



# CORTE, UTENSILIOS, GN Y BRASA

## CORTE CUTTING

- 330 130 COLLETION
- 332 MESTRE MAURICI
- 336 ZEN
- 340 MARBLE
- 344 IBÉRICA - GRAFIT
- 348 PUNTILLAS
- 350 TABLAS DE CORTE
- 354 ACCESORIOS CORTE
- 358 MANTENIMIENTO Y CUIDADO
- 360 RALLADORES Y ACCESORIOS

## ACCESORIOS ACCESSORIES

- 366 ESPATULAS
- 368 EMPLATADO
- 370 UTENSILIOS

## GASTRONORM

- 380 CUBETAS GN 18/10
- 384 CUBETAS GN 18/0
- 389 CARROS

## BRASA GRILL

- 392 BBQ
- 394 ACCESORIOS
- 395 ROBATA YAKI
- 397 KITS
- 398 LLAUNES
- 398 CARACOLERAS
- 398 IGNIS
- 400 PLATO HIERRO FUNDIDO
- 401 PLATO PIEDRA BASALTO
- 402 ACCESORIOS
- 404 CARBÓN



## Soluciones profesionales de corte

En las cocinas, junto a los profesionales más exigentes, dando respuestas a las precisas y variadas necesidades de corte. Desde Comas ofrecemos un conjunto amplio de soluciones de corte creadas para ofrecer a cocineros, jefes de cocina y sus equipos, opciones de calidad, durabilidad, versatilidad y adecuación a cada preparación, a cada creación.

Nuestra extensa gama de cuchillos en sus diversos acabados y materiales, junto a las tablas de corte, afiladores, tijeras y ralladores, es una muestra más de nuestra vocación de ofrecer herramientas para el profesional experto.

## Soluciones profesionales de corte

En las cocinas, junto a los profesionales más exigentes, dando respuestas a las precisas y variadas necesidades de corte. Desde Comas ofrecemos un conjunto amplio de soluciones de corte creadas para ofrecer a cocineros, jefes de cocina y sus equipos, opciones de calidad, durabilidad, versatilidad y adecuación a cada preparación, a cada creación.

Nuestra extensa gama de cuchillos en sus diversos acabados y materiales, junto a las tablas de corte, afiladores, tijeras y ralladores, es una muestra más de nuestra vocación de ofrecer herramientas para el profesional experto.



**PUNTILLA / MONDADOR / UTILITY**

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



**PELADOR /VERDURAS / PEELING**

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



**DESHUESADOR / WRECKER**

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



**JAMONERO / SLICER**

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



**SALMÓN / SALMON KNIFE**

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



**PANERO / BREAD KNIFE**

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



**HACHA / CLEAVER**

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



**FILETADOR / SLICER**

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



**SANTOKU / SANTOKU**

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



**CHEF / CHEF**

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

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

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



COLECCIÓN  
COLLECTION

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



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

**ACERO:**  
SANMAI AUS10

**DUREZA:**  
HARDNESS 60 ±1 HRC



NEW

**Cuchillo fileteador**  
Carving knife  
Couteau à filet  
Coltello sfilettatore  
Filetiermesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11605</b>	235	385	<b>141,40</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Fileteador**  
Carving Knife  
Couteau À Filet  
Coltello Sfilettatore  
Filetiermesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11023</b>	180	320	<b>138,20</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Puntilla**  
Paring Knife  
Couteau À Pointe  
Coltello Da Cucina Professionale  
Ausbeinmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11024</b>	100	213	<b>88,21</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo chef**  
Chef's knife  
Couteau chef  
Coltello chef  
Küchenmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11022</b>	210	365	<b>151,59</b>	1-0-0 / 1

NEW

**Cuchillo Kiritsuke**  
Kiritsuke Knife  
Couteau Kiritsuke  
Coltello Kiritsuke  
Kiritsuke-Messer



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11606</b>	170	313	<b>151,59</b>	1-0-0 / 1

**Exterior:**  
Acero inoxidable AISI 430

Outer layers:  
AISI 430 stainless steel.

**Núcleo:**  
Acero de aleación (AUS10)

Core: Alloy steel (AUS10)



**PIN**  
Mosaico de la familia UTSET con sus cuatro puntos generacionales.

Mosaic of the UTSET family with its four generational points.



**HOJA / BLADE**  
Acero japonés  
SANMAI AUS10  
Dureza 60 1 HRC

Japanese steel  
SANMAI AUS10  
Hardness 60 1 HRC

**VIROL / FERRULE**  
Diseñada para distintos agarres.  
Anillo de raíz estabilizada.

Designed for different grips.stabilised root ring.

**MANGO / HANDLE**  
Cuerpo de madera de ébano.

Ebony wood body.

**El acero japonés AUS10 destaca como una opción versátil y de alta calidad entre los aceros japoneses para cuchillos.**

Japanese AUS10 stands out as a versatile and high quality choice among Japanese knife steels.

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

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

NEW

**Cuchillo Panero**  
Bread knife  
Couteau à pain  
Coltello da pane  
Brotmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12020</b>	210	360	<b>113,35</b>	1-0-0 / 1

NEW

**Tenedor Trinchador**  
Carving fork  
Fourchette à découper  
Forchetta da intaglio  
Tranchiergabel



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12021</b>	160	306	<b>47,83</b>	1-0-0 / 1

## ACERO DE CARBONO

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

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

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

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

## CARBON STEEL

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

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

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

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



PACKAGING BOX

## RAÍZ DE ABEDUL ESTABILIZADA

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

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

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

## STABILISED BIRCH ROOT

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

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

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

## HASAKI

Parte afilada que se convierte en el filo del cuchillo.

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

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

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

## HAMOTO

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

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

## KIREHA

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

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

## PASADOR PIN MOSAICO

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

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

## KISSAKI

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

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

## MINE

Columna vertebral de la hoja. Parte opuesta al filo.

Spine of the blade. The part opposite the blade.

## AGO

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

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

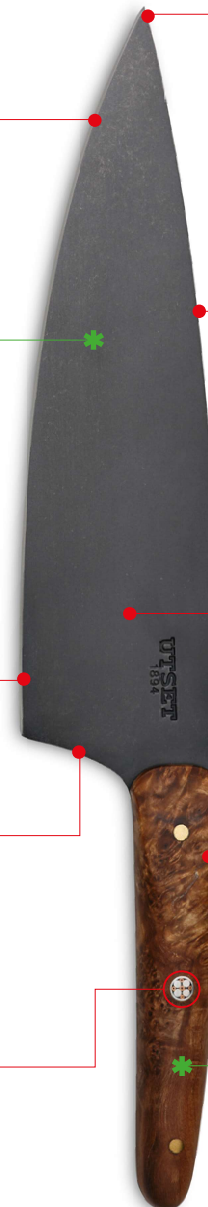
## E

Cuerpo principal del mango.

Main body of the handle.

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

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



**Cuchillo Fileteador**  
Slicer  
Couteau à filet  
Coltello sfilettatore  
Filetiermesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11657</b>	235	367	<b>101,39</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Fileteador**  
Slicer  
Couteau à filet  
Coltello sfilettatore  
Filetiermesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11609</b>	185	312	<b>88,92</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Verduras**  
Petty knife  
Couteau à légumes  
Coltello per verdure  
Gemüsemesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11659</b>	150	265	<b>82,79</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Puntilla**  
Utility knife  
Couteau à pointe  
Coltello da cucina  
Ausbeinmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11610</b>	100	212	<b>70,32</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Chef**  
Chef's knife  
Couteau chef  
Coltello chef  
Küchenmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11608</b>	215	351	<b>101,93</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Kiritsuke**  
Kiritsuke knife  
Couteau Kiritsuke  
Coltello Kiritsuke  
Kiritsuke-Messer



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11658</b>	170	300	<b>91,09</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Santoku**  
Santoku Knife  
Couteau Santoku  
Coltello Santoku  
Santoku-Messer



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11660</b>	170	302	<b>64,59</b>	1-0-0 / 1



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



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11083</b>	CHEF	215	<b>18,05</b>	1-12-120 / 1
<b>11084</b>	FILETEADOR	185	<b>16,30</b>	1-12-120 / 1
<b>11085</b>	PUNTILLA	100	<b>12,93</b>	1-12-120 / 1
<b>11086</b>	FILETEADOR	235	<b>18,05</b>	1-12-120 / 1
<b>11087</b>	KIRITSUKE	170	<b>16,59</b>	1-12-120 / 1
<b>11088</b>	VERDURAS	150	<b>13,86</b>	1-12-120 / 1
<b>11661</b>	SANTOKU	170	<b>11,22</b>	1-12-120 / 1



La colección de cuchillos ZEN está diseñada para perdurar en el tiempo. Se caracteriza por su diseño elegante y minimalista que refleja la estética japonesa convirtiéndola en una pieza tradicional, innovadora e imprescindible para complementar cualquier cocina.

Esta colección es ideal para aquellos que buscan calidad, rendimiento y belleza en una sola herramienta. El filo tiene un excelente afilado que facilita el corte preciso de cualquier ingrediente.

The ZEN knife collection is designed to last over time. It is characterised by its elegant and minimalist design that reflects Japanese aesthetics, making it a traditional, innovative and essential piece to complement any kitchen.

This collection is ideal for those looking for quality, performance and beauty in a single tool. The cutting edge has an excellent sharpness that facilitates the precise cutting of any ingredient.



PACKAGING BOX

ACERO:  
AUS8

DUREZA:  
HRC 58 ± 2



ACERO SAN MAI 3 CAPAS  
SAN MAI STEEL 3 LAYERS

Exterior:  
Acero inoxidable SUS 1A-1

Outer layers:  
SUS 1A-1 stainless steel.

Núcleo:  
Acero de aleación (AUS8)

Core: Alloy steel (AUS8)

Diseño ergonómico para un mejor agarre. Acabado suave y satinado.

Ergonomic design for a better grip.



Afilado en "V" para una mejor precisión en el corte.

With V-grind for a finer cut.

Virola 18/0 con estructura de espiga completa.

18/10 Ferrule full tang structure.

Cuchillo chef  
Chef knife  
Couteau chef  
Coltello chef  
Chef messer

REF.	HOJA (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
10967	210	335	70,73	1-6-36 / 1

SAN MAI, significa "3 capas" en japonés y es una técnica tradicional de forjado de cuchillos que consiste en la combinación de diferentes tipos de acero con una estructura laminada, con el fin de aprovechar las mejores características de cada material.

NÚCLEO: El AUS-8 es una opción versátil para los cuchillos de acero inoxidable. Es un acero con un rendimiento sólido.

EXTERIOR: A ambos lados del núcleo encontramos un acero más suave y resistente a la corrosión, protegiendo el núcleo de impactos y roturas.

SAN MAI, which means '3 layers' in Japanese, is a traditional knife forging technique that consists of combining different types of steel in a laminated structure, in order to take advantage of the best characteristics of each material.

CORE: AUS-8 is a versatile choice for stainless steel knives. It is a steel with a solid performance.

EXTERIOR: On both sides of the core is a softer, corrosion resistant steel, protecting the core from impact and breakage.

ACERO:  
AUS8DUREZA:  
HRC 58 ± 2CUCHILLOS DE COCINA  
KITCHEN KNIVES

**Cuchillo fileteador**  
Sharpening stell  
Fusil  
Acciaini  
Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10970</b>	240	365	<b>90,35</b>	1-6-36 / 1

**Cuchillo fileteador**  
Slice knife  
Couteau tranche  
Coltello fetta  
Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10966</b>	180	290	<b>62,01</b>	1-6-36 / 1

**Cuchillo verduras**  
Vegetable knife  
Couteau à légumes  
Coltello per verdure  
Gemüsemesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10965</b>	145	275	<b>40,42</b>	1-6-36 / 1

**Cuchillo puntilla**  
Peeling knife  
Couteau éplucheur  
Coltello da cucina professionale  
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10964</b>	90	205	<b>35,54</b>	1-6-36 / 1

**Cuchillo nakiri**  
Nakiri knife  
Couteau nakiri  
Coltello nakiri  
Nakiri messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10969</b>	165	295	<b>70,58</b>	1-6-36 / 1

**Cuchillo santoku**  
Santoku zen knife  
Couteau santoku  
Coltello santoku  
Santoku-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10968</b>	165	295	<b>64,91</b>	1-6-36 / 1

NEW

**Cuchillo pan**  
Bread knife  
Couteau à pain  
Coltello pane  
Brotmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12319</b>	200	330	<b>55,93</b>	1-6-36 / 1

NEW

**Chaira**  
Sharpening stell  
Fusil  
Acciaini  
Wetzstahl

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12320</b>	200	325	<b>31,47</b>	1-6-36 / 1



La colección Marble está creada por 12 cuchillos exclusivos. Están realizados en acero alemán que garantiza la calidad por su alta resistencia. Este conjunto, caracterizado por su diseño funcional, destaca por su elegante color blanco. El aliado perfecto para cualquier profesional de la cocina

The Marble collection consists of 12 exclusive knives. They are made of German steel, which guarantees quality and high resistance. This set, characterised by its functional design, stands out for its elegant white colour. The perfect ally for any kitchen professional.

El acero alemán DIN 1.4116 es reconocido por su calidad excepcional y versatilidad, que lo convierte en uno de los materiales preferidos en la fabricación de cuchillos.

Su composición equilibrada ofrece una resistencia superior al desgaste y la oxidación, esto significa que mantienen el filo durante más tiempo y resisten un uso intensivo, algo esencial para los chefs.

German DIN 1.4116 steel is renowned for its exceptional quality and versatility, making it one of the preferred materials in knife making.

Its balanced composition offers superior resistance to wear and oxidation, which means it holds its edge longer and withstands intensive use - essential for chefs.



PACKAGING BOX

ACERO:  
GERMAN STEEL  
DIN 1.4116

DUREZA:  
HRC55 ± 2



MANGO



**FILO:** Afilado en "V" para una mejor precisión en el corte.

EDGE: With "V"-grind for a finer cut.

**HOJA:** Fabricado con acero alemán de alta calidad: DIN1.4116 HRC55 ± 2.

BLADE: Made with high-quality German steel: DIN1.4116 HRC55 ± 2.

**REFUERZO:** Cabezal cónico para un agarre cómodo y seguro.

REINFORCEMENT: Cone-shaped bolster for a comfortable, secure grip.

**MANGO:** Diseño ergonómico para un mejor agarre, proporcionando el equilibrio perfecto en la sujeción del cuchillo.

HANDLE: Ergonomically designed for better grip, giving perfect balance in the hand.

Proceso de endurecimiento de la hoja en frío para un afilado duradero y resistente al óxido.

Cold-hardened blade for a long-lasting, rust-free grind.

Remaches resistentes a la corrosión. Fabricado en ABS, le proporciona una mayor dureza y una alta resistencia al calor.

Rust-resistant rivets. Made from boron steel which makes it tougher and more heat resistant.

Talón acabado en acero inoxidable que proporciona protección y mayor robustez al mango.

Butt finished in stainless steel to provide protection and make the handle more durable.





