



Autor del documento:

Arcos Hermanos S.A.

Datos de contacto:

E-Mail: comercial@arcos.com

Página Web: www.arcos.com

Teléfono: +34 967 210 261

Fecha: 24-01-2023

Diseño: Arcos Hermanos S.A.

Fotografía: Arcos Hermanos S.A.

Impresión: Gráficas Cano Donate

Licencia del documento:

Copyright © 2023, Arcos Hermanos S.A.

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



Papel procedente de fuentes responsables.
Para más información www.fsc.org

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

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

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

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

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



12 SOBRE ARCOS

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

32 NOVEDADES

Novelties // Nouveautés // Novità // Novidades

44 CUCHILLOS

Knives // Couteaux // Coltelleria // Facas

144 NAVAJAS PROFESIONALES

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

146 COMPLEMENTOS

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

166 ÚTILES PROFESIONALES

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

176 CHULETEROS

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

196 CUCHILLOS DE MESA

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

208 CUBERTERÍAS

Flatware // Les Couverts // Posateria // Faqueiros

230 TIJERAS

Scissors // Ciseaux // Forbici // Tesouras

244 SARTENES Y CACEROLAS

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

258 ACCESORIOS

Accessories // Accessoires // Accessori // Acessórios



his- to- ria

HYSTORY
HISTOIRE
STORIA
HISTÓRIA

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

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

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

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

Arcos Hermanos S.A. is considered as the first Spanish cutlery-knife making company being one of the most internationally recognised companies all around the world. The first piece which ushered in the commencement of the ARCOS company in 1734, were the first scissors of the brand, created by Juan de Arcos and which are currently found in the Museo de la Cuchillería de Albacete (Albacete Cutlery Museum). This relic was donated by the owners of ARCOS Hermanos who wanted to demonstrate the beauty of this piece to the general public. These scissors correspond to the oldest piece and belong to the first knife of the ARCOS family. Its long blades and its embellishments convey one to the beginnings of ARCOS, together with the engraving in one of its blades in which one can read "Albacete 1734", evidence demonstrating that the company has come a very long way since then as demonstrated by its extensive professional background.



1708

Juan de **ARCOS**
Gallardo & María de la Cuesta

1734

Tijeras de escritorio realizadas por Juan de Arcos Gallardo. Marcan el inicio de la trayectoria de **ARCOS**

There are desk scissors, made by Juan de Arcos Gallardo dating the beginning of **ARCOS**

1742

Juan de **ARCOS** de la Cuesta
& Ana Pastor

1745

Tijeras de escritorio realizadas por Juan de Arcos Gallardo

There are desk scissors, made by Juan de Arcos Gallardo

1788

Juan de **ARCOS**
Pastor & Francisca Aparicio

1814

Isidro **ARCOS** Aparicio
& Ana Aroca

1851

Leonardo Gregorio **ARCOS**
& María Jesús Abia

1878

Roberto **ARCOS** Abia &
Inocencia Villanueva

1925

Gregorio **ARCOS** Villanueva
& Luisa Galiano Blasco

1970

Roberto, Pedro & Ana **ARCOS**

2023

Roberto **ARCOS**, Sara **ARCOS**
Luis **ARCOS**, Marta **ARCOS**

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

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

reliquia foi doada pelos proprietários de ARCOS Hermanos, que querem mostrar ao público a beleza desta peça.

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

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



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

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

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

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

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



Ca- li- dad



QUALITY
QUALITÉ
QUALITÀ
QUALIDADE

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

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

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

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

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

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

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

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

10
YEARS
GUARANTEE



Va- lo- res

VALUES
VALEURS
VALORI
VALORES

diseño e innovación

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

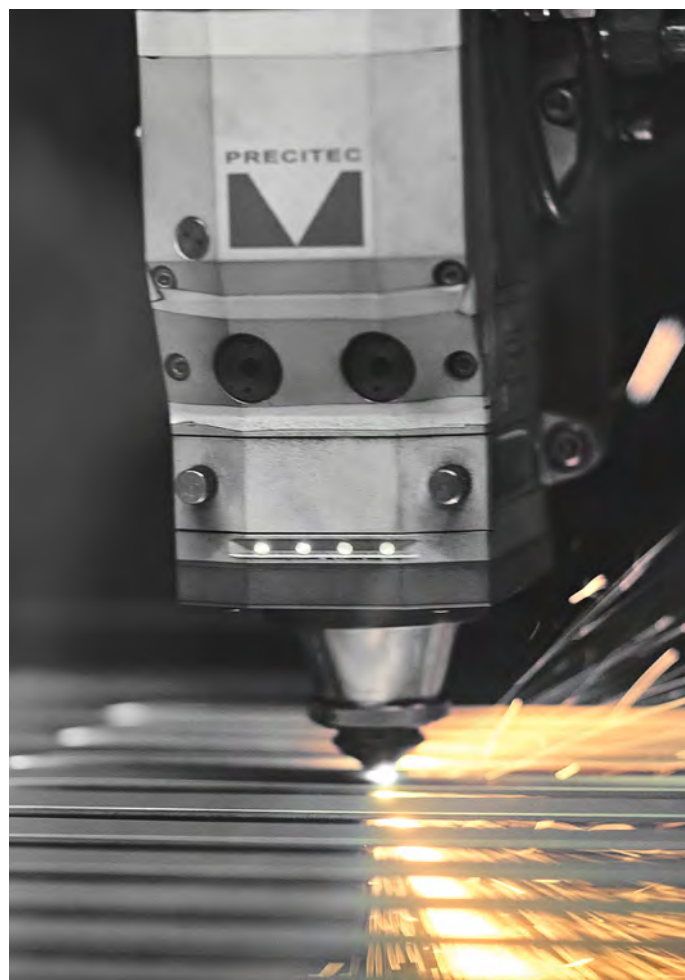
ARCOS HERMANOS es una empresa cuyo compromiso con el Diseño se ha visto reconocido a través de numerosos premios. Fuimos galardonados con el Premio Castilla-La Mancha de Diseño en el año 2007 y estuvimos nominados a los Premios Nacionales de Diseño, un galardón que se encuentra dentro de los más importantes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

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

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

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

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



servicio

SERVICE · SERVICE · SERVIZIO · SERVIÇO

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

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

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

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

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



SOS- teni- bili- dad

SUSTAINABILITY
DURABILITÉ
SOSTENIBILITÀ
SUSTENTABILIDADE

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

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

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

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

ARCOS Hermanos est une société bâtie sur la base de la durabilité et qui travaille pour le progrès, dans la défense et l'engagement envers la conservation de l'environnement. Notre souci du bien-être des générations actuelles et à venir est reflété dans le fonctionnement de notre chaîne de production et dans l'utilisation des compacteurs de déchets pour leur recyclage ultérieur. La réduction des rejets et nos systèmes de fabrication propre sont des signes qui nous caractérisent, de même que l'utilisation de l'énergie solaire dans la fabrication de nos produits. Nos efforts et notre engagement ont porté leurs fruits en 2013 avec notre couteau ARCOS, projet d'éco-conception ayant reçu le Prix du Design dans le Recyclage.

En outre, ARCOS Hermanos travaille pour et envers l'engagement social en transformant le facteur humain en la pièce la plus importante qui nous aide à progresser et à occuper la place que nous avons actuellement. Notre implication dans la communauté, la bonne communication interne avec nos travailleurs et l'étroite collaboration avec nos fournisseurs nous poussent à tout moment à améliorer et à atteindre nos buts.

ARCOS Hermanos è una ditta fondata sulla base della sostenibilità e che lavora per il progresso, difendendo e impegnandosi nella conservazione dell'ambiente. La nostra preoccupazione per il benessere delle generazioni attuali e future si riflette sul funzionamento della nostra catena produttiva e sull'uso delle macchine per la compattazione dei rifiuti per il riciclaggio. Ci caratterizziamo per la riduzione degli scarichi e i nostri sistemi di produzione puliti, oltre che per l'utilizzo dell'energia solare nella fabbricazione dei nostri prodotti. Il nostro sforzo e il nostro impegno furono premiati nel 2013 grazie al nostro Coltello ARCOS, un progetto di eco-design che ricevette il Premio al Design per il Riciclaggio.

ARCOS Hermanos, inoltre, lavora per l'impegno sociale, facendo del fattore umano l'elemento più importante che ci aiuta ad avanzare e a restare nella posizione che occupiamo. Questo coinvolgimento nella comunità, la buona comunicazione interna con i nostri dipendenti e la stretta collaborazione con i fornitori ci portano a cercare di migliorare costantemente e a raggiungere i nostri obiettivi.

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

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





Ar- cos en el mun- do

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

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

En la actualidad, cuenta con un equipo humano de cerca de 500 personas, que fabrican 1.100 modelos diferentes de cuchillos y una media de 75.000 piezas diarias. En una superficie de más de 30.000 m², dividida en distintas plantas en la provincia de Albacete (España), se levanta esta industria.

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

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

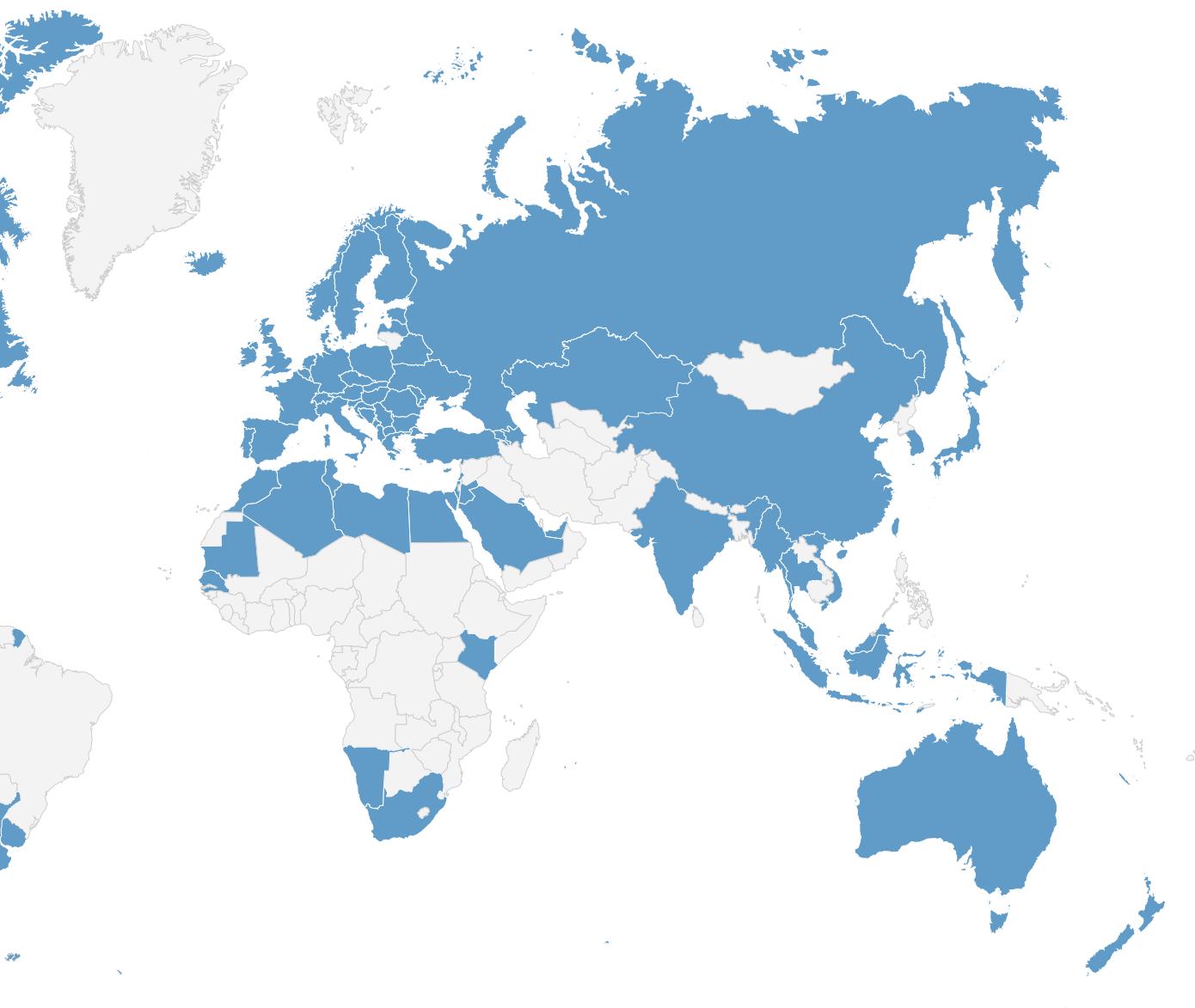
30,000 square meters.

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

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

Nous comptons actuellement sur une équipe de plus de 500 personnes qui fabriquent 1.100 modèles différents de couteaux dans une moyenne de 75.000 pièces par jour. C'est dans une superficie de plus de 30 000 m², divisée en plusieurs lieux et située dans la province d'Albacete en Espagne que s'élabore cette industrie.

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



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

Fabbricanti di coltelleria da più di 270 anni, attualmente la nostra Azienda può contare su un capitale umano di 500 persone., che attendono alla produzione di 1.100 modelli diversi di coltelli, ad una media di 75.000 pezzi al giorno. La superficie totale coperta delle varie divisioni produttive, in provincia di Albacete, si aggira sui 30.000m² coperti.

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

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

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

Atualmente, conta com uma equipa de cerca de 500 pessoas, que fabricam 1.100 modelos diferentes de facas e uma média de 75.000 peças por dia. Esta indústria está localizada numa área de mais de 30.000 m², dividida em diferentes fábricas na província de Albacete (Espanha).

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



Basque Culinary Center es la primera facultad en gastronomía de España y referencia a nivel mundial. Desde su fundación en 2011 imparte el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias y desde entonces ha desarrollado numerosos programas formativos de especialización, atrayendo a jóvenes estudiantes de todo el mundo.

