

**ARCOS®**

Made in Spain - Since 1734



# CATÁLOGO 2023

CATALOGUE 2023

**Autor del documento:**

Arcos Hermanos S.A.

**Datos de contacto:**

E-Mail: [comercial@arcos.com](mailto:comercial@arcos.com)

Página Web: [www.arcos.com](http://www.arcos.com)

Teléfono: +34 967 210 261

Fecha: 02-02-2023

Diseño: Arcos Hermanos S.A.

Fotografía: Arcos Hermanos S.A.

Impresión: Gráficas Cano Donate

**Licencia del documento:**

Copyright © 2023, Arcos Hermanos S.A.

Los logos y marcas anunciados o referidos en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.



Papel procedente de fuentes responsables.  
Para más información [www.fsc.org](http://www.fsc.org)

REF.	PÁG.	REF.	PÁG.	REF.	PÁG.	REF.	PÁG.	REF.	PÁG.
100100 .....	100	147822 .....	91	181300 .....	104	188525 .....	108	191323 .....	47
100101 .....	100	150200 .....	87	181331 .....	104	188528 .....	108	191623 .....	47
100400 .....	100	150300 .....	87	181332 .....	104	188576 .....	108	191923 .....	47
100401 .....	100	150500 .....	87	181333 .....	104	188577 .....	108	192023 .....	48
100500 .....	100	150600 .....	87	181334 .....	104	188578 .....	109	192623 .....	48
100501 .....	100	150700 .....	87	185300 .....	240	188600 .....	109	194000 .....	48
100600 .....	100	150800 .....	87	185301 .....	240	188601 .....	109	210100 .....	71
100601 .....	101	150900 .....	88	185324 .....	240	188610 .....	109	210400 .....	71
100700 .....	101	151000 .....	88	185400 .....	236	188611 .....	109	210600 .....	71
100701 .....	101	151200 .....	88	185500 .....	236	188612 .....	109	210700 .....	71
100800 .....	101	151400 .....	88	185601 .....	236	188613 .....	109	211100 .....	71
100801 .....	101	151500 .....	88	185621 .....	236	188614 .....	110	211900 .....	71
101300 .....	101	151600 .....	88	185622 .....	236	188615 .....	110	212000 .....	72
101301 .....	101	151900 .....	89	185623 .....	237	188618 .....	110	212100 .....	72
101500 .....	102	152000 .....	89	185625 .....	237	188621 .....	110	New 212200 .....	72
101501 .....	102	152100 .....	89	185701 .....	237	188622 .....	110	New 212300 .....	72
102500 .....	102	152600 .....	89	185721 .....	237	188623 .....	110	223300 .....	53
102501 .....	102	160100 .....	50	185722 .....	237	188624 .....	110	224900 .....	53
102700 .....	102	160400 .....	50	185723 .....	238	188625 .....	111	225000 .....	53
102701 .....	102	160600 .....	50	185725 .....	238	188628 .....	111	225100 .....	53
134900 .....	96	160800 .....	50	185900 .....	240	188631 .....	111	225200 .....	53
135000 .....	96	161100 .....	50	185901 .....	240	188632 .....	111	225300 .....	53
135200 .....	96	161300 .....	50	185924 .....	241	188633 .....	111	225600 .....	53
135300 .....	96	161400 .....	50	186000 .....	238	188634 .....	111	225700 .....	53
135400 .....	96	161600 .....	50	187900 .....	105	188676 .....	111	225800 .....	54
135500 .....	96	161900 .....	51	188000 .....	105	188677 .....	111	225900 .....	54
135600 .....	97	162000 .....	51	188076 .....	105	188678 .....	112	226000 .....	54
135700 .....	97	162300 .....	51	188077 .....	105	188700 .....	112	226200 .....	54
135800 .....	97	162600 .....	51	188078 .....	105	188800 .....	112	226400 .....	54
136100 .....	97	163300 .....	51	188100 .....	105	188821 .....	112	226500 .....	54
136500 .....	97	New 164900 .....	57	188200 .....	105	188822 .....	112	226600 .....	54
136700 .....	97	165000 .....	57	188300 .....	106	188823 .....	112	226700 .....	54
145000 .....	93	New 165100 .....	57	188301 .....	106	188824 .....	112	226800 .....	55
145100 .....	93	165400 .....	57	188321 .....	106	188825 .....	112	226900 .....	55
145200 .....	93	165900 .....	57	188322 .....	106	188900 .....	113	227000 .....	55
145300 .....	93	166100 .....	57	188323 .....	106	189000 .....	113	228700 .....	55
145400 .....	93	166400 .....	58	188325 .....	106	189100 .....	113	229900 .....	55
145500 .....	94	166600 .....	58	188400 .....	106	189421 .....	113	230200 .....	61
145600 .....	94	166700 .....	58	188401 .....	107	189422 .....	113	230224 .....	66
145700 .....	94	166800 .....	58	188421 .....	107	189500 .....	113	230500 .....	61
145800 .....	94	167000 .....	59	188422 .....	107	189621 .....	114	230524 .....	66
145900 .....	94	167100 .....	59	188500 .....	107	189622 .....	114	230600 .....	61
147122 .....	91	167200 .....	59	188501 .....	107	189700 .....	114	230624 .....	66
147222 .....	91	New 168000 .....	58	188510 .....	107	190123 .....	47	231000 .....	61
147322 .....	91	New 168100 .....	58	188521 .....	107	190423 .....	47	231024 .....	66
147422 .....	91	New 168200 .....	59	188522 .....	108	190623 .....	47	231100 .....	61
147622 .....	91	170600 .....	85	188523 .....	108	190823 .....	27	231124 .....	66
147722 .....	91	171000 .....	85	188524 .....	108	191123 .....	47	231300 .....	61

REF.	PÁG.								
231324 .....	66	242000 .....	127	278515 .....	151	284604 .....	78	290400 .....	130
231500 .....	62	242100 .....	127	279010 .....	151	284704 .....	78	290421 .....	130
231524 .....	66	242200 .....	127	279200 .....	151	284804 .....	79	290422 .....	130
232000 .....	62	242300 .....	127	279202 .....	151	285000 .....	79	290423 .....	130
232024 .....	66	242500 .....	127	279400 .....	151	285100 .....	79	290425 .....	130
232800 .....	62	242600 .....	127	280004 .....	74	285500 .....	79	290431 .....	130
232824 .....	67	242700 .....	127	280104 .....	74	285600 .....	79	290500 .....	130
232900 .....	62	242800 .....	127	280204 .....	74	285700 .....	80	290521 .....	130
232924 .....	67	242900 .....	128	280304 .....	74	285800 .....	80	290522 .....	130
233000 .....	62	243000 .....	128	280404 .....	74	286004 .....	80	290523 .....	130
233024 .....	67	243100 .....	128	280504 .....	74	286104 .....	80	290525 .....	130
233100 .....	62	243200 .....	128	280601 .....	74	286204 .....	80	290600 .....	131
233124 .....	67	243500 .....	128	280604 .....	74	286304 .....	80	290621 .....	131
233200 .....	63	244100 .....	128	280704 .....	75	286400 .....	81	290622 .....	131
233224 .....	67	245400 .....	128	280804 .....	75	286500 .....	81	290623 .....	131
233300 .....	63	260200 .....	116	281004 .....	75	286600 .....	81	290625 .....	131
233324 .....	67	260300 .....	116	281104 .....	75	286700 .....	121	290700 .....	131
233400 .....	63	260400 .....	116	281204 .....	75	286800 .....	121	290721 .....	131
233424 .....	67	262100 .....	116	281304 .....	75	287000 .....	121	290722 .....	131
233500 .....	63	262300 .....	116	281404 .....	75	287100 .....	121	290723 .....	131
233524 .....	67	262400 .....	116	281504 .....	75	287200 .....	121	290724 .....	131
233600 .....	63	262700 .....	116	281604 .....	76	287300 .....	122	290725 .....	131
233624 .....	68	263000 .....	117	281704 .....	76	287800 .....	122	290728 .....	131
233700 .....	63	263100 .....	117	281801 .....	76	287900 .....	122	290800 .....	131
233724 .....	68	263200 .....	117	281804 .....	76	287400 .....	122	290821 .....	131
233800 .....	63	263300 .....	117	281901 .....	76	288200 .....	81	290822 .....	131
233824 .....	68	263400 .....	117	281904 .....	76	288300 .....	81	290823 .....	131
234200 .....	64	263600 .....	117	282004 .....	76	288400 .....	81	290824 .....	131
234300 .....	64	270800 .....	117	282104 .....	76	288804 .....	81	290825 .....	131
234524 .....	68	271000 .....	118	282204 .....	77	289004 .....	82	290828 .....	131
235024 .....	68	271300 .....	118	282404 .....	77	289104 .....	82	290900 .....	131
240000 .....	125	271500 .....	118	282504 .....	77	289704 .....	82	290921 .....	131
240100 .....	125	272300 .....	118	282604 .....	77	289804 .....	82	290922 .....	131
240200 .....	125	273200 .....	118	282704 .....	77	289904 .....	82	290923 .....	131
240300 .....	125	276900 .....	118	282904 .....	120	290000 .....	130	290925 .....	131
240500 .....	125	277000 .....	118	283004 .....	120	290021 .....	130	291100 .....	131
240600 .....	125	277100 .....	167	283104 .....	120	290022 .....	130	291125 .....	131
240700 .....	125	277200 .....	170	283204 .....	120	290023 .....	130	291200 .....	132
240800 .....	125	278100 .....	150	283304 .....	120	290025 .....	130	291222 .....	132
241000 .....	126	278138 .....	150	283704 .....	77	290031 .....	130	291223 .....	132
241100 .....	126	278200 .....	150	283804 .....	77	290100 .....	130	291225 .....	132
241200 .....	126	278400 .....	150	283904 .....	78	290121 .....	130	291300 .....	132
241300 .....	126	278510 .....	150	284004 .....	78	290122 .....	130	291322 .....	132
241400 .....	126	278511 .....	150	284100 .....	78	290123 .....	130	291323 .....	132
241500 .....	126	278512 .....	150	284204 .....	78	290125 .....	130	291325 .....	132
241600 .....	126	278513 .....	151	284304 .....	78	290300 .....	130	291400 .....	132
241700 .....	126	278514 .....	151	284304 .....	78	290325 .....	130	291424 .....	132

REF.	PÁG.								
291425 .....	132	292300 .....	134	293425 .....	136	295024 .....	139	297225 .....	142
291431 .....	132	292321 .....	134	293500 .....	137	295025 .....	139	297500 .....	142
291500 .....	132	292322 .....	134	293522 .....	137	295028 .....	139	297522 .....	142
291522 .....	132	292323 .....	134	293525 .....	137	295100 .....	139	297525 .....	142
291523 .....	132	292325 .....	134	293600 .....	137	295122 .....	139	298500 .....	142
291522 .....	132	292400 .....	134	293624 .....	137	295123 .....	139	298525 .....	142
291523 .....	132	292422 .....	134	293625 .....	137	295125 .....	139	298600 .....	142
291525 .....	132	292423 .....	134	293700 .....	137	295200 .....	140	298625 .....	142
291600 .....	132	292425 .....	134	293724 .....	137	295222 .....	140	298700 .....	143
291622 .....	132	292500 .....	135	293725 .....	137	295223 .....	140	298725 .....	143
291623 .....	132	292523 .....	135	293800 .....	137	295225 .....	140	298800 .....	143
291625 .....	132	292525 .....	135	293825 .....	137	295300 .....	140	298825 .....	143
291700 .....	133	292600 .....	135	293900 .....	137	295322 .....	140	299100 .....	143
291722 .....	133	292622 .....	135	293925 .....	137	295323 .....	140	299125 .....	143
291723 .....	133	292623 .....	135	294000 .....	137	295325 .....	140	299500 .....	143
291725 .....	133	292625 .....	135	294022 .....	137	295400 .....	140	299525 .....	143
291800 .....	133	292700 .....	135	294025 .....	137	295422 .....	140	299600 .....	143
291822 .....	133	292721 .....	135	294100 .....	138	295423 .....	140	299625 .....	143
291823 .....	133	292722 .....	135	294122 .....	138	295425 .....	140	299700 .....	143
291825 .....	133	292723 .....	135	294124 .....	138	295500 .....	140	299725 .....	143
291900 .....	133	292725 .....	135	294125 .....	138	295522 .....	140	370000 .....	207
291922 .....	133	292800 .....	135	294200 .....	138	295525 .....	140	370025 .....	207
291923 .....	133	292822 .....	135	294225 .....	138	295700 .....	140	370100 .....	203
291925 .....	133	292823 .....	135	294400 .....	138	295725 .....	140	370200 .....	203
292000 .....	133	292825 .....	135	294422 .....	138	295800 .....	141	370500 .....	207
292021 .....	133	292900 .....	135	294425 .....	138	295822 .....	141	370525 .....	207
292022 .....	133	292922 .....	135	294500 .....	138	295823 .....	141	370600 .....	207
292023 .....	133	292923 .....	135	294521 .....	138	295825 .....	141	370625 .....	207
292025 .....	133	292925 .....	135	294522 .....	138	295900 .....	141	371400 .....	185
292100 .....	133	293000 .....	136	294523 .....	138	295922 .....	141	371500 .....	185
292110 .....	134	293022 .....	136	294524 .....	138	295923 .....	141	371501 .....	185
292115 .....	134	293023 .....	136	294525 .....	138	295925 .....	141	371600 .....	185
292121 .....	133	293025 .....	136	294600 .....	138	296000 .....	141	371601 .....	185
292122 .....	133	293100 .....	136	294622 .....	138	296022 .....	141	371700 .....	186
292123 .....	133	293122 .....	136	294623 .....	138	296023 .....	141	371800 .....	186
292124 .....	133	293123 .....	136	294625 .....	138	296025 .....	141	371822 .....	186
292125 .....	133	293125 .....	136	294700 .....	139	296100 .....	141	371823 .....	186
292128 .....	133	293200 .....	136	294722 .....	139	296122 .....	141	371900 .....	186
292131 .....	133	293224 .....	136	294723 .....	139	296123 .....	141	372000 .....	189
292200 .....	134	293225 .....	136	294725 .....	139	296125 .....	141	372100 .....	187
292210 .....	134	293300 .....	136	294800 .....	139	296510 .....	141	372200 .....	189
292215 .....	134	293322 .....	136	294822 .....	139	296515 .....	141	372300 .....	189
292221 .....	134	293323 .....	136	294823 .....	139	296700 .....	142	372400 .....	192
292222 .....	134	293325 .....	136	294825 .....	139	296722 .....	142	372500 .....	187
292223 .....	134	293400 .....	136	294900 .....	139	296723 .....	142	372600 .....	187
292224 .....	134	293422 .....	136	294925 .....	139	296725 .....	142	372700 .....	187
292225 .....	134	293424 .....	136	295000 .....	139	297200 .....	142	372900 .....	192
292228 .....	134	293424 .....	136	295022 .....	139	297222 .....	142		

REF.	PÁG.								
373300	192	502200	243	570900	227	<i>New</i> 596200	214	613400	172
373624	205	502300	243	570902	227	<i>New</i> 596300	214	613600	173
373631	205	502400	243	571000	227	<i>New</i> 596600	214	613700	173
373632	205	504200	243	571100	227	<i>New</i> 596700	215	613800	173
373700	178	504300	243	572100	227	<i>New</i> 596800	215	614200	173
373723	178	506100	234	572400	227	<i>New</i> 596900	215	614300	173
373728	178	507010	232	574100	228	<i>New</i> 597000	215	614400	174
<i>New</i> 373800	199	507100	232	574200	228	<i>New</i> 597100	215	614500	174
<i>New</i> 373900	178	513500	241	574300	228	<i>New</i> 597200	216	614600	174
<i>New</i> 373923	178	516500	241	574400	228	<i>New</i> 597300	216	614800	174
<i>New</i> 373928	178	521000	241	574500	228	<i>New</i> 597400	216	615000	153
<i>New</i> 374000	199	539000	234	574600	228	<i>New</i> 597500	216	615100	153
374610	188	539100	234	574700	229	<i>New</i> 597600	216	615200	153
374700	192	<i>New</i> 541300	210	574800	229	603000	259	615300	153
374710	188	<i>New</i> 541500	210	574900	229	603400	259	615400	153
374722	192	<i>New</i> 541600	210	575000	229	603500	259	616600	174
374724	192	<i>New</i> 541700	210	585000	218	603600	259	616800	174
374800	193	<i>New</i> 542000	210	585100	218	603900	148	617100	175
374822	193	560100	222	585200	218	604100	259	617200	175
374824	193	560200	222	585400	218	604500	259	683200	261
375000	193	560300	222	585600	218	604600	260	683300	261
375100	193	560400	222	585700	218	604700	260	689900	167
375200	193	560500	222	585800	218	604900	260	690200	160
375500	181	560600	222	585900	219	605000	170	690400	160
375800	181	560700	222	586000	219	605100	170	690500	160
375900	181	560800	222	586100	219	606100	170	691400	160
376500	181	560900	223	586200	219	606200	170	691510	155
<i>New</i> 376900	181	560902	223	586300	219	606300	170	691610	155
<i>New</i> 377000	189	561000	223	586400	219	606400	170	691710	155
<i>New</i> 377100	189	561100	223	586600	219	606500	171	691810	155
<i>New</i> 377200	195	561200	223	586700	220	606800	83	692110	155
<i>New</i> 377400	183	561300	223	586800	220	607000	171	692210	155
<i>New</i> 377600	189	561600	223	586900	220	607100	171	692310	155
377700	190	561700	223	587000	220	607200	171	692500	165
378000	183	561800	224	587200	220	607500	260	692600	165
378100	183	561900	224	587400	220	610700	148	692700	165
378200	183	562000	224	<i>New</i> 595000	212	610000	148	692800	165
378400	183	562100	224	<i>New</i> 595100	212	610200	148	692900	165
460100	201	562400	224	<i>New</i> 595200	212	610600	148	693510	156
460400	201	562500	224	<i>New</i> 595300	212	612100	171	693610	156
485300	145	565600	181	<i>New</i> 595400	212	612200	171	693710	156
485329	145	570100	226	<i>New</i> 595500	213	612300	171	693810	156
485700	145	570200	226	<i>New</i> 595600	213	612700	172	693900	261
485729	145	570300	226	<i>New</i> 595700	213	612800	172	694800	160
485900	145	570400	226	<i>New</i> 595800	213	613000	172	694900	160
485929	145	570600	226	<i>New</i> 595900	213	613100	172	695000	165
500600	243	570700	226	<i>New</i> 596000	214	613200	172	695100	160
501100	243	570800	226	<i>New</i> 596100	214	613300	172	<i>New</i> 701000	182

REF.	PÁG.	REF.	PÁG.	REF.	PÁG.	REF.	PÁG.	REF.	PÁG.
701800	182	718300	246	794500	163	859900	114	75255	270
701900	182	718400	247	794700	163	54217	263	75256	270
702000	182	718500	247	794800	163	54221	263	2873000	123
702100	182	718600	247	794900	163	54229	263	2874000	123
702300	183	718700	247	795000	168	54231	263	2875000	123
708000	156	718800	247	795100	168	54232	264	2878000	123
708100	156	718900	248	New 795500	163	54233	263	2879000	123
708200	156	719000	248	802900	203	54234	264	New 7198000	249
708300	157	719100	248	802910	203	54235	264		
709100	157	719200	248	803000	194	54236	264		
709200	157	719300	248	803700	188	54237	264		
709300	157	719400	249	803800	188	71601	266		
709600	157	719500	248	803900	188	71603	266		
714000	255	719600	248	804000	194	71604	266		
714100	255	719700	248	804100	194	71605	266		
New 714200	255	New 719800	246	805109	194	71606	266		
714300	255	740009	194			71607	266		
New 714400	255	765000	157	805900	55	71608	267		
714500	256	765100	158	806100	114	71612	267		
New 714600	256	765200	158	806200	114	71613	267		
714900	256	765300	158	806300	114	71616	267		
715000	256	766000	158	806400	84	71617	267		
715100	256	766100	158	806800	104	71618	267		
715200	257	766200	158	New 807000	179	71620	268		
715300	257	766300	158	New 807100	179	71626	268		
715400	257	780800	167	New 807200	179	71627	268		
715500	257	782100	151	807410	82	71630	268		
716010	251	784901	238	809700	234	71632	268		
716110	251	784911	238	809800	234	71633	268		
716210	251	790200	167	818031	98	71634	269		
716310	251	790500	167	818045	98	73830	269		
716410	251	790600	167	818046	98	73831	269		
716510	251	790800	168	818047	98	73846	269		
716610	252	790900	122	830400	190	75251	269		
716710	252	791600	168	830600	195	75252	270		
716810	252	791800	168	830700	195	75253	270		
716910	252	792300	122	830800	195	75254	270		
717010	252	792400	122	838310	64				
717110	252	792500	175	838410	68				
717210	253	792600	175	855100	69				
717310	253	792721	83	858100	51				
717410	253	792921	83	858110	48				
717510	253	793100	261	859800	114				
New 715800	257	793800	162						
New 717810	253	794000	162						
718000	246	794100	162						
718100	246	794300	162						
718200	246	794400	162						



# 12 SOBRE ARCOS

About Arcos // À propos de Arcos // Su Arcos // O Arcos

# 44 CUCHILLOS

Knives // Couteaux // Coltelleria // Facas

# 146 COMPLEMENTOS

Accessories for Knives // Compléments pour Couteaux //  
Complementi per Coltelli // Complementos

# 176 CHULETEROS

Steak Knife // C. Steak // Coltello Bistecca // Faca de churrasco

# 208 CUBERTERÍAS

Flatware // Les Couverts // Posateria // Fiqueiros

# 244 SARTENES Y CACEROLAS

Cookware // Poêles et Casseroles // Padelle e Casseruole //  
Frigideiras e Tachos

# 32 NOVEDADES

Novelties // Nouveautés // Novità // Novidades

# 144 NAVAJAS PROFESIONALES

Professional Pocket Knives // Couteaux de poche professionnels //  
Coltelli Tascabili // Navalhas Profissionais

# 166 ÚTILES PROFESIONALES

Professional Tools // Outils Professionnels // Utensili Professionali //  
Úteis Profissionais

# 196 CUCHILLOS DE MESA

Table Knives // Couteaux De Table // Coltelli Da Tavola //  
Facas de mesa

# 230 TIJERAS

Scissors // Ciseaux // Forbici // Tesouras

# 258 ACCESORIOS

Accessories // Accessoires // Accessori // Acessórios



# his- to- ria

HYSTORY

HISTOIRE

STORIA

HISTÓRIA

**Arcos Hermanos S.A.** está considerada como la primera empresa de cuchillería española con mayor proyección internacional alrededor de todo el mundo. La primera pieza que marca el inicio de la empresa ARCOS en el año 1734, son las primeras tijeras de la marca, creadas por Juan de Arcos y que actualmente se encuentran en el Museo de la Cuchillería de Albacete. Esta reliquia fue donada por los propietarios de ARCOS Hermanos, que quieren mostrar la belleza de esta pieza a todo el público.

Estas tijeras corresponden con la pieza más antigua y pertenecen al primer cuchillero de la familia ARCOS. Sus largas cuchillas y sus adornos nos transportan a la época de los inicios de ARCOS, junto con el grabado en una de sus hojas en el que se puede leer "Albacete 1734", prueba que demuestra que la empresa lleva un largo recorrido profesional.

En el Museo Arqueológico Nacional de Madrid se encuentran otras tijeras de escritorio, realizadas por Juan de Arcos Gallardo, que datan de 1745 y 1746. Otra pieza única que forma parte de la historia de Arcos.

Esta empresa familiar cuyos productos se encuentran a la cabeza en el mercado de la cuchillería mundial, se siente muy orgullosa por su trayectoria y por haber traspasado fronteras hasta convertirse en lo que es hoy en día: una empresa líder en el sector de la cuchillería cuyo crecimiento no cesa. Más de 280 años de trabajo y reconocimientos colocan a la empresa ARCOS en una posición elevada en el mercado y con una confianza por parte de sus clientes que es cada vez mayor.

**Arcos Hermanos S.A.** is considered as the first Spanish cutlery-knife making company being one of the most internationally recognised companies all around the world. The first piece which ushered in the commencement of the ARCOS company in 1734, were the first scissors of the brand, created by Juan de Arcos and which are currently found in the Museo de la Cuchillería de Albacete (Albacete Cutlery Museum). This relic was donated by the owners of ARCOS Hermanos who wanted to demonstrate the beauty of this piece to the general public.

These scissors correspond to the oldest piece and belong to the first knife of the ARCOS family. Its long blades and its embellishments convey one to the beginnings of ARCOS, together with the engraving in one of its blades in which one can read "Albacete 1734", evidence demonstrating that the company has come a very long way since then as demonstrated by its extensive professional background.

**1708**Juan de **ARCOS**  
Gallardo & María de la Cuesta**1734**Tijeras de escritorio realizadas por  
Juan de Arcos Gallardo. Marcan el  
inicio de la trayectoria de **ARCOS****1742**Juan de **ARCOS** de la Cuesta  
& Ana Pastor**1745**Tijeras de escritorio realizadas por  
Juan de Arcos Gallardo**1788**Juan de **ARCOS**  
Pastor & Francisca Aparicio**1814**Isidro **ARCOS** Aparicio  
& Ana Aroca**1851**Leonardo Gregorio **ARCOS**  
& María Jesús Abia**1878**Roberto **ARCOS** Abia &  
Inocencia Villanueva**1925**Gregorio **ARCOS** Villanueva  
& Luisa Galiano Blasco**1970**Roberto, Pedro & Ana **ARCOS****2023**Roberto **ARCOS**, Sara **ARCOS**  
Luis **ARCOS**, Marta **ARCOS**

The National Archaeological Museum in Madrid has in its collection other pairs of scissors, made by Juan de Arcos Gallardo, dating back to 1745 and 1746. Another unique piece which is part of Arcos's history. This family-owned company, whose products are at the forefront of the world cutlery-knife making market, is very proud of its history and for having crossed borders to become what it is today: a leading company in the cutlery-knife making sector whose growth is never ending. 280 years of work and recognition positions the ARCOS company in a vantage point market position and with the confidence from its customers which is increasingly greater.

**Arcos Hermanos S.A.** est considérée comme la société de coutellerie espagnole avec le plus grand rayonnement international du monde. La pièce qui marque les débuts de la société ARCOS, en 1734, correspond aux premiers ciseaux de la marque, créés par Juan de Arcos, de nos jours exposés au Musée de la Coutellerie, à Albacete. Les propriétaires d'ARCOS Hermanos ont fait don de cette relique pour permettre au grand public d'admirer la beauté de cette pièce. Ces ciseaux sont la pièce la plus ancienne et ils appartiennent au premier coutelier de la famille ARCOS. Leurs longues lames et leurs décos nous font voyager à l'époque de la naissance d'ARCOS, de même que la gravure sur l'une des lames, où l'on peut lire « Albacete 1734 », témoignant ainsi du long parcours professionnel de la société. Le Musée Archéologique National de Madrid héberge également d'autres ciseaux de bureau réalisés par Juna de Arcos Gallardo, et qui datent de 1745 et 1746. Une autre pièce unique qui fait partie de l'histoire d'Arcos. Cette société familiale, dont les projets sont à la tête du marché mondial de la coutellerie, est très fière de sa trajectoire et d'avoir franchi les frontières pour devenir ce qu'elle est à présent : une société leader dans le domaine de la coutellerie et qui grandit sans arrêt. 280 ans de travail et de reconnaissances ont valu à la société ARCOS une haute place sur le marché et de plus en plus de confiance de la part de ses clients.

relíquia foi doada pelos proprietários de ARCOS Hermanos, que querem mostrar ao público a beleza desta peça. Estas tesouras correspondem à peça mais antiga e pertencem ao primeiro fabricante de facas da família ARCOS. As suas longas lâminas e ornamentos levam-nos de volta ao tempo do início da ARCOS, juntamente com a gravura numa das suas lâminas que diz "Albacete 1734", prova de que a empresa está em atividade há muito tempo. Outras tesouras de secretária, feitas por Juan de Arcos Gallardo, datadas de 1745 e 1746, podem ser encontradas no Museu Nacional de Arqueologia em Madrid. Outra peça única que faz parte da história de Arcos.

Esta empresa familiar, cujos produtos estão na vanguarda do mercado mundial de cutelaria, está muito orgulhosa da sua história e por ter atravessado fronteiras para se tornar o que é hoje: uma empresa líder no setor da cutelaria, cujo crescimento continua inalterado. Mais de 280 anos de trabalho e reconhecimento colocaram a ARCOS numa posição elevada no mercado e com uma confiança cada vez maior por parte dos seus clientes.



**Arcos Hermanos S.A.** è considerata la prima impresa di coltelleria spagnola e quella con la maggior proiezione internazionale nel mondo. Il primo pezzo prodotto dalla ditta ARCOS nel 1734, furono le prime forbici della marca, create da Juan de Arcos e che attualmente si trovano nel Museo della Coltelleria di Albacete. Questa reliquia fu donata dai proprietari di ARCOS Hermanos, che volevano mostrare la bellezza di questo pezzo a tutto il pubblico.

Queste forbici sono il prodotto più antico e appartengono al primo fabbricante di coltelli della famiglia ARCOS. Le loro lunghe lame e le loro decorazioni ci riportano all'epoca degli inizi di ARCOS, come l'incisione su una delle lame, che riporta la scritta "Albacete 1734" e che dimostra il lungo percorso professionale della ditta.

Nel Museo Archeologico Nazionale di Madrid si trovano altre forbici da scrivania, realizzate da Juna de Arcos Gallardo e che risalgono al 1745 e 1746. Costituiscono un altro pezzo unico della storia di Arcos.

Questa impresa familiare, i cui prodotti si sono posizionati ai primi posti nel mercato della coltelleria mondiale, è molto orgogliosa della sua traiettoria e di aver superato le frontiere, fino a diventare ciò che è oggi: un'impresa leader del settore della coltelleria e in costante crescita. 280 anni di lavoro e di riconoscimenti posizionano la ditta ARCOS sugli scalini più alti del mercato e le conferiscono una fiducia particolare da parte dei suoi clienti, che cresce sempre più.

A **Arcos Hermanos S.A.** é considerada a primeira empresa espanhola de cutelaria com a maior projeção internacional em todo o mundo. A primeira peça que marca o início da empresa ARCOS no ano de 1734, são as primeiras tesouras da marca, criadas por Juan de Arcos e que atualmente se encontram no Museu da Cutelaria de Albacete. Esta



# Ca- li- dad

QUALITY  
QUALITÉ  
QUALITÀ  
QUALIDADE



Desde su nacimiento Arcos Hermanos ha trabajado por la mejora constante del nivel de calidad de sus productos. Un equipo humano con una formación excelente y una larga trayectoria profesional, se encarga de automatizar los procesos de trabajo para alcanzar el mejor rendimiento y control, y así lograr los máximos estándares de calidad. El Certificado ISO 9001:2015 lo corrobora y reconoce internacionalmente. Además, ARCOS dispone también de un Registro Sanitario (39.03065/AB), y la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Sanitary Foundation).  
ARCOS HNOS. S.A. GARANTIZA SUS PRODUCTOS DURANTE DIEZ AÑOS, contra todo defecto de fabricación, siempre que se haga uso racional de la pieza para el cual está fabricada.

Since our birth as a company, Arcos Hermanos has always strived for the constant improvement of quality in all its products. Our highly specialized and well trained team of professionals constantly strives to improve our manufacturing processes and techniques in order to achieve the highest output and control with the highest quality standards. This is how Arcos achieves our goal of the highest quality standards of all our products. Our ISO 9001:2015 certification confirms and recognizes our international standards of quality control. Arcos also has a national Registry Health Number (39.03065/AB) and has gained the prestigious certification from the NSF (National Sanitary Foundation), an American organization which certifies our products as suitable and safe to be in contact with food.  
ARCOS HNOS. S.A. WARRANTS ITS PRODUCTS against defects in material and workmanship under normal and proper use FOR A PERIOD OF TEN YEARS.

Depuis sa naissance, Arcos Hermanos a constamment cherché à améliorer le niveau de qualité de ses produits. Son équipe humaine, d'excellente formation, acquise à travers leur expérience professionnelle, se charge de l'automatisation des procédés de travail afin d'obtenir le meilleur rendement et contrôle permettant par conséquent d'atteindre les maximums standards de qualité. Le Certificat ISO 9001:2015 reflète cette exigence de qualité reconnue mondialement.  
ARCOS HNOS. S.A. GARANTIE QUE SES PRODUITS PENDANT DIX ANS, contre tout défaut de fabrication, dans un usage normal d'utilisation. De plus, ARCOS dispose d'un Registre Sanitaire (39.03065/AB), et de la prestigieuse certification nord-américaine NSF (National Sanitary Foundation).

Fino dalla sua nascita, Arcos Hermanos ha lavorato con la finalità di migliorare costantemente il livello di qualità dei suoi prodotti. Un gruppo umano con una formazione eccellente e una grande professionalità è incaricato della automatizzazione dei processi di lavorazione al fine di ottenere il massimo rendimento e controllo produttivo, unitamente al perfezionamento continuo e costante della qualità.

Il Certificato ISO 9001:2015 è a testimoniare questo riconoscimento internazionale.

Inoltre ARCOS si fregia del diploma emesso dal Registro Sanitario (39.03065/AB), unitamente alla prestigiosa esclusiva Certificazione U.S.A. NSF (National Sanitary Foundation)

ARCOS HNOS. S.A., in Avda Gregorio Arcos, s/n – ALBACETE-Spagna, GARANTISCE TUTTI I SUOI PRODOTTI PER 10 ANNI, contro tutti i difetti di fabbricazione, purchè si faccia uso corretto dell'utensile per il quale lo stesso è stato prodotto.

Desde o seu nascimento, a Arcos Hermanos tem trabalhado para melhorar constantemente o nível de qualidade dos seus produtos. Uma equipa com excelente formação e uma longa carreira profissional, é responsável pela automatização dos processos de trabalho para alcançar o melhor desempenho e controlo, e assim alcançar os mais elevados padrões de qualidade. O certificado ISO 9001:2015 corrobora e reconhece isto internacionalmente. Além disso, a ARCOS também tem um Registo Sanitário (39.03065/AB), e a prestigiada certificação americana NSF (National Sanitary Foundation).  
ARCOS HNOS. S.A. GARANTE OS SEUS PRODUTOS PARA DEZ ANOS, contra todos os defeitos de fabrico, desde que a peça para a qual é fabricada seja utilizada racionalmente.

10  
YEARS  
GUARANTEE



# va- lo- res

VALUES  
VALEURS  
VALORI  
VALORES

## diseño e innovación

DESIGN AND INNOVATION · DESSIN ET INNOVATION ·  
DESIGN E INNOVAZIONE · DESIGN E INOVAÇÃO

**ARCOS HERMANOS** es una empresa cuyo compromiso con el Diseño se ha visto reconocido a través de numerosos premios. Fuimos galardonados con el Premio Castilla-La Mancha de Diseño en el año 2007 y estuvimos nominados a los Premios Nacionales de Diseño, un galardón que se encuentra dentro de los más importantes dentro de nuestro país y que es otorgado por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y la Fundación Barcelona Centre de Disseny. El diseño es para nosotros una pieza fundamental en nuestro trabajo. Al igual que la innovación, que juega un papel crucial dentro de nuestra compañía y se ha convertido en una herramienta estratégica indispensable a la hora de trabajar. Queremos ofrecer nuevas alternativas que mejoren la vida de nuestros clientes. Un ejemplo de ello es el acero exclusivo **NITRUM®**, una apuesta que nos ha convertido en pioneros en utilizar este tipo de material.

**ARCOS HERMANOS** is a company whose commitment to design has been recognised with numerous awards. The company was awarded the Castile-La Mancha Design Awards in 2007 and was nominated for the National Design Awards, an award which is among one of the most important in our country and which is awarded by the Ministry of Industry, Tourism and Commerce and the BCF (Barcelona Centre de Disseny) Foundation. The design is for us a cornerstone in our work. Just like innovation, it plays a crucial role within our company and has become an indispensable strategic tool when it comes to working. We want to offer new alternatives which will improve the lives of our customers. One such example is the exclusive steel **NITRUM®**, a commitment which has made ARCOS pioneers in using this type of material.

**ARCOS HERMANOS** est une société très primée pour son engagement dans le Design. Nous avons reçu le Prix Castille-La Manche du Design en 2007 et nous avons été nominés aux Prix Nationaux Design, l'un des principaux prix en Espagne, décerné par le Ministère de l'Industrie, du Tourisme et du Commerce et par la Fondation Barcelona Centre de Disseny. Pour nous, le design est un élément essentiel dans notre travail. Il en est de même pour l'innovation, qui joue un rôle central dans notre société et qui est devenue un outil stratégique indispensable dans notre travail. Nous souhaitons proposer de nouvelles alternatives capables d'améliorer la vie de nos clients. L'acier exclusif **NITRUM®** en est un bon exemple, car c'est une mise qui a fait de nous des pionniers dans l'utilisation d'un matériau de cette nature.

L'impegno posto dalla ditta **ARCOS HERMANOS** nel Design è stato riconosciuto con molti premi. Nel 2007 ricevemmo il Premio Castilla-La Mancha di Design e fummo nominati ai Premi Nazionali di Design, un premio fra i più importanti nel nostro Paese e concesso dal Ministero dell'Industria, del Turismo e del Commercio e dalla Fondazione Barcelona Centre de Disseny. Per noi il design è un elemento fondamentale del nostro lavoro. Come l'innovazione, che gioca un ruolo fondamentale nella nostra compagnia ed è diventata uno strumento strategico indispensabile per il lavoro. Vogliamo offrire nuove alternative che migliorino la vita dei nostri clienti. Un esempio è l'acciaio esclusivo **NITRUM®**, una scommessa che ci ha fatti diventare dei pionieri nell'utilizzo di questo tipo di materiale.

**ARCOS HERMANOS** é uma empresa cujo compromisso com o design tem sido reconhecido através de numerosos prémios. Recebemos o Prémio de Design Castilla-La Mancha em 2007 e fomos nomeados para os Prémios Nacionais de Design, um dos prémios mais importantes do nosso país, que é concedido pelo Ministério da Indústria, Turismo e Comércio e pela Fundação Barcelona Centre de Disseny. Par nós, o design é uma parte fundamental do nosso trabalho. Tal como a inovação, que desempenha um papel crucial na nossa empresa e que se tornou uma ferramenta estratégica indispensável no nosso trabalho. Queremos oferecer novas alternativas que melhorem a vida dos nossos clientes. Um exemplo disto é o aço exclusivo **NITRUM®**, uma aposta que nos tornou pioneiros na utilização deste tipo de material.



# servicio

SERVICE · SERVICE · SERVIZIO · SERVIÇO

Una estrecha relación con el cliente es uno de los pilares de nuestra empresa. Mantener un buen trato con ellos y satisfacer sus necesidades es algo en lo que hacemos mucho hincapié y por ello dedicamos un gran esfuerzo en el tema de logística. Un buen sistema de producción mejora los tiempos de preparación y envío, por eso ponemos toda nuestra confianza en las mejores compañías de mensajería urgente. Esto nos asegura que nuestros productos llegan en las mejores condiciones y en los tiempos estimados.

A close relationship with the customer is one of the cornerstones of our company. Maintaining good customer service and meeting their needs is something in which we go to great lengths to lay considerable emphasis on and it is for this reason that we devote a great deal of effort as regards logistics. A good production system improves preparation and shipping times, that is why all our trust is placed in the best express courier companies. This ensures that our products arrive in the very best conditions and on-time as per scheduled delivery deadlines.

L'un des principaux piliers de notre société est la proximité des clients. L'entretien d'une bonne relation avec eux et la réponse à leurs besoins sont des éléments sur lesquels nous insistons ; c'est pour cette raison que nous consacrons de grands efforts en logistique. Un bon système de production permet d'améliorer les délais de préparation et d'expédition ; c'est pourquoi nous accordons toute notre confiance aux meilleures compagnies de messagerie express. Nous nous assurons ainsi que nos produits arrivent à destination dans les meilleures conditions et dans les délais estimés.

Uno stretto rapporto con il cliente è uno dei pilastri della nostra ditta. Insistiamo molto nel trattare bene i clienti e soddisfare le loro necessità e, per questa ragione, ci sforziamo molto nel campo della logistica. Un buon sistema di produzione migliora i tempi di preparazione ed invio, per questo abbiamo completa fiducia nelle migliori ditte di corrieri espressi. Ciò garantisce che i nostri prodotti arrivino nelle migliori condizioni e rispettando i tempi stimati.

Uma estreita relação com o cliente é um dos pilares da nossa empresa. Manter uma boa relação com eles e satisfazer as suas necessidades é algo em que damos grande ênfase, razão pela qual investimos muito esforço na logística. Um bom sistema de produção melhora os tempos de preparação e entrega, razão pela qual depositamos toda a nossa confiança nas melhores empresas de correio expresso. Isto assegura que os nossos produtos chegam nas melhores condições e dentro do prazo.



# SOS-teni-bili-dad

SUSTAINABILITY  
DURABILITÉ  
SOSTENIBILITÀ  
SUSTENTABILIDADE



commitment was awarded in 2013 thanks to our ARCOS Knife, an ecodesign project which received the Design for Recycling Award. Furthermore, ARCOS Hermanos works towards and for social commitment, making the human factor the most important part which helps the company to move forward and to be in the position in which we find ourselves. Our involvement with the community, good internal communication with our workers and the close knit collaboration with suppliers make the company seek at any given moment new ways to improve and obtain its objectives.

**ARCOS Hermanos** est une société bâtie sur la base de la durabilité et qui travaille pour le progrès, dans la défense et l'engagement envers la conservation de l'environnement. Notre souci du bien-être des générations actuelles et à venir est reflété dans le fonctionnement de notre chaîne de production et dans l'utilisation des compacteurs de déchets pour leur recyclage ultérieur. La réduction des rejets et nos systèmes de fabrication propre sont des signes qui nous caractérisent, de même que l'utilisation de l'énergie solaire dans la fabrication de nos produits. Nos efforts et notre engagement ont porté leurs fruits en 2013 avec notre couteau ARCOS, projet d'éco-conception ayant reçu le Prix du Design dans le Recyclage. En outre, ARCOS Hermanos travaille pour et envers l'engagement social en transformant le facteur humain en la pièce la plus importante qui nous aide à progresser et à occuper la place que nous avons actuellement. Notre implication dans la communauté, la bonne communication interne avec nos travailleurs et l'étroite collaboration avec nos fournisseurs nous poussent à tout moment à améliorer et à atteindre nos buts.