**Cuchillo chef 20**  
 Chef knife 20  
 Couteau de cuisine 20  
 Coltello chef 20  
 Kochmesser 20

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8108</b>	200/8"	320	<b>30,16</b>	1-6-36 / 1



**Cuchillo chef 25**  
 Chef knife 25  
 Couteau de cuisine 25  
 Coltello chef 25  
 Kochmesser 25

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8117</b>	250/10"	380	<b>31,68</b>	1-6-36 / 1



**Cuchillo fileteador**  
 Carving knife  
 Couteau à filet  
 Coltello per affettare  
 Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8109</b>	200/8"	320	<b>23,84</b>	1-6-36 / 1



**Cuchillo panero**  
 Bread knife  
 Couteau à pain  
 Coltello pane  
 Brotmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8110</b>	200/8"	320	<b>24,28</b>	1-6-36 / 1



**Cuchillo mini Santoku**  
 Mini Santoku knife  
 Couteau mini Santoku  
 Coltello mini Santoku  
 Mini Santoku-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8112</b>	125/5"	230	<b>18,79</b>	1-6-48 / 1



**Cuchillo verduras**  
 Utility knife  
 Couteau à légumes  
 Coltello multiuso  
 Universalmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8113</b>	125/5"	230	<b>16,33</b>	1-6-48 / 1



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

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8114</b>	115/4,5"	220	<b>12,27</b>	1-6-48 / 1



**Cuchillo Mondador**  
 Paring knife  
 Couteau d'office  
 Coltello sbucciatore  
 Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8115</b>	80/3,5"	190	<b>16,33</b>	1-6-48 / 1



**Cuchillo Santoku**  
 Santoku knife  
 Couteau Santoku  
 Coltello Santoku  
 Santoku-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8111</b>	180/7"	300	<b>30,31</b>	1-6-36 / 1



**Cuchillo jamonero**  
 Slicing knife  
 Couteau à jambon  
 Coltello da prosciutto  
 Schinkenmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8116</b>	260/8"	385	<b>19,02</b>	1-6-36 / 1



**Cuchillo deshuesador**  
 Boning knife  
 Couteau de désossage  
 Coltello disossato  
 Ausbeinmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8118</b>	155/7,8"	280	<b>20,85</b>	1-6-36 / 1



**Chaira**  
 Sharpening stone  
 Fusil  
 Acciaini  
 Wetzstahl

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8119</b>	205/7,8"	325	<b>12,74</b>	1-6-36 / 1

**ACERO:**  
 GERMAN STEEL  
 DIN 1.4116

**DUREZA:**  
 HRC55 2



**MANGO**

El afilado de las hojas hecho manualmente. Garantiza un afilado perfecto y duradero.

Blades sharpening is carried out manually. Guarantee a perfect and durable sharpening.

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

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

Alta calidad en el corte  
Resistencia a la corrosión

Strong cutting ability  
Resistant to corrosion.



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

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

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

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

Mangos ergonómicos y antideslizantes para una mayor sujeción.

Ergonomic, non-slip handles for a better grip.



ACERO: X50 CRMO V15 | DUREZA: 55-57 HRC



CUCHILLOS DE COCINA  
KITCHEN KNIVES



● 10088

**Macheta 180**  
Cleaver 180  
Couperet 180  
Mannaietta 180  
Hackmesser 180

**46,08 €**

UE / MOQ:  
1-12-12 / 1



● 10089

**Machuela 250**  
Cleaver 250  
Couperet 250  
Mannaietta 250  
Hackmesser 250

**71,26 €**

UE / MOQ:  
1-12-12 / 1



● 10090

**Macheta filetera 220**  
Fillets cleaver 220  
Couperet filet 220  
Mannaietta per affettare 220  
Filetiermesser 220

**31,30 €**

UE / MOQ:  
1-12-12 / 1

● 10091

**Macheta filetera 280**  
Fillets cleaver 280  
Couperet filet 280  
Mannaietta per affettare 280  
Filetiermesser 280

**36,15 €**

UE / MOQ:  
1-12-12 / 1



● 10074  
● 10093  
● 10104  
● 10114  
● 10128

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

**18,39 €**

UE / MOQ:  
1-12-72 / 11



● 10075  
● 10094  
● 10105  
● 10115  
● 10129

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

**22,44 €**

UE / MOQ:  
1-12-72 / 11



● 10076  
● 10095  
● 10106  
● 10116  
● 10130

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

**24,67 €**

UE / MOQ:  
1-12-72 / 11



● 10077  
● 10096  
● 10107  
● 10117  
● 10131

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

**29,87 €**

UE / MOQ:  
1-6-48 / 6



● 10079 Cuchillo carnicero 160  
Butcher knife 160  
● 10098 Couteau boucher 160  
● 10109 Coltello scannare 160  
● 10119 Fleischermesser 180

14,02 € UE / MOQ:  
1-12-72 / 1



● 10080 Cuchillo carnicero 180  
Butcher knife 180  
● 10099 Couteau boucher 180  
● 10110 Coltello scannare 180  
● 10120 Fleischermesser 180

16,01 € UE / MOQ:  
1-12-172 / 1



● 10081 Cuchillo carnicero 200  
Butcher knife 200  
● 10100 Couteau boucher 200  
● 10111 Coltello scannare 200  
● 10121 Fleischermesser 200

19,03 € UE / MOQ:  
1-12-72 / 1



● 10082 Cuchillo carnicero 240  
Butcher knife 240  
● 10101 Couteau boucher 240  
● 10112 Coltello scannare 240  
● 10122 Fleischermesser 240

23,83 € UE / MOQ:  
1-12-72 / 1



● 10083 Cuchillo carnicero 300  
Butcher knife 300  
● 10102 Couteau boucher 300  
● 10113 Coltello scannare 300  
● 10123 Fleischermesser 300

27,81 € UE / MOQ:  
1-6-48 / 1



● 10092 Cuchillo chuletero 130  
Steak knife 130  
Couteau à steak 130  
Coltello per bistecca 130  
Steakmesser 130

7,07 € UE / MOQ:  
1-12-60 / 1



● 10078 Cuchillo deshuesador 140  
Wrecker knife 140  
● 10097 Couteau de desossage 140  
● 10108 Coltello dissosato 140  
● 10118 Ausbeinmesser 140

12,19 € UE / MOQ:  
1-12-72 / 1



● 10084 Cuchillo pan y pastelero 250  
Bread and pastry knife 250  
○ 10127 Couteau à pain et pâtisserie 250  
Coltello pane 250  
Brotmesser 250

17,36 € UE / MOQ:  
1-12-72 / 1



● 10085 Cuchillo para fiambres 300  
Slicing knife 300  
● 10124 Couteau à charcuterie 300  
Coltello affettati 300  
Tranchiermesser 300

21,53 € UE / MOQ:  
1-6-48 / 1



● 10086 Cuchillo salmón 300  
Salmon knife 300  
● 10103 Couteau saumon 300  
● 10125 Coltello salmone 300  
Lachsmesser 300

29,08 € UE / MOQ:  
1-6-48 / 1



● 10087 Cuchillo jamonero 280  
Ham knife 280  
● 10126 Couteau à jambon 280  
Coltello prosciutto 280  
Schinkenmesser 280

19,42 € UE / MOQ:  
1-6-48 / 1



**Cuchillo fruta micro.**

Micro serrated fruit knife.

**Cuchillo chuletero.**

Steak knife.

**Cuchillo pelador.**

Peeling knife.

**Cuchillo multiusos.**

Micro serrated knife.

El 3Cr13MoV es un acero inoxidable sólido que ofrece una buena resistencia a la corrosión, dureza y de fácil afilado. Es ideal para aquellos que quieren un cuchillo de bajo mantenimiento y uso general. Se desempeña de manera óptima en las tareas típicas de corte.

3Cr13MoV is a solid stainless steel that offers good corrosion resistance, hardness and easy sharpening. It is ideal for those who want a low-maintenance, general-purpose knife. It performs optimally in typical cutting tasks.

ACERO:  
3CR13

PP  
POLYPROPYLENE

MANGO



**Cuchillo chuletero**  
Steak knife  
Couteau steak  
Coltello bistecca  
Steakmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7535</b>	120	218	<b>3,18</b>	1-24-240 / 24
<b>8301</b>	BLISTER 2 U.		<b>7,19</b>	1-0-24 / 24

sierra microdentada  
micro toothed saw



**Cuchillo fruta micro**  
Micro serrated fruit knife  
Couteau à fruits micro  
Coltello fruta micro  
Universalmesser Obst micr

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7538</b>	88	199	<b>3,18</b>	1-24-240 / 24
<b>8304</b>	BLISTER 2 U.		<b>7,19</b>	1-0-24 / 24

**Cuchillo chuletero**  
Steak knife  
Couteau steak  
Coltello bistecca  
Steakmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11585</b>	120	218	<b>3,18</b>	1-0-240 / 24

**Cuchillo pelador**  
Peeling knife  
Couteau à éplucher  
Coltello spellucchino  
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11586</b>	80	199	<b>3,04</b>	1-0-240 / 24

PUNTILLAS  
PUNTILLAS

sierra microdentada  
micro toothed saw



**Cuchillo multiusos micro**  
Micro serrated utility knife  
Couteau multi-usage micro  
Coltello multiuso micro  
Universalmesser micro

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7537</b>	100	209	<b>3,28</b>	1-24-240 / 24
<b>8303</b>	BLISTER 2 U.		<b>7,38</b>	1-0-24 / 24



**Cuchillo pelador**  
Paring knife  
Couteau à éplucher  
Coltello spellucchino  
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7536</b>	80	199	<b>3,04</b>	1-24-240 / 24
<b>8302</b>	BLISTER 2 U.		<b>6,89</b>	1-0-24 / 24

**Cuchillo multiusos micro**  
Micro serrated utility knife  
Couteau multi-usage micro  
Coltello multiuso micro  
Universalmesser micro

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11587</b>	100	209	<b>3,28</b>	1-0-240 / 24

NEW

**Cuchillo chuletero punta redonda**  
Micro serrated utility knife  
Couteau multi-usage micro  
Coltello multiuso micro  
Universalmesser micro

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12039</b>	100	230	<b>2,82</b>	1-0-240 / 24

**Espesores de 2cm y 3cm.**  
2cm and 3cm Thicknesses.

**Tacos antideslizantes de silicona para un mejor agarre en la superficie.**  
Silicone anti-slip pads for better grip on the surface.

**Mayor rigidez. No se deforma con las altas temperaturas. Máx. 70°C**  
Higher rigidity, no deformation at high temperatures. Max. 70°C

**Apto para contacto con alimentos.**  
Suitable for food contact.

**Apto para lavavajillas.**  
Dishwasher safe.

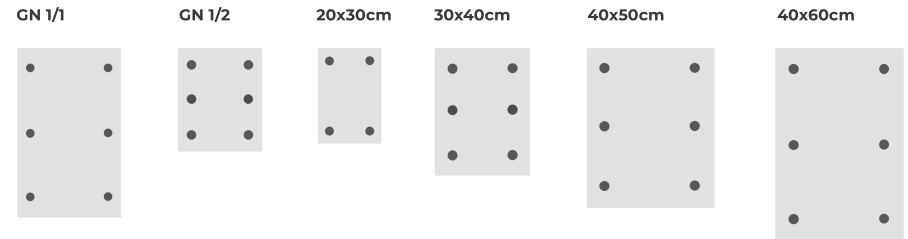
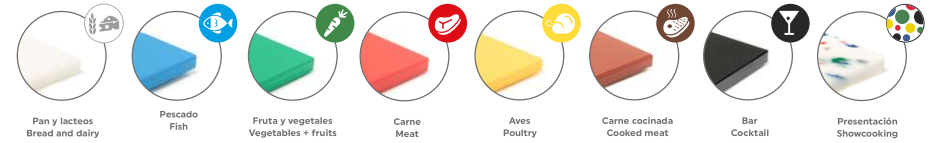
**Impermeable. No absorbe los líquidos.**  
**SUPERFICIE AUTOCICATRIZANTE**  
Más higiénica. Evita que se acumule suciedad y bacterias en los cortes.

**Waterproof, does not absorb liquids.**

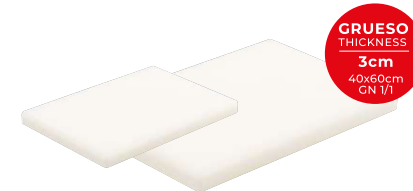
**AUTOHEAL SURFACE**  
More hygienic, prevents dirt and bacteria from accumulating in the cuts.



**POLIETILENO 500 DE ALTA DENSIDAD DE ALTO PESO MOLECULAR(HD-HMW)**  
**HIGH MOLECULAR WEIGHT HIGH DENSITY POLYETHYLENE 500 (HD-HMW)**

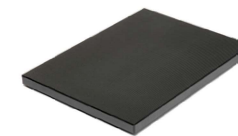


**Tabla corte pan y lacteos blanca**  
White cutting board  
Planche à découper blanche  
Tagliere bianco  
Wibes schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>11756</b>	GN 1/1	GN 1/1	3	6	<b>55,80</b>	1-0-4 / 1
<b>8523</b>	GN 1/2	GN 1/2	2	6	<b>20,71</b>	1-0-10 / 1
<b>8525</b>	300	200	2	4	<b>14,00</b>	1-0-8 / 1
<b>8526</b>	400	300	2	6	<b>26,22</b>	1-0-6 / 1
<b>8527</b>	500	300	2	6	<b>32,41</b>	1-0-6 / 1
<b>11758</b>	600	400	3	6	<b>77,06</b>	1-0-2 / 1

**Tabla corte bar**  
Black cutting board  
Planche à découper noir  
Tagliere nero  
Schwarzes schneidebrett



REF.	WxL(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>11760</b>	300x200	2	4	<b>14,00</b>	1-0-8 / 1
<b>11759</b>	400x300	2	6	<b>26,10</b>	1-0-6 / 1

**Tabla corte presentación**

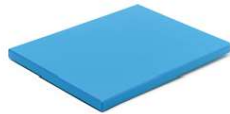
Cutting board presentation  
Planchette de découpe  
Presentazione del tagliere  
Präsentation des schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>11998</b>	300	200	2	4	25,71	1-0-8 /1

**Tabla corte pescado azul**

Blue cutting board  
Planchette à découper bleu  
Tagliere blue  
Blau schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>8529</b>	GN 1/1	GN 1/1	2	6	36,07	1-0-5 / 1
<b>8532</b>	300	200	2	4	14,00	1-0-8 / 1
<b>8533</b>	400	300	2	6	26,10	1-0-6 / 1
<b>8534</b>	500	300	2	6	31,87	1-0-6 / 1
<b>8535</b>	600	400	2	6	49,99	1-0-4 / 1

**Tabla corte fruta y vegetales verde**

Green cutting board  
Planchette à découper vert  
Tagliere verde  
Grün schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>8536</b>	GN 1/1	GN 1/1		6	36,07	1-0-5 / 1
<b>8539</b>	300	200		4	14,00	1-0-8 / 1
<b>8540</b>	400	300		6	26,22	1-0-6 / 1
<b>8541</b>	500	300		6	32,41	1-0-6 / 1
<b>8542</b>	600	400		6	50,98	1-0-4 / 1