Arcos se suma ahora como empresa colaboradora a este proyecto internacional, que cuenta con el apoyo de algunos de los chefs más influyentes del mundo.

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

Basque Culinary Center est la première faculté de gastronomie en Espagne et une référence dans le monde. Depuis sa fondation en 2011, elle dispense des études donnant droit au Diplôme en Gastronomie et Arts Culinaires et depuis lors, elle a développé de nombreux programmes de formation de spécialisation, attirant des jeunes étudiants venus des quatre coins du monde.

Arcos est désormais une entreprise partenaire de ce projet international, bénéficiant du soutien de certains des chefs les plus influents du monde.

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

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

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

O **Basque Culinary Center** é a primeira faculdade de gastronomia em Espanha e uma referência mundial. Desde a sua fundação em 2011, ensina a Licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias e desde então tem desenvolvido numerosos programas de formação de especialização, atraindo jovens estudantes de todo o mundo.

A Arcos junta-se agora a este projeto internacional como uma empresa colaboradora, que tem o apoio de alguns dos chefs mais influentes do mundo.

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

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

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

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

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



ícono- grafía

ICONOGRAPHY
ICONOGRAPHIE
ICONOGRAFIA
ICONOGRAFIA



FORJADO · FORGED · FORGÉ · FORGIATO · FORJADO

Sometido al proceso de forja al rojo vivo que tiene como resultado un cuchillo macizo de una sola pieza a través de un moldeado perfecto.
Submitted to red-hot forging process which results in a solid single-piece knife through a flawless moulding.
Soumis au processus de forgeage à chaud ayant pour résultat un couteau massif d'une seule pièce grâce à un moulage parfait.
Sottoposto al processo di forgiatura al rosso vivo, il cui risultato è un coltello massiccio, in un solo pezzo, mediante uno stampaggio perfetto.
O processo de forjamento a quente resulta numa faca sólida e de uma só peça através de uma moldagem perfeita.



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

El filo especial seda ha sido creado uniendo nuestra tradición y la tecnología más innovadora, obteniendo así un corte único caracterizado por su suavidad y precisión.
The special silk edge has been created by combining our tradition and cutting-edge technology, thereby obtaining an unique cut characterised by its smoothness and precision.
Le tranchant "silkedge" a été créé en conjuguant savoir faire traditionnel et technologie novatrice pour obtenir une coupe unique de précision et douceur.
Lo speciale filo seta è stato creato unendo alla nostra tradizione la tecnologia più innovatrice, per ottenere un taglio unico, caratterizzato dalla sua morbidezza e precisione.
O fio especial seda foi criado combinando a nossa tradição e a tecnologia mais inovadora, obtendo assim um corte único caracterizado pela sua suavidade e precisão.



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

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



NITRUM®

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



INYECCIÓN · INJECTION · INJECTION · INIEZIONE · INVECÇÃO

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



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

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



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

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



NSF (National Sanitary Foundation)

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



ICE PLUS®

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



BACTIPROOF SILVER®

Sistema anti-bacteriano aplicado al mango que reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos o moho.
An anti-bacterial system combination applied to the handle which reduces by 99.9% the presence of bacteria, fungi or mould.
Système anti-bactéries appliqué au manche, assurant une réduction de la présence de bactéries, de champignons et de moisissure de 99,9 %.
Sistema anti-batterico applicato al manico che riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi o ruggine.
Um sistema antibacteriano aplicado ao cabo que reduz a presença de bactérias, fungos ou bolores em 99,9%.



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

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



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

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



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

procesos y materiales

MATERIALS AND PROCESSES

PROCESSUS ET MATÉRIAUX

PROCEDIMENTI E MATERIALI

PROCESSOS E MATERIAIS



BROOKLYN

MANHATTAN

ÓPERA

NÓRDIKA

RIVIERA

RIVIERA BLANC

RIVIERA ROSE

CLARA

UNIVERSAL

KIDS

VINTAGE

REGIA

MAITRE

DÚO

MENORCA

NIZA

LATINA

NOVA

ATLÁNTICO

COLOUR PROF

2900

				NITRUM®			Natural Natural Naturale Natural	Moldeada Carved Modelliert Moldada				Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM) Polyoxyméthylène (POM) Polioximetileno (POM)	Polipropileno Polypropylene Polypropylène Polipropileno	REMACHES RIVETS RIVETTI REBITES	NSF		
	●	●	●	●	●									●			
	●	●	●	●							●			●	●		●
	●	●	●	●							●			●	●		
		●	●	●		●								●			
	●			●							●			●	●		●
	●			●							●			●	●		●
	●			●							●			●	●		●
	●			●					●				●				
				●							●			●	●		●
				●							●			●			
				●										●			
				●							●			●			
				●									●	●			
				●						●			●				
				●					●				●				
				●					●				●				
				●					●				●				
				●					●				●				
				●					●				●				
				●		●			●				●	●			
				●					●				●			●	●
				●					●				●		●		●

procesos de fabricación

MANUFACTURING
PROCESSES

PROCESSUS DE
FABRICATION

PROCESSI DI
FABBRICAZIONE

PROCESSOS DE
FABRICAÇÃO

el temple

THE TEMPER · TREMPE · LA TEMPRA · A TÊMPERA

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

The temper is the most important phase in the manufacturing process

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

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

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

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



forjado

FORGING PROCESS · LA FORGE · LA FORGIATURA · FORJADO

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

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

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

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

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

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



inyección directa

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

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

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

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

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

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

doble inyección

DOUBLE INJECTION · DOUBLE INJECTION · DOPPIA INIEZIONE · INJEÇÃO DUPLA

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

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

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

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

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

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



nitrum®

NITRUM® es la fórmula de acero al nitrógeno, ecológica y disponible solamente en los cuchillos ARCOS. NITRUM® proporciona más dureza¹, mayor poder de corte² y mejora la durabilidad del filo³. Su nueva microestructura marca la diferencia en el rendimiento de los cuchillos, tanto para un uso profesional como doméstico. El proceso de producción de NITRUM® respeta el medioambiente. El nitrógeno se encuentra en la atmósfera, y su proceso de enriquecimiento no tiene efectos negativos en el aire, agua o tierra.

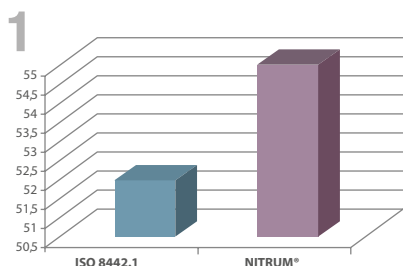
NITRUM® is a Nitrogen enriched, eco-friendly stainless steel formula, available exclusively on ARCOS knives. With its improved hardness¹, enhanced cutting power², improved edge durability³, and improved Microstructure, NITRUM® can make the difference in the performance of knives for both professional and non-professional users. The NITRUM® production process is friendly with the environment. Nitrogen is readily available in the atmosphere, and its stainless steel enrichment process has no negative effect on the air, water or soil.

NITRUM® est la formule d'acier à l'azote, écologique et disponible seulement dans les couteaux ARCOS. NITRUM® confère plus de dureté¹, un plus grand pouvoir de coupe² et une meilleure durabilité du fil³. Sa nouvelle microstructure marque la différence en terme de rendement des couteaux destinés à être utilisés tant dans le cadre

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

NITRUM® è la formula di acciaio al nitrogeno, ecologica ed disponibile soltanto nei coltelli ARCOS. NITRUM® Produce piu' durezza¹ maggior potere di taglio² e migliora la durabilità nel tempo del filo³. La sua nuova microstruttura marca la differenza nel rendimento dei coltelli, sia nell' utilizzo professionale che casalingo. Il processo di produzione del NITRUM® è ecocompatibile. Il nitrogeno è presente nella atmosfera ed il suo processo di arricchimento non produce effetti negativi nell'aria, nell'acqua e nella terra.

NITRUM® é a fórmula de aço de nitrogénio amigo do ambiente disponível apenas em facas ARCOS. NITRUM® proporciona maior dureza¹, maior poder de corte² e maior durabilidade da lâmina³. A sua nova microestrutura faz a diferença no desempenho das facas tanto para uso profissional como doméstico. O processo de produção do NITRUM® é amigo do ambiente. O nitrogénio encontra-se na atmosfera, e o seu processo de enriquecimento não tem efeitos negativos no ar, água ou solo.



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

¹ Mejora la Dureza:

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

¹ Improved Hardness:

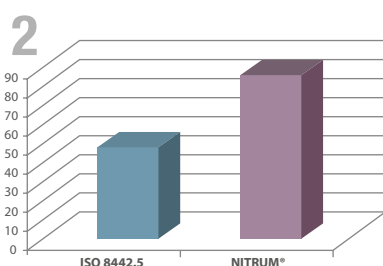
NITRUM® exceeds the ISO 8442-1 norm by more than 3 HRC.

¹ Améliore la dureté:

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

¹ Migliora la Durezza:

NITRUM® supera la norma 8442.1 di oltre 3 HRC.



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

² Mayor Poder de Corte Inicial:

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

² Enhanced Initial Cutting Power:

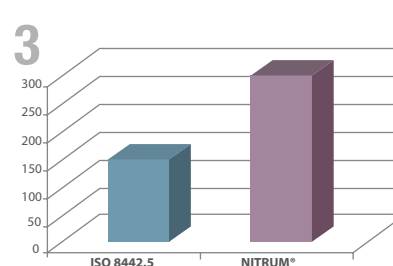
NITRUM® tested 70% higher than the ISO 8442-5 norm.

² Pouvoir de coupe initial supérieur:

NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 70 %.

² Maggior Potere di Taglio Iniziale:

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



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

³ Durabilidad:

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

³ Edge Durability:

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

³ Durabilité :

NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 200 %.

³ Durabilità:

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





nove- dades

NOVELTIES
NOUVEAUTÉS
NOVITÀ
NOVIDADES



petra

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

Taco Universal de Piedra y Madera / Stone and wood Universal Block / Bloc Universal en
Pierre et Bois / Ceppo Universale di Pietra e Legno / Cepo Universal de Pedra e Madeira

