



MARTINEZ & GASCON®
KNIVES WITH A SOUL
1945

**ARTESANÍA Y
PRECISIÓN**
desde 1945



CATÁLOGO

**23
/24**



Más de 70 años a la vanguardia de la cuchillería



Crta. Albacete, s/n 02230
Madrigueras Albacete-España

Horario

De lunes a jueves de 6:00–14:30 y de 16:00–18:00.

Viernes de 6:00–14:30

967 484 118

ventas@martinezygascon.es

international@martinezygascon.es



A INTRODUCCIÓN

NUESTRA HISTORIA	5
USOS Y TIPOS DE CUCHILLOS	6
AFILADO DE CUCHILLOS	10
FABRICACIÓN PARA PROFESIONALES	12
CERTIFICACIONES	13
CÓDIGO DE COLOR	15
PARTES DEL CUCHILLO	16

B SERIES DE CUCHILLOS

SERIE ALHAMBRA	20
SERIE ATENAS	28
SERIE MÉRIDA	66
SERIE ESCORIAL	86
SERIE MÓNACO	94
MÓNACO TEFLÓN	98
MÓNACO OLIVO	102
SERIE ROMA	120
SERIE ROMA DELUXE	128
SERIE VERSALLES	132
SERIE MUNICH Y BREMEN	148
TOOLS PRO	154
KNIVE TOOLS	164
MENAJE	172
GADGETS	178

70 AÑOS DE EXPERIENCIA



MARTINEZ Y GASCÓN, S.A es una empresa familiar española, dedicada a la fabricación de cuchillos con más de 70 años de experiencia, donde actualmente ya trabaja la tercera generación. En su larga trayectoria como fabricante y gracias a los consejos del consumidor más exigente, se han ido creando nuevos productos innovadores para mejorar y facilitar el trabajo de cocineros, carniceros, etc...

En nuestra empresa se mezcla la sabiduría y la experiencia de profesionales artesanos con más de 35 años en el sector, con jóvenes empleados y las últimas tecnologías de fabricación.

Considerada como una de las empresas nacionales líderes en el sector de la cuchillería profesional y actualmente con gran expansión internacional. Todos los cuchillos de nuestras series, han sido estudiados minuciosamente para obtener el mejor resultado posible en cuanto a equilibrio y balanceo, y ergonomía en la sujeción. Siempre antes de sacar un producto o una serie al mercado es probada y aceptada por nuestros amigos profesionales del sector al que va dirigido.

***MARTINEZ Y GASCÓN, S.A** is a Spanish family-owned business, dedicated to the manufacture of knives with over 70 years of experience, and now managed by a third generation. Over its lengthy track record as a manufacturer and thanks to the opinions of the most demanding consumers, innovative new products have been created to improve and facilitate the work of chefs, butchers etc...*

In our company the wisdom and experience of professional craftsmen with over 35 years in the sector, and younger employees and the latest manufacturing technologies, is combined. Considered as one of the leading national companies in the professional cutlery sector and is currently experiencing major international growth.

All knives of our series have been thoroughly studied to obtain the best possible result as regards balance and equilibrium and grip ergonomics. Always prior to launching a product or a series onto the market, these products and series are tested and accepted by our professional friends of the sector that is, our target market.



USOS

Y TIPOS DE CUCHILLOS

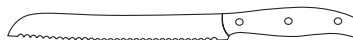


COCINA KITCHEN / CUISINE

Es un utensilio básico en todas las cocinas. Su hoja es ancha y larga con la que podrá cortar carne, pescado o verduras y picar y trocear lechugas o hierbas.

It is an essential utensil in every kitchen. Its wide, long blade with which meat, fish or vegetables can be cut and sliced, or slicing and dicing lettuce or herbs.

Sa longue et large lame, tant pour la coupe de la viande, du poisson ou des légumes que pour découper et hacher la laitue ou les fines herbes.



PANERO KITCHEN / CUISINE

El cuchillo panero puede emplearse para todo tipo de panes, tanto de corteza dura como perfectas rebanadas de panes mas ligeros, gracias a su filo dentado.

The bread knife can be used for all types of bread, both hard crust as well as perfect slices of lighter breads, thanks to its serrated blade.

Le couteau à pain peut être utilisé pour tous types de pains, tant à croûte dure que pour obtenir des tranches parfaites de pains plus légers, grâce à son tranchant dentelé.



SALMÓN KITCHEN / CUISINE

Por su hoja alveolada, estrecha y flexible permite cortar salmón u otros pescados a lonchas finísimas, ideal para preparar un delicioso y exquisito carpacho de pescado.

Thanks to its hollow-edged, narrow and flexible blade, which enables cutting salmon or other fish into wafer-thin slices.

Sa lame alvéolée, étroite et souple permet de couper le saumon et d'autres poissons en très fines tranches, idéal pour la préparation d'un carpaccio de poisson délicieux et exquis.

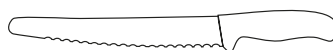


LENGUADO KITCHEN / CUISINE

Cuchillo de hoja flexible, larga y fuerte, permite filetear pescado y lenguados separandolo de la espina con facilidad.

Flexible, long and sturdy blade knife, enables filleting fish and sole separating the meat from the spine effortlessly.

Couteau avec une lame souple, longue et résistante, permettant de fileter le poisson et les soles en séparant les arêtes en toute facilité.

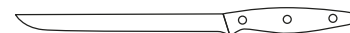


PASTELERO KITCHEN / CUISINE

Cuchillo perfecto para cortar pasteles, panes o masas. Imprescindible para cualquier panadero.

Perfect knife for slicing cakes, breads or pastries. Indispensable for any baker.

Le couteau parfait pour la découpe de gâteaux, de pains ou de pâtes. L'ustensile indispensable de tous les boulangers.



JAMÓN KITCHEN / CUISINE

Cortar jamón es un verdadero arte y con este cuchillo de larga, afilada y flexible hoja te permitirá cortar finísimas lonchas que harán la delicia de sus comensales.

Cutting ham is a true art form and with this long, sharp and flexible blade knife will enable cutting wafer-thin slices that will delight one's dinner guests.

La coupe du jambon est un véritable art et la lame longue, aiguisée et souple de ce couteau vous permettra de couper de très fines tranches qui feront les délices de vos invités.

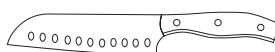


FILETEADOR KITCHEN / CUISINE

Cuchillo cómodo y muy fácil de manejar que permitira cortar y filetear sin esfuerzo cualquier tipo de carnes, tanto crudas como asadas.

A convenient and very easy to use knife which enables cutting and filleting any type of meat, both raw as well as roasted meat, effortlessly.

C'est un couteau confortable à utiliser, pour trancher et fileter sans effort tous types de viandes, crues ou rôties.



JAPONESES KITCHEN / CUISINE

Es el perfecto cuchillo multiusos, por su hoja ancha y alveolada nos permite cortar carne, pescado y verduras en láminas, tipo juliana o en trozos.

It is the perfect multipurpose knife, due to its broad and hollow-edged blade which enables cutting meat, fish and vegetables into thin slices, julienne style or into chunks.

C'est le couteau multi usage parfait, grâce à sa lame large et alvéolée permettant de couper la viande, le poisson et les légumes en fines tranches, en julienne ou en morceaux.



PELADOR KITCHEN / CUISINE

Con este tipo de cuchillo de 10 cm de hoja recta y punta centrada podrá pelar facilmente patatas, verduras y frutas. Muy manejable gracias a su pequeño tamaño y peso ligero.

With this type of 10 cm straight blade and centred tip knife, potatoes, vegetables and fruits can be peeled effortlessly. Very manageable thanks to its small size and light weight.

Ce couteau, doté d'une lame droite de 10 cm et d'une pointe centrée, permet d'éplucher facilement les pommes de terre, les légumes et les fruits. Très maniable grâce à sa petite taille et à sa légèreté.

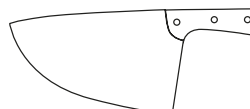


PESCADERO KITCHEN / CUISINE

Pensado para los profesionales mas exigentes de la pescadería e Industria alimentaria.

Designed for the most demanding professionals in the fish and food industry.

Conçu pour les professionnels les plus exigeants de la poissonnerie et de l'industrie alimentaire.



FILETERAS KITCHEN / CUISINE

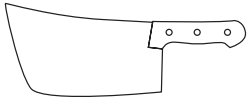
2 mm de grosor, utilizada por profesionales de la carnicería o pescadería para filetear cualquier pieza de carne o pescado.

2 mm thick cleaver, used by butcher or fishmonger professionals to fillet any piece of meat or fish.

2 mm d'épaisseur, employé par les professionnels des secteurs boucherie et poissonnerie pour le filetage de tous types de viandes ou de poissons.

USOS

Y TIPOS DE CUCHILLOS



MACHETAS KITCHEN / CUISINE

Macheta también conocida por cuchilla de golpe de 4 mm de grosor y con hoja fuerte y robusta permite cortar huesos y nervios, además de cualquier producto resistente al corte.

Cleaver also known as a half-strike knife, 4 mm thick, with strong and sturdy blade enables cutting bones and nerves, in addition to any cut resistant product.

Également connu sous le nom de machette, avec une lame résistante et robuste, pour couper les os et les nerfs, mais également pour tous les produits résistants à la coupe.

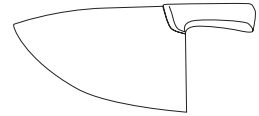


CUCHILLOS DE GOLPE KITCHEN / CUISINE

También conocido por cuchillo de medio golpe por el grosor de su hoja de 4 mm, aunque de hoja más estrecha nos permitirá contar el hueso del pollo en piezas sin esfuerzo.

Also known as a medium-strike knife due to the thickness of its 4 mm blade, although with a narrower blade, this enables cutting chicken bones into pieces effortlessly.

Également connu sous le nom de couteau demi-coup pour l'épaisseur de sa lame, de 4 mm, mais avec une lame plus étroite, pour couper les os de poulet en morceaux sans effort.



CHULETERAS KITCHEN / CUISINE

Cuchilla de media luna también conocida por cuchillo de medio golpe de 3 mm de grosor, con hoja fuerte y robusta permite cortar huesos y nervios además de partir chuletas de cordero, cerdo o vacuno.

Half moon knife also known as a half-strike knife, 3 mm thick, with strong and sturdy blade enables cutting bones and nerves in addition to cutting lamb, pork or beef chops.

Également connu sous le nom de couteau demi-coup, avec une lame en demi-lune de 3 mm d'épaisseur, résistante et robuste, pour couper les os et les nerfs, mais également pour la coupe de côtelettes d'agneau, de porc ou de veau.



DESHUESADORES KITCHEN / CUISINE

Cuchillo de hoja delgada lo que facilita desprender los huesos y espinas, de carnes y pescados con facilidad.

Thin blade knife which facilitates removing bones and spines, from meat and fish easily.

Couteau à lame mince pour simplifier le désossage de la viande et le retrait des arêtes du poisson en toute facilité.

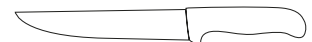


HACHA KITCHEN / CUISINE

Cuchilla de gran grosor, con mango extralargo para mayor fuerza y resistencia, ideal para preparar chuletones de vacuno y de buey.

Very thick knife, with extra-long handle for increased strength and resistance, ideal for preparing beef and ox steaks.

Lame très épaisse, avec un manche extra-long pour plus de force et de résistance, idéale pour la coupe des côtes de veau et de bœuf.



CARNICERO KITCHEN / CUISINE

Pensado para los profesionales más exigentes de la industria cárnica, salas de despiece, mataderos, carnicerías, etc.

Designed for the most demanding professionals in the meat industry, cutting plants, slaughterhouses, butchers etc.

Conçu pour les professionnels les plus exigeants de l'industrie de la viande, des ateliers de découpe, des abattoirs, des boucheries, etc.



VERDURAS KITCHEN / CUISINE

Cuchillo pequeño pero de hoja fuerte ideal para cortar y pelar frutas o verduras con facilidad.

Small but strong blade knife ideal for cutting and peeling fruits or vegetables effortlessly.

Couteau de petite taille mais doté d'une lame résistante, idéal pour couper et éplucher les fruits et légumes en toute facilité.

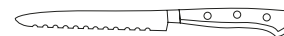


CHULETEROS KITCHEN / CUISINE

Cuchillo delgado pero muy resistente con el que podras cortar todo tipo de carnes sin esfuerzos y te permitirá impresionar a tus invitados.

Thin but very sturdy knife for cutting all types of meats effortlessly and which enable one to impress one's guests.

Couteau mince mais très résistant pour couper tous types de viandes sans effort et qui vous permettra d'épater vos invités.



TOMATEROS KITCHEN / CUISINE

Ideales para cortar los tomates en rodajas facilmente, de hoja fuerte y filo dentado.

Ideal for cutting tomatoes into slices easily, a strong and serrated blade knife.

Idéal pour couper les tomates en rondelles en toute facilité, avec une lame résistante et un tranchant dentelé.



MONDADORES KITCHEN / CUISINE

Con este tipo de cuchillo de 7 cm de hoja curvada y punta aguda, podrá pelar facilmente patatas, verduras y frutas. Muy manejable gracias a su pequeño tamaño y peso ligero.

With this type of 7 cm curved blade and sharp tip knife, one can easily peel potatoes, vegetables and fruits. Very manageable thanks to its small size and light weight

Ce couteau, doté d'une lame courbée de 7 cm et d'une pointe saillante, permet d'éplucher facilement les pommes de terre, les légumes et les fruits. Très maniable grâce à sa petite taille et à sa légèreté.



