

cuchillos PROFESIONALES

PROFESSIONAL knives

couteaux PROFESSIONNELS

coltelleria PROFESSIONALE

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ





KYOTO	12
SAETA	16
NATURA	20
RIVIERA	24
RIVIERA BLANC	28
CLÁSICA	32
TANGO	36
UNIVERSAL	40
COLOUR PROF	56
2900	66
PALISANDRO	84



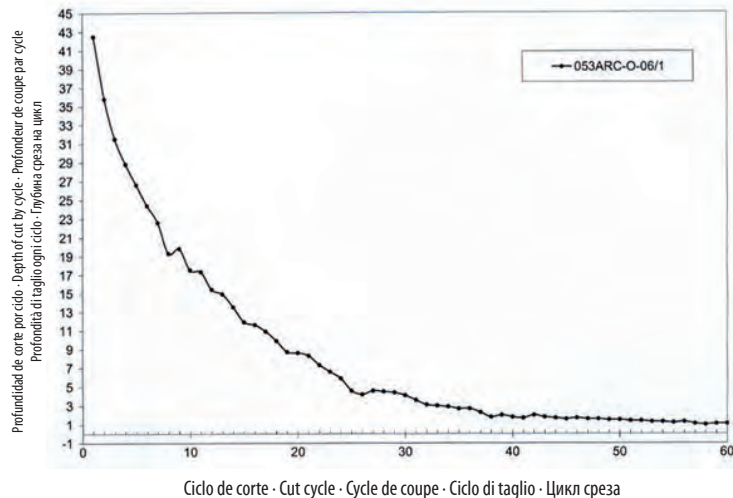
El Comportamiento Inicial de Corte (CIC) es la capacidad de corte que el usuario de un cuchillo espera cuando se suministra "como nuevo" de la fábrica o del punto de venta. El valor mínimo para los cuchillos es de 50 mm. La Retención del Filo de corte (RFC) es la capacidad del filo de la hoja del cuchillo para resistir el uso a lo largo de su vida útil. En este caso el valor mínimo ha de ser de 150 mm. ARCOS, tras un arduo proceso de investigación y desarrollo cuenta con un filo innovador que ha aplicado en la serie KYOTO, alcanzando valores CIC de 98 mm y RFC de 500 mm.

The CIC (Comportamiento Inicial de Corte) or Initial Cutting Power is the minimum edge sharpness a professional expects from a new knife straight from the factory or bought at the point of sale. The minimum value for the sharpness of an average new knife's edge is 50mm. The RFC (Retención del Filo de Corte) or Cutting Edge Durability is the amount of wear and tear the edge of the knife is able to resist during its lifetime. In this case the minimum RFC value is 150 mm. After exhaustive research and investigation ARCOS has raised the bar higher by developing an innovative blade edge in its KYOTO series of knives that reaches CIC values of 98mm and RFC values of 500mm.

Le comportement initial de coupe (CIC) est la capacité de coupe qu'un utilisateur est en droit d'attendre quand il achète un couteau. La valeur minimale est de 50mm. La tenue de coupe (TC) est la capacité de durée de coupe dans le temps. La valeur minimale est dans ce cas de 150mm. ARCOS, à travers un processus de recherche complexe a développé un fil innovateur qu'elle a appliqué à la série KYOTO, permettant d'atteindre des valeurs de CIC de 98mm et de TC de 500mm.

Cio' che chiamiamo COMPORTAMENTO INIZIALE DI CORTE (CIC) è la capacità di taglio che ci si attende da un coltello "nuovo di fabbrica" o in vendita presso un negozio. Il valore minimo per i coltelli è di 50mm. La RETENZIONE DEL FILO DE CORTE (RFC) è la capacità del filo della lama del coltello di resistere al suo utilizzo per un periodo lungo della sua vita. In questo caso il valore minimo che deve possedere è di 150 mm. ARCOS, a seguito di un arduo processo di ricerca e sviluppo, ha ottenuto un filo innovatore che è stato applicato, come prova, alla serie KYOTO ottenendo valori di CIC di 98 mm. e RFC di 500 mm.

Первичное поведение среза (CIC) – это характеристики среза, которые пользователь ножа ожидает от него при приобретении нового изделия на заводе или в магазине. Минимальное значение для ножей составляет 50 мм. Сохранение режущей кромки (RFC) – это способность кромки лезвия ножа выдержать его длительное использование. Минимальное значение должно составлять 150 мм. ARCOS, вследствие трудного исследовательского процесса и развития, имеет инновационное лезвие, которое используется в серии KYOTO, достигая значений CIC - 98 мм и RFC - 500 мм.



ENSAYO DE RETENCIÓN DEL FILO DE LOS ARTÍCULOS DE CORTE / TESTING FOR EDGE RETENTION AND CUTTING ABILITY / TEST DE LA TENUE DE COUPE / PROVA DI CONSERVAZIONE DEL FILO DEGLI UTENSILI DA TAGLIO / ИСПЫТАНИЕ СОХРАНЕНИЯ РЕЖУЩЕЙ КРОМКИ В РЕЖУЩИХ ИЗДЕЛИЯХ

Gráfica obtenida del test de filo a un cuchillo Serie Kyoto • Graph showing the test of edge sharpness of the Kyoto series • Graphique obtenu pour le test de la tenue de coupe pour un couteau de Kyoto • Grafica ottenuta dal test di filo di un coltello della serie KYOTO • Диаграмма, полученная в ходе теста среза с ножом из серии Kyoto.

CIC se calcula como la suma de los espesores de los tres primeros ciclos • The sum of the edge thickness from the first 3 cycles (CIC) • CIC se calcule comme la somme d'épaisseurs de trois premiers cycles • Il CIC si calcola facendo la somma degli spessori dei primi tre cicli • CIC высчитывается как сумма толщин трех первых циклов.

RFC es la suma de los espesores en los 60 ciclos totales • The sum of the edge thickness from a total of 60 cycles (RFC) • TC est la somme des épaisseurs de 60 cycles au total • RFC è la somma degli spessori durante i 60 cicli totali • RFC это сумма толщин во всех 60 циклах.

KYOTO

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи



FORJADO
FORGED
FORGÉ
FORJIATO
КОВАНЬЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®

DOBLE AFILADO
DOUBLE-SHARPED
DOUBLE FIL
DOPPIO FILO
ДВОЙНОГО ЛЕЗВИЯ

DISEÑO NOVEDOSO
NOVEL DESIGN
NOUVEAUTÉ DU DESIGN
DISEGNO MODERNO
НОВЕЙШИМ ДИЗАЙНОМ

Destaca su diseño ergonómico de líneas minimalistas y gran robustez, junto con la exclusividad de su doble afilado.

Estos cuchillos están fabricados en una sola pieza mediante el tradicional proceso de forja, partiendo de un acero exclusivo y de elevada calidad **NITRUM®**.

Del mango destacamos su solidez y novedoso diseño, donde se conjugan el color del metal contrastado con el negro, otorgándole así un toque de distinción.

Está fabricado en acero inoxidable forjado y Polioximetileno (POM), con un excelente acabado superficial y de gran resistencia a detergentes, al envejecimiento e indeformable a altas y bajas temperaturas (de -40°C hasta 150°C).

The exclusive Kyoto line features an ergonomic design, minimalist lines and superior strength coupled with the exclusivity of its double-sharped blade.

The Kyoto series is forged from a single piece of hardened, taking an exclusive and high quality steel as a starting point: **NITRUM®**.

The strength of the handle and its novel design combined with the colour of the metal with its contrasting black, gives this model a touch of class and elegance.

Manufactured from forged stainless steel and polyoxymethylene (POM) these knives have a beautiful finish, are detergent resistant and have a high tolerance to wear and tear as well as resistance to high and low temperatures (from -40°C to 150°C).

On remarque son design ergonomique aux lignes minimalistes et sa grande robustesse soulignée par l'exclusivité de son double fil.

Ces couteaux sont fabriqués en une seule pièce au moyen du procédé de forge traditionnel, à partir de l'acier exclusif et d'excellente qualité **NITRUM®**.

Son manche souligne la solidité et la nouveauté du design, et la couleur du métal ainsi que le contraste du noir se conjuguent pour donner à l'ensemble une réelle distinction.

Cette fabrication en acier inoxydable allie l'acier forgé et le polyoxyméthylène (POM), possède une excellente finition de surface, une grande résistance aux détergents et au vieillissement de même qu'elle reste indéformable aux hautes et basses températures (de -40 à + 150°).

Design ergonomico minimalista e di gran robustezza, unitamente alla esclusività del doppio filo.

Coltelli realizzati in un solo pezzo con il tradizionale processo di forgiatura, partendo da un acciaio esclusivo e di alta qualità denominato **NITRUM®**.

La robustezza del manico e il suo disegno moderno combinati con il colore del metallo in contrasto con il nero, conferiscono a questo modello un tocco di classe ed eleganza.

Prodotto in acciaio inossidabile, forgiato, e con manico in P.O.M. (Polioximetilene) questa linea ha una notevole resistenza alla corrosione ed una alta tolleranza alle alte (150°C) e basse (-40°C) temperature.


Подчеркнутый эргономичный дизайн, минималистские формы и огромная прочность в сочетании с эксклюзивностью двойного лезвия.

Эти ножи изготавливаются из цельной заготовки методом традиционнойковки, в качестве материала используется эксклюзивная высококачественная сталь **NITRUM®**. Ручка отличается прочностью и новейшим дизайном, в котором комбинируются контрастные металлический и черный цвета, что придает ему оттенок изысканности. Нож изготовлен из нержавеющей кованой стали и Полиоксиметилена (POM), при этом, поверхность превосходно отполирована и обладает высокой стойкостью к чистящим средствам, устареванию и не деформируется при высоких и низких температурах (от -40°C до 150°C).