nórdika



58

NÓRDIKA

168100

170 mm
315 mm

Deba / Deba Knife / C. Deba / Coltello Deba / Faca Deba



58

NÓRDIKA

168000

175 mm
320 mm

Usuba / Usuba Knife / C. Usuba / Coltello Usuba / Faca Usuba



59

NÓRDIKA

168200

240 mm
385 mm

Yanagiba / Yanagiba Knife / C. Yanagiba / Coltello Yanagiba / Faca Yanagiba

57

NÓRDIKA

165100

130 mm
240 mm

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

57

NÓRDIKA

164900

100 mm
220 mm

Chuletero / Steak Knife / C. Steak Coltello / Bistecca / Para Costoletas

clara

BLOCKS CLARA / BLOCS CLARA / CEPPOS CLARA / CEPOS CLARA



72

TACO CLARA

212200

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



72

TACO CLARA

212300

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

chuleteros

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



179

THE ORIGIN

807000

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



179

THE ORIGIN

807200

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

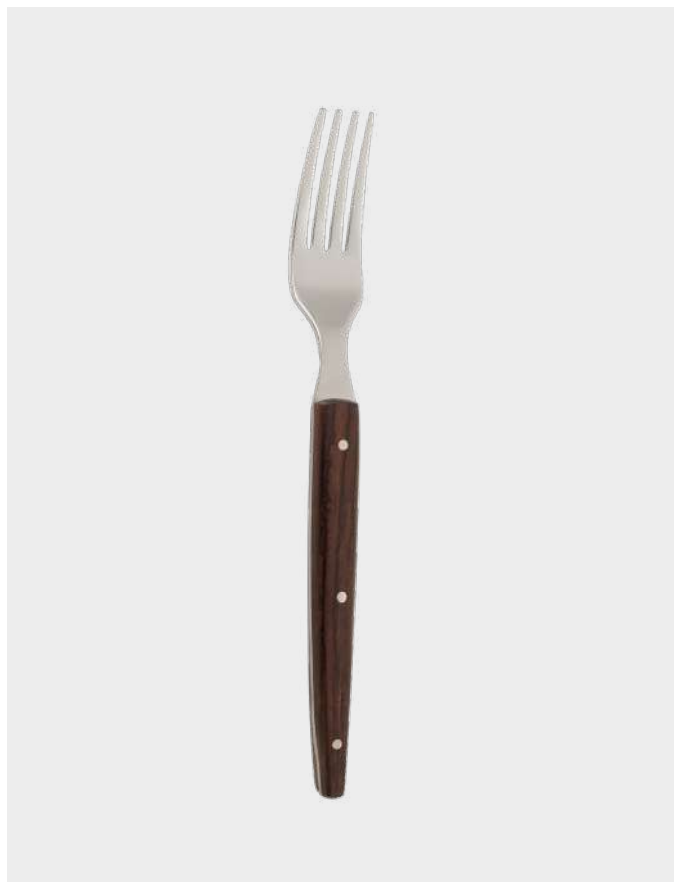


179

THE ORIGIN

807100

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



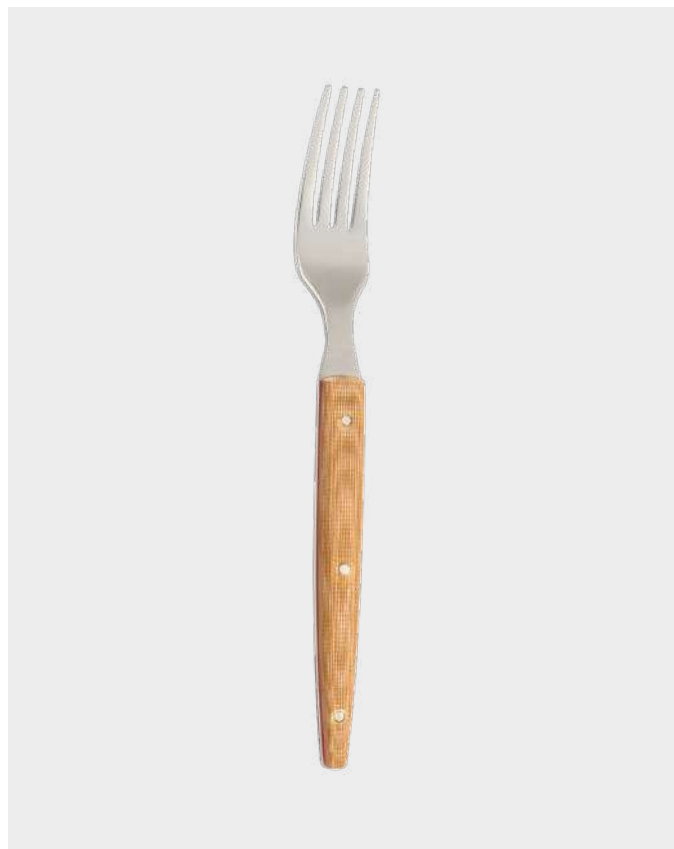
178

THE ORIGIN

373900

 90 / 220 mm

Tenedor / Steak Fork / Fourchette / Forchetta Bistecc / Garfo



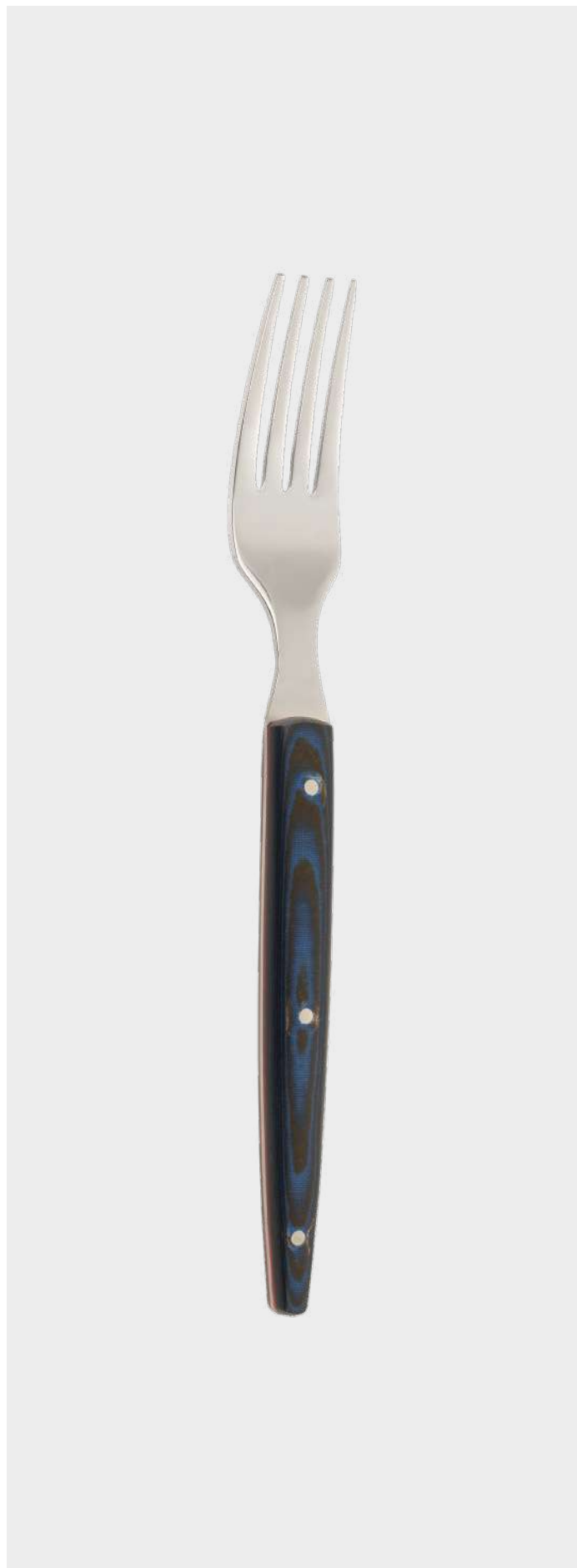
178

THE ORIGIN

373928

 90 / 220mm

Tenedor / Steak Fork / Fourchette / Forchetta Bistecc / Garfo



178

THE ORIGIN

373923

 90 / 220 mm

Tenedor / Steak Fork / Fourchette / Forchetta Bistecc / Garfo



150

STEEL-FORCE

701000



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



181

STEEL-FORCE

376900



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



183

STEEL-FORCE

377400

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



195

STEAK BASICS

377200

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

cuchillos de mesa

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



199

FLYSCH

373800



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



199

FLYSCH

374000

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



189

FOREST

377000

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

189

FOREST

377100

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



189

FOREST

377600

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

nuevas cuberterías

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



210

MILANO

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



212

LISBOA

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

kaula



255

KAULA

714200



22 cm

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



255

KAULA

714400



26 cm

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



256

KAULA

714600



30 cm

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



257

KAULA

715800



20 - 24 cm

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

thera

samoa



246

THERA

719800

 22 cm

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



249

THERA

7198000

 20 / 24 cm

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

253

SAMOA

717810

 18-22 cm

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

CU- CHI- LLOS

KNIVES
COUTEAUX
COLTELLERIA
FACAS



46



BROOKLYN

73



UNIVERSAL HOME

99



LATINA

49



MANHATTAN

83



KIDS

103



NOVA

52



ÓPERA

84



VINTAGE

115



ATLÁNTICO

56



NÓRDIKA

85



REGIA

119



UNIVERSAL PRO

60



RIVIERA

86



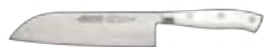
MAITRE

124



COLOUR PROF

65



RIVIERA BLANC

90



DÚO

129



2900

69



RIVIERA ROSE

92



MENORCA

70



CLARA

95



NIZA

Brooklyn



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

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

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

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

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

190123

 100 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



190423

 150 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



190623

 210 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



190823

 250 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



191123

 130 mm

Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes



191323

 200 mm

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



191623

 190 mm

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



191923

 250 mm

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





192023

 130 mm

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



192623

 160 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar



784911



190123



190423



191623



194000

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



190123



190423



191623

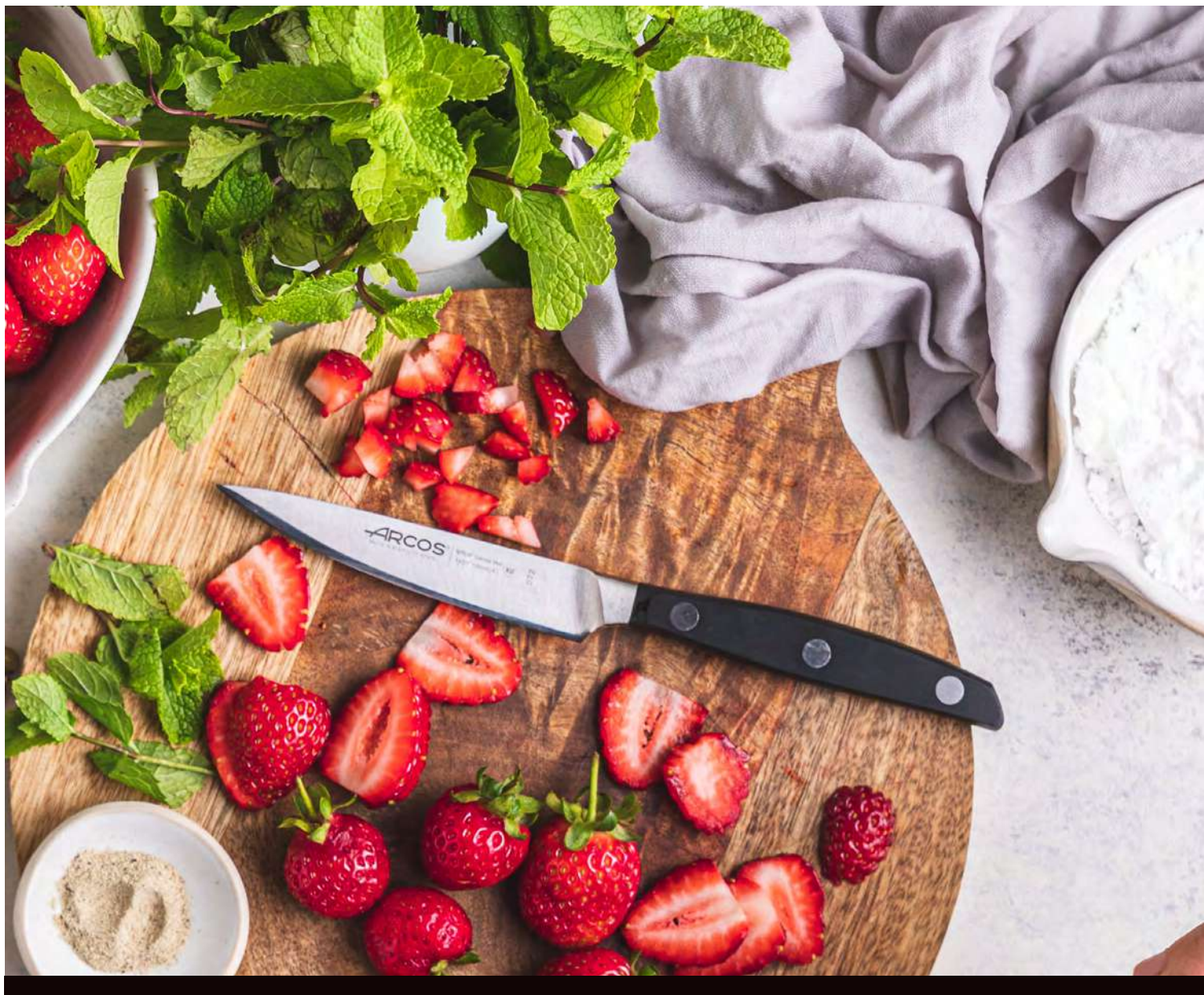


858110

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

Manhattan

NITRUM®



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

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

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

A knife forged in one piece, without any welding.

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

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

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

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

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

Uma faca forjada numa só peça, sem qualquer soldadura.



160100

 100 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



160400

 150 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



160600

 210 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



160800

 250 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



161100

 130 mm

Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes



161300

 200 mm

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



161400

 170 mm

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



161600

 190 mm

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



161900



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



162000



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



162300



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



162600



Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar



7849



1601



1604



1616



163300

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



1601



1604



1616

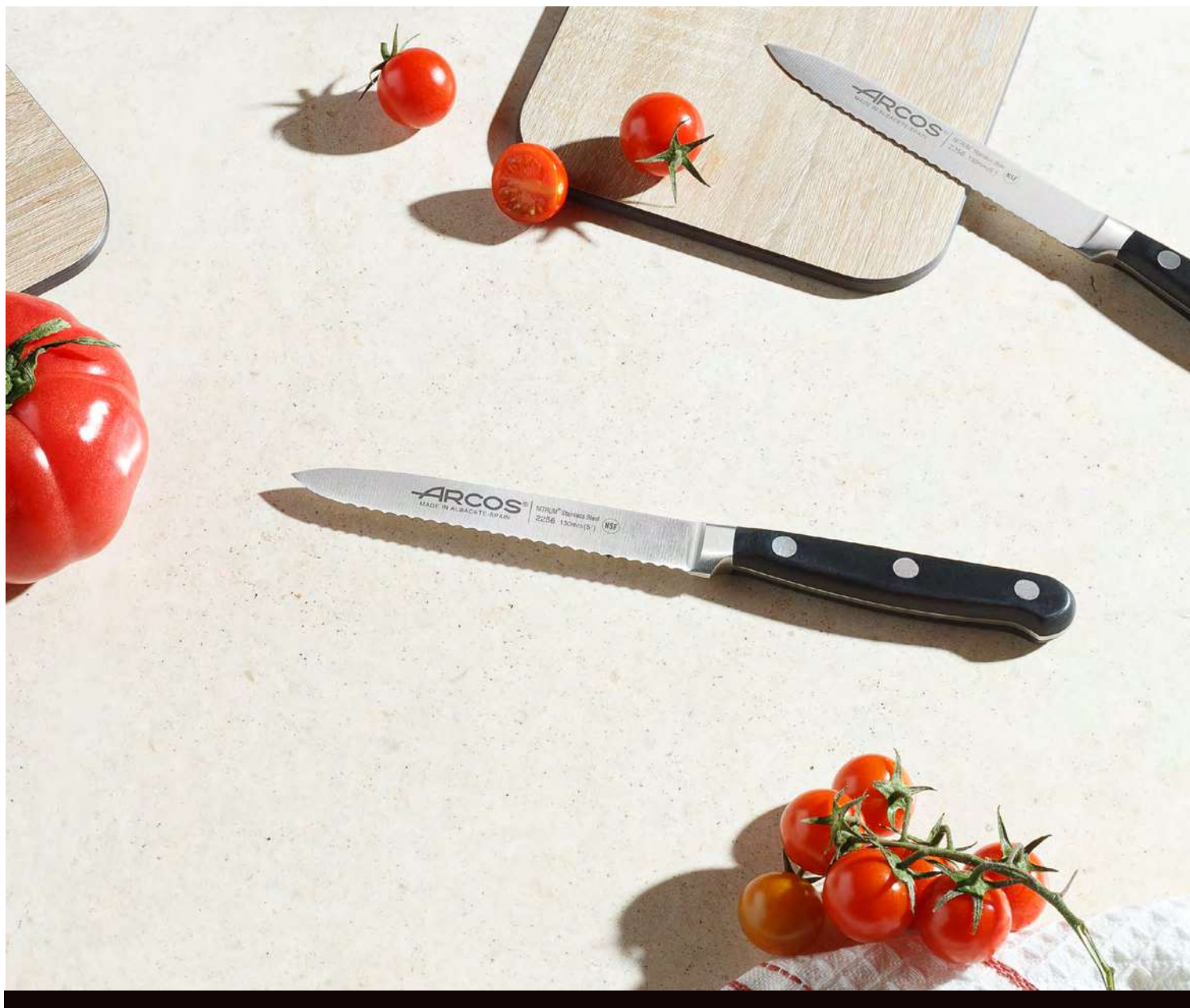


858100

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

Ópera

NITRUM®



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

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

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

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

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



223300

 180 mm

Tenedor Trinchante
Carving Fork
Fourchette
Forchettone
Garfo Trinchante



224900

 140 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



225000

 160 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



225100

 210 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



225200

 230 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



225300

 260 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



225600

 130 mm

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



225700

 100 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



225800

 120 mm

Chuletero
Steak Knife
C. Steak
Coltello Bistecca
Para Costoletas



225900

 160 mm

Fileteador
Fillet Knife
Découper
Coltello Filettare Pesce
Filetar



226000

 210 mm

Fileteador
Fillet Knife
Découper
Coltello Filettare Pesce
Filetar



226200

 140 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar



226400

 200 mm

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



226500

 160 mm

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



226600

 180 mm

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



226700

 250 mm

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



226800



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



226900



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



2257 2259 2264 2260 2251



227000

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



7849 2257 2259 2250



228700

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



229900



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



2257 2249 2299



805900

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

Nórdika

NITRUM®



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

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

Découvrez la gamme de couteaux qui vous connectera avec la nature. Sentez la douceur du manche, fabriqué en bois issu de forêts certifiées FSC® - C160381 gérées durablement. Vivez le pouvoir de coupe du tranchant Soie. Leur style dotera votre cuisine d'une touche unique et personnelle.