QUESO KITCHEN / CUISINE

Cuchillo de hoja ancha y en algunos casos perforada para evitar que el queso se peguen a la hoja.

Wide blade knife and in certain cases perforated to prevent the cheese from sticking to the blade.

Couteau à lame large, parfois perforée, pour empêcher le fromage de rester collé sur la lame.



CUCHILLOS DE MESA KITCHEN / CUISINE

Cuchillos con una hoja de aproximadamente 12 cm de longitud, con diseño elegante y ergonómico que nos permite cortar todo tipo de carnes, verduras, etc

Approximately 12 cm long blade knives, having an elegant and ergonomic design which enables cutting of all types of meats, vegetables etc

Couteaux avec une lame de 12 cm de long environ, avec une conception élégante et ergonomique, pour la coupe de tous types de viandes, légumes, etc.

AFILADO DE TUS CUCHUILLOS

MANTENIMIENTO Y AFILADO DEL CUCHILLO

Instrucciones de uso para el afilado a mano:

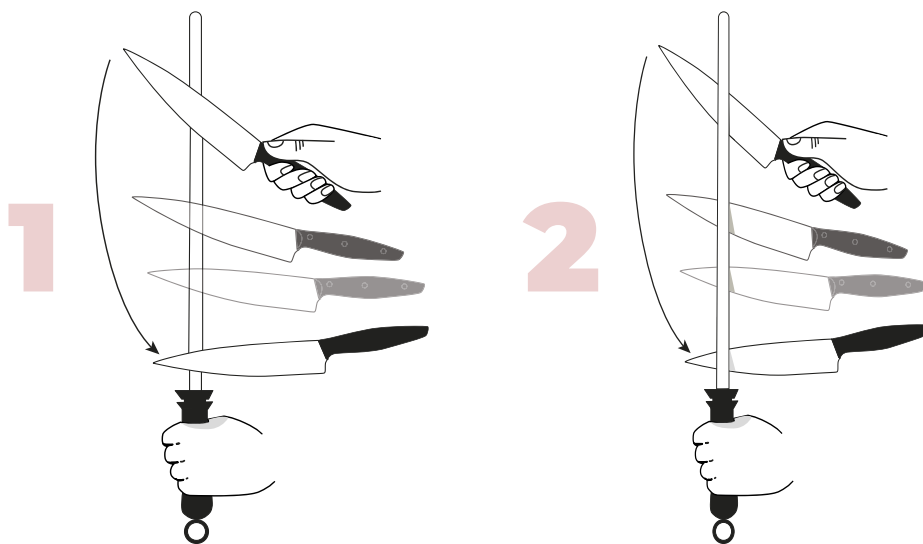
Se debe posar la parte ancha del cuchillo en la parte superior de la chaira con una inclinación de unos 20° y deslizarlo ágilmente hasta la parte inferior procurando que toda la hoja del cuchillo pase por la chaira en toda su superficie, luego después de esto se procede a repetir la operación con la otra cara de la hoja, y así sucesivamente hasta que se considere que el cuchillo está suficientemente afilado. La chaira en realidad no afila, sino que mantiene el filo, eliminando las irregularidades en el metal. De cualquier manera, recomendamos nuestra afiladora Firestone o llevar el cuchillo a afilar por un profesional.

Una vez finalizado el proceso de afilado, se debe lavar y limpiar la hoja con un paño, para retirar las partículas desprendidas del acero, antes de ponerlo en contacto con los alimentos.

Consejos de mantenimiento

Para alargar la vida útil de los cuchillos y mantenerlos en buen estado, Martínez y Gascón te aconseja seguir los siguientes consejos de mantenimiento:

- Lavar los cuchillos inmediatamente después de su uso con un detergente neutro y secarlos con un paño suave y absorbente.
- No utilizar lejía ni detergentes con cloro que dañen el brillo original del acero.
- Evitar el uso de estropajos que puedan rayar los cuchillos.
- En el lavavajillas, colocar los cuchillos con las hojas hacia abajo y separados del resto de cubertería para evitar que se rocen.
- Evitar dejar los cuchillos sumergidos de forma prolongada en agua.



KNIFE MAINTENANCE AND SHARPENING

Instructions on how to hone a knife by hand:

Place the heel of the knife on the top part of the honing steel, angle the knife at 20° and smoothly run it down the honing steel from the heel to the tip, then repeat the process on the other side of the blade and so on until you think that the blade is sharp enough. The honing steel doesn't actually sharpen the knife; it just maintains the edge, eliminating any dents or bumps in the metal. Either way, we recommend using our Firestone honing steel or get a professional to sharpen the knife.

Having completed the honing process, the blade should be washed and cleaned with a cloth, to remove any steel filings that might have come off the blade, before it comes into contact with food.

Maintenance tips

To prolong the lifespan of knives and to keep them in good condition, Martínez y Gascón recommends following the maintenance tips below:

- Wash the knives immediately after using them with mild detergent and dry them with a soft and absorbent cloth.
- Do not use bleach or detergents containing bleach that damage the original shine of the steel.
- Do not use metal scouring pads that can scratch the knives.
- In the dishwasher, position the knives with the blades facing downwards and separate them from the rest of the cutlery so that they do not rub together.

Do not leave knives in water for a long time.

* We recommend washing your Martínez y Gascón Teflon knives by hand in warm water and soap, dry them properly whenever you use them and keep them in a case or a protective sheath. Do not put them in the dishwasher.

ENTRETIEN ET AFFÛTAGE DU COUTEAU

Instructions d'utilisation pour un affûtage manuel :

Appuyer la partie large du couteau dans la partie haute du fusil avec une inclinaison de 20° environ et le faire glisser vigoureusement jusqu'à la partie inférieure en veillant à ce que toute la lame du couteau passe à travers le fusil sur toute sa surface, puis répéter l'opération sur l'autre face de la lame, et ainsi de suite jusqu'à ce que le couteau semble être suffisamment affûté. En réalité, le fusil n'affûte pas, mais il permet plutôt d'entretenir le tranchant moyennant l'élimination des irrégularités sur le métal. Quoi qu'il en soit, nous recommandons d'utiliser notre affûteuse Firestone ou bien de faire appel à un professionnel pour l'affûtage du couteau.

À la fin du processus d'affûtage, laver et nettoyer la lame avec un chiffon pour retirer les particules libres de l'acier avant de mettre le couteau en contact avec la nourriture.

Conseils d'entretien

Pour prolonger la durée de vie de vos couteaux et les préserver en parfait état, Martínez y Gascón recommande de suivre les conseils d'entretien ci-après :

- Laver les couteaux tout de suite après l'utilisation avec un produit détergent neutre et les sécher avec un chiffon doux et absorbant.
- Ne pas utiliser de javel ni de détergents chlorés qui nuisent à l'éclat d'origine de l'acier.
- Éviter l'utilisation de tampons à récuser pouvant rayer les couteaux.
- Au lave-vaisselle, mettre les couteaux avec la lame vers le bas et les séparer du reste des couverts pour éviter toute friction.
- Éviter de laisser tremper les couteaux trop longtemps dans l'eau.

* Nous recommandons de laver vos couteaux téflon Martínez y Gascón à la main avec de l'eau tiède et du savon, de bien les sécher après chaque utilisation et de les ranger dans une mallette ou dans une housse de protection.

Ne pas laver aux lave-vaisselle.

FABRICACIÓN PARA PROFESIONALES

En Martínez y Gascón, la calidad e innovación van de la mano. Uno de los rasgos distintivos de nuestra empresa es el tipo de acero utilizado con molibdeno y vanadio (MoVa) que es una aleación de Fe, C, Cr, Mo y V donde conseguimos el equilibrio ideal entre el poder de corte y la durabilidad de su filo. Este tipo de aleación sumado a nuestro sistema de afilado y esmaltado es una de las mayores fortalezas de nuestra empresa ya que nos ayuda a fabricar productos de máxima calidad. Todas nuestras series de cuchillos pesados han sido especialmente diseñadas para profesionales, para facilitar su trabajo y para un uso intensivo en los sectores más exigentes de la industria alimentaria, donde se requiere el máximo rendimiento y protección. Nuestros diseños de mangos ergonómicos se distinguen por garantizar un trabajo sin dolor y sin fatiga, ya que los cuchillos se adaptan a la mano de forma natural y reducen cualquier exceso de tensión y esfuerzo. Fabricados en PP + fibra, un material termoplástico de alta calidad concebido para mejorar el agarre, la sujeción y el control del cuchillo, para hacerlo más seguro. Un proceso de producción especial que garantiza una conexión perfecta entre la hoja y el mango para que no se acumulen bacterias entre el mango y la hoja.

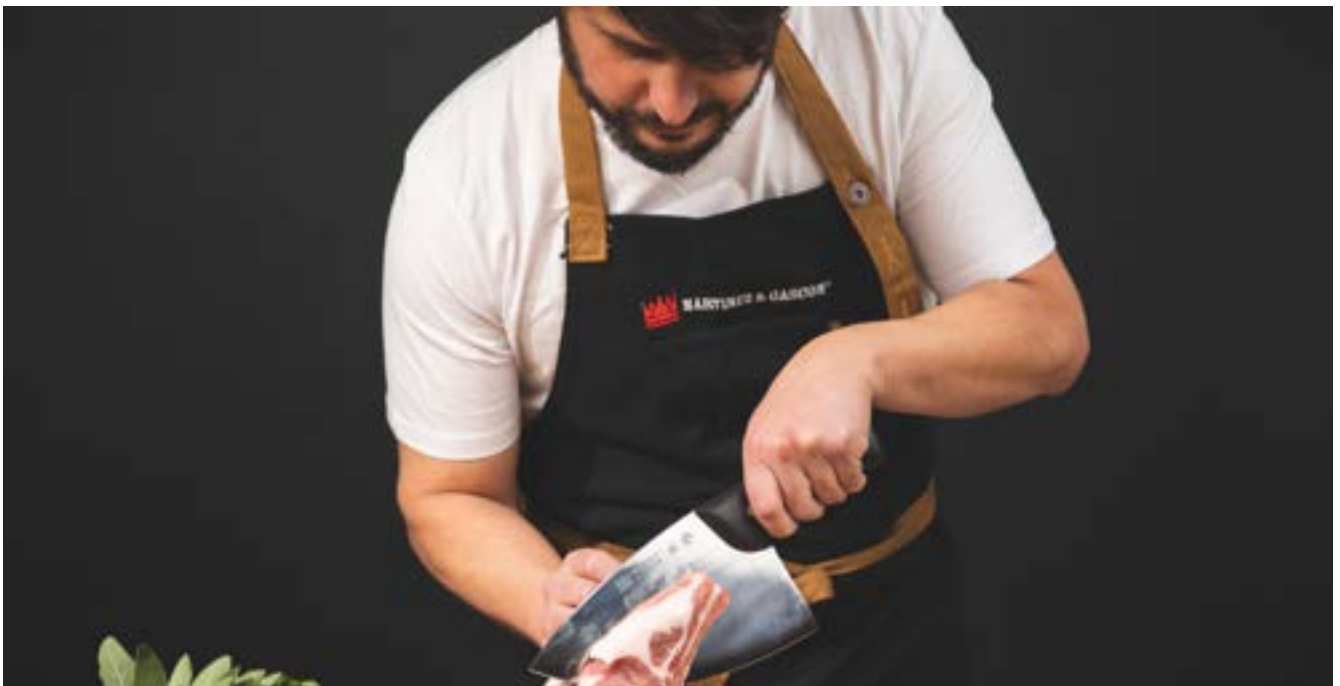
At Martínez y Gascón, quality and innovation go hand in hand.

One of the distinctive features of our company is the type of steel used with molybdenum and vanadium (MoVa) that is an alloy of Fe, C, Cr, Mo and V where we get the ideal balance between the cutting power and the durability of its edge.

This type of alloy added to our grinding and glazing system is one of the major strengths of our company because it helps us make top quality products.

All our series of heavy-duty knives have been especially designed for professionals, to make their work easier and for intensive use in the most demanding sectors of the food industry, where maximum performance and protection are required.

Our ergonomic handle designs are distinguished for guaranteeing painless and fatigue-free work because the knives adapt to the hand naturally and reduce any excess stress and strain. Made of PP + fibre, a high quality thermoplastic material conceived to enhance the grip, support and the control of the knife, to make it safer. A special production process that ensures a perfect connection between the blade and the handle so that no bacteria builds up between the handle and the blade.



CERTIFICADOS DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Martinez y Gascón da un paso más en su estrategia de sostenibilidad y respeto por el medio ambiente.

En este sentido, dispone de un Sistema de Gestión Integrado conforme a los requisitos de las normas ISO 14001 y norma ISO 9001, con la intención de reducir sus impactos sobre el ambiente e implicación en el cumplimiento de la legislación en materia ambiental.

Mediante un equipo humano con la formación adecuada para que ambas medidas mantengan su eficacia frente a los cambios de productos, la evolución de las exigencias del mercado y los requisitos ambientales, induciendo en la gestión de la organización una dinámica de mejora continua.

Martinez y Gascón takes a further step forward in its sustainability and respect for the environment strategy. In this regard, having an Integrated Management System compliant with the ISO 14001 and ISO 9001 Standards requirements, with the intention of reducing its impact on the environment and commitment to compliance with environmental legislation. With personnel with the appropriate training so that both measures maintain their effectiveness against product changes, the evolution of market demands and environmental requirements, prompting in the organisation's management a dynamic of continuous improvement.