KYOTO

 Flexible / Flessibile / Гибкие


 Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие

 Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



178000


 100 mm

 Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



178200


 125 mm

 Verduras
Vegetable Knife
Office
Coltello Verdura
Нож для овощей



178300 / 178358

 210 mm

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



178400 / 178458

 240 mm

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



 Estuche / Case / Étui / Astuccio / Упаковка 178000, 178200, 178300, 178400
Caja Regalo / Gift Box / Boite Cadeau / Scatola Regalo / Подарочная Упаковка 178358, 178458

 Acero Inoxidable Forjado NITRUM® NITRUM® Forged Stainless Steel Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM) Polyoxyméthylène (POM) Polioximetilene (POM) Полиоксиметилен (POM)

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

KYOTO



178600 / 178658

250 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



178700 / 178758

220 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож Для Хлеба



178800 / 178858

185 mm

Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож



178900 / 178958

160 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



Estuche / Case / Étui / Astuccio / Упаковка 178600, 178700, 178800, 178900

Caja Regalo / Gift Box / Boite Cadeau / Scatola Regalo / Подарочная Упаковка 178658, 178758, 178858, 178958

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (POM)

SAETA

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи



FORJADO
FORGED
FORGÉ
FORGIATO
КОВАНЬЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®

ESTILO ÁGIL Y DINÁMICO
AGILE AND DYNAMIC STYLE
STYLE AGILE ET DYNAMIQUE
STILE AGILE E DINAMICO
ЭНЕРГИЧНЫЙ СТИЛЬ

ELEGANCIA EN SUS FORMA
ELEGANCE OF ITS.
L'ÉLEGANCE DE SES FORMES
L'ELEGANZA DELLE SUE FORME
ЭЛЕГАНТНОСТЬ ФОРМ

La elegancia en sus formas y sutileza de sus curvas otorgan a este modelo un estilo ágil y dinámico.

Cuchillos fabricados en una sola pieza mediante el tradicional proceso de forja, partiendo de un acero exclusivo y de elevada calidad **NITRUM®**.

Los materiales utilizados para su fabricación son el acero inoxidable forjado y el Polioximetileno (POM), de elegante acabado superficial y propiedades excelentes de dureza y resistencia a leñas y al envejecimiento. Indeformable a altas y bajas temperaturas (de -40°C hasta 150°C).

The elegance of its subtle curves gives this model an agile and dynamic style.

The Saeta series of knives are forged from a single piece of hardened, Taking an exclusive and high quality steel as a starting point: **NITRUM®**.

Manufactured from high-carbon forged stainless steel and polyoxymethylene (POM) it is highly resistant to impact, abrasion, and solvents and is able to withstand high and low temperatures between -40°C to 150°C.

L'élégance de ses formes et la subtilité de ses courbes donne à ce modèle un style agile et dynamique.

Ces couteaux sont fabriqués en une seule pièce au moyen du procédé de forge traditionnel, à partir de l'acier exclusif et d'excellente qualité **NITRUM®**.

Les matériaux utilisés pour sa fabrication sont l'acier inoxydable allié l'acier forgé et la polyoxyméthylène (POM), donnant une finition de surface et des propriétés excellentes de dureté et de résistances à l'eau de javel et au vieillissement. Indéformable aux hautes et basses températures (de -40 à +150°).

L'eleganza delle sue forme e la sottigliezza delle sue curve conferiscono a questo modello uno stile agile e dinamico.

Coltelli realizzati uniprezzo mediante il tradizionale processo di forgiatura, partendo da un acciaio esclusivo e di alta qualità denominato **NITRUM®**.

La robustezza del manico e il suo disegno moderno combinati con il colore del metallo in contrasto con il nero, conferiscono a questo modello un tocco di classe ed eleganza.

Prodotto in acciaio inossidabile, forgiato, e con manico in P.O.M. (Polioximetilene) questa linea ha una notevole resistenza alla corrosione ed una alta tolleranza alle alte (150°C) e basse (-40°C) temperature.


Элегантность форм и изящность изгибов придают данной модели легкий и энергичный стиль.

Эти ножи изготавливаются из цельной заготовки методом традиционнойковки, в качестве материала используется эксклюзивная высококачественная сталь **NITRUM®**.

В качестве материалов для производства этих ножей, используются нержавеющая сталь и Полиоксиметилен (POM), при элегантном внешнем покрытии обладает превосходными свойствами прочности и устойчивости к чистящим средствам, а также к устареванию. Не деформируется при высоких и низких температурах (от -40°C до 150°C).

SAETA

 Flexible / Flessibile / Гибкие


 Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие

 Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



174900


 100 mm

 Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



175000


 125 mm

 Verduras
Vegetable Knife
Office
Coltello Verdura
Нож для овощей



174600


 170 mm

 Lenguado
Sole Knife
Filet de Sole
Coltello Sogliola
Эксклюзивный Нож



174800

 175 mm

 Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

SAETA

SAETA



175100

155 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



175400

200 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



175700

210 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож Для ХлеБа



175600

250 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорока



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (POM)

NATURA

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи



FORJADO
FORGED
FORGÉ
FORJIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ

ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXIDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®

GRAN CAPACIDAD DE CORTE
SUPERB CUTTING ABILITY
UNE GRANDE CAPACITÉ DE COUPE
GRANDE CAPACITÀ DI TAGLIO
БОЛЬШОЙ РЕЖУЩЕЙ СПОСОБНОСТЬЮ

LA SERIE MÁS CREATIVA
MORE CREATIVE SERIES
LA SÉRIE LA PLUS NOVATRICE
LA SERIE PIU' CREATIVA
ЭТА СЕРИЯ СТАЛА НАИБОЛЕЕ ТВОРЧЕСКОЙ



NUEVO

New / Nouveau / Nuovo / Новый

NUEVA SERIE NATURA

La calidez del mango de MADERA, la robustez del ACERO y un DISEÑO atractivo hacen que la NUEVA SERIE NATURA sea un imprescindible para los más exigentes.

La hoja es de Acero Inoxidable Forjado NITRUM®, lo que le proporciona una elevada dureza, gran capacidad de corte, resistencia mecánica y a la oxidación.

La forma del mango es donde reside el encanto de esta nueva serie. Personal en sus formas, y arriesgado en sus trazos.

Mango de madera noble de Palisandro con un excelente acabado superficial.

Remaches machihembrados de acero inoxidable, garantizando la alta resistencia a la corrosión.

NEW NATURA SERIES

The warmth of the WOODEN handle, the robustness of STEEL and an attractive design mean that the most demanding customers will want to own the NEW NATURA SERIES.

The blade is made of NITRUM® forged stainless steel. The blades are extremely hard, have a superior cutting ability and offer high resistance to rust and wear.

The beauty of the series resides in the shape of the handle. Personal shapes with daring lines.

Handle made of noble rosewood with an excellent finish.

Stainless steel cutler's rivets guarantee high resistance to corrosion.

NOUVELLE GAMME NATURA

La chaleur du manche en BOIS, la robustesse de l'ACIER et une CONCEPTION attrayante font de la NOUVELLE GAMME NATURA un indispensable pour les plus exigeants.

La lame en Acier Inoxydable Forgé NITRUM® lui octroie une haute dureté, une grande capacité de coupe, de la résistance mécanique et à l'oxydation.

Le charme de cette nouvelle gamme réside dans la forme du manche. Personnel dans ses formes et osé dans ses traits.

Manche en bois noble de Palissandre avec une excellente finition superficielle.

Rivets mâle/femelle en acier inoxydable, garantie haute résistance à la corrosion.

NUOVA SERIE NATURA

Il calore del manico di LEGNO, la robustezza dell'ACCIAIO ed il DESIGN elegante rendono la NUOVA SERIE NATURA un "must" per i più esigenti.

La lama è di Acciaio Inox NITRUM® Forgiato, che conferisce un'elevata durezza, ottima capacità di taglio, resistenza meccanica ed all'ossidazione.

Ciò che rende la nuova serie davvero unica è l'innovativo design del manico: originale nelle forme e nell'audace gioco di linee.

Manico in legno massiccio di Palissandro con un'eccellente finitura della superficie.

Rivetti in acciaio inox, che garantiscono un'elevata resistenza alla corrosione.

НОВАЯ СЕРИЯ NATURA

НОВАЯ СЕРИЯ NATURA, характеризующаяся теплотой рукояти из ДЕРЕВА, надежностью СТАЛИ и привлекательностью ДИЗАЙНА, является обязательной для самых требовательных.

Лезвие изготовлено из ковальной нержавеющей стали NITRUM®, что обеспечивает повышенную прочность, высокую режущую способность, механическую прочность и устойчивость к окислению.

Форма рукояти придает особое очарование этой новой серии: индивидуальность и смелость линий дизайна.

Рукоять из благородного палисандрового дерева с отличной конечной отделкой поверхности.

Заклепки из нержавеющей стали гарантируют высокую антикоррозийную устойчивость.

NATURA



Nuevo / New / Nouveau
Nuovo / Новый



Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный

NEW



155010 ★

100 mm



Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



155110 ★

125 mm



Verduras
Vegetable Knife
Office
Coltello Verdura
Нож для овощей



155310 ★

160 mm



Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



155410 ★

160 mm



Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



Estuche
Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Madera de Palisandro



Case
NITRUM® Forged Stainless Steel
Rosewood



Étui
Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Bois Palisandre



Astuccio
Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Legno Palissandro



Упаковка
Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Палисандровое Дерево

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ


NATURA

NATURA

NEW

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ



155810 ★
 **180 mm**
 Santoku
 Santoku Knife
 Santoku
 Coltello Santoku
 Поварской Нож



155710 ★
 **200 mm**
 Panero
 Bread Knife
 Pain
 Coltello Pane
 Нож Для ХлеБа



155510 ★
 **200 mm**
 Cocinero
 Chef's Knife
 Cuisine
 Coltello Cucina
 Поварской Нож



155610 ★
 **250 mm**
 Jamonero
 Slicing Knife
 Jambon
 Coltello Prosciutto
 Нож Для Окорока



NATURA



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
 Madera de Palisandro

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
 Rosewood

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
 Bois Palisandre

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
 Legno Palissandro

Упаковка

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
 Палисандровое Дерево

RIVIERA

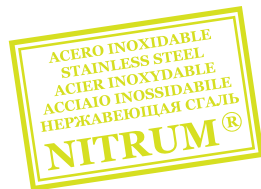
cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи



FORJADO
FORGED
FORGÉ
FORJIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®

CACHAS DE POLIOXIMETILENO (POM)
THE HANDLE SCALES OF POLYOXYMETHYLENE (POM)
COTE EN POLYOXYMETHYLENE (POM)
MANICO IN POM (POLIOXYMETHYLENE)
РУЧКА СОСТОИТ ИЗ ПОЛИОКСИМЕТИЛЕНА (POM)

COMODIDAD Y SENCILLEZ
COMFORT AND EASE OF USE
COMMODE ET SIMPLE MANÈGE
COMODITÀ E FACILITÀ DI PRESA
УДОБСТВОМ И ПРОСТОТОЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

SERIE RIVIERA, donde se combina la sutileza de las líneas redondeadas, junto a la comodidad y sencillez de su manejo.