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

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



164900 *New*

 100 mm

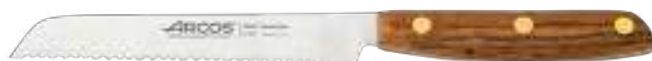
Chuletero
Steak Knife
C. Steak
Coltello Bistecca
Para Costoletas



165000

 100 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



165100 *New*

 130mm

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



165400

 140 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



165900

 160 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



166100

 125 mm

Queso
Cheese Knife
C. Fromage
Coltello Formaggio
Queijo



166400



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



166600



190 mm
Santoku
Santoku Knife
C. Santoku
Coltello Santoku
Santoku



166700



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



166800



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



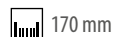
168000 *New*



175 mm
Usuba
Usuba Knife
C. Usuba
Coltello Usuba
Usuba



168100 *New*



170 mm
Deba
Deba Knife
C. Deba
Coltello Deba
Deba



168200 *New*

 240 mm

Yanagiba
Yanagiba Knife
C. Yanagiba
Coltello Yanagiba
Yanagiba



1653

1655



167000

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



1650

1659

1668



167100

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



1660

1662

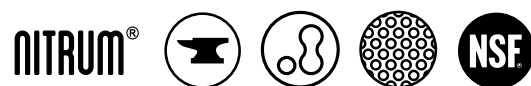
1663



167200

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

Riviera



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

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

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

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

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



230200



Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



230500



Chuletero
Steak Knife
C. Steak
Coltello Bistecca
Para Costoletas



230600



Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



231000



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



231100



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



231300



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



231500



130 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar



232000



130 mm

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



232800



145 mm

Queso
Cheese Knife
C. Fromage
Coltello Formaggio
Queijo



232900



170 mm

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



233000



200 mm

Fileteador
Fillet Knife
C. À Découper
Coltello Filettare
Filetar



233100



180 mm

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



233200

 140 mm

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



233300

 180 mm

Tenedor Trinchante
Carving Fork
Fourchette
Forchettone
Garfo Trinchante



233400

 150 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



233500

 180 mm

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



233600

 200 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



233700

 250 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



233800

 300 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



2302 2334 2336 2313 2310 2784



234200

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



1853 2302 2336 2313 2310



234300

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



2302 2334 2336



838310

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

Riviera Blanc

NITRUM®



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

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

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

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

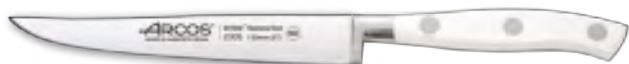
Limpeza, pureza e profissionalismo. Estes são os principais atributos de um excelente cozinheiro e também da nossa série RIVIERA BLANC. Uma peça elegante cuja lâmina é feita de Aço Inoxidável Forjado **NITRUM®**. O seu cabo branco é a sua marca registada e tem um tratamento anti-bacteriano, o que lhe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



230224

 100 mm

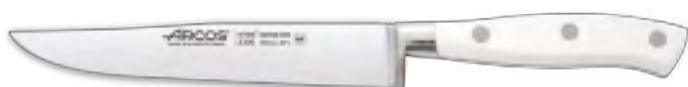
Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



230524

 130 mm

Chuletero
Steak Knife
C. Steak
Coltello Bistecca
Para Costoletas



230624

 150 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



231024

 250 mm

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



231124

 300 mm

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



231324

 200 mm

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



231524

 130 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar



232024

 130mm

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



232824

 145 mm

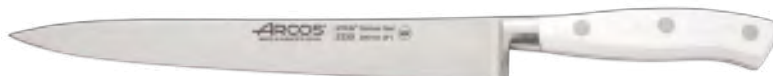
Queso
Cheese Knife
C. Fromage
Coltello Formaggio
Queijo



232924

 170 mm

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



233024

 200 mm

Fileteador
Fillet Knife
C. À Découper
Coltello Filettare
Filetar



233124

 180 mm

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



233224

 140 mm

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



233324

 180 mm

Tenedor Trinchante
Carving Fork
Fourchette
Forchettone
Garfo Trinchante



233424

 150 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



233524

 180 mm

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



233624



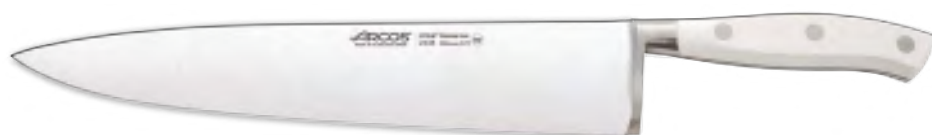
200 mm
Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



233724



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



233824



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



1853 2302 2334 2336 2313



234524

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



7849 2302 2334 2336 2313



235024

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



2302 2334 2336



838410

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

Riviera Rose

NITRUM®



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

Libre de corrosión gracias a sus remaches machihembrados de acero inoxidable.

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

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

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

Libre de corrosion grâce à ses rivets emboîtables en acier inoxydable.

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

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

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

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



2336



2334



2302


855100

Juego 3 Pzas.

3 Pc. Set

Set 3 Pièces

Set 3 Pezzi

Conjunto 3 Peças

Clara

NITRUM®



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

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

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

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

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



210100

 100 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



210400

 150 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



210600

 200 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



210700

 200 mm

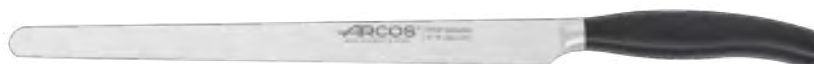
Panero (Perlado)
Bread Knife (Serrated)
C. Pain (Cranté)
Coltello Pane (Seghettato)
Para Pão (Perolado)



211100

 130 mm

Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes



211900

 250 mm

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



2101 2104 2106



212000

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



2101 2104 2106 2107



212100

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



2101 2111 2106 2107 2784



212200 *New*

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



1856 2101 2106 2107 2119



212300 *New*

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

Universal Home

NITRUM®



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

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

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

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

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



280004

 60 mm

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



280104

 75 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



280204

 100 mm

Cocinero
Paring Knife
C. Office
Coltello Cucina
Cozinheiro



280304

 120 mm

Cocinero
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Cucina
Cozinheiro



280404

 155 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



280504

 175 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



280601

 200 mm

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



280604

 200 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



280704

 250 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



280804

 300 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



281004

 75 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



281104

 100 mm

Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes



281204

 130 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



281304

 150 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



281404

 170 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



281504

 190 mm

Trinchante
Carving Knife
C. À Découper
Coltello Trinciante
Trinchante



281604

 145 mm

Queso
Cheese Knife
C. Fromage
Coltello Formaggio
Queijo



281704

 140 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



281801

 240 mm

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



281804

 240 mm

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



281901

 280 mm

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



281904

 280 mm

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



282004

 290 mm

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



282104

 200 mm

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



282204

 250 mm

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



282404

 160 mm

Hachuela
Cleaver
Feuille
Mannaietta
Machados



282504

 130 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. Desosser
Coltello Disosso
Para Desossar



282604

 160 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. Desosser
Coltello Disosso
Para Desossar



282704

 160 mm

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



283704

 300 mm

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



283804

 300 mm

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



283904

 250 mm

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



284004

 290 mm

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



284100

 160 mm

Tenedor Trinchante
Carving Fork
Fourchette
Forchettone
Garfo



284204

 170 mm

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



284304

 300 mm

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



284604

 150 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



284704

 170 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



284804

200 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



7849 2802 2846 2805



285000

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



1853 2824 2811 2814 2821 2818



285100

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



285500

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



1853 2811 2814 2806 2821 2818



285600

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



2811 2842 2813 2806 2821

285700

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



285800

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



286004

170 mm

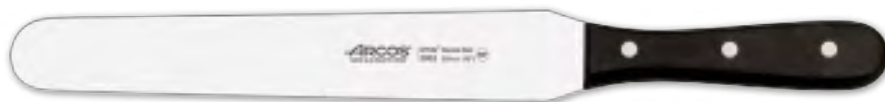
Santoku (Con Alveolos)
Santoku Knife (Granton Edge)
C. Santoku (Alvéolé)
Coltello Santoku (Con Alveole)
Santoku (com Álveolos)



286104

205 mm

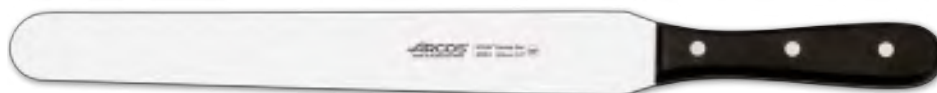
Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Espátula



286204

250 mm

Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Espátula



286304

300 mm

Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Espátula



286400

 125 x 90 mm

Espátula
Spatula
Spatule Triangulaire
Spatola
Espátula



286500

 125 x 120 mm

Espátula
Spatula
Spatule Triangulaire
Spatola
Espátula



286600

 160 mm

Espátula
Spatula
Spatule à Lasagne
Spatola
Espátula



288200

 4 mm

 160 mm

 ≈ 460 gr

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Machete



288300

 4 mm

 180 mm

 ≈ 480 gr

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Machete



288400

 2,5 mm

 200 mm

 ≈ 390 gr

Macheta China
Chinese Cleaver
Couperet Chinois
Mannaietta Cinese
Cutelo Chinês



288804

 2 mm

 170 mm

 ≈ 140 gr

Santoku
Santoku Knife
C. Santoku
Coltello Santoku
Santoku





289004

 80 mm

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



289104

 130 mm

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



289704

 175 mm

Usuba
Usuba Knife
C. Usuba
Coltello Usuba
Usuba



289804

 4 mm

 170 mm

 ≈ 290 gr

Deba
Deba Knife
C. Deba
Coltello Deba
Deba



289904

 240 mm

Yanagiba
Yanagiba Knife
C. Yanagiba
Coltello Yanagiba
Yanagiba



2802

2806

2846



807410

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

Kids

NITRUM®



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

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

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

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

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



792721

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

792921

 100 mm

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



606800

Protector Dedos
Finger Protector
Protecteur Doigts
Prottettore Diti
Protetor Dedos

Vintage



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

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

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

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

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



806400

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

Regia



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

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

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

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

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



170600

 250 mm

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



171000

 300 mm

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

Maitre



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

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

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

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

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



150200

 80 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



150300

 100 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



150500

 105 mm

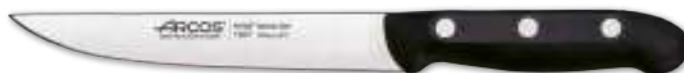
Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes



150600

 170 mm

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



150700

 150 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



150800

 180 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



150900

 220 mm

Trinchante
Carving Knife
C. À Découper
Coltello Trinciante
Trinchante



151000

 215 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



151200

 275 mm

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



151400

 210 mm

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



151500

 160 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar



151600

 170 mm

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



1512



7821



151900

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



1502 1507 1510 1514 2784



152000

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



1856 1505 1510 1514 1512



152100

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



1505 1507 1510 1856



152600

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

Dúo

NITRUM®



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

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

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

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

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



147122



85 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



147222



110 mm

Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes



147322



150 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



147422



200 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



147622



240 mm

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



147722



200 mm

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



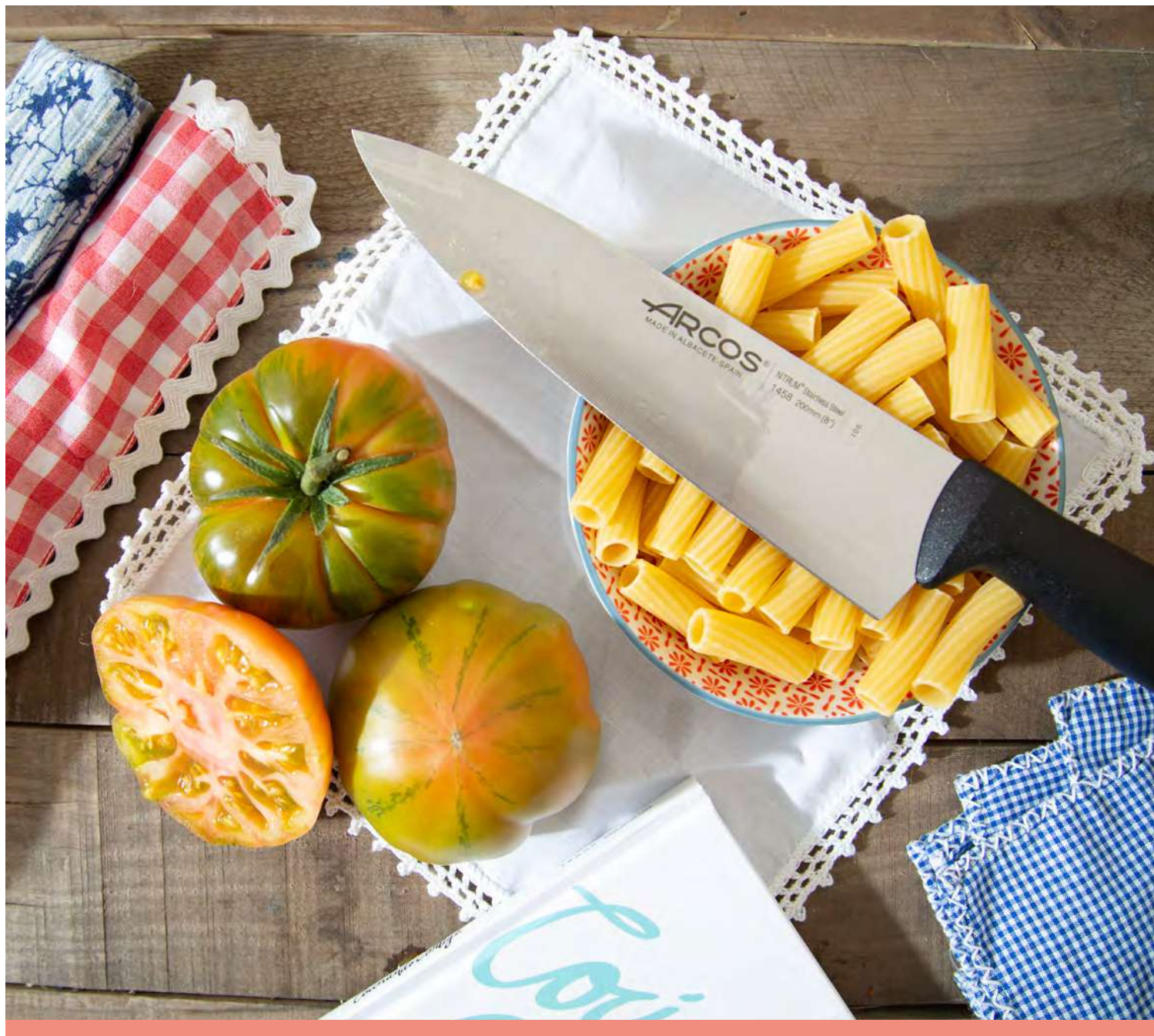
147822



180 mm

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

Menorca



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

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

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

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

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



145000

 75 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



145100

 130 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



145200

 105 mm

Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes



145300

 150 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



145400

 190 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



145500

 280 mm

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



145600

 240 mm

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



145700

 200 mm

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



145800

 200 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



145900

 180 mm

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

Niza

NITRUM®



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

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

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

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

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



134900

 130 mm

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



135000

 83 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



135200

 110 mm

Verduras
Vegetable Knife
C. Steak
Coltello Verdura
Legumes



135300

 150 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



135400

 200 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



135500

 180 mm

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



135600



230 mm

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



135700



200 mm

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



135800



200 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



1856

1352

1354

1357

1358

1356

136100

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



136500

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



136700

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



135848



135335



135240



818031

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



135845



135345



135245



818045

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



135846



135346



135246



818046

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



135849



135347



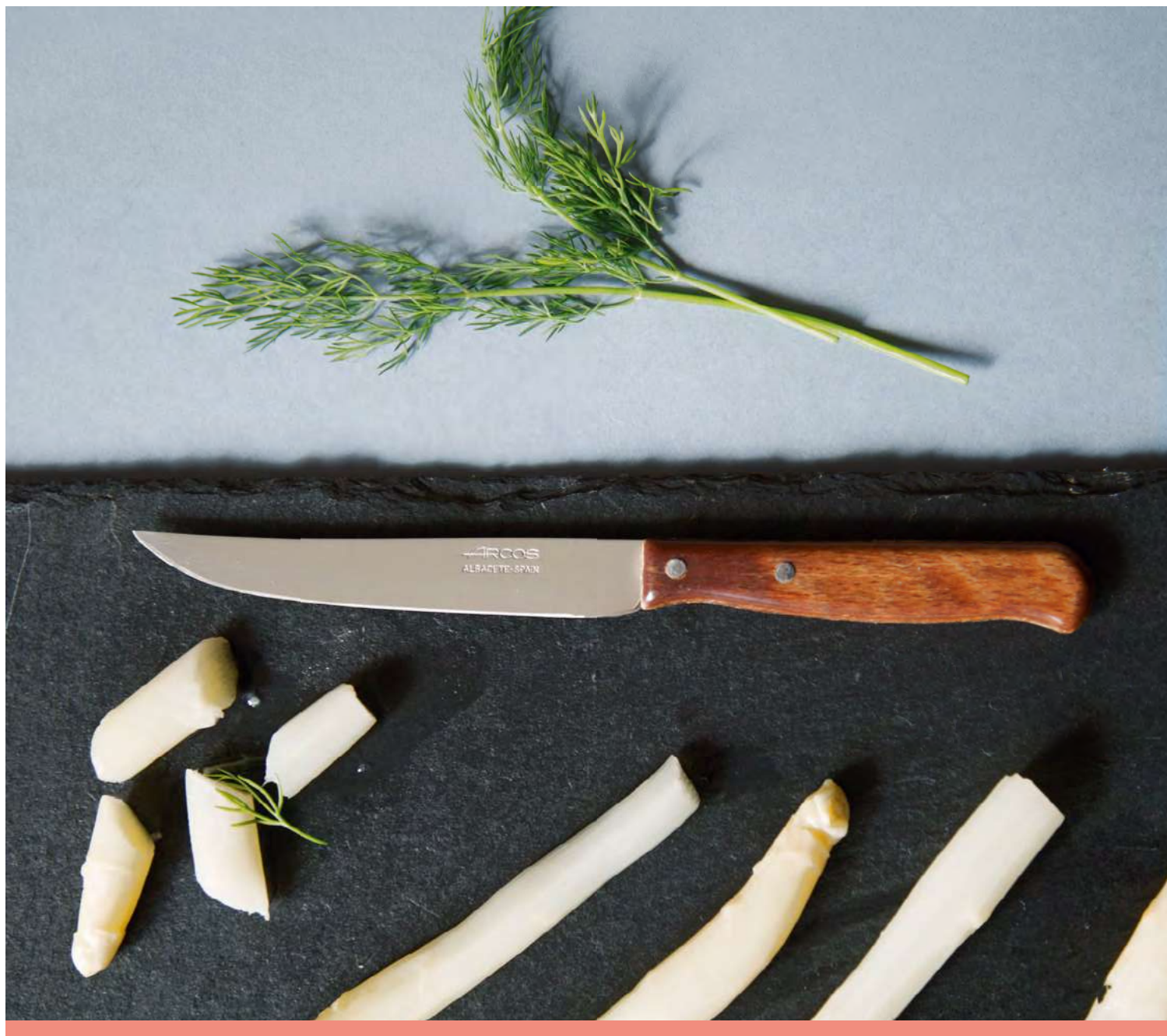
135247



818047

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

Latina



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

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

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

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

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



100100 *box*



65 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



100101 *blister*



65 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



100400 *box*



105 mm

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



100401 *blister*



105 mm

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



100500 *box*



105 mm

Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes

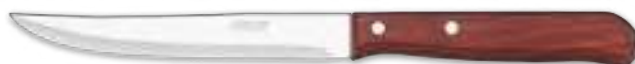


100501 *blister*



105 mm

Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes



100600 *box*



130 mm

Cocina
Utility Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinha



100601 *blister*

 130 mm

Cocina
Utility Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinha



100700 *box*

 155 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinha



100701 *blister*

 155 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinha



100800 *box*

 130 mm

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



100801 *blister*

 130 mm

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



101300 *box*

 250 mm

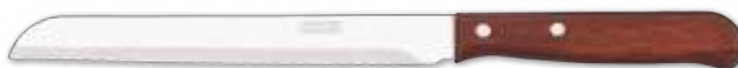
Jamonero (Flexible)
Slicing Knife (Flexible)
C. Jambon (Flexible)
Coltello Prosciutto (Flessibile)
Para Presunto (Flexível)



101301 *blister*

 250 mm

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



101500 *box*

 170 mm

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



101501 *blister*

 170 mm

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



102500 *box*

 105 mm

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



102501 *blister*

 105 mm

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



102700 *box*

 90 mm

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



102701 *blister*

 90 mm

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

Nova

NITRUM®



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

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

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

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

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



181300

 60 mm

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



181331

 60 mm

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



181332

 60 mm

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



181333

 60 mm

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



181334

 60 mm

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



806800

 140 mm

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



187900



Tenedor
Steak Fork
Fourchette Steak
Forchetta Bistecca
Garfo Mesa



188000



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



188076



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



188077



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



188078



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



188100



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



188200



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



188300 *box*



60 mm

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



188301 *blister*



60 mm

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



188321



60 mm

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



188322



60 mm

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



188323



60 mm

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



188325



60 mm

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



188400 *box*



80 mm

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



188401 *blister*

 80 mm

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



188421

 80 mm

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



188422

 80 mm

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



188500 *box*

 85 mm

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



188501 *blister*

 85 mm

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



188510

 85 mm

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



188521

 85 mm

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



188522



85 mm

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



188523



85 mm

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



188524



85 mm

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



188525



85 mm

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



188528



85mm

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



188576



85 mm

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



188577



85 mm

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



188578



85 mm

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



188600 *box*



100 mm

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



188601 *blister*



100 mm

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



188610



100 mm

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



188611



100 mm

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



188612



100 mm

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



188613



100 mm

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



188614



100 mm

Mondador Blanco (Perlado)
Paring Knife White (Serrated)
C. Office Blanc (Cranté)
Spelucchino Bianco (Seghettato)
Descascador Branco (Perolado)



188615



100 mm

Mondador Amarillo (Perlado)
Paring Knife Yellow (Serrated)
C. Office Jaune (Cranté)
Spelucchino Giallo (Seghettato)
Descascador Amarelo (Perolado)



188618



100 mm

Mondador Marrón (Perlado)
Paring Knife Brown (Serrated)
C. Office Marron (Cranté)
Spelucchino Marrone (Seghettato)
Descascador Marrom (Perolado)



188621



100 mm

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



188622



100 mm

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



188623



100 mm

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



188624



100 mm

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



188625

100 mm

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



188628

100 mm

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



188631

100 mm

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



188632

100 mm

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



188633

100 mm

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



188634

100 mm

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



188676

100 mm

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



188677

100 mm

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



188678

 100 mm

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



188700

 105 mm

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



188800

 110 mm

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



188821

 110 mm

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



188822

 110 mm

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



188823

 110 mm

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



188824

 110 mm

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



188825

 110 mm

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



188900

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



189000

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



189100

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



189421

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



189422

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



189500

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



189621

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



189622

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



189700

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



806100

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



806200

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



806300

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



859800

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



859900

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

Atlántico



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

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

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

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

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



260200

 170 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



260300

 200 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



260400

 250 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



262100

 110 mm

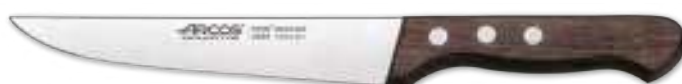
Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes



262300

 135 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



262400

 155 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



262700

 170 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha



263000

 100 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



263100

 120 mm

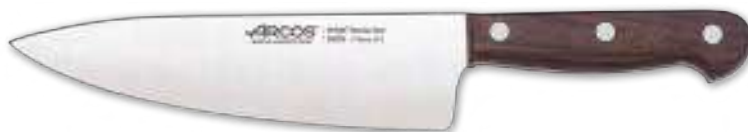
Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes



263200

 155 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



263300

 175 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



263400

 200 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



263600

 250 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



270800

 75 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



271000

 105 mm

Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes



271300

 155 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar



271500

 200 mm

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



272300

 275 mm

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



273200

 245 mm

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



276900

 3 mm

 160 mm

 ≈ 310 gr

Hachuela
Cleaver
Feuille
Mannaietta
Machados



277000

 3 mm

 180 mm

 ≈ 380 gr

Hachuela
Cleaver
Feuille
Mannaietta
Machados

Universal Pro

NITRUM®



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

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

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

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

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



282904

 150 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Scannare
Carniceiro



283004

 175 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Scannare
Carniceiro



283104

 200 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Scannare
Carniceiro



283204

 250 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Scannare
Carniceiro



283304

 300 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro

286700

 4 mm

 275 mm

 ≈ 645 gr

Carnicero
Butcher Knife
C. Abattre
Coltello Macellaio
Carniceiro

286800

 4 mm

 300 mm

 ≈ 735 gr

Carnicero
Butcher Knife
Fendoir
Coltello Macellaio
Carniceiro

287000

 2 mm

 300 mm

 ≈ 535 gr

Pescadero
Fishmonger Knife
C. Poisson
Coltello da Pesce
Para Peixe

287100

 2 mm

 290 mm

 ≈ 515 gr

Pescadero
Fishmonger Knife
C. Poisson
Coltello da Pesce
Para Peixe

287200

 2 mm

 310 mm

 ≈ 590 gr

Pescadero
Fishmonger Knife
C. Poisson
Coltello da Pesce
Para Peixe



287300

 2 mm

 260 mm

 ≈ 580 gr

Filetera
Steak Cleaver
Couperet à Filet
Sfilettare
Filetagem



287400

 2 mm

 280 mm

 ≈ 700 gr

Filetera
Steak Cleaver
Couperet à Filet
Sfilettare
Filetagem



287800

 4 mm

 220 mm

 ≈ 835 gr

Hachuela
Cleaver
Feuille
Mannaietta
Machados



287900

 4 mm

 250 mm

 ≈ 1000 gr

Hachuela
Cleaver
Feuille
Mannaietta
Machados



790900

 400 mm

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



792300

 260 mm

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



792400

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



2873000

 3 mm
 260 mm
 ≈ 620 gr
Filetera
Steak Cleaver
Couperet à Filet
Sfilettare
Filetagem