**ARCOS Hermanos** è una ditta fondata sulla base della sostenibilità e che lavora per il progresso, difendendo e impegnandosi nella conservazione dell'ambiente. La nostra preoccupazione per il benessere delle generazioni attuali e future si riflette sul funzionamento della nostra catena produttiva e sull'uso delle macchine per la compattazione dei rifiuti per il riciclaggio. Ci caratterizziamo per la riduzione degli scarichi e i nostri sistemi di produzione puliti, oltre che per l'utilizzo dell'energia solare nella fabbricazione dei nostri prodotti. Il nostro sforzo e il nostro impegno furono premiati nel 2013 grazie al nostro Coltello ARCOS, un progetto di eco-design che ricevette il Premio al Design per il Riciclaggio. ARCOS Hermanos, inoltre, lavora per l'impegno sociale, facendo del fattore umano l'elemento più importante che ci aiuta ad avanzare e a restare nella posizione che occupiamo. Questo coinvolgimento nella comunità, la buona comunicazione interna con i nostri dipendenti e la stretta collaborazione con i rifornitori ci portano a cercare di migliorare costantemente e a raggiungere i nostri obiettivi.

**ARCOS Hermanos** é uma empresa construída com base na sustentabilidade e que trabalha para o progresso, defendendo e comprometendo-se com a conservação ambiental. A nossa preocupação com o bem-estar das gerações presentes e futuras reflete-se no funcionamento da nossa cadeia de produção e na utilização de máquinas de prensagem de resíduos para posterior reciclagem. A redução dos resíduos e os nossos sistemas de fabrico limpos são algo que nos caracteriza, bem como a utilização de energia solar para o fabrico dos nossos produtos. Os nossos esforços e compromisso foram recompensados em 2013 graças ao nosso Cuchillo ARCOS, um projeto de design ecológico que recebeu o Prémio de Design para Reciclagem.

Além disso, ARCOS Hermanos trabalha por e para o compromisso social, tornando o fator humano a parte mais importante que nos ajuda a avançar e a estar na posição em que nos encontramos. O nosso envolvimento com a comunidade, a boa comunicação interna com os nossos trabalhadores e a estreita colaboração com os fornecedores fazem-nos procurar a todo o momento melhorar e alcançar os nossos objetivos.

**ARCOS Hermanos** es una empresa que se construye sobre la base de la sostenibilidad y que trabaja por el progreso, defendiendo y comprometiéndonos por la conservación medioambiental. Nuestra preocupación por el bienestar de generaciones presentes y futuras se ve reflejada por el funcionamiento de nuestra cadena de producción y el uso de máquinas de prensado de residuos para su posterior reciclado. La reducción de vertidos y nuestros sistemas de fabricación limpia son algo que nos caracteriza, además del uso de la energía solar para la fabricación de nuestros productos. Nuestro esfuerzo y compromiso fue premiado en 2013 gracias a nuestro Cuchillo ARCOS, proyecto de ecodiseño que recibió el Premio al Diseño para el Reciclaje.

Además, ARCOS Hermanos trabaja por y para el compromiso social, haciendo del factor humano la pieza más importante que nos ayuda a avanzar y a estar en la posición en la que nos encontramos. Nuestra involucración con la comunidad, la buena comunicación interna con nuestros trabajadores y la estrecha colaboración con proveedores nos hacen buscar en todo momento mejorar y alcanzar nuestros objetivos.

**ARCOS Hermanos** is a company which is built on the basis of sustainability and that works towards progress, defending and committing ourselves to environmental conservation. Our concern for the well-being of present and future generations is reflected by the functioning of our production chain and the use of waste pressing machines for its subsequent recycling. The reduction of discharges and our clean manufacturing systems are something which characterises the company, in addition to the use of solar energy for the manufacture of our products. Our effort and





# Ar- cos en el mun- do

ARCOS WORLDWIDE  
ARCOS DANS LE MONDE  
ARCOS NEL MONDO  
ARCOS PELO MUNDO

**ARCOS Hermanos** tiene una superficie de trabajo dividida en diferentes plantas dentro de la provincia de Albacete (España). Podríamos decir que nuestra empresa no tiene fronteras, ya que podemos encontrar nuestros productos en cualquiera de los continentes. Operando en 94 países, ARCOS Hermanos distribuye sus piezas por todo el mundo, lo que nos convierte en la empresa líder de cuchillería, tanto profesional como de uso doméstico, cuyo nombre es conocido en todas partes. Queremos dejar nuestra huella y el éxito y calidad de nuestros productos nos hace viajar sin límites.

En la actualidad, cuenta con un equipo humano de cerca de 500 personas, que fabrican 1.100 modelos diferentes de cuchillos y una media de 75.000 piezas diarias. En una superficie de más de 30.000 m<sup>2</sup>, dividida en distintas plantas en la provincia de Albacete (España), se levanta esta industria.

Trabaja con la última tecnología de fabricación y la actualiza constantemente, para que el nivel de calidad de cada producto sea siempre óptimo. Así pues, se consolida como empresa líder de cuchillería, tanto profesional como de uso doméstico.

**ARCOS Hermanos** has a work surface area divided into different plants within the province of Albacete (Spain). It can be said that our company has no borders, given that one can find our products in every continent. Operating in 94 countries, ARCOS Hermanos distributes its pieces worldwide, making us the leading cutlery-knife making company, both professional as well as national level, whose name is known everywhere. We want to leave our mark and the success and quality of our products confers on us the freedom of limitless movement. Our team of almost five hundred employees produces 1.100 different models of knives with a production average of 75,000 units per day. Our production process is divided between several factories located in the province of Albacete (Spain) with a total factory production area of over

30,000 square meters.

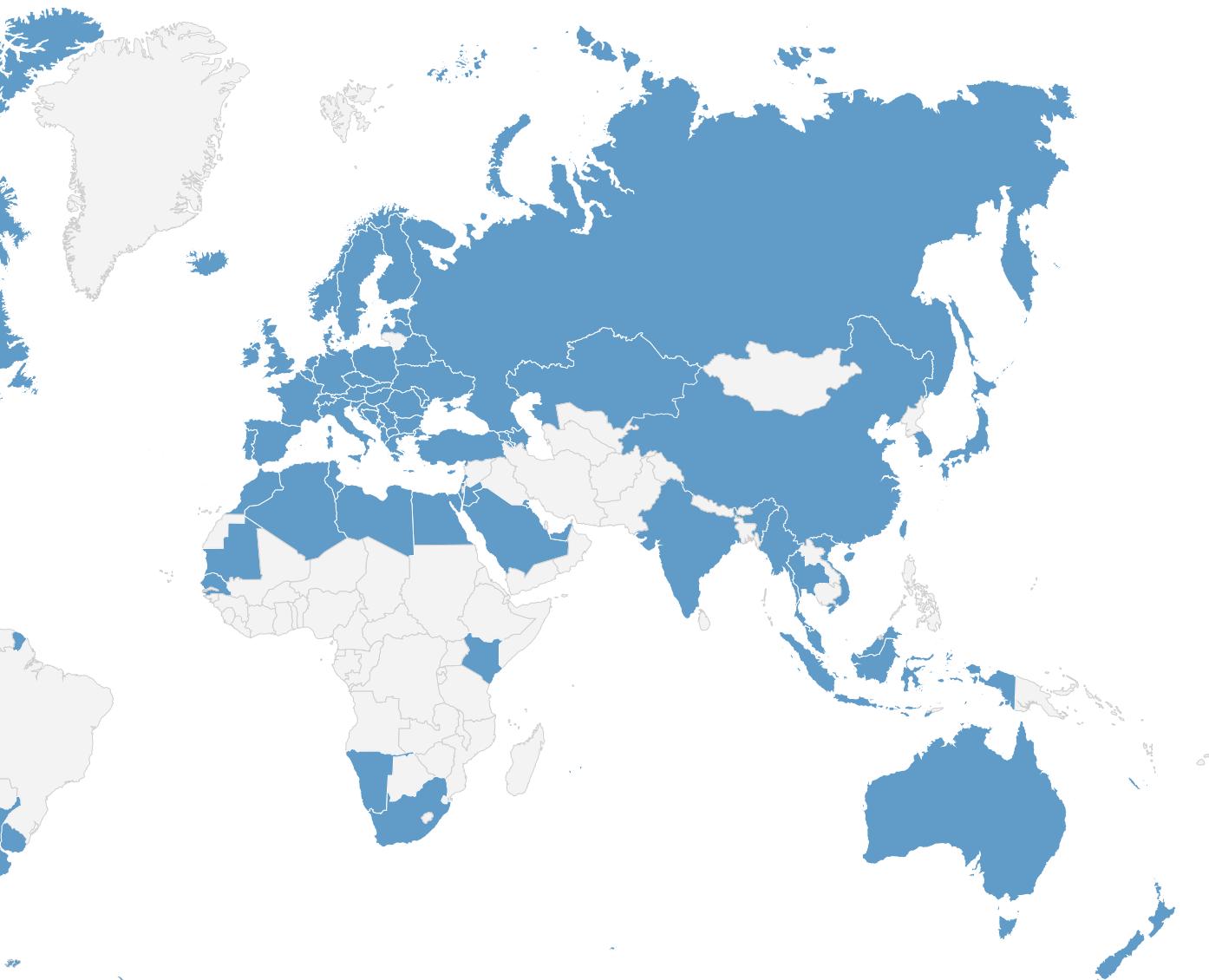
Because we work with the latest technologies and are constantly updating them to ensure the highest quality of our products, Arcos Hermanos, S.A. has become a Global leader in the development of professional and well as home cutlery.

**ARCOS Hermanos** a un espace de travail composé de plusieurs usines réparties dans la province d'Albacete (Espagne). Nous sommes en mesure d'affirmer que notre société n'a pas de frontières car nos produits se trouvent dans tous les continents. Présente dans 94 pays, ARCOS Hermanos distribue ses produits dans le monde entier, ce qui fait de nous la société leader dans le secteur coutellerie, tant professionnelle que domestique, sous un nom mondialement connu. Nous souhaitons laisser notre empreinte, et le succès et la qualité de nos produits nous font voyager sans aucune limite.

Nous comptons actuellement sur une équipe de plus de 500 personnes qui fabriquent 1.100 modèles de couteaux dans une moyenne de 75.000 pièces par jour. C'est dans une super cie de plus de 30 000 m<sup>2</sup>, divisée en plusieurs lieux et située dans la province d'Albacete en Espagne que s'élabore cette industrie.

Nous travaillons avec la dernière technologie de fabrication actualisée constamment, à ce que le niveau de qualité de chaque produit soit toujours optimum. Ce qui nous assure la consolidation de notre entreprise comme leader, tant pour le monde professionnel que privé.





**ARCOS Hermanos** possiede una superficie di lavoro distribuita in varie installazioni nella provincia di Albacete (Spagna). Possiamo dire che la nostra impresa non ha frontiere, giacché possiamo trovare i nostri prodotti in tutti i continenti. ARCOS Hermanos è presente in 94 Paesi e distribuisce i suoi prodotti in tutto il mondo e ciò ci rende la ditta leader di coltelleria, sia di uso professionale come domestico, il cui nome è noto dappertutto. Vogliamo lasciare il nostro segno, e il successo e la qualità dei nostri prodotti ci fa viaggiare oltre tutti i confini.

Fabbricanti di coltelleria da piu' di 270 anni, attualmente la nostra Azienda puo' contare su un capitale umano di 500 persone., che attendono alla produzione di 1.100 modelli diversi di coltelli, ad una media di 75.000 pezzi al giorno. La super cie totale coperta delle varie divisioni produttive, in provincia di Albacete , si aggira sui 30.000m<sup>2</sup> coperti.

Lavoriamo avvalendoci delle ultimissime tecnologie di fabbricazione, aggiornate costantemente, per ottenere una uniformità assoluta di qualità per ciascun prodotto. Siamo inoltre consolidati e riconosciuti come la Impresa Leader sia nella produzione di coltelleria per uso professionale che casalingo.

**ARCOS Hermanos** tem uma superfície de trabalho dividida em diferentes plantas na província de Albacete (Espanha). Poderíamos dizer que a nossa empresa não tem fronteiras, uma vez que podemos encontrar os nossos produtos em qualquer dos continentes. Operando

em 94 países, a ARCOS Hermanos distribui as suas peças por todo o mundo, o que nos torna a principal empresa de cutelaria, tanto profissional como doméstica, cujo nome é conhecido em todo o mundo. Queremos deixar a nossa marca e o sucesso e qualidade dos nossos produtos fazem-nos viajar sem limites.

Atualmente, conta com uma equipa de cerca de 500 pessoas, que fabricam 1.100 modelos diferentes de facas e uma média de 75.000 peças por dia. Esta indústria está localizada numa área de mais de 30.000 m<sup>2</sup>, dividida em diferentes fábricas na província de Albacete (Espanha).

Trabalha com a mais recente tecnologia de fabrico e atualiza-a constantemente, para que o nível de qualidade de cada produto seja sempre ótimo. Assim, consolidou a sua posição como empresa líder em cutelaria, tanto profissional como para uso doméstico.



**Basque Culinary Center** es la primera facultad en gastronomía de España y referencia a nivel mundial. Desde su fundación en 2011 imparte el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias y desde entonces ha desarrollado numerosos programas formativos de especialización, atrayendo a jóvenes estudiantes de todo el mundo. Arcos se suma ahora como empresa colaboradora a este proyecto internacional, que cuenta con el apoyo de algunos de los chefs más influyentes del mundo.

The **Basque Culinary Center** is the first faculty of Gastronomic Sciences in Spain and is a worldwide reference benchmark. Since its founding in 2011, a Bachelor's Degree in Gastronomy and Culinary Art has been offered and subsequently numerous specialisation training programmes have been developed, attracting young students from all over the world. Arcos now joins as a collaborating company in this international project, which has the backing and support of some of the most influential chefs in the world.

**Basque Culinary Center** est la première faculté de gastronomie en Espagne et une référence dans le monde. Depuis sa fondation en 2011, elle dispense des études donnant droit au Diplôme en Gastronomie et Arts Culinaires et depuis lors, elle a développé de nombreux programmes de formation de spécialisation, attirant des jeunes étudiants venus des quatre coins du monde. Arcos est désormais une entreprise partenaire de ce projet international, bénéficiant du soutien de certains des chefs les plus influents du monde.

Il **Basque Culinary Center** è la prima facoltà di gastronomia della Spagna e un riferimento a livello mondiale. Da quando è stato fondato,

nel 2011, impartisce i corsi della Laurea breve in Gastronomia ed Arti Culinarie ed ha sviluppato numerosi programmi formativi di specializzazione, attirando giovani studenti provenienti da tutto il mondo.

Ora Arcos si somma a questo progetto internazionale come impresa collaboratrice che possiede il supporto di alcuni fra i più influenti chef del mondo.

O **Basque Culinary Center** é a primeira faculdade de gastronomia em Espanha e uma referência mundial. Desde a sua fundação em 2011, ensina a Licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias e desde então tem desenvolvido numerosos programas de formação de especialização, atraindo jovens estudantes de todo o mundo. A Arcos junta-se agora a este projeto internacional como uma empresa colaboradora, que tem o apoio de alguns dos chefs mais influentes do mundo.

Después de casi 10 años de colaboración continuamos formando parte de la gran familia **Euro-Toques España**. Organización de cocineros formada por 800 socios y presidida por Andoni Luis Aduriz, uno de los chefs más influyentes de nuestro tiempo, con dos estrellas Michelín en su restaurante Mugaritz.

After almost 10 years of collaboration, we continue being part of the great **Euro-Toques España** family. An organisation of chefs made up of 800 members and chaired by Andoni Luis Aduriz, one of the most influential chefs of our time, with his two Michelin star restaurant Mugaritz.

Après près de 10 ans de collaboration, nous faisons toujours partie de la grande famille **Euro-Toques Espagne**. Organisation de cuisiniers constituée de 800 associés et présidée par Andoni Luis Aduriz, l'un des chefs les plus influents de notre ère, doublement étoilé Michelín dans son restaurant Mugaritz.

Dopo quasi 10 anni di collaborazione, continuiamo a far parte della grande famiglia di **Euro-Toques España**, un'organizzazione di cuochi che conta 800 soci ed è presieduta da Andoni Luis Aduriz, uno degli chef più influenti dei nostri tempi e il cui ristorante Muga-ritz possiede due stelle Michelin.

Após quase 10 anos de colaboração, continuamos a fazer parte da grande família **Euro-Toques España**. Uma organização de chefs composta por 800 membros e presidida por Andoni Luis Aduriz, um dos chefs mais influentes do nosso tempo, com duas estrelas Michelin no seu restaurante Mugaritz



# **ícono- grafía**

ICONOGRAPHY  
ICONOGRAPHIE  
ICONOGRAFIA  
ICONOGRAFIA



**FORJADO · FORGED · FORGÉ · FORGIATO · FORJADO**

Sometido al proceso de forja al rojo vivo que tiene como resultado un cuchillo macizo de una sola pieza a través de un moldeado perfecto.  
Submitted to red-hot forging process which results in a solid single-piece knife through a flawless moulding.

Soumis au processus de forgeage à chaud ayant pour résultat un couteau massif d'une seule pièce grâce à un moulage parfait.  
Sottoposto al processo di forgatura al rosso vivo, il cui risultato è un coltello massiccio, in un solo pezzo, mediante uno stampaggio perfetto.  
O processo de forjamento a quente resulta numa faca sólida e de uma só peça através de uma moldagem perfeita.

**FILO SEDA · SILK EDGE · SILK EDGE · FILO SETA · FIO SEDA**

El filo especial seda ha sido creado uniendo nuestra tradición y la tecnología más innovadora, obteniendo así un corte único caracterizado por su suavidad y precisión.  
The special silk edge has been created by combining our tradition and cutting-edge technology, thereby obtaining an unique cut characterised by its smoothness and precision.

Le tranchant "silkedged" a été créé en conjuguant savoir faire traditionnel et technologie novatrice pour obtenir une coupe unique de précision et douceur.  
Lo speciale filo seta è stato creato unendo alla nostra tradizione la tecnologia più innovatrice, per ottenere un taglio unico, caratterizzato dalla sua morbidezza e precisione.  
O fio especial seda foi criado combinando a nossa tradição e a tecnologia mais inovadora, obtendo assim um corte único caracterizado pela sua suavidade e precisão.

**RECAZO REDONDEADO · ROUNDED BACK · DOS DE LAME ADOUCI · COSTOLA ARROTONDATA · DORSO ARREDONDADO**

Borde superior de la hoja que proporciona una suavidad en el uso, evitando roces en la mano.  
Upper edge of the blade which provides a smoothness when used, avoiding hand chafing and abrasions.  
Dos des lames arrondis pour plus de confort et de douceur lors d'un appui manuel.  
Il bordo superiore della lama fornisce morbidezza d'uso ed evita attriti sulla mano.  
O dorso da lâmina proporciona uma suavidade na utilização, evitando o atrito na mão.

**NITRUM®**

Fórmula exclusiva de acero al nitrógeno que proporciona más dureza, mayor poder de corte y mejora la durabilidad del filo.  
Its exclusive nitrogen treated steel composition provides additional hardness, greater cutting power and improved cutting edge durability.  
Formule exclusive en acier à l'azote pour davantage de dureté, un plus haut pouvoir de coupe et un tranchant plus résistant.  
Formula esclusiva di acciaio al nitrogeno che conferisce maggiore durezza, più potere di taglio, e aumenta la durata del filo.  
Fórmula exclusiva de aço com nitrogênio que proporciona maior dureza, maior poder de corte e melhora a durabilidade do fio.

**INYECCIÓN · INJECTION · INJECTION · INIEZIONE · INVEÇÃO**

El mango se solidifica alrededor de la espiga del cuchillo consiguiendo un conjunto hoja-cuchillo sólido, robusto e inseparable.  
The handle is solidified around the tang of the knife obtaining an integrated, solid and sturdy knife-blade set.  
Le manche est solidifié autour de la soie du couteau pour obtenir un ensemble lame-couteau solide, robuste et inséparable.  
Il manico si solidifica attorno al codolo del coltello, ottenendo un'unione tra lama e coltello solida, robusta e inseparabile.  
O cabo é solidificado em torno do ricasso da faca para um conjunto lâmina-faca sólido, robusto e inseparável.

**DOBLE INYECCIÓN · DOUBLE INJECTION · DOUBLE INJECTION · DOPPIA INIEZIONE · INJEÇÃO DUPLA**

Mango compuesto por dos materiales diferentes que otorga al cuchillo resistencia y comodidad para el uso prolongado.  
A handle composed of two different materials which endows the knife with resistance and comfort for prolonged use.  
Manche composé de deux matériaux différents pour obtenir un couteau résistant et confortable pour un usage prolongé.  
Manico composto da due materiali diversi che conferiscono resistenza al coltello e garantiscono il comfort in caso di uso prolungato.  
O cabo é feito de dois materiais diferentes que dão à faca resistência e conforto para uma utilização prolongada.

**PLÁSTICOS TÉCNICOS · TECHNICAL PLASTICS · PLASTIQUES TECHNIQUES · PLASTICHE TECNICHE · PLÁSTICOS TÉCNICOS**

Plásticos técnicos de uso alimentario que otorgan al mango del cuchillo alta resistencia química, mecánica y alta durabilidad.  
Technical plastics for food use, which provide the knife handle high chemical and mechanical resistance and great durability.  
Plastiques techniques à usage alimentaire dotant le manche du couteau d'une haute résistance chimique, mécanique et d'une grande durabilité.  
Plastiche tecniche ad uso alimentare, che dotano il manico del coltello di un'alta resistenza chimica, meccanica e un'alta durevolezza.  
Plásticos técnicos de uso alimentar que conferem ao cabo da faca uma elevada resistência química, mecânica e uma grande durabilidade.

**NSF (National Sanitary Foundation)**

Avalado por la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Sanitary Foundation) sobre salud alimentaria.  
Endorsed by the prestigious North American NSF (National Sanitary Foundation) certification on food safety.  
Ayant reçu la prestigieuse certification américaine NSF (National Sanitary Foundation) relative à la santé alimentaire.  
Garantito dalla prestigiosa certificazione americana NSF (National Sanitary Foundation) sulla salute alimentare.  
Avalizada pela prestigiada certificação norte-americana NSF (National Sanitary Foundation) para a segurança alimentar.

**ICE PLUS®**

Tratamiento térmico a -80°C aplicado al acero inoxidable que le proporciona especial resistencia al desgaste.  
-80°C Heat treatment applied to the stainless steel offering special resistance against wear and tear.  
Traitement thermique à -80oC appliqué sur l'acier inoxydable pour une résistance supérieure à l'usure.  
Trattamento termico a -80oC applicato all'acciaio inox che conferisce una particolare resistenza all'usura.  
Tratamento térmico a -80°C aplicado ao aço inoxidável, o que lhe confere uma resistência especial ao desgaste.

**BACTIPROOF SILVER®**

Sistema anti-bacteriano aplicado al mango que reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos o moho.  
An anti-bacterial system combination applied to the handle which reduces by 99,9% the presence of bacteria, fungi or mould.  
Système anti-bactérien appliquée au manche, assurant une réduction de la présence de bactéries, de champignons et de moisissure de 99,9 %.  
Sistema anti-batterico applicato al manico che riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi o ruggine.  
Um sistema antibacteriano aplicado no cabo que reduz a presença de bactérias, fungos ou bolores em 99,9%.

**MANGO DE MICARTA · MICARTA HANDLE · MANCHE EN MICARTA · MANICO DI MICARTA · PUNHO MICARTA**

Tela prensada con resina. Material duro y resistente a temperaturas elevadas y humedad ambiental.  
Resin pressed composition. Rigid material and resistant to high temperatures and ambient humidity.  
Toile pressée avec de la résine Matériau dur et résistant aux hautes températures et à la température ambiante.  
Tela pressata con resina. Materiale duro e resistente alle temperature elevate e all'umidità ambientale.  
Tecido prensado com resinas, material duro e resistente a altas temperaturas e humidade.

**MANGO DE MADERA · WOOD HANDLE · MANCHE EN BOIS · MANICO DI LEGNO · PUNHO DE MADEIRA**

Madera 100% natural / Moldeada  
100% natural wood / Carved  
Bois 100 % naturel / Modélisé  
Legno 100% naturale / Modelloato  
Madeira 100% natural / Moldada

**CUCHILLOS ESTILO JAPONÉS // JAPANESE STYLE KNIVES COUTEAUX STYLE JAPONAIS // COLTELLI STILE GIAPPONESE**

# proce- sos y mate- riales

MATERIALS AND  
PROCESSES  
PROCESSUS ET  
MATERIAUX  
PROCEDIMENTI E  
MATERIALI  
PROCESSOS  
E MATERIAIS



---

BROOKLYN

---

MANHATTAN

---

ÓPERA

---

NÓRDIKA

---

RIVIERA

---

RIVIERA BLANC

---

RIVIERA ROSE

---

CLARA

---

UNIVERSAL

---

KIDS

---

VINTAGE

---

REGIA

---

MAITRE

---

DÚO

---

MENORCA

---

NIZA

---

LATINA

---

NOVA

---

ATLÁNTICO

---

COLOUR PROF

---

2900

---

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											<img

# proce- sos de fabri- cación

MANUFACTURING  
PROCESSES

PROCESSUS DE  
FABRICATION

PROCESSI DI  
FABBRICAZIONE

PROCESSOS DE  
FABRICAÇÃO

## el temple

THE TEMPER · TREMPE · LA TEMPRA · A TÊMPERA

El temple es la fase más importante en el proceso de fabricación de una herramienta de corte. Consiste en un tratamiento térmico del acero a una temperatura alta (aprox. 1070°C), manteniéndola durante un tiempo determinado (tiempo de austenización) y, a continuación, realizando un rápido enfriamiento a temperatura ambiente, obteniendo de este modo la transformación de la estructura molecular del acero (reacción martensítica), que se manifiesta con un aumento de la dureza del acero. La dureza es la cualidad física necesaria para obtener un buen poder y durabilidad del corte del cuchillo. Además, la correcta estructura interna del acero otorga una mayor resistencia a la corrosión. ARCOS realiza el tratamiento térmico de temple en hornos continuos de atmósfera controlada y, posteriormente, realiza un segundo tratamiento térmico –llamado revenido- que consiste en un calentamiento a 250°C, para eliminar cualquier tensión creada por el rápido enfriamiento del temple que pudiese producir fragilidad en el acero, garantizando las mismas propiedades mecánicas a lo largo de todo el filo de la herramienta.

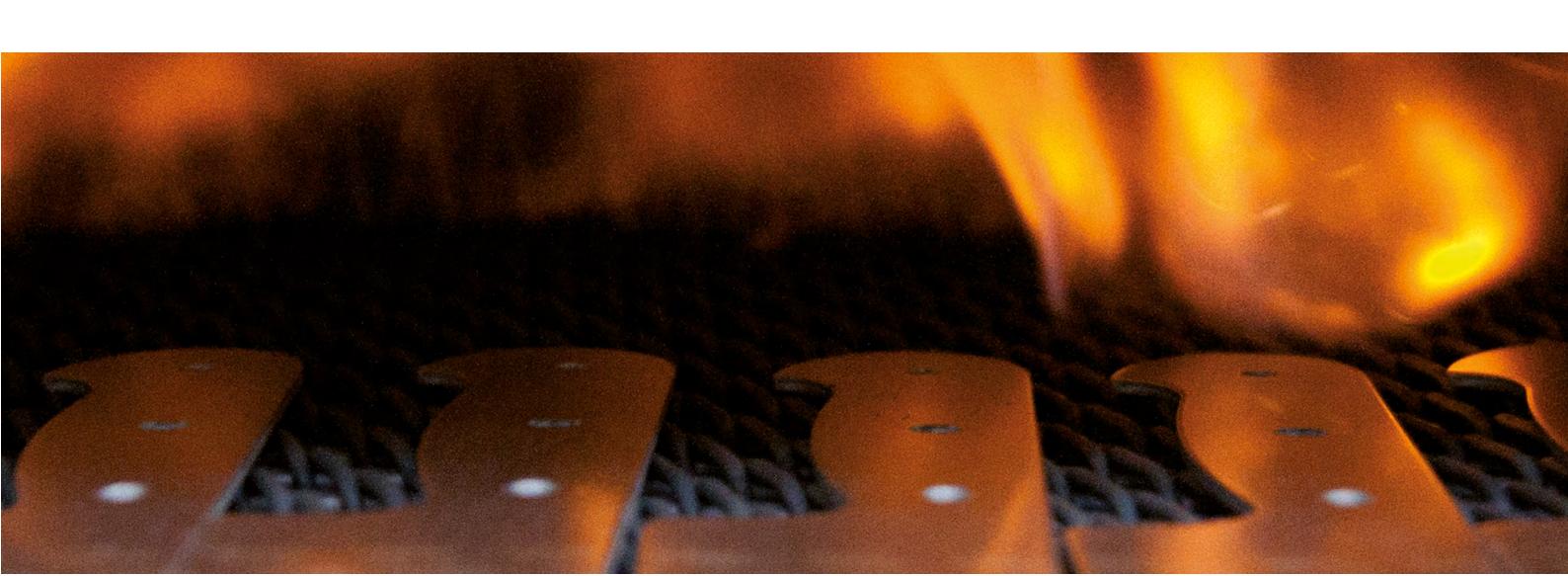
The temper is the most important phase in the manufacturing process

of a cutting tool. It consists of a thermal treatment of steel to a high temperature (around 1070°C), keeping it during a certain time (time of austenization) and then, carrying out a quick cooling up to room temperature, obtaining this way the transformation of the molecular structure of the steel (martensitic reaction), which becomes evident with an increase of the hardness of the steel. Hardness is the physical necessary quality to obtain a good power and cut durability from a knife. In addition, the right internal structure of the steel grants a major resistance to corrosion. ARCOS carries out the thermal treatment of temper in constant furnaces with controlled atmosphere and, later, carries out a second thermal treatment – so-called tempering - that consists of a warming to 250°C, in order to eliminate any tension made by the rapid cooling of the temper that could produce fragility in the steel, granting the same mechanical properties along the whole edge of the tool.

La trempe est la phase la plus importante du processus de fabrication d'un outil de coupe. La trempe ou trempage consiste à traiter thermiquement un matériau : l'acier est chauffé à une température élevée jusqu'à obtenir la température d'austénisation (environ 1070 °C), puis maintenu en température durant un temps déterminé (temps d'austénisation), un refroidissement rapide est ensuite réalisé, afin d'obtenir la transformation de la structure moléculaire de l'acier (réaction martensitique), qui se manifeste par une augmentation de la dureté de l'acier. La dureté est la qualité physique nécessaire à l'obtention d'un bon pouvoir et d'une bonne durabilité de coupe du couteau. De plus, une bonne structure interne de l'acier confère une meilleure résistance à la corrosion. ARCOS réalise le traitement thermique de trempe dans des fours continus à atmosphère contrôlée et, postérieurement, réalise un second traitement thermique, appelé revenu, qui consiste à chauffer la pièce à 250 °C, afin de réduire les contraintes internes créées durant la trempe susceptibles de fragiliser l'acier, garantissant les mêmes propriétés mécaniques tout le long du fil de l'outil.

La tempra è la fase più importante nel processo di fabbricazione di un utensile da taglio. Consiste nel trattamento termico dell'acciaio a una alta temperatura (circa 1070°C) e che viene mantenuta durante un tempo determinato (tempo di austenizzazione) e, in seguito producendo un rapido raffreddamento a temperatura ambiente, ottenendo in questo modo la trasformazione della struttura molecolare dell'acciaio (reazione martensitica) che si manifesta ottenendo un aumento della durezza dell'acciaio. La durezza è la qualità fisica necessaria per ottenere un buon potere e una durabilità nel tempo del taglio del coltello. Inoltre, la corretta struttura interna dell'acciaio ottiene una maggiore resistenza alla corrosione. ARCOS realizza il trattamento termico della tempra in forni continui ad atmosfera controllata, realizza una seconda fase di trattamento termico – chiamato rinvenimento – consistente in un riscaldamento fino a 250°C per eliminare qualsiasi tensione che potrebbe determinarsi con il raffreddamento rapido durante il processo di tempra, che può produrre fragilità nell'acciaio, garantendo le stesse proprietà meccaniche per tutta la lunghezza del filo dell'utensile.

A têmpera é a fase mais importante no processo de fabrico de uma ferramenta de corte. Consiste num tratamento térmico do aço a uma temperatura elevada (aproximadamente 1070°C), mantendo-a durante um certo tempo (tempo de austenização) e depois arrefecendo-o rapidamente à temperatura ambiente, obtendo-se assim a transformação da estrutura molecular do aço (reação martensítica), que se manifesta por um aumento da dureza do aço. A dureza é a qualidade física necessária para um bom poder de corte e durabilidade da faca. Além disso, a estrutura interna correta do aço proporciona uma maior resistência à corrosão. ARCOS realiza o tratamento térmico de endurecimento em fornos contínuos com atmosfera controlada e depois realiza um segundo tratamento térmico - chamado revenimento - que consiste no aquecimento até 250°C, a fim de eliminar qualquer tensão criada pelo rápido arrefecimento da têmpera, que poderia causar fragilidade no aço, garantindo as mesmas propriedades mecânicas ao longo de toda a lâmina da ferramenta.



# forjado

FORGING PROCESS · LA FORGE · LA FORGIATURA · FORJADO

El proceso de forja consiste en la deformación del acero, que previamente ha sido calentado al rojo vivo, entre dos utilajes denominados "estampas de forja", las cuales llevan grabadas la forma del cuchillo a conseguir. Para obtener dicha deformación, se utilizan prensas de gran tonelaje, ya que es necesario un fuerte golpe para conseguir que se inicie el flujo plástico del acero para deformarse y obtenerse la forma grabada en las estampas. De este proceso hay que destacar que el cuchillo resultante es macizo de una sola pieza, evitando las indeseadas zonas soldadas, pegadas o huecas que son sinónimos de cuchillos de baja calidad, porque son zonas de baja resistencia mecánica, roturas y puntos posibles de oxidación.

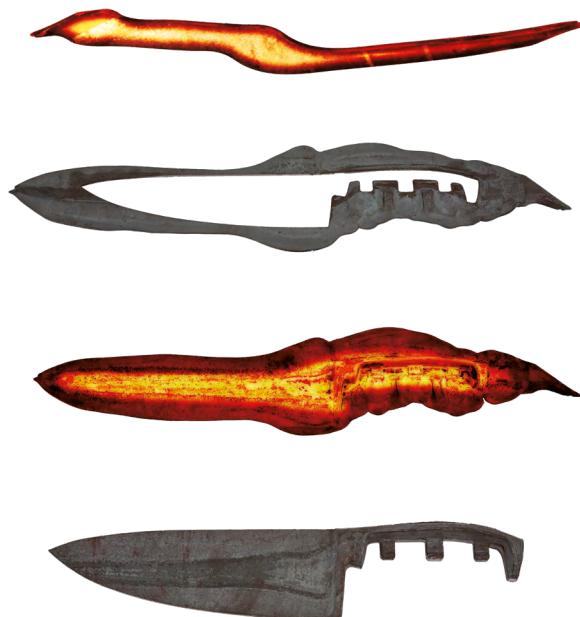
The process of forge consists of the deformation of the steel, which previously has been warmed to red-hot, between two tools called "prints of forge", which have engraved the shape of the knife to be achieved. To obtain the above mentioned deformation, presses of great tonnage are used, since a strong blow is necessary to achieve that the plastic flow of the steel begins to be deformed and then becoming the form engraved in the prints. It is necessary in this process to distinguish that the resultant knife is a solid single piece, avoiding the unwanted welded, stuck and empty areas, which are synonymous of knives of low quality, because they are areas of low mechanical resistance, were breaks could be produced as well as potential points of oxidation.

Le procédé de forge consiste à déformer l'acier qui a été préalablement chauffé au rouge, entre deux outils appelés « étampes de forge », lesquelles donneront sa forme au couteau. Pour obtenir cette déformation, on utilise des presses de fort tonnage, dans la mesure où une forte pression est nécessaire pour obtenir l'écoulement plastique de l'acier qui, devenu malléable, prendra la forme donnée par les étampes. Le couteau obtenu est massif, coulé d'une seule pièce : on évite ainsi les points de soudure, de collage ou les creux indésirables qui caractérisent les couteaux de mauvaise qualité, lesquels offrent une faible résistance mécanique, ont une propension à la rupture et sont sujets à l'oxydation.

Il processo di forgiatura consiste nella deformazione dell'acciaio, che è stato preventivamente riscaldato a fuoco vivo, all'interno degli stampi denominati "stampi di forgiatura" che realizzano la forma determinata del coltello. Per ottenere questa deformazione, vengono utilizzate prese di grande tonnellaggio, in quanto è necessario un colpo forte al fine di realizzare la fusione plastica per la deformazione dell'acciaio e ottenere in questo modo la forma prefissata dallo stampo.

Con questo processo ottiene così un coltello in acciaio massiccio unipezzo, evitando le zone saldate indesiderate, incollate o vuote, che sono indicative di bassa qualità, in quanto sono zone di bassa resistenza meccanica, con possibilità pure di rotture o punti possibili di ossidazione.

O processo de forjamento consiste na deformação do aço, que foi previamente aquecido em brasa entre duas ferramentas chamadas "matrizes de forjamento", que são gravadas com a forma da faca a ser obtida. Para obter esta deformação, são utilizadas prensas de alta tonelagem, pois é necessário um forte golpe para iniciar o fluxo plástico do aço a fim de o deformar e obter a forma gravada nas matrizes. Deve-se salientar que a faca resultante é sólida numa só peça, evitando as áreas indesejáveis soldadas, coladas ou ocas que são sinônimo de facas de baixa qualidade, porque são áreas de baixa resistência mecânica, quebra e possíveis pontos de oxidação.



# inyección directa

DIRECT INJECTION · L'INJECTION DIRECTE · L'INIEZIONE DIRETTA · INJEÇÃO DIRETA

La inyección directa consiste en la unión de la espiga del cuchillo con el plástico del mango consiguiendo un conjunto sólido, robusto e inseparable. No existen huecos por donde pueda entrar agua o restos de alimentos, por lo que es un proceso totalmente higiénico, cumpliendo normativas de sanidad y seguridad. Se inyecta el plástico en estado líquido (180°C aprox.), en el molde. Así el plástico se solidifica alrededor de la espiga del cuchillo formando un bloque único (hoja-mango).

Direct injection consists of the union of the knife's tang with the plastic of the handle obtaining a durable, sturdy and unbreakable set. There are no gaps through which water or food remains can enter, reason why it is a completely hygienic process, complying with health and safety regulations. The plastic is injected in a liquid state (approx 180 °C) into the mold. In this fashion the plastic solidifies around the knife's tang forming a single block (blade-handle).

L'injection directe consiste à assembler la soie du couteau au plastique du manche, de sorte à obtenir un ensemble solide, robuste et inséparable. Il n'y a pas de creux susceptibles de laisser pénétrer l'eau ou les restes d'aliments ; c'est donc un processus complètement hygiénique, conforme aux exigences de santé et sécurité. Le plastique à l'état liquide (180°C environ) est introduit dans un moule. Le plastique est solidifié autour de la soie du couteau, de sorte à former un seul bloc (lame-manche).

L'iniezione diretta consiste nell'unione del codolo del coltello con la plastica del manico, ottenendo un insieme solido, robusto e indivisibile. Non ci sono vuoti in cui possano entrare acqua o resti di alimenti, perciò è un processo completamente igienico, che rispetta le normative di sanità e sicurezza. Si inietta la plastica allo stato liquido (180°C circa) nello stampo. In questo modo la plastica si solidifica attorno al codolo del coltello, formando un blocco unico (lama-manico).

A injeção direta consiste em unir a espiga da faca com o plástico do cabo, criando assim um cabo sólido, robusto e inseparável. Não há buracos através dos quais possam entrar restos de água ou alimentos, pelo que é um processo totalmente higiénico, cumprindo os regulamentos de saúde e segurança. O plástico é injetado no molde em estado líquido (aprox. 180°C). O plástico solidifica em torno da espiga da faca, formando um único bloco (cabo-lâmina).

# doble inyección

DOUBLE INJECTION · DOUBLE INJECTION · DOPPIA INIEZIONE · INJEÇÃO DUPLA

La doble inyección es un proceso especial para formar el mango de un cuchillo, donde utilizamos una máquina de inyección directa con dos husillos. Este sistema de doble inyectado nos permite usar dos plásticos diferentes en el mango. En Arcos hemos desarrollado dos series con esta técnica: Colour Prof y Dúo. En ambas series inyectamos en la parte interior POLIPROPILENO, material duro que otorga fuerza y seguridad en la unión de mango-hoja; y CAUCHO en la parte exterior, material blando y no hidroscópico (no absorbe líquidos), que otorga al cuchillo un tacto suave y una forma ergonómica, para que se adapte a la mano y sea cómodo para un uso prolongado.

Double injection is a special process that shapes the knife handle, where we use a direct injection moulding machine with two spindles. This double injection system enables us to use two different plastic materials for the handle. Arcos has developed two series with this technique: Colour Prof and Duo. In both series POLYPROPYLENE, a hard material that strengthens the joint between the blade and the handle, as well as making it safer, is injected into the interior of the handle and RUBBER, a material which is soft and non-hydroscopic (it does not absorb liquid), is moulded onto the exterior. This provides the knife with a soft feel and an ergonomic shape, so it can adapt to the hand and feel comfortable for prolonged use.

La double injection est un processus spécial employé dans la formation du manche du couteau, dans lequel on utilise une machine à injection directe avec deux broches. Ce système de double injection permet d'utiliser deux plastiques différents pour le manche. Au sein d'Arcos, nous avons mis au point deux gammes fondées sur cette technique: ColourProf et Dúo. Dans les deux gammes, pour la partie intérieure, on injecte du POLYPROPYLÈNE, un matériau dur qui donne de la force et de la sécurité au niveau du joint entre le manche et la lame ;

et pour la partie extérieure, du CAOUTCHOUC, un matériau flexible et hydroscopique (qui n'absorbe pas les liquides), rendant le couteau doux au toucher et lui dotant d'une forme ergonomique, qui s'adapte à la main et garantit le confort en cas d'utilisation prolongée.

La doppia iniezione è un processo speciale che serve per dare la forma al manico del coltello, in cui viene utilizzata una macchina per l'iniezione diretta con due mandrini. Questo sistema a doppia iniezione ci permette di utilizzare due diversi tipi di plastica. Ad Arcos abbiamo creato due serie utilizzando questa tecnica: Colour Prof e Duo. In entrambe le serie iniettiamo POLIPROPILENE nella parte interna, un materiale duro che garantisce l'unione solida e sicura tra il manico e la lama. Inoltre nella parte esterna si inietta GOMMA, un materiale morbido e igroscopico (non assorbe liquidi), che conferisce al coltello una forma ergonomica e una sensazione piacevole al tatto, per permettere una buona adattabilità alla mano e assicurare maggiore comodità anche in caso di uso prolungato.