Martinez y Gascón va encore plus loin dans sa stratégie de durabilité et de respect de l'environnement. En ce sens, la société a un système de gestion intégrée selon les exigences des normes ISO 14001 et ISO 9001, destiné à réduire son impact sur l'environnement et à promouvoir le respect de la législation environnementale. Grâce à une équipe humaine parfaitement formée afin d'assurer l'efficacité de ces deux mesures face aux changements des produits, à l'évolution des demandes du marché et aux exigences environnementales, moyennant l'intégration dans la gestion de l'organisation d'une dynamique d'amélioration continue.



Certificación
Concedida a

MARTÍNEZ Y GASCÓN SA

CTRA. ALBACETE SN - 02230 - MADRIGUERAS - ALBACETE - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

ISO 14001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

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

Número del certificado:	ES131861-1
Aprobación original:	01-08-2022
Auditoría de certificación/renovación:	28-07-2022
Caducidad de ciclo anterior:	NA
Certificado en vigor:	01-08-2022
Caducidad del certificado:	26-04-2025

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación



Bureau Veritas Iberia S.L.
C/ Valportillo Primera 22-24, Edificio Caoba, 28108 Alcobendas - Madrid, España





Certificación
Concedida a

MARTÍNEZ Y GASCÓN SA

CTRA. ALBACETE SN - 02230 - MADRIGUERAS - ALBACETE - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

ISO 9001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

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

Número del certificado:	ES131860-1
Aprobación original:	27-04-2016
Auditoría de certificación/renovación:	28-07-2022
Caducidad de ciclo anterior:	26-04-2022
Certificado en vigor:	01-08-2022
Caducidad del certificado:	26-04-2025

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación



Bureau Veritas Iberia S.L.
C/ Valportillo Primera 22-24, Edificio Caoba, 28108 Alcobendas - Madrid, España



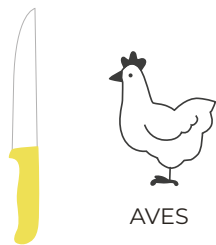


CÓDIGO

COLOR INDUSTRIA ALIMENTARIA



Martínez & Gascon incorpora colores en sus productos para el cumplimiento de la norma HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), que sirve para identificar peligros y estimar riesgos en la inocuidad de alimentos con el fin de poder controlarlos evitando así la contaminación cruzada de los alimentos. Los colores que nosotros distinguimos y que se recomienda :



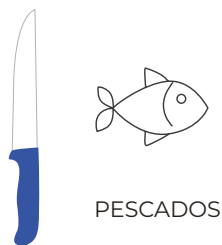
AVES



CARNE CRUDA



FRUTA
Y VERDURA



PESCADOS



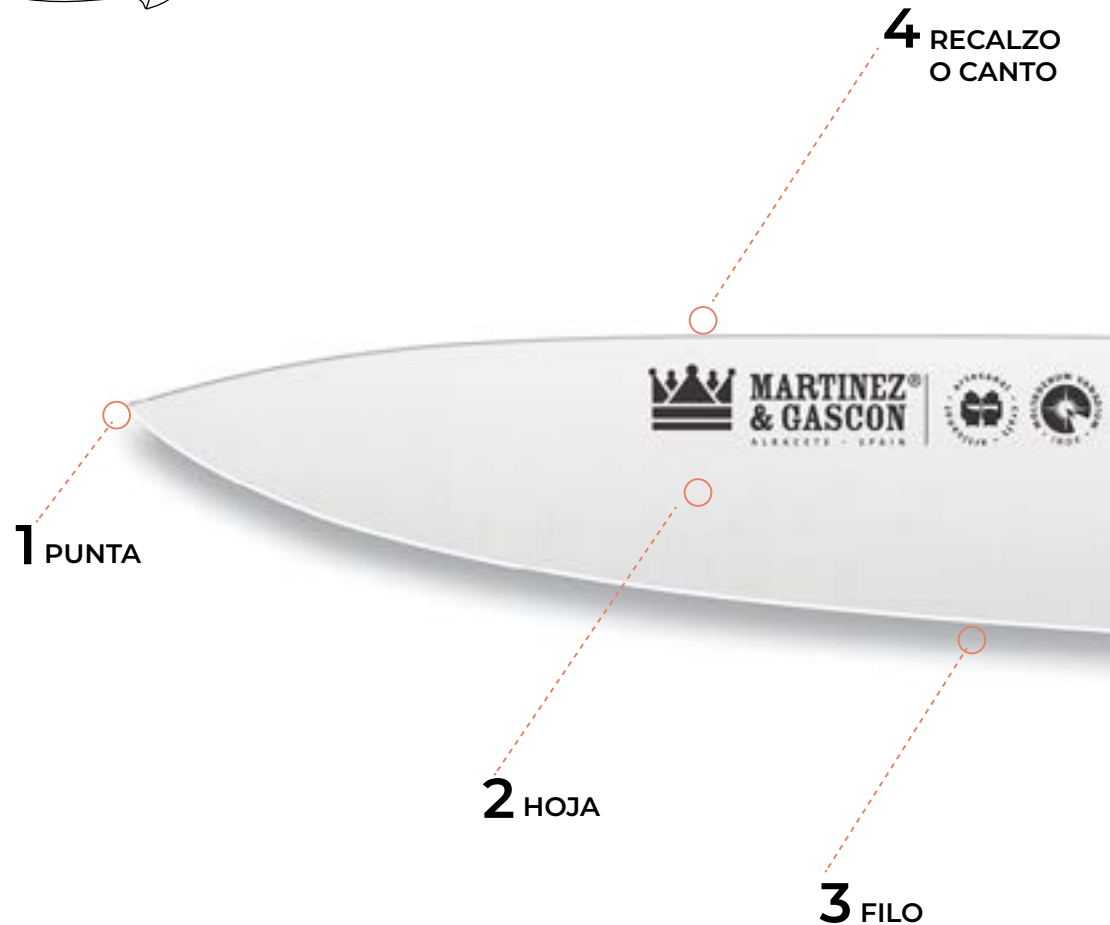
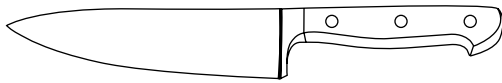
MULTIUSOS



PANADERÍA Y
LACTEOS



LAS PARTES DE UN CUCHILLO



1. PUNTA

Extremo puntiagudo de la hoja

- *POINT: Pointed end of the blade.*
- *POINTE: Extrémité pointue de la lame.*

2. HOJA

Parte cortante del un cuchillo. Generalmente de acero inoxidable.

- *BLADE: The cutting part of the knife. Generally it is made of stainless steel*
- *LAME: Partie coupante d'un couteau. Généralement en acier inoxydable.*

3. FILO

Borde afilado de la hoja con la que realizamos el corte.

- *EDGE: The sharp edge that is the cutting part of the blade.*
- *TRANCHANT: Bord aiguisé de la lame pour la découpe.*

4. RECALZO O CANTO

Parte del cuchillo opuesta al filo.

- *SPINE: The part of the knife blade that is opposite the knife edge.*
- *RICASSO: Partie du couteau opposée au tranchant.*

5. DEFENSA O GUARDA - MANOS

Tope que proporciona seguridad y confort durante el corte.

- *HAND GUARD: The guard stops your hand from slipping and provides safety and comfort while cutting.*
- *DÉFENSE OU GARDE - MAINS: Butée destinée à la sécurité et au confort durant la découpe.*



6. VIROLA

Es la parte integral del cuchillo que proporciona peso y balance perfecto entre la hoja y el mango, la unión entre ambos.

- *BOLSTER: The integral part of the knife that provides the perfect weight and balance between the blade and the handle, it is the joint between both.*
- *VIROLE: C'est la partie intégrante du couteau qui apporte le poids et l'équilibre parfait entre la lame et le manche, la liaison entre les deux.*

7. ESPIGA

Extensión de la hoja a lo largo del mango.

- *TANG: The part of the blade that leads into the handle.*
- *SOIE: Prolongement de la lame le long du manche.*

8. CACHAS

Se denominan así a las dos partes que forman el mango.

- *SCALES: The name given to the two parts of the knife that create the handle.*
- *PLAQUETTES: C'est le nom des deux parties qui constituent le manche.*

9. REMACHES

Unen el mango a la espiga de forma permanente.

- *RIVETS: They join the handle to the tang permanently*
- *RIVETS: Ils relient le manche et la soie de façon permanente.*



FICHA DE PRODUCTO MARTÍNEZ & GASCÓN

CODIGO DEL PRODUCTO

Para el código de los productos se mantendrá siempre la siguiente estructura:

Referencia + Medida de hoja + Presentación

Ej. 2740.075.00

REFERENCIA, EL PRIMER NÚMERO NOS IDENTIFICA EL COLOR DE MANGO.

2XXXNegro
4XXXVerde
5XXXAmarillo
6XXXRojo
7XXX.....Azul

Cuchillos certificados para sistemas alimentarios APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

El color del mango diferencia los alimentos que se cortan para evitar las contaminaciones cruzadas que pueden producirse en las cocinas y garantizar un mayor control higiénico-sanitario.

COLORES IDENTIFICATIVOS:

Negro: Universal
Blanco: Pastelería
Verde: Verduras y Frutas
Amarillo: Aves
Rojo: Carnes
Azul: Pescado

PRESENTACIÓN:

.00 Funda protectora de plástico
.10 Display para colgar
.30 Set cuchillos de mesa
.50 Juegos de cocina
.70 Caja para colgar

ICONOGRAFÍA:



Diamante



Semiflexible



Sierra



Filo Pulido

SERIE
ALHAMBRA

Los cuchillos de la Serie Alhambra son un todoterreno adecuado para todas las cocinas, gracias a su ergonómico mango de polipropileno (PP) es cómodo de usar y ligero para cortar sin fatiga, lo que permite trabajar sin cansancio debido a su reducido peso. Puede lavarse en el lavavajillas y es resistente a la corrosión. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

The Alhambra Series knives are the range rover knives suitable for all kitchens, thanks to its ergonomic polypropylene (PP) handle which is very easy to use and light weight for fatigue-free cutting, that enables working tirelessly due to its low weight. Is dishwasher-proof and corrosion resistant. Exclusive high performance and durable steel.

Les couteaux de la Série Alhambra sont un tout-terrain qui s'adapte à toutes les cuisines, grâce à un manche ergonomique en polypropylène (PP), ils sont confortables à utiliser et légers pour couper sans fatigue, ce qui permet de travailler sans surcharge grâce à leur poids réduit. Ils sont lavables au lave-vaisselle et sont résistants à la corrosion. Acier exclusif à haute performance et haute durabilité.



PRESENTACIÓN: 00 Funda protectora. 10 Display para colgar.



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno**

HANDLE: **Polypropylene**

MANCHE: **Polypropylène**



2740

75 mm

Mondador
Tourne knife
Couteau à éplucher



2741

100 mm

Puntilla
Paring Knife
Couteau éplucheur



2743

150 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



2742

160 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



2744

185 mm

Santoku
Santoku
Santoku



2745

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



2746

225 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



2747

255 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



2748

215 mm

Panero
Bread Knife
Pain

6748 ●



2749

280 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon

6749 ●



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno**

HANDLE: **Polypropylene**

MANCHE: **Polypropylène**



4740

75 mm

Mondador
Tourne knife
Couteau à éplucher



4741

100 mm

Puntilla
Paring Knife
Couteau éplucheur



4743

150 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



4745

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



4746

225 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



4747

255 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



5740

75 mm

Mondador
Tourne knife
Couteau à éplucher



5741

100 mm

Puntilla
Paring Knife
Couteau éplucheur



5745

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



5746

225 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



5747

255 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum valadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polipropileno
HANDLE: Polypropylene
MANCHE: Polypropylène



6740

75 mm

Mondador
Tourne knife
Couteau à
éplucher



6741

100 mm

Puntilla
Paring Knife
Couteau
éplucheur



6743

150 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



6745

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



6746

225 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



6747

255 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



7740

75 mm

Mondador
Tourne knife
Couteau à
éplucher

7741

100 mm

Puntilla
Paring Knife
Couteau
éplucheur

7745

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner

7746

225 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner

7747

255 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Cuisiner



SERIE
ATENAS

Los cuchillos de la Seria Atenas son ideales para los profesionales más exigentes, ya que cumplen escrupulosamente con la normativa de alimentos. Con mango de exclusivo material virgen - Polipropileno + fibra, antideslizante y ergonómico, e identificadores de colores que les permiten diferenciar los alimentos que se cortan y conseguir un mayor control sanitario e higiénico. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

The Atenas Series knives are ideal for the most demanding professionals, given that these knives fully comply with food regulations. Having a select virgin material handle - Polypropylene + fibre -, non-slip and ergonomic, and colour identifiers which enable the knives to distinguish the foods which are being cut and so as to obtain greater health and hygienic control. Exclusive high performance and durable steel.

Les couteaux de la Série Atenas sont parfaits pour les professionnels les plus exigeants car ils respectent scrupuleusement la législation alimentaire. Avec un manche fait d'un matériau vierge exclusif. Polypropylène + fibre -, antidérapant et ergonomique, et avec des couleurs différentes permettant de distinguer les aliments coupés pour un plus haut niveau de contrôle sanitaire et hygiénique. Acier exclusif à haute performance et haute durabilité.



PRESENTACIÓN: 00 Funda protectora. 10 Display para colgar.