Su hoja es de acero inoxidable forjado **NITRUM**®. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad. Mango estilizado totalmente adaptable a la forma de la mano, consiguiendo con ello una gran comodidad. Cachas de Polioximetileno (POM), con un acabado suavizado y gran resistencia a productos corrosivos y a altas y bajas temperaturas (de -40°C hasta 150°C). Remaches machihembrados de acero inoxidable, garantizando la alta resistencia a la corrosión.

RIVIERA SERIES, combining the sophistication of intelligent design with comfort and ease of use.

The Riviera blade is made from **NITRUM**® forged stainless steel. Exclusive steel of high performance and durability. The Riviera handle is designed to adapt to the contour of the hand for comfort and safety. The handle scales are made of polyoxymethylene (POM) and is highly resistant to impact, abrasion, and solvents and is able to withstand high and low temperatures between -40°C to 150°C. Rivets are made of stainless steel alloy ensuring extremely high corrosion resistance.

SERIE RIVIERA, combinaison subtile des lignes rondes, commode et simple à la fois dans son manège.

Sa lame est en acier inoxydable forgé **NITRUM**®. Acier exclusif à rendement et durabilité élevés. Manche totalement stylisée adapté à la forme de la main, lui donnant une grande aisance. Cote en polyoxyméthylène (POM), finition douce ayant une grande résistance aux produits corrosifs et aux hautes et basses températures (de -40°C à 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis à la corrosion.

SERIE RIVIERA, caratterizzata da una combinazione di sottigliezza e rotondità delle sue linee, unitamente alla comodità e facilità di presa del manico.

La lama in acciaio inossidabile forgiato **NITRUM**®. Acciaio esclusivo di elevato rendimento e durabilità. Manico stilizzato totalmente ed ergonomicamente adattabile alla forma della mano, conferiscono al prodotto una alta comodità d'uso. Prodotto in acciaio inossidabile, forgiato, e con manico in POM (Polioximetilene) questa linea ha una notevole resistenza alla corrosione ed una alta tolleranza alle alte (150°C) e basse (-40°C) temperature. I rivetti del manico sono realizzati con acciaio inossidabile che dona ad alta resistenza alla corrosione.

СЕРИЯ RIVIERA, в которой сочетается легкость округлых линий с удобством и простотой использования.

Лезвие изготовлено из ковальной нержавеющей стали **NITRUM**®. Уникальная сталь с улучшенными характеристиками и повышенной прочностью. Стилизованная ручка полностью адаптируется к форме руки, чем достигается максимум удобства. Ручка состоит из Полиоксиметилена (POM), поверхность мягкая, но очень устойчивая к коррозионным продуктам, а также к повышенным или пониженным температурам (от -40°C до 150°C). Шпунтованные заклепки сделаны из особого сплава из алюминия, который гарантирует высокую устойчивость к коррозии.

RIVIERA

 Flexible / Flessibile / Гибкие


 Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие

 Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



230200


 100 mm

 Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



230500

 130 mm

 Chuletero
Steak Knife
Steak
Coltello Bistecca
Острый столовый Нож



230600

 150 mm

 Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



233300

 180 mm

 Tenedor
Carving Fork
Fourchette
Forchettone
Вилка



231300

 200 mm

 Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож Для ХлеБа



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
 Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

RIVIERA cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

RIVIERA

RIVIERA cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ



231000



250 mm

Jamoner
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



231100



300 mm

Jamoner
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



231500



130 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



232000



130 mm

Tomatero
Tomato Knife
Tomate
Coltello Pomodoro
Нож помидоров для



232800



145 mm

Queso
Cheese Knife
Fromage
Coltello Formaggio
Сыр



232900



170 mm

Lenguado
Sole Knife
Filet de Sole
Coltello Sogliola
Эксклюзивный Нож



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

RIVIERA



233000


 **200 mm**

 Fileteador
Fillet Knife
Découper
Coltello Cucina
Нож для Филе



233500

 **180 mm**

 Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож



233400


 **150 mm**

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



233600

 **200 mm**

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



233700

 **250 mm**

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



233800

 **300 mm**

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

RIVIERA cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

RIVIERA BLANC

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи

**BACTIPROOF
SILVER®**



En búsqueda de la mejora y la innovación constante, en ARCOS relanzamos nuestra célebre Serie Riviera, con una cualidad que la diferencia de todos, su **mango blanco**.

Forjado en una sola pieza, con virola estilo francesa y con acero inoxidable **NITRUM®**, exclusivo de ARCOS, esta serie combina sus personales líneas redondeadas, junto a la comodidad y sencillez de su manejo, haciendo las delicias de todo usuario, ya sea profesional o doméstico, con la novedad de su mango blanco.

La nueva Serie Riviera ha nacido para ser diferente, para hacerte diferente.

Esta serie es una continuación de los estándares de calidad de los productos ARCOS y afianza el compromiso de la empresa con la innovación como factor estratégico y competitivo.

In the search for constant improvement and innovation ARCOS is relaunching its renowned Riviera series, with something to differentiate it from the rest, a white handle.

Forged from a single piece of **NITRUM®** stainless steel, exclusive to ARCOS, with a French style ferrule; this series combines personal rounded lines with comfort and ease of handling, to the delight of all users be they professional or domestic and with the added novelty of its white handle.

The new Riviera series is born to be different, to make you different.

This series is another example of the quality of ARCOS products and strengthens the company's commitment to innovation as a strategic and competitive factor.

Toujours à la recherche d'améliorations et d'innovations constantes, chez ARCOS nous relançons notre célèbre Série Riviera, avec une qualité qui la différencie de toutes les autres, son manche blanc.

Forgée en une seule pièce, à virole style français et en acier inoxydable **NITRUM®** exclusif de ARCOS, cette série combine ses lignes arrondies caractéristiques, le confort et la simplicité de son utilisation, faisant ainsi le bonheur de tout utilisateur qu'il soit professionnel ou non, avec la nouveauté de son manche blanc.

La nouvelle Série Riviera est née pour être différente et pour vous rendre différent.

Cette série répond toujours aux standards de qualité des produits ARCOS et consolide l'engagement de notre entreprise avec l'innovation en tant que facteur stratégique et compétitif.

Alla ricerca del miglioramento e dell'innovazione costante, nella ARCOS rilanciamo la nostra celebre Serie Riviera, con una caratteristica che la rende diversa da tutte le altre: il suo manico bianco.

Temperato in un solo pezzo, con la virola di stile francese e un acciaio inox **NITRUM®**, esclusivo di ARCOS, questa serie combina le sue particolari linee arrotondate e la comodità e semplicità d'uso, rendendola una delizia per qualsiasi utente, professionale o domestico, con la novità del suo manico bianco.

La nuova Serie Riviera è nata per essere diversa, per renderti diverso.

Questa serie è una continuazione degli standard di qualità dei prodotti ARCOS e consolida l'impegno della ditta con l'innovazione quale fattore strategico e concorrenziale.

В поиске улучшения и постоянных инноваций, фирма ARCOS возобновляет выпуск своей знаменитой серии Riviera, отличительной чертой которой является белая рукоятка её изделий. Выкованные из цельного бруска эксклюзивной нержавеющей стали **NITRUM®**, с шейкой в стиле "французенка" и новой белой рукояткой, ножи этой серии сочетают свои индивидуальные округлые линии с удобством и простотой их применения, что позволит насладиться ими каждого, будь то профессиональный повар или домашний пользователь.

Новая серия Riviera родилась, чтобы отличаться, чтобы Вы отличались от других.

Эта серия - продолжение стандартов качества продуктов ARCOS, она подтверждает приверженность компании к инновациям, как стратегический фактор повышения конкурентоспособности.

cuchillos **PROFESIONALES** · **PROFESSIONAL** knives · couteaux **PROFESSIONNELS** · coltelleria **PROFESSIONALE** · **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ** ножи

RIVIERA BLANC

RIVIERA BLANC

★ Nuevo / New / Nouveau
Nuovo / Новый

Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный

NEW



230224

100 mm

Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



233424

150 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



233624

200 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



233724 ★

250 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



233524

180 mm

Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож



231324

200 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож Для Хлеба



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

RIVIERA BLANC

RIVIERA BLANC

NEW

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ ножи



231524 ★

130 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



232924 ★

170 mm

Lenguado
Sole Knife
Filet de Sole
Coltello Sogliola
Эксклюзивный Нож



233024 ★

200 mm

Fileteador
Fillet Knife
Découper
Coltello Cucina
Нож для Филе



231024

250 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка



231124 ★

300 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорочка

RIVIERA BLANC



Estuche
Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)



Case
NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)



Étui
Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)



Astuccio
Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetileno (POM)



Упаковка
Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (POM)



BACTIPROOF SILVER: alta tecnología para una completa protección bacteriostática en nuestros cuchillos.

Se trata de la integración en su mango de una sofisticada tecnología con base de plata, Bactiproof Silver, para detener la proliferación de bacterias y proporcionar un extra de higiene y seguridad.