**Tabla corte carne cruda roja**

Red cutting board  
Planchette à découper rouge  
Tagliere rosso  
Rot schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>8543</b>	GN 1/1	GN 1/1	2	6	36,07	1-0-5 / 1
<b>8546</b>	300	200	2	4	14,00	1-0-10 / 1
<b>8547</b>	400	300	2	6	26,22	1-0-6 / 1
<b>8548</b>	500	300	2	6	32,41	1-0-6 / 1
<b>8549</b>	600	400	2	6	50,98	1-0-4 / 1

**Tabla corte carne cruda aves amarilla**

Yellow cutting board  
Planchette à découper jaune  
Tagliere giallo  
Gelb schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>8550</b>	GN 1/1	GN 1/1	2	6	36,07	1-0-5 / 1
<b>8553</b>	300	200	2	4	14,00	1-0-10 / 1
<b>8554</b>	400	300	2	6	26,22	1-0-6 / 1
<b>8555</b>	500	300	2	6	32,41	1-0-6 / 1
<b>8556</b>	600	400	2	6	50,98	1-0-4 / 1

**Tabla corte carnes cocidas marrón**

Brown cutting board  
Planchette à découper marron  
Tagliere marrone  
Braun schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>8557</b>	GN 1/1	GN 1/1	2	6	36,07	1-0-5 / 1
<b>8560</b>	300	200	2	4	14,00	1-0-10 / 1
<b>8561</b>	400	300	2	6	26,22	1-0-6 / 1
<b>8562</b>	500	300	2	6	32,41	1-0-6 / 1
<b>8563</b>	600	400	2	6	50,98	1-0-4 / 1

**Soporte inox para tablas**

Cutting board support  
Support planche à découper  
Supporto tagliere  
Schneidebretthalterung



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11640</b>	265	310	280	21,23	1-0-20 / 1

**Rascador para tabla**

Cutting board scraper  
Brosse pour planche à découper  
Spazzola per tagliere  
Reinigungsbürste für schneidebrett



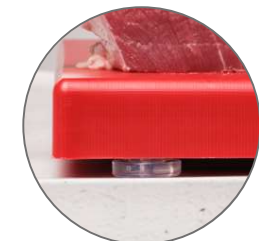
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11761</b>	60	170	90	39,40	1-0-36 / 1

**Pack 6 tacos silicona**

6 Pack rubber stoppers  
Pack 6 tacos silicone  
Confezione di 6 tacos in silicone  
Pack 6 taco-ständer silikon



REF.	TACOS	€	UE / MOQ
<b>11941</b>	6	3,34	1-0-1000 / 1





Madera de acacia de alta calidad.  
High quality acacia wood.

Tratada con aceites naturales para resaltar su color y protegerla de la humedad.

Treated with natural oils to enhance its colour and protect it from moisture.

El patrón de bolques END GRAIN ofrece mayor resistencia al desgaste.

The END GRAIN bolt pattern offers greater wear resistance.



Hendiduras laterales para facilitar el agarre.

Side grooves for gripping and easy lifting.

Tacos de goma antideslizantes para mayor estabilidad.

Non-slip rubber pads on the corners for more stability.



#### Tabla madera acacia

Acacia cutting board  
Planche à découper acacia  
Tagliere acacia  
Akazie schneidebrett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12034	400	320	38	56,38	1-0-0 / 1



#### Imán pared madera

Wooden wall magnet  
Porte-couteaux magnetic  
Barra magnetica legno  
Magnetleiste für Messer Holz



REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8471	450	65	40,17	1-0-8 / 1



#### Imán pared inox

Magnetic bar inox  
Porte-couteaux magnetic inox  
Barra magnetica inox  
Magnetleiste für Messer inox



REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8470	360	47	36,79	1-6-8 / 1



NEW

#### Expositor magnetico cuchillo

Magnetic knife holder  
Support magnétique pour couteaux  
Espositore magnetico per coltelli  
Magnetischer Messerhalter



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12182	120	60	75	22,31	1-0-10 / 1

\* Para un uso optimo de este articulo, se recomienda usar cuchillos con una hoja inferior a los 20cm de largo.  
For optimal use of this item, it is recommended to use knives with a blade length of less than 20 cm.



#### Imán pared PP

PP magnetic bar  
Porte-couteaux magnetic PP  
Barra magnetica PP  
Magnetleiste für Messer PP



REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8472	555	50	13,70	1-6-12 / 1

Madera de acacia de alta calidad.

High quality acacia wood.

4 lados magnéticos.

4 magnetic sides.

Base de acero inoxidable con almohadillas antideslizantes.

Stainless steel base with non-slip pads.

Giratorio 360°

360° rotatable



#### Iman Taco Rotable Cuchillos

Rotating Magnet Knife Display  
Aimant Taco Rotatif Pour Couteaux  
Barra Magnetica Taco Rotabile Coltelli  
Drehbarer Tischmagnet für Messer



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11636	105	105	280	57,09	1-0-4 / 1



#### Iman Sobremesa Cuchillos

Tabletop Magnet Knife Display  
Aimant De Table Pour Couteaux  
Barra Magnetica Portacolteilli  
Tischmagnet für Messer



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11038	280	90	245	52,85	1-0-5 / 1



#### Expositor Madera Cuchillo Chef

Wooden Chef'S Knives Display  
Présentoir En Bois Pour Couteau De Chef  
Espositore In Legno Coltelli Chef  
Messerhalter für Küchenmesser



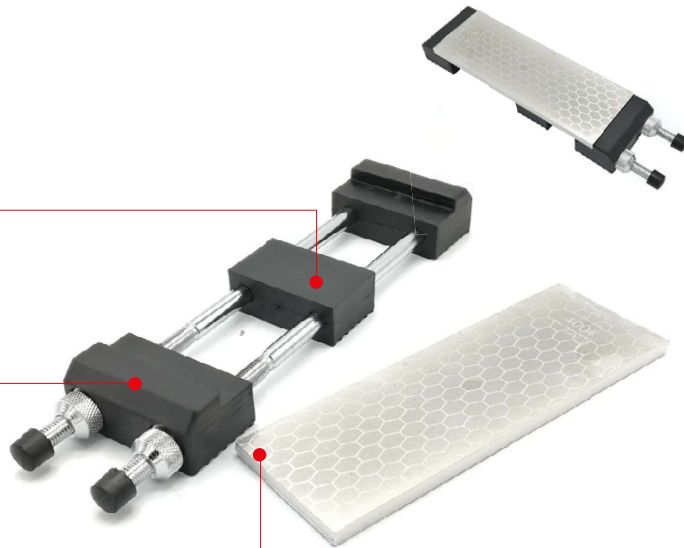
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11637	80	340	180	19,73	1-0-10 / 1

Ideal para mantener la piedra fija durante el proceso de afilado.

Ideal for holding the stone in place during the sharpening process.

Soporte de caucho ajustable a distintos tamaños de piedras.

Adjustable rubber support for different stone sizes.



Placa diamantada de doble cara (grano 400 / 1000) y doble función: reparación de hojas dañadas y realizar un filo completamente nuevo. También la podemos usar para aplanar y limpiar las piedras de afilar usadas.

Double-sided diamond plate (grit 400 / 1000) with double function: repairing damaged blades and making a completely new cutting edge. It can also be used to flatten and clean used whetstones.

#### Placa diamantada para afilado con soporte

Diamond encrusted sharpening and levelling stone with stand  
Plaque diamantée pour affûtage et aplatissage avec support  
Piastra diamantata per affilare e appiattire con supporto  
Diamantschleifstein mit Halterny

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11939	286	70	30	42,84	1-0-10 / 1



**Piedra afilar**  
Whetstone  
Pierre à aiguiser  
Cote  
Schärfstein Messer

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
6958	180	30,54	1-0-16 / 1

#### Afilador mango

Two stage knife sharpener  
Affûteur couteau  
Arrotino  
Messerschärfer mit Griff

REF.	W(mm)	€	UE / MOQ
6957	190	11,00	1-0-36 / 1



#### Puente bambú piedra afiladora

Bamboo sharpening stone  
Pierre à aiguiser en bambou  
Pietra per affilare in bambù  
Schärfstein aus bambus

\* No incluye piedra de afilar  
Sharpening stone not includes

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11029	100	430	90	58,32	1-0-0 / 1



**Piedra de afilar 400**  
Sharpening stone 400  
Pierre a aiguiser 400  
Pietra per affilare 400  
Schärfstein 400



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11030	70	210	25	132,36	1-0-0 / 1



**Piedra de afilar 1000**  
Sharpening stone 1000  
Pierre a aiguiser 1000  
Pietra per affilare 1000  
Schärfstein 1000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11031	70	210	25	164,75	1-0-0 / 1



**Piedra de afilar 3000**  
Sharpening stone 3000  
Pierre a aiguiser 3000  
Pietra per affilare 3000  
Schärfstein 3000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11032	70	210	25	193,50	1-0-0 / 1



**Piedra de afilar 5000**  
Sharpening stone 5000  
Pierre a aiguiser 5000  
Pietra per affilare 5000  
Schärfstein 5000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11033	70	210	25	263,79	1-0-0 / 1

**Placa acero diamantada**  
Diamond steel plate  
Plaque en acier diamant  
Piastra in acciaio diamantato  
Diamant-stahlplatte



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11034	203	76	10	155,71	1-0-0 / 1

El maletín es la mejor opción para mantener tus cuchillos organizados y con el filo protegido para un afilado duradero.

La manera más segura de transportar tu selección de cuchillos donde necesites.

The Knife roll is the best option to keep your knives organised and edge protected for long-lasting sharpness

The safest way to transport your knife selection wherever you need it.

2 cierres de plástico de alta seguridad

2 high-security plastic closures

Tela adicional con cremallera para proteger los cuchillos

The long cuffs provide extra protection for your forearms.

Bolsillos con banda elástica para sujetar los cuchillos con seguridad.

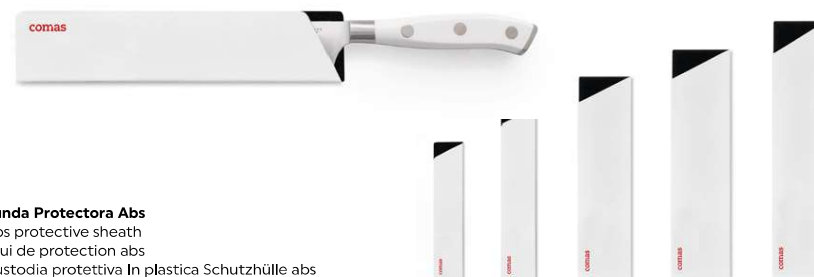
Pockets with elastic band to hold knives securely.

Asa de mano + tira ajustable para colgar para un transporte más práctico.

Hand grip handle + adjustable hanging strap for convenient carrying.

**Bolsa Porta Cuchillos**  
Knife roll  
Sac porte-couteaux  
Borsa portacoltelli  
Tragebeutel für messer

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11035	210	520	55	71,25	1-0-10 / 1



**Funda Protectora Abs**

Abs protective sheath

Étui de protection abs

Custodia protettiva In plastica Schutzhülle abs

REF.	MEDIDAS / SIZES (mm)	€	UE / MOQ
11734	120 x 35 mm	4,45	1-30-240 / 1
11735	160 x 35 mm	4,60	1-30-240 / 1
11736	200 x 55 mm	5,23	1-30-240 / 1
11737	240 x 65 mm	5,91	1-30-240 / 1
11738	270 x 55 mm	5,86	1-30-240 / 1

Tejido de Nylon resistente que protege los cuchillos de golpes y evita pinchazos y cortes.

Durable nylon fabric protects knives from knocks and prevents punctures and cuts.

Incluye maletín con compartimentos específicos para utensilios de cocina.

Includes case with specific compartments for kitchen utensils.



**Mochila chef con maletín portacuchillos**

Chef backpack with knife holder case

Sac à dos de chef avec étui porte-couteaux

Zaino da chef con custodia portacoltelli

Kochrucksack mit Messerhalteretui

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12022	140	320	460	154,42	1-0-6 / 1

**Delantal cocina**

Kitchen apron

Tablier de cuisine

Grembiule da cucina

Küchenschürze

REF.	L(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
12023	850	690	64,06	1-0-12 / 1





**Regulador de grueso del corte.**  
Cutting thickness regulator.

**Pies plegables y antideslizantes.**  
Foldable, non-slip feet.

**Soporte para sujeción de verduras y frutas con protección para los dedos.**  
Vegetable and fruit holder with finger protection.

CUCHILLA / BLADE: **RODAJAS**    CUCHILLA / BLADE: **JULIANA 4MM**    CUCHILLA / BLADE: **JULIANA 6MM**    CUCHILLA / BLADE: **JULIANA 10MM**    CUCHILLA / BLADE: **GOFRADO**



**Mandolina Inox**  
Stainless Steel Mandoline  
Mandoline Inox  
Mandolina Inox  
Edelstahl Mandoline

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11748</b>	123	395	42	<b>83,67</b>	1-0-6 / 1

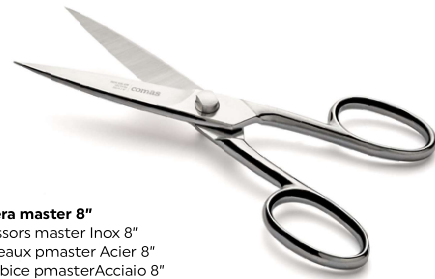


PACKAGING BOX



**Tijera profesional 8"**  
Scissors prof. Inox 8"  
Ciseaux prof. Acier 8"  
Forbice prof. Acciaio 8"  
Stahl prof Schere 8"

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5164</b>	200	<b>59,81</b>	1-0-6 / 1



**Tijera master 8"**  
Scissors master Inox 8"  
Ciseaux pmaster Acier 8"  
Forbice pmaster Acciaio 8"  
Stahl master Schere 8"

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5165</b>	200	<b>46,23</b>	1-0-6 / 1



**Tijera cocina inox**  
Kitchen scissors  
Ciseaux de cuisine  
Forbici cucina  
Küchenschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>3910</b>	220	<b>29,03</b>	1-12-48 / 1



**Cascanueces**  
Nut cracker  
Case-noix  
Rompinoci  
Nussknacker

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>3623</b>	190	<b>11,89</b>	1-5-50 / 1



**Tenedor marisco**  
Shellfish fork  
Fourchette crustacé  
Forchetta crostacei  
Fischgabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5099</b>	220	<b>2,92</b>	0-12-120 / 12



**Tijera para aves**  
Poultry shears  
Coupe volailles  
Trinciapollo  
Geflügelschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8989</b>	200	<b>18,76</b>	1-0-36 / 1



**Tijera cocina 8,5**  
Kitchen scissors 8,5  
Ciseaux cuisine 8,5  
Forbice multiuso 8,5  
Küchenschere 8,5

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8988</b>	210	<b>7,59</b>	1-12-96 / 1



**Pinza rompe marisco**  
Lobster cracker  
Pince homard  
Pinza per aragosta  
Hummerkuacker



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>0738</b>	190	<b>13,21</b>	1-5-50 / 1



**Pinza marisco**  
Shellfish cracker  
Pince à fruits de mer  
Pinza per frutti di mare  
Schalentier-pinzette



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11827</b>	190	<b>15,00</b>	1-12-96 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

RUBBER

## RALLADORES PROFESIONALES PROFESSIONAL GRATTERS



**Rallador WIDE extra fino**  
St. Steel "wide" grater extra-thin  
Râpe en inox coupe ultra fine  
Grattugia taglio superfine  
Breit rostfreie Reibe extra fein



REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8946</b>	135	320	7,70	1-6-96 / 6



**Rallador WIDE fino**  
St. Steel "wide" grater thin  
Râpe en inox coupe fine  
Grattugia taglio fine  
Breit rostfreie Reibe fein



REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8947</b>	135	320	7,70	1-6-96 / 6



**Rallador WIDE grueso**  
St. Steel "wide" grater extra coarse  
Râpe en inox coupe épaisse  
Grattugia taglio spesso  
Breit rostfreie Reibe grob



REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8948</b>	135	320	7,70	1-6-96 / 6



**Rallador WIDE tiras largas**  
St. Steel "wide" grater large shaver  
Râpe en inox coupe julienne  
Grattugia taglio julienne  
Breit rostfreie Reibe mit lange



REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8949</b>	135	320	7,89	1-6-96 / 6



**Rallador SLIM fino**  
St. Steel lengthways grater thin  
Râpe longue en inox coupe fine  
Grattugia lunga taglio fine  
Schmal rostfreie Reibe fein



REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8950</b>	220	410	7,89	1-6-96 / 6



**Rallador SLIM medio redondo**  
St. Steel lengthways grater medium  
Râpe longue en inox coupe redondo moyen  
Grattugia lunga taglio mezzo giro  
Schmal rostfreie Reibe medium



REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8951</b>	220	410	7,89	1-6-96 / 6



**Rallador SLIM grueso**  
St. Steel lengthways grater extra coarse  
Râpe longue en inox coupe épaisse  
Grattugia lunga taglio spesso  
Schmal rostfreie Reibe grob



REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8952</b>	220	410	7,89	1-6-96 / 6

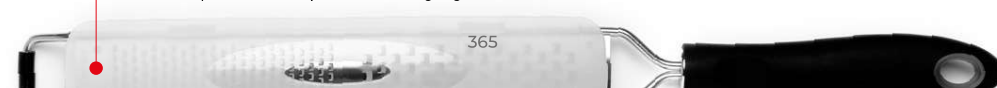


**Rallador SLIM dual**  
St. Steel lengthways grater dual  
Râpe longue en inox coupe dual  
Grattugia lunga taglio dual  
Duale schmal rostfreie Reibe



REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8953</b>	220	410	7,89	1-6-96 / 6

Se presenta con una funda de plástico para proteger la zona de corte  
Comes with a plastic sheath to protect the cutting edge



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

**Rallador 4 caras HQ**  
4 side grater HQ  
Rape 4 cotés HQ  
Grattugia 4 facce HQ  
Vierkantreibe HQ

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7448</b>	240	<b>7,68</b>	1-12-72 / 1

Mango ergonómico  
Ergonomic handle

Acero inoxidable resistente al  
desgaste y la corrosión.  
Wear and corrosion resistant  
stainless steel.



Grueso  
Coarse



Fino  
Fine



Medio  
Medium



Rebanador  
Slicer

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Rallador 4 caras**  
4 side grater  
Rape 4 cotés  
Grattugia 4 facce  
Vierkantreibe

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>1150</b>	210	<b>5,80</b>	1-0-60t / 1



**Abrelatas Inox**  
Stainless Steel Tin Opener  
Ouvre-Boîte Inox  
Apriscatole In Acciaio Inox  
Dosenöffner Edelstahl

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11818</b>	45	65	28	<b>3,02</b>	1-0-96 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

**Pelapatatas**  
Potato-peeler  
Économiseur inox  
Pelapatate  
Kartoffelschäler



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>3455</b>	110	<b>2,13</b>	1-12-72 / 1

**Rasqueta plancha profesional 30cm**  
Professional scraper  
Racleur professionnelle  
Raschietti  
Schaber glatt



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8474</b>	300	<b>11,23</b>	1-12-24 / 1

**Recambio 10 cuchillas**  
Blister 10 blades  
Blister 10 lames  
Blister 10 lame  
Blister 10 messer



REF.	€	UE / MOQ
<b>8507</b>	<b>4,30</b>	1-50-100 / 1

**Rodillo de recambio**  
Wheel (spare part)  
Rouleau (pièce de rechange)  
Rullo  
Austauschrad

REF.	€	UE / MOQ
<b>8566</b>	<b>22,01</b>	1-0-200 / 1

**Cuchilla de recambio**  
Knife (spare part)  
Couteau (pièce de rechange)  
Lame  
Austauschklinge

REF.	€	UE / MOQ
<b>8565</b>	<b>8,25</b>	1-0-200 / 1

**Cepillo**  
Scraper  
Brosse À Gratter  
Raschietto  
Schaber



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11946</b>	125	470	55	<b>53,94</b>	1-0-6 / 1

**Recambio Cepillo**  
Replacement Scraper Brush  
Pièce De Recharge Brosse À Gratter  
Ricambio Spazzola Raschietto  
Ersatzbürste Schaber

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11947</b>	70	125	17	<b>12,47</b>	1-0-24 / 1



**Abrelatas industrial**  
Can opener  
Ouvre-boîtes professionnel  
Apriscatole  
Industrieller edelstahl dosenöffner

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8564</b>	600	<b>162,33</b>	1-0-8 / 1



Mango de polipropileno (PP) de forma redondeada para una sujeción más cómoda.

Rounded polypropylene (PP) handle for a more comfortable grip.

Alta resistencia a la corrosión.

Highly rust-resistant.

Pala fabricada en Acero inoxidable endurecido de alta calidad.

Spatula in high-quality hardened stainless steel.

Acabado satinado.

Satin finished.

Resistencia y flexibilidad para facilitar el trabajo en la cocina.

Hard-wearing and versatile round the kitchen.



**Pala repostería**  
Cake server  
Pelle à gâteau  
Spatola dolci  
Kekss-Spachtel

REF.	W (mm)	€	UE / MOQ
<b>8941</b>	120	<b>2,15</b>	1-12-48 / 1



**Espátula pastelera**  
Baker spatula  
Palette  
Spatola cuoco  
Kuchenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
<b>8932</b>	S	135	<b>1,74</b>	1-12-48 / 1
<b>8933</b>	M	225	<b>1,96</b>	1-12-48 / 1
<b>8934</b>	L	300	<b>2,45</b>	1-12-48 / 1



**Espátula flexible acodada**  
Angular spatula  
Palette coudée  
Spatola cuoco con scalino  
Winkelpalette

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
<b>8938</b>	S	140	<b>2,15</b>	1-12-48 / 1
<b>8937</b>	L	200	<b>2,38</b>	1-12-48 / 1



**Paleta plancha triangular**  
Cleaning spatula  
Palette triangle  
Spatola triangolare  
Dreieckige Bratenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
<b>8939</b>	S	80	<b>2,30</b>	1-12-48 / 1
<b>8940</b>	L	100	<b>2,38</b>	1-12-48 / 1



**Espátula plancha rectangular biselada**  
Solid, beveled turner  
Palette pleine, biseauée  
Spatola hamburger  
Bratenspachtel Rechteckige

REF.	W (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
<b>8935</b>	80	120	<b>2,90</b>	1-12-48 / 1



**Espátula pescado**  
Fish spatula  
Spatule poisson  
Pesce spatola  
Fischspachtel

REF.	W (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
<b>9996</b>	80	290	<b>2,45</b>	1-12-48 / 1



**Espátula angular emplatao**  
Angular spatula  
Mini spatula  
Spatola  
Kleine Winhelpalette

REF.	L (mm)	Paleta (mm)	€	UE / MOQ
<b>8476</b>	220	95	<b>2,77</b>	1-48-288 / 1



**Molde redondo**  
Round ring  
Moulage rond  
Teglia tondo  
Runcle Kochringe

REF.	Ø (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
<b>7461</b>	60	45	<b>1,40</b>	1-32-128 / 1
<b>7462</b>	70	45	<b>1,40</b>	1-32-128 / 1
<b>7463</b>	80	45	<b>1,63</b>	1-32-128 / 1
<b>7464</b>	90	45	<b>1,75</b>	1-32-128 / 1
<b>7465</b>	100	45	<b>1,88</b>	1-32-128 / 1
<b>7466</b>	120	45	<b>2,00</b>	1-32-128 / 1



REF.	SET	€	UE / MOQ
<b>7449</b>	PACK 6	<b>10,50</b>	1-24-48 / 1



**Espátula pescado biselada**  
Fish turner  
Palette poisson  
Spatola pesce  
Fischschaufel

REF.	W (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
<b>8936</b>	75	165	<b>3,02</b>	1-12-48 / 1



**Mini lengua de silicona**  
Silicone spoon  
Cuillère silicone  
Spatola silicone  
Silikonlöffel

REF.	L (mm)	COLOR	€	UE / MOQ
<b>5161</b>	170	ROJA	<b>4,06</b>	1-24-96 / 1



**Molde cuadrado**  
Square ring  
Moulage carre  
Teglia quadrato  
Quadratische Kochringe

REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
<b>7467</b>	60	60	45	<b>1,53</b>	1-32-128 / 1
<b>7468</b>	70	70	45	<b>1,75</b>	1-32-128 / 1
<b>7469</b>	80	80	45	<b>1,98</b>	1-32-128 / 1
<b>7470</b>	90	90	45	<b>2,23</b>	1-32-128 / 1
<b>7471</b>	100	100	45	<b>2,50</b>	1-32-128 / 1
<b>7472</b>	120	120	45	<b>2,33</b>	1-32-128 / 1



REF.	SET	€	UE / MOQ
<b>7450</b>	PACK 6	<b>12,75</b>	1-24-48 / 1



Punta estriada para un mejor agarre de los alimentos

Grooved tip for a better grip of the foods.



**Pinza chef recta**  
Straight chef tong  
Pince chef droite  
Pinze chef diritta  
Pinzettenzange

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

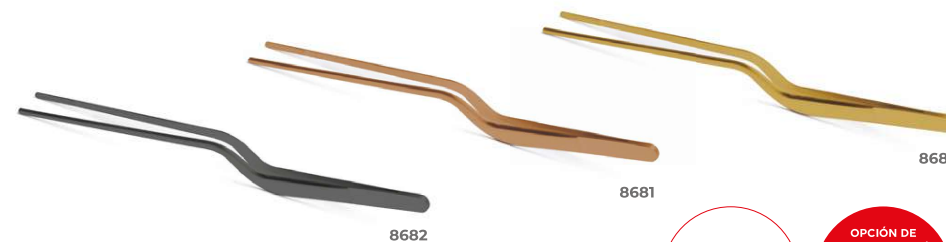
REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7477</b>	210	7,00	1-24-96 / 1
<b>7478</b>	300	5,00	1-24-96 / 1



**Pinza chef precisión**  
Precision chef tong  
Pince chef précision  
Pinze chef precisione  
Präzisions-Kochpinzette

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7475</b>	160	4,70	1-24-96 / 1
<b>7476</b>	240	5,70	1-24-96 / 1



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

**Pinza chef curva**  
Curved chef tong  
Pince chef courbée  
Pinze chef curve  
Gebogene Pinzette

REF.	L(mm)	COLOR	€	UE / MOQ
<b>7473</b>	145	INOX	4,88	1-24-96 / 1
<b>7474</b>	200	INOX	5,13	1-24-96 / 1
<b>8680</b>	200	ORO	7,58	1-24-96 / 1
<b>8681</b>	200	COBRE	7,58	1-24-96 / 1
<b>8682</b>	200	NEGRO	7,58	1-24-96 / 1



OPCIÓN DE  
PERSONALIZACIÓN  
CON LASER.

LASER  
PERSONALISATION  
OPTION

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

**Pinza quitaespinas**  
Fish bone tong  
Pince à désarêter  
Pinze lisca del pesce  
Frischgräten pinzette

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11819</b>	19	135	20	3,25	1-0-72 / 1



Mango con gancho para un fácil almacenamiento.  
Hook handle for easy storage



Capacidad grabada en el mango.  
Capacity engraved on the handle

Acabado brillo. Menos poroso, facilita la limpieza.

Mirror finish..  
Less porous, easier to clean.

Mango más grueso con nervio central que le proporciona más rigidez y resistencia.

Thicker handle with a central rib for more rigidity and stiffens and strengthens the handle.

Monoblock / Monoblock

INOX STAINLESS STEEL 201

**Espumadera con malla**  
Mesh skimmer  
Écumoire maillée  
Schiumarola a rete passabrodo  
Draht Schaumlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9735	140	14,08	1-0-50 / 1
9736	160	15,79	1-0-30 / 1
9737	180	17,89	1-0-30 / 1
9738	200	19,73	1-0-30 / 1
9739	240	22,22	1-0-30 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

**Cazo Monoblock**  
One piece laddle  
Louche monoblock  
Mestolo monoblock  
Schöpfhelle monoblock

REF.	Ø(mm)	L(mm)	ml	€	UE / MOQ
9712	65	300	70	8,25	1-10-24 / 1
9713	80	320	125	9,45	1-6-60 / 1
9714	90	330	200	10,88	1-10-40 / 1
9715	100	370	250	12,33	1-10-40 / 1
9716	120	430	430	13,63	1-10-40 / 1
9717	140	440	650	16,00	1-10-40 / 1
9718	160	470	950	18,55	1-10-20 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

**Cuchara servir monoblock**  
One piece spoon  
Coulliere monoblock  
Cucchiaio monoblock  
Servierlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9726	330	10,00	1-10-60 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

**Tenedor 2 púas monoblock**  
One piece meat fork  
Fourchette monoblock  
Forchetta monoblock  
Fleischgabel monoblock

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9728	520	9,85	1-20-60 / 1

JUEGOS DE COCINA  
UTENSIL KITCHEN TOOL

INOX STAINLESS STEEL 201

**Araña**  
Tinned skimer  
Escumoire etamée  
Schiumarola filo  
Fritierlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9729	140	9,84	1-0-50 / 1
9730	160	10,25	1-0-25 / 1
9731	180	11,02	1-0-25 / 1
9732	200	11,67	1-0-25 / 1
9733	220	12,80	1-0-25 / 1
9734	240	13,92	1-0-25 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

**Espumadera Monoblock**  
One piece skimmer  
Écumoire monoblock  
Schiumarola monoblock  
Schäumerlöffel

REF.	Ø(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
9719	80	290	6,88	1-10-60 / 1
9720	100	320	7,95	1-10-60 / 1
9721	120	350	9,83	1-10-40 / 1
9722	140	380	12,88	1-10-40 / 1
9723	160	410	15,33	1-10-40 / 1
9724	180	430	21,05	1-10-40 / 1
9725	200	450	24,99	1-10-40 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

**Espátula perforada**  
Perforated spatula  
Spatule perforée  
Spatola forata  
Pfanneschaufel perforiert

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9727	350	12,10	1-12-48 / 1



**Nylon**  
Fibra de alta calidad.  
Poca porosidad mayor dureza.

Nylon  
High-quality fibres.  
Non-porous, more hard-wearing.

**BPA FREE**  
BPA FREE

**Alta resistencia térmica.**  
Soportan temperatura de hasta 220°C

Strong heat-resistance.  
For use in temperatures up to 220 °C

**No raya.**  
Suavidad con las superficies antiadherentes

Non-scratching.  
Delicate on non-stick surfaces

**Gancho que permite colgar para un práctico almacenaje.**

Hanging for convenient storage.