A moldagem por injeção dupla é um processo especial para formar o cabo de uma faca, onde utilizamos uma máquina de injeção direta com dois fusos. Este sistema de dupla injeção permite-nos utilizar dois plásticos diferentes no cabo. Na Arcos desenvolvemos duas séries com esta técnica: Colour Prof e Duo. Em ambas as séries injetamos POLIPROPILENO no interior, um material duro que proporciona resistência e segurança na articulação cabo-lâmina; e BORRACHA no exterior, um material macio, não hidroscópico (não absorve líquidos), que dá à faca um toque macio e uma forma ergonómica, para que se adapte à mão e seja confortável para uso prolongado.



# nitrum®

**NITRUM®** es la fórmula de acero al nitrógeno, ecológica y disponible solamente en los cuchillos ARCOS. NITRUM® proporciona más dureza<sup>1</sup>, mayor poder de corte<sup>2</sup> y mejora la durabilidad del filo<sup>3</sup>. Su nueva microestructura marca la diferencia en el rendimiento de los cuchillos, tanto para un uso profesional como doméstico. El proceso de producción de NITRUM® respeta el medioambiente. El nitrógeno se encuentra en la atmósfera, y su proceso de enriquecimiento no tiene efectos negativos en el aire, agua o tierra.

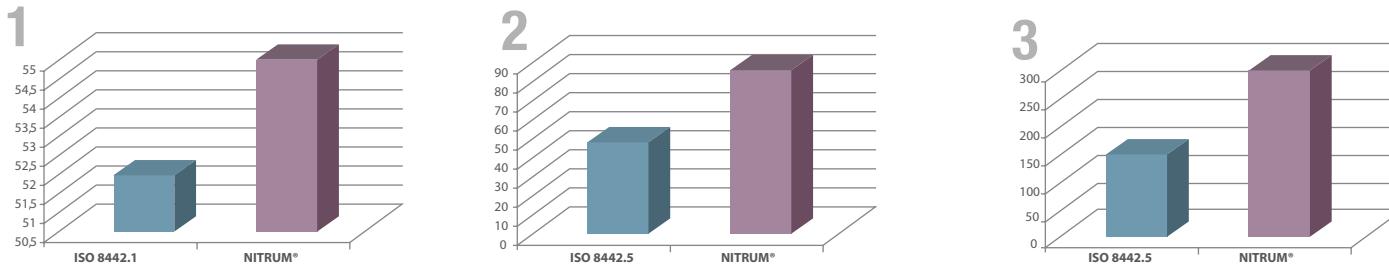
**NITRUM®** is a Nitrogen enriched, eco-friendly stainless steel formula, available exclusively on ARCOS knives. With its improved hardness<sup>1</sup>, enhanced cutting power<sup>2</sup>, improved edge durability<sup>3</sup>, and improved Microstructure, NITRUM® can make the difference in the performance of knives for both professional and non-professional users. The NITRUM® production process is friendly with the environment. Nitrogen is readily available in the atmosphere, and its stainless steel enrichment process has no negative effect on the air, water or soil.

**NITRUM®** est la formule d'acier à l'azote, écologique et disponible seulement dans les couteaux ARCOS. NITRUM® confère plus de dureté<sup>1</sup>, un plus grand pouvoir de coupe<sup>2</sup> et une meilleure durabilité du fil<sup>3</sup>. Sa nouvelle microstructure marque la différence en terme de rendement des couteaux destinés à être utilisés tant dans le cadre

professionnel que domestique. Le procédé de production du NITRUM® respecte l'environnement. L'azote est présent dans l'atmosphère, et son procédé d'enrichissement n'a aucun impact sur l'air, l'eau ou la terre.

NITRUM® è la formula di acciaio al nitrogeno, ecologica ed disponibile soltanto nei coltelli ARCOS. NITRUM® Produce piu' durezza<sup>1</sup> maggior potere di taglio<sup>2</sup> e migliora la durabilità nel tempo del filo<sup>3</sup>. La sua nuova microstruttura marca la differenza nel rendimento dei coltelli, sia nell'utilizzo professionale che casalingo. Il processo di produzione del NITRUM® è ecocompatibile. Il nitrogeno è presente nella atmosfera ed il suo processo di arricchimento non produce effetti negativi nell'aria, nell'acqua e nella terra.

NITRUM® é a fórmula de aço de nitrogénio amigo do ambiente disponível apenas em facas ARCOS. NITRUM® proporciona maior dureza<sup>1</sup>, maior poder de corte<sup>2</sup> e maior durabilidade da lâmina<sup>3</sup>. A sua nova microestrutura faz a diferença no desempenho das facas tanto para uso profissional como doméstico. O processo de produção do NITRUM® é amigo do ambiente. O nitrogénio encontra-se na atmosfera, e o seu processo de enriquecimento não tem efeitos negativos no ar, água ou solo.



TEST DE DUREZA	ISO 8442.1
HARDNESS TEST	ISO 8442.1
TEST DE DURETÉ	ISO 8442.1
TEST DI DUREZZA	ISO 8442.1

PODER DE CORTE INICIAL	ISO 8442.5
INITIAL CUTTING POWER I	ISO 8442.5
POUVOIR DE COUPE INITIAL CONFORME	ISO 8442.5
TEST DI DUREZZA	ISO 8442.5

DURABILIDAD DEL FILO	ISO 8442.5
CUTTING EDGE RETENTION (EDGE DURABILITY)	ISO 8442.5
TEST DE DURETÉ ISO	ISO 8442.5
TEST DI DUREZZA ISO	ISO 8442.5

**<sup>1</sup> Mejora la Dureza:**

NITRUM® sobrepasa la norma ISO 8442-1 en más de 3 HRC.

**<sup>1</sup> Improved Hardness:**

NITRUM® exceeds the ISO 8442-1 norm by more than 3 HRC.

**<sup>1</sup> Améliore la dureté:**

NITRUM® surpasses the norme ISO 8442-1 de plus de 3 HRC (dureté Rockwell).

**<sup>1</sup> Migliora la Durezza:**

NITRUM® supera la norma 8442.1 di oltre 3 HRC.

**<sup>2</sup> Mayor Poder de Corte Inicial:**

NITRUM® supera la norma ISO 8442-5 en más de un 70%.

**<sup>2</sup> Enhanced Initial Cutting Power:**

NITRUM® tested 70% higher than the ISO 8442-5 norm.

**<sup>2</sup> Pouvoir de coupe initial supérieur:**

NITRUM® surpasses the norme ISO 8442-5 de plus de 70 %.

**<sup>2</sup> Maggiore Potere di Taglio Iniziale:**

NITRUM® supera la norma ISO 8442.5 di oltre il 70%.

**<sup>3</sup> Durabilidad:**

NITRUM® supera en más de un 200% la norma ISO 8442-5.

**<sup>3</sup> Edge Durability:**

NITRUM® tested 200% higher than the ISO 8442-5 norm.

**<sup>3</sup> Durabilité :**

NITRUM® surpasses the norme ISO 8442-5 de plus de 200 %.

**<sup>3</sup> Durabilità:**

NITRUM® supera di oltre il 200% la norma ISO 8442.5.





# nove- dades

NOVELTIES

NOUVEAUTÉS

NOVITÀ

NOVIDADES



# petra

**163****TACO PETRA****795500**

**Soporte para cuchillos de Piedra y Madera** / Stone and wooden knife holder / Support pour couteaux en pierre et en bois / Supporto per coltelli in pietra e legno / Suporte para facas de pedra e madeira

# nórdika



58

**NÓRDIKA****168100**
 170 mm  
 315 mm
**Deba** / Deba Knife / C. Deba / Coltello Deba / Faca Deba

58

**NÓRDIKA****168000**
 175 mm  
 320 mm
**Usuba** / Usuba Knife / C. Usuba / Coltello Usuba / Faca Usuba

59

**NÓRDIKA****168200**
 240 mm  
 385 mm
**Yanagiba** / Yanagiba Knife / C. Yanagiba / Coltello Yanagiba / Faca Yanagiba

57

**NÓRDIKA****165100**
 130 mm  
 240 mm
**Tomatero (Perlado)** / Tomato Knife (Serrated) / C. Tomate (Cranté) / Coltello Pomodoro (Seghettato) / Para Tomate (Perlado)

57

**NÓRDIKA****164900**
 100 mm  
 220 mm
**Chuletero** / Steak Knife / C. Steak Coltello / Bistecca / Para Costoletas

# clara

BLOCKS CLARA / BLOCS CLARA / CEPPOS CLARA /  
CEPOS CLARA

**72**

TACO CLARA

212200

Juego 5 pzas. / 5 pc. set / Bloc 5 Ctx / Ceppo 5 Pezzi /  
Conjunto 5 Peças

**72**

TACO CLARA

212300

Juego 5 pzas. / 5 pc. set / Bloc 5 Ctx / Ceppo 5 Pezzi /  
Conjunto 5 Peças

# chuleteros

STEAK SETS / ENSEMBLES COUTEAUX STEAK /  
SET COLTELLI BISTECCA/ FACAS DE CHURRASCO



179

THE ORIGIN

807000

Juego chuleteros 4 pzas.(373700) / 4 pc. Steak Set (373700) /  
Set 4 Steak (373700) / Set 4 Pezzi (373700) / Conjunto 4 Peças  
(373700)



179

THE ORIGIN

807200

Juego chuleteros 4 pzas.(373728) / 4 pc. Steak Set (373728) /  
Set 4 Steak (373728) / Set 4 Pezzi (373728) / Conjunto 4 Peças  
(373728)



179

THE ORIGIN

807100

Juego chuleteros 4 pzas.(373723) / 4 pc. Steak Set (373723) /  
Set 4 Steak (373723) / Set 4 Pezzi (373723) / Conjunto 4 Peças  
(373723)



178

THE ORIGIN

373900

90 / 220 mm

Tenedor / Steak Fork / Fourchette / Forchetta Bistecc / Garfo



178

THE ORIGIN

373928

90 / 220mm

Tenedor / Steak Fork / Fourchette / Forchetta Bistecc / Garfo

178

THE ORIGIN

373923

90 / 220 mm

Tenedor / Steak Fork / Fourchette / Forchetta Bistecc / Garfo



150

STEEL-FORCE

701000 110 mm  
220 mmChuletero (Filo) / Steak Knife (Cutting edge) / C. Steak (Lisse) /  
Coltello Bistecca (Filo) / Para Costoletas (Fio)

181

STEEL-FORCE

376900 110 mm  
230 mmChuletero (Filo) / Steak Knife (Cutting edge) / C. Steak (Lisse) /  
Coltello Bistecca (Filo) / Para Costoletas (Fio)

183

STEEL-FORCE

377400

Juego chuleteros 4 pzas.(375900) / 4 pc. Steak Set (375900) / Set 4  
Steak (375900) / Set 4 Pezzi (375900) / Conjunto 4 Peças (375900)

195

STEAK BASICS

377200

Juego chuleteros 4 pzas.(373300) / 4 pc. Steak Set (373300) / Set 4  
Steak (373300) / Set 4 Pezzi (373300) / Conjunto 4 Peças (373300)

# cuchillos de mesa

TABLE KNIVES// COUTEAUX DE TABLE//  
COLTELLI DA TAVOLA// FACAS DE MESA

**199**

FLYSCH

**373800** 110 mm  
230 mm

Cuchillo Mesa (Perlado) / Table Knife (Serrated) / C. Table (Cranté) / Coltello Tavola (Seghettato) / Faca Mesa (Perolado)

**199**

FLYSCH

**374000**

Juego 4 pzas. (373800) / 4 pc. Steak Set (373800) / Set 4 Steak (373800) / Set 4 Pezzi (373800) / Conjunto 4 Peças (373800)



**6 X 373200**



**6 X 371822**

**189**

**FOREST**

**377000**

Juego chuleteros 6 pzas.(373200) / 6 pc. Steak Set (373200) / Set 6 Steak (373200) / Set 6 Pezzi (373200) / Conjunto 6 Peças (373200)

**189**

**FOREST**

**377100**

Juego chuleteros 6 pzas.(371822) / 6 pc. Steak Set (371822) / Set 6 Steak (371822) / Set 6 Pezzi (371822) / Conjunto 6 Peças (371822)



**6 X 371500**

**189**

**FOREST**

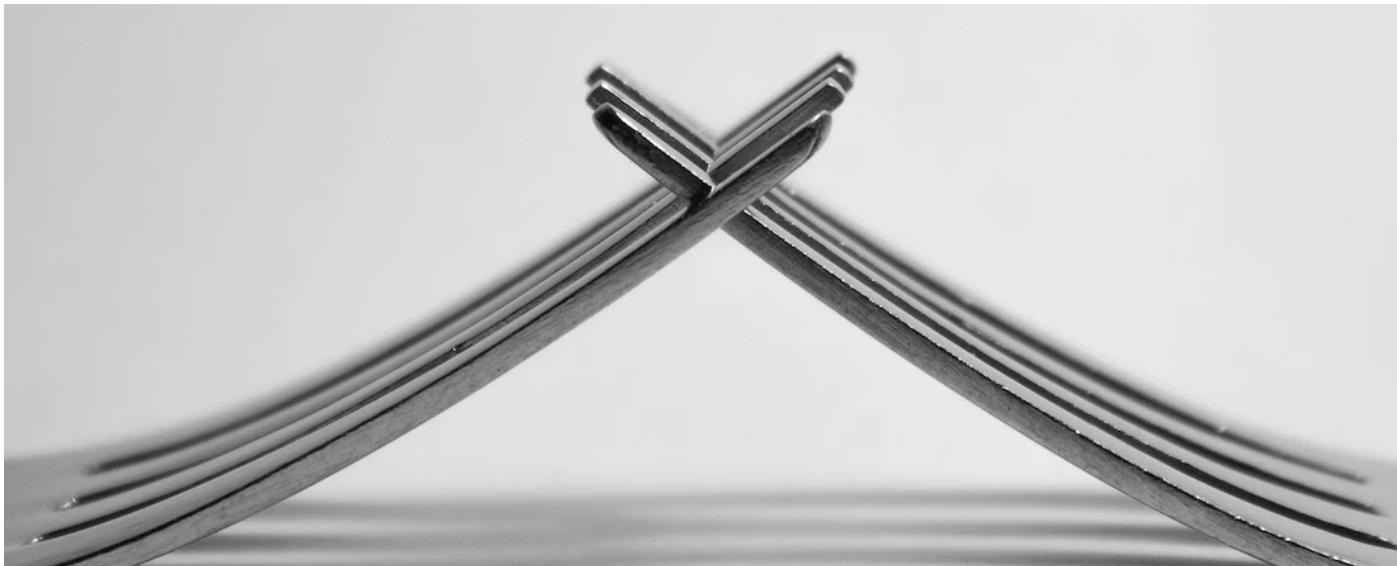
**377600**

Juego Chuleteros 6 pzas. (371500) / 6 pc. Steak Set (371500) / Set 6 Steak Bois (371500) / Set Steak 6 Pezzi (371500) / Conjunto 6 Peças (371500)



# nuevas cuberterías

NEW FLATWARE / NOUVEAUX COUVERTS / POSATE NUOVE /  
NOVA LINHA DE TALHERES

**210**

MILANO

Nueva serie de cuberterías / New series of flatware / nouvelle série de couverts / nuova serie di posate / nova série de linha de talheres

**212**

LISBOA

Nueva serie de cuberterías / New series of flatware / nouvelle série de couverts / nuova serie di posate / nova série de linha de talheres

# kaula



255

KAULA

714200



22 cm

Sartén Antiadherente / Non-Stick Fry Pan / Poêle Anti-Adhesive / Padella Antiaderente/ Frigideira Antiaderente



255

KAULA

714400



26 cm

Sartén Antiadherente / Non-Stick Fry Pan / Poêle Anti-Adhesive / Padella Antiaderente/ Frigideira Antiaderente



256

KAULA

714600



30 cm

Sartén Antiadherente / Non-Stick Fry Pan / Poêle Anti-Adhesive / Padella Antiaderente/ Frigideira Antiaderente



257

KAULA

715800



20 - 24 cm

Set de sartenes / Frying pan set / Set poêle / Set 2 Padelle / Set 2 frigideiras

# thera

# samoá



246

THERA

719800

22 cm

Sartén Antiadherente / Non-Stick Fry Pan / Poêle Anti-Adhesive / Padella Antiaderente / Frigideira Antiaderente



249

THERA

7198000

20-24 cm

Set de sartenes / Frying pan set / Set poêle / Set 2 Padelle / Set 2 frigideiras



253

SAMOA

717810

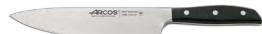
20-24 cm

Set de sartenes / Frying pan set / Set poêle / Set 2 Padelle / Set 2 frigideiras

# CU- CHI- LLOS

KNIVES  
COUTEAUX  
COLTELLERIA  
FACAS



<b>46</b>	<b>73</b>	<b>99</b>
		
BROOKLYN	UNIVERSAL HOME	LATINA
<b>49</b>	<b>83</b>	<b>103</b>
		
MANHATTAN	KIDS	NOVA
<b>52</b>	<b>84</b>	<b>115</b>
		
ÓPERA	VINTAGE	ATLÁNTICO
<b>56</b>	<b>85</b>	<b>119</b>
		
NÓRDIKA	REGIA	UNIVERSAL PRO
<b>60</b>	<b>86</b>	<b>124</b>
		
RIVIERA	MAITRE	COLOUR PROF
<b>65</b>	<b>90</b>	<b>129</b>
		
RIVIERA BLANC	DÚO	2900
<b>69</b>	<b>92</b>	
		
RIVIERA ROSE	MENORCA	
<b>70</b>	<b>95</b>	
		
CLARA	NIZA	

# Brooklyn



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

MICARTA

MICARTA

Perfecta combinación de la fortaleza, junto a la comodidad y versatilidad en su manejo, adaptándose a las más altas exigencias del usuario profesional. El diseño de esta nueva serie sorprende por su característico color de mango con trama en tonos azulados, aportando carácter y distinción.

Perfect combination of strength, comfort and versatility in its handling, adapting to the highest demands of the professional user. The design of this series surprises for its characteristic handle color with a blue-toned pattern, providing character and distinction.

Combinaison parfaite de force, de confort et de polyvalence dans la manipulation, s'adaptant aux plus hautes exigences de l'utilisateur professionnel. Le design de cette série surprend par la couleur caractéristique de sa poignée, avec un tissage bleuté, qui lui confère caractère et distinction.

Perfetta combinazione di forza, unita a comodità e versatilità di utilizzo, giacché si adatta alle più elevate esigenze dell'utente professionista. Il design di questa nuova serie sorprende per il caratteristico colore del manico: una trama di toni bluastri che dona carattere e distinzione.

Combinação perfeita de força, conforto e versatilidade no manuseamento, adaptando-se às mais altas exigências do utilizador profissional. O design desta nova série surpreende com a sua cor característica de cabo com uma trama azulada, conferindo carácter e distinção.

**190123**
 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**190423**
 150 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**190623**
 210 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**190823**
 250 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**191123**
 130 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

**191323**
 200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**191623**
 190 mm

Rocking Santoku  
Rocking Santoku Knife  
C. Rocking Santoku  
Coltello Rocking Santoku  
Rocking Santoku

**191923**
 250 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)



**192023**

130 mm

Tomatero (Perlado)  
Tomato Knife (Serrated)  
C. Tomate (Cranté)  
Coltello Pomodoro (Seghettato)  
Para Tomate (Perolado)

**192623**

160 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desosar



784911

190123

190423

191623

**194000**

Juego 4 pzas.  
4 pc. Set  
Bloc 4 Ctx.  
Ceppo 4 Pezzi  
Conjunto 4 Peças



190123

190423

191623

**858110**

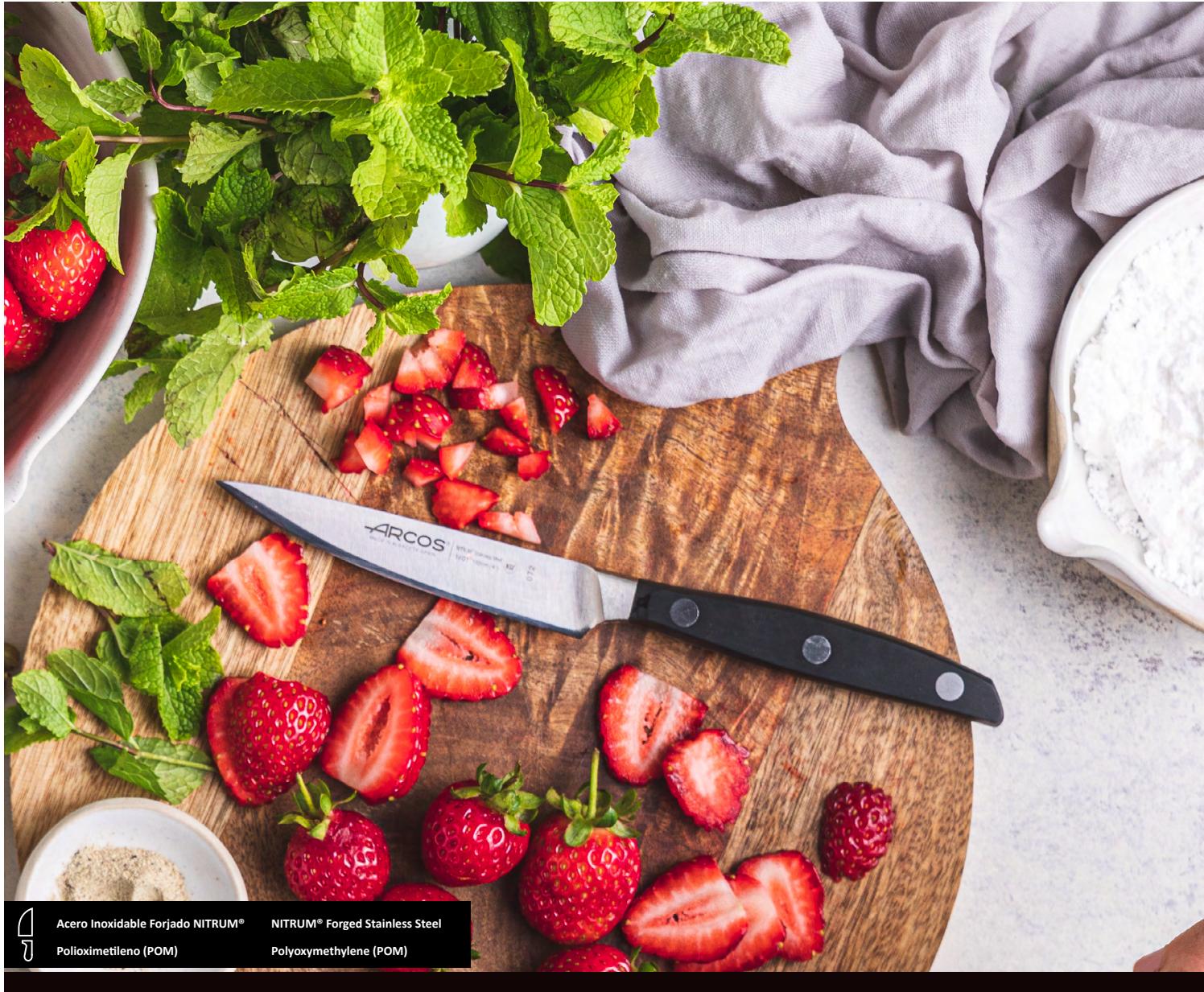
Juego 3 Pzas.  
3 Pc. Set  
Set 3 Pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças

# Manhattan

NITRUM®



NSF

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®  
Polioximetileno (POM)NITRUM® Forged Stainless Steel  
Polyoxymethylene (POM)

Un cuchillo que combina su fortaleza con unas altas prestaciones de ergonomía, diseño y versatilidad en su manejo, adaptándose a las más altas exigencias del usuario profesional.

Un cuchillo forjado en una sola pieza, sin ningún tipo de soldadura.

A knife that combines its strength with high ergonomics, design and versatility in its handling, adapting to the highest demands of the professional user.

A knife forged in one piece, without any welding.

Un couteau qui allie sa force à une ergonomie, un design et une polyvalence élevés dans sa manipulation, s'adaptant aux exigences les plus élevées de l'utilisateur professionnel.

Un couteau forgé d'un seul tenant, sans soudure.

Un coltello che unisce la sua forza ad alte prestazioni di ergonomia, design e versatilità di utilizzo, per adattarsi alle più elevate esigenze dell'utente professionista.

Un coltello forgiato in un solo pezzo, senza alcun tipo di saldatura.

Uma faca que combina força com ergonomia de alto desempenho, design e versatilidade no seu manuseamento, adaptando-se às mais altas exigências do utilizador profissional.

Uma faca forjada numa só peça, sem qualquer soldadura.

**160100**
 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**160400**
 150 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**160600**
 210 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**160800**
 250 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**161100**
 130 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

**161300**
 200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**161400**
 170 mm

Lenguado (Flexible)  
Sole Knife (Flexible)  
C. Filet de Sole (Flexible)  
Coltello Sogliola (Flessibile)  
Linguado (Flexível)

**161600**
 190 mm

Rocking Santoku  
Rocking Santoku Knife  
C. Rocking Santoku  
Coltello Rocking Santoku  
Rocking Santoku



**161900**

 250 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)



**162000**

 130 mm

Tomatero (Perlado)  
Tomato Knife (Serrated)  
C. Tomate (Cranté)  
Coltello Pomodoro (Seghettato)  
Para Tomate (Perolado)



**162300**

 300 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)



**162600**

 160 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



7849



1601



1604



1616



**163300**

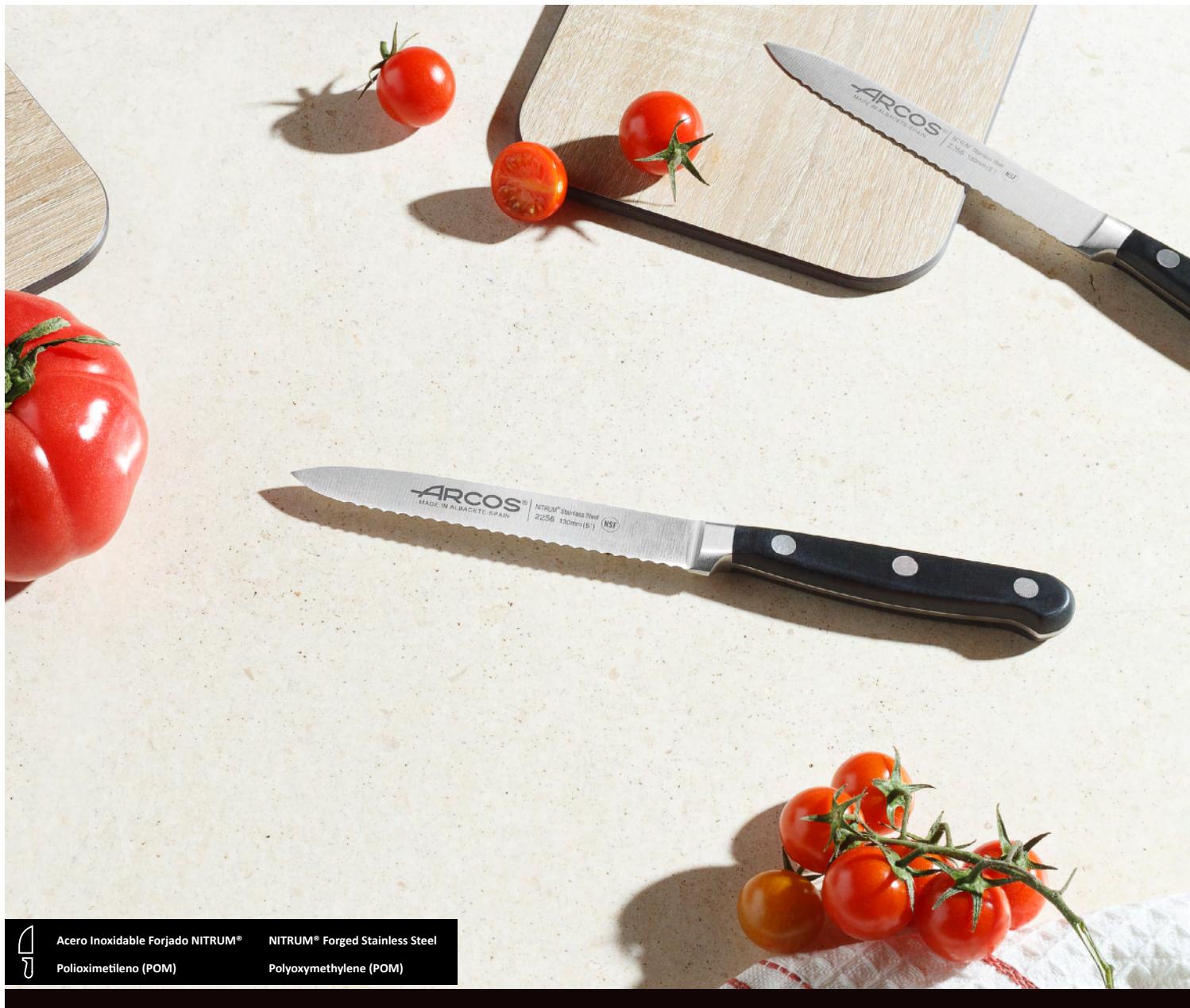
Juego 4 pzas.  
4 pc. Set  
Bloc 4 Ctx.  
Ceppo 4 Pezzi  
Conjunto 4 Peças



**858100**

Juego 3 Pzas.  
3 Pc. Set  
Set 3 Pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças

# Ópera



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Destaca por su filo especial seda, en el que se aúnan los conocimientos de nuestros maestros con las nuevas tecnologías, para conseguir un corte que no deja indiferente. Debido a su fornitura de forja de una pieza, son cuchillos muy demandados por los profesionales de la cocina.

Due to their one-piece forging, they are knives in high demand by kitchen professionals. The blade is made of stainless steel forged NITRUM®, to improve its qualities.

En raison de leur forgeage en une pièce, ce sont des couteaux très demandés par les professionnels de la cuisine. La lame est en acier inoxydable forgé NITRUM®, pour améliorer ses qualités.

Un coltello dalle linee classiche, stilizzato per adattarsi ai design del XXI secolo, conservando sempre l'essenza tipica del coltello classico di stile tedesco. Combinazione di finezza di design, unita a comodità e semplicità di utilizzo, per adattarsi alle esigenze dell'utente professionista.

Uma faca com linhas clássicas estilizadas para se adaptar aos designs do século XXI, mantendo ao mesmo tempo a essência da faca clássica ao estilo alemão. Combinação da subtileza do seu design, juntamente com o conforto e simplicidade do seu manuseamento, adaptando-se às exigências do utilizador profissional.

**223300**
 180 mm

Tenedor Trinchante  
Carving Fork  
Fourchette  
Forchettone  
Garfo Trinchante

**224900**
 140 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**225000**
 160 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**225100**
 210 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**225200**
 230 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**225300**
 260 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**225600**
 130 mm

Tomatero (Perlado)  
Tomato Knife (Serrated)  
C. Tomate (Cranté)  
Coltello Pomodoro (Seghettato)  
Para Tomate

**225700**
 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**225800**
 120 mm

Chuletero  
Steak Knife  
C. Steak  
Coltello Bistecca  
Para Costeletas

**225900**
 160 mm

Fileteador  
Fillet Knife  
Découper  
Coltello Filettare Pesce  
Filetar

**226000**
 210 mm

Fileteador  
Fillet Knife  
Découper  
Coltello Filettare Pesce  
Filetar

**226200**
 140 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar

**226400**
 200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**226500**
 160 mm

Deshuesador (Flexible)  
Boning Knife (Flexible)  
C. À Filet (Flexible)  
Coltello Disosso (Flexibile)  
Para Desossar (Flexível)

**226600**
 180 mm

Santoku (Con Alveolos)  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéolé)  
Coltello Santoku (Con Alveole)  
Santoku (com Álveolos)

**226700**
 250 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)



**226800**

300 mm

Jamonero (Flexible)  
 Slicing Knife (Flexible)  
 C. Jamón (Flexible)  
 Coltello Prosciutto (Flessibile)  
 Para Presunto (Flexível)

**226900**

140 mm

Santoku (Con Alveolos)  
 Santoku Knife (Granton Edge)  
 C. Santoku (Alvéole)  
 Coltello Santoku (Con Alveole)  
 Santoku (com Álveolos)



2257 2259 2264 2260 2251

**227000**

Juego 5 pzas.  
 5 pc. set  
 Bloc 5 Ctx.  
 Ceppo 5 Pezzi  
 Conjunto 5 Peças



7849 2257 2259 2250

**228700**

Juego 4 pzas.  
 4 pc. set  
 Bloc 4 Ctx.  
 Ceppo 4 Pezzi  
 Conjunto 4 Peças

**229900**

180 mm

Rocking Santoku (Con Alveolos)  
 Rocking Santoku Knife (Granton Edge)  
 C. Rocking Santoku (Alvéolé)  
 Coltello Rocking Santoku (Con Alveole)  
 Rocking Santoku (com Álveolos)



2257 2249 2299

**805900**

Juego 3 Pzas.  
 3 Pc. Set  
 Set 3 Pièces  
 Set 3 Pezzi  
 Conjunto 6 Peças

# Nórdika

NITRUM®



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Madera de OVENGKOL

OVENGKOLWOOD

Descubre la serie de cuchillos que te conectará con la naturaleza. Siente la suavidad de su mango, hecho de madera procedente de bosques certificados FSC®. Experimenta el poder de corte de su filo seda. Su estilo le dará a tu cocina un toque único y personal.

Discover the series of knives which will connect you with nature. Feel the smoothness of its handle, made of wood from well-managed FSC® certified forests. Experience the cutting power of its silk edge. Its style will give your kitchen that unique and personal touch.

Découvrez la gamme de couteaux qui vous connectera avec la nature. Sentez la douceur du manche, fabriqué en bois issu de forêts certifiées FSC® gérées durablement. Vivez le pouvoir de coupe du tranchant Soie. Leur style dotera votre cuisine d'une touche unique et personnelle.

Scoprite la serie di coltelli che vi metterà in contatto con la natura! Sentite la morbidezza del loro manico, fatto di legno proveniente da boschi certificati FSC®. Provate il potere di taglio del loro filo seta. Il loro stile donerà alla vostra cucina un tocco unico e personale.

Descubra a série de facas que o irão ligar à natureza. Sinta a suavidade do seu cabo, feito de madeira proveniente de florestas certificadas FSC®. Experimente o poder de corte do seu fio de seda. O seu estilo irá dar à sua cozinha um toque único e pessoal.

**164900** *New*

Chuletero  
Steak Knife  
C. Steak  
Coltello Bistecca  
Para Costeletas

**165000**

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**165100** *New*

Tomatero (Perlado)  
Tomato Knife (Serrated)  
C. Tomate (Cranté)  
Coltello Pomodoro (Seghettato)  
Para Tomate (Perolado)

**165400**

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**165900**

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**166100**

Queso  
Cheese Knife  
C. Fromage  
Coltello Formaggio  
Queijo

**166400**
 200 mm

Panero (Perlado)  
 Bread Knife (Serrated)  
 C. Pain (Cranté)  
 Coltello Pane (Seghettato)  
 Para Pão (Perolado)

**166600**
 190 mm

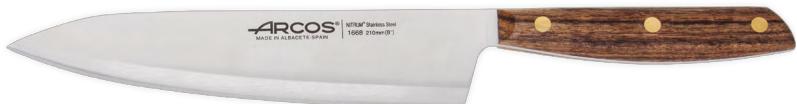
Santoku  
 Santoku Knife  
 C. Santoku  
 Coltello Santoku  
 Santoku

**166700**
 250 mm

Jamonero (Flexible)  
 Slicing Knife (Flexible)  
 C. Jamon (Flexible)  
 Coltello Prosciutto (Flessibile)  
 Para Presunto (Flexível)

**166800**
 210 mm

Cocinero  
 Chef's Knife  
 C. Cuisine  
 Coltello Cucina  
 Cozinheiro

**168000 New**
 175 mm

Usuba  
 Usuba Knife  
 C. Usuba  
 Coltello Usuba  
 Usuba

**168100 New**
 170 mm

Deba  
 Deba Knife  
 C. Deba  
 Coltello Deba  
 Deba





**168200** *New*

240 mm

Yanagiba  
Yanagiba Knife  
C. Yanagiba  
Coltello Yanagiba  
Yanagiba



1653      1655



**167000**

Juego Barbacoa 2 Pzas.  
2 Pc. Barbecue Set  
Set Barbecue 2 Pièces  
2 Pc. Set  
Conjunto Barbecue 2 Peças



1650      1659      1668



**167100**

Juego 3 Pzas.  
3 Pc. Set  
Set 3 Pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças



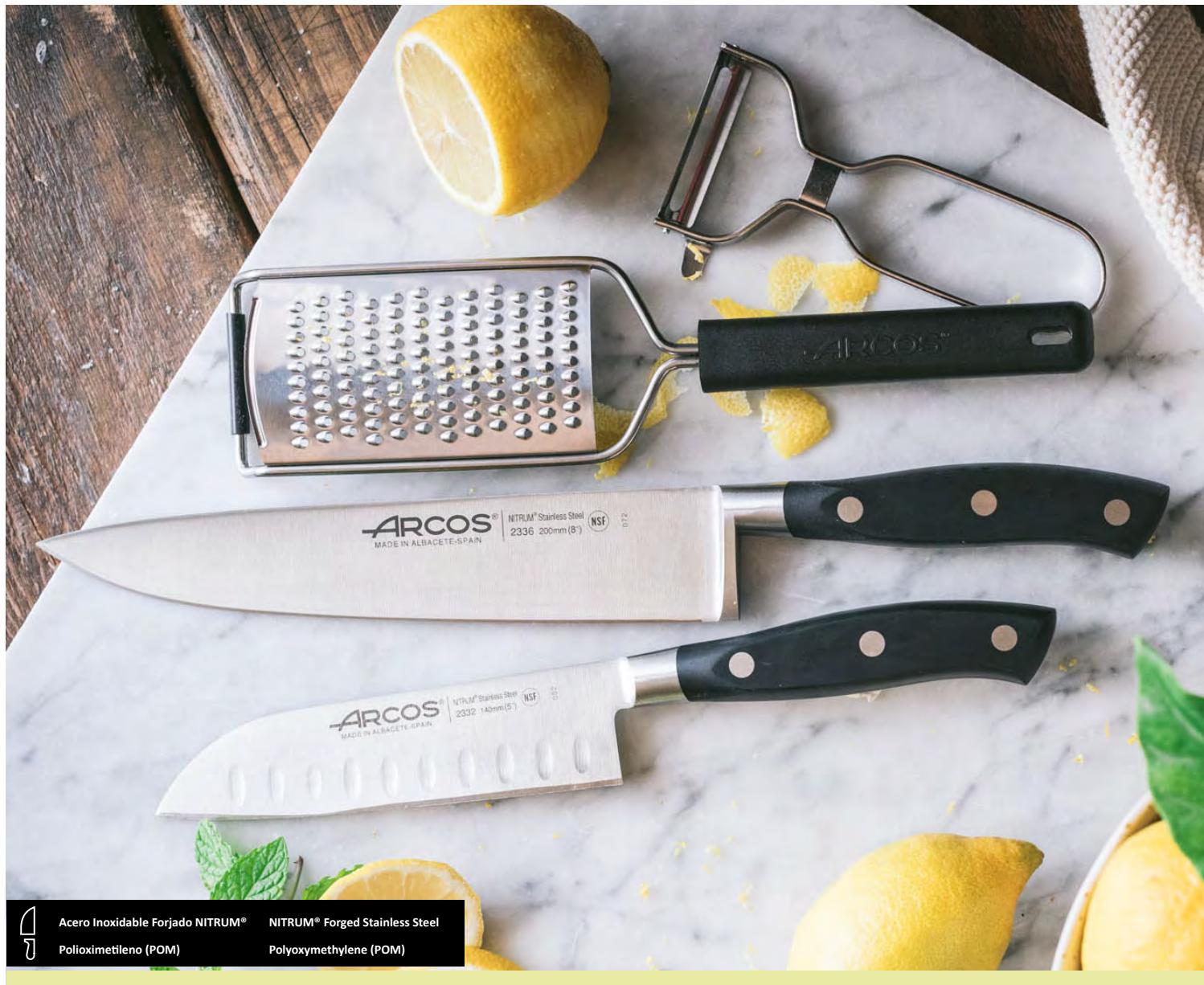
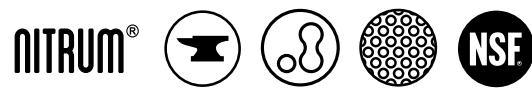
1660      1662      1663



**167200**

Juego C. Queso 3 Pzas.  
3 Pc. Cheese K. Set  
Set C. Fromage 3 Pièces  
Set Coltello Formaggio 3 Pezzi  
Conjunto Queijo 3 Peças

# Riviera



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®  
Polioximetileno (POM)

NITRUM® Forged Stainless Steel  
Polyoxymethylene (POM)

La serie RIVIERA destaca por la forma estilizada. Se fabrica en una sola pieza de Acero Inoxidable Forjado NITRUM® para garantizar un corte profesional y un mango que se adapta perfectamente a la mano y que cuenta con un tratamiento anti-bacteriano que evita la proliferación de las mismas.

The RIVIERA series is noteworthy for its stylised shape. Manufactured from a single NITRUM® Forged Stainless Steel piece for ensuring a professional cut and a handle which perfectly fits and adjust to the curve of one's hand and having an anti-bacterial treatment which avoids the proliferation of bacteria, fungus or mold.

La gamme RIVIERA se distingue pour sa forme stylisée. Il est fabriqué en une seule pièce en Acier Inoxydable Forgé NITRUM® pour assurer une coupe professionnelle, et un manche en parfaitement adapté à la main et doté d'un traitement anti-bactéries réduisant la présence de bactéries, de champignons et de moisissures.

La serie RIVIERA risalta per la sua forma stilizzata. Si fabbrica in un solo pezzo di Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®, per garantire un taglio professionale, il suo manico si adatta perfettamente alla mano e possiede un trattamento antibatterico che riduce la presenza di batteri, funghi o muffe.

A série RIVIERA destaca-se pela sua forma estilizada. É feita de uma única peça de Aço Inoxidável Forjado NITRUM® para garantir um corte profissional e um cabo que cabe perfeitamente na mão e tem um tratamento anti-bacteriano que impede a proliferação de bactérias.