Este sistema actúa como un potente inhibidor de bacterias, gérmenes, mohos y hongos. De este modo, el mango del cuchillo cuenta con los agentes necesarios para proteger el plástico de la aparición de manchas, olores y de microorganismos perjudiciales para la salud. En definitiva, actúa como el complemento perfecto para la cocina, un ambiente donde la higiene es fundamental.

Bactiproof Silver reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos y moho en la superficie del mango. Además, su rendimiento antimicrobial permanece constante durante toda la vida útil del cuchillo.

BACTIPROOF SILVER: high technology for the complete bacteriostatic protection of our knives.

The integration of silver based sophisticated technology Bactiproof Silver into the handles of these knives prevents the spread of bacteria and provides additional hygiene and safety. This system acts as a powerful inhibitor against bacteria, germs, mould and fungi. The knife handle now has the necessary agents to protect the plastic against the appearance of stains, smells and microorganisms which are harmful to the health. In short, it is the perfect complement for the kitchen, an environment where hygiene is essential. Bactiproof Silver reduces the presence of bacteria, fungi and mould by 99.9% on the surface of the handle. Moreover, its antimicrobial performance remains constant throughout the useful lifetime of the knife.

BACTIPROOF SILVER : haute technologie pour une protection bactériostatique totale de nos couteaux.

Il s'agit de l'intégration, au niveau du manche, d'une technologie sophistiquée à base d'argent, Bactiproof Silver, capable de freiner la prolifération de bactéries et offrant davantage d'hygiène et de sécurité.

Ce système est un puissant inhibiteur de bactéries, de germes, de moisissures et de champignons. Ainsi, le manche du couteau est doté des agents nécessaires à la protection du plastique contre l'apparition de taches, d'odeurs et de microorganismes nocifs pour la santé. En somme, c'est le complément idéal pour la cuisine, un milieu où l'hygiène est essentielle.

Bactiproof Silver réduit de 99,9 % la présence de bactéries, de champignons et de moisissures sur la surface du manche. De plus, ses propriétés antimicrobes restent constantes pendant toute la vie utile du couteau.

BACTIPROOF SILVER: alta tecnologia per una protezione batteriostatica totale dei nostri coltelli.

L'inserimento nella composizione del manico di una sofisticata tecnologia a base d'argento, la Bactiproof Silver, per impedire la proliferazione di batteri e garantire prestazioni eccellenti in quanto a igiene e sicurezza. Questo sistema funziona come un potente inibitore di batteri, germi, muffe e funghi. Di conseguenza, il manico del coltello dispone degli strumenti necessari per proteggere la plastica dall'apparizione di macchie, cattivi odori e microorganismi dannosi per la salute. In poche parole, è l'alleato perfetto per la tua cucina, un ambiente in cui l'igiene è fondamentale. Bactiproof Silver riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi e muffe sulla superficie del manico. Inoltre la sua capacità di impedire la proliferazione dei microbi si mantiene inalterata per tutta la vita del coltello.

BACTIPROOF SILVER: технология последнего поколения для полной бактериостатической защиты при использовании наших ножей.

В рукоять ножа внедрена современная технология, основанная на покрытии серебром, Bactiproof Silver, которая останавливает дальнейшее распространение бактерий и обеспечивает дополнительную гигиену и безопасность.

Данная система действует в качестве мощного ингибитора бактерий, микробов, плесени и грибов. Таким образом, в состав материала рукояти ножа входят необходимые вещества, используемые для защиты пластиковых деталей от пятен, запахов и вредных для здоровья микроорганизмов. В конечном счете, является идеальным дополнением для кухни - то пространство, где гигиена имеет решающее значение. Bactiproof Silver уменьшает присутствие бактерий и плесени на поверхности рукояти на 99,9%. Кроме того, данное противомикробное действие является постоянным в течение всего срока службы ножа.

CLÁSICA

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи



FORJADO
FORGED
FORGÉ
FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®

LÍNEAS RECTAS Y GRANDES CONTRASTES
STRAIGHT LINES AND SHARP CONTRASTS
INSPIRÉ PAR LES LIGNES DROITES
LINEE RETTE E DI GRANDI CONTRASTI
ПРЯМЫХ ЛИНИЙ И КОНТРАСТОВ

PROFESIONALES DE LA COCINA
PROFESSIONAL CHEFS
PROFESSIONNELS DE LA CUISINE
PROFESSIONISTI DEL LA CUCINA
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПОВАРОВ
НОВЕЙШИМ ДИЗАЙНОМ

Diseño inspirado en líneas rectas y grandes contrastes. Debido a su forjatura de forja de una pieza, **son cuchillos muy demandados por los profesionales de la cocina.**

La hoja es de acero inoxidable forjado **NITRUM®**, para mejorar sus cualidades.

Mangos de corte clásico con un acabado redondeado de gran belleza y una gran firmeza en su uso.

Cachas de Polioximetileno (POM), material plástico de excelente acabado superficial y gran dureza, resistencia a lejías y al envejecimiento, e indeformable a altas y bajas temperaturas (de -40°C hasta 150°C).

Remaches machihembrados de acero inoxidable, garantizando la alta resistencia a la corrosión.

Inspired design using straight lines and sharp contrasts. Precision forged from one piece of high carbon steel for greater stability and sharpness to satisfy even **the most demanding chefs.**

The classic series blades are made from **NITRUM®** forged stainless steel which gives it its high strength and resistance yet is very easy to sharpen. Resists rust and stains.

Classically styled handles beautifully finished ensuring strength and design.

The elegant ergonomic handle offers a modern contemporary design along with durability and comfort. The handle scales are made of polyoxymethylene (POM) and is highly resistant to impact, abrasion, and solvents and is able to withstand high and low temperatures between -40°C to 150°C.

Rivets are made of stainless steel alloy ensuring extremely high corrosion resistance.

Conception inspiré par les lignes droites. Il le doit à sa matière forgée en une seule pièce, c'est un couteau très **apprécié par les professionnels de la cuisine.**

La lame est en acier inoxydable forgé **NITRUM®**, pour améliorer ses qualités. Manche de forme classique permettant d'avoir une tenue en main très ferme.

Côtes en polyoxyméthylène (POM), matière plastique d'excellente finition et d'une grande dureté, résistant à la javel et au vieillissement, indéformable aux hautes et basses températures (de - 40 à + 150°C). Les rivets en acier inoxydable sont garantis à la corrosion.

Design ispirato a linee rette e di grandi contrasti. Grazie alla classica forgiatura unipezzo, questa serie è **particolarmente richiesta dai professionisti della cucina.**

Lama forgiata in acciaio inossidabile **NITRUM®**, che ne migliora le qualità.

Manici dalla linea classica, che permettono una operatività con mano ferma e decisa.

Prodotto in acciaio inossidabile, forgiato, e con manico in POM (Polioximetilene) questa linea ha una notevole resistenza alla corrosione ed una alta tolleranza alle alte (150°C) e basse (-40°C) temperature

I rivetti del manico sono realizzati con acciaio inossidabile che dona ad alta resistenza alla corrosione.

Вдохновенный дизайн, исполненный прямыми линиями и контрастами.

Благодаря изготовлению из цельной кованой детали, данные ножи пользуются **большим спросом у профессиональных поваров.**

Лезвие изготовлено из кованой нержавеющей стали **NITRUM®**, которая улучшает его свойства.


Ручки классической закругленной формы, прекрасно выполненные и очень прочные в использовании.


Ручки изготовлены из Полиоксиметилена (POM), данный пластик является красивым и твердым материалом, устойчивым к агрессивным чистящим средствам и не деформирующимся при высоких и низких температурах (от -40°C до 150°C).

Шпунтованные заклепки сделаны из особого сплава из алюминия, который гарантирует высокую устойчивость к коррозии. К чистящим средствам, устареванию и не деформируется при высоких и низких температурах (от -40°C до 150°C).

CLÁSICA

 Flexible / Flessibile / Гибкие


 Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие

 Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



256900


 140 mm

 Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож



256600

 180 mm

 Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож



255900

 160 mm

 Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



256000

 210 mm

 Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



256400

 180 mm

 Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож Для ХлеБа



 Estuche
Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case
NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui
Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio
Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка
Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

CLÁSICA

CLÁSICA cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи



256700



250 mm



Jamoner
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорка



256800



300 mm



Jamoner
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож Для Окорка



255600



130 mm



Tomatero
Tomato Knife
Tomate
Coltello Pomodoro
Нож для помидоров



256200



140 mm



Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



256500



160 mm



Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



256300



160 mm



Tenedor
Carving Fork
Fourchette
Forchettone
Вилка



Estuche

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Упаковка

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

CLÁSICA



255700

100 mm

Mondador
Paring Knife
Office

Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов

255800

120 mm

Chuletero
Steak Knife
Steak

Coltello Bistecca
Острый
столовый Нож

255000

160 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine

Coltello Cucina
Поварской Нож

255100

210 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine

Coltello Cucina
Поварской Нож

255200

230 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine

Coltello Cucina
Поварской Нож

255300

260 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine

Coltello Cucina
Поварской Нож



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка

Acero Inoxidable Forjado NITRUM®
Polioximetileno (POM)

NITRUM® Forged Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

CLÁSICA cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

TANGO

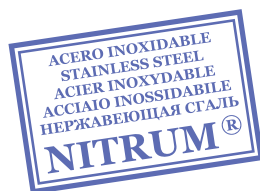
cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®



ESPIGA COMPLETA
FULL TANG
SOIE COMPLÈTE
CODOLO A VISTA
ПОЛНОСТЬЮ ВИДИМЫМ ХВОСТОВИКОМ

TAPÓN EN ACERO INOXIDABLE
METAL BUTT CAP
POMMEAU EN ACIER INOXYDABLE
TAPPO IN ACCIAIO INOX
КРЫШКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

DISEÑO NOVEDOSO
NOVEL DESIGN
NOUVEAUTÉ DU DESIGN
DISEGNO MODERNO
НОВЕЙШИМ ДИЗАЙНОМ

NUEVO

New / Nouveau / Nuovo / Новый

NUEVA SERIE TANGO

Innovación, distinción y elegancia destacan en la Nueva Serie Tango. Un baile para los sentidos.