A B C D E

REF.	Descripción	Lmm	Ømm	ml	€	UE/MOQ
A <b>11809</b>	<b>Cuchara Nylon</b> Spoon, Cullère, Cucchiolo, Löffel	49			<b>14,69</b>	1-0-75 / 1
B <b>11810</b>	<b>Cucharón Nylon 10</b> Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	48	Ø 100	200ml	<b>14,97</b>	1-0-50 / 1
<b>11811</b>	<b>Cucharón Nylon 12</b> Spoon, Louche Mestolo, Schöpflöffel	50	Ø 120	350ml	<b>16,85</b>	1-0-75 / 1
<b>11812</b>	<b>Cucharón Nylon 14</b> Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	51	Ø 140	500ml	<b>17,91</b>	1-0-50 / 1
C <b>11813</b>	<b>Espátula Nylon Perforada</b> Slotted, Spatula, Spatule Perfore, Spatola Forata, Schanfel Perforiert	51			<b>16,85</b>	1-0-75 / 1
D <b>11814</b>	<b>Espátula Nylon Sin Agujeros</b> Spatula W/O, Spatule Sans Trou, Spatola Senza Buchi, Pfannenwender Ohne Löcher	51			<b>16,85</b>	1-0-75 / 1
E <b>11815</b>	<b>Espumadera Nylon 10</b> Skimmer, Ecumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	44	Ø 100		<b>14,97</b>	1-0-75 / 1
<b>11816</b>	<b>Espumadera Nylon 12</b> Skimmer, Ecumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	45	Ø 120		<b>16,85</b>	1-0-75 / 1
<b>11817</b>	<b>Espumadera Nylon 14</b> Skimmer, Ecumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	47	Ø 140		<b>17,91</b>	1-0-75 / 1



A B C D E F G H I J

REF.	Descripción	Lmm	€	UE/MOQ
A <b>8405</b>	<b>Cuchara Spaguetti</b> Spaguetti Server, Cullère Spaguetti, Servispaguetti, Spaguettlöffel	325	<b>4,70</b>	1-0-12 / 1
B <b>8407</b>	<b>Pinza Cocina</b> Kitchen Pincers, Pince, Pinza Cucina, Zange	310	<b>4,51</b>	1-0-12 / 1
C <b>8398</b>	<b>Cazo</b> Ladle, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	330	<b>5,46</b>	1-0-24 / 1
D <b>8400</b>	<b>Espátula Perforada</b> Slotted Spatula, Spatule Perforé, Spatola Forata, Pfannenwender Mit Schlitzzen	345	<b>4,08</b>	1-0-12 / 1
E <b>8399</b>	<b>Espumadera</b> Skimmer Ecumoire Schiumarola Schaumlöffel	335	<b>4,61</b>	1-0-12 / 1
F <b>8402</b>	<b>Pala Lasaña</b> Lasagna Shovel, Palette À Lasagne, Pala Lasagna, Lasagneheber	290	<b>4,32</b>	1-0-12 / 1
G <b>8404</b>	<b>Pala Freir</b>	290	<b>4,57</b>	1-0-12 / 1
H <b>8403</b>	<b>Cuchara Servir</b> Rice Shovel, Cullère De Service, Cucchiatore Riso, Servierlöffel	285	<b>4,13</b>	1-0-12 / 1
I <b>8406</b>	<b>Espátula Crepes</b> Crepes Spatula, Palette, Spatola Creppes, Kuchenheber	335	<b>4,01</b>	1-0-12 / 1
J <b>8401</b>	<b>Paleta Pescado</b> Universal Shovel, Pelle À Poisson, Pala Multiuso, Fischheber	335	<b>4,10</b>	1-0-12 / 1



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

MEDIDA MALLA  
MESH SIZE:  
1,5 x 1 mm

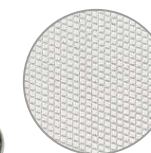


**Cedazo Velo**  
Sieve velo  
Tamis velo  
Setaccio velo  
Mehlsieb

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10650</b>	250	13,87	1-6-12 / 1
<b>10651</b>	300	17,38	1-6-12 / 1
<b>10652</b>	350	21,92	1-4-8 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

MEDIDA MALLA  
MESH SIZE:  
2,5 x 1,4 mm

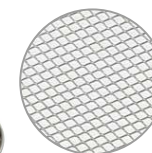


**Cedazo Harina**  
Flour sieve  
Tamis farine  
Setacciofarina  
Mehlsieb

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10653</b>	250	13,87	1-6-12 / 1
<b>10654</b>	300	17,38	1-6-12 / 1
<b>10655</b>	350	21,92	1-4-8 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

MEDIDA MALLA  
MESH SIZE:  
4 x 3 mm



**Cedazo Pan**  
Bread Sieve  
Tamis pain  
Setaccio pane  
Brotsieb

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10656</b>	300	17,38	1-6-12 / 1
<b>10657</b>	350	21,92	1-4-8 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

MEDIDA MALLA  
MESH SIZE:  
11 x 9 mm



**Cedazo Pescado**  
Fish sieve  
Tamis poisson  
Setaccio peixe  
Fischsieb

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10658</b>	300	17,38	1-6-12 / 1
<b>10659</b>	350	21,92	1-4-8 / 1

**Colador Chino Piston**  
Piston Funnel  
Passoire Chinois Piston  
Colino Chineso A Pistone  
Passiersieb



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11777</b>	200	280	240	61,17	1-0-8 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Colador Malla**  
Mesh Sieve  
Passoire Maille  
Colino A Maglia  
Küchensieb



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11950</b>	200	220	19,41	1-0-6 / 1
<b>11949</b>	250	270	24,60	1-0-6 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Colador chino con clip**  
Conical soup strainer with clip  
Passoire chinois  
Cornetto cinese  
Spitzsieb



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>9764</b>	160	4,35	1-0-60 / 1
<b>9765</b>	180	5,67	1-0-60 / 1
<b>9766</b>	200	6,34	1-0-60 / 1
<b>9767</b>	220	7,22	1-0-60 / 1
<b>9768</b>	240	7,98	1-0-30 / 1
<b>9769</b>	260	8,86	1-0-30 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Colador fino**  
Oil strainer  
Passoire à huile  
Colino per l'olio  
Ölsieb



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>2884</b>	80	2,12	1-0-24 / 1
<b>2885</b>	100	2,58	1-0-24 / 1
<b>2886</b>	120	3,20	1-0-24 / 1
<b>2887</b>	140	3,59	1-0-24 / 1
<b>2888</b>	160	3,73	1-0-24 / 1
<b>2889</b>	180	4,63	1-0-24 / 1
<b>2890</b>	200	5,13	1-0-24 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201



**Barra de comandas**  
Order rack  
Porte-fiches à billes  
Asta portascontrini  
Zettelfeiste

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>9760</b>	24	615	24	<b>13,02</b>	1-6-24 / 1
<b>11776</b>	58	1000	22	<b>21,49</b>	1-0-24 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304



**Escurre fritos y carn**  
Fry colander  
Passoire à frites  
Cesta per friggere  
Frittensieb

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8381</b>	290	400	<b>157,17</b>	1-0-6 / 1
<b>8382</b>	390	500	<b>193,77</b>	1-0-4 / 1
<b>8383</b>	390	600	<b>220,60</b>	1-0-3 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201



**Rustidera**  
Lasagna pan  
Plat à rôtir  
Rostiera  
Lasagneform

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>1422</b>	250	180	40	<b>10,25</b>	1-0-24 / 1
<b>1421</b>	300	220	50	<b>13,92</b>	1-0-12 / 1
<b>1420</b>	350	260	50	<b>18,53</b>	1-0-12 / 1
<b>1419</b>	400	300	60	<b>22,51</b>	1-0-12 / 1
<b>5282</b>	450	320	65	<b>29,05</b>	1-0-4 / 1
<b>5283</b>	500	360	70	<b>38,22</b>	1-0-4 / 1
<b>5284</b>	600	400	75	<b>50,11</b>	1-0-4 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201



**Flanera profesional**  
Pudding mould  
Moule à flan  
Crème caramel  
Becherförmchen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>9632</b>	75	50	<b>2,71</b>	1-12-120 / 1
<b>9633</b>	85	55	<b>4,06</b>	1-12-120 / 1

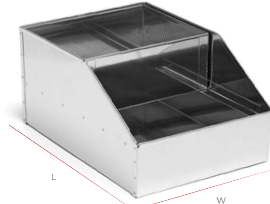
INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201



**Espolvoreador 3 posiciones**  
Stainless steel sprinkler 3p  
Saupoudreuse acier 3p  
Draga acciaio 3p  
Strendose 3 pos.

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8794</b>	110	<b>5,42</b>	1-1-100 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304



**Harinero**  
Flour bin  
Tamis à farine inox  
Farinheiro  
Mehlsieb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8384</b>	265	370	180	<b>134,36</b>	1-0-1 / 1
<b>8385</b>	265	500	180	<b>156,36</b>	1-0-1 / 1
<b>8386</b>	330	500	180	<b>169,71</b>	1-0-1 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201



**Pinza para rustidera**  
Lasagna pan tong  
Pince plat à rôtir  
Molla forno  
Ofenzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5656</b>	185	<b>4,50</b>	1-10-100 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201



**Bol semiesférico**  
Mixing bowl  
Bassine hémisphérique  
Bastardella semisferica  
Schneeschlagkessel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>9748</b>	160	<b>2,25</b>	1-0-100 / 1
<b>9749</b>	220	<b>4,17</b>	1-0-50 / 1
<b>9750</b>	240	<b>4,99</b>	1-0-50 / 1
<b>9751</b>	300	<b>8,34</b>	1-0-50 / 1
<b>9752</b>	340	<b>10,57</b>	1-0-25 / 1
<b>9753</b>	360	<b>11,33</b>	1-0-25 / 1
<b>9754</b>	400	<b>15,51</b>	1-0-25 / 1



**Triple boquilla:**  
ideal para decoraciones.  
Triple nozzle:  
great for decorations.



**Biberón triple**  
Triple squeeze bottle  
Triple distributeur  
Garrafa com boquilha triplo  
Dosierflasche mit Dreifachdüse

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8449</b>	360	180	<b>2,14</b>	1-4-24 / 1
<b>8450</b>	720	245	<b>2,51</b>	1-4-24 / 1



Todos los biberones tienen marcas de medición en milímetros.  
All bottles have measurement marks in millimeters.

PP  
POLYPROPYLENE



**Jarra medidora**  
Measuring PP jug  
Pichet gradué PP  
Caraffa graduata  
Messbecher

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>8451</b>	133	500	<b>2,29</b>	1-12-72 / 1
<b>8452</b>	160	1.000	<b>2,79</b>	1-6-6 / 1
<b>8453</b>	215	2.000	<b>4,00</b>	1-6-60 / 1

SILICONE



MÁX. 230°C

**Cuchara silicona**  
Silicon spoon  
Cuillère silicone  
Cucchiaio silicone  
Silikonlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8484</b>	250	<b>4,40</b>	1-12-7 / 1
<b>8485</b>	350	<b>5,37</b>	1-12-72 / 1
<b>8486</b>	400	<b>6,12</b>	1-12-72 / 1



**Biberón transparente**  
Clear squeeze bottles  
Distributeur à pression transparent  
Garrafa trasparente  
Dosierflasche transparent

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8445</b>	240	190	<b>1,61</b>	1-4-24 / 1
<b>8446</b>	360	220	<b>1,79</b>	1-4-24 / 1
<b>8447</b>	720	260	<b>2,09</b>	1-4-24 / 1
<b>8448</b>	1.000	310	<b>3,72</b>	1-4-24 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

NYLON

**Batidor 8 varillas Nylon**  
Whisk 8 wires  
Fouet 8 fils  
Frusta 8 fili  
Rührbesen 8 Drähte

REF.	L(mm)	VARILLAS(mm)	€	UE / MOQ
<b>8480</b>	250	12	<b>8,31</b>	1-12-48 / 1
<b>8481</b>	300	170	<b>9,48</b>	1-12-48 / 1
<b>8482</b>	350	220	<b>11,23</b>	1-12-48 / 1
<b>8483</b>	400	250	<b>11,96</b>	1-6-24 / 1

SILICONE



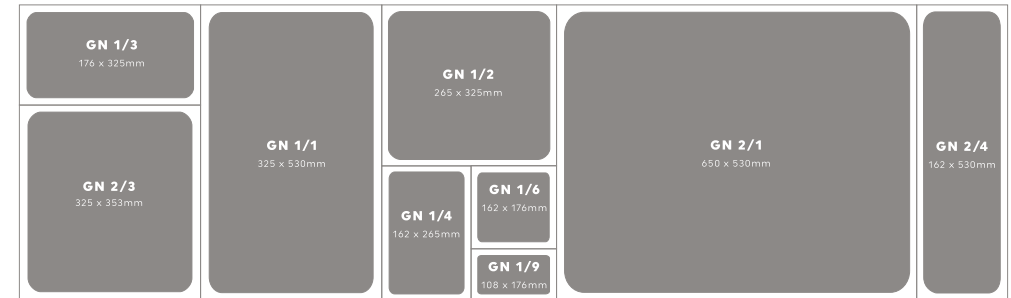
MÁX. 230°C

**Espátula silicona**  
Silicon spatula  
Spatule silicone  
Spatola silicone  
Silikonspachtel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8487</b>	250	<b>4,40</b>	1-12-72 / 1
<b>8488</b>	350	<b>5,37</b>	1-12-72 / 1
<b>8489</b>	400	<b>6,12</b>	1-12-72 / 1



Tamaños GN / GN Sizes:



\*medidas exteriores / external dimensions

Altura GN / GN High:



Certificado  
contacto  
alimentario.



**Alta calidad garantizada.**  
High quality guaranteed.

Nuestras cubetas GN de acero AISI 304 son compatibles con las principales marcas GASTRONORM.



**Resistencia a la corrosión.**  
Corrosion resistance.

El radio de las esquinas más abierto permite una mejor y más fácil apilabilidad y optimiza la capacidad de las cubetas.

Our AISI 304 steel GN trays are compatible with the main GASTRONORM brands.



**Máxima capacidad.**  
Maximum capacity.

The more open corner radius allows for better and easier stackability and optimises the capacity of the trays.



Apto horno.  
Oven save.



Apto lavavajillas.  
Dishwasher save.



Apilable.  
Stackable.



-20°C  
300 °C



Apto contacto  
alimentario.  
Food contact save.



Apto horno.  
Oven save.



Apto lavavajillas.  
Dishwasher save.



Apilable.  
Stackable.



-20°C  
300 °C



Apto contacto  
alimentario.  
Food contact save.

COMPATIBLE CON  
LAS PRINCIPALES  
MARCAS DEL  
MERCADO  
  
COMPATIBLE WITH  
THE MAIN BRANDS  
ON THE MARKET



El radio de las esquinas más abierto permite una mejor y más fácil apilabilidad y optimiza la capacidad de las cubetas.

The more open corner radius allows for better and easier stackability and optimises the capacity of the trays.