**230200**

100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**230500**

130 mm

Chuletero  
Steak Knife  
C. Steak  
Coltello Bistecca  
Para Costoletas

**230600**

150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

**231000**

250 mm

Jamonero (Flexible-Con Alveolos)  
Slicing Knife (Flexible-Granton Edge)  
C. Jamon (Flexible-Alvéolé)  
Coltello Prosciutto (Flessibile-Con Alveole)  
Para Presunto (Flexível com Álveolos)

**231100**

300 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**231300**

200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Segghettato)  
Para Pão (Perolado)

**231500**

130 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desosar

**232000**

130 mm

Tomatero (Perlado)  
Tomato Knife (Serrated)  
C. Tomate (Cranté)  
Coltello Pomodoro (Seghettato)  
Para Tomate (Perolado)

**232800**

145 mm

Queso  
Cheese Knife  
C. Fromage  
Coltello Formaggio  
Queijo

**232900**

170 mm

Lenguado (Flexible)  
Sole Knife (Flexible)  
C. Filet de Sole (Flexible)  
Coltello Sogliola (Flessibile)  
Linguado (Flexível)

**233000**

200 mm

Fileteador  
Fillet Knife  
C. À Découper  
Coltello Filettare  
Filetar

**233100**

180 mm

Rocking Santoku (Con Alveolos)  
Rocking Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Rocking Santoku (Alvéolé)  
Coltello Rocking Santoku (Con Alveole)  
Rocking Santoku (com Álveolos)

**233200**
 140 mm

Santoku (Con Alveolos)  
 Santoku Knife (Granton Edge)  
 C. Santoku (Alvéolé)  
 Coltello Santoku (Con Alveole)  
 Santoku (com Álveolos)

**233300**
 180 mm

Tenedor Trinchante  
 Carving Fork  
 Fourchette  
 Forchettone  
 Garfo Trinchante

**233400**
 150 mm

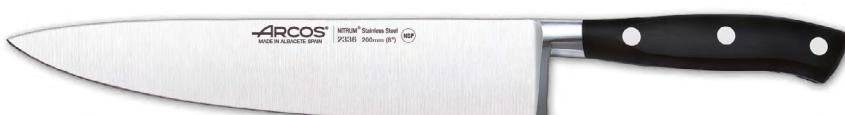
Cocinero  
 Chef's Knife  
 C. Cuisine  
 Coltello Cucina  
 Cozinheiro

**233500**
 180 mm

Santoku (Con Alveolos)  
 Santoku Knife (Granton Edge)  
 C. Santoku (Alvéolé)  
 Coltello Santoku (Con Alveole)  
 Rocking Santoku (com Álveolos)

**233600**
 200 mm

Cocinero  
 Chef's Knife  
 C. Cuisine  
 Coltello Cucina  
 Cozinheiro

**233700**
 250 mm

Cocinero  
 Chef's Knife  
 C. Cuisine  
 Coltello Cucina  
 Cozinheiro

**233800**
 300 mm

Cocinero  
 Chef's Knife  
 C. Cuisine  
 Coltello Cucina  
 Cozinheiro





2302 2334 2336 2313 2310 2784



## 234200

Juego 6 Pzas.  
6 Pc. Set  
Bloc 5 Ctx + Fusil  
Ceppo 6 Pezzi  
Conjunto 6 Peças



1853 2302 2336 2313 2310



## 234300

Juego 5 Pzas.  
5 Pc. Set  
Bloc 4 Ctx + Ciseaux  
Ceppo 5 Pezzi  
Conjunto 5 Peças



2302 2334 2336



## 838310

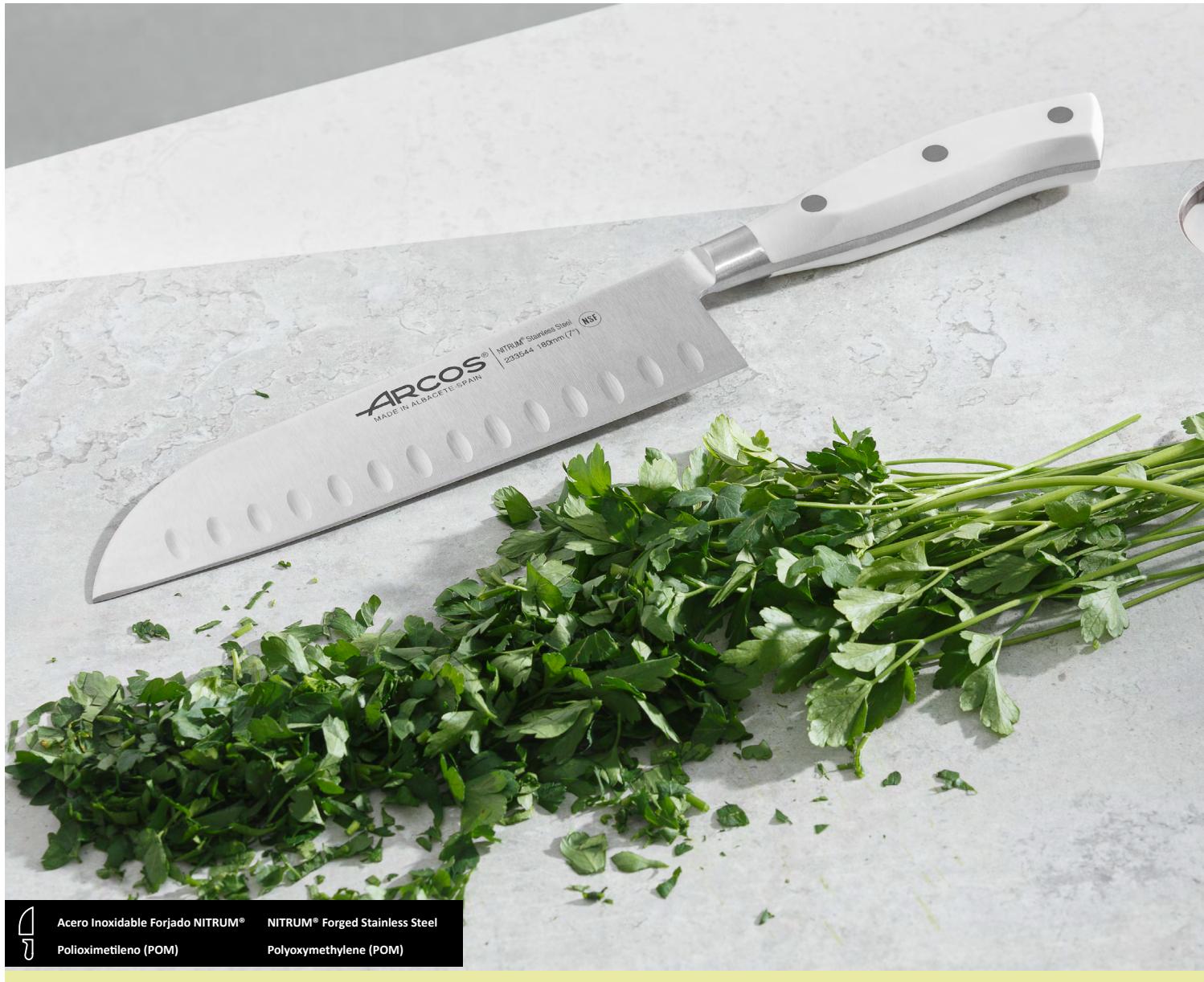
Juego 3 Pzas.  
3 Pc. Set  
Set 3 Pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças

# Riviera Blanc

NITRUM®



NSF



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Limpieza, pureza y profesionalidad. Atributos principales de un excelente cocinero y también de nuestra serie RIVIERA BLANC. Una pieza elegante cuya hoja está fabricada en Acero Inoxidable Forjado **NITRUM®**. Su mango blanco es su seña de identidad y cuenta con un tratamiento anti-bacteriano, que le aporta un extra de higiene y seguridad.

Cleanliness, purity and professionalism. Main attributes of an excellent chef and similarly of our RIVIERA BLANC series. An elegant piece whose blade is manufactured from **NITRUM®** Forged Stainless Steel. Its white handle is its hallmark and having an anti-bacterial treatment, which endows it with extra hygiene and safety.

Propreté, pureté et professionnalisme. Les principaux attributs d'un excellent cuisinier, mais également de notre gamme RIVIERA BLANC. Une pièce élégante avec une lame fabriquée en Acier Inoxydable Forgé **NITRUM®**. Son manche blanc est son signe d'identité et il inclut un traitement antibactériennes qui le dote d'un plus d'hygiène et de sécurité.

Pulizia, purezza e professionalità. Sono gli attributi principali di un eccellente cuoco ed anche della nostra serie RIVIERA BLANC. Un pezzo elegante con la lama di Acciaio Inossidabile Forgiato **NITRUM®**. Il manico è il suo tratto distintivo e possiede un trattamento antibatterico che gli conferisce una maggior igiene e sicurezza.

Limpeza, pureza e profissionalismo. Estes são os principais atributos de um excelente cozinheiro e também da nossa série RIVIERA BLANC. Uma peça elegante cuja lâmina é feita de Aço Inoxidável Forjado **NITRUM®**. O seu cabo branco é a sua marca registrada e tem um tratamento anti-bacteriano, o que lhe confere uma higiene e segurança extra.

**230224**
 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**230524**
 130 mm

Chuletero  
Steak Knife  
C. Steak  
Coltello Bistecca  
Para Costoletas

**230624**
 150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

**231024**
 250 mm

Jamonero (Flexible-Con Alveolos)  
Slicing Knife (Flexible-Granton Edge)  
C. Jamón (Flexible-Alvélé)  
Coltello Prosciutto (Flessibile-Con Alveole)  
Para Presunto (Flexível com Álveolos)

**231124**
 300 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto  
(Flexível com Álveolos)

**231324**
 200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**231524**
 130 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar

**232024**
 130mm

Tomatero (Perlado)  
Tomato Knife (Serrated)  
C. Tomate (Cranté)  
Coltello Pomodoro (Seghettato)  
Para Tomate (Perolado)



**232824**
 145 mm

Queso  
Cheese Knife  
C. Fromage  
Coltello Formaggio  
Queijo

**232924**
 170 mm

Lenguado (Flexible)  
Sole Knife (Flexible)  
C. Filet de Sole (Flexible)  
Coltello Sogliola (Flessibile)  
Linguado (Flexível)

**233024**
 200 mm

Fileteador  
Fillet Knife  
C. À Découper  
Coltello Filettare  
Filetar

**233124**
 180 mm

Rocking Santoku (Con Alveolos)  
Rocking Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Rocking Santoku (Alvéolé)  
Coltello Rocking Santoku (Con Alveole)  
Rocking Santoku (com Álveolos)

**233224**
 140 mm

Santoku (Con Alveolos)  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéolé)  
Coltello Santoku (Con Alveole)  
Santoku (com Álveolos)

**233324**
 180 mm

Tenedor Trinchante  
Carving Fork  
Fourchette  
Forchettone  
Garfo Trinchante

**233424**
 150 mm

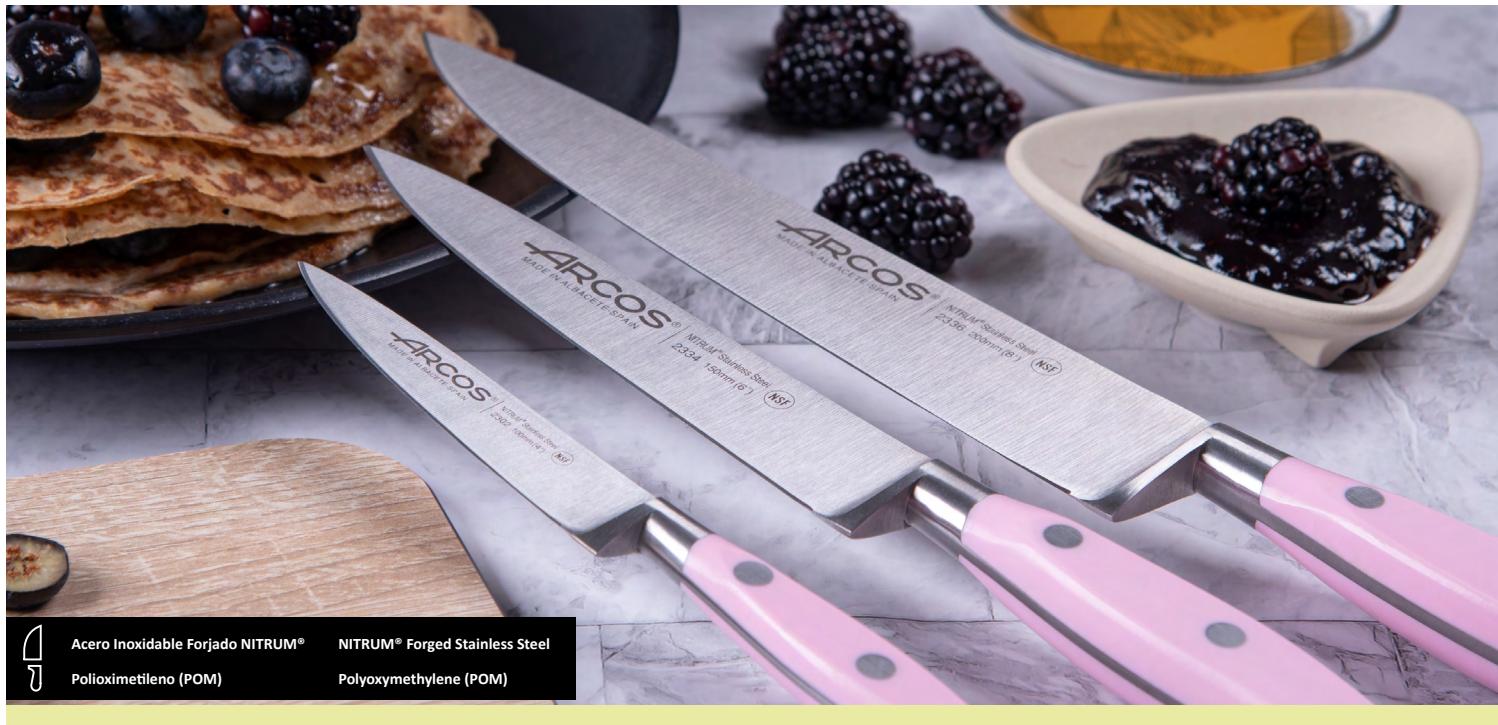
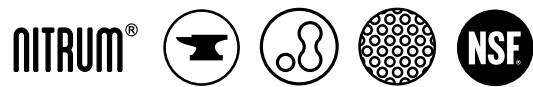
Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**233524**
 180 mm

Santoku (Con Alveolos)  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéolé)  
Coltello Santoku (Con Alveole)  
Santoku (com Álveolos)



# Riviera Rose



Su característico mango de color rosa le aporta a esta serie un acabado especial. Sus cuchillos son forjados en una sola pieza, con una elegante virola de estilo francés.

Libre de corrosión gracias a sus remaches machihembrados de acero inoxidable

The characteristic pink handle imbues this series a special finish. The knives are forged from a single piece, with an elegant French-style ferrule.

Corrosion-free thanks to its stainless steel tongue and groove rivets

Son manche caractéristique de couleur rose apporte à cette série une finition spéciale. Ses couteaux sont forgés en une seule pièce, avec une mitre élégante de style français.

Libre de corrosion grâce à ses rivets emboîtables en acier inoxydable

Il suo caratteristico manico di colore rosa dona a questa serie una finitura speciale. I coltelli sono fucinati in un solo pezzo, con un elegante supporto in stile francese.

Non intaccabili dalla corrosione, grazie ai rivetti maschio-femmina di acciaio inossidabile.

O cabo cor-de-rosa característico dá a esta série um acabamento especial. As facas são forjadas numa só peça, com uma elegante virola ao estilo francês.

Sem corrosão, graças aos rebites macho-fêmea em aço inoxidável



855100

Juego 3 Pzas.

3 Pcs. Set

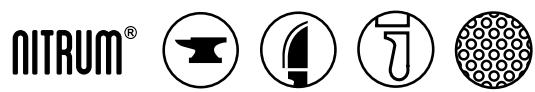
### Set 3 Pièces

### Set 3 Pezzi

Conjunto 3 Peças

# Clara

NITRUM®

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®  
PolipropilenoNITRUM® Forged Stainless Steel  
Polypropylene

Cuchillos que unen una de las hojas más elaboradas, con el mango más sencillo, para acercar la alta cocina a todos esos cocineros anónimos que se dejan el alma en cada plato.

Knives that combine one of the most elaborate blades with the simplest handle, to bring haute cuisine to all those anonymous chefs who put their heart and soul into every dish.

Une gamme de couteaux spécialement conçue pour rendre accessible des lames de haute qualité, à tous ceux qui n'en ont pas forcément les moyens. Des couteaux qui permettront à tous les amoureux de la cuisine, de vivre encore mieux leur passion grâce à des outils de haute performance.

Coltelli che uniscono una delle lame più elaborate al manico più semplice, per avvicinare l'alta cucina a tutti quei cuochi anonimi che mettono l'anima in ogni piatto.

Facas que combinam uma das lâminas mais elaboradas com o cabo mais simples, para aproximar a alta cozinha de todos aqueles cozinheiros anônimos que deixam suas almas em cada prato.

**210100**
 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**210400**
 150 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**210600**
 200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**210700**
 200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**211100**
 130 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

**211900**
 250 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)





2101 2104 2106

**21200**

Juego 3 Pzas.  
3 Pc. Set  
Set 3 Pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças



2101 2104 2106 2107

**212100**

Juego 4 pzas.  
4 pc. set  
Bloc 4 Ctx  
Ceppo 4 Pezzi  
Conjunto 4 Peças



2101 2111 2106 2107 2784

**212200 New**

Juego 5 pzas.  
5 pc. set  
Bloc 5 Ctx  
Ceppo 5 Pezzi  
Conjunto 5 Peças



1856 2101 2106 2107 2119

**212300 New**

Juego 5 pzas.  
5 pc. set  
Bloc 5 Ctx  
Ceppo 5 Pezzi  
Conjunto 5 Peças

# Universal Home

NITRUM®

Acero Inoxidable NITRUM®  
Polioximetileno (POM)NITRUM® Stainless Steel  
Polyoxymethylene (POM)

Si tú también crees que funcionalidad y diseño no están reñidos, te presentamos la serie UNIVERSAL. Su diseño y el excelente Acero Inoxidable NITRUM® de su hoja han convertido a esta serie en una pieza indispensable para cualquier profesional de los fogones.

If you also believe that functionality and design are not at odds with each other, we present the UNIVERSAL series. Its design and the excellent NITRUM® Stainless Steel of its blade have made this series an indispensable part for any professional chef.

Si vous aussi vous pensez que la fonctionnalité et le design ne sont pas incompatibles, nous vous présentons la gamme UNIVERSAL. Son design et l'excellent Acier Inoxydable NITRUM® de sa lame ont fait de cette gamme une pièce indispensable pour les professionnels de la cuisine.

Se anche voi pensate che funzionalità e design non siano in contrasto fra loro, vi presentiamo la serie UNIVERSAL. Il suo design e l'eccellente Acciaio Inossidabile NITRUM® della sua lama hanno trasformato questa serie in un pezzo indispensabile per qualsiasi professionista dei fornelli.

Se também acredita que funcionalidade e design não estão em contradição, apresentamos a série UNIVERSAL. O seu design e o excelente Aço Inoxidável NITRUM® da sua lâmina tornaram esta série num equipamento indispensável para qualquer profissional dos fogões.

**280004**

60 mm

Mondador (Curvo)  
Paring Knife (Curved)  
C. Office (Courbé)  
Spelucchino (Curvato)  
Descascador (Curva)

**280104**

75 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**280204**

100 mm

Cocinero  
Paring Knife  
C. Office  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**280304**

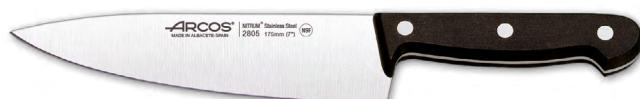
120 mm

Cocinero  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**280404**

155 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**280504**

175 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**280601**

200 mm

Cocinero (con Alveolos)  
Chef's Knife (Granton Edge)  
C. Cuisine (Alvéolé)  
Coltello Cucina (Con Alveole)  
Cozinheiro (com Álveolos)

**280604**

200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**280704****280804****281004****281104****281204****281304****281404****281504**

250 mm  
Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

300 mm  
Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

75 mm  
Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

100 mm  
Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

130 mm  
Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

150 mm  
Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

170 mm  
Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

190 mm  
Trinchante  
Carving Knife  
C. À Découper  
Coltello Trincante  
Trinchante

**281604**
 145 mm

Queso  
Cheese Knife  
C. Fromage  
Coltello Formaggio  
Queijo

**281704**
 140 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**281801**
 240 mm

Jamonero (Flexible-Con Alveolos)  
Slicing Knife (Flexible-Granton Edge)  
C. Jamon (Flexible-Alvéléolé)  
Coltello Prosciutto (Flessibile-Con Alveole)  
Para Presunto (Flexível com Álveolos)

**281804**
 240 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**281901**
 280 mm

Jamonero (Flexible-Con Alveolos)  
Slicing Knife (Flexible-Granton Edge)  
C. Jamon (Flexible-Alvéléolé)  
Coltello Prosciutto (Flessibile-Con Alveole)  
Para Presunto (Flexível com Álveolos)

**281904**
 280 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**282004**
 290 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**282104**
 200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)



**282204**

250 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**282404**

160 mm

Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados

**282504**

130 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. Desosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar

**282604**

160 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. Desosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar

**282704**

160 mm

Fileteador (Flexible)  
Fillet Knife (Flexible)  
C. Fillet de Sole (Flexible)  
Coltello Fillettare Pesce (Flessibile)  
Filetar (Flexível)

**283704**

300 mm

Salmón (Ancho-Con Alveolos)  
Salmon Knife (Wide-Granton Edge)  
C. Saumon (Large-Alvéolé)  
Coltello Salmone (Largo-Con Alveole)  
Salmão (largo com alvéolos)

**283804**

300 mm

Fiambre (Ancho)  
Slicing Knife (Wide)  
C. Jambon (Large)  
Coltello Prosciutto (Largo)  
Fiambre Salmão (Largo)

**283904**

250 mm

Pastelero (Perlado)  
 Pastry Knife (Serrated)  
 C. Genoise (Cranté)  
 Coltello Pasticceria-Pane (Seghettato)  
 Pasteleiro (Perolado)

**284004**

290mm

Salmón (Flexible-Con Alveolos)  
 Salmon Knife (Flexible-Granton Edge)  
 C. Saumon (Flexible-Alvéolé)  
 Coltello Salmone (Flessibile-Con Alveolo)  
 Salmão (Flexível com Álveolos)

**284100**

160 mm

Tenedor Trinchante  
 Carving Fork  
 Fourchette  
 Forchettone  
 Garfo

**284204**

170 mm

Lenguado (Flexible)  
 Sole Knife (Flexible)  
 C. Filet de Sole (Flexible)  
 Coltello Sogliola (Flessibile)  
 Lingrado (Flexível)

**284304**

300 mm

Pastelero (Perlado)  
 Pastry Knife (Serrated)  
 C. Genoise (Cranté)  
 Coltello Panne (Seghettato)  
 Pasteleiro (Perolado)

**284604**

150 mm

Cocinero  
 Chef's Knife  
 C. Cuisine  
 Coltello Cucina  
 Cozinheiro

**284704**

170 mm

Cocinero  
 Chef's Knife  
 C. Cuisine  
 Coltello Cucina  
 Cozinheiro

**284804**

200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**285500**

Juego 2 pzas.  
2 pc. Set  
Ensemble 2 pièces  
Set 2 Pezzi  
Conjunto 2 Peças

**285600**

Juego 6 pzas.  
6 pc. Set  
Bloc 5 Ctx + Ciseaux  
Ceppo 6 Pezzi  
Conjunto 6 Peças

**285700**

Juego 5 pzas.  
5 pc. set  
Bloc 5 Ctx.  
Ceppo 5 Pezzi  
Conjunto 5 Peças

**285800**

Juego 2 pzas.  
2 pc. Set  
Ensemble 2 pièces  
Set 2 Pezzi  
Conjunto 2 Peças

**286004**

170 mm  
Santoku (Con Alveolos)  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéolé)  
Coltello Santoku (Con Alveole)  
Santoku (com Álveolos)

**286104**

205 mm  
Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula

**286204**

250 mm  
Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula

**286304**

300 mm  
Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula

**286400**

125 x 90 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule Triangulaire  
Spatola  
Espátula

**286500**

125 x 120 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule Triangulaire  
Spatola  
Espátula

**286600**

160 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule à Lasagne  
Spatola  
Espátula

**288200**

4 mm

160 mm

≈ 460 gr  
Macheta  
Cleaver  
Couperet  
Mannaietta  
Machete

**288300**

4 mm

180 mm

≈ 480 gr  
Macheta  
Cleaver  
Couperet  
Mannaietta  
Machete

**288400**

2,5 mm

200 mm

≈ 390 gr  
Macheta China  
Chinese Cleaver  
Couperet Chinois  
Mannaietta Cinesa  
Cutelo Chinês

**288804**

2 mm

170 mm

≈ 140 gr  
Santoku  
Santoku Knife  
C. Santoku  
Coltello Santoku  
Santoku

## 289004



80 mm

Abre Ostras  
Oyster Knife  
C. Ouvre Huitres  
Apri-Ostriche  
Abre Ostras

## 289104



130 mm

Tomatero (Perlado)  
Tomato Knife (Serrated)  
C. Tomate (Cranté)  
Coltello Pomodoro (Seghettato)  
Para Tomate (Perolado)

## 289704



175 mm

Usuba  
Usuba Knife  
C. Usuba  
Coltello Usuba  
Usuba

## 289804

4 mm

170 mm

≈ 290 gr  
Deba  
Deba Knife  
C. Deba  
Coltello Deba  
Deba

## 289904



240 mm

Yanagiba  
Yanagiba Knife  
C. Yanagiba  
Coltello Yanagiba  
Yanagiba



2802

2806

2846



## 807410

Juego 3 Pzas.  
3 Pc. Set  
Set 3 Pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças

# Kids

NITRUM® 



Cocinar puede ser una manera de jugar, aprender y motivar a desarrollar hábitos alimenticios saludables a los más pequeños de la casa. De esta manera conocerán los valores de los alimentos, sabiendo lo que están comiendo en cada momento de la manera más divertida y experimentando con los cinco sentidos.

Cooking can be great way of playing, learning and encouraging healthy eating habits of the youngest members of the family. Just like that they will understand nutritional food values, knowing what they are eating at that moment whilst having great fun and which is perceived through the five senses.

Cuisiner peut être une manière de jouer, d'apprendre et de favoriser le développement d'un ensemble d'habitudes alimentaires saines chez les plus petits de la maison. Ils apprendront ainsi les valeurs des aliments, en sachant ce qu'ils mangent à tout moment de la manière la plus amusante et avec les cinq sens.

Per i più piccoli di casa, cucinare può essere un modo di giocare, imparare e spronarli allo sviluppo di sane abitudini alimentari. In questo modo, scopriranno i valori degli alimenti e impareranno cosa stanno mangiando in ogni momento, nel modo più divertente e sperimentando con i cinque sensi.

A cozinha pode ser uma forma de brincar, aprender e motivar os membros mais jovens da casa para desenvolver hábitos alimentares saudáveis. Desta forma, aprenderão sobre os valores dos alimentos, sabendo o que estão a comer sempre da forma mais divertida e experimentando com os seus cinco sentidos



**79271**

Juego Niños 4 Pzas. Verde  
4 Pc. Children Set Green  
Coffret Enfant 4 Pcs. Vert  
Set per Bambini 4 pezzi Verde  
Conjunto Crianças Verde

**79291**

100 mm  
Cuchillo Niños Verde  
Children K. Green  
Couteau Enfant Vert  
Coltello per Bambini Verde  
Faca Crianças Verde



**606800**

Protector DEDOS  
Finger Protector  
Protecteur Doigts  
Prottetore Diti  
Protetor Dedos

# Vintage

NITRUM® 



ARCOS lanza esta serie con la intención de recordar aquellos años y jugar con la nostalgia de mitad de siglo XX. Seguro que alguno de estos cuchillos los han tenido nuestros padres en sus cajones.

ARCOS launches this series with the intention of remembering those years and playing with the nostalgia of the mid-twentieth century. Surely some of these knives have had our parents in their drawers.

ARCOS lance cette série avec l'intention de se souvenir de ces années et de jouer avec la nostalgie de la moitié du XXe siècle. Certains de ces couteaux ont certainement été conservés par nos parents dans leurs tiroirs.

ARCOS lancia questa serie al fine di ricordare e giocare con la nostalgia gli anni '50 del XX secolo. Sicuramente i nostri genitori avevano alcuni di questi coltelli nei loro cassetti.

ARCOS lança esta série com a intenção de recordar esses anos e brincar com a nostalgia de meados do século XX. Certamente algumas destas facas tiveram os nossos pais nas suas gavetas.



**806400**

Juego 3 pzas.  
3 pc. Set  
set 3 pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 peças

# Regia

NITRUM® 



Negro y dorado, una combinación atemporal que marca el diseño de la serie REGIA. La hoja de estos cuchillos jamoneros está fabricada con Acero Inoxidable NITRUM® y se une al mango mediante remaches de latón.

Black and gold, a timeless combination which defines the design of the REGIA series. The blade of these ham knives is manufactured from NITRUM® Stainless Steel and is affixed to the handle with brass rivets.

Noir et or, une combinaison intemporelle qui marque le design de la gamme REGIA. La lame de ces couteaux à jambon est fabriquée en Acier Inoxydable NITRUM® et assemblée au manche à l'aide de rivets en laiton.

Nero e dorato: una combinazione senza tempo, che definisce il design della serie REGIA. La lama di questi coltelli da prosciutto è fabbricata in Acciaio Inossidabile NITRUM® e si fonde con il manico grazie a dei rivetti in ottone.

Preto e dourado, uma combinação intemporal que marca o desenho da série REGIA. A lâmina destas facas de presunto é feita de Aço Inoxidável NITRUM® e é unida ao cabo com rebites de latão.

**170600**

 250 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jambon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)



**171000**

 300 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jambon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

# Maitre

NITRUM® 



Te presentamos un cuchillo de líneas redondeadas, cómodo y manejable que hará más llevadera tu rutina en la cocina. Fabricado en Acero Inoxidble NITRUM® y Polipropileno, una pieza que encaja perfectamente con tu constancia a la hora de cocinar.

We present a knife with rounded shapes, which is handy and easy to use and that will make your life so much easier in the kitchen. Manufactured from NITRUM® Stainless Steel and Polypropylene, a piece that fits perfectly with your perseverance when cooking.

Nous vous présentons un couteau aux lignes arrondies, confortable et maniable qui facilitera votre routine dans la cuisine. Fabriqué en Acier Inoxydable NITRUM® et en Polypropylène, une pièce parfaitement adaptée à votre constance dans la cuisine.

Vi presentiamo un coltello dalle linee arrotondate, comodo e maneggiabile, che renderà più facile la vostra routine in cucina. Fabbricato in Acciaio Inossidabile NITRUM® e Polipropilene,

Apresentamos uma faca com linhas arredondadas, confortável e fácil de manusear que tornará a sua rotina na cozinha mais suportável. Feita de Aço Inoxidável NITRUM® e Polipropileno, uma peça que se adapta perfeitamente à sua consistência quando se trata de cozinhar.

**150200**

80 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**150300**

100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**150500**

105 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

**150600**

170 mm

Lenguado (Flexible)  
Sole Knife (Flexible)  
C. Filet de Sole (Flexible)  
Coltello Sogliola (Flessibile)  
Linguado (Flexível)

**150700**

150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

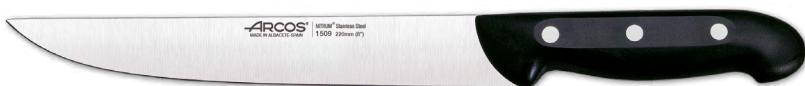
**150800**

180 mm

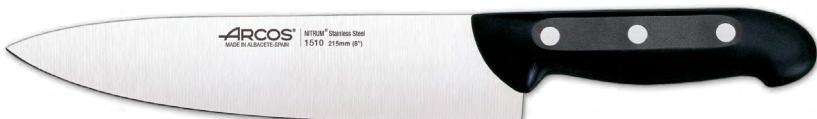
Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

**150900**
 220 mm

Trinchante  
Carving Knife  
C. À Découper  
Coltello Trincante  
Trinchante

**151000**
 215 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**151200**
 275 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jambon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**151400**
 210 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**151500**
 160 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar

**151600**
 170 mm

Santoku (Con Alveolos)  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéole)  
Coltello Santoku (Con Alveole)  
Santoku (com Álveolos)





1512



7821

**151900**

Juego 2 pzas.  
2 pc. Set  
Ensemble 2 pièces  
Set 2 Pezzi  
Conjunto 2 Peças



1502 1507 1510 1514 2784

**152000**

Juego 5 pzas.  
5 pc. set  
Bloc 4 Ctx + Fusil  
Ceppo 5 Pezzi  
Conjunto 5 Peças



1856 1505 1510 1514 1512

**152100**

Juego 5 pzas.  
5 pc. set  
Bloc 4 Ctx + Ciseaux  
Ceppo 5 Pezzi  
Conjunto 5 Peças



1505 1507 1510 1856

**152600**

Juego 4 pzas.  
4 pc. Set  
Ensemble 3 Couteaux  
+ Ciseaux  
Set 4 Pezzi  
Conjunto 4 Peças

# DÚO

NITRUM®



Dale color y frescura a tu cocina con nuestra serie DÚO. Su mango bicolor en negro y rojo está recubierto con elastómero para hacerte más cómodo su manejo. Además su hoja es de Acero Inoxidable NITRUM®, garantía de calidad. Un cuchillo ergonómico para una cocina con alegría.

Add colour and freshness to your kitchen with our DÚO series. Its dual colour handle in black and red are coated in elastomer to make its handling more convenient. Its handle is also manufactured from NITRUM® Stainless Steel, a guarantee of quality. An ergonomic knife for the joy of cooking.

Apportez de la couleur et de la fraîcheur à votre cuisine avec notre gamme DÚO. Son manche bicolore en noir et rouge est recouvert d'élastomère pour plus de confort dans son utilisation. De plus, sa lame est en Acier Inoxydable NITRUM®, garantie de qualité. Un couteau ergonomique pour une cuisine remplie de gaité.

Date un tocco di colore e di freschezza alla vostra cucina con la nostra serie DUO. Il suo manico bicolore in nero e rosso è rivestito con un elastomero, per renderne più comodo l'uso. La sua lama, inoltre, è di Acciaio Inossidabile NITRUM®, una garanzia di qualità. Un coltello ergonomico, per una cucina allegra.

Dê cor e frescura à sua cozinha com a nossa série DÚO. O seu cabo bicolor em preto e vermelho é revestido com elastómero para o tornar mais confortável de manusear. Além disso, a sua lâmina é feita de Aço Inoxidável NITRUM®, uma garantia de qualidade. Uma faca ergonómica para uma cozinha com alegria.

**147122**

85 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**147222**

110 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

**147322**

150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

**147422**

200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**147622**

240 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**147722**

200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

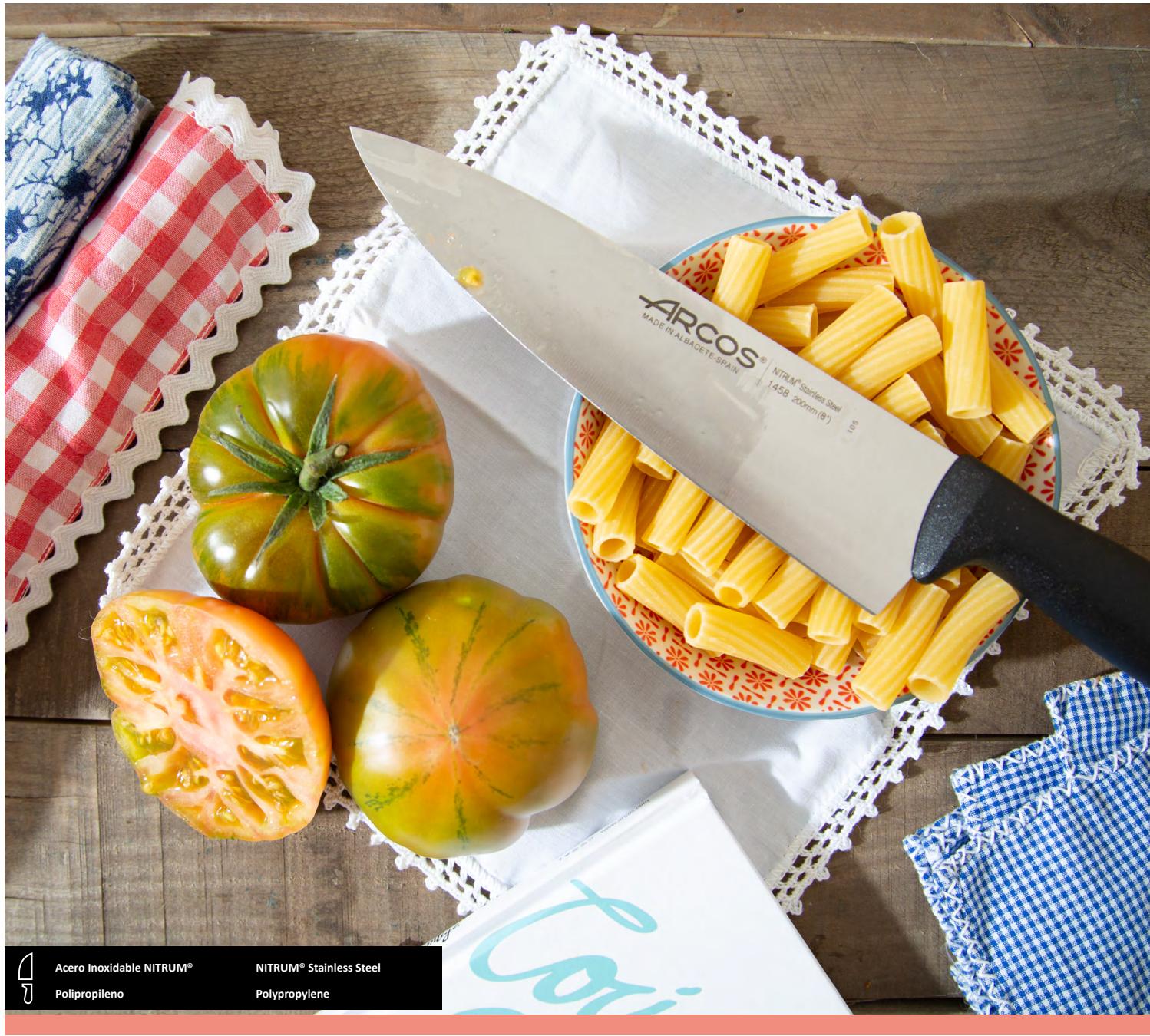
**147822**

180 mm

Santoku (Con Alveolos)  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéolé)  
Coltello Santoku (Con Alveole)  
Santoku (com Álveolos)

# Menorca

NITRUM®  



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene

Si buscas un cuchillo ligero y adaptable para un uso doméstico tienes que conocer los cuchillos de la serie MENORCA. El Acero Inoxidado NITRUM® de su hoja y el Polipropileno con el que está fabricado su mango lo convierte en un cuchillo todo terreno.

If you are looking for a lightweight and adaptable knife for household use then check out the MENORCA series knives. The NITRUM® Stainless Steel of its blade and the Polypropylene with which its handle are manufactured from makes this knife an all-purpose knife.

Si vous êtes à la recherche d'un couteau léger et adaptable pour une utilisation domestique, vous devez absolument connaître les couteaux de la gamme MENORCA. L'Acier Inoxydable NITRUM® de sa lame et le Polypropylène employé dans la fabrication de son manche en font un couteau tout terrain.

Se cercate un coltello leggero e adattabile, per un uso domestico, dovete conoscere i coltelli della serie MENORCA. L'Acciaio Inossidabile NITRUM® della loro lama e il Polipropilene di cui è fatto il loro manico lo rendono un coltello universale.

Se procura uma faca leve e adaptável para uso doméstico, tem de conhecer as facas da série MENORCA. O Aço Inoxidável NITRUM® da sua lâmina e o polipropileno do seu cabo fazem dela uma faca todo-o-terreno.

**145000** 75 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**145100** 130 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

**145200** 105 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

**145300** 150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

**145400** 190 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



**145500** 280 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**145600** 240 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**145700** 200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**145800** 200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

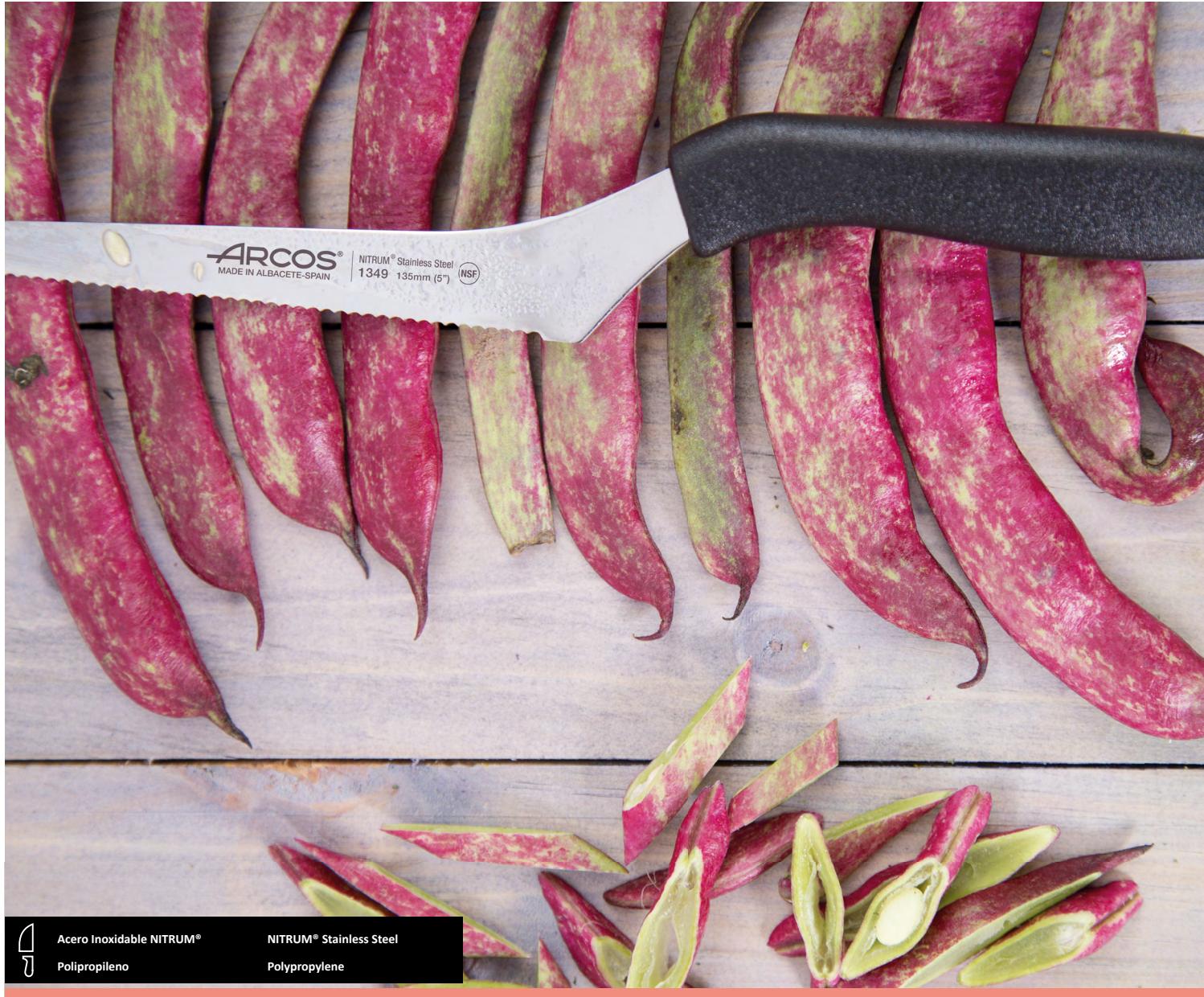
**145900** 180 mm

Santoku (Con Alveolos)  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéolé)  
Coltello Santoku (Con Alveole)  
Santoku (com Álveolos)



# Niza

NITRUM®



Conocida por su estilo y sencillez, la serie NIZA es una de las más demandadas para el uso doméstico. Hoja de Acero Inoxidable NITRUM® y mango de Polipropileno, una combinación perfecta para un uso cotidiano.