Diseño moderno de líneas minimalistas, donde se conjugan el color del metal con el negro del mango, otorgándole así un toque de distinción. Destacan su espiga completa visible que recorre el interior del mango y sujeta su base, y su montaje innovador sin remaches.

Hoja de acero inoxidable de elevada calidad NITRUM® y mango de Polipropileno.

NEW TANGO SERIES

Innovation, distinction and elegance stand out in the New Tango Series. Let your senses dance.

A modern design with minimalist lines, where the colour of the metal contrasts with the black handle, adding a touch of style. Outstanding features include the full tang, which is exposed and extends along the whole length of the handle, supporting its base, as well as its innovating, rivet-free assembly.

NITRUM® stainless steel blade of the highest quality and a polypropylene handle.

NOUVELLE GAMME TANGO

L'innovation, la distinction et l'élégance caractérisent la Nouvelle Gamme Tango. Une danse pour les sens.

Conception moderne aux lignes minimalistes, où se conjuguent la couleur du métal et le noir du manche, lui offrant ainsi une touche de distinction. À souligner, la soie complète et visible, parcourant l'intérieur du manche et fixant la base, et son montage innovant, sans rivets.

Lame en acier inoxydable haute qualité NITRUM® et manche en Polypropylène.

NUOVA SERIE TANGO

Innovazione, raffinatezza ed eleganza sono le caratteristiche della Nuova Serie Tango. Un danza dei sensi.

Un design moderno dalle linee minimaliste, dove il colore del metallo si sposa con il nero del manico, conferendogli un tocco di classe. Questa serie si distingue per il codolo a vista, che si estende per tutta la lunghezza del manico e ne mantiene salda la base, e l'innovativa tecnica di montaggio senza rivetti.

Lama in acciaio inox NITRUM® di alta qualità, e manico in Polipropilene.

НОВАЯ СЕРИЯ TANGO

Иновация, отличие и элегантность характеризуют Новую серию Tango. Танец для чувств.

Современный дизайн с линиями в стиле минимализма, где сочетаются цвет металла с черной рукоятью, придавая, таким образом, элегантность. Отличается полностью видимым хвостовиком, который находится внутри рукояти и соединяет основу, а также инновационной сборкой без заклепок.

Лезвие из нержавеющей стали высокого качества NITRUM® и рукоять из полипропилена.

TANGO

NEW

- ★ Nuevo / New / Nouveau
Nuovo / Новый
-  Flexible / Flessibile / Гибкие
-  Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие
-  Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



220100 ★
 **100 mm**
 Mondador
 Paring Knife
 Office
 Spelucchino
 Нож для чистки
 овощей и Фруктов



221200 ★
 **120 mm**
 Verduras
 Vegetable Knife
 Office
 Coltello Verdura
 Нож для овощей



220400 ★
 **160 mm**
 Cocina
 Kitchen Knife
 Cuisine
 Coltello Cucina
 Кухня



220600 ★
 **200 mm**
 Cocinero
 Chef's Knife
 Cuisine
 Coltello Cucina
 Поварской Нож

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

TANGO





 Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polipropileno	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Сталь Нержавеющая NITRUM® Полипропилен

NEW

TANGO



221500 ★
 **180 mm**
 Santoku
 Santoku Knife
 Santoku
 Coltello Santoku
 Поварской Нож



221300 ★
 **200 mm**
 Panero
 Bread Knife
 Pain
 Coltello Pane
 Нож Для Хлеба



221800 ★
 **240 mm**
 Jamonero
 Slicing Knife
 Jambon
 Coltello Prosciutto
 Нож Для Окорка



Estuche
 Acero Inoxidable NITRUM®
 Polipropileno

Case
 NITRUM® Stainless Steel
 Polipropileno

Étui
 Acier Inoxydable NITRUM®
 Polypropylène

Astuccio
 Acciaio Inossidabile NITRUM®
 Polipropilene

Упаковка
 Сгаль Нержавеющая NITRUM®
 Полипропилен

UNIVERSAL

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®



CACHAS DE POLIOXIMETILENO (POM)
SCALES OF POLYOXYMETHYLENE (POM)
CÔTES EN POLYOXYMETHYLENE (POM)
GUANCETTE DEL MANICO SONO IN POM
РУЧКИ ИЗ ПОЛИОКСИМЕТИЛЕНА (POM)

PARA EL DÍA A DÍA
EVERYDAY USE
POUR LE QUOTIDIEN
CHIAMATA GIORNALIERA
КАЖДОДНЕВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Diseño de corte clásico pensado para el día a día.

Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad **NITRUM®**.

Mango pensado para un uso diario sin perder el diseño, donde predominan las líneas rectas.

Las cachas de los mangos son de Polioximetileno (POM), muy resistentes e indeformable a temperaturas extremas (de -40°C hasta 150°C).

Remaches machihembrados de acero inoxidable, de gran resistencia.

The Universal series, designed with everyday use in mind.

Exclusive, high usable and lasting **NITRUM®** stainless steel.

Made for everyday use without sacrificing design, the ergonomic, slip-resistant, handle provides a firm and comfortable grip.

The handle scales are made of polyoxymethylene (POM) and is highly resistant to impact, abrasion, and solvents and is able to withstand high and low temperatures between -40°C to 150°C. Rivets are made of stainless steel alloy ensuring extremely high corrosion resistance.

Conception classique pensé pour le quotidien.

Exclusivement en acier inoxydable **NITRUM®** de très haute tenue.

Manche pensé pour un usage quotidien avec des lignes droites. Côtes en polyoxymethylene (POM), matière plastique d'excellente finition et d'une grande dureté, résistant à la javel et au vieillissement, indéformable aux hautes et basses températures (de -40 à +150°C).

Les rivets en acier inoxydable sont garantis à la corrosion.

Design di taglio classico pensato per una linea chiamata giornaliera.

Fabbricato utilizzando in esclusiva acciaio inossidabile ad alto rendimento e durezza **NITRUM®**.

Manico progettato per un utilizzo quotidiano, senza perdere in design, predominato da linee rette.

Le guancette del manico sono in POM ad alta resistenza alla corrosione e posseggono una alta tolleranza alle alte (150°C) e basse (-40°C) temperature

I rivetti del manico sono realizzati con acciaio inossidabile che dona ad alta resistenza alla corrosione.

Классический дизайн лезвия, продуманный для каждодневного использования.

Эксклюзивная нержавеющая сталь, высокоэффективная и долговечная, **NITRUM®**.

Прессованная ручка для каждодневного использования без ущерба для дизайна, где доминируют прямые линии.

Ручки изготовлены из Полиоксиметилена (POM), очень прочные и недеформирующиеся при предельных температурах (от -40°C до 150°C).

Заклепки из сплава алюминия, высокой прочности.

UNIVERSAL

-  Nuevo / New / Nouveau
Nuovo / Новый
-  Flexible / Flessibile / Гибкие
-  Semiflexible / Semi-flexibile
Semi-Flessibile / Гибкие
-  Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие
-  Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



280004


 60 mm

 Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino

Нож для чистки
овощей и Фруктов



280104

 75 mm

 Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino

Нож для чистки
овощей и Фруктов



281004

 75 mm


 Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino

Нож для чистки
овощей и Фруктов



282504

 130 mm


 Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Spelucchino

Обвалочный Нож



282604

 160 mm

 Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Spelucchino

Обвалочный Нож



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

UNIVERSAL

UNIVERSAL cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ



282704

160 mm

Fileteador
Filet Knife
Filet de Sole
Coltello Pesce Filettare
Нож для Филе



281104

100 mm

Verduras
Vegetable Knife
Office
Coltello Verdura
Нож для Овощей



281204

130 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



281304

150 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



281404

170 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



Estuche
Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case
NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui
Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)


Упаковка
Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL



281504

 190 mm

 Trinçante
Carving Knife
Découper
Coltello Trinçante
Разделочный Нож



284100

 160 mm

 Tenedor
Carving Fork
Fourchette
Forchettone
Вилка



284604

 150 mm

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



284704

 170 mm

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



284804

 200 mm

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ



UNIVERSAL

UNIVERSAL cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ





284204
 **170 mm**
 Lenguado
 Sole Knife
 Filet de Sole
 Coltello Sogliola
 Нож для
 плоской рыбы




286004
 **170 mm**
 Santoku
 Santoku Knife
 Santoku
 Coltello Santoku
 Поварской Нож





281604
 **190 mm**
 Queso
 Cheese Knife
 Fromage
 Coltello Formaggio
 Сыр



280204
 **100 mm**
 Cocinero
 Chef's Knife
 Office
 Coltello Cucina
 Поварской Нож



280304
 **120 mm**
 Cocinero
 Vegetable Knife
 Office
 Coltello Cucina
 Поварской Нож



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
 Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel
 Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
 Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
 Polioximetileno (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
 Полиоксиметилен (ПОМ)


UNIVERSAL

NEW



280404


 155 mm

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



280504


 175 mm

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



280604


 200 mm

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



280601 ★


 200 mm

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



280704

 250 mm

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

UNIVERSAL



283304

300 mm

Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Scannare
Нож для Мяса



283904

250 mm

Pastelero
Pastry Knife
Genoise
Coltello Pane
Нож для кондитерских изделий



284304

300 mm

Pastelero
Pastry Knife
Genoise
Coltello Pane
Нож для Филе



282104

200 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож для ХлеБа



282204

250 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож для ХлеБа



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetilene (POM)

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ


UNIVERSAL

UNIVERSAL cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ ножи



284004


 290 mm

 Salmón
Salmon Knife
Saumon
Coltello Salmone
Лосось



282004

 290 mm

 Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорочка



283704


 300 mm

 Salmón
Salmon Knife
Saumon
Coltello Salmone
Лосось



283804

 300 mm

 Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорочка



Estuche
Acero Inoxidable NITRUM®
Polioxiimetileno (POM)

Case
NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Étui
Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioxiimetileno (POM)

Упаковка
Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полиоксиметилен (POM)

UNIVERSAL



281801
240 mm
 Jamonero
 Slicing Knife
 Jambon
 Coltello Prosciutto
 Нож для Окорочка