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno + fibra**

HANDLE: **Polypropylene + thread**

MANCHE: **Polypropylène + fibre**



2340

250 mm

Pastelero-panero
Pastry - Bread
Couteau à poisson
carré



2351

190 mm

Filetero
Butcher knife
Couteau à fileter



2360

155 mm

Despellejar
Scimitar knife
Couteau à écorcher



2361

180 mm

Despellejar
Scimitar knife
Couteau à écorcher



2365

210 mm

Carnicero-torreon
Scimitar butcher
Couteau de boucher
à découper



2367

255 mm

Carnicero-torreón
Scimitar butcher
Couteau de boucher
-à découper



2368

310 mm

Carnicero-torreón
Scimitar butcher
Couteau de boucher
à découper



2405

185 mm

Pelador-afeitador
Butcher knife
Couteau à éplucher
rase



2407

215 mm


Pelador-afeitador
Butcher knife
Couteau à éplucher
rase



2412

300 mm

Cuchillo queso fiambre
Cheese knife
Couteau à fromage charcuterie

5412 
4412 



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum valadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polipropileno + fibra
HANDLE: Polypropylene + thread
MANCHE: Polypropylène + fibre



2520

155 mm

Carnicero
Butcher knife



2521

180 mm

Carnicero
Butcher knife



2522

200 mm

Carnicero
Butcher knife



2523

225 mm

Carnicero
Butcher knife



2524

255 mm

Carnicero
Butcher knife



2525

310 mm

Carnicero
Butcher knife

Couteau de boucher Couteau de boucher Couteau de boucher Couteau de boucher Couteau de boucher Couteau de boucher



2526

360 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



2528

405 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



2516

255 mm

Carnicero alveolado
Butcher hollow
Couteau de boucher
alvéolé



2517

310 mm

Carnicero alveolado
Butcher hollow
Couteau de boucher
alvéolé



2518

360 mm

Carnicero alveolado
Butcher hollow
Couteau de boucher
alvéolé



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**
BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**
LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno + fibra**
HANDLE: **Polypropylene + thread**
MANCHE: **Polypropylène + fibre**



2500

175 mm

Degollador
Deglaver knife
Couteau à égorge



2502

220 mm

Degollador
Deglaver knife
Couteau à égorge



2535

300 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



2536

285 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



2538

250 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



2539

300 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



2540

270 mm

Despellejar
Scimitar curved
Couteau à écorcher
courbé



2541

200 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



2546

300 mm

Jamonero - salmonero
Slicing hollow edge
Couteau à
jambon



2570

130 mm

Deshuesar
Boning straight
Couteau à
désosser



2571

150 mm

Deshuesar
Boning straight
Couteau à
désosser



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum vanadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polipropileno + fibra
HANDLE: Polypropylene + thread
MANCHE: Polypropylène + fibre



***2574**

130 mm
Deshuesar curvo
semiflexible
Boning curved semiflexible
Couteau à désosser courbé
semiflexible



2572

130 mm
Deshuesar rigido curvo
Boning curved stiff
Couteau à désosser
courbé rigide



***2575**

150 mm
Deshuesar curvo
semiflexible
Boning curved semiflexible
Couteau à désosser courbé
semiflexible



2573

150 mm
Deshuesar rigido curvo
Boning curved stiff
Couteau à désosser courbé
rigide



2580

170 mm
Deshuesar curvo
Boning curved
Couteau de
boucher



2579

180 mm
Filetear
Fillet flexible
Couteau à fileter
souple



2752

150 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



2753

180 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



2754

200 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



2755

220 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



2756

255 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno + fibra**

HANDLE: **Polypropylene + thread**

MANCHE: **Polypropylène + fibre**



2757

300 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



2758

185 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



2760

175 mm

Lenguado flexible
Fillet knife
Couteau à sole



2762

215 mm

Lenguado flexible
Fillet knife
Couteau à sole



3571

150 mm

Deshuesar recto
Boning straight
Couteau à
désosser



3572

130 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning curved stiff
Couteau à désosser courbé
rigide



3580

170 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning curved stiff
Couteau à désosser courbé
rigide



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno + fibra**

HANDLE: **Polypropylene + thread**

MANCHE: **Polypropylène + fibre**



3520

150 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



3521

185 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



3522

200 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



3523

225 mm

Carnicero alveolado
Butcher knife
Couteau de
boucher



3523

225 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



3524

255 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



3536

285mm

Jamonero
Slicing flexible
Couteau à
jambon



3341

295 mm

Cuchillo pastelero
Pastry knife
Couteau à pâtisserie



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**
BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**
LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno + fibra**
HANDLE: **Polypropylene + thread**
MANCHE: **Polypropylène + fibre**



MANGO: **Canvas**
HANDLE: **Canvas**
MANCHE: **Canvas**

Pablo Montiel
CAMPEÓN DE ESPAÑA



3721

150 mm

Cuchillo deshuesar
recto
Boning straight knife
Couteau à désosser
droit



3572

130 mm

Cuchillo deshuesar
curvo rígido
Boning curved knife stiff
Couteau à désosser
courbé rigide



3523

225 mm

Cuchillo carnicero
alveolad
Butcher knife
Couteau de boucher



3536

285 mm

Cuchillo jamonero
extraflexible
Slicing flexible
Couteau à
jambon



1536

285 mm

Cuchillo jamonero
extraflexible
Slicing flexible
Couteau à
jambon

Sanche go PERSONAJES IBÉRICOS

COLABORACIONES

PABLO MONTIEL

El sevillano Pablo Montiel Enríquez, natural de Gines y vecino de Guillena, cuenta en su haber con un total de 39 premios nacionales, de los cuales diez son primeros puestos, además de otros seis segundos y siete galardones al mejor plato creativo, acumulando así un extenso palmarés entre la élite nacional, consiguiendo ser MAESTRO CORTADOR.

Entre sus más importantes reconocimientos se encuentra:

Campeón de España 2016

VIII Campeonato de España 2016.

Cuchillo de Oro XVII Concurso Nacional de Cortadores de Jamón de Monesterio.

Primer premio en el prestigioso Campeonato de Corte Concepción.

Socio de Honor Asociación Nacional de Cortadores/as de Jamón.

Primer Premio XXVII Salón de Jamón Ibérico de "Jerez de los Caballeros" (Badajoz).

Primer Premio III Concurso Nacional de Cortadores de Jamón Ibérico "Fuente de Cantos".

Primer premio en el XV Concurso Nacional de Villanueva de Córdoba "Los Pedroches".



MANGO: Madreperlato + latón

HANDLE: Madreperlato + latón

MANCHE: Madreperlato + latón

VICTOR SANCHEZ

Víctor Sanche go ya ha conseguido seducir a más de un millón de personas creando contenido sobre el mundo del jamón a través de sus redes sociales (Instagram, Tik Tok, Facebook y Youtube), donde acumula numerosos videos, algunos de ellos con más de 35 millones de reproducciones a nivel internacional.

Víctor empezó hace más de 10 años a cortar sus primeros jamones en la charcutería de una cadena nacional de supermercados en Guadalajara, lo que le dio la oportunidad de descubrir en profundidad este maravilloso producto y empezar a dedicarse a lo que más le gusta, el corte.



1492

285 mm

Cuchillo jamonero
extraflexible
Slicing flexible
Couteau à jambon



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**
BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**
LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno + fibra**
HANDLE: **Polypropylene + thread**
MANCHE: **Polypropylène + fibre**



4520

155 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



4521

180 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



4522

200 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



4523

225 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



4524

255 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



4525

310 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



4526

360 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



4570

130 mm

Deshuesar
Boning straight
Couteau à
désosser



4571

150 mm

Deshuesar
Boning straight
Couteau à
désosser



4572

130 mm

Deshuesar curvo
rígido
Boning curved stiff
Couteau à désosser
courbé rigide



4573

150 mm

Deshuesar curvo
rígido
Boning curved stiff
Couteau à désosser
courbé rigide



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**
BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**
LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno + fibra**
HANDLE: **Polypropylene + thread**
MANCHE: **Polypropylène + fibre**



4580

170 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning curved stiff
Couteau à désosser courbé
rigide



4754

200 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinie



4755

220 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinie



4756

255 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinie



4757

300 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinie



5351

190 mm

Filetero
Butcher knife
Couteau à fileter



5302

155 mm

Cocinero ancho
Kitchen width blade knife
Couteau de cuisiner large

4302 ●
6302 ●



5304

180 mm

Cocinero ancho
Kitchen width blade knife
Couteau de cuisiner large

4304 ●
6304 ●



5405

185 mm

Pelador - afeitador
Butcher knife
Couteau à éplu-
cher / raser



5407

215 mm

Pelador - afeitador
Butcher knife
Couteau à éplu-
cher / raser



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno + fibra**

HANDLE: **Polypropylene + thread**

MANCHE: **Polypropylène + fibre**



5500

175 mm

Degollador
Deglaver knife
Couteau à
égorger



5502

220 mm

Degollador
Deglaver knife
Couteau à
égorger



5520

155 mm

Carnicero
Butcher
Couteau de
boucher



5521

180 mm

Carnicero
Butcher
Couteau de
boucher



5522

200 mm

Carnicero
Butcher
Couteau de
boucher



5523

225 mm

Carnicero
Butcher
Couteau de
boucher



5524

255 mm

Carnicero
Butcher
Couteau de
boucher



5525

310 mm

Carnicero
Butcher
Couteau de
boucher



5526

360 mm

Carnicero
Butcher
Couteau de
boucher



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum vanadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polipropileno + fibra
HANDLE: Polypropylene + thread
MANCHE: Polypropylène + fibre



5516

255 mm

Carnicero alveolado
Butcher hollow
Couteau de boucher



5517

310 mm

Carnicero alveolado
Butcher hollow
Couteau de boucher



5570

130 mm

Deshuesar
Boning straight
Couteau à désosser droit



5571

150 mm

Deshuesar
Boning straight
Couteau à désosser droit



5572

130 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning curved stiff
Couteau à désosser courbé



5573/5580

150/ 170 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning curved stiff
Couteau à désosser courbé



5752

150 mm

Cocina
Kitchen knife
Couteau de cuisine



5753

180 mm

Cocina
Kitchen knife
Couteau de cuisine



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno + fibra**

HANDLE: **Polypropylene + thread**

MANCHE: **Polypropylène + fibre**



5754

200 mm

Cocina
Kitchen knife
Couteau de
cuisine



5755

220 mm

Cocina
Kitchen knife
Couteau de
cuisine



5756

255 mm

Cocina
Kitchen knife
Couteau de
cuisine



5757

300 mm

Cocina
Kitchen knife
Couteau de
cuisine



6365

210 mm

Carnicero-torreón
Scimitar butcher
Couteau de boucher
-à découper



6367

255 mm

Carnicero-torreón
Scimitar butcher
Couteau de boucher
-à découper



6368

310 mm

Carnicero-torreón
Scimitar butcher
Couteau de boucher
-à découper



6405

185 mm

Pelador - afeitador
Butcher knife
Couteau à
éplucher / raser



6407

215 mm

Pelador - afeitador
Butcher knife
Couteau à
éplucher / raser



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum vanadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polipropileno + fibra
HANDLE: Polypropylene + thread
MANCHE: Polypropylène + fibre



6520

150 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



6521

180 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



6522

200 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



6523

225 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



6524

255 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



6525

310 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



6526

360 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



6518

360 mm

Carnicero alveolado
Butcher hollow edge
Couteau de boucher



6536

285 mm

Jamonero flexible
Slicing flexible knife
Couteau à jambon
souple



6537

285 mm

Jamonero flexible
(protector)
Slicing flexible knife
Couteau à jambon
souple



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno + fibra**

HANDLE: **Polypropylene + thread**

MANCHE: **Polypropylène + fibre**



6540

270 mm

Despellejar
Scimitar curved
Couteau à écorcher



6570

130 mm

Deshuesar
Boning straight knife
Couteau à désosser



6571

150 mm

Deshuesar
Boning straight knife
Couteau à désosser



6572

130 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning knife stiff
Couteau à désosser
courbé



6573

150 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning knife stiff
Couteau à désosser
courbé



6580

170 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning knife stiff
Couteau à désosser
courbé



6754

200 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



6755

220 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



6756

255 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



6757

300 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



HOJA: **Acero MoVa + teflón**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium + teflon**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium + teflon**



MANGO: **Polipropileno + fibra**

HANDLE: **Polypropylene + thread**

MANCHE: **Polypropylène + fibre**



6505

130 mm

Deshuesar
Boning straight
Couteau à désosser
droit



6506

150 mm

Deshuesar
Boning straight
Couteau à désosser
droit



6507

130 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning knife stiff
Couteau à désosser
courbé



6508

150 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning knife stiff
Couteau à désosser
courbé



6510

150 mm

Carnicero
Scimitar butcher
Couteau de
boucher



6511

175 mm

Carnicero
Scimitar butcher
Couteau de
boucher



6512

205 mm

Carnicero
Scimitar butcher
Couteau de
boucher



6513

225 mm

Carnicero
Scimitar butcher
Couteau de
boucher



6514

255 mm

Carnicero
Scimitar butcher
Couteau de
boucher



6515

310 mm

Carnicero
Scimitar butcher
Couteau de
boucher



HOJA: **Acero MoVa + teflón**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium+ teflon**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium + teflon**



MANGO: **Polipropileno + fibra**

HANDLE: **Polypropylene + thread**

MANCHE: **Polypropylène + fibre**



7505

130 mm

Deshuesar
Boning straight knife
Couteau à désosser



7506

150 mm

Deshuesar
Boning straight knife
Couteau à désosser



7507

130 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning knife stiff
Couteau à désosser
courbé



7508

150 mm

Deshuesar curvo rígido
Boning knife stiff
Couteau à désosser
courbé



7510

150 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
oucher



7511

175 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



7512

205 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



7513

225 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



7514

255 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



7515

310 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de
boucher



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polipropileno + fibra**

HANDLE: **Polypropylene + thread**

MANCHE: **Polypropylène + fibre**



7520

155 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



7521

180 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



7522

200 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



7523

225 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



7524

255 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



7525

310 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



7526

360 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



7517

310 mm

Carnicero alveolado
Butcher hollow edge
Couteau de boucher
alvéolé



7518

360 mm

Carnicero alveolado
Butcher hollow edge
Couteau de boucher
alvéolé



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum vanadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polipropileno + fibra
HANDLE: Polypropylene + thread
MANCHE: Polypropylène + fibre



7570

130 mm

Deshuesar
Boning straight
Couteau à
désosser



7571

150 mm

Deshuesar
Boning straight
Couteau à
désosser



7572

130 mm

Deshuesar curvo
rígido
Boning knife stiff
Couteau à désosser
courbé



7573

150 mm

Deshuesar curvo
rígido
Boning knife stiff
Couteau à désosser
courbé



7580

170 mm

Deshuesar curvo
rígido
Boning knife stiff
Couteau à désosser
courbé



7581

180 mm

Deshuesar curvo
semiflexible
Boning curved
semiflexible
Couteau à
désosser semiflexible



7754

200 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



7755

220 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



7756

255 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



7757

300 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



**SERIE
MERIDA**

La Serie Mérida cumple con todos los requisitos que los profesionales del sector cárnico o pescadero exigen a una herramienta de trabajo diario. Mango ergonómico, en acabado con tres remaches POM o mango inyectado de exclusivo material virgen - Polipropileno + fibra antideslizante. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad .

The Merida Series meets all the requirements that meat or fishmonger industry professionals require from an every-day work tool. Ergonomic handle, with a three rivet finish or exclusive virgin material injected handle - Polypropylene + fibre -, non-slip. Exclusive high performance and durable steel.

La Série Merida remplit toutes les exigences que les professionnels des secteurs viande et poisson attendent d' un outil de travail quotidien. Manche ergonomique, avec une finition de trois rivets ou manche injecté fabriqué dans un matériau exclusif vierge - Polypropylène + fibre -, antidérapant. Acier exclusif à haute performance et haute durabilité.





HOJA: **Acero inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**
HANDLE: **Polyoxymethylene**
MANCHE: **Polioximetilène**



0180

180 mm

MACHETA doméstica
Cleaver
Couperet spécial
4 mm espesor



0181

195 mm

MACHETA doméstica
Cleaver
Couperet spécial
3 mm espesor



4864

195 mm

MACHETA doméstica
Cleaver
Couperet spécial
3 mm espesor



0200

270 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor

0201

300 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor

0202

320 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor

0203

345 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor



0205

260 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor

0206

275 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor



HOJA: **Acero inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**
HANDLE: **Polyoxymethylene**
MANCHE: **Polioximetilène**



0210

260 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

0211

275 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à filet
3 mm espesor



0213

290 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

0214

300 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

0215

320 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor



0217

220 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

0218

250 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

0219

270 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor



LA MACHETA SE MIDE EN DIAGONAL

0221

255 mm

MACHETA
Butcher cleaver
Couperet carré
4 mm espesor

0222

265 mm

MACHETA
Butcher cleaver
Couperet carré
4 mm espesor

0223

280 mm

MACHETA
Butcher cleaver
Couperet carré
4 mm espesor

0224

305 mm

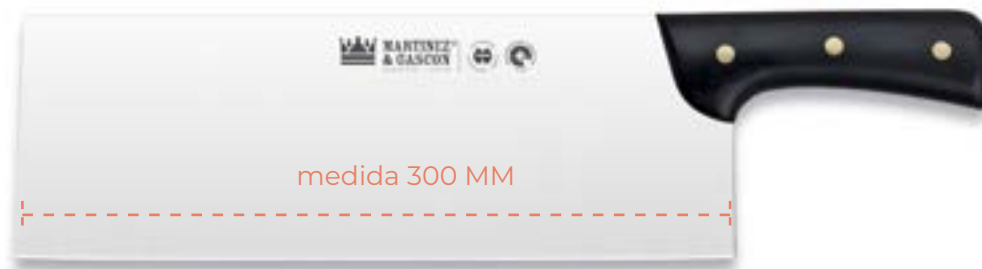
MACHETA
Butcher cleaver
Couperet carré
4 mm espesor



HOJA: **Acero inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**
HANDLE: **Polyoxymethylene**
MANCHE: **Polioximetilène**



*Todos los modelos están disponibles con refuerzo de virola



0235

300 mm
PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson

2 mm espesor



0237

320 mm
PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson
2 mm espesor

0238

340 mm
PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson
2 mm espesor

0239

360 mm
PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson
2 mm espesor



0141

340 mm

PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson

2 mm espesor



0253

310 mm

TALLANTE CORDERO
ESPECIAL
Butcher special cleaver
Couperet agneau spécial

5 mm espesor



HOJA: **Acero inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**
HANDLE: **Polyoxymethylene**
MANCHE: **Polioximetilène**



0260

240 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet

4 mm espesor

0261

260 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet

4 mm espesor

0262

275 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet

4 mm espesor

0263

300 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet

4 mm espesor



0265

280 mm

POLLERO
Chicken cleaver
Machette - poulet

4 mm espesor

0266

305 mm

POLLERO
Chicken cleaver
Machette - poulet

4 mm espesor

0267

325 mm

POLLERO
Chicken cleaver
Machette - poulet

4 mm espesor



0330

260 mm
HACHUELA
Cleaver red
polietileno handle
Machette



0332

200 mm
HACHUELA
cleaver
Petit couperet
5 mm espesor

0333

230 mm
HACHUELA
cleaver
Petit couperet
5 mm espesor

0334

260 mm
HACHUELA
cleaver
Petit couperet
5 mm espesor



HOJA: **Acero inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polipropileno + fibra**
HANDLE: **Polypropylene + thread**
MANCHE: **Polypropylène + fibre**



2100

270 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor

2101

300 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor

2102

325 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor

2103

340 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor



2105

260 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor

2106

280 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor

2107

295 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor



2110

260 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

2111

280 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

2112

295 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor



2113

290 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

2114

305 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

2115

320 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

6113 ●



HOJA: **Acero inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polipropileno + fibra**
HANDLE: **Polypropylene + thread**
MANCHE: **Polypropylène + fibre**



2135

295 mm

PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson

2 mm espesor



2137

320 mm

PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson

3 mm espesor

2138

340 mm

PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson

3 mm espesor

2139

360 mm

PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson

3 mm espesor



2161

260 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet
4 mm espesor

2162

280 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet
4 mm espesor

2163

300 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet
4 mm espesor



2165

285 mm

POLLERO
Chicken cleaver
Machette - poulet
4 mm espesor

2166

305 mm

POLLERO
Chicken cleaver
Machette - poulet
4 mm espesor



HOJA: **Acero inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polipropileno + fibra**
HANDLE: **Polypropylene + thread**
MANCHE: **Polypropylène + fibre**



5101

300 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
3 mm espesor



5137

320 mm

PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson
2 mm espesor



5161

260 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet
4 mm espesor



6100

270 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor

6101

300 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor

6102

325 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor

6103

340 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor



6105

260 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet

2 mm espesor



HOJA: **Acero inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polipropileno + fibra**
HANDLE: **Polypropylene + thread**
MANCHE: **Polypropylène + fibre**



3119

260 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor



6113

290 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor



6117

225 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

6118

250 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor

6119

270 mm

CHULETERA
Chop cleaver
Couperet à côtelettes
3 mm espesor



6137

320 mm

PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson
2 mm espesor



6161

260 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet
4 mm espesor

6162

280 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet
4 mm espesor

6163

300 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet
4 mm espesor



HOJA: **Acero inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polipropileno + fibra**
HANDLE: **Polypropylene + thread**
MANCHE: **Polypropylène + fibre**



7100

270 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor

7101

300 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor

7102

325 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor

7103

340 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor



7137

320 mm

PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson
2 mm espesor

7138

340 mm

PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson
2 mm espesor

7139

360 mm

PESCADERA
Fishmonger cleaver
Couteau à poisson
2 mm espesor



7119

260 mm

FILETERA
Fillet cleaver
Couperet à filet
2 mm espesor



7161

260 mm

HACHUELA
Butcher cleaver
Petit couperet
4 mm espesor



9190

190 mm

MACHETA GALICIA
Inox cleaver
Couperet Galicia
5 mm espesor

9191

220 mm

MACHETA GALICIA
Inox cleaver
Couperet Galicia
5 mm espesor

9192

240 mm

MACHETA GALICIA
Inox cleaver
Couperet Galicia
5 mm espesor

SERIE
ESCORIAL



El diseño de la Serie Escorial garantiza que el cuchillo sea cómodo y fácil de usar, no solo corta de forma precisa sino que además se adapta bien a la mano. El mango sin juntas de diseño ergonómico con tres remaches, facilita un corte seguro y evita la fatiga al cortar. Gracias a su correcto balance el cuchillo es fácil de manejar. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

The design of the Escorial Series guarantees that the knife is handy and easy to use, not only precisely cuts but also comfortably fits one's hand. The ergonomically designed, seamless, three rivet handle facilitates a safe cut and avoids fatigue when cutting. Thanks to its correct balance the knife is easy to handle. Exclusive high performance and durable steel.

La conception de la Série Escorial rend ce couteau confortable et simple à utiliser, assurant non seulement une coupe précise, mais s'adaptant bien à la main. Le manche sans joints à conception ergonomique avec trois rivets assure une coupe sécurisée tout en évitant la fatigue lors de la coupe. Grâce au bon équilibre de ce couteau, il est facile à manier. Acier exclusif à haute performance et haute durabilité.





HOJA: **Acero inox + molybdenum vanadium**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene (POM)**

MANCHE: **Polyoxyméthylène (POM)**



1761

100 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau
éplucheur



1763

150 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



1765

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



1766

230 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



1767

250mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



1769

215 mm

Panero
Bread knife
Couteau à pain



1771

185 mm

Santoku
Santoku hollow
Santoku



1772

285 mm

Jamonero alveolado
Slicing hollow
Couteau à jambon



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**
 BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**
 LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**
 HANDLE: **Polyoxymethylene (POM)**
 MANCHE: **Polyoxyméthylène (POM)**



3760

75 mm

Mondador curvo-
Tourne knife
Couteau à
éplucher



3761

100 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau
éplucheur



3763

150 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



3765

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



3766

230mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



3767

250 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



3769

215 mm

Panero
Bread knife
Couteau à pain



3770

285 mm

Jamonero
Slicing
Couteau à
jambon



3771

165 mm

Santoku
Santoku hollow
Santoku



3772

285 mm

Jamonero alveolado
Slicing hollow
Couteau à jambon



3773

180 mm

Filetear
Fillet flexible
Couteau à fileter
souple



3774

160 mm

Deshuesador
Boning knife
Couteau à
désosser



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**
BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**
LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Madreperlato**
HANDLE: **madreperlato**
MANCHE: **madreperlato**



8761

100 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau
éplucheur



8763

150 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



8765

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



8766

230 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



8767

250mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



8769

215 mm

Panero
Bread knife
Couteau à pain



8771

185 mm

Santoku
Santoku hollow
Santoku



8772

285 mm

Jamonero alveolado
Slicing hollow
Couteau à jambon



SERIE
MONACO

Con su aspecto robusto y su diseño moderno, la serie Mónaco cumple con los requisitos estéticos que los cocineros aficionados y profesionales exigen a un cuchillo. Cuchas de materiales novedosos en mikartas y metracrilatos, resistentes e indeformables, con unos acabados de gran calidad. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad. El excelente material, el tamaño y el diseño de este cuchillo lo convierten en una herramienta de corte imprescindible en cualquier cocina, siempre dispuesto y a punto.

With its sturdy appearance and modern design, the Monaco Series meets the aesthetic requirements which amateur and professional chefs demand from a knife. New materials handles manufactured from micartas and methacrylates, sturdy and non-deformable, with high quality finishes. Exclusive high performance and durable steel. The excellent material, size and design of this knife making it an essential cutting tool in any kitchen, always prepared and ready.

Avec son aspect robuste et sa conception moderne, la série Mónaco répond aux exigences esthétiques que les cuisiniers amateurs et professionnels attendent d'un couteau. Des plaquettes fabriquées dans des matériaux innovants en micarta et en méthacrylate, résistants et indéformables, avec des finitions de haute qualité. Acier exclusif à haute performance et haute durabilité. L'excellence du matériau, la taille et la conception de ce couteau en font un outil de coupe indispensable dans toutes les cuisines, toujours prêt et à point.



PRESENTACIÓN: 70 Caja para colgar.

LAS VENTAJAS DEL TEFLÓN

- El cuchillo de teflón de Martínez & Gascón, es una herramienta duradera y de precisión tanto para el cocinero profesional como el amateur.
- Su ergonomía da un equilibrio perfecto en mano, debido a una distribución milimétrica de pesos entre hoja y mango.
- Está elaborado con acero inoxidable molibdeno vanadio de máxima calidad, usando la tecnología más vanguardista en los procesos de fabricación (devastado en frío después del templado), endurecidos con el proceso Rockwell proporcionando a la hoja una dureza de C56° - C58°. Lo que dota a los cuchillos de un filo cortante más duradero que con cualquier otro acero.