GN 1/1 - 325 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10147	20	0,7		18,10	1-0-6 / 1
10148	40	0,7		21,27	1-0-6 / 1
10149	55	0,7		24,25	1-0-6 / 1
10150	65	0,8	8,8	18,10	1-0-6 / 1
10189	65	0,7	8,8	22,42	1-0-6 / 1
10151	100	0,7	13,7	31,22	1-0-6 / 1
10153	150	0,7	20	41,13	1-0-6 / 1
10154	200	0,7	27,8	48,69	1-0-6 / 1

GN 1/2 - 265 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10164	20	0,7		9,69	1-0-6 / 1
10166	40	0,7		11,82	1-0-6 / 1
10168	65	0,7	8,8	14,46	1-0-6 / 1
10170	100	0,7	13,7	19,43	1-0-6 / 1
10172	150	0,7	20	25,90	1-0-6 / 1
10173	200	0,7	27,8	36,96	1-0-6 / 1

GN 1/3 - 176 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10179	20	0,7		7,37	1-6-18 / 1
10181	40	0,7		9,64	1-6-18 / 1
11905	55	0,7		11,13	1-6-18 / 1
10183	65	0,7	2,4	11,34	1-6-18 / 1
10185	100	0,7	3,5	14,37	1-6-18 / 1
10187	150	0,7	5,4	22,59	1-6-18 / 1
10188	200	0,7	7,2	32,38	1-0-6 / 1

GN 1/4 - 162 X 265 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10190	20	0,7		6,29	1-6-24 / 1
10432	40	0,7		7,85	1-6-24 / 1
10192	65	0,7	1,7	9,59	1-6-24 / 1
10194	100	0,7	2,5	12,81	1-6-24 / 1
10195	150	0,7	3,8	18,76	1-6-24 / 1
10196	200	0,7	4,8	29,86	1-6-24 / 1



GN 1/6 - 162 X 176 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10197	65	0,7	1	7,33	1-6-36 / 1
10199	100	0,7	1,5	9,69	1-6-36 / 1
10200	150	0,7	2,3	13,61	1-6-36 / 1
10201	200	0,7	3,3	24,10	1-6-36 / 1



GN 1/9 - 108 X 176 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10203	65	0,7	0,6	5,67	1-6-48 / 1
10205	100	0,7	0,8	8,46	1-6-48 / 1

GN 2/1 - 650 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10141	20	0,8		44,58	1-0-6 / 1
10142	40	0,8		46,51	1-0-6 / 1
10143	65	0,8	8,8	49,06	1-0-6 / 1
10144	100	0,8	13,7	63,20	1-0-6 / 1
10145	150	0,8	20	94,55	1-0-6 / 1
10146	200	0,8	27,8	107,19	1-0-6 / 1

GN 2/4 - 162 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10175	65	0,7	0,7	25,53	1-6-24 / 6
10176	100	0,7	0,7	33,93	1-6-24 / 6
10177	150	0,7	0,8	43,27	1-6-24 / 6

GN 2/3 - 325 X 353 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10155	20	0,7	0,7	16,40	1-6-24 / 1
10157	40	0,7	0,7	17,35	1-6-24 / 1
10159	65	0,7	0,8	20,46	1-6-24 / 1
10160	100	0,7		27,50	1-6-24 / 1
10161	150	0,7		40,43	1-6-24 / 1
10162	200	0,7		55,54	1-6-24 / 1

Fondo perforado  
Perforated bottom  
Egouttoirs pour bacs  
Falso fondo forato  
Abtropfgitter



Perfil divisorio gastronorm  
Adaptable bars  
Barrettes de composition  
Separatore  
Adapter



REF.	W(mm)	L(mm)	e (mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10206	470	590	0,7	GN 2/1	56,07	6
10207	469	269	0,7	GN 1/1	21,84	10
10209	271	211	0,7	GN 1/2	21,59	1
10210	266	116	0,7	GN 1/3	19,63	1
10211	118	106	0,7	GN 1/6	13,30	1

REF.	SIZE	e (mm)	€	UE / MOQ
10212	GN 1/1	0,7	7,51	1
10213	GN 1/2	0,7	4,73	1



Apto para horno.  
Oven safe.

GN 1/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 325 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10220	20	0,7		21,17	1-0-6 / 1
10221	40	0,7		24,34	1-0-6 / 1
10222	55	0,7		32,92	1-0-6 / 1
10223	65	0,7	8,8	27,32	1-0-6 / 1
10224	100	0,7	13,7	33,13	1-0-6 / 1
10225	150	0,7	20	42,68	1-0-6 / 1
10226	200	0,7	27,8	58,75	1-0-6 / 1

GN 1/2 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 265 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10234	65	0,7	8,8	16,83	1-0-6 / 1
10235	100	0,7	13,7	21,79	1-0-6 / 1
10236	150	0,7	20	28,26	1-0-6 / 1
10237	200	0,7	27,8	39,32	1-0-6 / 1

GN 1/3 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 176 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10238	40	0,7		12,00	1-6-18 / 6
10239	65	0,7	2,4	13,71	1-6-18 / 6
10240	100	0,7	3,5	16,73	1-6-18 / 6
10241	150	0,7	5,4	24,95	1-6-18 / 6
10242	200	0,7	7,2	34,74	1-6-18 / 6

GN 2/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 650 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10214	20	0,8		56,66	1-6-24 / 1
10215	40	0,8		58,62	1-6-24 / 1
10216	65	0,8	1,7	70,39	1-6-24 / 1
10217	100	0,8	2,5	88,67	1-6-24 / 1
10218	150	0,8	3,8	129,27	1-6-24 / 1
10219	200	0,8	4,8	147,56	1-6-24 / 1

GN 2/3 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 325 X 353 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10227	20	0,7		18,87	1-6-24 / 1
10228	40	0,7		22,28	1-6-24 / 1
10230	65	0,7	1,7	24,63	1-6-24 / 1
10231	100	0,7	2,5	35,16	1-6-24 / 1
10232	150	0,7	3,8	57,09	1-6-24 / 1
10233	200	0,7	4,8	66,98	1-6-24 / 1

Tapa GN

GN Lid - Couvrecle GN - Coperchio GN - GN-deckel - 162 X 176 mm



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
11912	2/1	0,8	32,46	1-0-6 / 6
10245	2/3	0,7	18,72	1-0-6 / 6
10243	1/1	0,7	18,15	1-0-6 / 6
10247	1/2	0,7	10,02	1-0-6 / 6
10249	1/3	0,7	7,80	1-0-6 / 6
10251	1/4	0,7	6,62	1-0-6 / 6
10253	1/6	0,7	4,54	1-0-6 / 6
10255	1/9	0,7	3,54	1-0-6 / 6

Tapa GN cierre hermético

GN hermetic lid - Couvrecle étanche GN - Coperchio ermetico GN - GN-steck-deckel



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10258	1/1	0,7	36,58	1-0-6 / 1
10259	1/2	0,7	25,59	1-0-6 / 1
10260	1/3	0,7	21,90	1-0-6 / 1
10261	1/4	0,7	19,09	1-0-6 / 1
10262	1/6	0,7	14,91	1-0-6 / 1

Tapa GN orificio asas

GN lid with hole for handles - Couvrecle GN avec trou pour poignées - Coperchio GN con foro per maniglie - GN-deckel Lock für Griffe



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10263	1/1	0,7	17,97	1-0-6 / 1
10265	1/2	0,7	10,29	1-6-12 / 1
10266	1/3	0,7	8,22	1-6-18 / 1
10267	1/4	0,7	7,13	1-6-24 / 1
10268	1/6	0,7	5,15	1-6-36 / 1
10264	2/3	0,7	20,18	1-6-12 / 1

Tapa GN orificio cucharón

GN lid with ladle hole - Couvrecle GN avec trou pour louche - Coperchio GN con foro mestolo - GN-deckel loch kelle 1/1



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10269	1/1	0,7	17,56	1-0-6 / 1
10270	1/2	0,7	9,89	1-6-12 / 1
10271	1/3	0,7	7,81	1-6-18 / 1
10272	1/4	0,7	6,68	1-6-24 / 1
10273	1/6	0,7	4,74	1-6-36 / 1

Tapa GN sin asa

GN flat lid without handle - Couvrecle plat GN sans poignée - Coperchio piatto GN senza manico - GN-Flachdeckel ohne Griff



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10256	1/1	0,7	21,97	1-0-6 / 1
10257	1/2	0,7	12,69	1-0-6 / 1



Apto horno.  
Oven save.



Apto lavavajillas.  
Dishwasher save.



Apilable.  
Stackable.



-20°C  
300°C



Apto contacto  
alimentario.  
Food contact save.

COMPATIBLE CON  
LAS PRINCIPALES  
MARCAS DEL  
MERCADO

COMPATIBLE WITH ALL  
MAJOR BRANDS ON THE  
MARKET



USO  
RECOMENDADO  
EN BUFFET

RECOMMENDED  
BUFFET USE

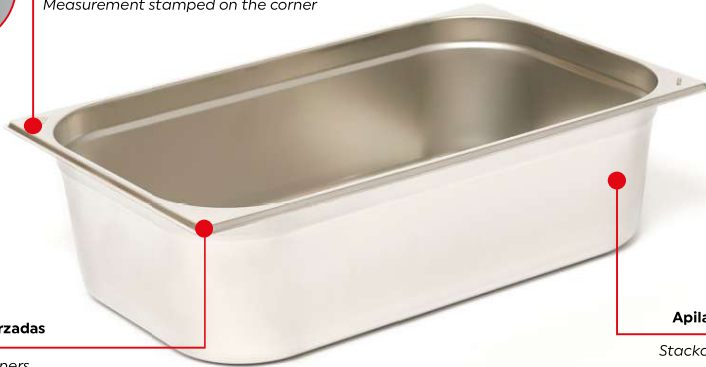


Medida estampada en la esquina

Measurement stamped on the corner

Esquinas reforzadas

reinforced corners



Apilable

Stackable



Modelo perforado perfecto para el  
drenaje de líquidos y cocción al va-  
por.

Perforated model perfect for drain-  
ing liquids and steaming.

GN 1/1 - 325 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10566	20	0,7		11,97	1-0-6 / 1
10567	40	0,7		13,81	1-0-6 / 1
10568	55	0,7		17,10	1-0-6 / 1
10569	65	0,8	8,8	16,10	1-0-6 / 1
10839	65	0,7	8,8	11,78	1-0-6 / 1
10570	100	0,7	13,7	21,05	1-0-6 / 1
10571	150	0,7	20	31,57	1-0-6 / 1
10572	200	0,7	27,8	38,67	1-0-6 / 1

GN 1/2 - 265 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10573	20	0,7		5,92	1-6-12 / 1
10574	40	0,7		8,16	1-6-12 / 1
10575	65	0,7	4	9,47	1-6-12 / 1
10576	100	0,7	6,1	12,89	1-6-12 / 1
10577	150	0,7	9,2	19,89	1-6-12 / 1
10578	200	0,7	12	24,07	1-6-12 / 1

GN 1/3 - 176 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10579	20	0,7		4,95	1-6-18 / 1
10580	40	0,7		6,97	1-6-18 / 1
10581	65	0,7	2,4	7,23	1-6-18 / 1
10582	100	0,7	3,5	10,13	1-6-18 / 1
10583	150	0,7	5,4	13,81	1-6-18 / 1
10584	200	0,7	7,2	18,28	1-6-18 / 1

GN 1/4 - 162 X 265 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10585	20	0,7		4,87	1-6-24 / 1
10586	40	0,7		6,69	1-6-24 / 1
10587	65	0,7	1,7	6,55	1-6-24 / 1
10588	100	0,7	2,5	8,76	1-6-24 / 1
10589	150	0,7	3,8	13,39	1-6-24 / 1
10590	200	0,7	4,8	15,90	1-6-24 / 1



Certificado  
contacto  
alimentario.



**GN 1/6 - 162 X 176 mm**



REF.	H <sub>(mm)</sub>	e <sub>(mm)</sub>	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10591</b>	65	0,7	1	<b>4,83</b>	1-6-36 / 1
<b>10592</b>	100	0,7	1,5	<b>7,13</b>	1-6-36 / 1
<b>10593</b>	150	0,7	2,3	<b>10,54</b>	1-6-36 / 1
<b>10594</b>	200	0,7	3,3	<b>13,02</b>	1-6-36 / 1

**GN 1/9 - 108 X 176 mm**



REF.	H <sub>(mm)</sub>	e <sub>(mm)</sub>	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10595</b>	65	0,7	0,6	<b>4,20</b>	1-6-48 / 1
<b>10596</b>	100	0,7	0,8	<b>6,32</b>	1-6-48 / 1

**GN 1/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 325 x 530 mm**



REF.	H <sub>(mm)</sub>	e <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>10617</b>	65	0,7	<b>16,59</b>	1-0-6 / 1
<b>10618</b>	100	0,7	<b>22,18</b>	1-0-6 / 1
<b>10619</b>	150	0,7	<b>30,40</b>	1-0-6 / 1
<b>10620</b>	200	0,7	<b>34,27</b>	1-0-6 / 1

**GN 1/2 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 265 X 325 mm**



REF.	H <sub>(mm)</sub>	e <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>10621</b>	65	0,7	<b>10,34</b>	1-6-12 / 1
<b>10622</b>	100	0,7	<b>13,72</b>	1-6-12 / 1

**Tapa GN inox**  
GN lid - Couvercle GN - Coperchio GN - GN-deckel



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
<b>10630</b>	1/1	0,7	<b>11,18</b>	1-0-6 / 1
<b>10632</b>	1/2	0,7	<b>6,97</b>	1-6-12 / 1
<b>10633</b>	1/3	0,7	<b>5,26</b>	1-6-18 / 1
<b>10634</b>	1/4	0,7	<b>4,87</b>	1-6-24 / 1
<b>10635</b>	1/6	0,7	<b>3,02</b>	1-6-36 / 1
<b>10636</b>	1/9	0,7	<b>2,68</b>	1-6-48 / 1

**Tapa GN cierre hermético**  
GN hermetic lid - Couvercle étanche GN - Coperchio ermetico GN - GN-steck-deckel

**Válvula para facilitar la apertura.**

Valve for easy opening.