2874000

 3 mm
 280 mm
 ≈ 835 gr
Chuletera
Chop Cleaver
Couperet à Côtelette
Bistecca
Para Costoletas



2875000

 3 mm
 180 mm
 ≈ 835 gr
Chuletera
Chop Cleaver
Couperet à Côtelette
Bistecca
Para Costoletas



2878000

 3 mm
 220 mm
 ≈ 620 gr
Chuletera
Chop Cleaver
Couperet à Côtelette
Bistecca
Para Costoletas

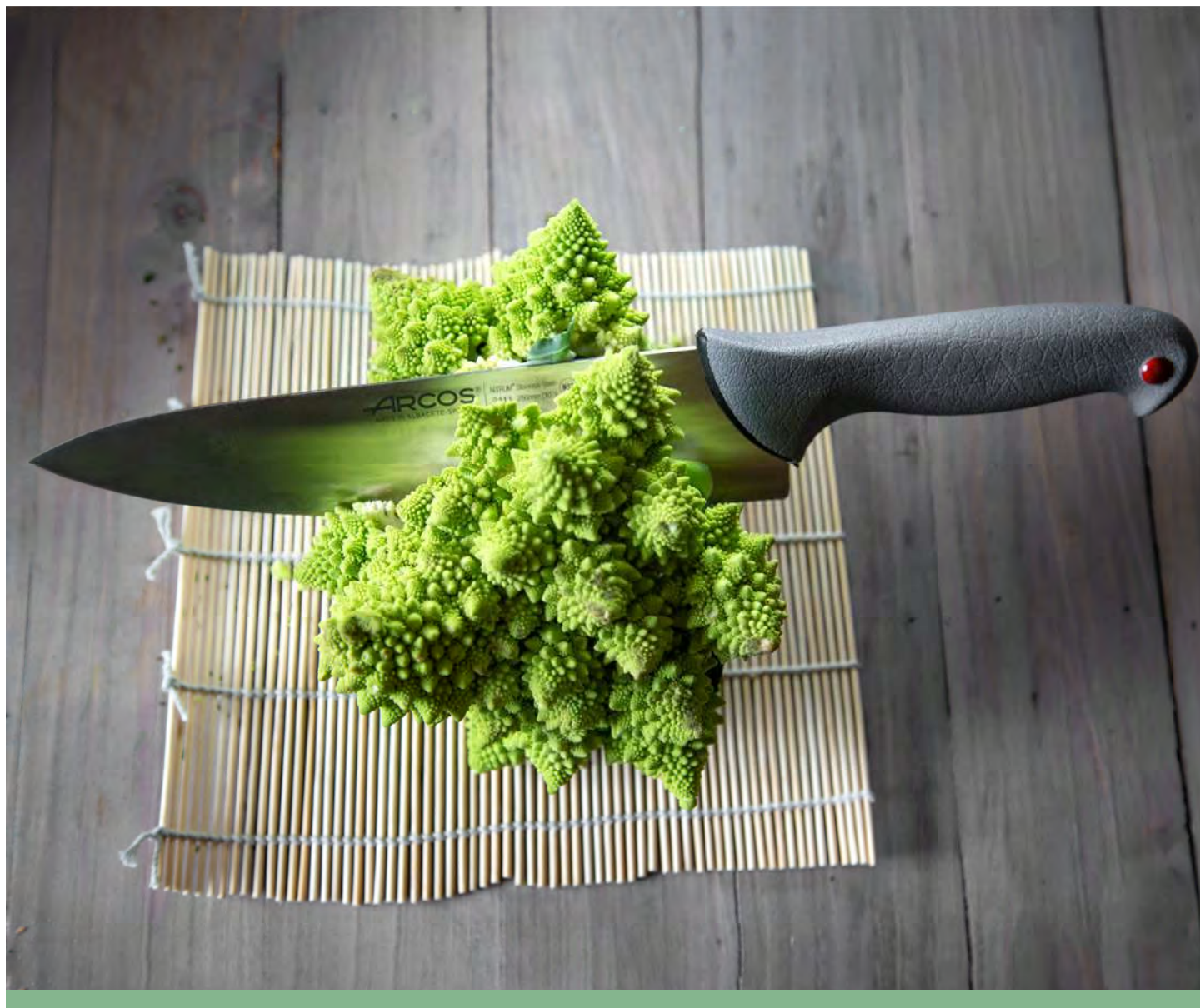


2879000

 4 mm
 270 mm
 ≈ 835 gr
Hachuela
Cleaver
Feuille
Mannaietta
Machados

Colour Prof

NITRUM®



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

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

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

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

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



240000

 80 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



240100

 150 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



240200

 180 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



240300

 200 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



240500

 250 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



240600

 300 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



240700

 350 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



240800

 350 mm

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



241000

 200 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



241100

 250 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



241200

 300 mm

Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



241300

 100 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador



241400

 130 mm

Carnicero
Sticking Knife
C. Saigner
Coltello Scannare
Carniceiro



241500

 160 mm

Carnicero
Sticking Knife
C. Saigner
Coltello Scannare
Carniceiro



241600

 180 mm

Carnicero
Sticking Knife
C. Saigner
Coltello Scannare
Carniceiro



241700

 200 mm

Carnicero
Sticking Knife
C. Saigner
Coltello Scannare
Carniceiro



242000

 130 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar



242100

 150 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar



242200

 140 mm

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



242300

 150 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar



242500

 200 mm

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



242600

 300 mm

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



242700

 300 mm

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



242800

 250 mm

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



242900

 360 mm

Fiambre
Slicing Knife
C. Jambon
Coltello Prosciutto
Fiambre



243000

 150 mm

Carnicero
Sticking Knife
C. Saigner
Coltello Macellaio
Carniceiro



243100

 170 mm

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



243200

 190 mm

Fileteador
Slicing Knife
C. À Dénerver
Coltello Filettare Pesce
Filetar



243500

 300 mm

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



244100

 130 mm

Carnicero
Sticking Knife
C. Saigner
Coltello Scannare
Carniceiro



245400

 180 mm

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

2900

NITRUM®



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

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

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

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



● 290000

 80 mm

Mondador
Paring Knife
C. Office
Spelucchino
Descascador

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



● 290100

 100 mm

Verduras
Vegetable Knife
C. Office
Coltello Verdura
Legumes

● 290121 / ● 290122 / ● 290123 / ● 290125



● 290300

 180 mm

Tenedor Trinchante
Carving Fork
Fourchette
Forchettone
Garfo Trinchante

● 290325



● 290400

 130 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha

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



● 290500

 150 mm

Cocina
Kitchen Knife
C. À Découper
Coltello Cucina
Cozinha

● 290521 / ● 290522 / ● 290523 / ● 290525



● 290621 / ● 290622 / ● 290623 / ● 290625

● 290600



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



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

● 290700



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



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

● 290800



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



● 290921 / ● 290922 / ● 290923 / ● 290925

● 290900



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



● 291125

● 291100



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



● 291222 / ● 291223 / ● 291225

● 291200

 140 mm

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



● 291322 / ● 291323 / ● 291325

● 291300

 140 mm

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



○ 291424 / ● 291425 / ● 291431

● 291400

 200 mm

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



● 291522 / ● 291523 / ● 291525

● 291500

 160 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



● 291622 / ● 291623 / ● 291625

● 291600

 180 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



● 291722 / ● 291723 / ● 291725

● 291700



210 mm
Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



● 291822 / ● 291823 / ● 291825

● 291800



250 mm
Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



● 291922 / ● 291923 / ● 291925

● 291900



300 mm
Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



● 292021 / ● 292022 / ● 292023 / ● 292025

● 292000



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



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

● 292100



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



● 292115

● 292110



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



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

● 292200



Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



● 292215

● 292210



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



● 292321 / ● 292322 / ● 292323 / ● 292325

● 292300



Cocinero
Chef's Knife
C. Cuisine
Coltello Cucina
Cozinheiro



● 292422 / ● 292423 / ● 292425

● 292400



Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



● 292500

 350 mm

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

● 292523 / ● 292525



● 292600

 200 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro

● 292622 / ● 292623 / ● 292625



● 292700

 250 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro

● 292721 / ● 292722 / ● 292723 / ● 292725



● 292800

 300 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro

● 292822 / ● 292823 / ● 292825



● 292900

 130 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro

● 292922 / ● 292923 / ● 292925



● 293022 / ● 293023 / ● 293025

● 293000



Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



● 293122 / ● 293123 / ● 293125

● 293100



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



○ 293224 / ● 293225

● 293200



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



● 293322 / ● 293323 / ● 293325

● 293300



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



● 293422 / ○ 293424 / ● 293425

● 293400



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



● 293522 / ● 293525



○ 293624 / ● 293625



○ 293724 / ● 293725



● 293825



● 293925



● 294022 / ● 294025

● 293500



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

● 293600



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

● 293700



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

● 293800



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

● 293900



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

● 294000



Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar

● 294122 / ○ 294124 / ● 294125



● 294100



160 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar

● 294225



● 294200



100 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar

● 294422 / ● 294425



● 294400



130 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar

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



● 294500



160 mm

Deshuesador
Boning Knife
C. À Désosser
Coltello Disosso
Para Desossar

● 294622 / ● 294623 / ● 294625



● 294600



160 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro



● 294700



180 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro

● 294722 / ● 294723 / ● 294725



● 294800



200 mm

Carnicero
Butcher Knife
C. Boucher
Coltello Macellaio
Carniceiro

● 294822 / ● 294823 / ● 294825



● 294900



250 mm

Fiambre
Slicing Knife
C. Jambon
Coltello Prosciutto
Fiambre

● 294925



● 295000



250 mm

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

● 295022 / ○ 295024 / ● 295025 / ● 295028



● 295100



200 mm

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

● 295122 / ● 295123 / ● 295125



● 295222 / ● 295223 / ● 295225

● 295200



Fileteador (Semiflexible)
Slicing Knife (Semiflexible)
C. À DénervierJaune (Semiflexible)
Coltello Filettare Pesce (Semiflessibile)
Filetar (Semiflexível)