- Es afilado a mano para asegurarnos un acabado inigualable en este importante proceso.
- El recubrimiento del teflón que le da nombre, le proporciona un corte más ligero y una mayor durabilidad del filo, debido a las propiedades antiadherentes, anticorrosivas y resistencia al lavado de este material.
- Todos estos procesos juntos, le proporcionan a este cuchillo un excelente corte con el mínimo esfuerzo.
- La exclusividad del producto concluye, con una cuidadosa selección de los materiales del mango, utilizando para ello Mikarta y plástico perlado blanco, que hacen que la imagen represente, lo que desde el principio hemos buscado: UNA JOYA EN LA COCINA





HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio +teflón**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium + teflon**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium teflon**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



0780

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau
éplucheur



0781

120 mm

Chuletero
Steak knife
Couteau de
Couteau à viande



0783

160 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



0784

230 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à
jambon



0786

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



0787

250 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



0788

200 mm

Santoku
Santoku hollow
Santoku



0789

295 mm

Jamonero / Salmonero
alveolado
Slicing hollow
Couteau à jambon /
saumon



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio+teflón
BLADE: Stainless Steel molybdenum valadium teflon
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium+ teflon



MANGO: Madreperlato
HANDLE: Madreperlato
MANCHE: Madreperlato



1780

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau éplu-
cheur



1783

160 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



1786

200 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



1787

250 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



1788

200 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



1789

295 mm

Jamonero / Salmonero
alveolado
Slicing hollow
Couteau à jambon /
saumon



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio+teflón**
BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium teflon**
LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium+ teflon**



MANGO: **Mikarta**
HANDLE: **Mikarta**
MANCHE: **Mikarta**



6780

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau éplucheur



6783

160 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



6786

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



6787

250 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



6788

200mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



6789

295 mm

Jamonero / Salmonero
alveolado
Slicing hollow
Couteau à jambon /
saumon



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum valadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Madera de olivo
HANDLE: Olive wood
MANCHE: Bois d'olivier



0790

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau éplucheur



0791

160 mm

Chuletero
Steak knife
Couteau à viande



0793

160 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



0794

230 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



0795

215 mm

Panero
Bread knife
Couteau à pain



0796

200 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



0797

250 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



0798

200 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



0799

295 mm

Salmonero / Jamonero
alveolado
Kitchen Knife
Couteau à
jambon



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum valadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Madreperlato nacar
HANDLE: Madreperlato nacre
MANCHE: Madreperlato nacre



1790

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau éplucheur



1991

120 mm

Chuletero Sierra
Steak knife
Couteau à viande



1793

160 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



1794

230 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



1795

215 mm

Panero
Bread knife
Couteau à pain



1796

200 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



1797

250 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



1798

200 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



1799

295 mm

Jamonero / salmonero
alveolado
Slicing knife
Couteau à jambon /
saumon



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**
BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**
LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Mikarta negro**
HANDLE: **Black mikarta**
MANCHE: **Mikarta noir**



4790

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau
éplucheur



4793

160 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



4794

230 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à
jambon



4795

215 mm

Panero
Bread knife
Couteau à
pain



4796

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



4797

250 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



4798

200 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



4799

295 mm

Salmonero/jamonero
Slicing hollow
Couteau à
saumon / jambon



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Mikarta rojo**

HANDLE: **red mikarta**

MANCHE: **mikarta rouge**



6790

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau éplucheur



6793

160 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



6794

230 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à
jambon



6795

215 mm

Panero
Bread knife
Couteau à pain



6796

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



6797

250 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



6798

200 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



6799

295 mm

salmonero/jamonero
alveolado
Slicing hollow
Couteau à
saumon / jambon



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**

***3971**

120 mm

Chuletero con sierra

Steak serrated knife

Couteau à steak avec

denture



3870

110 mm

Puntilla
Paring knife

Couteau éplucheur



3871

120 mm

Chuletero
Steak knife
Couteau à
viande



3872

180 mm

Lenguado flexible
Fillet flexible knife
Couteau à sole
souple



3873

160 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



3874

230 mm

Jamoner
Slicing knife
Couteau à
jambon



3875

215 mm

Panero
Bread knife
Couteau à pain



3876

200 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



3877

250 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de
cuisinier



3878

200 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



3879

295 mm

Salmonero / jamonero
alveolado
Slicing hollow
Couteau à
saumon / jambon



3880

180 mm

Hachuela Japonesa
Japanese cleaver
Petit couperet
japonais



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**
BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**
LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**
HANDLE: **Polyoxymethylene**
MANCHE: **Polioximetilène**



4870

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau éplucheur



4871

120 mm

Chuletero
Steak knife
Couteau à viande



4873

160 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



4874

230 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



4876

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



4877

250 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



4878

200 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



5870

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau éplucheur



5871

120 mm

Chuletero
Steak knife
Couteau à viande



5873

160 mm

Cocinero
Kitchen knife
Couteau de cuisinier



5874

230 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



5876

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



5877

250 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



5878

200 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



6870

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau éplucheur



6871

120 mm

Chuletero
Steak knife
Couteau à
viande



6873

160 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



6874

215 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à
jambon



6876

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



6877

250 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



6878

200 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



7870

110 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau éplucheur



7871

120 mm

Chuletero
Steak knife
Couteau à
viande



7873

160 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



7874

230 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à
jambon



7876

200 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



7877

250 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



7878

200 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



SERIE
ROMA



El diseño de la serie Roma es un clásico de la cocina, con su diseño atemporal, pensado para el día a día, de líneas rectas y ergonómico, con tres remaches y acabado perfecto sin juntas. Cachas de polioximetileno (POM) muy resistentes e indeformable y exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad .

The design of the Roma Series is a kitchen classic, with its timeless design, designed to withstand the day to day, straight and ergonomic lines, with three rivets and a seamless flawless finish. Highly durable and non-deformable polyoxymethylene (POM) handles and exclusive high performance and durable steel.

La conception de la série Roma est un classique dans la cuisine, avec un design atemporel, conçu pour le quotidien, aux lignes droites et ergonomique, avec trois rivets et une finition parfaite sans joints. Plaquettes en polyoxyméthylène (POM) très résistantes et indéformables, et acier exclusif à haute performance et haute durabilité.



PRESENTACIÓN: 00 Funda protectora. 10 Display para colgar.



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum valadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polioximetileno (POM)
HANDLE: Polyoxymethylene (POM)
MANCHE: Polioximetilène (POM)



1520

150 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



1521

175 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



1522

200 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



1523

225 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



1524

250 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



1525

310 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



1526

360 mm

Carnicero
Butcher knife
Couteau de boucher



1516

250 mm

Carnicero
Butcher hollow knife
Couteau de boucher



1517

310 mm

Carnicero
Butcher hollow knife
Couteau de boucher



1518

360 mm

Carnicero
Butcher hollow knife
Couteau de boucher



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio

BLADE: Stainless Steel molybdenum vanadium

LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polioximetileno (POM)

HANDLE: Polyoxymethylene (POM)

MANCHE: Polioximetilène (POM)



1530

130 mm

Deshuesador
Boning knife
Couteau à désosser



1531

150 mm

Deshuesador
Boning knife
Couteau à désosser



1534

275 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



1535

300 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



1537

285 mm

Salmonero /
jamonero alveolado
Slicing hollow
Couteau à
saumon / jambon



1538

250 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



1541

300 mm

Salmonero /
jamonero alveolado
Slicing hollow
Couteau à
saumon / jambon



3650

75 mm

Mondador curvo
Tourne knife
Couteau à
éplucher



3750

105 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau
éplucheur



3751

125 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



3752

150 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



3754

205 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



3661

185 mm

Santoku
Santoku knife
Santoku



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum vanadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polioximetileno (POM)
HANDLE: Polyoxymethylene (POM)
MANCHE: Polioximetilène (POM)



3755

230 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



3756

255 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



3757

300mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



3758

205 mm

Panero
Bread knife
Couteau à pain



3759

155 mm

Quesero
Cheese knife
Couteau à fromage



3435

300 mm

Panero
Bread knife
Couteau à pain



0410

255 mm

Cuchillo quesero - fiambre
Cheese knife
Couteau à fromage- charcuterie



0412

300 mm

Cuchillo quesero - fiambre
Cheese knife
Couteau à fromage- charcuterie



0414

360 mm

Cuchillo quesero - fiambre
Cheese knife
Couteau à fromage- charcuterie



SERIE
ROMA
DELUXE

El diseño de la serie Roma Deluxe es un clásico de la cocina, con su diseño atemporal, pensado para el día a día, de líneas rectas y ergonómico, con tres remaches y acabado perfecto sin juntas. Cachas de polioximetileno (POM) muy resistentes e indeformable y exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad. La virola Inoxidable entre el mango y la hoja proporciona un equilibrio apropiado a la vez que protege la mano.

The design of the Roma Deluxe Series is a kitchen classic, with its timeless design, designed to withstand the day to day, straight and ergonomic lines, with three rivets and a seamless flawless finish. Highly durable and non-deformable polyoxymethylene (POM) handles and exclusive high performance and durable steel. The rustproof ferrule between the handle and blade ensures an appropriate balance whilst protecting the hand.

La conception de la série Roma Deluxe est un classique dans la cuisine, avec un design atemporel, conçu pour le quotidien, aux lignes droites et ergonomique, avec trois rivets et une finition parfaite sans joints. Plaquettes en polyoxyméthylène (POM) très résistantes et indéformables, et acier exclusif à haute performance et haute durabilité. La mitre en Inox entre le manche et la lame apporte un bon équilibre et protège la main.



PRESENTACIÓN: 00 Funda protectora. 10 Display para colgar.



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio

BLADE: Stainless Steel molybdenum vanadium

LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polioximetileno (POM + virola inox)

HANDLE: Polyoxymethylene + inox bolster

MANCHE: Polycyméthilène + inox virole



4850

105 mm

Puntilla
Paring knife
Couteau éplucheur



4852

150 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



4853

180 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



4854

205 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



4856

255 mm

Cocinero
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier



4858

205 mm

Panero
Bread knife
Couteau à pain



4861

255 mm

Jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon



4864

195 mm

Macheta doméstica
Household cleaver
Couperet ménager



SERIE
VERSALLES

La serie Versalles es un cuchillo forjado auténtico en una sola pieza de acero, muy duradero y resistente, seduce por su perfecta estabilidad, y la atractiva forma de su diseño. La hoja continua y el cabezal ofrecen un balance perfecto y una sujeción segura. Con mango de polioximetileno (POM) diseñado con tres remaches y espiga completa se ajusta cómodamente a la mano facilitando el trabajo con cualquier tipo de alimento. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

The Versalles Series is an authentic single piece of steel forged knife, extremely durable and sturdy, entices due to its perfect stability, and the attractive shape of its design. The continuous blade and head offer a perfect balance and safe grip. Having a polyoxymethylene handle (POM) designed with three rivets and full tang comfortably adapts to fit the hand comfortably facilitating work with any type of food. Exclusive high performance and durable steel.

La série Versalles est un couteau forgé authentique en une seule pièce d'acier, très durable et résistant, qui séduit pour sa stabilité parfaite et pour la forme attrayante de sa conception. La lame continue et la garde assurent un balancement parfait et une tenue sécurisée. Avec un manche en polyoxyméthylène (POM), conçu avec trois rivets et une soie complète, il s'adapte confortablement à la main pour simplifier le travail avec tous types d'aliments. Acier exclusif à haute performance et haute durabilité.



PRESENTACIÓN: 00 Funda protectora. 70 Caja para colgar.



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum valadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polioximetileno (POM)
HANDLE: Polyoxymethylene
MANCHE: Polioximetilène



0600

100 mm

Puntilla forjado
 Paring knife
 Couteau éplucheur
 forgé



0601

150 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



0602

200 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



0603

225 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



0604

250 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



0605

300 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged Knife
Couteau de
cuisinier forgé



0607

250 mm

Trachelard forjado
Carving forged knife
Couteau tranche-lard
forgé



0608

295 mm

Trachelard forjado
Carving forged knife
Couteau tranche-lard
forgé



0609

300 mm

Jamonero forjado
Slicing knife
Couteau à jambon
forgé



0610

160 mm

Deshuesador forjado
Boning forged knife
Couteau à désosser
forgé



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



0614

200 mm

Panero forjado
Bread forged knife
Couteau à pain forgé



0615

300 mm

Jamonero - salmonero
forjado
Slicing hollow edge forge
Couteau à jambon - saumon
forgécuisinier forgé



0618

200 mm

Santoku forjado
Santoku forged Knife
Santokur forgé



0680

250 mm

Cocinero forjado
alveolado
Kitchen Knife
Couteau de
cuisinier forgé

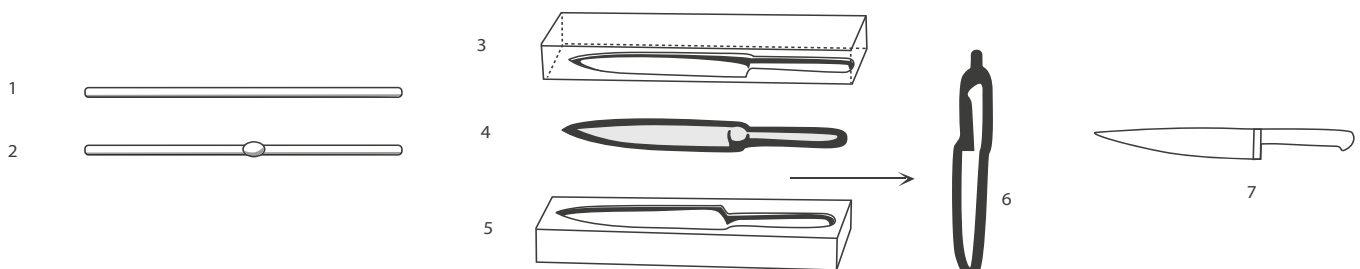


NUESTROS FORJADOS

El cuchillo forjado parte de una barra de acero, la cual sufre varias deformaciones mediante el calentamiento de la pieza al rojo vivo, con golpes de prensas de gran tonelaje y utilizando el utillaje adecuado le dan la forma deseada, posteriormente se corta mediante un troquel.