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
<b>10637</b>	1/1	0,7	<b>37,31</b>	1-0-6 / 1
<b>10638</b>	1/2	0,7	<b>25,13</b>	1-6-12 / 1
<b>10639</b>	1/3	0,7	<b>21,97</b>	1-6-18 / 1
<b>10640</b>	1/4	0,7	<b>18,68</b>	1-6-24 / 1
<b>10641</b>	1/6	0,7	<b>15,26</b>	1-6-36 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Doble fondo perforado**  
Perforated bottom  
Egouttoirs pour bacs  
Falso fondo forato  
Abtropfgitter



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
<b>10612</b>	1/1	0,7	<b>18,29</b>	1-0-10 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Perfil divisorio GN**  
Adaptable bars  
Barrettes de composition  
Separatore  
Adapter



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
<b>10614</b>	GN 1/1	0,7	<b>6,18</b>	1-0-120-0-0 / 1
<b>10615</b>	GN 1/2	0,7	<b>3,81</b>	1-0-120-0-0 / 1

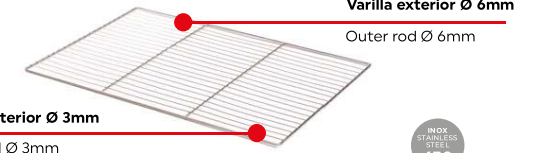
**Rueda de untar inox**  
Stainless steel spread wheel  
Roue tartiner en acier inoxydable  
Ruota per spalmare in acciaio inossidabile  
Butterrad aus Edelstahl



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€
<b>11602</b>	160	175	125	<b>36,27</b>

**Parrilla horno pastelera**  
Pastry oven grill 60x40  
Gril au four pâtisserie 60x40  
Griglia forno  
pasticceria 60x40  
Backofengrill 60x40

**Varilla interior Ø 3mm**  
Inner rod Ø 3mm

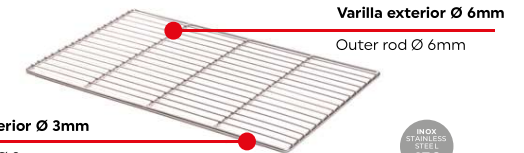


INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11014</b>	600	400	<b>21,95</b>	1-6-12 / 1

**Parrilla horno GN 1/1**  
Oven grill gn 1/1  
Gril au four gn 1/1  
Griglia forno gn 1/1  
Backofengrill gn 1/1

**Varilla interior Ø 3mm**  
Inner rod Ø 3mm



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11015</b>	325	530	<b>19,59</b>	1-6-12 / 1



**Carro Servicio**  
Serving Trolley  
Chariot Service  
Carrello Da Servizio  
Servierwagen

REF.	LEVELS	Ø(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11774</b>	2	860	540	940	<b>162,65</b>	0-0-1 / 1
<b>11775</b>	3	860	540	940	<b>192,17</b>	0-0-1 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

NEW

**Funda carro trolley**  
Rack Trolley High  
Chariot À Rack Élevé  
Carrello Rack Alto  
Hoher Tablettwagen Für

REF.	CARRO	€	UE / MOQ
<b>12325</b>	GN 1/1 408x575x1560	<b>34,29</b>	1-0-12 / 1
<b>12326</b>	60x40 510x650x1550	<b>34,29</b>	1-0-12 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201



Ruedas pivotantes con freno en 2 de ellas.

Swivel castors with brakes on 2 of them.



Guía en "S", que permite una doble posición de las bandejas y mayor optimización del espacio.

S' guide, which allows double positioning of the trays and greater optimisation of space.



Varilla de seguridad bilateral para bloquear las bandejas.

Safety rod on the side to lock the trays.



**GN**  
1/1

18 NIVELES  
18 LEVELS



**GN**  
1/1

9 NIVELES  
9 LEVELS



**GN**  
2/1

18 NIVELES  
18 LEVELS



**60x40**  
CM

18 NIVELES  
18 LEVELS

● **Ligeros. Fabricados en acero inoxidable AISI 201.**  
Lightweight. Made of AISI 201 stainless steel.

● **Resistentes. Soportan hasta 150 kg.**  
Resistant. Supports up to 150 kg.

● **Fácil montaje.**  
Easy assembly.

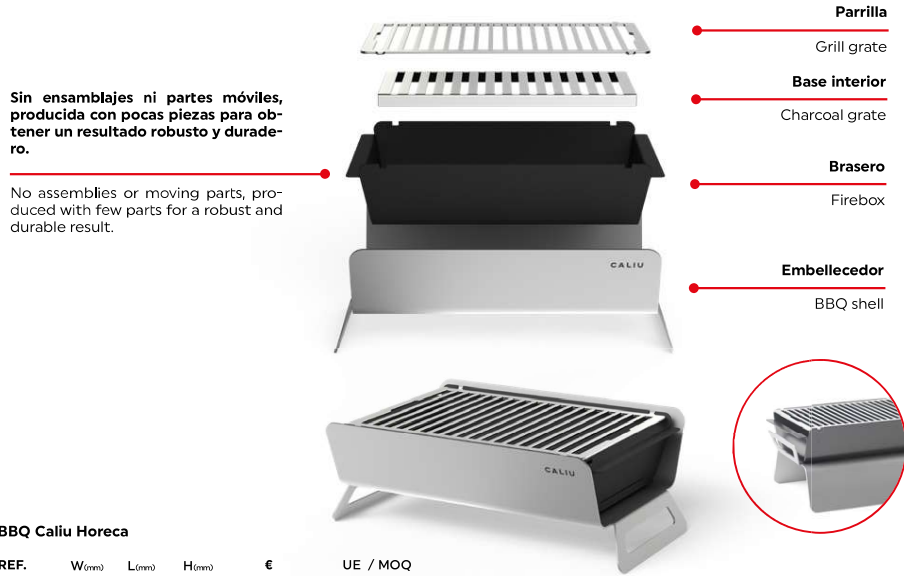
**Carro Portabandejas Gn**  
Gn Container Trolley  
Chariot Porte-Plateaux Gn  
Carrello Portavassoi Gn  
Gn-Tablett-/Regalwagen

REF.	SIZE	LAYERS	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11769</b>	GN 1/1	18	380	550	1735	<b>273,47</b>	0-0-1 / 1
<b>11956</b>	GN 1/1	9	380	550	1000	<b>249,64</b>	0-0-1 / 1
<b>11770</b>	GN 2/1	18	590	670	1735	<b>457,74</b>	0-0-1 / 1
<b>11771</b>	60x40	18	470	620	1735	<b>316,63</b>	0-0-1 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

Las barbacoas de sobremesa Caliu destacan por su diseño único y minimalista pero también por su versatilidad para trabajar múltiples técnicas y cociones. El embellecedor reversible te permite elegir dos alturas diferentes con las que cocinar.

Caliu tabletop barbecues stand out for their unique and minimalist design and their versatility to multiple cooking methods and techniques. With the convertible outer house, you may choose between two different cooking heights.



## BBQ Caliu Horeca

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8500</b>	300	452	160	<b>229,81</b>	1-0-1 / 1



## BBQ Caliu Catering

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8684</b>	300	860	160	<b>406,35</b>	1-0-1 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

## Tapa BBQ

Bbq lid  
Couvercle du bbq  
Coperchio del bbq  
Grilldeckel

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>9969</b>	260	370	140	<b>77,49</b>	1-0-4 / 1



Efecto horno,  
potencia los  
aromas.  
Oven effect,  
enhances the  
aromas.



Discover  
Caliu's  
World

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

PARRILLA

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

ESTRUCTURA

CALIU

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

## Chimenea BBQ

Chimney BBQ  
Cheminée BBQ  
Grigliato camino BBQ  
BBQ kamin



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8686</b>	80	125	300	<b>58,60</b>	1-0-4 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

## Pinza BBQ

Bbq tong  
Pince bbq  
Molla bbq  
Zange bbq



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8687</b>	55	260		<b>16,32</b>	1-0-48 / 1



## Plato brasa

Bbq plate  
Assiette bbq  
Piatto bbq  
Grillplate

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
S <b>8181</b>	137	250	80	<b>57,58</b>	1-0-4 / 1
M <b>8685</b>	137,5	354	82	<b>59,08</b>	1-0-4 / 1
L <b>11484</b>	212,5	354	82	<b>86,87</b>	1-0-4 / 1
XL <b>11485</b>	442	212,5	82	<b>100,91</b>	1-0-4 / 1

S



Aperitivo / Side

M



Degustación / Tasting

L



Principal / Main

XL



Compartir / Sharing

## Recambio parrilla

Inox grill bbq spare part  
Pièce de rechange inox grill bbq  
Ricambio inox griglia bbq  
Inox grill grillplate ersatzteil

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
S <b>11489</b>	115	170		<b>14,84</b>	1-0-0 / 1
M <b>11490</b>	121	272		<b>17,71</b>	1-0-0 / 1
L <b>11491</b>	196	272		<b>26,38</b>	1-0-0 / 1
XL <b>11492</b>	198	360		<b>31,13</b>	1-0-0 / 1

## Base interior plato brasa

Interior base for grilled plate  
Base intérieure pour plaque grillée  
Base interna per piastra grigliata  
Innensockel für grillplatte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
S <b>11578</b>	95	90	10	<b>9,25</b>	1-0-0 / 1
M <b>11579</b>	95	186	10	<b>10,49</b>	1-0-0 / 1
L <b>11580</b>	170	186	10	<b>13,99</b>	1-0-0 / 1
XL <b>11581</b>	170	274	10	<b>17,04</b>	1-0-0 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304

**Recambio parrilla inox BBQ Caliu**  
Inox grill caliu bbq  
Pièce de rechange inox grill caliu bbq  
Ricambio inox griglia caliu bbq  
Inox caliu grill grillplate ersatzteil

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11495</b>	268	363	3	<b>74,07</b>	1-0-10 / 1



CAST IRON

**Parrilla hierro fundido**  
Cast iron grill  
Fonte grill  
Ghisa griglia  
Gusseisen grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11487</b>	255	363	10	<b>53,40</b>	1-0-0 / 1

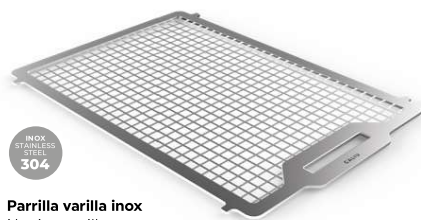


CHROME

FOOD CONTACT

**Plancha inox cromada**  
Chrome grill  
Chromée grill  
Cromata griglia  
Chromeplatte

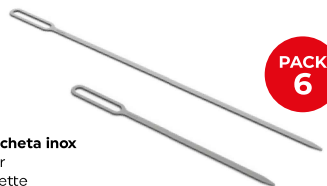
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11486</b>	267	323	5	<b>182,00</b>	1-0-0 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304

**Parrilla varilla inox**  
Net inox grill  
Inox filet grill  
Inox griglia netta  
Inox netz grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11488</b>	267	373	3	<b>70,13</b>	1-0-10 / 1



PACK 6

INOX STAINLESS STEEL 304

**Pack 6 brocheta inox**  
Inox skewer  
Inox brochette  
Inox spiedo  
Inox spieß

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11493</b>	350	<b>34,79</b>	1-0-50 / 1
<b>11494</b>	200	<b>31,82</b>	1-0-50 / 1



INOX STAINLESS STEEL 430

**Recambio rejilla base interior bbq caliu**  
Inner base caliu horeca bbq  
base intérieure caliu horeca bbq  
base interna caliu horeca bbq  
innere basis caliu horeca bbq

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>5126</b>	178	335	16	<b>25,10</b>	1-0-0 / 1



**Robata grill YAKI**

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	KG	€	UE / MOQ
<b>10957</b>	295	812	430	14	<b>302,38</b>	1-0-0 / 1

Con el Yaki, tendrás la libertad de cocinar de diversas maneras gracias a su diseño innovador y versátil.

Se compone de barras móviles que se colocan en las ranuras laterales de la barbacoa, lo que permite ajustar fácilmente la altura de la parrilla. Son ideales para Cubetes GN de 1/4 y 1/6, lo que te permite mantener salsas o guarniciones calientes y emplatar directamente.

NO INCLUYE: BBQ Caliu catering  
NOT INCLUDED: BBQ Caliu catering

**Recambio barras móviles Robata Yaki**  
Spare Robata Yaki mobile bars  
Pièce de rechange barre amovible  
Ricambio barra estraibile  
Abnehmbares ersatzteil für die stange

REF.	PCS	€	UE / MOQ
<b>11066</b>	2	<b>76,32</b>	1-0-10 / 1

**Recambio bandeja superior Robata Yaki**  
Replacement top tray Robata Yaki  
Pièce de rechange étagère  
Ricambio mensola  
Regal ersatzteil

REF.	PCS	€	UE / MOQ
<b>11482</b>	1	<b>43,66</b>	1-0-10 / 1

With the Yaki, you have the freedom to cook in a variety of ways thanks to its innovative and versatile design.

It consists of movable bars that are placed in the side slots of the barbecue, allowing you to easily adjust the height of the grill. They are ideal for 1/4 and 1/6 GN tubs, allowing you to keep sauces or side dishes hot and plate them directly.

PACKAGING CUSTOM BOX



**KITS BRASA**  
GRILL KITS

**LLAUNES Y CARACOLERAS**  
LLAUNES AND SNAIL TRAYS



**KIT CALIU 1. ESSENTIAL**  
BBQ Caliu + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
<b>8182</b>	287,91	1-0-1 / 1



**KIT CALIU 2. PREMIUM**  
BBQ Caliu + Tapa + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
<b>8183</b>	359,16	1-0-1 / 1



**KIT CALIU 3. CATERING PREMIUM**  
BBQ Caliu Catering + Tapa + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu Catering + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
<b>11626</b>	550,13	1-0-1 / 1



**KIT CALIU 4. ROBATA YAKI**  
BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
<b>11627</b>	768,75	1-0-1 / 1



PACKAGING  
CUSTOM BOX



**Llauna inox**  
St/st llauna  
Llauna acier  
Llauna acciaio  
Llauna stahl



\* Se vende por separado  
Sold separately

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10689</b>	TAPA	115	226	20	17,32	1-0-24 / 1
<b>10690</b>	1	115	331	20	20,47	1-0-24 / 1
<b>10691</b>	2	230	331	20	28,84	1-0-12 / 1



**Llauna CARBON STEEL**  
St/st llauna  
Llauna acier  
Llauna acciaio  
Llauna stahl



\* Se vende por separado  
Sold separately

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10692</b>	TAPA	115	226	20	12,97	1-0-24 / 1
<b>10693</b>	1	115	331	20	18,05	1-0-24 / 1
<b>10694</b>	2	230	331	20	22,79	1-0-12 / 1



**Base corcho**  
Cork base  
Support en liège  
Table di sughero  
Korkbasis



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10698</b>	129	238	20	17,30	1-0-24-0-0 / 1
<b>10699</b>	129	343	20	23,77	1-0-24-0-0 / 1
<b>10700</b>	244	343	20	33,28	1-0-24-0-0 / 1



**CLOSCA**  
Bandeja acero caracolera  
Snail tray in stainless steel  
Plateau en acier pour escargots  
Vassoio in acciaio per lumache  
Schneckenplatte aus Edelstahl



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12194</b>	180	180	8,00	1-6-54 / 6
<b>12195</b>	170	210	8,17	1-6-54 / 6
<b>12196</b>	220	220	9,09	1-6-54 / 6
<b>12197</b>	200	250	9,29	1-6-54 / 6



APTA PARA  
LEÑA Y CARBÓN

## BBQ HIERRO FUNDIDO

### CAST IRON BBQ

# IGNIS

La grasa no se acumula en la plancha, lo que garantiza un punto de cocción perfecto.

*Fat does not accumulate on the griddle, which guarantees a perfect cooking point.*

Diseño de parrilla circular, fundida en una sola pieza, con mucha superficie operativa.

*Circular grill design, cast in one piece, with a large operating surface.*

Estructura de hierro fundido de alta calidad.

*High quality cast iron structure.*

Disco de  
HIERRO  
FUNDIDO  
CAST IRON  
Disc

Parrilla con salidas de aire ajustables que permiten el control preciso del calor para adaptarse a las diferentes necesidades del cocinado.

*Grill with adjustable air vents that allow precise heat control to suit different cooking needs.*

Recubierto con aceite vegetal, le proporciona antiadherencia a la superficie.

*Coated with vegetable oil, it provides non-stick surface.*

Excelente retención y distribución del calor.