Known for its style and simplicity, the NIZA series is one of the most popular household use knives. NITRUM® Stainless Steel Blade and Polypropylene handle, a perfect combination for everyday use.

Connue pour son style et sa simplicité, la gamme NIZA est l'une des plus demandées pour l'usage domestique. Lame en Acier Inoxydable NITRUM® et manche en Polypropylène, une combinaison parfaite pour une utilisation quotidienne.

Nota per il suo stile e la sua semplicità, la serie NIZA è una delle più richieste per uso domestico. Lama in Acciaio Inossidabile NITRUM® e manico in Polipropilene: una combinazione perfetta per un uso quotidiano.

Conhecida pelo seu estilo e simplicidade, a série NIZA é uma das mais populares para uso doméstico. Lâmina em Aço Inoxidável NITRUM® e cabo em polipropileno, uma combinação perfeita para uso diário.

**134900**

130 mm

Multiusos (Perlado)  
Multi-purpose Knife (Serrated)  
C. Multi-Usages (Crante)  
Coltello Multiuso (Seghettato)  
Faca Multiuso Curva (Perolado)

**135000**

83 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**135200**

110 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Steak  
Coltello Verdura  
Legumes

**135300**

150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

**135400**

200 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

**135500**

180 mm

Santoku (Con Alveolos)  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéolé)  
Coltello Santoku (Con Alveole)  
Santoku (com Álveolos)

**135600**

230 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**135700**

200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**135800**

200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**136100**

Juego 6 Pzas.  
6 Pc. Set  
Bloc 5 Ctx + Ciseaux  
Ceppo 6 Pezzi  
Conjunto 6 Peças

**136500**

Juego 6 Pzas.  
6 Pc. Set  
Set 6 Pièces  
Set 6 Pezzi  
Conjunto 6 Peças

**136700**

Juego 2 Pzas.  
2 Pc. Set  
Ensemble 2 Pièces  
Set 2 Pezzi  
Conjunto 2 Peças

**818031**

Juego 3 Pzas.  
3 Pc. Set  
Set 3 Pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças

**818045**

Juego 3 Pzas.  
3 Pc. Set  
Set 3 Pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças

**818046**

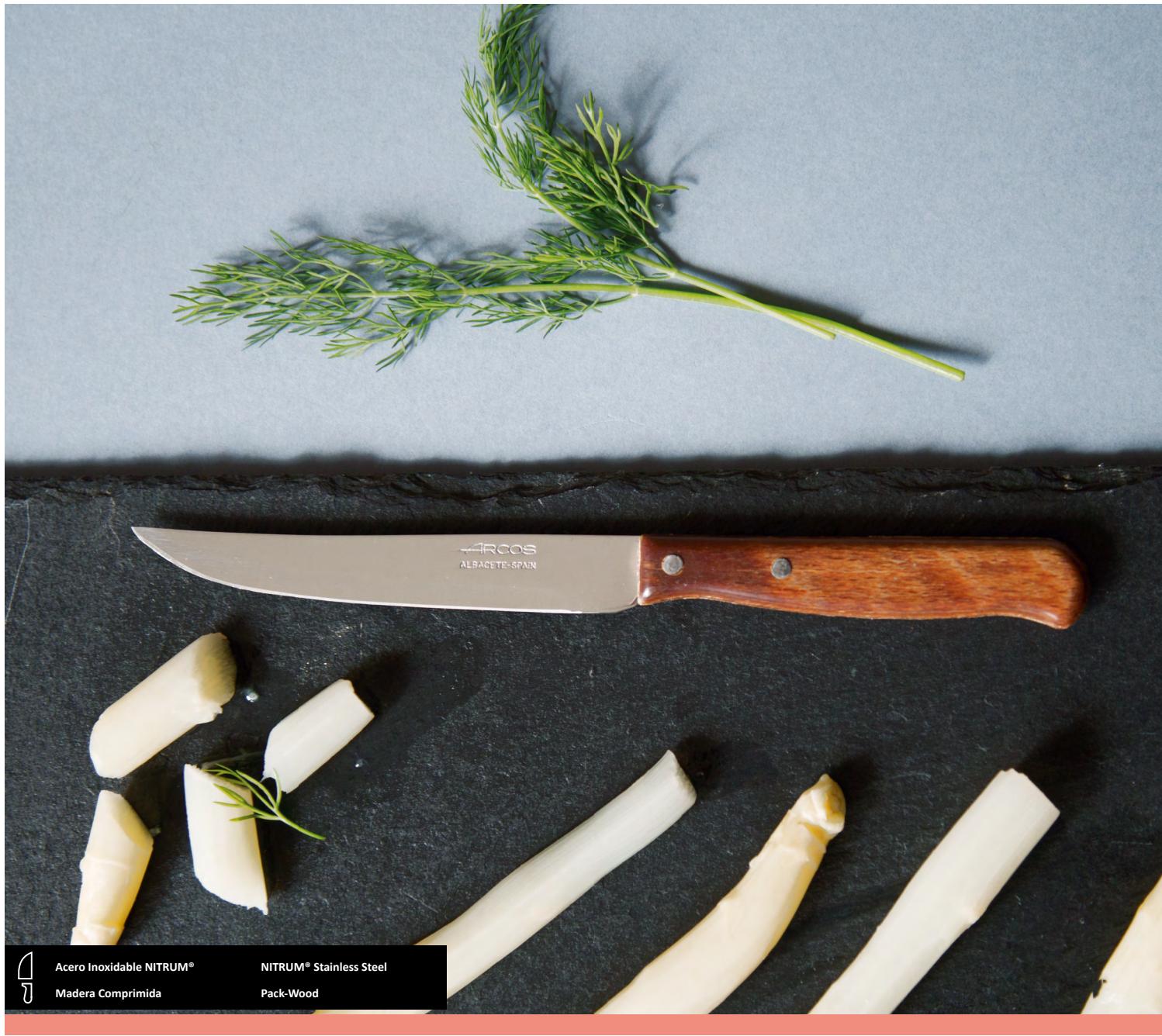
Juego 3 Pzas.  
3 Pc. Set  
Set 3 Pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças

**818047**

Juego 3 Pzas.  
3 Pc. Set  
Set 3 Pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças

# Latina

NITRUM® 



Los cuchillos de toda la vida, una serie por la que no pasa el tiempo. Cuchillos fabricados en Acero Inoxidable NITRUM® resistentes a la corrosión, y mango de madera comprimida, todo un clásico para los más tradicionales.

Perennial knives, a series for which time stands still. Knives manufactured from NITRUM® Stainless Steel, corrosion-resistant and compressed wood handle, all a classic in itself for the most traditional.

Les couteaux de toujours, une gamme intemporelle. Des couteaux fabriqués en Acier Inoxydable NITRUM®, résistants à la corrosion, et un manche en bois compressé, tout un classique pour les plus traditionnels.

I coltelli di sempre, una serie per cui non passa il tempo. Coltelli fabbricati in Acciaio Inossidabile NITRUM®, resistenti alla corrosione, e manico di legno pressato: un vero classico per i più tradizionalisti.

As facas de sempre, uma série que resiste ao teste do tempo. Facas feitas de Aço Inoxidável NITRUM® resistente à corrosão e cabo de madeira comprimida, um clássico para os mais tradicionais.

**100100** *box*
 65 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**100101** *blister*
 65 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**100400** *box*
 105 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Para Costoletas (Perolado)

**100401** *blister*
 105 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Para Costoletas (Perolado)

**100500** *box*
 105 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

**100501** *blister*
 105 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

**100600** *box*
 130 mm

Cocina  
Utility Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinha



**100601** *blister*
 130 mm

Cocina  
Utility Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinha

**100700** *box*
 155 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinha

**100701** *blister*
 155 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinha

**100800** *box*
 130 mm

Cocina (Perlado)  
Kitchen Knife (Serrated)  
C. Cuisine (Cranté)  
Coltello Cucina (Seghettato)  
Cozinha (Perolado)

**100801** *blister*
 130 mm

Cocina (Perlado)  
Kitchen Knife (Serrated)  
C. Cuisine (Cranté)  
Coltello Cucina (Seghettato)  
Cozinha (Perolado)

**101300** *box*
 250 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**101301** *blister*
 250 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)



**101500 *box***

170 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**101501 *blister***

170 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**102500 *box***

105 mm

Queso (Perlado)  
Cheese Knife (Serrated)  
C. Fromage (Cranté)  
Coltello Formaggio (Seghettato)  
Queijo (Perolado)

**102501 *blister***

105 mm

Queso (Perlado)  
Cheese Knife (Serrated)  
C. Fromage (Cranté)  
Coltello Formaggio (Seghettato)  
Queijo (Perolado)

**102700 *box***

90 mm

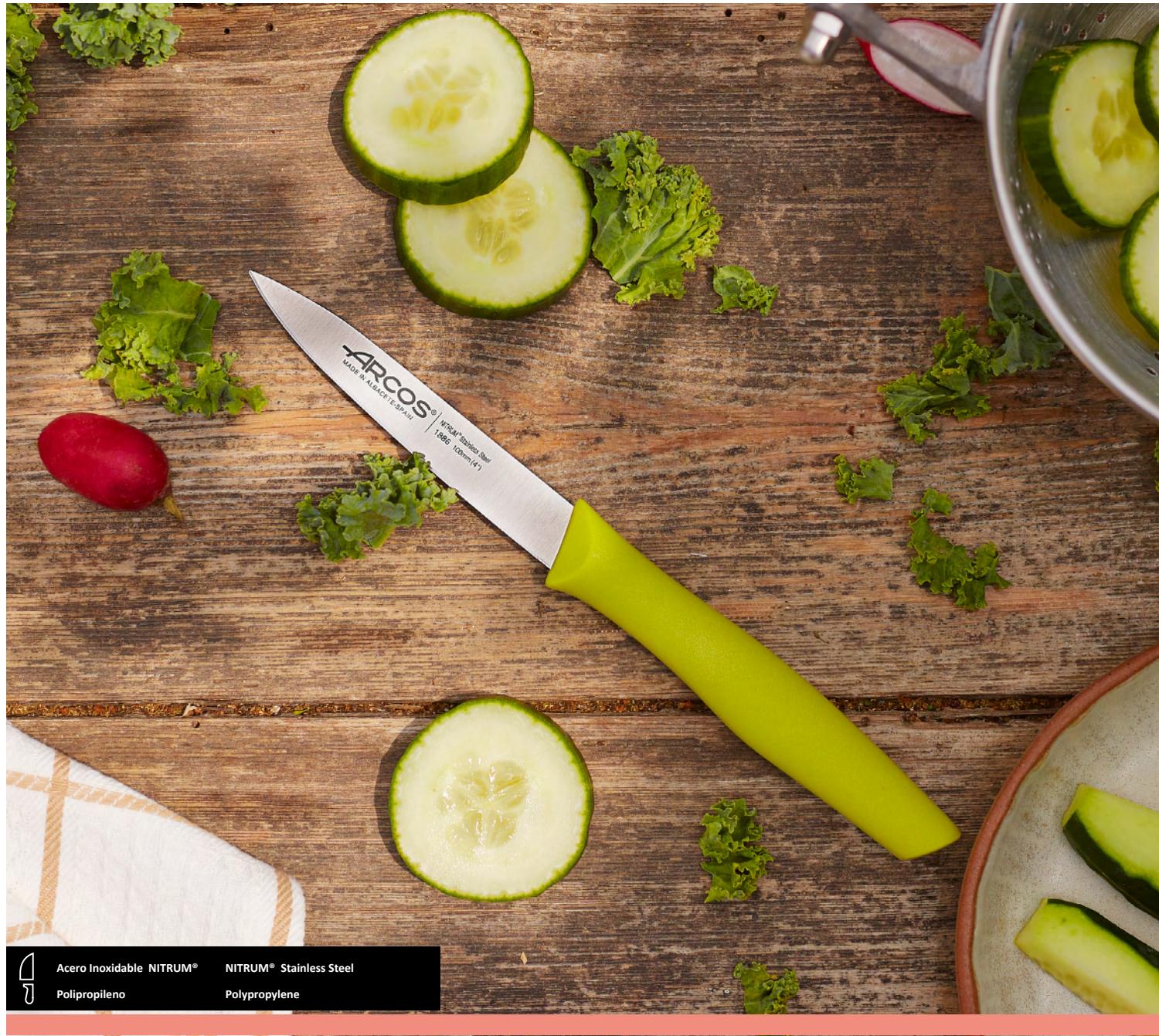
Mantequilla (Perlado)  
Butter Knife (Serrated)  
C. Beurre (Cranté)  
Coltello burro (Seghettato)  
Manteiga (Perolado)

**102701 *blister***

90 mm

Mantequilla (Perlado)  
Butter Knife (Serrated)  
C. Beurre (Cranté)  
Coltello burro (Seghettato)  
Manteiga (Perolado)

# Nova

NITRUM® Acero Inoxidable NITRUM®  
PolipropilenoNITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene

NOVA es sinónimo de ligereza, innovación, funcionalidad y color. Se trata de una serie cuya hoja está fabricada en Acero Inoxidable Nitrum®, especialmente diseñada para pelar frutas, verduras y tubérculos que podrás encontrar hasta en 10 colores diferentes.

NOVA stands for lightness, innovation, functionality and colour. It is a series whose blade is manufactured Nitrum® Stainless Steel specially designed for peeling fruits, vegetables and root vegetables which you can find in up to 10 different colours.

NOVA est synonyme de légèreté, d'innovation, de fonctionnalité et de couleur. C'est une gamme avec une lame fabriquée en Acier Inoxydable Nitrum® spécialement conçue pour l'épluchage des fruits, des légumes et des tubercules avec jusqu'à 10 couleurs différentes disponibles.

NOVA è sinonimo di leggerezza, innovazione, funzionalità e colore. Si tratta di una serie la cui lama è fabbricata in Acciaio Inossidabile Nitrum®, con un design speciale per pelare frutta, verdure e tuberi, disponibile in 10 diversi colori.

NOVA é sinônimo de leveza, inovação, funcionalidade e cor. É uma série cuja lâmina é feita de Aço Inoxidável Nitrum®, especialmente concebida para descascar frutas, legumes e tubérculos. Pode encontrá-la em até 10 cores diferentes.

**181300**

60 mm

Mondador Negro  
Potato Peeler Black  
C. Office Noir  
Spelucchino Nero  
Descascador Preto

**181331**

60 mm

Mondador Fucsia  
Potato Peeler Fuchsia  
C. Office Fuchsia  
Spelucchino Fucsia  
Descascador Fucsia

**181332**

60 mm

Mondador Turquesa  
Potato Peeler Turquoise  
C. Office Turquoise  
Spelucchino Turchese  
Descascador Turquesa

**181333**

60 mm

Mondador Naranja  
Potato Peeler Orange  
C. Office Orange  
Spelucchino Arancione  
Descascador Laranja

**181334**

60 mm

Mondador Menta  
Potato Peeler Mint  
C. Office Menthe  
Spelucchino Menta  
Descascador Menta

**806800**

140 mm

Juego 36 Pzas.  
36 Pcs. Set  
Jeu 36 Pièces  
Set 36 Pezzi  
Conjunto 36 Peças

**187900**

205 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette Steak  
Forchetta Bistecca  
Garfo Mesa

**188000**

90 mm

Mantequilla (Perlado)  
Butter Knife (Serrated)  
C. Beurre (Cranté)  
Coltello burro (Seghettato)  
Manteiga Preto (Perolado)

**188076**

90 mm

Mantequilla Limón (Perlado)  
Butter Knife Lemon (Serrated)  
C. Beurre Citron (Cranté)  
Coltello burro Limone (Seghettato)  
Manteiga Limão (Perolado)

**188077**

90 mm

Mantequilla Menta (Perlado)  
Butter Knife Mint (Serrated)  
C. Beurre Mente (Cranté)  
Coltello burro Menta (Seghettato)  
Manteiga Menta (Perolado)

**188078**

90 mm

Mantequilla Coral (Perlado)  
Butter Knife Coral (Serrated)  
C. Beurre Corail (Cranté)  
Coltello burro Corallo (Seghettato)  
Manteiga Coral (Perolado)

**188100**

115 mm / 225 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Para Costoletas Preto (Perolado)

**188200**

70 mm

Mondador Negro  
Peeling Knife Black  
C. Office Noir  
Spelucchino Nero  
Descascador Preto

**188300 *box***

Mondador Negro  
Peeling Knife Black  
C. Office Noir  
Spelucchino Nero  
Descascador Preto

**188301 *blister***

Mondador Negro  
Peeling Knife Black  
C. Office Noir  
Spelucchino Nero  
Descascador Preto

**188321**

Mondador Verde  
Peeling Knife Green  
C. Office Vert  
Spelucchino Verde  
Descascador Verde

**188322**

Mondador Rojo  
Peeling Knife Red  
C. Office Rouge  
Spelucchino Rosso  
Descascador Vermelho

**188323**

Mondador Azul  
Paring Knife Blue  
C. Office Bleu  
Spelucchino Azzurro  
Descascador Azul

**188325**

Mondador Amarillo  
Paring Knife Yellow  
C. Office Jaune  
Spelucchino Giallo  
Descascador Amarelo

**188400 *box***

Mondador Negro  
Paring Knife Black  
C. Office Noir  
Spelucchino Nero  
Descascador Preto



**188401** *blister*

Mondador Negro  
Paring Knife Black  
C. Office Noir  
Spelucchino Nero  
Descascador Preto

**188421**

Mondador Verde  
Peeling Knife Green  
C. Office Vert  
Spelucchino Verde  
Descascador Verde

**188422**

Mondador Rojo  
Paring Knife Red  
C. Office Rouge  
Spelucchino Rosso  
Descascador Vermelho

**188500** *box*

Mondador Negro  
Paring Knife Black  
C. Office Noir  
Spelucchino Nero  
Descascador Preto

**188501** *blister*

Mondador Negro  
Paring Knife Black  
C. Office Noir  
Spelucchino Nero  
Descascador Preto

**188510**

Mondador Negro (Perlado)  
Paring Knife Black (Serrated)  
C. Office Noir (Cranté)  
Spelucchino Nero (Segghettato)  
Descascador Preto (Perlado)

**188521**

Mondador Verde  
Paring Knife Green  
C. Office Vert  
Spelucchino Verde  
Descascador Verde

**188522**

Mondador Rojo  
Paring Knife Red  
C. Office Rouge  
Spelucchino Rosso  
Descascador Vermelho

**188523**

Mondador Azul  
Paring Knife Blue  
C. Office Bleu  
Spelucchino Azzurro  
Descascador Azul

**188524**

Mondador Blanco  
Paring Knife White  
C. Office Blanc  
Spelucchino Bianco  
Descascador Branco

**188525**

Mondador Amarillo  
Paring Knife Yellow  
C. Office Jaune  
Spelucchino Giallo  
Descascador Amarelo

**188528**

Mondador Marrón  
Paring Knife Brown  
C. Office Marron  
Spelucchino Marrone  
Descascador

**188576**

Mondador Limón  
Paring Knife Lemon  
C. Office Citron  
Spelucchino Limone  
Descascador Limão

**188577**

Mondador Menta  
Paring Knife Mint  
C. Office Mente  
Spelucchino Menta  
Descascador



**188578**

85 mm

Mondador Coral  
Paring Knife Coral  
C. Office Corail  
Spelucchino Corallo  
Descascador Coral

**188600 *box***

100 mm

Mondador Negro  
Paring Knife Black  
C. Office Noir  
Spelucchino Nero  
Descascador Preto

**188601 *blister***

100 mm

Mondador Negro  
Peeling Knife Black  
C. Office Noir  
Spelucchino Nero  
Descascador Preto

**188610**

100 mm

Mondador Negro (Perlado)  
Paring Knife Black (Serrated)  
C. Office Noir (Cranté)  
Spelucchino Nero (Seghettato)  
Descascador Preto (Perolado)

**188611**

100 mm

Mondador Verde (Perlado)  
Paring Knife Green (Serrated)  
C. Office Vert (Cranté)  
Spelucchino Verde (Seghettato)  
Descascador Verde (Perolado)

**188612**

100 mm

Mondador Rojo (Perlado)  
Paring Knife Red (Serrated)  
C. Office Rouge (Cranté)  
Spelucchino Rosso (Seghettato)  
Descascador Vermelho (Perolado)

**188613**

100 mm

Mondador Azul (Perlado)  
Paring Knife Blue (Serrated)  
C. Office Bleu (Cranté)  
Spelucchino Azzurro (Seghettato)  
Descascador Azul (Perolado)

**188614**

Mondador Blanco (Perlado)

Paring Knife White (Serrated)

C. Office Blanc (Cranté)

Spelucchino Bianco (Seghettato)

Descascador Branco (Perolado)

**188615**

Mondador Amarillo (Perlado)

Paring Knife Yellow (Serrated)

C. Office Jaune (Cranté)

Spelucchino Giallo(Seghettato)

Descascador Amarelo (Perolado)

**188618**

Mondador Marrón (Perlado)

Paring Knife Brown (Serrated)

C. Office Marron (Cranté)

Spelucchino Marrone (Seghettato)

Descascador Marrom (Perolado)

**188621**

Mondador Verde

Paring Knife Green

C. Office Vert

Spelucchino Verde

Descascador Verde

**188622**

Mondador Rojo

Paring Knife Red

C. Office Rouge

Spelucchino Rosso

Descascador Vermelho

**188623**

Mondador Azul

Paring Knife Blue

C. Office Bleu

Spelucchino Azzurro

Descascador Azul

**188624**

Mondador Blanco

Paring Knife White

C. Office Blanc

Spelucchino Bianco

Descascador Branco



**188625**

Mondador Amarillo  
Paring Knife Yellow  
C. Office Jaune  
Spelucchino Giallo  
Descascador Amarelo

**188628**

Mondador Marrón  
Paring Knife Brown  
C. Office Marron  
Spelucchino Marrone  
Descascador Marrom

**188631**

Mondador Fucsia  
Paring Knife Fuchsia  
C. Office Fuchsia  
Spelucchino Fucsia  
Descascador Fúcsia

**188632**

Mondador Turquesa  
Paring Knife Turquoise  
C. Office Turquoise  
Spelucchino Turchese  
Descascador Turquesa

**188633**

Mondador Mostaza  
Paring Knife Mustard  
C. Office Moutarde  
Spelucchino Senape  
Descascador Laranja

**188634**

Mondador Pistacho  
Paring Knife Pistachio  
C. Office Pistache  
Spelucchino Pistacchio  
Descascador Pistache

**188676**

Mondador Limón  
Paring Knife Lemon  
C. Office Citron  
Spelucchino Limone  
Descascador Limão

**188677**

Mondador Menta  
Paring Knife Mint  
C. Office Mente  
Spelucchino Menta  
Descascador Menta



**188678**

100 mm

Mondador Coral  
Paring Knife Coral  
C. Office Corail  
Spelucchino Corallo  
Descascador Coral

**188700**

105 mm

Queso Negro (Perlado)  
Cheese Knife Black (Serrated)  
C. Fromage Noir (Cranté)  
Coltello Formaggio Nero (Seghettato)  
Queijo Preto (Perolado)

**188800**

110 mm

Cuchillo Mesa Negro (Perlado)  
Table Knife Black (Serrated)  
C. Table Noir (Cranté)  
Coltello Tavola Nero (Seghettato)  
Faca Mesa Preto (Perolado)

**188821**

110 mm

Cuchillo Mesa Verde (Perlado)  
Table Knife Green (Serrated)  
C. Table Vert (Cranté)  
Coltello Tavola Verde (Seghettato)  
Faca Mesa Verde (Perolado)

**188822**

110 mm

Cuchillo Mesa Rojo (Perlado)  
Table Knife Red (Serrated)  
C. Table Rouge (Cranté)  
Coltello Tavola Rosso (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)

**188823**

110 mm

Cuchillo Mesa Azul (Perlado)  
Table Knife Blue (Serrated)  
C. Table Bleu (Cranté)  
Coltello Tavola Azzurro (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)

**188824**

110 mm

Cuchillo Mesa Blanco (Perlado)  
Table Knife White (Serrated)  
C. Table Blanc (Cranté)  
Coltello Tavola Bianco (Seghettato)  
Faca Mesa Branco (Perolado)

**188825**

110 mm

Cuchillo Mesa Amarillo (Perlado)  
Table Knife Yellow (Serrated)  
C. Table Jaune (Cranté)  
Coltello Tavola Giallo (Seghettato)  
Faca Mesa Amarelo (Perolado)



**188900**

Juego 6 Pzas.  
6 Pc. Set  
Set 6 Pièces  
Set 6 Pezzi  
Conjunto 6 Peças



**189000**

Juego 2 Pzas. Negro  
2 Pc Paring Knife Set Black  
Set 2 Ctx Office Noir  
Set 2 Pezzi Nero  
Conjunto 2 Peças



**189100**

Juego 6 Pzas. Negro  
6 Pc Paring Knife Set Black  
Set 6 Ctx Office Noir  
Set 6 Pezzi Nero  
Conjunto 6 Peças



**189421**

Juego 2 Pzas. Verde  
2 Pc Paring Knife Set Green  
Set 2 Ctx Office Vert  
Set 2 Pezzi Verde  
Conjunto 2 Peças



**189422**

Juego 2 Pzas. Rojo  
2 Pc Paring Knife Set Red  
Set 2 Ctx Office Rouge  
Set 2 Pezzi Rosso  
Conjunto 2 Peças



**189500**

Juego 3 Pzas. Negro  
3 Pc Paring Knife Set Black  
Set 3 Ctx Office Noir  
Set 3 Pezzi Nero  
Conjunto 3 Peças

**189621**

Juego 3 Pzas. Verde  
3 Pc Paring Knife Set Green  
Set 3 Ctx Office Vert  
Set 3 Pezzi Verde  
Conjunto 3 Peças

**189622**

Juego 3 Pzas. Rojo  
3 Pc Paring Knife Set Red  
Set 3 Ctx Office Rouge  
Set 3 Pezzi Rosso  
Conjunto 3 Peças

**189700**

Juego 3 Pzas. Negro  
3 pc Paring Knife Set Black  
Set 3 Ctx Office Noir  
Set 3 Pezzi Nero  
Conjunto 3 Peças

**806100**

Juego 6 pzas.  
6 pc. Set  
Set 6 pièces  
Set 6 Pezzi  
Conjunto 6 Peças

**806200**

Juego 36 pzas.  
36 pc. Set  
Set 36 pièces  
Set 36 Pezzi  
Conjunto 36 Peças

**806300**

Juego 36 pzas.  
36 pc. Set  
Set 36 pièces  
Set 36 Pezzi  
Conjunto 36 Peças

**859800**

Juego 3 pzas.  
3 pc. Set  
Set 3 pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças

**859900**

Juego 3 pzas.  
3 pc. Set  
Set 3 pièces  
Set 3 Pezzi  
Conjunto 3 Peças

# Atlántico

NITRUM® 



Acero Inoxidable NITRUM®  
Madera de Palisandro

NITRUM® Stainless Steel  
Rosewood

Los cuchillos de la serie ATLÁNTICO son todo un clásico de la cocina tradicional. Mango de madera noble de palisandro, hoja de Acero Inoxidable NITRUM® y un toque rústico que hará de tu cocina un espacio acogedor.

The ATLÁNTICO series knives are a classic in itself of a traditional cuisine. Rosewood hardwood handle, NITRUM® Stainless steel blade and a rustic touch that will make your kitchen a cosy welcoming space.

Les couteaux de la gamme ATLÁNTICO sont tout un classique de la cuisine traditionnelle. Manche en bois noble de palissandre, lame en Acier Inoxydable NITRUM® et une touche rustique qui fera de votre cuisine un espace accueillant.

I coltelli della serie ATLÁNTICO sono un vero classico della cucina tradizionale. Manico in legno nobile di palissandro, lama in Acciaio Inossidabile NITRUM® e un tocco rustico, che renderà la vostra cucina uno spazio accogliente.

As facas da série ATLÁNTICO são um clássico da cozinha tradicional. Cabo em pau-rosa, lâmina em Aço Inoxidável NITRUM® e um toque rústico que fará da sua cozinha um espaço acolhedor.

**260200**
 170 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**260300**
 200 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**260400**
 250 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**262100**
 110 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

**262300**
 135 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

**262400**
 155 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

**262700**
 170 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



**263000** 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**263100** 120 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

**263200** 155 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**263300** 175 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**263400** 200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**263600** 250 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**270800** 75 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**271000**

105 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

**271300**

155 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar

**271500**

200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)

**272300**

275 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jambon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**273200**

245 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jambon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

**276900**

3 mm

160 mm

≈ 310 gr

Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados

**277000**

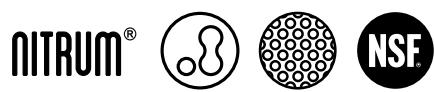
3 mm

180 mm

≈ 380 gr

Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados

# Universal Pro



Acerro Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM)

Serie creada para el día a día de los profesionales. Su diseño estable, y mango ergonómico la hacen perfecta para el corte de grandes piezas de carne y pescado, aportando seguridad y robustez a la hora de trabajar.

A series created for the professional's day-to-day work. Its stable design and ergonomic handle make it perfect for cutting large pieces of meat and fish, ensuring safety and sturdiness when working.

Série créée pour le quotidien des professionnels. Sa conception stable et son manche ergonomique la rendent parfaite pour la coupe de grandes pièces de viande et de poisson, apportant sécurité et robustesse quand il s'agit de travailler.

Serie creata per il lavoro quotidiano dei professionisti. Il suo design stabile e il manico ergonomico la rendono perfetta per il taglio di grandi pezzi di carne e pesce, giacché forniscono sicurezza e robustezza.

Série criada para o dia-a-dia dos profissionais. O seu design estável e o seu cabo ergonómico tornam-na perfeita para cortar grandes pedaços de carne e peixe, proporcionando segurança e robustez ao trabalhar.

**282904**

150 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Scannare  
Carniceiro

**283004**

175 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Scannare  
Carniceiro

**283104**

200 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Scannare  
Carniceiro

**283204**

250 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Scannare  
Carniceiro

**283304**

300 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**286700**
 4 mm

 275 mm

 ≈ 645 gr

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Abattre  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**286800**
 4 mm

 300 mm

 ≈ 735 gr

Carnicero  
Butcher Knife  
Fendoir  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**287000**
 2 mm

 300 mm

 ≈ 535 gr

Pescadero  
Fishmonger Knife  
C. Poisson  
Coltello da Pesce  
Para Peixe

**287100**
 2 mm

 290 mm

 ≈ 515 gr

Pescadero  
Fishmonger Knife  
C. Poisson  
Coltello da Pesce  
Para Peixe

**287200**
 2 mm

 310 mm

 ≈ 590 gr

Pescadero  
Fishmonger Knife  
C. Poisson  
Coltello da Pesce  
Para Peixe



**287300****287400****287800****287900****790900**

400 mm  
 Corta-Quesos  
 Cheese Knife  
 Coupe Fromage  
 Taglia-formaggio  
 Corta-Queijos

**792300**

260 mm  
 Corta-Quesos  
 Cheese Knife  
 Coupe Fromage  
 Taglia-formaggio  
 Corta-Queijos

**792400**

290 mm

Corta-Quesos  
Cheese Knife  
Coupe Fromage  
Taglia-formaggio  
Corta-Quejos

**2873000**

3 mm

260 mm

≈ 620 gr

Filetera  
Steak Cleaver  
Couperet à Filet  
Sfilettare  
Filetagem

**2874000**

3 mm

280 mm

≈ 835 gr

Chuletera  
Chop Cleaver  
Couperet à Côtelette  
Bistecca  
Para Costoletas

**2875000**

3 mm

180 mm

≈ 508 gr

Chuletera  
Chop Cleaver  
Couperet à Côtelette  
Bistecca  
Para Costoletas

**2878000**

3 mm

220 mm

≈ 620 gr

Chuletera  
Chop Cleaver  
Couperet à Côtelette  
Bistecca  
Para Costoletas

**2879000**

4 mm

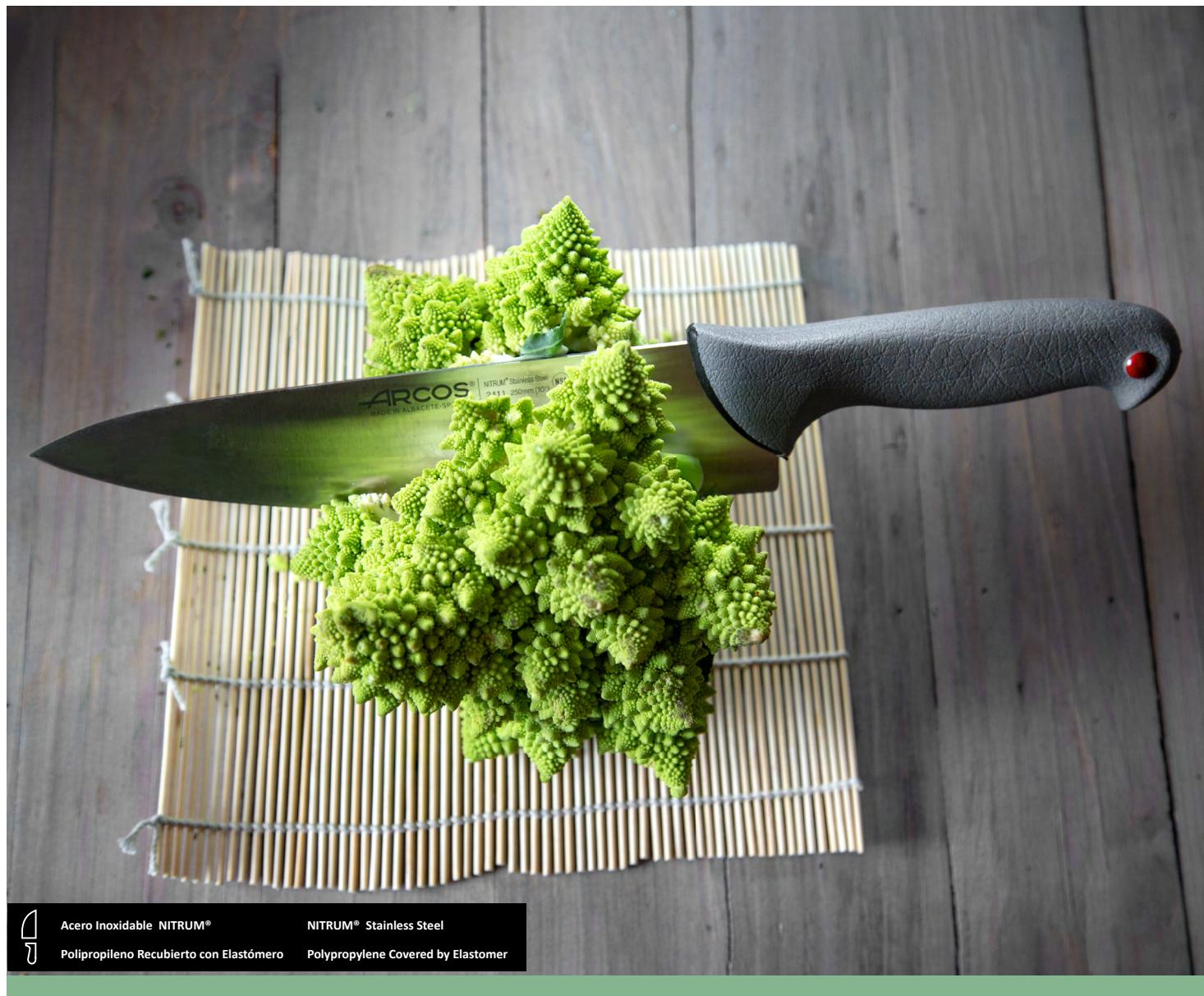
270 mm

≈ 1705 gr

Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados

# Colour Prof

NITRUM®



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Polypropylene Covered by Elastomer

Corte profesional, alta durabilidad y ergonomía son tres de las cualidades de la serie COLOUR PROF, cuya hoja está fabricada en Acero Inoxidable NITRUM®. Su mango de doble inyección está recubierto con un elastómero especial que otorga comodidad y adaptabilidad. Los tapones de colores del mango facilitan el cumplimiento de las normas y controles sanitarios.

Professional cutting, lasting durability and ergonomics are three of the qualities of the COLOR PROF series, whose blade is manufactured from NITRUM® Stainless Steel. Its double injection handle is coated with a special elastomer which confer convenience and adaptability. The coloured plugs on the handle facilitate compliance with health checks and sanitary regulations.

Coupe professionnelle, haute durabilité et ergonomie sont trois qualités de la gamme COLOUR PROF, avec la lame fabriquée en Acier Inoxydable NITRUM®. Son manche de double injection est recouvert d'un élastomère spécial le dotant de confort et d'adaptabilité. Les bouchons de couleur du manche permettent de remplir les normes et les contrôles sanitaires.

Taglio professionale, alta durevolezza ed ergonomia, sono le tre qualità della serie COLOUR PROF, la cui lama è fabbricata in Acciaio Inossidabile NITRUM®. Il suo manico è rivestito con un elastomero speciale, che apporta comodità e adattabilità. I tappi colorati del manico facilitano l'adempimento delle norme e dei controlli sanitari.

Corte profissional, alta durabilidade e ergonomia são três das qualidades da série COLOUR PROF, cuja lâmina é feita de Aço Inoxidável NITRUM®. O cabo moldado por injeção dupla é revestido com um elastómero especial para conforto e adaptabilidade. Os rebites coloridos no cabo facilitam o cumprimento das normas e controlos sanitários.

**240000**
 80 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**240100**
 150 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**240200**
 180 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**240300**
 200 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**240500**
 250 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**240600**
 300 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**240700**
 350 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

**240800**
 350 mm

Pescadero (Perlado)  
Fish Knife (Serrated)  
C. Poisson (Cranté)  
Coltello Pesce (Seghettato)  
Para Peixe (Perlado)



**241000**
 200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**241100**
 250 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**241200**
 300 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**241300**
 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

**241400**
 130 mm

Carnicero  
Sticking Knife  
C. Saigner  
Coltello Scannare  
Carniceiro

**241500**
 160 mm

Carnicero  
Sticking Knife  
C. Saigner  
Coltello Scannare  
Carniceiro

**241600**
 180 mm

Carnicero  
Sticking Knife  
C. Saigner  
Coltello Scannare  
Carniceiro

**241700**
 200 mm

Carnicero  
Sticking Knife  
C. Saigner  
Coltello Scannare  
Carniceiro



**242000**
 130 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar

**242100**
 150 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar

**242200**
 140 mm

Deshuesador Curvo  
Boning Knife Curved  
C. À Désosser Courbe  
Coltello Disosso Curvo  
Para Desossar Curvo

**242300**
 150 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar

**242500**
 200 mm

Fileteador (Flexible)  
Fillet Knife (Flexible)  
C. Fillet de Sole (Flexible)  
Coltello Fillettare Pesce (Flessibile)  
Filetar (Flexível)

**242600**
 300 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

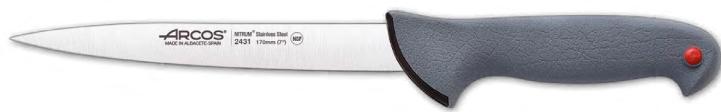
**242700**
 300 mm

Salmón  
(Flexible-Con Alveolos)  
Salmon Knife  
(Flexible-Granton Edge)  
C. Saumon (Flexible-Alvéolé)  
Coltello Salmone (Flessibile-Con Alveole)  
Salmão (Flexível com Álveolos)

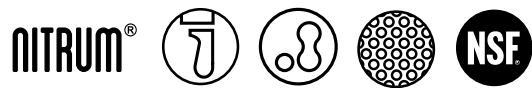
**242800**
 250 mm

Pastelero (Perlado)  
Pastry Knife (Serrated)  
C. Genoise (Cranté)  
Coltello Pasticceria-Pane (Seghettato)  
Pasteleiro (Perolado)



**242900****243000****243100****243200****243500****244100****245400**

# 2900



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene

Si estás buscando un cuchillo profesional ergonómico y de larga duración, lo tienes ante tus ojos. Ideal para profesionales que buscan la mayor comodidad y el mejor control higiénico sanitario, gracias a sus diferentes colores de mango. La última novedad de ARCOS ha sido introducir un nuevo mango en color fucsia para diferenciar el uso en alimentos para alérgicos.

If you are looking for an ergonomic and long lasting professional knife, you have it before your very eyes. Ideal for professionals looking for greater convenience and the better health/hygienic control, thanks to its different coloured handles. The latest ARCOS addition has been to present a new fuchsia handle so as to differentiate the knife as for use in food for allergy sufferers.

Si vous êtes à la recherche d'un couteau professionnel ergonomique et haute durée, vous l'avez juste devant vous. Idéal pour les professionnels à la recherche d'un plus grand confort et le meilleur contrôle hygiénique sanitaire, grâce aux différentes couleurs de manche. La dernière nouveauté d'ARCOS a consisté dans l'intégration d'un manche rose fuchsia pour faire la différence dans l'utilisation des aliments pour personnes allergiques.