El grosor del cuchillo y la densidad del acero es mucho mayor que un cuchillo convencional de lámina y el hecho de llevar incorporada la virola en el centro le otorga un equilibrio perfecto.

Cabe destacar de este proceso de fabricación que el cuchillo es macizo de una sola pieza, evitamos así las zonas soldadas o pegadas que son puntos de riesgo y baja resistencia mecánica que provocaría roturas y haría así el cuchillo de baja calidad.





HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum valadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polioximetileno (POM)
HANDLE: Polyoxymethylene
MANCHE: Polioximetilène



3600

100 mm

Puntilla forjado
 Paring forged knife
 Couteau éplucheur forgé



3601

150 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



3602

200 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



3603

225 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



3604

250 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



3605

300 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged Knife
Couteau de
cuisinier forgé



3607/3608

250/300 mm

Tranchelard forjado
Carving forged
knife Couteau
tranche-lard forgé



3614

200 mm

Panero forjado
Bread forged knife
Couteau à pain
forgé



3615

250 mm

Jamonero - salmonero
forjado
Slicing hollow edge forge
Couteau à jambon - saumon
forgécuisinier forgé



3618

200 mm

Santoku forjado
Santoku forged
Knife
Santokur forgé



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



4600

100 mm

Puntilla forjado
Paring forged knife
Couteau éplucheur forgé



4601

150 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de cuisinier
forgé



4602

200 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de cuisinier
forgé



4603

225 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de cuisinier
forgé



4604

250 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged knife
Couteau de cuisinier
forgé



4605

300 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged knife
Couteau de cuisinier
forgé



4618

175 mm

Santoku forjado
Santoku knife
Santoku



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



5600

100 mm

Puntilla forjada
Paring forged knife
Couteau
éplucheur forgé



5601

150 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged knife
Couteau de
cuisinier forgé



5602

200 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged knife
Couteau de
cuisinier forgé



5603

225 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged knife
Couteau de
cuisinier forgé



5604

250 mm

Cocinero forjado
Kitchen forger knife
Couteau de
cuisinier forgé



5605

300 mm

Cocinero forjado
Kitchen forger knife
Couteau de
cuisinier forgé



5618

175 mm

Santoku forjado
Santoku knife
Santoku



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



6600

100 mm

Puntilla forjada
Paring forged knife
Couteau
éplucheur forgé



6601

150 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged knife
Couteau de
cuisinier forgé



6602

200 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged knife
Couteau de
cuisinier forgé



6603

225 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged knife
Couteau de
cuisinier forgé



6604

250 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de
cuisinier forgé



6605

300 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de
cuisinier forgé



6618

175 mm

Santoku forjado
Santoku knife
Santoku



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



7600

100 mm

Puntilla forjada
Paring forged knife
Couteau
éplucheur forgé



7601

150 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de
cuisinier forgé



7602

200 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de
cuisinier forgé



7603

225 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de
cuisinier forgé



7604

250 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged knife
Couteau de
cuisinier forgé



7605

300 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged knife
Couteau de
cuisinier forgé



7618

175 mm

Santoku forjado
Santoku knife
Santoku



SERIE
MUNICH Y
BREMEN

La serie Munich es un cuchillo forjado auténtico en una sola pieza de acero, muy duradero y resistente, seduce por su perfecta estabilidad, y la atractiva forma de su diseño. La hoja continua y el cabezal ofrecen un balance perfecto y una sujeción segura. Con mango de polioximetileno (POM) diseñado con tres remaches y espiga completa se ajusta cómodamente a la mano facilitando el trabajo con cualquier tipo de alimento. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

The Munich Series is an authentic single piece of steel forged knife, extremely durable and sturdy, entices due to its perfect stability, and the attractive shape of its design. The continuous blade and head offer a perfect balance and safe grip. Having a polyoxymethylene handle (POM) designed with three rivets and full tang comfortably fits one's hand facilitating work with any type of food. Exclusive high performance and durable steel.

La série Munich est un couteau forgé authentique en une seule pièce d'acier, très durable et résistant, qui séduit pour sa stabilité parfaite et pour la forme attrayante de sa conception. La lame continue et la garde assurent un balancement parfait et une tenue sécurisée. Avec un manche en polyoxyméthylène (POM), conçu avec trois rivets et une soie complète, il s'adapte confortablement à la main pour simplifier le travail avec tous types d'aliments. Acier exclusif à haute performance et haute durabilité.





HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



0620

70 mm

Mondador forjado
Tourne forged knife
Couteau à éplucher
forgé



0621

90 mm

Puntilla forjada
Paring forged knife
Couteau éplucheur
forgé



0622

120 mm

Puntilla forjada
Paring forged knife
Couteau éplucheur
forgé



0623

160 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de
cuisinier forgé



0624

205 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de
cuisinier forgé



0625

260 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de
cuisinier forgé



0626

300 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de
cuisinier forgé



0627

160 mm

Tranchelard forjado
Carving forged knife
Couteau tranche-lard
forgé



0628

210 mm

Tranchelard forjado
Carving forged knife
Couteau tranche-lard
forgé



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



0629

260 mm

Tranchelard forjado
Carving forged knife
Couteau tranche-lard
forgé



0630

160 mm

Deshuesador forjado
Boning forged knife
Couteau à désosser
forgé



0631

125 mm

Chuletero forjado
Steak forged knife
Couteau à viande
tranchant forgé



0632

210 mm

Panero forjado
Bread forged knife
Couteau à pain
forgé



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**
BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**
LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**
HANDLE: **Polyoxymethylene**
MANCHE: **Polioximetilène**



2641

90 mm

Puntilla forjada
Paring forged knife
Couteau éplucheur
forgé



2644

200 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de
cuisinier forgé



2645

260 mm

Cocinero forjado
Kitchen forgen knife
Couteau de
cuisinier forgé

MARTINEZ & GASCON

SERIE
TOOLS
PRO

 **MARTINEZ
& GASCON**
HERNANDEZ - CORDON



En la Serie Tools Pro encontramos una herramienta de alta calidad y funcionalidad pensado para la cocina profesional. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

Superlative quality and high functionality tools designed for professional cooking are found in the Tools Pro Series.

Dans la Série Tools Pro, vous trouverez un outil de haute qualité et très fonctionnel, conçu pour la cuisine professionnelle.



PRESENTACIÓN: 10 Display para colgar.



2427

135 mm

Espatula pastelera
Pastry spatula
Spatule à pâtisserie



2429

210 mm

Espatula pastelera
Pastry spatula
Spatule à pâtisserie



2430

260 mm

Espatula pastelera
Pastry spatula
Spatule à pâtisserie



2431

285 mm

Espatula pastelera
Pastry spatula
Spatule à pâtisserie



0428

140 mm

Espatula pastelera
Pastry spatula
Spatule à pâtisserie



0429

185 mm

Espatula pastelera
Pastry spatula
Spatule à pâtisserie



0430

255 mm

Espatula pastelera
Pastry spatula
Spatule à pâtisserie



0432

310 mm

Espatula pastelera
Pastry spatula
Spatule à pâtisserie



0445

90x170 mm

Paleta acodada
Bended Spatula
Spatule coudée



9818

35 x 185 mm

Espatula mini
Mini spatula
Spatule mini



9819

70 x 185 mm

Espatula mini acodada
Mini spatula
Spatule mini



9820

90 x 20 mm

Espatula mini acodada
montaplato
Mini spatula
Spatule mini



0442

80 mm

Espatula cocina
Spatula black pom
handle
Spatule cuisine manche
pom noir



0443

90 mm

Espatula cocina
Spatula black pom
handle
Spatule cuisine manche
pom noir



0444

100 mm

Espatula cocina
Spatula black pom
handle
Spatule cuisine manche
pom noir



0448

120 mm

Espatula cocina
Spatula black pom
handle
Spatule cuisine manche
pom noir



0424

445 mm

Cuchillo quesero holandés
Dutch cheese knife
Couteau à fromage hollandais



0425

260 mm

Cuchillo quesero
2 mangos
Cheese knife 2 handles
Couteau à fromage 2 manches



5418

320 mm

Cuchillo quesero
2 mangos
Cheese knife 2 handles
Couteau à fromage
2 manches



0419

320 mm

Cuchillo quesero
2 mangos
Cheese knife 2 handles
Couteau à fromage
2 manches



0421

345 mm

Cuchillo quesero
2 mangos
Cheese knife 2 handles
Couteau à fromage
2 manches



0423

315 mm

Cuchillo quesero
2 mangos
Cheese knife 2 handles
Couteau à fromage
2 manches

5419 ●
2419 ●



1779

90 mm

Cuchillo patatero
Paring knife
Couteau à éplucher



2776

75 mm

Mondador curvo
Tourne straight knife
Couteau à éplucher

6776 ●



2777

75 mm

Mondador recto
Tourne straight knife
Couteau à éplucher droit



2778

90 mm

Mondador recto
Tourne straight knife
Couteau à éplucher droit

5778 ● 4778 ●
7778 ● 6778 ●



6777

75 mm

Mondador recto
Tourne straight knife
Couteau à éplucher



6778

90 mm

Mondador recto
Tourne straight knife
Couteau à éplucher
droit



9003

80 mm

Navaja pescador
Poket knife
Couteau de
pêcheur pointe



9004

80 mm

Navaja pescador
Poket knife
Couteau de
pêcheur pointe



9007

175 mm

Tijera cocina forjada profesional inox
Kitchen Scissors forged stainless steel
Ciseaux de cuisine for-gés professionnels inox



9008

200 mm

Tijera cocina forjada profesional inox
Kitchen Scissors forged stainless steel.
Ciseaux de cuisine for-gés professionnels inox



9030

200 mm

Alicates marisco
Lobster cracker stainless steel
pince inox. crustacés



9077

190 mm

Tijeras multiusos inox
Multipurpose scissors
Ciseaux multi usage inox



9071

250 mm

Tijeras profesional para aves
Poultry shears stainless steel
Ciseaux professionnels volailles inox



9069

220 mm

Tijeras profesional microdentada cocina
Scissors forged micro serrated
Ciseaux professionnels micro dentelés cuisine



9073

200 mm

Tijeras cocina forjada
inox
Scissors forged
stainless steel
Ciseaux cuisine
forgés inox



9074

240 mm

Tijeras cocina forjada
inox
Scissors forged
stainless steel
Ciseaux cuisine
forgés inox



9033

200 mm

Tijeras cocina forjada
inox
Scissors forged
stainless steel
Ciseaux cuisine
forgés inox



9034

225 mm

Tijeras cocina forjada
inox
Scissors forged
stainless steel
Ciseaux cuisine
forgés inox



9075

235 mm

Tijeras multiusos inox
Multipurpose scissors
Ciseaux multi usage inox



9076

200 mm

Tijeras multiusos titanio
Multipurpose scissors
titanium
Ciseaux multi usage titane



9078

160 mm

Tijeras multiusos inox
Multipurpose scissors
Ciseaux multi usage inox



9079

205 mm

Tijeras multiusos
Multipurpose scissors
Ciseaux multi usage



9180

340 x 98 mm

Aplastafiletos inox
Meat tenderizer stainless
steel
Maillet à viande inox



0449

340 x 98 mm

Espatula cocina
Spatula black pom handle
Spatule cuisine manche pom
noir



9178

Escamador de pescado
Scaling knife
Écaillageur poisson



9179

265 x 110 mm

Aplastafiletos inox
Meat tenderizer stainless steel
Maillet à viande inox



0450

65 mm

Abreostras manual
Oyster knife
Ouvre-huitres manuel



0451

210 mm

Abreostras mesa
Oyster opener table
Ouvre-huitres table



0455

560 mm

Bacaladera
Codfish
Coupe morue



9068

460 mm

Iman portátiles
Magnetic rack
Aimant porte-ustensiles



9176

230 mm

Gubia con tope
Gouge
Gouge sans butée



9174

230 mm

Gubia inyectada
Gouge
Gouge sans butée



9954

460 mm

Pelador multifuncion
Magnetic rack
Aimant porte-ustensiles



9959

230 mm

Pelador economico azul
Blue economic
peeler
Couteau éplucheur
économique bleu



9966

420 mm

Serrucho inox
Butcher saw stainless
steel
Scie inox



9967

420 mm

Hoja serrucho recambio
Blade butcher saw
stainless steel
Lame scie rechange



SERIE
KNIVES
TOOLS

La cocina de un profesional debe estar equipada con los instrumentos necesarios para facilitar su trabajo diario. En esta serie puedes encontrar los complementos perfectos para tus cuchillos. Pensando siempre en la forma más segura y creativa posible. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad

The kitchen of any professional must be equipped with the necessary tools to make his/her day-to-day work easier. The perfect accessories for your knives can be found in this Series. Always designed in the safest and most creative manner possible.

La cuisine d'un professionnel doit être équipée des instruments lui permettant de simplifier sa tâche quotidienne. Dans cette série, vous trouverez les compléments parfaits pour vos couteaux. Toujours de la manière la plus sûre et créative possible.