*Excellent heat retention and heat distribution.*

Espacio para almacenar leña o carbón.

*Space for storing firewood or charcoal.*

4 ruedas pivotantes,  
2 de ellas con freno.

*4 swivel castors,  
2 of them with brakes.*



900 mm

720 mm



INCLUYE ARO ELEVADOR  
ELEVATOR RING INCLUDED



INCLUYE PRENSA PARA CARNE  
MEAT PRESS INCLUDED



### Bbq Disco Hierro Colado IGNIS

Bbq Cast Iron Disc  
Bbq Disque En Fonte  
Bbq Disco In Ghisa  
Bbq Drehscheibe Gusseisen

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11978	110	1.874,90	0-0-1 / 1



Conoce  
Ignis.

Plato de hierro fundido adecuado tanto para mantener como para terminar la cocción en mesa. El plato viene acompañado de una base de madera para poder servir en mesa.

Cast iron plate suitable both for holding and for finishing cooking at the table. The plate comes with a wooden base for serving at the table.



#### PLATO HIERRO FUNDIDO CAST IRON PLATE

Aguanta hasta 350°C. Después de usar, dejar enfriar y lavar a mano con agua y jabón. Secar con un paño suave y poner una capa de aceite para mejor conservación.

It can withstand up to 350°C. After use, leave to cool and wash by hand with soap and water. Dry with a soft cloth and coat with oil for better preservation.

#### BASE DE ACACIA ACACIA WOOD BASE

Base de madera acacia que sirve como soporte del plato de hierro fundido. Lavar con un paño suave.

Acacia wood base that serves as a support for the cast iron plate. Wash with a soft cloth.

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

#### Plato hierro fundido + Base madera acacia

Cast iron plate + Acacia wood base

Plaque en fonte + socle en bois d'acacia

Piastra in ghisa + base in legno d'acacia

Platte aus Gusseisen + Unterteller eichenholz

REF.	Ø(mm)	L. BASE CON ASAS	€	UE / MOQ
<b>11973</b>	300	360	<b>38,37</b>	1-0-4 / 1
<b>12007</b>	350	410	<b>49,98</b>	1-0-3 / 1

NEW

#### Base madera acacia

Acacia wood base

Socle en bois d'acacia

Base in legno d'acacia

Unterteller eichenholz

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10861</b>	370	<b>25,65</b>	1-0-8 / 1
<b>10862</b>	320	<b>21,33</b>	1-0-6 / 1



Piedra de 20mm de espesor que mantiene perfectamente el calor para presentación en mesa y acabado de punto de cocción.

20mm thickness stone maintains perfectly the heat for table presentation and finishing cooking point.

Sus bordes inclinados facilitan la recogida de grasas y líquidos.

Sloping edges ease the fat and liquid collection.

Punto de sujeción y elevación para aislamiento térmico.

Subjection point and elevation for thermal insulation.

Canales para recogida de líquidos y potenciar la circulación de aire.

Liquid collecting channels enhances air circulation.



#### Piedra Basalto

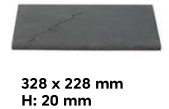
Basalt Stone

Pierre De Basalte

Pietra In Basalto

Basaltstein

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11825</b>	240	240	20	<b>17,56</b>	1-0-39 / 1
<b>11826</b>	325	325	20	<b>34,21</b>	1-0-25 / 1
<b>11948</b>	328	228	20	<b>20,53</b>	1-0-50 / 1



\* Compatible sólo con base de corcho.  
REF.: 10700



#### Plato Ceramica

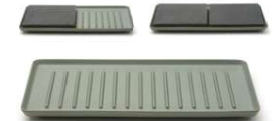
Ceramic Dish

Assiette Porcelaine

Piatto In Porcellana

Porzellanteller

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11820</b>	275	275	32	<b>55,66</b>	0-1-12 / 1
<b>11822</b>	350	350	30	<b>105,41</b>	0-1-6 / 1
<b>11821</b>	520	280	32	<b>94,16</b>	0-1-8 / 1



**SIMPLE**  
240 x 240 mm  
H: 20 mm

**REDONDO**  
328 x 228 mm  
H: 10 mm

**DOBLE**  
Ø 320 mm  
H: 20 mm



Fabricados en cuero de alta calidad y forrados en el interior.

Manufactured in high-quality leather and lined.



Sus puños largos proporcionan una protección extra para los antebrazos.

The long cuffs provide extra protection for your forearms.

**HORNO Y BBQ**  
OVEN & BBQ

**Guantes piel para horno**

Leather oven gloves  
Gants de four en cuir  
Guanti da forno in pelle  
Lederhandschuhe

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10715</b>	460	<b>23,05</b>	1-0-50 / 1

\* Estos guantes cumplen con la normativa Europea 2016/425 y EN 407:2004 nivel 3 relativo a los equipos de protección individual (EPI).

These gloves are compliant with EU Regulation 2016/425 concerning personal protective equipment (PPE) and meet EN 407:2004 Level 3, for work gloves.

**INOX STAINLESS STEEL**  
304

**Escurre fritos y carnes**

Fry colander  
Passoire à frites  
Cesta per friggere  
Frittensieb



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8381</b>	290	400	<b>157,17</b>	1-0-6 / 1
<b>8382</b>	390	500	<b>193,77</b>	1-0-4 / 1
<b>8383</b>	390	600	<b>220,60</b>	1-0-3 / 1

**Esprai aceite**

Oil spray  
Pulvérisateur d'huile  
Spray d'olio  
Ölspray



REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>9997</b>	100	180	<b>3,79</b>	1-0-24 / 1

**Base de esparto**

Placemat  
Sets de table  
Tovaglietta  
Platzmatten



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10716</b>	380	<b>9,73</b>	1-4-48 / 1

**Cepillo limpia barbacoa**

Placemat  
Sets de table  
Tovaglietta  
Platzmatten



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>9995</b>	415	<b>11,51</b>	1-0-12 / 1

Punta plana para girar o coger alimentos con precisión.

Flat tip for precise turning or picking up food.



**Pinza BBQ**

BBQ tong  
Pinze BBQ  
Pinze BBQ  
BBQ zange

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10682</b>	100	405	27	<b>26,31</b>	1-0-24 / 1

**INOX STAINLESS STEEL**  
430

Gancho central para facilitar el manejo de las parrillas.

Central hook for easy handling of the grills.



Mango recubierto de PVC para mayor comodidad.

PVC coated handle for comfort.

**Pinza BBQ plana**

BBQ tong flat  
Pinze BBQ plain  
Pinze BBQ piano  
BBQ zange boden

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10683</b>	100	405	55	<b>36,83</b>	1-0-24 / 1

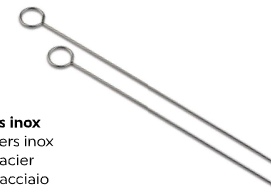
**INOX STAINLESS STEEL**  
430

**INOX STAINLESS STEEL**  
430

**Pack 6 pinchos inox**

Pack 6 ss skewers inox  
Pack 6 piques acier  
Pack 6 spiedo acciaio  
Pack 6 spießchen stahl

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>9993</b>	250	<b>3,48</b>	1-24-96 / 1
<b>9994</b>	300	<b>3,85</b>	1-24-96 / 1

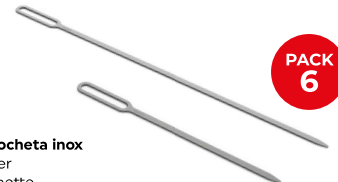


**INOX STAINLESS STEEL**  
304

**Pack 6 brocheta inox**

Inox skewer  
Inox brochette  
Inox spiedo  
Inox spieß

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11493</b>	350	<b>34,79</b>	1-0-0 / 1
<b>11494</b>	200	<b>31,82</b>	1-0-0 / 1



**PACK 6**

**Besuguera**

Fish grill  
Grill à poisson  
Griglie per pesce  
Fischgrillkorb aus edelstahl



REF.	SIZE	W(mm)	H(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10679</b>	S	165	80	370	<b>14,81</b>	1-0-6 / 1
<b>10680</b>	M	200	100	370	<b>15,82</b>	1-0-6 / 1
<b>10681</b>	L	290	120	420	<b>18,58</b>	1-0-4 / 1

**INOX STAINLESS STEEL**  
430



**Garantiza la sostenibilidad de este producto.**  
It guarantees the sustainability of this product.



**Tiempo de combustión:**  
15 minutos  
Burning time:  
15 minutes



**Pastillas naturales y ecológicas, procedentes de residuos naturales.**  
Natural and environmentally friendly tablets from natural waste.



**No producen olores y no son tóxicas.**  
They are odourless and non-toxic.



X32

**Lanas de encendido**  
Firelighters  
Laine De Bois Pour Allumage  
Lana Di Legno Accendi  
Bbq Anzündler

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11974	400gr. (aprox.)	7,86	1-0-0 / 1

**CASCARA DE COCO CARBONIZADA Y COMPACTADA**

**CARBONISED AND COMPACTED COCONUT SHELLS.**



**Briqueta de COCO**  
COCONUT Briquette  
Briquette de COCO  
Bricchetto di COCCO  
Kokosnussbrikett

REF.	PESO
10803	5Kg
10804	10Kg



2 FORMATOS  
2 FORMATS

€	UE / MOQ
26,96	1-0-0 / 1
53,92	1-0-1 / 1



**SERRÍN DE COCO COMPACTADO**  
COMPACTED COCONUT SHELLS



**Carbón de coco sawdust**  
Coconut charcoal sawdust  
Charbon de coco sawdust  
Carbone di cocco sawdust  
Kokosnusskohle sawdust

REF.	PESO
11641	10Kg

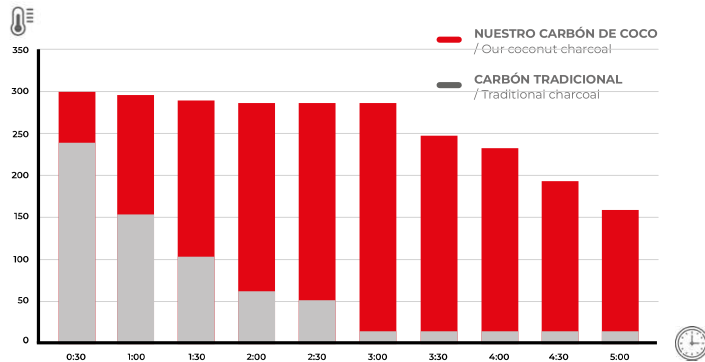


€	UE / MOQ
40,56	1-0-1 / 1



**+2,5 HORAS DE COMBUSTIÓN Y MÁXIMA EFICIENCIA CALORÍFICA.**

**+2,5 HOURS OF COMBUSTION AND MAXIMUM HEAT EFFICIENCY.**



**VENTAJAS CARBÓN DE COCO SAWDUST / ADVANTAGES OF SAWDUST COCONUT CHARCOAL**



**SIN LLAMA**  
Más control sobre la cocción de alimentos.

**FLAMELESS**  
More control over the cooking of food.



**SIN CHISPAS**  
Apto para uso en interiores.

**SPARKLESS**  
Suitable for indoor use.



**SIN HUMO**  
No altera el sabor de los alimentos.

**NO SMOKE**  
It does not alter the taste of food.

- Limpio / Clean
- Eficiente / Efficient
- Económico / Economic
- Útil / Useful
- Ecológico / Ecologic
- Seguro / Safe
- Cómodo / Convenient
- Sin gases sulfúricos tóxicos / No toxic sulphuric fumes



**MEZCLA ARTESANA DE CARBÓN VEGETAL**  
**ARTISAN CHARCOAL BLEND**



**ALTO PODER CALÓRICO**  
HIGH CALORIC POWER



**ORIGEN CARIBEÑO**  
CARIBBEAN ORIGIN



**DURACIÓN 4H**  
DURATION 4H



**MARABÚ**

Alta densidad y poder caló- rico. Aromas nobles y baja producción de humo y ceniza.

High-density and high perfor- mance, noble aromas and low smoke and ash production.



**CASUARINA**

De muy alto poder calórico, propor- cionando potencia y un mayor ren- dimiento.

Higher efficiency, providing power and increased perfor- mance.



**JÚCARO**

Aporta estabilidad y control a la mezcla aportando una mayor efi- ciencia y durabilidad.

It provides stability and control to the blend giving more effici- ency and durability.



El cumplimiento de la normativa REACH garantiza el control de calidad del producto, descartando la deforestación de bosques y la mano de obra infantil.

REACH compliance guarantees product quality control, ruling out deforestation of forests and child labour.

**Saco de carbón vegetal marabú, casuarina y jucaró**

Vegetable charcoal marabú, casuarina and jucaró  
Charbon végétal marabú, casuarina et jucaró  
Carbone vegetale marabú, casuarina e jucaró  
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und jucaró

REF.	PESO	€	UE / MOQ
<b>11058</b>	10	<b>35,71</b>	1-0-1 / 1

**Surtido carbones: Sawdust / Vegetal / Coco**

Vegetable charcoal marabú, casuarina and jucaró  
Charbon végétal marabú, casuarina et jucaró  
Carbone vegetale marabú, casuarina e jucaró  
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und jucaró



REF.	PESO	€	UE / MOQ
<b>12047</b>	270Kg	<b>120,15</b>	1 PALET

Leña de vid **procedente de viñedos de 100 años de antigüedad.** Cortados en trozos pequeños y manejables que mantienen un excelente aroma.

Vine wood from **100 year old vineyards.** Cut into small, manageable pieces that maintain an excellent aroma.



**Madera de Vid**  
Vine Vid  
Bois de vigne  
Legno di vite  
Rebenholz

REF.	PESO	€	UE / MOQ
<b>12014</b>	7Kg aprox	<b>25,51</b>	1-0-0 / 1



**Envasado según pedido** para garantizar la máxima frescura y preservar todos los beneficios del producto.

**We pack to order** to guarantee maximum freshness and preserve all the benefits of the product.



REF: 11975

**SHUNKS DE RAÍZ DE VID**

- Granulometría gruesa hasta 100mm. Coarse granulometry 100mm.

- Apto para smokers, kamados y técnicas de ahumados de larga duración. Suitable for smokers kamados and long-lasting smoked.

- No necesita hidratación. No hydration needed.



REF: 11976

**CHIPS CASCARA ALMENDRA**

- Granulometría media hasta 50mm. Coarse granulometry 50mm.

- Apto para hornos de brasa, bbq abiertas para aromatización rápida. Suitable for ember oven, open bbq for quick aromatisation.

- No necesita hidratación. No hydration needed.



REF: 11977

**SERRÍN DE RAÍZ OLIVO / ALMENDRO**

- Granulometría fina. Fine granulometry.

- Apto para aromatizadores, para aportar aromas a las elaboraciones gastronómicas y del mundo del cocktail. Suitable for aromatisers to provide flavoring to gastronomical elaborations and cocktail world.

**Bbq Aroma, Bbq Flavour, Bbq arôme, Aroma bbq, Bbq geruch.**

REF.	PESO Kg	€	UE / MOQ
<b>11975</b>	2	<b>14,29</b>	1-0-0 / 1
<b>11976</b>	2	<b>14,29</b>	1-0-0 / 1
<b>11977</b>	0,150	<b>6,80</b>	1-0-0 / 1