Se procura uma faca profissional ergonómica e de longa duração, está diante de seus olhos. Ideal para profissionais que procuram o melhor conforto e o melhor controlo sanitário higiénico, graças às suas diferentes cores de cabo. A última inovação da ARCOS foi a introdução de um novo cabo na cor fúcsia para diferenciar a utilização em alimentos para pessoas que sofrem de alergias.

● 290000



Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



● 290021 / ● 290022 / ● 290023 / ● 290025 / ● 290031

● 290100



Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



● 290121 / ● 290122 / ● 290123 / ● 290125

● 290300



Tenedor Trinchante  
Carving Fork  
Fourchette  
Forchettone  
Garfo Trinchante



● 290325

● 290400



Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



● 290421 / ● 290422 / ● 290423 / ● 290425 / ● 290431

● 290500



Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



● 290521 / ● 290522 / ● 290523 / ● 290525



● 290621 / ● 290622 / ● 290623 / ● 290625

### ● 290600



Santoku (Con Alveolos)  
Santoku Knife (Granton Edge)  
C. Santoku (Alvéolé)  
Coltello Santoku (Con Alveole)  
Santoku (com Álveolos)



● 290721 / ● 290722 / ● 290723 / ○ 290724 / ● 290725 / ● 290728

### ● 290700



Cocinero (Ancho)  
Chef's Knife (Wide)  
C. Cuisine (Large)  
Coltello Cucina (Largo)  
Cozinheiro



● 290821 / ● 290822 / ● 290823 / ○ 290824 / ● 290825 / ● 290828

### ● 290800



Cocinero (Ancho)  
Chef's Knife (Wide)  
C. Cuisine (Large)  
Coltello Cucina (Largo)  
Cozinheiro



● 290921 / ● 290922 / ● 290923 / ● 290925

### ● 290900



Cocinero (Ancho)  
Chef's Knife (Wide)  
C. Cuisine (Large)  
Coltello Cucina (Largo)  
Cozinheiro



● 291125

### ● 291100



Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto(Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)



● 291222 / ● 291223 / ● 291225

## ● 291200

140 mm

Deshuesador Curvo (Semiflexible)  
Boning Knife Curved (Semi-flexible)  
C. À Désosser Courbe (Semi-flexible)  
Coltello Disosso Curvo (Semiflessibile)  
Para Desossar curvo (Semiflexível)



● 291322 / ● 291323 / ● 291325

## ● 291300

140 mm

Deshuesador Curvo  
Boning Knife Curved  
C. À Désosser Courbe  
Coltello Disosso Curvo  
Para Desossar curvo



○ 291424 / ● 291425 / ● 291431

## ● 291400

200 mm

Panero (Perlado)  
Bread Knife (Serrated)  
C. Pain (Cranté)  
Coltello Pane (Seghettato)  
Para Pão (Perolado)



● 291522 / ● 291523 / ● 291525

## ● 291500

160 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 291622 / ● 291623 / ● 291625

## ● 291600

180 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 291722 / ● 291723 / ● 291725

### ● 291700

210 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 291822 / ● 291823 / ● 291825

### ● 291800

250 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 291922 / ● 291923 / ● 291925

### ● 291900

300 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 292021 / ● 292022 / ● 292023 / ● 292025

### ● 292000

150 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



● 292121 / ● 292122 / ● 292123 / ○ 292124 / ● 292125 / ● 292128 / ● 292131

### ● 292100

200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**● 292115****● 292110**

200 mm

Cocinero (Perlado)  
Chef's Knife (Serrated)  
C. Cuisine (Cranté)  
Coltello Cucina (Seghettato)  
Cozinheiro (Perolado)

**● 292221 / ● 292222 / ● 292223 / ○ 292224 / ● 292225 / ● 292228****● 292200**

250 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**● 292215****● 292210**

250 mm

Cocinero (Perlado)  
Chef's Knife (Serrated)  
C. Cuisine (Cranté)  
Coltello Cucina (Seghettato)  
Cozinheiro (Perolado)

**● 292321 / ● 292322 / ● 292323 / ● 292325****● 292300**

300 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro

**● 292422 / ● 292423 / ● 292425****● 292400**

350 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 292523 / ● 292525

## ● 292500



350 mm  
Pescadero (Perlado)  
Fish Knife (Serrated)  
C. Poisson (Cranté)  
Coltello Pesce (Seghettato)  
Para Peixe (Perolado)



● 292622 / ● 292623 / ● 292625

## ● 292600



200 mm  
Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 292721 / ● 292722 / ● 292723 / ● 292725

## ● 292700



250 mm  
Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 292822 / ● 292823 / ● 292825

## ● 292800



300 mm  
Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 292922 / ● 292923 / ● 292925

## ● 292900



130 mm  
Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 293022 / ● 293023 / ● 293025

### ● 293000

150 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 293122 / ● 293123 / ● 293125

### ● 293100

170 mm

Lenguado (Flexible)  
Sole Knife (Flexible)  
C. Filet de Sole (Flexible)  
Coltello Sogliola (Flessibile)  
Linguado (Flexível)



○ 293224 / ● 293225

### ● 293200

250 mm

Pastelero (Perlado)  
Pastry Knife (Serrated)  
C. Genoise (Cranté)  
Coltello Pasticceria-Pane (Seghettato)  
Pasteleiro (Perolado)



● 293322 / ● 293323 / ● 293325

### ● 293300

300 mm

Salmón (Flexible-Con Alveolos)  
Salmon Knife (Flexible-Granton Edge)  
C. Saumon (Flexible-Alvéolé)  
Coltello Salmone (Flessibile-Con Alveole)  
Salmão (Flexível com Álveolos)



● 293422 / ○ 293424 / ● 293425

### ● 293400

300 mm

Fiambre (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jamón (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Fiambre (Flexível)

## ● 293500

 350 mm

Fiambre (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jambon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Fiambre (Flexível)

● 293522 / ● 293525

## ● 293600

 350 mm

Pastelero (Perlado-Flexible)  
Pastry Knife (Serrated-Flexible)  
C. Genoise (Cranté-Flexible)  
Coltello Panne (Seghettato-Flessibile)  
Pasteleiro (Perolado)

○ 293624 / ● 293625

## ● 293700

 300 mm

Pastelero (Perlado-Flexible)  
Pastry Knife (Serrated-Flexible)  
C. Genoise (Cranté-Flexible)  
Coltello Panne (Seghettato-Flessibile)  
Pasteleiro (Flexível Perolado)

○ 293724 / ● 293725

## ● 293800

 400 mm

Fiambre (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jambon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Fiambre (Flexível)

● 293825

## ● 293900

 280 mm

Jamonero (Flexible)  
Slicing Knife (Flexible)  
C. Jambon (Flexible)  
Coltello Prosciutto (Flessibile)  
Para Presunto (Flexível)

● 293925

## ● 294000

 140 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar

● 294022 / ● 294025



● 294122 / ○ 294124 / ● 294125

● 294100



Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



● 294225

● 294200



Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



● 294422 / ● 294425

● 294400



Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



● 294521 / ● 294522 / ● 294523 / ○ 294524 / ● 294525

● 294500



Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



● 294622 / ● 294623 / ● 294625

● 294600



Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 294722 / ● 294723 / ● 294725

### ● 294700

180 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 294822 / ● 294823 / ● 294825

### ● 294800

200 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 294925

### ● 294900

250 mm

Fiambre  
Slicing Knife  
C. Jamón  
Coltello Prosciutto  
Fiambre



● 295022 / ○ 295024 / ● 295025 / ● 295028

### ● 295000

250 mm

Pastelero (Perlado)  
Pastry Knife (Serrated)  
C. Genoise (Cranté)  
Coltello Panne (Seghettato)  
Pasteleiro (Perolado)



● 295122 / ● 295123 / ● 295125

### ● 295100

200 mm

Fileteador (Flexible)  
Fillet Knife (Flexible)  
C. Filet de Sole (Flexible)  
Coltello Flettare Pesce (Flessibile)  
Filetar (Flexível)



● 295222 / ● 295223 / ● 295225

## ● 295200



Fileteador (Semiflexible)  
Slicing Knife (Semiflexible)  
C. À DénerverJaune (Semiflexible)  
Coltello Filettare Pesce (Semiflessibile)  
Filetar (Semiflexivel)



● 295322 / ● 295323 / ● 295325

## ● 295300



Despellejador  
Skinning Knife  
C. Dépouiller  
Coltello Danese  
Esfolar



● 295422 / ● 295423 / ● 295425

## ● 295400



Despellejador  
Skinning Knife  
C. Dépouiller  
Coltello Danese  
Esfolar



● 295522 / ● 295525

## ● 295500



Trinchante  
Carving Knife  
C. Tranchelard  
Coltello Trinciante  
Trinchante



● 295725

## ● 295700



C. Salami  
Salami Knife  
C. Salami  
Coltello Salami  
Salame



● 295822 / ● 295823 / ● 295825

● 295800



Carnicero (Ancho)  
Butcher Knife (Wide)  
C. Boucher (Large)  
Coltello Affetare (Largo)  
Talhante (Largo)



● 295922 / ● 295923 / ● 295925

● 295900



Carnicero (Ancho)  
Butcher Knife (Wide)  
C. Boucher (Large)  
Coltello Affetare (Largo)  
Talhante (Largo)



● 296022 / ● 296023 / ● 296025

● 296000

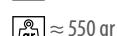


Carnicero (Ancho)  
Butcher Knife (Wide)  
C. Boucher (Large)  
Coltello Affetare (Largo)  
Talhante (Largo)



● 296122 / ● 296123 / ● 296125

● 296100



Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados



● 296515

● 296510



Carnicero Curvo  
Butcher Knife Curved  
C. Boucher Courbe  
Coltello Macellaio Curvo  
Carniceiro Curvo



● 296722 / ● 296723 / ● 296725

## ● 296700

4 mm

200 mm

≈ 530 gr

Macheta  
Cleaver  
Couperet  
Mannaietta  
Machete



● 297222 / ● 297225

## ● 297200

4 mm

200 mm

≈ 600 gr

Macheta  
Cleaver  
Couperet  
Mannaietta  
Machete



● 297522 / ● 297525

## ● 297500

4 mm

240 mm

≈ 700 gr

Macheta  
Cleaver  
Couperet  
Mannaietta  
Machete



● 298525

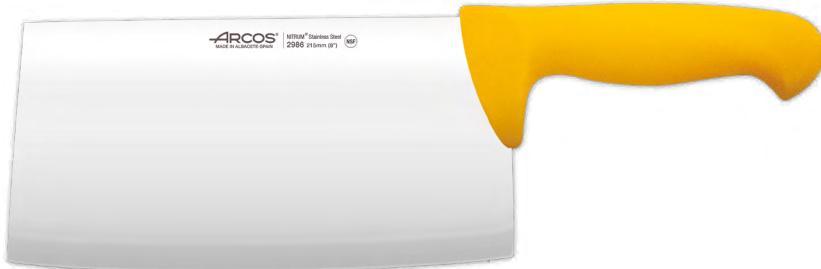
## ● 298500

2,5 mm

200 mm

≈ 390 gr

Macheta China  
Chinese Cleaver  
Couperet Chinois  
Mannaietta Cinesa  
Machete



● 298625

## ● 298600

3 mm

215 mm

≈ 585 gr

Hachuela China  
Chinese Cleaver  
Couperet Chinois  
Mannaietta Cinessa  
Machados

**● 298700** 360 mm

C. Salami  
Salami Knife  
C. Salami  
Coltello Salami  
Faca Salame

**● 298800** 410 mm

C. Salami  
Salami Knife  
C. Salami  
Coltello Salami  
Faca Salame

**● 299100** 250 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula

**● 299500** 150 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula

**● 299600** 125 x 90 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula

**● 299700** 125 x 120 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula

**● 298725****● 298825****● 299125****● 299525****● 299625****● 299725**

# NA- VA- JAS PROFE- SIONALES

PROFESSIONAL POCKET  
KNIVES

COUTEAUX DE POCHE  
PROFESIONNELS

LAME PROFESSIONALI

FACAS  
PROFISSIONAIS



**485300**

Navaja Amarilla  
Pocket Knife Yellow  
Couteau Poche Jaune  
Coltello Tascabile Giallo  
Navalha Amarela



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene

**485329**

Navaja Naranja  
Pocket Knife Orange  
Couteau Poche Orange  
Coltello Tascabile Arancia  
Navalha Laranja



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene

**485700**

Navaja Amarilla  
Pocket Knife Yellow  
Couteau Poche Jaune  
Coltello Tascabile Giallo  
Navalha Amarela



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene

**485729**

Navaja Naranja  
Pocket Knife Orange  
Couteau Poche Orange  
Coltello Tascabile Arancia  
Navalha Laranja



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene

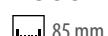
**485900**

Navaja Amarilla  
Pocket Knife Yellow  
Couteau Poche Jaune  
Coltello Tascabile Giallo  
Navalha Laranja



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene

**485929**

Navaja Naranja  
Pocket Knife Orange  
Couteau Poche Orange  
Coltello Tascabile Arancia  
Navalha Laranja



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene

# COM- PLE- MEN- TOS

ACCESSORIES FOR  
KNIVES  
COMPLÉMENTS POUR  
COUTEAUX  
COMPLEMENTI PER  
COLTELLI  
COMPLEMENTOS  
PARA FACAS



# Afiladores

SHARPENERS  
AIGUISEURS  
AFFILATORI  
AFIADORES





ABS

**603900**

Afilador Profesional Eléctrico  
Professional Electric Knife Sharpener  
Aiguiser Professionel Electrique  
Affilatore Prof.Elettrico  
Afiador Profissional Elétrico



ABS

**610000**

Afilador Profesional ABS  
Professional Sharpener ABS  
Aiguiser Professionnel ABS  
Affilatore Prof. ABS  
Afiador Profissional ABS



Plástico    Plástic

**610200**

Afilador Prof. Bolsillo  
Professional Pocket Sharpener  
Aiguiser Professionnel Poche  
Affilatore Prof. Tasca  
Afiador Profissional Bolso

 ABS + TPE    ABS + TPE  
Rodillos Cerámico y Carburo    Carbide and Ceramic Rollers**610600**

Afilador ABS  
Sharpener ABS  
Aiguiser ABS  
Affilatore ABS  
Afiador de Mão ABS

**610700**

Máquina Afilar Eléctrica  
Electric Sharpening Machine  
Affûteuse Électrique  
Affilatrice Elettrica  
Máquina de Afiar Elétrica

# Chairas

**SHARPENING STEELS**

**FUSILS**

**ACCIAINI**

**FUZIS**



**278100**

230 mm

Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278138**

230 mm

Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278200**

250 mm

Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278400**

250 mm

Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278510**

300 mm

Chaira Negro  
Sharpening Steel Black  
Fusil Mèche Ronde Noir  
Acciaino Nero  
Afiador de Aço Preto



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278511**

300 mm

Chaira Verde  
Sharpening Steel Green  
Fusil Mèche Ronde Vert  
Acciaino Verde  
Afiador de Aço Verde



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278512**

300 mm

Chaira Rojo  
Sharpening Steel Red  
Fusil Mèche Ronde Rouge  
Acciaino Rosso  
Afiador de Aço Vermelho



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278513**
 300 mm

Chaira Azul  
Sharpening Steel Blue  
Fusil Mèche Ronde Bleu  
Acciaino Azzurro  
Afiador de Aço Azul



↓  
Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278514**
 300 mm

Chaira Blanco  
Sharpening Steel White  
Fusil Mèche Ronde Blanc  
Acciaino Bianco  
Afiador de Aço Branco



↓  
Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278515**
 300 mm

Chaira Amarillo  
Sharpening Steel Yellow  
Fusil Mèche Ronde Jaune  
Acciaino Giallo  
Afiador de Aço Amarelo



↓  
Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**279010**
 300 mm

Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Oval  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto



↓  
Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**279200**
 280 mm

Chaira Diamante  
Diamond Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino al Diamante  
Afiador de Aço (Oval,  
revestida de Diamante)



↓  
Acero al Carbono Recubierto de Diamante Carbon Steel Diamond Coated  
Polipropileno Polypropylene

**279202**
 280 mm

Chaira Diamante  
Diamond Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino al Diamante  
Afiador de Aço (Oval,  
revestida de Diamante)



↓  
Acero al Carbono Recubierto de Diamante Carbon Steel Diamond Coated  
Polipropileno Polypropylene

**279400**
 240 mm

Chaira Diamante  
Diamond Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino al Diamante  
Afiador de Aço (Oval,  
revestida de Diamante)



↓  
Acero al Carbono Recubierto de Diamante Carbon Steel Diamond Coated  
Polipropileno Polypropylene

**782100**
 230 mm

Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto



↓  
Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

# Guantes de protección

**SAFETY GLOVES**

**GANTS PROTECTION**

**GUANTI ANTITAGLIO**

**LUVA DE PROTEÇÃO**





Acero Inoxidable  
Stainless Steel

**615000**

0-XXS

Guante Malla Marrón  
Chainmail Glove Brown  
Gant en Maille Marron  
Guanto in Maglia Marrone  
Luva de Proteção Marrom



Acero Inoxidable  
Stainless Steel

**615100**

1-XS

Guante Malla Verde  
Chainmail Glove Green  
Gant en Maille Vert  
Guanto in Maglia Verde  
Luva de Proteção Verde



Acero Inoxidable  
Stainless Steel

**615200**

2-S

Guante Malla Blanco  
Chainmail Glove White  
Gant en Maille Blanc  
Guanto in Maglia Bianco  
Luva de Proteção Branco



Acero Inoxidable  
Stainless Steel

**615300**

3-M

Guante Malla Rojo  
Chainmail Glove Red  
Gant en Maille Rouge  
Guanto in Maglia Rosso  
Luva de Proteção Vermelho



Acero Inoxidable  
Stainless Steel

**615400**

4-L

Guante Malla Azul  
Chainmail Glove blue  
Gant en Maille  
Guanto in Maglia Azurro Luva  
de Proteção Azul

# Tablas

**CUTTING BOARDS**  
**PLANCHES A DECOUPER**  
**TAGLIERI**  
**TÁBUAS**



**691510** 240 x 140 mm

Tabla de Corte Negra  
Cutting Board Black  
Planche à Découper Noire  
Tagliere Nero  
Tábua de Corte Preta



 Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**691610** 330 x 230 mm

Tabla de Corte Negra  
Cutting Board Black  
Planche à Découper Noire  
Tagliere Nero  
Tábua de Corte Preta



 Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**691710** 377 x 277 mm

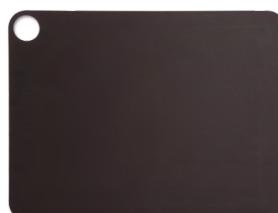
Tabla de Corte Negra  
Cutting Board Black  
Planche à Découper Noire  
Tagliere Nero  
Tábua de Corte Preta



 Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**691810** 427 x 327 mm

Tabla de Corte Negra  
Cutting Board Black  
Planche à Découper Noire  
Tagliere Nero  
Tábua de Corte Preta



 Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**692110** 330 x 230 mm

Tabla de Corte Negra  
Cutting Board Black  
Planche à Découper Noire  
Tagliere Nero  
Tábua de Corte Preta



 Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**692210** 377 x 277 mm

Tabla de Corte Negra  
Cutting Board Black  
Planche à Découper Noire  
Tagliere Nero  
Tábua de Corte Preta



 Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**692310** 427 x 327 mm

Tabla de Corte Negra  
Cutting Board Black  
Planche à Découper Noire  
Tagliere Nero  
Tábua de Corte Preta



 Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**693510**

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**693610**

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**693710**

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**708000**

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**708100**

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

**708200**

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

323 x 150 mm  
Tabla Tapas Negra  
Tapas Board Black  
Planche Tapas Noire  
Tagliere Tapas Nero  
Tábua de Tapas Preta

323 x 250 mm  
Tabla Tapas Negra  
Tapas Board Black  
Planche Tapas Noire  
Tagliere Tapas Nero  
Tábua de Tapas Preta

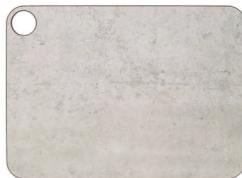
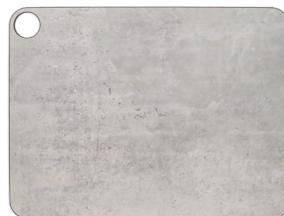
330 x 230 mm  
Tabla Salsera Negra  
Serving Board Black  
Planche Assiette Noire  
Tagliere Servire Nero  
Tábua de Corte Preta

240 x 140 mm  
Tabla de Corte Natural  
Cutting Board Natural  
Planche à Découper Naturel  
Tagliere Naturale  
Tábua de Corte Natural

330 x 230 mm  
Tabla de Corte Natural  
Cutting Board Natural  
Planche à Découper Naturel  
Tagliere Naturale  
Tábua de Corte Natural

377 x 277 mm  
Tabla de Corte Natural  
Cutting Board Natural  
Planche à Découper Naturel  
Tagliere Naturale  
Tábua de Corte Natural

 Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre**708300** 427 x 327 mmTabla de Corte Natural  
Cutting Board Natural  
Planche à Découper Naturel  
Tagliere Naturale  
Tábua de Corte Natural Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre**709100** 330 x 230 mmTabla de Corte Natural  
Cutting Board Natural  
Planche à Découper Naturel  
Tagliere Naturale  
Tábua de Corte Natural Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre**709200** 377 x 277 mmTabla de Corte Natural  
Cutting Board Natural  
Planche à Découper Naturel  
Tagliere Naturale  
Tábua de Corte Natural Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre**709300** 427 x 327 mmTabla de Corte Natural  
Cutting Board Natural  
Planche à Découper Naturel  
Tagliere Naturale  
Tábua de Corte Natural Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre**709600** 330 x 230 mmTabla Salsera Natural  
Serving Board Natural  
Planche Assiette Naturel  
Tagliere Servire Naturale  
Tábua de Corte Natural Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre**765000** 240 x 140 mmTabla de corte Mármol  
Cutting Board Marble  
Planche à Découper Marbre  
Tagliere Marmol  
Tábua de Corte Mármore

 Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

## 765100

 330 x 230 mmTabla de corte Mármol  
Cutting Board Marble  
Planche à Découper Marbre  
Tagliere Marmol  
Tábua de Corte Mármore

## 765200

 377 x 277 mmTabla de corte Mármol  
Cutting Board Marble  
Planche à Découper Marbre  
Tagliere Marmol  
Tábua de Corte Mármore

## 765300

 427 x 327 mmTabla de corte Mármol  
Cutting Board Marble  
Planche à Découper Marbre  
Tagliere Marmol  
Tábua de Corte Mármore

## 766000

 330 x 230 mmTabla Salsera Mármol  
Serving Board Marble  
Planche Assiette Marbre  
Tagliere Servire Marmol  
Tábua de Corte Mármore

## 766100

 330 x 230 mmTabla de corte Mármol  
Cutting Board Marble  
Planche à Découper Marbre  
Tagliere Marmol  
Tábua de Corte mármore

## 766200

 377 x 277 mmTabla de corte Mármol  
Cutting Board Marble  
Planche à Découper Marbre Tagliere  
Marmol  
Tábua de Corte Mármore

## 766300

 427 x 327 mmTabla de corte Mármol  
Cutting Board Marble  
Planche à Découper Marbre  
Tagliere Marmol  
Tábua de Corte Mármore

# Bolsas para cuchillos

KNIVES ROLL BAG  
TROUSSE COUTEUX  
BORSA PORTACOLTELLI  
SACO PARA FACAS



 100% Polyester  
100% Polyester

 100% Polyester  
100% Polyester

 100% Polyester  
100% Polyester

 100% Polyester  
100% Polyester

 Poliéster 600D con Recubrimiento PVC  
Polyester 600D Covering with PVC

 Piel  
Leather

 Piel  
Leather
**690200**
 460 x 275 mm

Bolsa Cuchillos 4 pzas.  
4 Pc. Knife Roll Bag  
Trousse Couteaux 4 Places  
Borsa Portacoltelli 4 Pezzi  
Saco Facas 4 Piezas

**690400**
 500 x 510 mm

Bolsa Cuchillos 8 pzas.  
8 Pc. Knife Roll Bag  
Trousse Couteaux 8 Places  
Borsa Portacoltelli 8 Pezzi  
Saco Facas 8 Piezas

**690500**
 730 x 510 mm

Bolsa Cuchillos 12 pzas.  
12 Pc. Knife Roll Bag  
Trousse Couteaux 12 Places  
Borsa Portacoltelli 12 Pezzi  
Saco Facas 12 Piezas

**691400**
 520 x 920 mm

Bolsa Cuchillos 17 pzas.  
17 Pc. Knife Roll Bag  
Trousse Couteaux 17 Places  
Borsa Portacoltelli 17 Pezzi  
Saco Facas 17 Piezas

**694900**
 330 x 480 x 185 mm

 ≈ 29L - 1,3kg

Mochila Porta Cuchillos 9 Pzas.  
9 Pc. Knife Backpack  
Sac à dos Porte-couteaux 9 Places  
Zainetto Porta Coltelli 9 Pezzi  
Saco Facas 9 Piezas

**694800**
 863 x 446 mm

Bolsa Piel Cuchillos 10 pzas.  
10 Pc. Leather Knife Roll Bag  
Trousse couteaux cuir 10 places  
Borsa in pelle da 10 coltelli  
Estojo de pele para facas 10 Piezas

**695100**
 470 x 446 mm

Bolsa Piel Cuchillos 5 pzas.  
5 Pc. Leather Knife Roll Bag  
Trousse couteaux cuir 5 places.  
Borsa in pelle da 5 coltelli  
Estojo de pele para facas 5 Piezas

# Tacos

BLOCKS  
BLOCS  
CEPPI  
BLOCOS



 Bambú  
Bamboo**793800** 220 x 89 x 280 mm

Taco Universal Bambú  
Bamboo Universal Block  
Bloc Universel Bambou  
Ceppo Universale Banbu  
Cepo Universal Bambu

 Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico  
Thermoplastic rubber fibre interior plastic**794000** 110 x 225 mm

Taco Universal Redondo Negro  
Universal Block Round Black  
Bloc Universel Rond Noir  
Ceppo Universale Rotondo Nero  
Cepo Universal Redondo Preto

 Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico  
Thermoplastic rubber fibre interior plastic**794100** 220 x 160 x 65 mm

Taco Universal Ovalado Blanco  
Universal Block Oval White  
Bloc Universel Oval Blanc  
Ceppo Universale Ovale Bianco  
Cepo Universal Oval Preto

 Bambú  
Bamboo**794300** 432 x 139 x 39 mm

Taco Interior Cajón Bambú  
Bamboo Universal Block Drawer  
Bloc Universel Tiroir Bambou  
Ceppo Universale Cassetto Banbu  
Cepo Interior Gaveta Bambu

 Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico  
Thermoplastic rubber fibre interior plastic**794400** 110 x 225 mm

Taco Universal Redondo Blanco  
Universal Block Round White  
Bloc Universel Rond Blanc  
Ceppo Universale Rotondo Bianco  
Cepo Universal Redondo Branco

 Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico  
Thermoplastic rubber fibre interior plastic



**794500**

 220 x 160 x 65 mm  
Taco Universal Ovalado Negro  
Universal Block Oval Black  
Bloc Universel Oval Noir  
Cepo Universale Ovale Nero  
Cepo Universal Oval Preto

 Madera de Caucho  
Rubber Wood



**794700**

 225 x 185 x 150 mm  
Taco Universal Madera de Caucho  
Rubber Wood Universal Block  
Bloc Universel Bois d'hévéa  
Blocco Universale Legno di  
Cepo Universal Madeira de Borracha

 Bambú  
Bamboo



**794800**

 150 x 160 x 160 mm  
Soporte Utensilios Bambú  
Bamboo Utensil Holder  
Porte-Ustensiles Bambou  
Portautensili Bambu  
Suporte Utensílios Bambu

 Cromado con interior de fibras de caucho termoplástico  
Chrome plated with plastic rubber fibre interior



**794900**

 110 x 220 mm  
Taco Universal Redondo Cromado  
Universal Block Round Chrome Plated  
Bloc Universel Rond Chromé  
Cepo Universale Rotondo  
Cepo Universal Redondo Cromado

 PIEDRA caliza en color crema y MADERA de roble francés en color natural  
Cream-coloured LIMESTONE - Natural colour French oak WOOD



**795500 New**

 280 x 364 x 78 mm  
Soporte para cuchillos de Piedra y Madera  
Stone and wooden knife holder  
Support pour couteaux en pierre et en bois  
Supporto per coltelli in pietra e legno  
Suporte para facas de pedra e madeira

# Soportes Magnéticos

MAGNETIC RACK  
BARRE AIMANTÉE  
MAGNET  
SUPORTES MAGNÉTICOS



**692500**

■ PVC / Acero / ABS  
PVC / Steel / ABS

**692600**

■ PVC / Acero / ABS  
PVC / Steel / ABS

**692700**

■ PVC / Acero / ABS  
PVC / Steel / ABS

**692800**

■ Bambú  
Bamboo

**692900**

■ Bambú  
Bamboo

**695000**

■ Bambú  
Bamboo

300 x 45 mm  
Soporte Magnético  
Magnetic Rack  
Barre Aimantée  
Magnet  
Suporte Magnético

450 x 45 mm  
Soporte Magnético  
Magnetic Rack  
Barre Aimantée  
Magnet  
Suporte Magnético

500 x 45 mm  
Soporte Magnético  
Magnetic Rack  
Barre Aimantée  
Magnet  
Suporte Magnético

300 x 45 mm  
Soporte Magnético  
Magnetic Rack  
Barre Aimantée  
Magnet  
Suporte Magnético

450 x 45 mm  
Soporte Magnético  
Magnetic Rack  
Barre Aimantée  
Magnet  
Suporte Magnético



# U-TI- LES PROFE- SIONALES

PROFESSIONAL  
UTENSILS

USTENSILES  
PROFESSIONNELS

UTENSILI  
PROFESSIONALI

FERRAMENTAS  
PROFISSIONAIS

**277100**



Acero Inoxidable NITRUM®  
Stainless Steel NITRUM®  
Polipropileno Polypropylene

90 mm  
Electricista  
Electrician Knife  
C. Électricien  
Coltello Elettricista  
Eletricista



Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**689900**

520 x 270 mm  
Tabla Panera  
Bread Cutting Board  
Planche Coupe Pain  
Tagliere Taglia Pane  
Tábua de Cortar Pão



Acero Inoxidable  
ABS  
Stainless Steel  
ABS

**780800**

70 mm  
Mantequilla  
Butter Knife  
C. Beurre  
Coltello burro  
Manteiga



Acero Inoxidable  
Polipropileno  
Stainless Steel  
Polypropylene

**790200**

225 mm  
Gubia  
Gouge  
Gouge  
Sgorbia  
Goiva



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Stainless Steel

**790500**

260 mm  
Escamador de pescado  
Scaling Knife  
Écailler  
Squama-Pesce  
Escalador Peixe



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Stainless Steel

**790600**

6 mm  
140 mm  
 $\approx 750$  gr  
Aplastador de Filetes  
Meat tenderizer  
Batte à Cotelette  
Batticarne  
Amaciador Carne



Acero Inoxidable  
Polioximetileno (POM)      Stainless Steel  
Polyoxymethylene (POM)

## 790800

10 mm

220 mm

≈ 1100 gr

Aplastador de Filetes  
Meat tenderizer  
Batté à Cotelette  
Batticarne  
Amaciador Carne



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

## 791600

440 mm

Corta Bacalao-Pan  
Codfish - Bread Cutting  
Knife  
C. Coupe Pain  
Taglia-Baccalà - Pane  
Corta-Bacalhau - Pão

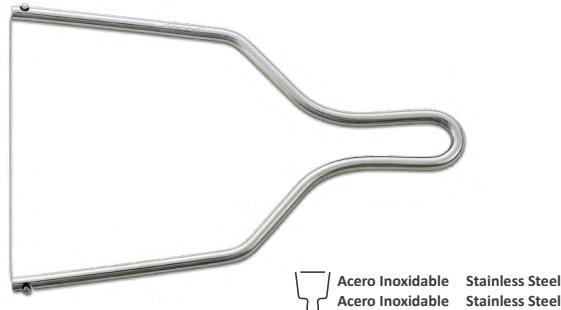


Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

## 791800

430 mm

Sierra Carnicero  
Butcher Saw  
Scie Boucher  
Sega da Macellaio  
Serra Carniceiro



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable      Stainless Steel  
Stainless Steel

## 795000

120 mm

Lira de Queso  
Cheese Lira  
Lyre à Fromage  
Taglia Formaggio a Filo  
Lira de Queijo



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable      Stainless Steel  
Stainless Steel

## 795100

210 mm

Lira de Queso  
Cheese Lira  
Lyre à Fromage  
Taglia Formaggio a Filo  
Lira de Queijo

# GAD- GES PROFE- SIONALES



PROFESSIONAL GADGETS  
GADGETS PROFESSIONNELS  
GADGETS PROFESSIONALI  
ÚTEIS PROFISSIONAIS



Acero Inoxidable  
Polipropileno

Stainless Steel  
Polypropylene

**277200**

60 mm  
Abre Ostras  
Oyster Knife  
C. Ouvre Huîtres  
Apri-Ostriche  
Abre-Ostras



Acero Inoxidable

Stainless Steel

**605000**

130 mm  
Pinza Pescado  
Fish Pincer  
Pince Arêtes  
Pinza Pesce  
Pinça Peixe



Acero Inoxidable 18/10

Stainless Steel 18/10

**605100**

100 mm  
Pinza Jamón  
Ham Pincer  
Pince à Jambon  
Pinza Prosciutto  
Pinça Presunto



Acero Inoxidable 18/10

Stainless Steel 18/10



Acero Inoxidable

Stainless Steel

**606100**

120 mm  
Pinza Jamón  
Ham Pincer  
Pince à Jambon  
Pinza Prosciutto  
Pinça Presunto



Acero Inoxidable

Stainless Steel

**606300**

200 mm  
Pinza Emplatar  
Plating Pincer  
Pince à Servir  
Pinza Servire  
Pinças Servir



Acero Inoxidable

Stainless Steel

**606400**

185 mm  
Tenaza Marisco  
Lobster Cracker  
Pince Crustaces  
Pinza Crostacei  
Pinça Marisco

**606500**
 140 mm

Pinza Emplatar  
Plating Pincer  
Pince à Servir  
Pinza Servire  
Pinças Servir



 Acero Inoxidable Stainless Steel

**607000**
 110 mm

Utensilio Pelador  
Peeler  
Éplucheur  
Pelapatate  
Descascador



 Acero Inoxidable Stainless Steel

**607100**
 110 mm

Utensilio Pelador Tomate  
Tomato Peeler  
Éplucheur Tomate  
Pelapomodoro  
Descascador Tomate



 Acero Inoxidable Stainless Steel



 Acero Inoxidable Stainless Steel

**607200**
 110 mm

Cortador de Juliana  
Julienne Cutter  
Couteau Juliennne  
Tagliatore Julienne  
Descascador Juliana



 Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**612100**
 60 mm

Mondador  
Potato Peeler  
Éplucheur  
Pelapatate  
Descascador



 Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**612200**
 90 mm

Decorador  
Decorating Knife  
Décorateur  
Coltello Decoratore  
Decorador



 Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene



 Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**612300**
 75 mm

Descorazonador  
Apple Corer  
Vide Pomme  
Coltello Tagliamela  
Descarcaçador

**612700**
 40 mm

Mondador Naranjas  
Canal Knife  
Canneleur d'orange  
Pela-arance  
Descascador Laranjas



 Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**612800**
 40 mm

Rallador Limones  
Decorating Zester  
Canneleur Zesteur  
Rigalimoni  
Ralador Limõe



 Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**613000**
 50 mm

Vaciador-Decorador  
Melon Baller  
Moule à Pomme  
Scavino  
Esvaziador-Decorado



 Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**613100**
 60 mm

Doble Vaciador  
Double Melon Baller  
Moule à Pomme double  
Scavino doppio  
Duplo Esvaziador-Decorado



 Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**613200**
 85 mm

Rizador Mantequilla  
Butter Curler  
Coqueleur à Beurre  
Arricia-burro  
Modelador Manteiga



 Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**613300**
 250 mm

Batidora Varilla  
Whisk  
Fouet  
Frusta  
Batedor de Varetas



 Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable      Stainless Steel  
Stainless Steel



 Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable      Stainless Steel  
Stainless Steel

**613400**
 300 mm

Batidora Varilla  
Whisk  
Fouet  
Frusta  
Batedor de Varetas

**613600**

100 mm

Decorador Frutas  
Fruit Decorator  
Décorateur à Fruits  
Decoratore Frutta  
Decorador Frutas



Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**613700**

120 mm

Corta Queso  
Cheese plane  
Coupe Fromage  
Taglia-formaggio  
Corta-Queijo



Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**613800**

130 mm

Rallador Queso  
Cheese Grater  
Rape à Fromage  
Grattugia  
Ralador-Queijo



Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**614200**

90 mm

Espátula Pastelera  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula



Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**614300**

200 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula



Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**614400**

250 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**614500**

160 mm  
Espátula Servir  
Pizza Cutter Server  
Pelle Coupante  
Pala Servipizza  
Espátula Servir Pizza



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**614600**

175 mm  
Espátula Servir  
Lasagne Server  
Pelle à Servir  
Pala Servilasagne  
Espátula Servir



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**614800**

100 mm  
Corta Pizza  
Pizza Cutter  
Coupe Pizza  
Tagliapizza  
Corta Pizza



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**616600**

65 mm  
Mondador Naranjas  
Canal Knife  
Canneleur d'orange  
Pela-arance  
Descascador Laranjas



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**616800**

117 mm  
Descorazonador  
Apple Corer  
Vide Pomme  
Coltello Tagliamelone  
Descaroçador

**617100**

Polipropileno      Polypropylene

 93 mm  
Brocha Pastelero  
Pastry Brush  
Pinceau à Patisserie  
Pennello Dolci  
Brocha Pasteleiro**617200**

Silicona Metal      Silicona Metal

 280 mm  
Lengua Silicona Negro  
Silicone Spatula Black  
Maryse Silicone Noir  
Leccapentola Nero  
Espátula Silicone Preto**792500**

Acero Inoxidable Polipropileno      Stainless Steel Polypropylene

 110 mm  
Parmesano  
Parmesan  
Parmesan  
Parmigiano  
Parmesão**792600**

Acero Inoxidable Polipropileno      Stainless Steel Polypropylene

 140 mm  
Parmesano  
Parmesan  
Parmesan  
Parmigiano  
Parmesão

# CHU- LE- TEROS

STEAK SETS  
ENSEMBLES COUTEAUX STEAK  
SET COLTELLI BISTECCA  
PARA COSTOLETAS



# The Origin



Esta serie de tenedores y cuchillos chuleteros The Origin robará las miradas en tu mesa y cocina. Ideal para regalar o para aportarle a tu mesa un estilo elegante, gracias a su forma de navaja.

The Origin series will steal the show at your table and in your kitchen. Is a series that will be ideal as a gift or to give your table an elegant style, thanks to its knife shape.

Cette série de fourchettes et de couteaux à steak The Origin détournera tous les regards à table et à la cuisine. Idéal comme cadeau ou pour apporter à votre table un style élégant grâce à la forme de couteau de poche.

Questa serie di forchette e coltelli da bistecca The Origin attirerà gli sguardi sulla vostra tavola e nella vostra cucina. Ideale come regalo o per donare alla vostra tavola uno stile elegante, grazie alla caratteristica forma del manico.

Esta série de garfos e facas para bifes The Origin será um verdadeiro chamariz na sua mesa e na sua cozinha. Ideal como um presente ou para dar à sua mesa um estilo elegante, graças à sua forma de navalha.

**373700**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera de Palisandro Rosewood

**373900 New**

Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Madera de Palisandro Rosewood

**373723**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
MICARTA MICARTA



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
MICARTA MICARTA

**373923 New**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
MICARTA MICARTA

**373728**

Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
MICARTA MICARTA

**373928 New**

110 mm

230 mm

Chuletero (Filo)  
Steak Knife (Cutting edge)  
C. Steak (Lisse)  
Coltello Bistecca (Filo)  
Faca de churrasco (fio)

**373900 New**

220 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette  
Forchetta Bistecca  
Garfo

**373728**

110 mm

230 mm

Chuletero (Filo)  
Steak Knife (Cutting edge)  
C. Steak (Lisse)  
Coltello Bistecca (Filo)  
Faca de churrasco (fio)



**Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel**  
Madera de Palisandro Rosewood



## 807000 *New*

Juego 4 pzas.(373700)  
4 pc. Steak Set (373700)  
Set 4 Steak (373700)  
Set 4 Pezzi (373700)  
Conjunto 4 Peças (373700)



**Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel**  
MICARTA



## 807100 *New*

Juego 4 pzas.(373723)  
4 pc. Steak Set (373723)  
Set 4 Steak (373723)  
Set 4 Pezzi (373723)  
Conjunto 4 Peças (373723)



**Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel**  
MICARTA



## 807200 *New*

Juego 4 pzas.(373728)  
4 pc. Steak Set (373728)  
Set 4 Steak (373728)  
Set 4 Pezzi (373728)  
Conjunto 4 Peças (373728)

# Steel-Force



La durabilidad de los materiales con los que están hechos estos utensilios es extraordinaria, algo que es esencial ya que son una pieza que no podría faltar en la mesa cada día.

The durability of the materials with which these utensils are manufactured is extraordinary, something that is essential given that they are items which cannot be missing from the table on a daily basis.

La durabilité des matériaux dont ces ustensiles sont fabriqués est extraordinaire, une caractéristique essentielle car ces éléments ne peuvent pas manquer à table au quotidien.

La durevolezza dei materiali di cui sono fatti gli utensili è straordinaria, una caratteristica essenziale per degli elementi che non possono mancare sulla tavola di tutti i giorni.

A durabilidade dos materiais com que estes utensílios são feitos é extraordinária, algo que é essencial, uma vez que são uma peça que não poderia faltar todos os dias na mesa.