9080

300x200x15 mm

Tabla polietileno
Cutting board
Planche polyéthylène



9081

400x300x20 mm

Tabla polietileno
Cutting board
Planche polyéthylène



9082

500x300x20 mm

Tabla polietileno
Cutting board
Planche polyéthylène



9084

600x400x20 mm

Tabla polietileno
Cutting board
Planche polyéthylène



9090

300 mm

Chaira **diamante**
Diamond round
sharpener
Fusil diamant



9091

200 mm

Chaira alemana
Round sharpener
Fusil allemand



9092

225 mm

Chaira alemana
Round sharpener
Fusil allemand



9093

300 mm

Chaira alemana
Round sharpener
Fusil allemand



3093

300 mm

Chaira alemana
Round sharpener
Fusil allemand



6093

300 mm

Chaira alemana
Round sharpener
Fusil allemand



7093

300 mm

Chaira alemana
Round sharpener
Fusil allemand



9094

250 mm

Chaira alemana ovalada
Oval sharpener
Fusil allemand ovale



9096

300 mm

Chaira alemana ovalada
Oval sharpener
Fusil allemand ovale



9097

250 mm

Chaira
Round sharpener
Fusil manche



9098

300 mm

Chaira
Round sharpener
Fusil manche



9099

190 mm

Chaira ovalada
Oval sharpener
Fusil ovale



050081

450 x 15 mm

Pala de polietileno
Polyethylene shovel



070081

700 x 20 mm

Pala de polietileno
Polyethylene shovel



100081

1000 x 25 mm

Pala de polietileno
Polyethylene shovel



050071

500 mm

Pala de polietileno
+ inox
Polyethylene + stainless steel
shovel



070071

700 mm

Pala de polietileno
+ inox
Polyethylene + stainless steel
shovel



100071

1000 mm

Pala de polietileno
+ inox
Polyethylene + stainless steel
shovel



8250

Guante proteccion malla correa flexible marron, talla S
Anti-cut glove inox mesh brown plastic strap size S
Gant protection maille bracelet souple brun - Taille S



8251

Guante proteccion malla correa flexible verde - Talla M
Anti-cut glove inox mesh green plastic strap size M
Gant protection maille bracelet souple vert Taille M



8252

Guante proteccion malla correa flexible blanca - Talla L
Anti-cut glove inox mesh brown plastic strap size S
Gant protection maille bracelet souple brun - Taille S



8253

Guante proteccion malla correa flexible roja - Talla XL
Anti-cut glove inox mesh red plastic strap size XL
Gant protection maille bracelet souple rouge - Taille XL



8254

Guante proteccion malla correa flexible azul - Talla XXL
Anti-cut glove inox mesh blue plastic strap size XXL
Gant protection maille bracelet souple bleu - Taille XXL



9159

Guante anticorte talla 6
Anti-cut glove size 6
Gant anti coupure taille 6



9160

Guante anticorte talla 7
Anti-cut glove size 7
Gant anti coupure taille 7



9161

Guante anticorte talla 8
Anti-cut glove size 8
Gant anti coupure taille 8



9162

Guante anticorte talla 9
Anti-cut glove size 9
Gant anti coupure taille 9



9163

Guante anticorte talla 10
Anti-cut glove size 10
Gant anti coupure taille 10



9650

45,5x44cm

Manta portacuchillos 12 piezas
12 Pieces Knives Roll Bag black
Étui à couteaux 12 pièces



9651

45,5x44 cm

Manta portacuchillos 12 piezas
12 Pieces Knives Roll Bag black
Étui à couteaux 12 pièces



9655

51x44cm

Manta portacuchillos con asas
12 piezas
Étui à couteaux avec poignées
12 pièces



9657

48x14cm

Manta especial corte jamon
4 piezas nylon
4 Pieces Knives Roll Bag
Étui à couteaux avec
poignées 4 pièces



9658

51x19 cm

Manta especial cocinero 12
piezas nylon
12 Pieces Knives Roll Bag
Étui à couteaux avec poignées
12 pièces



9654

33x48x18,5 cm

Mochila porta cuchillos
knife backpack
sac à dos à couteaux



9986

Afilador Red Steel
Red steel sharpener
Aiguiseur Red Steel



9988

Afilador electrico FireStone
FireStone sharpener
Aiguiseur électrique FireStone



9992

Muela de recambio afilador
Weel FireStone
Meule de rechange pour aiguiseur



SERIE
MENAJE

En la Serie Menaje nos encontramos con la herramienta ideal para los amantes de las carnes y barbacoas. Basada en cuchillos chuleteros resistentes y duraderos para cortar todo tipo de carnes, que junto con los tenedores forman el set ideal para preparar vuestra mesa e impresionar a vuestros comensales.

The ideal tool for meat and barbeque lovers can be found in the Menaje Series. Premised on robust and durable steak knives for cutting all kinds of meat, which together with the forks make up the perfect set for laying your table and wowing your guests.

Dans la Série Menaje, vous trouverez les ustensiles parfaits pour les amateurs de viandes et de barbecues. Fondée sur les couteaux à viande résistants et durables pour la découpe de tous types de viandes et qui, avec les fourchettes, constituent le set idéal pour dresser votre table et épater vos invités.





HOJA: **Acero Inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**
HANDLE: **Polyoxymethylene (POM)**
MANCHE: **Polyoxyméthilène (POM)**



0791

120 mm

Chuletero
Steak knife
Couteau à viande



3807

115 mm

Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau à viande



3808

90 mm

Tenedor
Fork handle
Fourchette
manche



1807

115 mm

Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau à viande



1808

90 mm

Tenedor
Fork handle
Fourchette
manche



1809

100 mm

Macheta de mesa
Table machete
Machette de table



HOJA: **Acero Inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Madera prensada**
HANDLE: **Packwood**
MANCHE: **Bois pressé**



0805

130 mm

Cuchillo churrasco
Churrasco steak
knife
Couteau grillade
manche



0806

100 mm

Tenedor churrasco
Fork packwood
Fourchette grillade
manche bois
pressécher



1865

130 mm

Cuchillo churrasco
Churrasco steak
knife
Couteau grillade
manche



1866

100 mm

Tenedor churrasco
Fork packwood
Fourchette grillade
manche bois
pressécher



1867

115 mm

Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau à
viande



1868

90 mm

Tenedor chuletero
Fork packwood
Fourchette à
viande
manche



HOJA: **Acero Inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**
HANDLE: **Polyoxymethylene (POM)**
MANCHE: **Polyoxyméthilène (POM)**



3809

100 mm

Macheta de mesa
Table machete
Machette de table



3971

120 mm

Cuchillo chuletero
sierra
Steak knife
Couteau à viande



4865

130 mm

Cuchillo churrasco
Churrasco steak knife
Couteau grillade
manche



4866

100 mm

Tenedor
Fork
Fourchette



4867

115 mm

Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau à viande



4868

90 mm

Tenedor chuletero
Fork packwood
Fourchette à viande
manche



HOJA: **Acero Inoxidable**
BLADE: **Stainless Steel**
LAME: **Acier Inoxydable**



MANGO: **Polipropileno**
HANDLE: **Polypropylene**
MANCHE: **Polypropylène**



9731

105 mm

Surtido de 32uds en
4 colores
Steak knife microserrated
selection 32pcs 4 colors
Couteau à viande micro
dentelé



0716

100 mm

Cuchillo chuletero
barbacoa madera
moldeada
Steak knife
Couteau à viande
barbecue



0717

90 mm

Tenedor chuletero
barbacoa
Fork packwood hand
Fourchette à viande
barbecue 9cm bois
pressé



1731

105 mm

Cuchillo chuletero
microdentado
Steak knife
microserrated
Couteau à viande
micro dentelé



4731

105 mm

Cuchillo chuletero
microdentado
Steak knife
microserrated
Couteau à viande
micro dentelé



7731

105 mm

Cuchillo chuletero
microdentado
Steak knife
microserrated
Couteau à viande
micro dentelé



8731

105 mm

Cuchillo chuletero
microdentado
Steak knife
microserrated
Couteau à viande
micro dentelé

A still life photograph on a white marble surface. In the foreground, a citrus peeler with a black handle and a silver blade is positioned over a whole green lime. To the left, a light green plate holds a stack of sliced citrus fruits, including orange and lime. In the background, a white ceramic pot contains a green plant with long, thin leaves. A semi-transparent white hexagon is overlaid in the center, containing the text 'SERIE GADGETS'.

SERIE
GADGETS

Los gadgets son utensilios de cocina muy prácticos que tienen una función específica como puede ser pelador, vaciador, cincelador, etc....

Gadgets are very practical kitchen utensils having a specific function such as peelers, emptying devices, chisels etc ...

Les gadgets sont des ustensiles de cuisine très pratiques avec une fonction spécifique, par exemple : éplucheur, évideur, couteau à parer, etc.



9050

160 mm

Pinza curva
decoracion inox
Gourmet Tweezers
stainless steel
Pince droite
décoration inox



9051

110 mm

Pinzas para
pescado inox.
Fish bone tweezers
Pince pour poisson



9052

270 mm

Pinza recta
decoración inox
Gourmet Tweezers
Pince droite
décoration inox



9053

265 mm

Pinza curva
decoracion inox
Gourmet Tweezers
curved
Pince courbée
décoration inox



9800

Pelapatatas dos frente
Potato Peeler
Éplucheur pommes
de terre



9802

Descorazonador de
manzanas
Apple Corer
Vide-pomme



9804

110 mm
Corta pizza
Pizza-Cutter
Roulette à pizza



9806

25 mm
Vaciador inox
Melon Baller
Évideur inox



9810

Cincelador limón inox
Canal Knife
Couteau à parer citron
inox



9811

Decorador limon inox
Decorating Zester
Couteau à décorer citron
inox.



0933

Serie MONACO

Juego de cocina
6 piezas

R. 3870 R. 3876
R. 3871 R. 3878
R. 3873 R. 3874



0990

Serie MONACO

Juego de cocina
6 piezas

R. 1780 R. 1787
R. 1783 R. 1788
R. 1786 R. 1789



0991

Serie MONACO

Juego de cocina. 6 piezas
Set 6 pieces

R. 6780 R. 6787
R. 6783 R. 6788
R. 6786 R. 6789



0992

Serie MONACO

Juego de cocina. 6 piezas
Set 6 pieces

R. 4780 R. 4787
R. 4783 R. 4788
R. 4786 R. 4789



0912

Serie ROMA Deluxe

Juego de cocina. 6 piezas
Set 6 pieces

R. 4850 R. 4861
R. 4852 R. 4858
R. 4856 R. 9077



0988

Serie PROFESIONAL

Juego de cocina. 7 piezas
Set 7 piezas

R. 0600 R. 0609
R. 0601 R. 0614
R. 0604 R. 9069
R. 9097



0985

Serie ESCORIAL

Juego de cocina. 7 piezas
Set 7 piezas

R. 3761 R. 3769
R. 3763 R. 3772
R. 3766 R. 9077
R. 9093



0984

Serie ESCORIAL

Juego de cocina. 7 piezas
Set 7 piezas

R. 1761 R. 1769
R. 1763 R. 1772
R. 1766 R. 9077
R. 9093



0986

Serie ALAMBRA

Juego de cocina. 6 piezas
Set 6 piezas

R. 2741 R. 2748
R. 2743 R. 2749
R. 2746 R. 9078



0987

Serie ESCORIAL

Juego de cocina. 6 piezas
Set 6 piezas

R. 3761 R. 3769
R. 3763 R. 3772
R. 3766 R. 9077



0913

Serie ROMA

Juego de cocina. 6 piezas
Set 6 piezas

R. 3750 R. 3758
R. 3752 R. 3663
R. 3754 R. 9077

CONDICIONES DE VENTA NACIONAL:

EMBALAJES:

Todos los cuchillos se presentarán en fundas de plástico y a su vez en cajas de docena. En cuanto a los tacos expositores y los tableros de cocina su presentación será en cajas individuales litografiadas.

Los cuchillos de mesa y de postre irán en estuches de media docena.

PORTES:

La mercancía viajará a PORTES PAGADOS hasta su destino en pedidos superiores a 300 €, siempre que sea dentro de la Península.

Para las Islas Canarias la franquicia de portes será a partir de 900€. La mercancía viajará siempre por cuenta y riesgo del comprador, no eximiendo de tal condición la franquicia de portes.

En pedidos inferiores a 300€ (Península) y 900€ (Canarias y Baleares), la mercancía viajará a PORTES DEBIDOS, excepto en los restos de pedidos.

I.V.A:

El I.V.A no va incluido en los precios, por lo que se cargará en factura.

PEDIDOS MÍNIMOS:

No se aceptan pedidos inferiores a 180 €.

CONDICIONES DE PAGO:

Es de 60 días fecha factura, produciéndose ésta siempre el mismo día de la expedición.

RECLAMACIONES:

Cualquier defecto de cantidad o calidad de la mercancía recibida deberá ponerse de manifiesto por el comprador en el plazo máximo de 20 días a partir de su recepción.

Fuera de este plazo no se aceptará ninguna reclamación.

OTROS:

Disponible código EAN y facturación electrónica.

INTERNATIONAL CONDITIONS OF SALES:

Consulting by e-mail or phone



www.martinezygascon.es





MARTINEZ & GASCON®

KNIVES WITH A SOUL

1945

Más de 70 años a la vanguardia de la cuchillería





MARTINEZ & GASCON®
KNIVES WITH A SOUL
1945

www.martinezygascon.es



967 484 118
ventas@martinezygascon.es
international@martinezygascon.es

Crta. Albacete, s/n 02230
Madrigueras Albacete-España