281804
240 mm
 Jamonero
 Slicing Knife
 Jambon
 Coltello Prosciutto
 Нож для Окорочка



281901
280 mm
 Jamonero
 Slicing Knife
 Jambon
 Coltello Prosciutto
 Нож для Окорочка



281904
280 mm
 Jamonero
 Slicing Knife
 Jambon
 Coltello Prosciutto
 Нож для Окорочка



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (POM)

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ


UNIVERSAL


UNIVERSAL

UNIVERSAL cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALNAYA NOZH · PROFESSIONALNAYA NOZH




286400


 125x90 mm

 Espátula
Spatula
Spatule Triangulaire
Spatola
Лопаточка



286500


 125x120 mm

 Espátula
Spatula
Spatule Triangulaire
Spatola
Лопаточка



286600

 160 mm

 Espátula
Spatula
Spatule à Lasagne
Spatola
Лопаточка



286104

 205 mm

 Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Лопаточка



286204

 250 mm

 Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Лопаточка



286304

 300 mm

 Espátula
Spatula
Spatule
Spatola
Лопаточка



 Funda Hoja / Plastic Sheath / Gaine / Coprilama / Пластиковый Футляр



Acero Inoxidable NITRUM®
Polioximetileno (POM)

NITRUM® Stainless Steel
Polyoxymethylene (POM)

Acier Inoxydable NITRUM®
Polyoxyméthylène (POM)



 Estuche/ Case / Étui / Astuccio / Упаковка

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polioximetileno (POM)

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полиоксиметилен (POM)

UNIVERSAL



282404

3 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
160 mm
 ≈ 350 gr

Macheta
 Cleaver
 Feuille
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



288200

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
160 mm
 ≈ 460 gr

Macheta
 Cleaver
 Couperet
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



288300

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
180 mm
 ≈ 520 gr

Macheta
 Cleaver
 Couperet
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



288400

2,5 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
200 mm
 ≈ 400 gr

Macheta
 Cleaver
 Feuille
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



Funda Display / Display Sleeve / Carte
 Display / Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®
 Polioximetileno (POM)



Funda Hoja / Plastic Sheath / Gaine / Coprilama / Пластиковый Футляр

NITRUM® Stainless Steel
 Polyoxymethylene (POM)

Acier Inoxydable NITRUM®
 Polyoxyméthylène (POM)

Acciaio Inossidabile NITRUM®
 Polioximetilene (POM)



Estuche / Case / Étui / Astuccio / Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
 Полиоксиметилен (ПОМ)

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ


UNIVERSAL

UNIVERSAL

UNIVERSAL cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ




287800
4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
220 mm
 ≈ 800 gr

 Macheta
 Cleaver
 Feuille
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



287900
4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
250 mm
 ≈ 1000 gr

 Macheta
 Cleaver
 Feuille
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



Estuche
 Acero Inoxidable NITRUM®
 Polioximetileno (POM)

Case
 NITRUM® Stainless Steel
 Polyoxymethylene (POM)

Étui
 Acier Inoxydable NITRUM®
 Polyoxyméthylène (POM)

Astuccio
 Acciaio Inossidabile NITRUM®
 Polioximetilene (POM)

Упаковка
 Нержавеющая Сгаль NITRUM®
 Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL



287300

2 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
260 mm
 ≈ 540 gr

Macheta
 Cleaver
 Feuille
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



287400

2 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
280 mm
 ≈ 640 gr

Macheta
 Cleaver
 Feuille
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полиоксиметилен (POM)

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ


UNIVERSAL

UNIVERSAL

UNIVERSAL cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ ножи




286700
4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
275 mm
 ≈ 620 gr

 Carnicero
 Butcher knife
 Abattre
 Coltello Macellaio
 Нож для Мяса




286800
4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
300 mm
 ≈ 710 gr

 Carnicero
 Butcher knife
 Fendoir
 Coltello Macellaio
 Нож для Мяса



287000
300 mm
 ≈ 500 gr

 Pescadero
 Fishmonger Knife
 Poisson
 Coltello da Pesce
 Мясный Нож




Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetileno (POM)	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)


UNIVERSAL



287100
 290 mm
 ≈ 500 gr

 Pescadero
 Fishmonger Knife
 Poisson
 Coltello da Pesce
 Мясцкий Нож

287200
 320 mm
 ≈ 560 gr

 Pescadero
 Fishmonger Knife
 Poisson
 Coltello da Pesce
 Мясцкий Нож



REMATCHES

STAINLESS STEEL RIVETS

RIVETS

RIVETTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

ЗАКЛЕПКИ

El compromiso de mejora continua, que caracteriza a ARCOS desde su fundación, ha permitido la innovación constante de sus productos. Una de las mejoras ha consistido en la utilización de remaches de Acero Inoxidable, en lugar de los remaches de aluminio, utilizados hasta ahora.

Estos nuevos remaches, además de mejorar el montaje de los mangos, gracias a una mayor fuerza de sujeción, aumentan extraordinariamente la resistencia a la corrosión, garantizando que nunca se suelten los mangos de los cuchillos por este fenómeno.

A commitment for continuous improvement, one of the main features of ARCOS from its foundation, has allowed the constant innovation of our products; being our achievement the use of Stainless Steel rivets, instead of aluminium rivets, as usual till now. These new rivets, apart from improving the assembly of handles thanks to a major subsection strength, increase extraordinarily their resistance to corrosion, guaranteeing that handles never come loosen from the knives due to this reason.

La politique en matière d'innovation qui caractérise ARCOS a contribué de manière continue à l'amélioration de ses produits. La amélioration a consisté à préférer les rivets en acier inoxydable aux rivets en aluminium utilisés jusqu'alors.

Ces nouveaux rivets, non seulement améliorent le montage des manches grâce à une meilleure force de serrage, mais augmentent également sensiblement la résistance à la corrosion ; les manches des couteaux ne risquent donc pas de présenter du jeu ou de se désolidariser de leur support sous l'effet de ce phénomène.

La ricerca per migliorare continuamente, che caratterizza ARCOS sin dal momento della sua fondazione, ha ottenuto il risultato di una innovazione continua dei suoi prodotti. La miglioramento ottenuto, è stato l'inserimento di rivetti in acciaio inossidabile, sostituendo quelli in alluminio precedentemente utilizzati. Questi nuovi rivetti, oltre a migliorare e facilitare il montaggio dei manici, grazie ad una maggiore forza di assoggettamento, aumentano enormemente la resistenza alla corrosione, non permettendo mai il distacco del manico dalla lama, effetto questo dovuto principalmente alla corrosione stessa.

Стремление к совершенствованию, которое характеризует ARCOS с момента основания компании, лежит в основе постоянного внедрения в производство инновационных решений. Последнее из них состоит в использовании заклепок из нержавеющей стали, вместо алюминиевых заклепок, которые применялись до недавнего времени. Новые заклепки не только улучшают качество монтажа рукояток благодаря более надежному креплению, но и значительно увеличивают сопротивление к коррозии, что полностью исключает возможность отделения рукояток от лезвия по этой причине.



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

UNIVERSAL

COLOUR PROF

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®



MANGO ERGONÓMICO
HANDLE ERGONOMIC
MANCHE ERGONOMIQUE
MANICO ERGONOMICO
ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

USO PROLONGADO
PROLONGED PROFESSIONAL USE
RAVAIL PROLONGÉ
UN UTILIZZO PROLUNGATO
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Diseño especialmente para un uso prolongado.

Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad **NITRUM®**.

El mango utilizado en esta serie es un REVOLUCIONARIO MANGO ERGONÓMICO, compuesto de: un núcleo duro de Polipropileno (PP) en el corazón del mango y un recubrimiento blando de caucho especial. Esta mezcla de materiales otorga una gran comodidad y adaptabilidad en el uso, además de ser un material no higroscópico (no absorbe líquidos), resistente a altas temperaturas y antideslizante.

The colour-prof series is especially designed for prolonged and heavy professional use.

Exclusive, high usable and lasting **NITRUM®** stainless steel.

The handle used in this series is a REVOLUTIONARY ERGONOMIC design using a core of polypropylene (PP) in the heart of the handle and soft rubber coating on the outside. This special mixture of materials gives this unit greater comfort and adaptability as well as being non-hygroscopic (meaning it does not absorb liquids). It is also resistant to high temperatures and slippage.

Conception spécialement réalisée pour un travail prolongé.

Exclusivement en acier inoxydable **NITRUM®** de très haute tenue.

Le manche de cette série est un manche ERGONOMIQUE REVOLUTIONNAIRE composé d'un noyau dure en Polypropylène (PP) qui est le cœur du manche. Il est recouvert d'un caoutchouc spécial, antidérapant.

Questo prodotto è stato realizzato per un utilizzo prolungato.

Lama in acciaio inossidabile martensitico al Molibdeno-Vanadio, e per migliorarne la qualità, prodotto con una durezza pari a 53-56 HRC. L'acciaio inossidabile utilizzato per la produzione di questa linea è esclusivo e denominato **NITRUM®**.

Il manico utilizzato per questa linea è di un tipo ERGONOMICO E RIVOLUZIONARIO, ed è composto da un nucleo duro in Polipropilene (PP) che si trova all'interno del manico; successivamente viene effettuata una copertura con una gomma particolare. Questa mescola di materiali consente una grande comodità e adattabilità all'uso, è antiscivolo, inoltre è un materiale anti-igroscopico (non assorbe liquidi), e resistente alle alte temperature.

Данная серия разработана специально для продолжительного использования.

Эксклюзивная нержавеющая сталь, высокоэффективная и долговечная, **NITRUM®**.

В данной серии использована РЕВОЛЮЦИОННАЯ ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА, состоящая из твердой основы из полипропилена (PP) и особого мягкого каучукового покрытия. Данная смесь материалов придает большое удобство использования, помимо того, что данный материал гигроскопичен (не впитывает жидкостей), устойчивый к высоким температурам и нескользящий.