**375500**

Acero Inoxidable  
Acerinoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**375800**

Acero Inoxidable  
Acerinoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**375900**

Acero Inoxidable  
Acerinoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**376500**

Acero Inoxidable  
Acerinoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**376900 New**

Acero Inoxidable  
Acerinoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**565600**

Acero Inoxidable  
Acerinoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**375500**

110 mm

220 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)

**375800**

110 mm

220 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)

**375900**

110 mm

230 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)

**376500**

110 mm

220 mm

Chuletero (Filo)  
Steak Knife (Cutting edge)  
C. Steak (Lisse)  
Coltello Bistecca (Filo)  
Faca de churrasco (Fio)

**376900 New**

110 mm

230 mm

Chuletero (Filo)  
Steak Knife (Cutting edge)  
C. Steak (Lisse)  
Coltello Bistecca (Filo)  
Faca de churrasco (Fio)

**565600**

115 mm

230 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)

**701000 New**

Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable      Stainless Steel  
Stainless Steel

110 mm

220 mm

Chuletero (Filo)  
Steak Knife (Cutting edge)  
C. Steak (Lisse)  
Coltello Bistecca (Filo)  
Para Costoletas (Fio)



Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10

**701800**

150 mm

Cuchara Lunch  
Lunch Spoon  
Cuillère Lunch  
Cucchiaio Frutta  
Colher Lunch



Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10

**701900**

210 mm

Cuchara  
Spoon  
Cuillère  
Cucchiaione  
Colher



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable      Stainless Steel  
Stainless Steel

**702000**

110 mm

220 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)



Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10

**702100**

200 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette Steak  
Forchetta Bistecca  
Garfo



Acero Inoxidable  
Stainless Steel

### 378000

Juego 6 pzas.(375500)  
6 pc. Steak Set (375500)  
Set 6 Steak (375500)  
Set 6 Pezzi (375500)  
Conjunto 6 Peças (375500)



Acero Inoxidable  
Stainless Steel

### 378100

Juego 12 pzas.  
12 pc. Steak Set  
Set 12 Steak  
Set 12 Pezzi  
Conjunto 12 Peças



Acero Inoxidable  
Stainless Steel

### 378200

Juego 6 pzas.(376500)  
6 pc. Steak Set (376500)  
Set 6 Steak (376500)  
Set 6 Pezzi (376500)  
Conjunto 6 Peças (376500)



Acero Inoxidable  
Stainless Steel

### 378400

Juego 4 pzas.(375800)  
4 pc. Steak Set (375800)  
Set 4 Steak (375800)  
Set 4 Pezzi (375800)  
Conjunto 4 Peças (375800)



Acero Inoxidable  
Stainless Steel

### 377400 New

Juego 4 pzas.(375900)  
4 pc. Steak Set (375900)  
Set 4 Steak (375900)  
Set 4 Pezzi (375900)  
Conjunto 4 Peças (375900)



Acero Inoxidable  
Stainless Steel

### 702300

Juego 6 pzas. (702000)  
6 pc. Steak Set (702000)  
Set 6 Steak Monoblock (702000)  
Set 6 Pezzi (702000)  
Conjunto 6 Peças (702000)

# Forest



Diseño rústico donde destaca la calidez de la madera. Todo un clásico en cualquier mesa realizado especialmente para un uso cotidiano.

Design meets the rustic warmth of wood. A classic in any table and made especially for daily use.

Design rustique d'où se détache la qualité du bois. Tout un classique dans toutes les cuisines, spécialement conçu pour un usage quotidien.

Design di stampo rustico dove si evidenzia la qualità del legno. Linea classica che è adattabile a qualsiasi tavola e per un uso quotidiano.

Desenho rústico onde se destaca o calor da madeira. Um clássico em qualquer mesa, feito especialmente para uso diário.



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 371400

150 mm

Cuchara Lunch  
Lunch Spoon  
Cuillère Lunch  
Cucchiaio Frutta  
Colher Lunch



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 371500 *box*

110 mm

220 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 371501 *blister*

110 mm

220 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 371600 *box*

200 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette Steak  
Forchetta Bistecca  
Garfo



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 371601 *blister*

200 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette Steak  
Forchetta Bistecca  
Garfo



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 371700

205 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher mesa



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 371800

110 mm

220 mm

Chuletero Natural (Perlado)  
Steak Knife Natural (Serrated)  
C. Steak Naturel (Cranté)  
Coltello Bistecca Naturale (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 371822

110 mm

220 mm

Chuletero Rojo (Perlado)  
Steak Knife Red (Serrated)  
C. Steak Rouge (Cranté)  
Coltello Bistecca Rosso (Seghettato)  
Faca de churrasco Vermelho (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 371823

110 mm

220 mm

Chuletero Azul (Perlado)  
Steak Knife Blue (Serrated)  
C. Steak Bleu (Cranté)  
Coltello Bistecca Azzurro (Seghettato)  
Faca de churrasco Azul (Perolado)



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 371900

200 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette Steak  
Forchetta Bistecca  
Garfo



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Madera Comprimida Pack-Wood

## 372100

205 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher mesa



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

## 372500

110 mm

220 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Côte à l'os (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Madera Comprimida Pack-Wood

## 372600

230 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette Steak  
Forchetta Bistecca  
Garfo



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

## 372700

120 mm

235 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Côte à l'os (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

## 373200

110 mm

220 mm

Chuletero (Filo)  
Steak Knife (Cutting edge)  
C. Steak (Lisse)  
Coltello Bistecca (Filo)  
Faca de churrasco (Fio)

**374610**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Madera Comprimida

90 mm

195 mm

Chuletero (Filo)  
Steak Knife (Cutting edge)  
C. Steak (Lisse)  
Coltello Bistecca (Filo)  
Faca de churrasco (Fio)



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Madera Comprimida Pack-Wood

**374710**

195 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette  
Forchetta Bistecca  
Garfo



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Madera Comprimida Pack-Wood

**803700**

200 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher mesa



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

**803800**

105 mm

215 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Côte à l'os (Cranté)  
Coltello Bistecca (Segghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Madera Comprimida Pack-Wood

**803900**

200 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette  
Forchetta Bistecca  
Garfo



1 Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 372000

Juego Chuleteros 6 pzas. (3715)  
6 pc. Steak Set (3715)  
Set 6 Steak Bois (3715)  
Set Steak 6 Pezzi (3715)  
Conjunto 6 Peças (3715)



1 Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 372200

Juego Chuleteros  
Steak Set  
Set Steak  
Set Bistecca  
Conjunto Facas de Churrasco



1 Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 372300

Juego Chuleteros 6 pzas. (3718)  
6 pc. Steak Set (3718)  
Set 6 Steak Bois (3718)  
Set Steak 6 Pezzi (3718)  
Conjunto 6 Peças (3718)



1 Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 377000 New

Juego Chuleteros (filo) 6 pzas. (373200)  
6 pc. Steak Set (Cutting edge)(373200)  
Set 6 Steak Bois (Lisse)(373200)  
Set Steak 6 Pezzi (Filo) (373200)  
Conjunto 6 Peças (Fio) (373200)



1 Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 377100 New

Juego Chuleteros (Perlado) 6 pzas. (371822)  
6 pc. Steak Set (Serrated) (371822)  
Set 6 Steak Bois (Cranté) (371822)  
Set Steak 6 Pezzi (Seghettato) (371822)  
Conjunto 6 Peças (Perlado) (371822)



1 Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

### 377600 New

Juego Chuleteros 6 pzas. (371500)  
6 pc. Steak Set (371500)  
Set 6 Steak Bois (371500)  
Set Steak 6 Pezzi (371500)  
Conjunto 6 Peças (371500)

 6 X 3715 6 X 3716

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

## 37700

Juego Chuleteros  
Steak Set  
Set Steak  
Set Bistecca  
Conjunto Facas de Churrasco



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

## 830400

Juego Chuleteros 6 pzas. (371823)  
6 pc. Steak Set (371823)  
Set 6 Steak Bois (371823)  
Set Steak 6 Pezzi (371823)  
Conjunto 6 Peças (371823)

# Steak basic



Diseños variados para cada situación y para todos los gustos con el fin de vestir cualquier mesa.

Different designs for each occasion to fit any taste and to complement any table.

Formes variées pour chaque situation et pour tous les goûts afin de répondre à chaque table.

Una vasta gamma di prodotti variati nel design per poter essere presentati in ogni tavola

Designs variados para cada situação e para todos os gostos a fim de vestir qualquer mesa.

**372400**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Poliamidas Polyamides

110 mm

230 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perlado)

**372900**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

110 mm

230 mm

Chuletero (Filo)  
Steak Knife (Cutting edge)  
C. Steak (Lisse)  
Coltello Bistecca (Filo)  
Faca de churrasco (Fio)

**373300**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

110 mm

230 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perlado)

**374700**

Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM)

195 mm

Tenedor Negro  
Steak Fork Black  
Fourchette Steak Noir  
Forchetta Bistecca Nero  
Garfo Preto

**374722**

Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM)

195 mm

Tenedor Rojo  
Steak Fork Red  
Fourchette Rouge  
Forchetta Bistecca Rosso  
Garfo Vermelho

**374724**

Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM)

195 mm

Tenedor Blanco  
Steak Fork White  
Fourchette Steak Blanc  
Forchetta Bistecca Bianco  
Garfo Branco

**374800**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM)

115 mm

220 mm

Chuletero Negro (Perlado)  
Steak Knife Black (Serrated)  
C. Steak Noir (Cranté)  
Coltello Bistecca Nero  
(Seghettato)  
Faca de churrasco Preto  
(Perolado)

**374822**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM)

115 mm

220 mm

Chuletero Rojo (Perlado)  
Steak Knife Red (Serrated)  
C. Steak Rouge (Cranté)  
Coltello Bistecca Rosso  
(Seghettato)  
Faca de churrasco Vermelho (Perolado)

**374824**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM)

115 mm

220 mm

Chuletero Blanco (Perlado)  
Steak Knife White (Serrated)  
C. Steak Blanc (Cranté)  
Coltello Bistecca Bianco(Seghettato)  
Faca de churrasco Branco (Perolado)

**375000**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM)  
Latón Brass

115 mm

225 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM)  
Latón Brass

200 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette Steak  
Forchetta Bistecca  
Garfo

**375100**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM)

120 mm

220 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)

**375200**

**740009**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**803000**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**804000**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Poliamidas Polyamides

**804100**

Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Poliamidas Polyamides

**805109**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

115 mm

225 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)

110 mm

215 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)

110 mm

220 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)

200 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette Steak  
Forchetta Bistecca  
Garfo

110 mm

220 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)



1 Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene



## 377200 New

Juego 4 pzas.(373300)  
4 pc. Steak Set (373300)  
Set 4 Steak (373300)  
Set 4 Pezzi (373300)  
Conjunto 4 Peças (373300)



1 Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene



## 830600

Juego 4 pzas.(373371)  
4 pc. Steak Set (373371)  
Set 4 Steak (373371)  
Set 4 Pezzi (373371)  
Conjunto 4 Peças (373371)



1 Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene



## 830700

Juego 4 pzas.(373372)  
4 pc. Steak Set (373372)  
Set 4 Steak (373372)  
Set 4 Pezzi (373372)  
Conjunto 4 Peças (373372)



1 Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno NITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene



## 830800

Juego 4 pzas.(373373)  
4 pc. Steak Set (373373)  
Set 4 Steak (373373)  
Set 4 Pezzi (373373)  
Conjunto 4 Peças (373373)

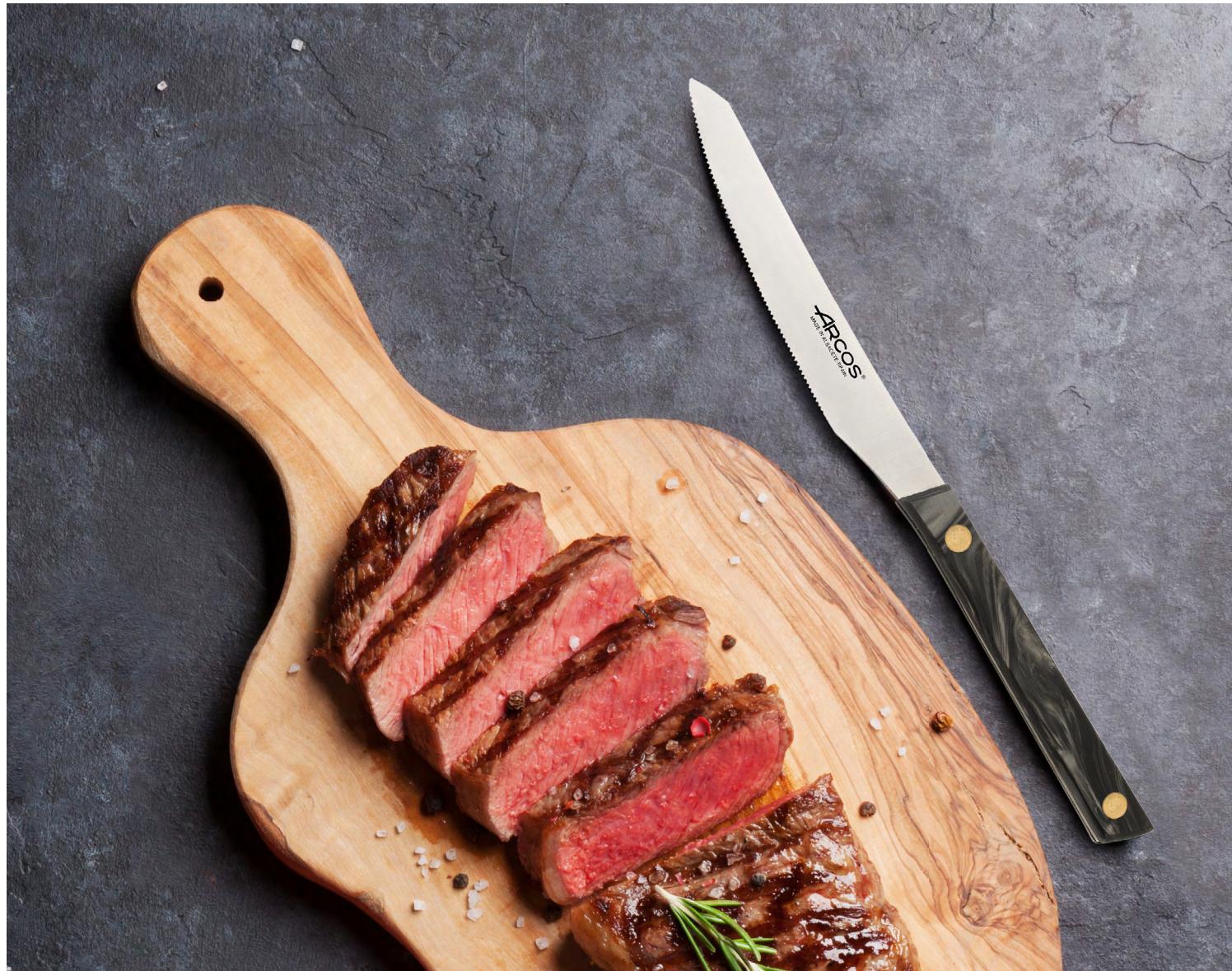
# CU- CHI- LLOS de mesa

TABLE KNIVES  
COUTEAUX DE TABLE  
COLTELLI DA TAVOLA  
FACAS DE MESA





# Flysch



Elegancia y sutileza en tu mesa para acompañarte en tus platos preferidos. Mango con belleza natural y variedad cromática, inspirado en la costa atlántica de Europa. Excelente opción para aquellos que buscan un cuchillo de mesa con gran poder de corte. Su hoja dentada aporta gran precisión y rapidez para cualquier tipo de corte de carnes, verduras y otros alimentos en la mesa.

Elegance and subtlety on your table to complement your favourite dishes. Handle with natural beauty and a variety of colours, inspired by the Atlantic coast of Europe. Excellent choice for those looking for a table knife with outstanding cutting power. Its serrated blade provides great precision and speed for any cut type for cutting meats, vegetables and other foods at the table.

Élégance et subtilité à table pour vous accompagner dans vos plats favoris. Manche avec beauté naturelle et variété chromatique, inspiré de la côte atlantique d'Europe. Une excellente option pour tous ceux qui sont à la recherche d'un couteau de table avec un grand pouvoir de coupe. Sa lame dentelée apporte une grande précision et de la rapidité dans tous types de coupes de viandes, légumes et autres aliments à table.

Eleganza e raffinatezza sulla vostra tavola, per accompagnare i vostri piatti preferiti. Manico dotato di bellezza naturale e varietà cromatica, ispirato alla costa atlantica dell'Europa. Eccellente opzione per chi cerca un coltello da tavola che offre una grande potenza di taglio. La sua lama segghettata fornisce un'elevata precisione e velocità per tagliare qualsiasi tipo di carne, verdura o altri alimenti da tavola.

Elegância e subtileza na sua mesa para acompanhar os seus pratos favoritos. Cabo com beleza natural e variedade cromática, inspirada na costa atlântica da Europa. Excelente escolha para quem procura uma faca de mesa com grande poder de corte. A sua lâmina serrilhada proporciona grande precisão e rapidez para qualquer tipo de corte de carnes, legumes e outros alimentos à mesa.

**373800 New**

110 mm

230 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
Couteau Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polimetil metacrilato (PMMA)

NITRUM® Stainless Steel  
Polymethyl Methacrylate (PMMA)

**374000 New**

Juego 4 pzas. (373800)  
4 pc. Steak Set (373800)  
Set 4 Steak (373800)  
Set 4 Pezzi (373800)  
Conjunto 4 Peças (373800)



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polimetil metacrilato (PMMA)

NITRUM® Stainless Steel  
Polymethyl Methacrylate (PMMA)

# Steel-Table



Esta serie es un representante de la calidad que tienen los cubiertos Arcos. Está fabricado con una mano de obra experimentada, así como una tecnología innovadora que lo hace muy resistente y duradero.

This series is a representative of the quality of Arcos cutlery. It is manufactured using experienced craftsmanship, as well as an innovative technology which makes this a very resistant and durable knife.

Cette série est une représentante de la qualité des couverts Arcos. Fabriqué avec une main-d'œuvre expérimentée et avec une technologie innovante qui le rend très résistant et durable.

Questa serie rappresenta la qualità delle posate di Arcos. È prodotta da una mano d'opera esperta, che si avvale di una tecnologia innovatrice per renderla molto resistente e durevole.

Esta série é um representante da qualidade dos talheres Arcos. É fabricado com uma mão-de-obra experiente, bem como uma tecnologia inovadora que o torna muito resistente e durável.

**460100**

110 mm

Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
C. Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa(Perolado)

**460400**

125 mm

225 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
Couteau Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)

1 Acero Inoxidable Stainless Steel  
Acero Inoxidable Stainless Steel

# Table Basic



El cuchillo de mesa que nos acompaña en todo momento, convirtiéndose en un elemento fundamental que acompaña a su vez a muchos otros utensilios de una cubertería en su totalidad.

The knife, which is with us at any given moment, becoming a fundamental element which likewise paired with many other utensils of a cutlery set in its entirety.

Le couteau nous accompagnent à tout moment pour devenir un élément essentiel qui accompagne de nombreux autres ustensiles dans un jeu de couverts complet.

Il coltello ci accompagnano sempre e sono degli elementi fondamentali, assieme a molti altri utensili, per una posateria completa.

A faca de mesa que nos acompanha a todo o momento, tornando-se um elemento fundamental que, por sua vez, acompanha muitos outros utensílios de um conjunto de cutelaria na sua totalidade.



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

## 370100

105 mm

205 mm

Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
C. Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

## 370200

125 mm

230 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
C. Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

## 802900

110 mm

210 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
C. Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

## 802910

110 mm

210 mm

Cuchillo Mesa Marrón (Perlado)  
Table Knife Brown (Serrated)  
C. Table Ivoire (Cranté)  
Coltello Tavola Marrone (Seghettato)  
Faca Mesa Marrom (Perolado)

# B-Line



El cuchillo más versátil de Arcos, ¡déjate sorprender por su extraordinario poder de corte! Gracias a su filo micro dentado podrás cortar todo tipo de alimentos con total facilidad: verduras, embutidos, pan, carnes, pescados...

Arcos's most versatile knife, let it surprise you with its extraordinary cutting power! Its micro serration allows you to cut easily through any type of food: vegetables, raw meats, bread, meat, fish...

Le couteau Arcos le plus polyvalent, laissez-vous surprendre par son extraordinaire pouvoir de coupe ! Avec son fil micro denté, vous pourrez couper tout type d'aliments très facilement, légumes, charcuterie, pain, viandes, poissons...

Il coltello più versatile di Arcos: lasciatevi sorprendere dalla sua straordinaria potenza di taglio! Grazie al suo filo micro-dentato potrete tagliare facilmente qualsiasi tipo di alimento: verdure, affettati, pane, carni, pesce...

A faca mais versátil da Arcos, deixe-se surpreender pelo seu extraordinário poder de corte! Graças ao seu fio micro-serrilhado poderá cortar todo o tipo de alimentos com total facilidade: legumes, salsichas, pão, carne, peixe...

**373624**

1

Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno - Doble InyecciónNITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene - Double Injection

100 mm

215 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
C. Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)

**373631**

1

Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno - Doble InyecciónNITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene - Double Injection

100 mm

215 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
C. Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)

**373632**

1

Acero Inoxidable NITRUM®  
Polipropileno - Doble InyecciónNITRUM® Stainless Steel  
Polypropylene - Double Injection

100 mm

215 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
C. Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)

# Piano Classic



Es más que un cuchillo de uso diario, ya que su diseño de vanguardia lo hace destacar como un utensilio ligero y moderno que aporta distinción y ligereza, además de un gran corte gracias a su filo perlado.

More than just a knife for everyday use, its avant-garde design makes it stand out as a lightweight and modern utensil which adds elegance and lightness, as well as a great cut thanks to its pearl edge.

C'est plus qu'un couteau pour le quotidien car sa conception avant-gardiste en fait un ustensile léger et moderne qui apporte de la distinction et de la légèreté et une excellente coupe grâce à son tranchant dentelé.

È più di un coltello da usare quotidianamente, giacché il suo design all'avanguardia lo fa risaltare come utensile leggero e moderno, distinto e leggero, oltre a fornire un gran potere di taglio grazie al suo filo perlato.

É mais do que uma faca para uso quotidiano, uma vez que o seu design vanguardista a faz sobressair como um utensílio leve e moderno que proporciona distinção e leveza, assim como um grande corte graças ao seu fio perolado.

**370000**

Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Poliamidas Polyamides

115 mm

215 mm

Cuchillo Mesa Blanco (Perlado)  
Table Knife White (Serrated)  
C. Table Blanc (Cranté)  
Coltello Tavola Bianco (Seghettato)  
Faca Mesa Branco (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Poliamidas Polyamides

**370025**

115 mm

215 mm

Cuchillo Mesa Negro (Perlado) Table  
Knife Black (Serrated)  
C. Table Noir (Cranté)  
Coltello Tavola Nero (Seghettato)  
Faca Mesa Preto (Perolado)



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Poliamidas Polyamides

**370500**

195 mm

Tenedor Blanco  
Steak Fork White  
Fourchette Steak Blanc  
Forchetta Bistecca Bianco  
Garfo Mesa Branco



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10  
Poliamidas Polyamides

**370525**

195 mm

Tenedor Negro  
Steak Fork Black  
Fourchette Steak Noir  
Forchetta Bistecca Nero  
Garfo Mesa Preto



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Poliamidas Polyamides

**370600**

110 mm

195 mm

Cuchillo Postre Blanco (Perlado)  
Dessert Knife White (Serrated)  
C. Dessert Blanc (Cranté)  
Coltello Frutta Bianco (Seghettato)  
Faca Mesa Branco (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Poliamidas Polyamides

**370625**

110 mm

195 mm

Cuchillo Postre Negro (Perlado)  
Dessert Knife Black (Serrated)  
C. Dessert Noir (Cranté)  
Coltello Frutta Nero (Seghettato)  
Faca Mesa Preto (Perolado)

# CU BER- TERÍAS

ZARCO'S  
ALBACETE-SPAIN

FLATWARE  
LES COUVERTS  
POSATERIA  
TALHERES

# Milano



La Serie Milano se inspira en el mundo de la moda y el estilo, con líneas limpias y un bello acabado.

This style is inspired by the world of fashion and style, with clean lines and a beautiful finish.

Ce style s'inspire du monde de la mode et de l'art de la table, avec des lignes épurées et une finition raffinée.

La Serie Milano si ispira al mondo della moda e dello stile, per questo presenta linee pulite e una bellissima finitura.

A Série Milano é inspirada pelo mundo da moda e do estilo, com linhas limpas e um belo acabamento.

**541300 New**

140 mm

Cuchara Café  
Coffee Spoon  
Cuillère Café  
Cucchiaino Caffè  
Colher Café

**541500 New**

100

 240 mm
 

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
Couteau Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)

**541600 New**

215 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher Mesa

**541700 New**

215 mm

Tenedor Mesa  
Table Fork  
Fourchette Table  
Forchetta Tavola  
Garfo Mesa

- |  |     |      |
|--|-----|------|
|  | 6 X | 5415 |
|  | 6 X | 5416 |
|  | 6 X | 5417 |
|  | 6 X | 5413 |

**542000 New**

Estuche 24 Piezas

24 pc. Set

Ménagère 24 pièces

Confezione 24 Pezzi

Conjunto 24 Peças

# Lisboa



 Acero Inoxidable  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel  
Thickness: ≈ 3 mm

 Acero Inoxidable 18/10  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10  
Thickness: ≈ 3 mm

Nueva colección de cubertería de acero inoxidable cuidadosamente diseñada para dotar a tu mesa de un diseño clásico y tradicional.

The Lisboa series is a new collection of stainless steel cutlery carefully designed to give your table a classic and traditional design.

La série Lisboa est une nouvelle collection de couverts en acier inoxydable soigneusement conçue pour donner à votre table un design classique et intemporel.

Nuova collezione di posate in acciaio inossidabile, attentamente progettata per donare alla vostra tavola un design classico e tradizionale.

Nova coleção de talheres de aço inoxidável cuidadosamente concebidos para dar à sua mesa um design clássico e tradicional.

**595000** *New*

Cuchara Moka  
Mocca Spoon  
Cuillère Moka  
Cucchiaino Moka  
Colher Moka

**595100** *New*

Cuchara Café  
Coffee Spoon  
Cuillère Café  
Cucchiaino Caffè  
Colher Café

**595200** *New*

Cuchillo Lunch (Perlado)  
Cake Knife (Serrated)  
Couteau Lunch (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Lunch (Perolado)

**595300** *New*

Cuchara Lunch  
Cake Spoon  
Cuillère Lunch  
Cucchiaio Frutta  
Colher Lunch

**595400** *New*

Tenedor Lunch  
Cake Fork  
Fourchette Lunch  
Forchetta Frutta  
Garfo Lunch

**595500** *New*

145 mm

Cuchara helado  
Ice Cream Spoon  
Cuillère Glace  
Paletta Gelato  
Colher Gelado

**595600** *New*

110 mm

 220 mm  

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)

**595700** *New*

175 mm

Cuchara Postre  
Dessert Spoon  
Cuillère Dessert  
Cucchiaio Frutta  
Colher Sobremesa

**595800** *New*

175 mm

Tenedor Postre  
Dessert Fork  
Fourchette Dessert  
Forchettina Dolce  
Garfo Sobremesa

**595900** *New*

130 mm

240 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
Couteau Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)

**596000** *New*

205 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher mesa

**596100** *New*

Tenedor Mesa  
Table Fork  
Fourchette Table  
Forchetta Tavola  
Garfo Mesa

**596200** *New*

85 mm

Cuchillo Pescado  
Fish Knife  
Couteau Poisson  
Coltello Pesce  
Faca Peixe

**596300** *New*

195 mm

Tenedor Pescado  
Fish Fork  
Fourchette Poisson  
Forchettina Pesce  
Garfo Peixe

**596600** *New*

175 mm

Cacillo Salsa  
Gravy Ladle  
Louche à Crème  
Mestolo Salsa  
Concha Molho

**596700** *New* 250 mm  
Tenedor Servir  
Serving Fork  
Fourchette Service  
Forchettone Servire  
Garfo Servir**596800** *New* 260 mm  
Cuchara Servir  
Serving Spoon  
Cuillère Service  
Cucchiaione Servire  
Colher Servir**596900** *New* 250 mm  
Pala Pastel  
Cake Server  
Pelle à Tarte  
Pala Torta  
Pá Torta**597000** *New* 280 mm  
Cazo Sopa  
Soup Ladle  
Louche  
Mestolo  
Concha Sopa**597100** *New* 200 mm  
Cuchara Refresco  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à Glace  
Cucchiaino Tè  
Colher Refresco



**597200** *New*



240 mm  
Cuchara Ensalada  
Salad Spoon  
Cuillère Salade  
Cucchiaione Insalata  
Colher Ensalada



**597300** *New*



240 mm  
Tenedor Ensalada  
Salad Fork  
Fourchette Salade  
Forchettone Insalata  
Garfo Ensalada



**597600** *New*



105 mm  
205 mm  
Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
Couteau Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa (Perolado)

	6 X	5956
	6 X	5960
	6 X	5961
	6 X	5951



**597400** *New*

Estuche 24 Piezas  
24 pc. Set  
Set Ménagère 24 pièces  
Confezione 24 Pezzi  
Conjunto 24 Peças

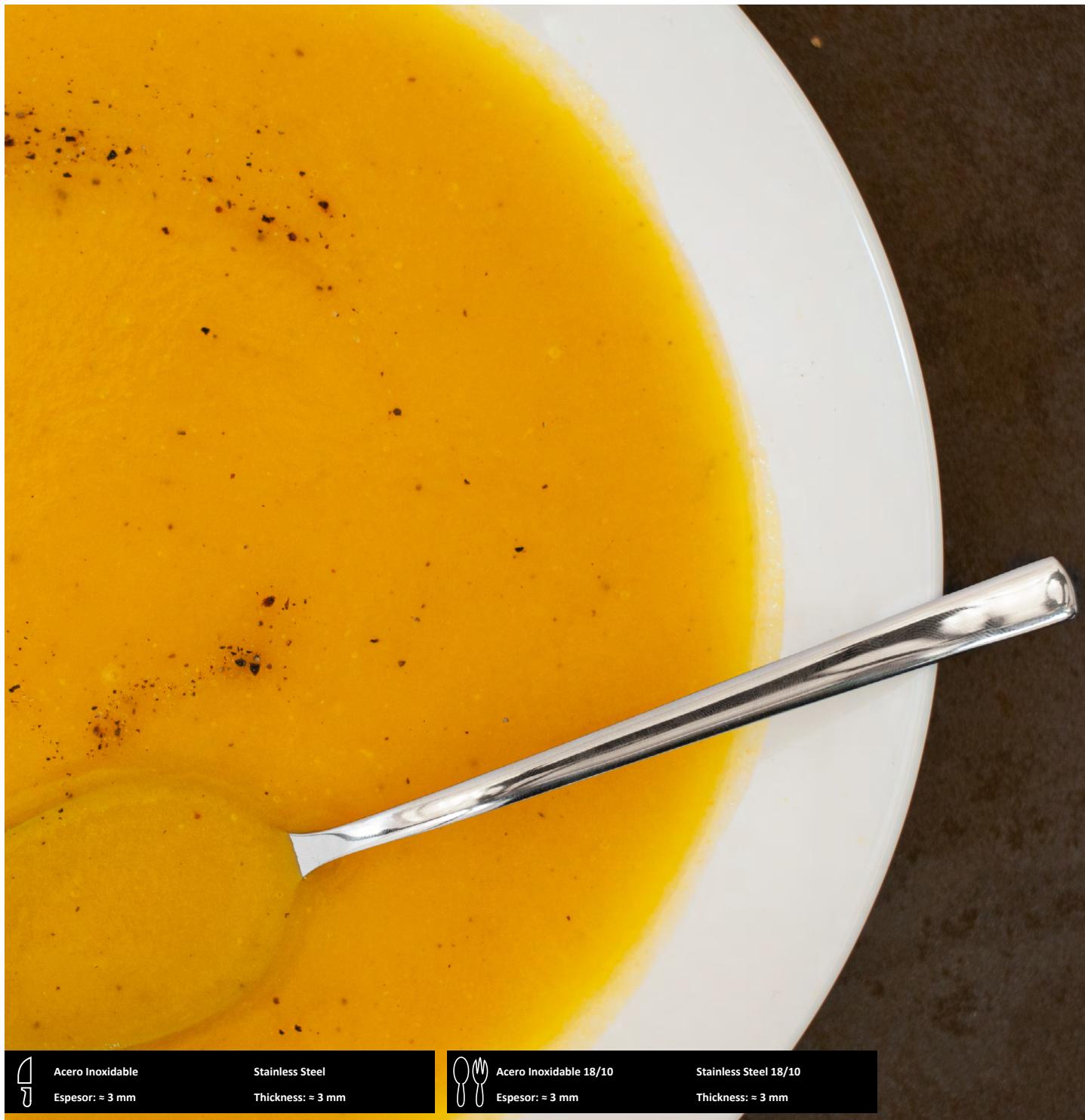
	12 X	5956
	12 X	5960
	12 X	5961
	12 X	5952
	12 X	5951
	12 X	5954
	12 X	5950
	12 X	5962
	12 X	5963
	1 X	5970
	1 X	5968
	1 X	5973
	1 X	5972
	1 X	5969



**597500** *New*

Maletín 113 Piezas  
113 pc. Gift Case  
Ménagère 113 pièces  
Astuccio 113 Pezzi  
Conjunto 113 Peças

# Capri



Acero Inoxidable  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel  
Thickness: ≈ 3 mm



Acero Inoxidable 18/10  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10  
Thickness: ≈ 3 mm

Cubertería de líneas rectas, con suaves curvaturas en el mango. Diseño actual y novedoso.

Straight lined cutlery, with subtle curves in the handle. Contemporary and innovative design.

Couverts de lignes droites, avec des courbures douces dans la poignée. Design actuel et novateur.

Posate dalle linee rette, con leggere curvature sul manico. Design attuale e innovativo.

Talheres com linhas retas, com curvas suaves no cabo. Design moderno e inovador.

**585000** 125 mm

Cuchara Moka  
Mocca Spoon  
Cuillère Moka  
Cucchiaino Moka  
Colher Moka

**585100** 158 mm

Cuchara Café-Lunch  
Coffee-Cake Spoon  
Cuillère Café-Lunch  
Cucchiaino Caffè-Frutta  
Colher Café-lunch

**585200** 80 mm 173 mm

Cuchillo Lunch (Perlado)  
Cake Knife (Serrated)  
Couteau Lunch (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Lunch (Perolado)

**585400** 160 mm

Tenedor Lunch  
Cake Fork  
Fourchette Lunch  
Forchetta Frutta  
Garfo Lunch

**585600** 90 mm 193 mm

Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
Couteau Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa (Perolado)

**585700** 190 mm

Cuchara Postre  
Dessert Spoon  
Cuillère Dessert  
Cucchiaio Frutta  
Colher Sobremesa

**585800** 185 mm

Tenedor Postre  
Dessert Fork  
Fourchette Dessert  
Forchettina Dolce  
Garfo Sobremesa

**585900**
 110 mm

 230 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
Couteau Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)

**586000**
 210 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher mesa

**586100**
 210 mm

Tenedor Mesa  
Table Fork  
Fourchette Table  
Forchetta Tavola  
Garfo Mesa

**586200**
 85 mm

 220 mm

Cuchillo Pescado  
Fish Knife  
Couteau Poisson  
Coltello Pesce  
Faca Peixe

**586300**
 195 mm

Tenedor Pescado  
Fish Fork  
Fourchette Poisson  
Forchettina Pesce  
Garfo Peixe

**586400**
 110 mm

 225 mm

Chuletero (Perlado)  
Steak Knife (Serrated)  
C. Steak (Cranté)  
Coltello Bistecca (Seghettato)  
Faca de churrasco (Perolado)

**586600**
 257 mm

Cuchara Servir  
Serving Spoon  
Cuillère Service  
Cucchiaione Servire  
Colher Servir

**586700**

197 mm

Tenedor Ensalada  
Salad Fork  
Fourchette Salade  
Forchettone Insalata  
Garfo Ensalada

**586800**

197 mm

Cuchara Ensalada  
Salad Spoon  
Cuillère Salade  
Cucchiaione Insalata  
Colher Ensalada

**586900**

249 mm

Pala Pastel  
Cake Server  
Pelle à Tarte  
Pala Torta  
Pá Torta

**587000**

275 mm

Cazo Sopa  
Soup Ladle  
Louche  
Mestolo  
Concha Sopa

	12 X 5859
	12 X 5860
	12 X 5861
	12 X 5852
	12 X 5851
	12 X 5854
	12 X 5850
	12 X 5862
	12 X 5863
	1 X 5870
	1 X 5866
	1 X 5867
	1 X 5868
	1 X 5869

**587200**

Maletín 113 Piezas  
113 pc. Gift Case  
Ménagère 113 pièces  
Astuccio 113 Pezzi  
Conjunto 113 Peças

	6 X 5859
	6 X 5860
	6 X 5861
	6 X 5851

**587400**

Estuche 24 Piezas  
24 Pcs. Set  
Ménagère 24 Pièces  
Confezione 24 Pezzi  
Conjunto 24 Peças

# Berlín



Acero Inoxidable  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel  
Thickness: ≈ 3 mm



Acero Inoxidable 18/10  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10  
Thickness: ≈ 3 mm

Formas ovaladas en un mango de inspiración neoclásica fabricado en acero inoxidable de alta calidad que impide su doblado.

Oval shapes in a handle of neoclassical inspiration made of high quality stainless steel that prevents bending.

Des formes ovales dans un manche d'inspiration néoclassique en acier inoxydable de grande qualité empêchant toute flexion.

Forme ovali per un manico di ispirazione neoclassica, fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità per impedire che si pieghi.

Formas ovais numa pega de inspiração neoclássica feita de aço inoxidável de alta qualidade que impede a dobragem.

**560100**
 115 mm

Cuchara Moka  
Mocca Spoon  
Cuillère Moka  
Cucchiaino Moka  
Colher Moka

**560200**
 85 mm

 180 mm

Cuchillo Lunch (Perlado)  
Cake Knife (Serrated)  
Couteau Lunch (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Lunch (Perolado)

**560300**
 140 mm

Cuchara Café  
Coffee Spoon  
Cuillère Café  
Cucchiaino Caffè  
Colher Café

**560400**
 150 mm

Tenedor Lunch  
Cake Fork  
Fourchette Lunch  
Forchetta Frutta  
Garfo Lunch

**560500**
 135 mm

Cuchara helado  
Ice Cream Spoon  
Cuillère à Glace  
Paletta Gelato  
Colher Gelado

**560600**
 90 mm

 200 mm

Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
Couteau Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa (Perolado)

**560700**
 180 mm

Cuchara Postre  
Dessert Spoon  
Cuillère Dessert  
Cucchiaio Frutta  
Colher Sobremesa

**560800**
 180 mm

Tenedor Postre  
Dessert Fork  
Fourchette Dessert  
Forchettina Dolce  
Garfo Sobremesa



**560900**

100 mm

220 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)

Table Knife (Serrated)

Couteau Table (Cranté)

Coltello Tavola (Seghettato)

Faca Mesa (Perolado)

**560902**

100 mm

220 mm

Cuchillo Mesa (Micro-Perlado)

Table Knife (Micro-Serrated)

Couteau Table (Micro-Cranté)

Coltello Tavola (Micro-Seghettato)

Faca Mesa (Micro-Perolado)

**561000**

200 mm

Cuchara Mesa

Table Spoon

Cuillère Table

Cucchiaio Tavola

Colher mesa

**561100**

200 mm

Tenedor Mesa

Table Fork

Fourchette Table

Forchetta Tavola

Garfo Mesa

**561200**

85 mm

210 mm

Cuchillo Pescado

Fish Knife

Couteau Poisson

Coltello Pesce

Faca Peixe

**561300**

185 mm

Tenedor Pescado

Fish Fork

Fourchette Poisson

Forchettina Pesce

Garfo Peixe

**561600**

180 mm

Cacillo Salsa

Gravy Ladle

Louche à Crème

Mestolo Salsa

Concha Molho

**561700**

250 mm

Tenedor Servir

Serving Fork

Fourchette Service

Forchettone Servire

Garfo Servir

**561800**

265 mm

Cuchara Servir  
Serving Spoon  
Cuillère Service  
Cucchiaione Servire  
Colher Servir

**561900**

240 mm

Pala Pastel  
Cake Server  
Pelle à Tarte  
Pala Torta  
Pá Torta

**562000**

280 mm

Cazo Sopa  
Soup Ladle  
Louche  
Mestolo  
Concha Sopa

**562100**

220 mm

Cuchara Refresco  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à Glace  
Cucchiaino Tè  
Colher Refresco

- 6 X 5609
- 6 X 5610
- 6 X 5611
- 6 X 5603

**562400**

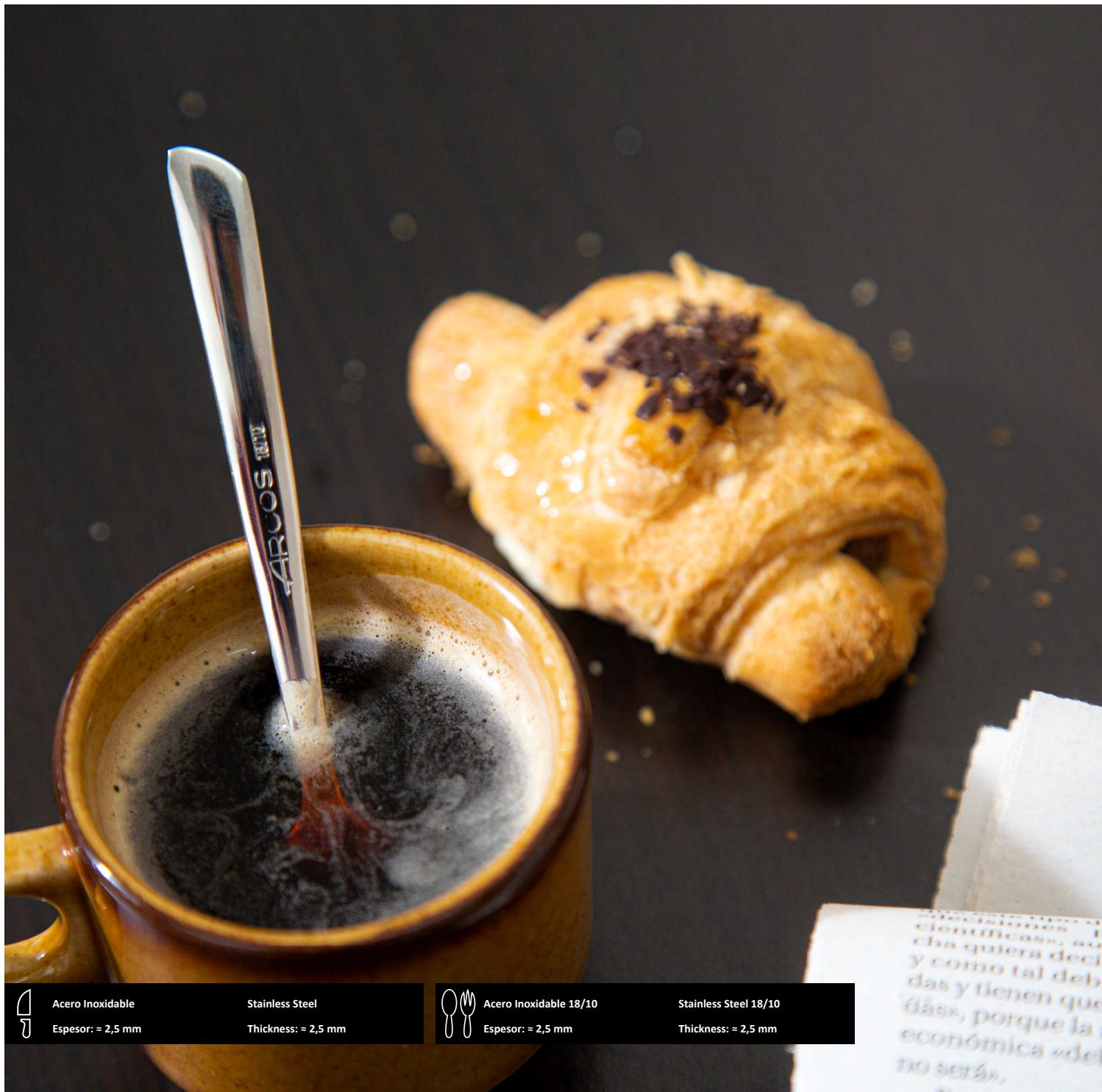
Estuche 24 Piezas  
24 pc. Set  
Ménagère 24 pièces  
Confezione 24 Pezzi  
Conjunto 24 Peças

- 12 X 5609
- 12 X 5610
- 12 X 5611
- 12 X 5602
- 12 X 5603
- 12 X 5604
- 12 X 5601
- 12 X 5612
- 12 X 5613
- 1 X 5620
- 1 X 5618
- 1 X 5617
- 1 X 5616
- 1 X 5619

**562500**

Maletín 113 Piezas  
113 pc. Gift Case  
Ménagère 113 pièces  
Astuccio 113 Pezzi  
Conjunto 113 Peças

# Toscana



Acero Inoxidable  
Espesor: ≈ 2,5 mm

Stainless Steel  
Thickness: ≈ 2,5 mm



Acero Inoxidable 18/10  
Espesor: ≈ 2,5 mm

Stainless Steel 18/10  
Thickness: ≈ 2,5 mm

decisiones científicas», acha quiera deci y como tal deb das y tienen que dás», porque la económica «de no serán».