● 295322 / ● 295323 / ● 295325

● 295300



Despellejador
Skinning Knife
C. Dépouiller
Coltello Danese
Esfolar



● 295422 / ● 295423 / ● 295425

● 295400



Despellejador
Skinning Knife
C. Dépouiller
Coltello Danese
Esfolar



● 295522 / ● 295525

● 295500



Trinchante
Carving Knife
C. Tranchelard
Coltello Trinciante
Trinchante



● 295725

● 295700



C. Salami
Salami Knife
C. Salami
Coltello Salami
Salame



● **295800**



170 mm

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

● 295822 / ● 295823 / ● 295825



● **295900**



200 mm

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

● 295922 / ● 295923 / ● 295925



● **296000**



250 mm

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

● 296022 / ● 296023 / ● 296025



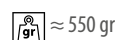
● **296100**



4 mm



190 mm



≈ 550 gr

Hachuela
Cleaver
Feuille
Mannaietta
Machados

● 296122 / ● 296123 / ● 296125



● **296510**



250 mm

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

● 296515



● 296700

4 mm

200 mm /

≈ 530 gr

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Machete

● 296722 / ● 296723 / ● 296725



● 297200

4 mm

200 mm

≈ 600 gr

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Machete

● 297222 / ● 297225



● 297500

4 mm

240 mm

≈ 700 gr

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Machete

● 297522 / ● 297525



● 298500

2,5 mm

200 mm

≈ 390 gr

Macheta China
Chinese Cleaver
Couperet Chinois
Mannaietta Cinese
Machete

● 298525



● 298600

3 mm

215 mm

≈ 585 gr

Hachuela China
Chinese Cleaver
Couperet Chinois
Mannaietta Cinese
Machados

● 298625



● 298725

● 298700



360 mm

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



● 298825

● 298800



410 mm

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



● 299525

● 299500



150 mm

Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Espátula



● 299625

● 299600



125 x 90 mm

Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Espátula



● 299725

● 299700



125 x 120 mm

Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Espátula



● 299125

● 299100



250 mm

Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Espátula

NA- VA- JAS PROFE- SIONALES

PROFESSIONAL POCKET
KNIVES

COUTEAUX DE POCHE
PROFESIONNELS

LAME PROFESSIONALI

FACAS
PROFISSIONAIS





485300



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



485329



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



485700



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



485729



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



485900



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



485929



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



COM- PLE- MEN- TOS

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

Afiladores

SHARPENERS
AIGUISEURS
AFFILATORI
AFIADORES





603900

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



610000

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



610200

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



610600

Afilador ABS
Sharpener ABS
Aiguiseur ABS
Affilatore ABS
Afiador de Mão ABS



610700

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

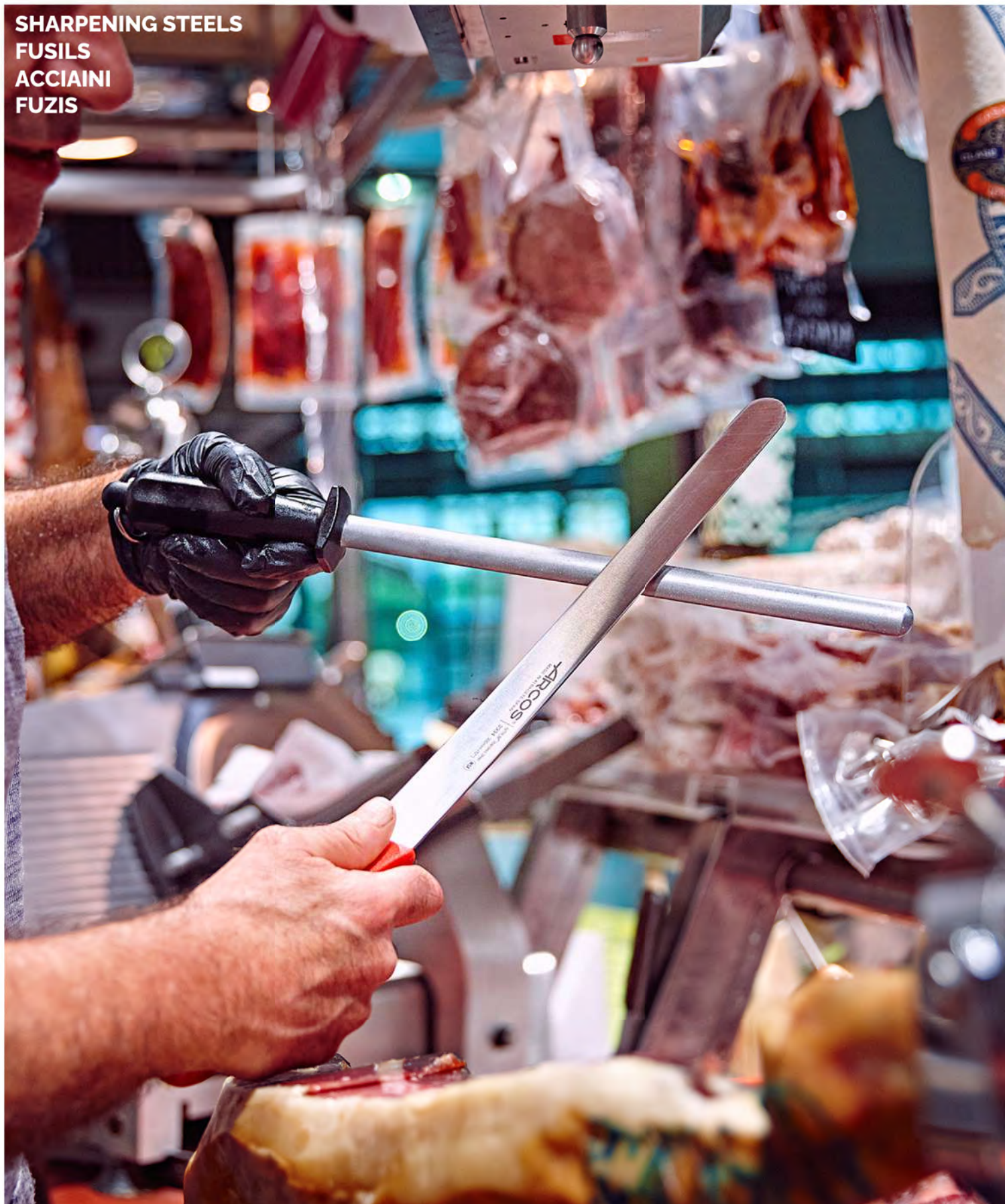
Chairas

SHARPENING STEELS

FUSILS

ACCIAINI

FUZIS





278100



Chaira
Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde
Acciaino
Afiador de Aço Preto



278138



Chaira
Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde
Acciaino
Afiador de Aço Preto



278200



Chaira
Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde
Acciaino
Afiador de Aço Preto



278400



Chaira
Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde
Acciaino
Afiador de Aço Preto



278510



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



278511



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



278512



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



278513

 300 mm

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



278514

 300 mm

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



278515

 300 mm

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



279010

 300 mm

Chaira
Sharpening Steel
Fusil Mèche Ovale
Acciaino
Afiador de Aço Preto



279200

 280 mm

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



279202

 280 mm

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



279400

 240 mm

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



782100

 230 mm

Chaira
Sharpening Steel
Fusil Mèche Ronde
Acciaino
Afiador de Aço Preto

Guantes de protección

SAFETY GLOVES
GANTS PROTECTION
GUANTI ANTITAGLIO
LUVA DE PROTEÇÃO





615000



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



615100



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



615200



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



615300



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



615400



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

Tablas

CUTTING BOARDS
PLANCHES À DECOUPER
TAGLIERI
TÁBUAS

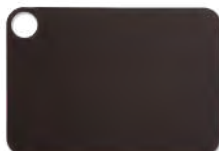




691510

 240 x 140 mm

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



691610

 330 x 230 mm

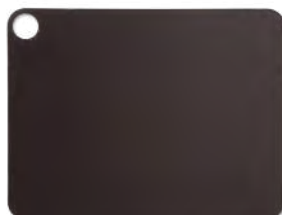
Tabla de Corte Negra
Cutting Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Nero
Tábua de Corte Preta



691710

 377 x 277 mm

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



691810

 427 x 327 mm

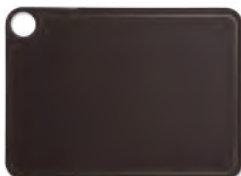
Tabla de Corte Negra
Cutting Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Nero
Tábua de Corte Preta



692110

 330 x 230 mm

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



692210

 377 x 277 mm

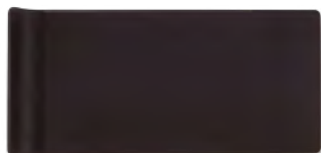
Tabla de Corte Negra
Cutting Board Black
Planche à Découper Noire
Tagliere Nero
Tábua de Corte Preta



692310

 427 x 327 mm

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



693510

 323 x 150 mm

Tabla Tapas Negra
Tapas Board Black
Planche Tapas Noire
Tagliere Tapas Nero
Tábua de Tapas Preta



693610

 323 x 250 mm

Tabla Tapas Negra
Tapas Board Black
Planche Tapas Noire
Tagliere Tapas Nero
Tábua de Tapas Preta



693710

 330 x 230 mm

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



693810

 323 x 120 mm

Tabla Servir Negra
Serving Board Black
Planche Café Gourmand Noire
Tagliere Servire Nero
Tábua de Tapas Preta



708000

 240 x 140 mm

Tabla de Corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural



708100

 330 x 230 mm

Tabla de Corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural



708200

 377 x 277 mm

Tabla de Corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural



708300

 427 x 327 mm

Tabla de Corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural



709100

 330 x 230 mm

Tabla de Corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural



709200

 377 x 277 mm

Tabla de Corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural



709300

 427 x 327 mm

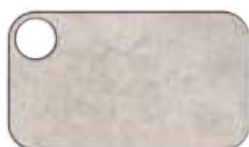
Tabla de Corte Natural
Cutting Board Natural
Planche à Découper Naturel
Tagliere Naturale
Tábua de Corte Natural



709600

 330 x 230 mm

Tabla Salsera Natural
Serving Board Natural
Planche Assiette Naturel
Tagliere Servire Naturale
Tábua de Corte Natural



765000

 240 x 140 mm

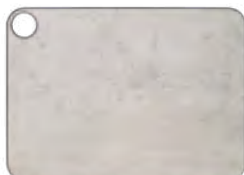
Tabla de corte Mármol
Cutting Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Marmol
Tábua de Corte Mármore



765100

 330 x 230 mm

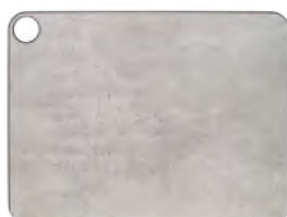
Tabla de corte Mármol
Cutting Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Marmol
Tábua de Corte Mármore



765200

 377 x 277 mm

Tabla de corte Mármol
Cutting Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Marmol
Tábua de Corte Mármore



765300

 427 x 327 mm

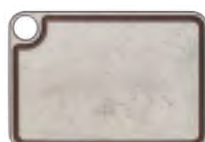
Tabla de corte Mármol
Cutting Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Marmol
Tábua de Corte Mármore



766000

 330 x 230 mm

Tabla Salsera Mármol
Serving Board Marble
Planche Assiette Marbre
Tagliere Servire Marmol
Tábua de Corte Mármore



766100

 330 x 230 mm

Tabla de corte Mármol
Cutting Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Marmol
Tábua de Corte mármore



766200

 377 x 277 mm

Tabla de corte Mármol
Cutting Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Marmol
Tábua de Corte Mármore



766300

 427 x 327 mm

Tabla de corte Mármol
Cutting Board Marble
Planche à Découper Marbre
Tagliere Marmol
Tábua de Corte Mármore

Bolsas para cuchillos

KNIVES ROLL BAG
TROUSSE COUTEUX
BORSA PORTACOLTELLI
SACO PARA FACAS





690200

 460 x 275 mm

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



690400

 500 x 510 mm

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



690500

 730 x 510 mm

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



691400

 520 x 920 mm

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



694900

 330 x 480 x 185 mm

 ≈ 29L - 1,3kg

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



694800

 863 x 446 mm

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



695100

 470 x 446 mm

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

Tacos

BLOCKS
BLOCS
CEPPI
BLOCOS





793800

 220 x 89 x 280 mm

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



794000

 110 x 225 mm

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



794100

 220 x 160 x 65 mm

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



794300

 432 x 139 x 39 mm

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



794400

 110 x 225 mm

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



794500

 220 0 x 160 x 65 mm

Taco Universal Ovalado Negro
Universal Block Oval Black
Bloc Universel Oval Noir
Ceppo Universale Ovale Nero
Cepo Universal Oval Preto



794700

 225 x 185 x 150 mm

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



794800

 150 x 160 x 160 mm

Soporte Utensilios Bambú
Bamboo Utensil Holder
Porte-Ustensiles Bambou
Portautensili Bambu
Suporte Utensílios Bambu



794900

 110 x 220 mm

Taco Universal Redondo Cromado
Universal Block Round Chrome Plated
Bloc Universel Rond Chromé
Ceppo Universale Rotondo
Cepo Universal Redondo Cromado



795500 *New*

 280 x 364 x 78 mm

Petra (Taco Universal de Piedra y Madera)
Petra (Stone and wood Universal Block)
Petra (Bloc Universel en Pierre et Bois)
Petra (Ceppo Universale di Pietra e Legno)
Petra (Cepo Universal de Pedra e Madeira)

Soportes Magnéticos

MAGNETIC RACK
BARRE AIMANTÉE
MAGNET
SUPPORTES MAGNÉTICOS





692500

 300 x 45 mm

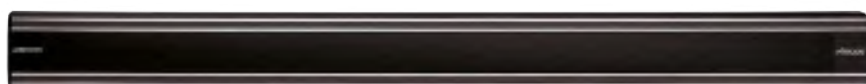
Soporte Magnético
Magnetic Rack
Barre Aimantée
Magnet
Suporte Magnético



692600

 450 x 45 mm

Soporte Magnético
Magnetic Rack
Barre Aimantée
Magnet
Suporte Magnético



692700

 500 x 45 mm

Soporte Magnético
Magnetic Rack
Barre Aimantée
Magnet
Suporte Magnético



692800

 300 x 45 mm

Soporte Magnético
Magnetic Rack
Barre Aimantée
Magnet
Suporte Magnético



692900

 450 x 45 mm

Soporte Magnético
Magnetic Rack
Barre Aimantée
Magnet
Suporte Magnético



695000

 400 x 50 mm

Soporte Magnético
Magnetic Rack
Barre Aimantée
Magnet
Suporte Magnético



U- TI- LES PROFE- SIONALES

PROFESSIONAL
UTENSILS

USTENSILES
PROFESSIONNELS

UTENSILI
PROFESSIONALI

FERRAMENTAS
PROFISSIONAIS



277100



90 mm

Electricista
Electrician Knife
C. Électricien
Coltello Elettricista
Eletricista



689900



520 x 270 mm

Tabla Panera
Bread Cutting Board
Planche Coupe Pain
Tagliere Taglia Pane
Tábua de Cortar Pão



780800



70 mm

Mantequilla
Butter Knife
C. Beurre
Coltello burro
Manteiga



790200



225 mm

Gubia
Gouge
Gouge
Sgorbia
Goiva



790500



260 mm

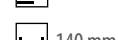
Escamador de pescado
Scaling Knife
Écailleur
Squama-Pesce
Escalador Peixe



790600



6 mm



140 mm



≈ 750 gr

Aplastador de Filetes
Meat tenderizer
Batte à Cotelette
Batticarne
Amaciador Carne



790800

 10 mm

 220 mm

 ≈ 1100 gr

Aplastador de Filetes
Meat tenderizer
Batte à Cotelette
Batticarne
Amaciador Carne



791600

 440 mm

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



791800

 430 mm

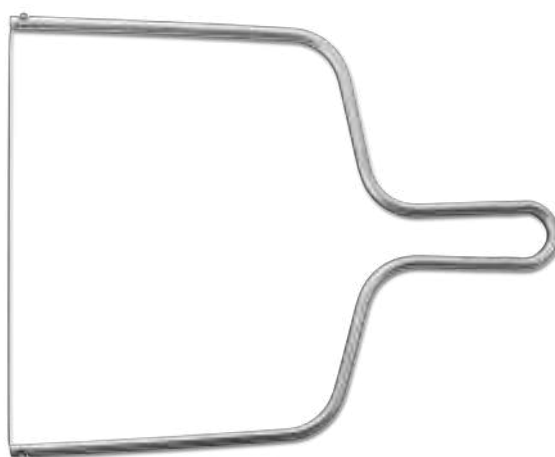
Sierra Carnicero
Butcher Saw
Scie Boucher
Sega da Macellaio
Serra Carniceiro



795000

 120 mm

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



795100

 210 mm

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

Gadgets profesionales

PROFESSIONAL GADGETS
GADGETS PROFESSIONNELS
GADGETS PROFESSIONALI
ÚTEIS PROFISSIONAIS



Los gadgets profesionales ARCOS son los grandes compañeros de trabajo en las mejores cocinas. Cada gadget está especialmente diseñado para un uso concreto: decoradores, vaciadores, peladores, descorazonadores, ralladores, rizadores, tenazas, pinzas, espátulas, que harán las delicias de cualquier chef.