MANGOS IDENTIFICATIVOS

IDENTIFICATION HANDLES

IDENTIFICATION DES MANCHES

IDENTIFICAZIONE DEI MANICI

ИНДЕНТИФИЦИРУЮЩИЕСЯ РУЧКИ

IDENTIFICADORES DE COLORES:

Cada cuchillo se puede identificar según el alimento a cortar, mediante el uso de unos tapones de colores de polipropileno, consiguiendo así un mejor control higiénico-sanitario para el consumidor, basado en normativas europeas.

COLOUR IDENTIFICATION SYSTEM:

Each knife can be identified for cutting a specific food using a system of coloured polypropylene indicators located on the handle. Thereby promoting better hygiene and health for the consumer. Based on European standards.

IDENTIFICATION DES COULEURS:

Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basée sur les normes européennes.

IDENTIFICAZIONE DEI COLORI:

Ogni coltello si può identificare secondo l'alimento che si deve manipolare, adattando i piccoli tappi in dotazione, di diversi colori. Ciò permette un migliore controllo igienico-sanitario per il consumatore, secondo le norme europee più recenti.

ИНДИКАТОРЫ ЦВЕТОВ:

Каждый нож может быть идентифицирован по типу продуктов, для которых он будет использоваться. Для этого используются полипропиленовые кнопки разных цветов. Таким образом, достигается наилучший санитарно-гигиенический контроль для потребителя пищи, согласно европейским нормам.



ALIMENTOS COCINADOS / COOKED MEATS / VIANDES CUITES ET CHARCUTERIES
ALIMENTI CUCINATI / ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПИЩА



CARNE / RAW MEAT / VIANDES CRUES / CARNE / МЯСО



PESCADO / RAW FISH / POISSONS CRUS / PESCE / РЫБА



ENSALADAS Y FRUTAS / SALADS AND FRUITS / FRUITS ET SALADES
FRUTTA O MACEDONIE / ФРУКТЫ И САЛАТЫ



VERDURAS / RAW VEGETABLES / LÉGUMES CRUS / VERDURE / ОВОЩИ



PASTELERÍA Y LÁCTEOS / BAKERY AND DAIRY PRODUCTS LAITAGES, PAINS ET
VIENNOISERIES / PANE E PASTICCERIA S / КОНДИТЕРСКИЕ И МОЛОЧНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ

ice PLUS®

TRATAMIENTO TÉRMICO SUB-CERO “ICE-PLUS®”

“ICE-PLUS®” SUB-ZERO HEAT
TREATMENT

TRAITEMENT THERMIQUE SUB-ZÉRO
“ICE-PLUS®”

TRATTAMENTO TERMICO SOTTOZERO
“ICE-PLUS®”

ТЕРМООБРАБОТКА SUB-ZERO
“ICE-PLUS®”

El tratamiento térmico sub-cero “Ice-Plus®”, aplicado en la serie Colour-Prof, consiste en un enfriamiento a -80°C, tras realizar el tradicional temple, con el objetivo de mejorar la estructura del acero inoxidable, eliminando el pequeño porcentaje de austenita residual.

La estructura de acero que se obtiene otorga propiedades especiales al cuchillo, tanto de resistencia al impacto como al desgaste.

The “Ice-Plus®” sub-zero heat treatment applied to the Colour-Prof series consists in cooling material to -80°C, after the traditional tempering has been carried out, with the aim of improving the structure of the stainless steel, eliminating the small percentage of residual austenite.

The structure of the steel that is obtained provides the knives with special properties which makes them resistant to both impact and wear.

Le traitement thermique sub-zéro “Ice-Plus®” appliqué à la gamme Colour-Prof consiste dans un refroidissement à -80°C après la réalisation de la trempe traditionnelle, afin d’améliorer la structure de l’acier inoxydable, moyennant l’élimination du bas pourcentage d’austénite résiduelle. La structure en acier obtenue dote le couteau de certaines propriétés spéciales, aussi bien en termes de résistance aux chocs que d’usure.

Il trattamento termico sottozero “Ice-Plus®”, che viene applicato alla serie Colour-Prof, consiste nel raffreddamento dell’acciaio inox a -80°C al fine di migliorarne la struttura, eliminando la scarsa percentuale di austenite residua al termine del processo di tempra.

La risultante struttura in acciaio conferisce al coltello speciali proprietà di resistenza, sia all’impatto che all’usura.

Термообработка Sub-Zero “Ice-Plus®”, применяемая в серии Colour-Prof представляет собой обработку, при которой материал, после традиционной закалки, охлаждают до -80°C с целью совершенствования структуры нержавеющей стали, удаляя при этом небольшой процент остаточного аустенита. Получаемая стальная конструкция придает особые свойства ножу, как ударопрочности, так и изнашиваемости.

COLOUR PROF



Flexible / Flessibile / Гибкие



Semiflexible / Semi-flexible
Semi-Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



240100

150 mm

Carnicero
Butcher Knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



240200

180 mm

Carnicero
Butcher Knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



240300

200 mm

Carnicero
Butcher Knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



240500

250 mm

Carnicero
Butcher Knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Polypropylene Covered by Elastomer

Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Полипропилен Покрытый Эластомером



cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

COLOUR PROF



COLOUR PROF

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ



240600
 **300 mm**
 Carnicero
 Butcher Knife
 Boucher
 Coltello Macellaio
 Нож для Мяса



240700
 **350 mm**
 Carnicero
 Butcher Knife
 Boucher
 Coltello Macellaio
 Нож для Мяса





241000
 **200 mm**
 Cocinero
 Chef's Knife
 Cuisine
 Coltello Cucina
 Поварской Нож



241100
 **250 mm**
 Cocinero
 Chef's Knife
 Cuisine
 Coltello Cucina
 Поварской Нож



241200
 **300 mm**
 Cocinero
 Chef's Knife
 Cuisine
 Coltello Cucina
 Поварской Нож



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene Covered by Elastomer

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène Recouvert d'Elastomère

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен Покрывает Эластомером

COLOUR PROF

60

COLOUR PROF



240000

80 mm

Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



244100

130 mm

Carnicero
Sticking knife
Saigner
Coltello Scannare
Нож для Мяса



243000

150 mm

Carnicero
Sticking knife
Saigner
Coltello Scannare
Нож для Мяса



241400

130 mm

Carnicero
Butcher knife
Saigner
Coltello Scannare
Нож для Мяса



241500

160 mm

Carnicero
Butcher knife
Saigner
Coltello Scannare
Нож для Мяса



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno Recubierto con Elastómero

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene Covered by Elastomer

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен Покрытый Эластомером

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

COLOUR PROF

COLOUR PROF

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

COLOUR PROF



241600

180 mm

Carnicero
Butcher knife
Saigner
Coltello Scannare
Нож для Мяса



241700

200 mm

Carnicero
Butcher knife
Saigner
Coltello Scannare
Нож для Мяса



243100

170 mm

Lengudo
Sole Knife
Filet de Sole
Coltello Sogliola
Нож для Плоской Рыбы



243200

190 mm

Fileteador
Fillet Knife
Dénervier
Coltello Filettare Pesce
Нож для Филе



242200

140 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno Recubierto con Elastómero

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene Covered by Elastomer

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropileno Ricoperto con Elastomero

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен Покрывает Эластомером

COLOUR PROF



242000

130 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



242100

150 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



242300

150 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



242500

200 mm

Fileteador
Fillet Knife
Filet de Sole
Coltello Filettare Pesce
Нож для Филе



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей

Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Polypropylene Covered by Elastomer

Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Полипропилен Покрытый Эластомером

COLOUR PROF cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

COLOUR PROF

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

COLOUR PROF



242800

250 mm

Pastelero
Pastry Knife
Genoise
Coltello Pane
Нож для Кондитерских Изделий



243500

300 mm

Pastelero
Pastry Knife
Genoise
Coltello Pane
Нож для Кондитерских Изделий



242900

360 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорочка



242600

300 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорочка



242700

300 mm

Salmón
Salmon Knife
Saumon Alvéolé
Coltello Salmone
Лосось



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel

Polypropylene Covered by Elastomer

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®

Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Polipropileno Ricoperto con Elastomero

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Полипропилен Покрывает Эластомером



1. Núcleo duro de Polipropileno (PP) en el corazón del mango.
2. Un recubrimiento blando de elastómero.

1. A core of polypropylene (PP) in the heart of the handle.
2. Soft elastomer on the outside.

1. Un noyau dure en Polypropylène (PP) qui est le coeur du manche.
2. Il est recouvert d'élastomère, antidérapant.

1. Núcleo duro de Polipropileno all'interno del manico.
2. Rivestimento morbido in elastomero.

1. Прочное полипропиленовое (PP) ядро в самом центре рукояти.
2. Мягкое эластомерное покрытие.

MANGO ERGONÓMICO

El mango utilizado en esta serie es un REVOLUCIONARIO MANGO ERGONÓMICO, compuesto de: un núcleo duro de Polipropileno (PP) en el corazón del mango y un recubrimiento blando de elastómero especial. Esta mezcla de materiales otorga una gran comodidad y adaptabilidad en el uso, además de ser un material no higroscópico (no absorbe líquidos), resistente a altas temperaturas y antideslizante.

ERGONOMIC HANDLE

The handle used in this series is a REVOLUTIONARY ERGONOMIC design using a core of polypropylene (PP) in the heart of the handle and soft elastomer on the outside. This special mixture of materials gives this unit greater comfort and adaptability as well as being non-hygroscopic (meaning it does not absorb liquids). It is also resistant to high temperatures and non-slippery.

MANCHE ERGONOMIQUE

Le manche de cette série est un manche ERGONOMIQUE REVOLUTIONNAIRE composé d'un noyau dure en Polypropylène (PP) qui est le coeur du manche. Il est recouvert d'élastomère spécial, antidérapant.

MANICO ERGONOMIC

Il manico utilizzato in questa serie è un RIVOLUZIONARIO MANICO ERGONOMIC, formato da un nucleo duro in Polipropilene (PP) all'interno, e rivestito di uno speciale elastomero morbido. L'unione di questi materiali permette una maggiore comodità ed adattabilità nell'uso (del coltello), oltre ad essere un materiale non igroscopico (non assorbe liquidi), resistente ad alte temperature e antiscivolo.