Sencillez y elegancia en esta serie que visten las mesas más exigentes.

Its simple and elegant lines confer distinction to any table.

Simplicité et élégance dans cette série qui habille les tables les plus exigeantes.

Semplicità ed eleganza, in una serie che veste le tavole più esigenti.

Simplicidade e elegância nesta série que veste as mesas mais exigentes.

**570100**

115 mm

Cuchara Moka  
Mocca Spoon  
Cuillère Moka  
Cucchiaino Moka  
Colher Moka

**570200**

85 mm

Cuchillo Lunch (Perlado)  
Cake Knife (Serrated)  
Couteau Lunch (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Lunch (Perolado)

**570300**

140 mm

Cuchara Café  
Coffee Spoon  
Cuillère Café  
CucchiainoCaffè  
Colher Café

**570400**

140 mm

Tenedor Lunch  
Cake Fork  
Fourchette Lunch  
Forchetta Frutta  
Garfo Lunch

**570600**

90 mm

205 mm

Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
Couteau Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa (Perolado)

**570700**

180 mm

Cuchara Postre  
Dessert Spoon  
Cuillère Dessert  
Cucchiaio Frutta  
Colher Sobremesa

**570800**

180 mm

Tenedor Postre  
Dessert Fork  
Fourchette Dessert  
Forchettina Dolce  
Garfo Sobremesa

**570900**

110 mm

220 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)Couteau  
Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)

**570902**

110 mm

220 mm

Cuchillo Mesa (Micro-Perlado)  
Table Knife (Micro-Serrated)  
Couteau Table (Micro-Cranté)  
Coltello Tavola (Micro-Seghettato)  
Faca Mesa (Micro-Perolado)

**571000**

200 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher Mesa

**571100**

200 mm

Tenedor Mesa  
Table Fork  
Fourchette Table  
Forchetta Tavola  
Garfo Mesa

**572100**

220 mm

Cuchara Refresco  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à Glace  
Cucchiaino Tè  
Colher Refresco

- 6 X 5709
- 6 X 5710
- 6 X 5711
- 6 X 5703

**572400**

Estuche 24 Piezas  
24 pc. Set  
Ménagère 24 pièces  
Confezione 24 Pezzi  
Conjunto 24 Peças

**574100**

6 pz. Ref. 570100  
6 pcs. Item 570100  
6 pcs. Ref. 570100  
6 pezzi Cod. 570100  
6 Pcs Ref. 570100

**574200**

6 pz. Ref. 570300  
6 pcs. Item 570300  
6 pcs. Ref. 570300  
6 pezzi Cod. 570300  
6 Pcs Ref. 570300

**574300**

6 pz. Ref. 570400  
6 pcs. Item 570400  
6 pcs. Ref. 570400  
6 pezzi Cod. 570400  
6 Pcs Ref. 570400

**574400**

3 pz. Ref. 570700  
3 pcs. Item 570700  
3 pcs. Ref. 570700  
3 pezzi Cod. 570700  
3 Pcs Ref. 570700

**574500**

3 pz. Ref. 570800  
3 pcs. Item 570800  
3 pcs. Ref. 570800  
3 pezzi Cod. 570800  
3 Pcs Ref. 570800

**574600**

3 pz. Ref. 571000  
3 pcs. Item 571000  
3 pcs. Ref. 571000  
3 pezzi Cod. 571000  
3 Pcs Ref. 571000

**574700**

3 pzas. Ref. 571100  
3 pcs. Item 571100  
3 pcs. Ref. 571100  
3 pezzi Cod. 571100  
3 Pcs Ref. 571100

**574800**

3 pzas. Ref. 570200  
3 pcs. Item 570200  
3 pcs. Ref. 570200  
3 pezzi Cod. 570200  
3 Pcs Ref. 570200

**574900**

3 pzas. Ref. 570600  
3 pcs. Item 570600  
3 pcs. Ref. 570600  
3 pezzi Cod. 570600  
3 Pcs Ref. 570600

**575000**

3 pzas. Ref. 570900  
3 pcs. Item 570900  
3 pcs. Ref. 570900  
3 pezzi Cod. 570900  
3 Pcs Ref. 570900



TI-  
JE-  
RAS

SCISSORS  
CISEAUX  
FORBICI  
TESOURAS



ARCOS

# Forged



Su eje de giro se encuentra lejos de las asas para proporcionar de esta manera una mayor fuerza para cortar. Suelen emplearse en numerosas ocasiones para cortar y separar tejidos de los alimentos cárnicos, cortar huesos, superficies, etc. Son unas de las favoritas de los profesionales del sector de hostelería, y por supuesto del uso doméstico.

Forged scissors are designed so that the axis of rotation is away from the handles in order to provide maximum strength to the cut. Kitchen scissors are an essential addition to any kitchen and are used to cut meat, remove fat, cut bones, etc. They are the favorite professionals tools in the hospitality sector and at home.

Les ciseaux de cuisine possède un axe de fixation des lames éloigné des anneaux afin d'avoir un plus grand effet de levier pour couper. On utilise les ciseaux de cuisine dans de nombreuses occasions pour couper des aliments carnés, des os, des emballages. Les ciseaux de cuisine sont des outils très utilisés par les professionnels de la restauration et en conséquence par la ménagère.

Le forbici da cucina hanno un asse più stretto delle altre in modo da esercitare maggior potere di taglio. Le forbici da cucina solitamente vengono utilizzate per tagliare e separare vari pezzi di carne, tagliare piccoli ossi etc. Le forbici professionali sono particolarmente richieste ed utilizzate dai cuochi professionali e naturalmente nelle cucine casalinghe.

O seu eixo de rotação está localizado longe das pegas para fornecer uma maior força de corte. São frequentemente utilizadas para cortar e separar tecidos de alimentos de carne, cortar ossos, superfícies, etc. São umas das favoritas dos profissionais do setor da hotelaria e restauração, e claro, para uso doméstico.

**50710** 190 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha



Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel

**507100** 225 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha



Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel

# Ecopro



Las tijeras Ecopro son herramientas desarrolladas específicamente para realizar una función de corte preciso acorde con la funcionalidad de la misma.

Los mangos están pensados para ejercer la fuerza del corte en el lugar apropiado, de la forma más precisa posible y con el menor esfuerzo. La anatomía de cada una de las tijeras es totalmente diferentes, dependiendo de la función a realizar.

Ecopro scissors are designed and engineered as a precise professional tool for precise professional tasks. The handles are designed to concentrate the most exacting force precisely where it matters with the least amount of effort. The design and build of each scissor is completely different, depending on its function.

Les Ecopro ciseaux sont des outils destinés spécifiquement pour réaliser des coupes précises. Les manches sont pensés pour exercer une coupe en force, d'une forme très précise. L'ergonomie de chacun d'eux est totalement différente suivant la fonction auquel il est destiné.

Le Ecopro forbici sono utensili da taglio pensate specificatamente per un uso di precisione. I manici sono stati pensati per facilitare lo sforzo di taglio. Infatti la loro stessa anatomia è diversa dipendentemente dal tipo di uso che ne viene fatto.

As tesouras Ecopro são ferramentas de corte de precisão especificamente desenvolvidas para executar uma função de corte precisa de acordo com a sua funcionalidade.

As pegas são concebidas para exercer a força de corte no local certo, com a maior precisão possível e com o menor esforço possível. A anatomia de cada uma das tesouras é completamente diferente, dependendo da função a desempenhar.



Acero Inoxidable con Recubrimiento de Tungsteno  
Polipropileno

**506100**

Tijeras Electricista  
Electrician Shears  
Ciseaux Électricien  
Forbici Elettricista  
Tessouras Electricista



Acero Inoxidable Forjado      Forged Stainless Steel

**539000**

Tijeras Pollo  
Poultry Shears  
Cisaille à Volailles Inox  
Trinciapollo  
Tessouras Frango



Acero Inoxidable      Stainless Steel  
Polipropileno + Elastómero      Polypropylene + Elastomer

**539100**

Tijeras Pollo  
Poultry Shears  
Cisaille à Volailles Inox  
Trinciapollo  
Tessouras Frango



Acero Inoxidable      Stainless Steel

**809700**

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tessouras Cozinha



Acero Inoxidable      Stainless Steel

**809800**

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tessouras Cozinha

# Prochef



Diseñadas para cortar y separar alimentos cárnicos, huesos y diferentes superficies.

Designed for cutting and separating meat, bones and various surfaces.

Conçus pour couper et séparer les aliments à base de viande, les os et autres surfaces.

Progettati per tagliare e separare alimenti a base di carne, ossa e diverse superfici.

Concebidas para cortar e separar carne, ossos e diferentes superfícies.



Acero Inoxidable  
ABS

Stainless Steel  
ABS

**185400**

215 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha



Acero Inoxidable  
ABS

Stainless Steel  
ABS

**185500**

210 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha



Acero Inoxidable  
Polipropileno

Stainless Steel  
Polypropylene

**185601**

215 mm

Tijeras Cocina Negro  
Kitchen Scissors Black  
Ciseaux Cuisine Noir  
Forbici Cucina Nero  
Tesouras Cozinha Preto



Acero Inoxidable  
Polipropileno

Stainless Steel  
Polypropylene

**185621**

215 mm

Tijeras Cocina Verde  
Kitchen Scissors Green  
Ciseaux Cuisine Vert  
Forbici Cucina Verde  
Tesouras Cozinha Verde



Acero Inoxidable  
Polipropileno

Stainless Steel  
Polypropylene

**185622**

215 mm

Tijeras Cocina Rojo  
Kitchen Scissors Red  
Ciseaux Cuisine Rouge  
Forbici Cucina Rosso  
Tesouras Cozinha Vermelho



Acero Inoxidable  
Polipropileno

Stainless Steel  
Polypropylene

**185623**

215 mm

Tijeras Cocina Azul  
Kitchen Scissors Blue  
Ciseaux Cuisine Bleu  
Forbici Cucina Azzurro  
Tesouras Cozinha Azul



Acero Inoxidable  
Polipropileno

Stainless Steel  
Polypropylene

**185625**

215 mm

Tijeras Cocina Amarillo  
Kitchen Scissors Yellow  
Ciseaux Cuisine Jaune  
Forbici Cucina Giallo  
Tesouras Cozinha Amarelo



Acero Inoxidable  
Polipropileno

Stainless Steel  
Polypropylene

**185701**

235 mm

Tijeras Cocina Negro  
Kitchen Scissors Black  
Ciseaux Cuisine Noir  
Forbici Cucina Nero  
Tesouras Cozinha Preto



Acero Inoxidable  
Polipropileno

Stainless Steel  
Polypropylene

**185721**

235 mm

Tijeras Cocina Verde  
Kitchen Scissors Green  
Ciseaux Cuisine Vert  
Forbici Cucina Verde  
Tesouras Cozinha Verde



Acero Inoxidable  
Polipropileno

Stainless Steel  
Polypropylene

**185722**

235 mm

Tijeras Cocina Rojo  
Kitchen Scissors Red  
Ciseaux Cuisine Rouge  
Forbici Cucina Rosso  
Tesouras Cozinha Vermelho



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**185723**

235 mm

Tijeras Cocina Azul  
Kitchen Scissors Blue  
Ciseaux Cuisine Bleu  
Forbici Cucina Azzurro  
Tesouras Cozinha Azul



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**185725**

235 mm

Tijeras Cocina Amarillo  
Kitchen Scissors Yellow  
Ciseaux Cuisine Jaune  
Forbici Cucina Giallo  
Tesouras Cozinha Amarelo



Acero Inoxidable  
ABS      Stainless Steel  
ABS

**186000**

210 mm

Tijeras Cocina Zurdos  
Kitchen Scissors Left-Handed  
Ciseaux Cuisine Gauchers  
Forbici Cucina Mancini  
Tesouras Cozinha Canhotos



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**784901**

195 mm

Tijeras Cocina Desmontable Negro  
Kitchen Scissors Dismountable Black  
Ciseaux Cuisine Demontable Noir  
Forbici Cucina Smontabile Nero  
Tesouras CozinhaDesmontável Preto



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**784911**

195 mm

Tijeras Cocina Desmontable Blanco  
Kitchen Scissors Dismountable White  
Ciseaux Cuisine Demontable Blanc  
Forbici Cucina Smontabile Bianco  
Tesouras Cozinha Branco (Removível)

# Deluxe



Las tijeras de la serie Deluxe están fabricadas con acero inoxidable y pueden servir para usos muy variados, como por ejemplo trabajos de costura. Tiene un diseño diferente al resto que las hace únicas.

Are manufactured from stainless steel and can be used for a wide range of applications, such as for example fabrics.

Les ciseaux de la série Deluxe sont fabriqués en acier inoxydable et peuvent être utilisés à diverses fins, telles que la couture. Il a un design différent du reste qui les rend uniques.

Le forbici della serie Deluxe sono fabbricate in acciaio inossidabile e possono essere impiegate in vari modi, come ad esempio per il taglio di tessuti. Possiedono un design diverso dal solito, che le rende uniche.

As tesouras da série Deluxe são feitas de aço inoxidável e podem ser utilizadas para uma grande variedade de fins, tais como a costura. Têm um desenho diferente que as torna únicas.



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**185300**

200 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**185301**

200 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**185324**

200 mm

Tijeras Cocina Blanco  
Kitchen Scissors White  
Ciseaux Cuisine Blanc  
Forbici Cucina Bianco  
Tesouras Cozinha Branco



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**185900**

220 mm

Tijeras Cocina Negro  
Kitchen Scissors Black  
Ciseaux Cuisine Noir  
Forbici Cucina Nero  
Tesouras Cozinha Preto



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**185901**

220 mm

Tijeras Cocina Negro  
Kitchen Scissors Black  
Ciseaux Cuisine Noir  
Forbici Cucina Nero  
Tesouras Cozinha Preto



Acero Inoxidable  
Polipropileno      Stainless Steel  
Polypropylene

**185924**

220 mm

Tijeras Cocina Blanco  
Kitchen Scissors White  
Ciseaux Cuisine Blanc  
Forbici Cucina Bianco  
Tesouras Cozinha Branco



Acero Inoxidable  
ABS      Stainless Steel  
ABS

**513500**

135 mm

Tijeras Costura  
Sewing Scissors  
Ciseaux Couture  
Forbici Sartoria  
Tesouras Costura



Acero Inoxidable  
ABS      Stainless Steel  
ABS

**516500**

165 mm

Tijeras Costura  
Sewing Scissors  
Ciseaux Couture  
Forbici Sartoria  
Tesouras Costura



Acero Inoxidable  
ABS      Stainless Steel  
ABS

**521000**

210 mm

Tijeras Varios Usos  
Multi-Purpose Shears  
Ciseaux Multi Usages  
Forbici Multiuso  
Tesouras Vários Usos

# Style



Las tijeras de costura son usadas dentro del ámbito profesional de la moda y también a nivel doméstico. Su filo especial corta las telas sin dañarlas, de forma precisa y fácilmente.

Las tijeras de manicura pueden tener la punta recta o curva dependiendo del uso que se le quiera dar. Su forma está pensada para un uso cómodo durante el corte de las uñas.

Sewing scissors are used by professionals in the field of fashion as well as at home. They are specifically designed to cut specialized delicate fabrics easily and accurately without tearing.

Manicure scissors have a straight or curved tip depending on its use. Their shape is designed for easy use when cutting nails.

Les ciseaux de couture sont aussi bien utilisés par les professionnels de la mode que par le domestique. Son fil spécial doit couper les voiles sans les abîmer, d'une manière précise et facilement.

Les ciseaux de manucure peuvent avoir la pointe droite, ou courbe dépendant de l'usage que l'on veut en faire. Sa forme est pensée pour un usage commode pour la coupe des ongles.

Le forbici da sartoria sono utilizzate sia in ambito professionale quanto domestico. Il filo di queste forbici è particolarmente adatto a tagliare tessuti senza rovinarli, facilitandone il taglio perfetto.

As tesouras de costura são utilizadas na indústria da moda profissional, bem como em casa. O fio especial corta tecidos sem os danificar, com precisão e facilidade.

As tesouras de manicure podem ter uma ponta reta ou curva, dependendo do uso pretendido. A sua forma é concebida para uma utilização confortável ao cortar as unhas.

Acero Forjado  
NiqueladasForged Steel  
Nickel Plated**500600**

102 mm

Tijeras Manicura Curva  
Manicure Scissors, Curved  
Ciseaux Á Ongles Lame Coyrbée  
Forbici Unghie Lama Curva  
Tesouras Manicure Curva

Acero Forjado  
NiqueladasForged Steel  
Nickel Plated**501100**

102 mm

Tijeras Uñas Recta  
Nail Scissors, Straight  
Ciseaux Á Ongles Lame Droite  
Forbici Unghie Lama Diritta  
Tesouras Manicure Reta

Acero Forjado  
NiqueladasForged Steel  
Nickel Plated**502200**

127 mm

Tijeras Costura Castellana  
Sewing Scissors Castellana Style  
Ciseaux de Couture Le Castillan  
Forbici sartoria Castigiana  
Tesouras Costura

Acero Forjado  
NiqueladasForged Steel  
Nickel Plated**502300**

140 mm

Tijeras Costura Castellana  
Sewing Scissors Castellana Style  
Ciseaux de Couture Le Castillan  
Forbici sartoria Castigiana  
Tesoura Costura Castelhana

Acero Forjado  
NiqueladasForged Steel  
Nickel Plated**502400**

152 mm

Tijeras Costura Castellana  
Sewing Scissors Castellana Style  
Ciseaux de Couture Le Castillan  
Forbici sartoria Castigiana  
Tesoura CosturaCastelhana

Acero Forjado  
NiqueladasForged Steel  
Nickel Plated**504200**

178 mm

Tijeras Modista  
Dressmaker Shears  
Ciseaux De Couturier  
Forbici Sarto Abiti  
Tesouras Costureira

Acero Forjado  
NiqueladasForged Steel  
Nickel Plated**504300**

190 mm

Tijeras Modista  
Dressmaker Shears  
Ciseaux De Couturier  
Forbici Sarto Abiti  
Tesouras Costureira

# SAR- TENES Y CACE- ROLAS



COOKWARE  
POÊLES ET  
CASSEROLES  
PADELLE E CASSERUOLE  
FRIGIDEIRAS E TACHOS

# Thera



Eclipse™  
Hard reinforced non-stick coating



Descubre una serie diseñada para quien se atreva a explorar su máximo potencial. Un acabado superior que imprimirá un plus de personalidad a tus creaciones. Una experiencia insuperable.

A series designed for those who have the courage to explore their fullest potential. A superior finish which will add personality to one's creations. An unsurpassable experience.

Une gamme conçue pour tous ceux qui sont prêts à explorer tout leur potentiel. Une finition supérieure qui dotera vos créations d'un plus de personnalité. Une expérience sans pareil.

Scoprite una serie progettata per chi si arrischia a esplorare fino in fondo le proprie potenzialità. Una finitura superiore, che darà un tocco aggiuntivo di personalità alle vostre creazioni. Un'esperienza insuperabile.

Descubra uma série concebida para aqueles que se atrevem a explorar todo o seu potencial. Um acabamento superior que irá dar às suas criações um toque extra de personalidade. Uma experiência insuperável.

**718000**

16 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**718100**

18 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**718200**

20 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**719800 *New***

22 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**718300**

24 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**718400**

26 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**718500**

28 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**718600**

30 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**718700**

24 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Cassaruola  
Tacho

**718800**

28 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Cassaruola  
Tacho

**718900**

32 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Cassaruola  
Tacho

**719000**

16 cm

Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Caçarola

**719100**

18 cm

Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Caçarola

**719200**

20 cm

Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Caçarola

**719300**

24 x 24 cm

Grill Antiadherente  
Non-Stick Grill  
Gril Antiadhésif  
Grill Antiaderente  
Grill Antiaderente

**719400**

28 x 28 cm

Grill Antiadherente  
Non-Stick Grill  
Gril Antiadhésif  
Grill Antiaderente  
Grill Antiaderente

**719500**

34 x 26 cm

Grill Antiadherente  
Non-Stick Grill  
Gril Antiadhésif  
Grill Antiaderente  
Grill Antiaderente

**719600**

8,5 x 6,5 cm

Asas Silicona (1 par)  
Silicone Handles (1 pair)  
Poignées Silicone (1 paire)  
Manice Silicone (1 paio)  
Asas Silicone (1Par)

**719700**

10 x 7 cm

Asas Silicona (1 par)  
Silicone Handles (1 pair)  
Poignées Silicone (1 paire)  
Manice Silicone (1 paio)  
Asas Silicone (1Par)

**7198000 New**

20 / 24 cm

Set de sartenes  
Frying pan set  
Set poêle  
Set 2 Padelle  
Set 2 frigideiras

# Samoa



Acércate al mundo profesional culinario de la mano de esta serie creada con un diseño funcional y unas prestaciones únicas. Arrasa, deslumbra... aviva tu naturaleza. Atrévete a brillar.

Get closer to the professional culinary world with this series created with a functional design and unique features. Make a statement, dazzle... inspire yourself. Dare to shine.

Rejoignez le monde de la cuisine professionnelle avec cette gamme dotée d'une conception fonctionnelle et d'un ensemble de prestations uniques. Faites des ravages, éblouissez les vôtres... faites ressortir votre propre nature. Osez briller.

Approssimatevi al mondo dei professionisti culinari grazie a questa serie, creata in base a un design funzionale e a delle prestazioni uniche. Spiccate, sorprendete... accentuate la vostra natura. Arrischiatevi a brillare.

Aproxime-se do mundo da cozinha profissional com esta série criada com um design funcional e características únicas. Arrasa, deslumbra... anima a sua natureza. Atreva-se a brilhar.

**716010** 18 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**716110** 20 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**716210** 22 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**716310** 24 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**716410** 26 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**716510** 28 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente



**716610**

30 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poêle Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**716710**

32 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poêle Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**716810**

16 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Cassaruola  
Tacho

**716910**

20 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Cassaruola  
Tacho

**717010**

24 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Cassaruola  
Tacho

**717110**

28 cm

Cacerola  
Casserole  
Sautéuse  
Cassaruola  
Tacho

**717210**

16 cm

Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Tacho**717310**

20 cm

Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Tacho**717410**

28 x 28 cm

Grill Antiadherente  
Non-Stick Grill  
Gril Antiadhésif  
Grill Antiaderente  
Grelhador Antiaderente**717510**

28 cm

Wok Antiadherente  
Non-Stick Wok  
Wok Anti-Adhesive  
Wok Antiaderente  
Wok Antiaderente**717810 New**

20-24 cm

Set de sartenes  
Frying pan set  
Set poêle  
Set 2 Padelle  
Set 2 frigideiras

# Kaula



QuanTanium™  
Titanium-reinforced non-stick coating



RECOBRIMIENTO  
ANTIADHERENTE



ALUMINIO  
FORJADO



FULL INDUCTION  
BASE

QuantaniumTM is a trademark of PPG Industries Ohio, Inc., used with permission. © 2020 PPG Industries, Inc. All rights reserved.

Es el momento de dejarte llevar. Enciende tu chispa con esta serie diseñada para que te muevas con soltura en el mundo de la cocina. Destapa tu pasión.

It's time to let yourself go. Ignite your spark with this series designed to make you feel right at home in the world of amateur cooking. Unleash your passion.

Le moment est venu de vous laisser aller. Faites briller votre étincelle avec cette gamme conçue pour vous sentir à l'aise dans l'univers de la cuisine amateur. Dévoilez votre passion.

È il momento di lasciarsi andare. Accendete la vostra scintilla, grazie a questa serie progettata per muoversi disinvolvemente nel mondo della cucina. Fate esplodere la vostra passione.

É tempo de se deixar levar. Acenda a sua faísca com esta série concebida para que se mova com facilidade no mundo da cozinha. Liberte a sua paixão.

**714000**

18 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**714100**

20 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**714200 New**

22 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**714300**

24 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**714400 New**

26 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**714500**

28 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**714600 *New***

30 cm

Sartén Antiadherente  
Non-Stick Fry Pan  
Poele Anti-Adhesive  
Padella Antiaderente  
Frigideira Antiaderente

**714900**

20 cm

Cacerola  
Casserole  
Sauteuse  
Cassaruola  
Tacho

**715000**

24 cm

Cacerola  
Casserole  
Sauteuse  
Cassaruola  
Tacho

**715100**

28 mm

Cacerola  
Casserole  
Sauteuse  
Cassaruola  
Tacho

**715200**

16 cm

Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Tacho**715300**

20 cm

Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Tacho**715400**

28 X 28 cm

Grill Antiadherente  
Non-Stick Grill  
Gril Antiadhésif  
Grill Antiaderente  
Grill Antiaderente**715500**

28 cm

Wok Antiadherente  
Non-Stick Wok  
Wok Anti-Adhesive  
Wok Antiaderente  
Wok Antiaderente**715800 New**

20-24 cm

Set de sartenes  
Frying pan set  
Set poêle  
Set 2 Padelle  
Set 2 frigideiras

# A- CCE- SO- RIOS

LA LUZ  
ACCESSORIES  
ACCESSIONS  
ACCESSORI  
ACESSÓRIOS  
VALPINCIA





Aleación de Zinc Zinc Alloy

### 60300

160 mm

Cascanueces  
Nut & Sea Food Cracker  
Casse Noix  
Schiaccianoci  
Quebra-Nozes



Aleación de Zinc Zinc Alloy

### 603400

195 mm

Sacacorchos  
Corkscrew  
Tire Bouchon  
Cavatappi  
Saca-Rolhas



Aleación de Zinc Zinc Alloy

### 603500

190 mm

Prensa Ajos  
Garlic Press  
Presse Ail  
Spremiaglio  
Espremedor de Alhos



Aleación de Zinc Zinc Alloy

### 603600

190 mm

Abrelatas  
Can Opener  
Ouvre Boite  
Aprilattine  
Abridor de latas



ABS  
Aleación de Zinc ABS  
Zinc Alloy

### 604100

Sacacorchos  
Corkscrew  
Tire Bouchon Prof.  
Cavatappi  
Saca-Rolhas



Aleación de Zinc Zinc Alloy

### 604500

Juego 5 Pzas.  
5 Pc. Set  
Jeu 5 Pièces  
Set 5 Pezzi  
Jogo Gadgets



ABS

ABS

ABS

ABS

**604600**

Sacacorchos Elec.  
Elec. Corkscrew  
Tire Bouchon Prof. Elec.  
Cavatappi Elec.  
Saca-Rolhas Eléctrico



ABS

Aleación de Zinc + Elastómero

ABS

Zinc Alloy + Elastomer

**604700**

Sacacorchos  
Corkscrew  
Tire Bouchon Prof.  
Cavatappi  
Saca-Rolhas



Acero Inoxidable - ABS

Stainless Steel - ABS

**604900**

Sacacorchos Elec.  
Elec. Corkscrew  
Tire Bouchon Prof. Elec.  
Cavatappi Elec.  
Saca-Rolhas Eléctrico



ABS

Aleación de Zinc

ABS

Zinc Alloy

**607500**

Sacacorchos  
Corkscrew  
Tire Bouchon Prof.  
Cavatappi  
Saca-Rolha

**683200**

500 x 280 x 181 mm

Soporte Jamón Pino Lacado

Ham Holder Laquered Pine

Griffe à Jambon Pin Laqué

Supporto Prosciutto Pino Laccato

Suporte Presunto Pinho Lacado



Madera de Pino Lacada en Color Caoba  
Herrajes Metálicos

**683300**

500 x 280 x 181 mm

Soporte Jamón Pino Lacado

Ham Holder Laquered Pine

Griffe à Jambon Pin Laqué

Supporto Prosciutto Pino Laccato

Suporte Presunto Pinho Lacado



Madera de pino Lacada en Color Natural  
Herrajes Metálicos

**693900**

530 x 386 x 190 mm

Soporte Jamón

Ham Holder

Griffe à Jambon

Supporto Prosciutto

Suporte Presunto Cozinha



Poliétileno PE-500  
Acero Inoxidable AISI-304

Polyethylene PE-500  
AISI-304 Stainless Steel

**793100**

Ø 260 mm

Portarrollos Cocina

Paper Towel Holder

Porte Rouleau Papier

Portarotoli

Porta-Rolos



Acero Inoxidable - ABS    Stainless Steel - ABS

# ARCOS®

Made in Spain - Since 1734



[www.arcos.com](http://www.arcos.com)

# EX- POSI- TORES

POINT OF SALE DISPLAYS  
PRESENTOIRS  
ESPOSITORI  
EXPOSITORES

NO contiene productos/ Products NOT included/ Produits NON compris/ NON comprendo prodotti.



### 54221

Exp. Tablas  
Cutting Board Display  
Prés. Planches à découper  
Espositore Taglieri  
Expositor de tábuas



### 54231

Exp. Sobremesa  
Counter Display  
Prés. Table  
Esp. Multiplo Coltelli  
Expositor de balcão



### 54217

Exp. Vitrina Pared  
Wall Display  
Présentoir Vitrine Murale  
Espositore vetrina da parete  
Expositor Vitrine Parede



### 54233

Exp. Mostrador Chuleteros  
Steak Knives Counter Display  
Prés. Couteaux à viande  
Espositore Coltelli Bistecca  
Expositor Balcão para Costoletas

### 54229

Exp. Mostrador Mondadores  
Paring Knives Counter Display  
Prés. Couteaux à épucher  
Espositore Coltelli Multiuso  
Expositor Balcão Descascadores

### 54232

Exp. Tira Colgador  
Hanging Display  
Prés. Bande à suspendre  
Espositore Cravatta  
Expositor Tira Peneira

NO contiene productos/ Products NOT included/ Produits NON compris/ NON comprendo prodotti.



## 54234

Exp. Mostrador Cubiertos  
Flatware Counter Display  
Présentoir Couverts  
Espositore Posate  
Expositor Balcão Talheres



## 54235

Exp. Cazuelas, sartenes y cuchillos  
Cookware and Knives Display  
Prés. Casseroles, poêles et couteaux  
Esp. Padelle, Pentole E Coltelli  
Expositor Tachos, Frigideiras E Facas



## 54236

Expositor suelo metálico y madera  
Metallic and Wooden Display  
Présentoir sol métal et bois  
Esp. Da Terra in Legno E Metallo  
Exp. Solo metálico e madeira



## 54237

Expositor suelo madera  
Wooden Display  
Présentoir sol bois  
Espositore Da Terra In Legno  
Exp. Solo madeira



RE-  
PUE-  
TOS

SPARE PARTS  
PIÈCES DE RECHANGE  
PEZZI DI RICAMBIO  
PEÇAS DE REPOSIÇÃO

**71601**

Espiral para 604100  
Spiral for 604100  
Spirale pour 604100  
Spirale per 604100  
Parafuso para Saca-Rolhas 604100

**71603**

Tornillo para 516500-513500  
Screw for 516500-513500  
Vis pour 516500-513500  
Vite per 516500-513500  
Parafuso para Tesouras 516500-513500

**71604**

Tornillo para 521000  
Screw for 521000  
Vis pour 521000  
Vite per 521000  
Parafuso para Tesouras 521000

**71605**

Tornillo para 539000  
Screw for 539000  
Vis pour 539000  
Vite per 539000  
Parafuso para Tesouras 539000

**71606**

Muelle para 539000  
Pring for 539000  
Ressort pour 539000  
Molla per 539000  
Mola para Tesouras 539000

**71607**

Juego para 610100-610000  
Set for 610100-610000  
Jeu pour 610100-610000  
Gioco per 610100-610000  
Lâminas para Afiadores  
610100-610000

**71608**

Cuchillas para 791800  
 Saw Spare Blades for 791800  
 Lames pour 791800  
 Lama Sega per 791800  
 Lâmina Serra Carniceiro para 791800

**71612**

Banda grano grueso sin rodillo para  
 afilador electrico 610500  
 Coarse belt without wheels for  
 electric sharpener 610500  
 Bande gros grains sans rouleau pour  
 aiguiseur 610500  
 Nastro grana grossa senza rollino  
 per affilatore elettrico 610500  
 Banda (sem rolos) grão 80 (grosso) para  
 afiador elétrico 610500

**71613**

Banda grano fino sin rodillo para  
 afilador electrico 610500  
 Fine Belt without wheels for  
 electric sharpener 610500  
 Bande grains fins sans rouleau pour  
 aiguiseur 610500  
 Nastro grana fine senza rollino per  
 affilatore elettrico 610500  
 Banda (sem rolos) grão 100 (médio)  
 para afiador elétrico 610500

**71616**

Muela Afilar ref.610700  
 Grinding Wheel for item 610700  
 Meule d'affûtage pour ref. 610700  
 Mola Da Affilare per art. 610700  
 Mó de Afiar 610700

**71617**

Tuerca palometa para sierra carnícola  
 791800  
 Vingnut for butcher saw 791800  
 Ecrou papillon pour scie boucher 791800  
 Galletto per sega macellaio 791800  
 Porca de asas para serra talho 791800

**71618**

Cuchillas para 791800  
 Saw Spare Blades for 791800  
 Lames pour 791800  
 Lama Sega per 791800 (model 2010)  
 Lâmina serra carniceiro para 791800

**71620**

Pincho Metálico para Soporte  
Jamonero modelo 693100  
Metallic Nail for Ham Holder 693100  
Accroche Métallique pour support  
jambon ref. 693100  
Chiodo Metallico per supporto  
Prosciutto modello 693100  
Espeto Metálico para Suporte de Presunto  
693100

**71626**

Bandas grano fino con rodillo para afilador  
electrico ref. 610500  
Fine Belts with wheels for electric  
sharpener ref. 610500  
Bandes grains fins avec rouleau pour  
aiguiseur ref 610500  
Nastri grana fine con rollino per affilatore  
elettrico art. 610500  
Bandas rolo grão fino para afiador  
eléctrico 610500

**71627**

Pomo Portarollos  
Papertowel Holder Knob  
Bouton Porte-Rouleau  
Pomello portarotolo  
Botão Porta-rolos

**71630**

Cargador Sacacorchos ref. 604600  
Corkscrew Charger Item 604600  
Chargeur Tire-bouchon ref. 604600  
Caricatore Cavatappi ref. 604600  
Carregador Saca-Rolhos ref. 604600

**71632**

Juego 4 Hilos para ref. 795100  
4 Wires Set for Item 795100  
Set 4 Fils pour ref. 795100  
Set 4 Filetti per art. 795100  
Jogo de 4 Fios para ref. 795100

**71633**

Juego 4 Hilos para ref. 795000  
4 Wires Set for Item 795000  
Set 4 Fils pour ref. 795000  
Set 4 Filetti per art. 795000  
Jogo de 4 Fios para ref. 795000

**75251**

Correa Marrón para 615000  
Brown Strap for 615000  
Courroie Marrone pour 615000  
Correggia Marrone per 615000  
Correia Castanha para ref. 61500

**75252**

Correa Verde para 615100  
Green Strap for 615100  
Courroie Verte pour 615100  
Correggia Verde per 615100  
Correia Verde para ref. 615100

**75253**

Correa Blanca para 615200  
White Strap for 615200  
Courroie Blanche pour 615200  
Correggia Bianca per 615200  
Correia Branca para ref. 615200

**75254**

Correa Roja para 615300  
Red Strap for 615300  
Courroie Rouge pour 615300  
Correggia Rossa per 615300  
Correia Vermelha para ref. 615300

**75255**

Correa Azul para 615400  
Blue Strap for 615400  
Courroie Bleu pour 615400  
Correggia Azzurra per 615400  
Correia Azul para ref. 615400

**75256**

Correa Naranja para 615500  
Orange Strap for 615500  
Courroie Orange pour 615500  
Correggia Arancia per 615500  
Correia Laranja para ref. 615500

**71634**

Muela Afilar ref. 603900  
Grinding Wheel for item 603900  
Meule d'affûtage pour ref. 603900  
Mola Da Affilare per art. 603900  
Mó de Afilar ref. 603900

**73830**

Bandeja pequeña repuesto para 54235  
Small spare tray for 54235  
Petit plateau de rechange pour 54235  
Vassoio piccolo, ricambio per 54235  
Bandeja pequena sobressalente para expositor 54235

**73831**

Bandeja grande repuesto para 54235  
Large spare tray for 54235  
Grand plateau de rechange pour 54235  
Vassoio grande, ricambio per 54235  
Bandeja grande sobressalente para expositor 54235

**73846**

Gancho repuesto para 54235  
Spare hook fo 54235  
Crochet de rechange pour 54235  
Gancio, ricambio per 54235  
Gancho sobressalente para expositor 54235



# in-information

INFORMATION  
INFORMATION  
INFORMAZIONI



# con- se- jos

TIPS  
CONSEILS  
CONSIGLI

## CONSEJOS DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

- 01| Lave los cuchillos inmediatamente después de su uso. Evite el contacto prolongado con restos de alimentos.
- 02| Empleé un detergente neutro o poco alcalino
- 03| No use lejía, sosa o detergentes que contengan cloro o cloruros libres pues corroen el acero o comen el brillo original.
- 04| Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos así como limpiadores metálicos o sintéticos.
- 05| En el lavavajillas coloque los cuchillos con las hojas hacia abajo, en cestos separados del resto de la vajilla y la cubertería, así evitará cualquier roce.
- 06| No deje los cuchillos sumergidos de forma prolongada en agua, sobre todo si se trata de aguas duras o salinas que afectan al metal.
- 07| Seque inmediatamente los cubiertos con paños suaves y absorbentes.
- 08| El secado del lavavajillas, normalmente no es suficiente para evitar la corrosión.
- 09| Termine de secar las piezas después del ciclo de secado con un paño.
- 10| Procure no dejar mucho tiempo la cubertería en el interior del lavavajillas.

## TIPS FOR USE AND MAINTENANCE

- 01| Wash knives immediately after use. Avoid prolonged contact with leftover food.
- 02| Use a neutral or slightly alkaline detergent
- 03| Do not use bleach, soda or detergents containing chlorine or chlorides ions because they rust the steel and cause it to lose its shine.
- 04| Avoid rubbing your knives with abrasive products, cloths, and metallic or synthetic cleaners.
- 05| If you use a dishwasher, place your knives in with the blades facing down and in separate containers from the rest of your cutlery to avoid scratching.
- 06| Avoid leaving your knives submerged in water for long periods of time, especially in hard or saline water which can affect metals.
- 07| Dry immediately with soft, absorbent cloth.
- 08| Leaving your knives to dry in the dishwasher is not recommended.
- 09| Dry your cutlery immediately with a soft and absorbent cloth
- 10| Do not leave your cutlery in the dishwasher for long periods of time.

## CONSEILS D'UTILISATION

- 01| Laver les couteaux immédiatement après leur utilisation afin d'éviter un contact prolongé avec des aliments.
- 02| Utiliser un détergent neutre et peu alcalin.
- 03| Ne pas utiliser de l'eau de javel, de la soude ou des détergents qui contiennent du chlore qui peuvent attaquer l'acier et enlever le brillant original.
- 04| Eviter de frotter les lames avec des pailles de fer.
- 05| Dans le lave vaisselle, disposer les lames de couteaux vers les bas dans le panier et en les séparant des autres couverts afin de ne pas se blesser.
- 06| Ne pas laisser les couteaux tremper longuement dans de l'eau, surtout si ce sont des eaux dures ou salines.
- 07| Sécher immédiatement les couteaux avec des torchons doux et absorbants.
- 08| Le séchage en lave vaisselle, normalement n'est pas suffisant pour éviter la corrosion.
- 09| Finir de sécher les pièces après un cycle de séchage avec un torchon.
- 10| Ne pas laisser les couteaux longtemps à l'intérieur du lave vaisselle.

## CONSIGLI PER IL MIGLIOR UTILIZZO E MANTENIMENTO DEL COLTELLO

- 01| Lavate i coltelli immediatamente dopo l'utilizzo e non lasciateli a lungo a contatto con gli alimenti.
- 02| Utilizzate un detergivo non molto aggressivo.
- 03| Non usare detergenti che contengano cloro o cloruri che possono determinare la corrosione e la perdita della lucentezza del coltello.
- 04| Evitate di sfregare i coltelli con altri oggetti inox, come pulitori metallici etc.
- 05| Collocare i coltelli nella lavastoviglie con la punta della lama rivolta verso il basso, ed in un cesto separati dalle altre stoviglie.
- 06| Non lasciare i coltelli a lungo bagnati, soprattutto se si tratta di acqua salina.
- 07| Asciugare il più presto possibile i coltelli con un panno.
- 08| L'asciugatura della lavastoviglie normalmente non è sufficiente.
- 09| Ripassate in seguito il coltello con un panno asciutto.
- 10| Abbiate cura di non lasciare i coltelli a lungo nella lavastoviglie.





La empresa se reserva el derecho a cualquier modificación / The company reserves the right to any modification  
L'entreprise se réserve le droit à toutes modifications / La ditta si riserva di apportare qualsiasi modifica al presente catalogo che venga ritenuta necessaria  
Компания оставляет за собой право вносить любые изменения