ARCOS professional gadgets are the greatest working partners in the best kitchens. Each gadget is designed for a specific use: decorators, ballers, peelers, corers, graters, curlers, pliers, tweezers, spatulas, which will delight any chef.

Les ustensiles professionnels ARCOS sont les grands associés dans les meilleures cuisines. Chaque ustensile a été spécialement conçu pour une utilisation particulière : décorateurs, équeuteurs, éplucheurs, vide-pommes, rapés, coquilleurs, pinces à crustacés, pinces à jambon, pelles, pour faire les délices de tous les chefs.

I gadget professionali ARCOS sono i grandi compagni di lavoro nelle migliori cucine. Ogni gadget ha un design specifico per un certo uso: per decorare, per svuotare, per pelare, per togliere la polpa, per grattugiare, per arricciare, tenaglie, pinze, spatole, che saranno la delizia di qualsiasi chef.



277200



60 mm

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



605000



130 mm

Pinza Pescado
Fish Pincer
Pince Arêtes
Pinza Pesce
Pinça Peixe



605100



100 mm

Pinza Jamón
Ham Pincer
Pince à Jambon
Pinza Prosciutto
Pinça Presunto



606100



120 mm

Pinza Jamón
Ham Pincer
Pince à Jambon
Pinza Prosciutto
Pinça Presunto



606200



300 mm

Pinza Emplatar
Plating Pincer
Pince à Servir
Pinza Servire
Pinças Servir



606300



200 mm

Pinza Emplatar
Plating Pincer
Pince à Servir
Pinza Servire
Pinças Servir



606400



185 mm

Tenaza Marisco
Lobster Cracker
Pince Crustaces
Pinza Crostacei
Pinça Marisco



606500

 140 mm

Pinza Emplatar
Plating Pincer
Pince à Servir
Pinza Servire
Pinças Servir



607000

 110 mm

Utensilio Pelador
Peeler
Éplucheur
Pelapatate
Descascador



607100

 110 mm

Utensilio Pelador Tomate
Tomato Peeler
Éplucheur Tomate
Pelapomodoro
Descascador Tomate



607200

 110 mm

Cortador de Juliana
Julienne Cutter
Couteau Julienne
Tagliatore Julienne
Descascador Juliana



612100

 60 mm

Mondador
Potato Peeler
Éplucheur
Pelapatate
Descascador



612200

 90 mm

Decorador
Decorating Knife
Décorateur
Coltello Decoratore
Decorador



612300

 75 mm

Descorazonador
Apple Corer
Vide Pomme
Coltello Tagliamela
Descaroçador



612700

 40 mm

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



612800

 40 mm

Rallador Limones
Decorating Zester
Canneleur Zesteur
Rigalimoni
Ralador Limõe



613000

 50 mm

 25 mm

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



613100

 60 mm

 22 - 25 mm

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



613200

 85 mm

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



613300

 250 mm

Batidora Varilla
Whisk
Fouet
Frusta
Batedor de Varetas



613400

 300 mm

Batidora Varilla
Whisk
Fouet
Frusta
Batedor de Varetas



613600



Decorador Frutas
Fruit Decorator
Décorateur à Fruits
Decoratore Frutta
Decorador Frutas



613700



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



613800



Rallador Queso
Cheese Grater
Rape à Fromage
Grattugia
Ralador-Queijo



614200



Espátula Pastelera
Spatula
Spatule
Spatola
Espátula



614300



Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Espátula



614400



250 mm

Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Espátula



614500



160 mm

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



614600



175 mm

Espátula Servir
Lasagne Server
Pelle à Servir
Pala Servilasagne
Espátula Servir



614800



100 mm

Corta Pizza
Pizza Cutter
Coupe Pizza
Tagliapizza
Corta Pizza



616600



65 mm

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



616800



117 mm

Descorazonador
Apple Corer
Vide Pomme
Coltello Tagliamela
Descaroçador



617100



93 mm

Brocha Pastelero
Pastry Brush
Pinceau à Pâtisserie
Pennello Dolci
Brocha Pasteleiro



617200



280 mm

Lengua Silicona Negro
Silicone Spatula Black
Maryse Silicone Noir
Leccapentola Nero
Espátula Silicone Preto



792500



110 mm

Parmesano
Parmesan
Parmesan
Parmigiano
Parmesão



792600



140 mm

Parmesano
Parmesan
Parmesan
Parmigiano
Parmesão



CHU- LE- TEROS

STEAK SETS
ENSEMBLES COUTEAUX STEAK
SET COLTELLI BISTECCA
PARA COSTOLETAS

The Origin



Un cuchillo de líneas clásicas estilizado para adaptarse a los diseños del siglo XXI, siempre manteniendo la esencia propia del cuchillo clásico de estilo alemán. Combinación de la sutileza de su diseño, junto a la comodidad y sencillez de su manejo, adaptándose las exigencias del usuario profesional.

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

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

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

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

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



373700

 110 mm

 230 mm

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



373900 *New*

 220 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette
Forchetta Bistecca
Garfo



373723

 110 mm

 230 mm

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



373923 *New*

 220 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette
Forchetta Bistecca
Garfo



373728

 110 mm

 230 mm

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



373928 *New*

 220 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette
Forchetta Bistecca
Garfo



807000 *New*

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

830400



807100 *New*

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



807200 *New*

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

Steel-Force



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

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

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

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

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



375500

 110 mm

 220 mm

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



375800

 110 mm

 220 mm

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



375900

 110 mm

 230 mm

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



376500

 110 mm

 220 mm

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



376900 *New*

 110 mm

 230 mm

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



565600

 115 mm

 230 mm

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



701000 *New*

 110 mm

 220 mm

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



701800

 150 mm

Cuchara Lunch
Lunch Spoon
Cuillère Lunch
Cucchiaio Frutta
Colher Lunch



701900

 210 mm

Cuchara
Spoon
Cuillère
Cucchiaione
Colher



702000

 110 mm

 220 mm

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



702100

 200 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette Steak
Forchetta Bistecca
Garfo



378000

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

6 X 3755
6 X 7021



378100

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



378200

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



378400

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



377400 *New*

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



702300

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

Forest



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

Design meets the rustic warmth of wood. A classic in any table and made especially for daily use. Design rustique d'où se détache la qualité du bois. Tout un classique dans toutes les cuisines, spécialement conçu pour un usage quotidien.

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

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



371400

 150 mm

Cuchara Lunch
Lunch Spoon
Cuillère Lunch
Cucchiaio Frutta
Colher Lunch



371500 *box*

 110 mm

 220 mm

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



371501 *blister*

 110 mm

 220 mm

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



371600 *box*

 200 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette Steak
Forchetta Bistecca
Garfo



371601 *blister*

 200 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette Steak
Forchetta Bistecca
Garfo



371700

 205 mm

Cuchara Mesa
Table Spoon
Cuillère Table
Cucchiaio Tavola
Colher mesa



371800

 110 mm

 220 mm

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



371822

 110 mm

 220 mm

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



371823

 110 mm

 220 mm

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



371900

 200 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette Steak
Forchetta Bistecca
Garfo



372100

 205 mm

Cuchara Mesa
Table Spoon
Cuillère Table
Cucchiaio Tavola
Colher mesa



372500

 110 mm

 220 mm

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



372600

 230 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette Steak
Forchetta Bistecca
Garfo



372700

 120 mm

 235 mm

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



373200

 110 mm

 220 mm

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



374610

 90 mm

 195 mm

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



374710

 195 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette
Forchetta Bistecca
Garfo



803700

 200 mm

Cuchara Mesa
Table Spoon
Cuillère Table
Cucchiaio Tavola
Colher mesa



803800

 105 mm

 215 mm

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



803900

 200 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette
Forchetta Bistecca
Garfo



372000

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

6 X 3718
6 X 3719



372200

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



372300

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



377000 *New*

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



377100 *New*

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



377600 *New*

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

 6 X 3715

 6 X 3716



377700

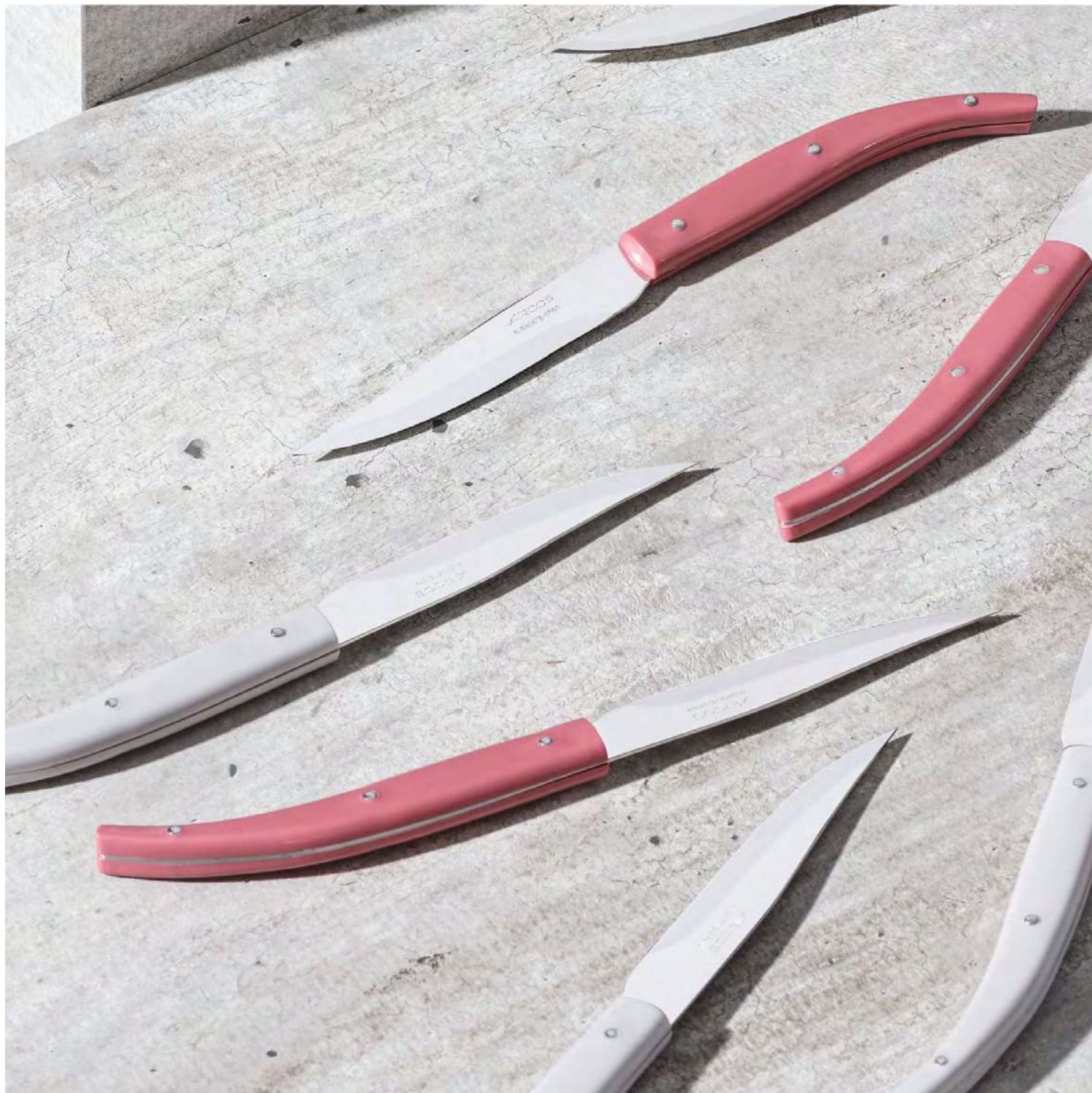
Juego Chuleteros
Steak Set
Set Steak
Set Bistecca
Conjunto Facas de Churrasco



830400

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

Steak basic



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

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

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

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

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



372400

 110 mm

 230 mm

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



372900

 110 mm

 230 mm

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



373300

 110 mm

 230 mm

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



374700

 195 mm

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



374722

 195 mm

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



374724

 195 mm

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



374800

 115 mm

 220 mm

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



374822

 115 mm

 220 mm

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



374824

 115 mm

 220 mm

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



375000

 115 mm

 225 mm

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



375100

 200 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette Steak
Forchetta Bistecca
Garfo



375200

 120 mm

 220 mm

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



740009

 115 mm

 225 mm

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



803000

 110 mm

 215 mm

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



804000

 110 mm

 220 mm

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



804100

 200 mm

Tenedor
Steak Fork
Fourchette Steak
Forchetta Bistecca
Garfo



805109

 110 mm

 220 mm

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



377200 *New*

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



830600

Juego 4 pzas.(373371)
4 pc. Steak Set (373371)
Set 4 Steak (373371)
Set 4 Pezzi (373371)
Conjunto 4 Peças (373371)



830700

Juego 4 pzas.(373372)
4 pc. Steak Set (373372)
Set 4 Steak (373372)
Set 4 Pezzi (373372)
Conjunto 4 Peças (373372)



830800

Juego 4 pzas.(373373)
4 pc. Steak Set (373373)
Set 4 Steak (373373)
Set 4 Pezzi (373373)
Conjunto 4 Peças (373373)