ЭРГОНОМИЧЕСКАЯ РУКОЯТЬ

Используемая в этой серии рукоять - это РЕВОЛЮЦИОННАЯ ЭРГОНОМИЧЕСКАЯ РУКОЯТЬ, в состав которой входит: прочное ядро из полипропилена (PP) в самом сердце рукояти и мягкое покрытие из особого эластомера. Данная смесь материалов обеспечивает удобство и приспособляемость при использовании. Кроме того, такой материал является не гигроскопичным (не впитывает жидкости), имеет высокую термостойкость и предотвращает скольжение.

DOBLE INYECCIÓN

DOUBLE INJECTION

DOUBLE INJECTION

DOPPIA INIEZIONE

ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ

Double injection is a special process that shapes the knife handle, where we use a direct injection moulding machine with two spindles. This double injection system enables us to use two different plastic materials for the handle.

Arcos has developed two series with this technique: Colour Prof and Duo. In both series POLYPROPYLENE, a hard material that strengthens the joint between the blade and the handle, as well as making it safer, is injected into the interior of the handle and RUBBER, a material which is soft and non-hygroscopic (it does not absorb liquid), is moulded onto the exterior. This provides the knife with a soft feel and an ergonomic shape, so it can adapt to the hand and feel comfortable for prolonged use.

La double injection est un processus spécial employé dans la formation du manche du couteau, dans lequel on utilise une machine à injection directe avec deux broches. Ce système de double injection permet d'utiliser deux plastiques différents pour le manche. Au sein d'Arcos, nous avons mis au point deux gammes fondées sur cette technique : ColourProf et Dúo. Dans les deux gammes, pour la partie intérieure, on injecte du POLYPROPYLENE, un matériau dur qui donne de la force et de la sécurité au niveau du joint entre le manche et la lame ; et pour la partie extérieure, du CAOUTCHOUC, un matériau flexible et hygroscopique (qui n'absorbe pas les liquides), rendant le couteau doux au toucher et lui dotant d'une forme ergonomique, qui s'adapte à la main et garantit le confort en cas d'utilisation prolongée.

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

Двойная инъекция является особым процессом производства рукояти ножа, при котором используется специальное оборудование прямого впрыскивания с двумя шпинделями. Данная система двойной инъекции позволяет использовать два различных типа пластмасс для производства рукояти.

Компания Arcos разработала две серии с использованием данной техники: Colour Prof и Dúo. В обеих сериях во внутреннюю часть вводится ПОЛИПРОПИЛЕН - твердый материал, обеспечивающий прочность и безопасность в месте соединения рукояти с лезвием ножа; а КАУЧУК с наружной стороны, который является мягким и гигроскопичным материалом (не впитывающим жидкости), делает нож приятным на ощупь и придает ему адаптируемую к руке эргономичную форму, что создает удобство при длительном использовании.

La doble inyección es un proceso especial para formar el mango de un cuchillo, donde utilizamos una máquina de inyección directa con dos husillos. Este sistema de doble inyectado nos permite usar dos plásticos diferentes en el mango.

En Arcos hemos desarrollado dos series con esta técnica: Colour Prof y Dúo. En ambas series inyectamos en la parte interior POLIPROPILENO, material duro que otorga fuerza y seguridad en la unión de mango-hoja; y CAUCHO en la parte exterior, material blando y no higroscópico (no absorbe líquidos), que otorga al cuchillo un tacto suave y una forma ergonómica, para que se adapte a la mano y sea cómodo para un uso prolongado.

2900

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ



**BACTIPROOF
SILVER**



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®

MANGO ERGÓNOMICO
ERGONOMIC HANDLE
MANCHE ERGONOMIQUE
MANICO ERGONOMICO
ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

DISEÑADO PARA PROFESIONALES
DESIGNED FOR PROFESSIONALS
DESSINÉE POUR DES PROFESSIONNELS
PENSATA PER PROFESSIONALE
РАЗРАБОТАНА ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ



Diseño para profesionales que requieran de un uso prolongado.

Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad **NITRUM**®. MANGO ERGÓNOMICO, confortable y seguro para realizar actividades de forma natural. Están compuestos de polipropileno (PP) inyectado, material plástico higiénico con una buena estabilidad a los golpes, antideslizante y resistente a altas temperaturas (120-130°C). La unión entre mango y hoja es permanente gracias al proceso de inyección con el que se unen.

The 2900 series is specially designed and engineered for prolonged and heavy use.

Exclusive, high usable and lasting **NITRUM**® stainless steel. ERGONOMIC HANDLE: Safe and comfortable the handle is made from injected polypropylene (PP). It is shock and slip resistant as well resistant to high temperatures (120-130 ° C). The join between handle and blade is seamless thanks to the injection process.

Dessinée pour des professionnels ayant un usage intensif.

Exclusivement en acier inoxydable **NITRUM**® de très haute tenue.

MANCHE ERGONOMIQUE, confortable et sure, il est composé de polypropylène (PP) injecté, matière plastique hygiénique avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistant aux hautes températures (120-130°). La liaison entre le manche et la lame est réalisée grâce à un procédé d'injection qui les unit.

Questa linea è stata pensata per un uso professionale e che richiede un utilizzo prolungato.

L'acciaio inossidabile utilizzato per la produzione di questa linea è esclusivo e denominato **NITRUM**®.

MANICO ERGONOMICO, sicuro e confortevole, che permette di lavorare in forma tranquilla e naturale. La composizione del manico è in Polipropilene (PP), iniettato, che è un materiale plastico

Igienico e con ottima resistenza ai colpi, antiscivolo e resistente alle alte temperature (120°-130°C).

L'unione fra il manico e la lama è permanente grazie al processo di iniezione che permette una perfetta unione fra lama e manico.

Серия разработана для профессиональных кулинаров, для длительного использования.

Эксклюзивная нержавеющая сталь, высокоэффективная и долговечная, **NITRUM**®.

ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА, удобная и безопасная для непринужденной работы на кухне. Состоит из впрыснутого полипропилена (PP), данный пластиковый материал является гигиеничным, хорошо выдерживает удары, не скользит и устойчив к высоким температурам (120-130°C). Соединение ручки с лезвием очень прочное благодаря процессу впрыскивания материала.

MANGOS IDENTIFICATIVOS

IDENTIFICATION HANDLES

IDENTIFICATION DES MANCHES

IDENTIFICAZIONE DEI MANICI

ИНДЕНТИФИЦИРУЮЩИЕСЯ РУЧКИ



 ● ALIMENTOS COCINADOS / COOKED MEATS / VIANDES CUITES ET CHARCUTERIES
ALIMENTI CUCINATI / ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПИЩА



 ● CARNE / RAW MEAT / VIANDES CRUES / CARNE / МЯСО



 ● PESCADO / RAW FISH / POISSONS CRUS / PESCE / РЫБА




 ● VERDURAS Y FRUTAS / RAW VEGETABLES AND FRUITS
FRUITS ET LÉGUMES CRUS / VERDURE / ФРУКТЫ И ОВОЩИ




 ● VERDURAS / RAW VEGETABLES / LÉGUMES CRUS / VERDURE / ОВОЩИ



 ● PASTELERÍA Y LÁCTEOS / BAKERY AND DAIRY PRODUCTS LAITAGES, PAINS ET
VIENNOISERIES / PANE E PASTICCERIE S / КОНДИТЕРСКИЕ И МОЛОЧНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ



 ● MULTIUSOS / UTILITY KNIFE / COUTEAUX MULTIFONCTIONS
MULTIUSOS / НОЖ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

IDENTIFICADORES DE COLORES:

El color del mango identifica al cuchillo para diferenciar los alimentos que se cortan, consiguiendo así un mejor control higiénico-sanitario para el consumidor, basado en normativas europeas.

COLOUR IDENTIFICATION SYSTEM:

Each knife can be identified for cutting a specific food using a system of coloured polypropylene indicators located on the handle. Thereby promoting better hygiene and health for the consumer. Based on European standards.

IDENTIFICATION DES COULEURS:

La couleur manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, définie par les normes européennes.

IDENTIFICAZIONE DEI COLORI:

Il colore del manico identifica l'uso appropriato del coltello, dando la possibilità di differenziare gli alimenti da tagliare. Ciò permette un migliore controllo igienico-sanitario per il consumatore, secondo le norme europee più recenti.

ИНДИКАТОРЫ ЦВЕТОВ:

Цвет ручки идентифицирует нож в зависимости от типа пищи, для нарезки которой он используется. Таким образом, достигается наилучший санитарно-гигиенический контроль для потребителя, согласно европейским нормам.



Nuevo / New / Nouveau
Nuovo / Новый



Flexible / Flessibile / Гибкие



Semiflexible / Semi-flexible
Semi-Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ



292900 292923
292922 292925

292900

130 mm

Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



293000 293023
293022 293025

293000

150 mm

Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



294600 294623
294622 294625

294600

160 mm

Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



294700 294723
294722 294725

294700

180 mm

Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



294800 294823
294822 294825

294800

200 mm

Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



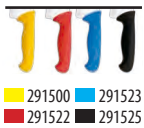
Funda Display
Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Display Sleeve
NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Упаковка Дисплей
Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен



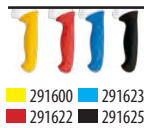
291500



160 mm



Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



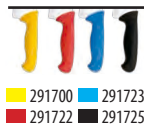
291600



180 mm



Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



291700



210 mm



Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



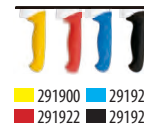
291800



250 mm



Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



291900



300 mm



Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен



292000 292023
292022 292025

292000
150 mm
Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



292100 292124
292121 292125
292122 292128
292123

292100
200 mm
Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



292200 292224
292221 292225
292222 292228
292223

292200
250 mm
Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



292300 292323
292321 292325
292322

292300
300 mm
Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей

Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен

2900

NEW



★ 290700 290723
290721 290725
290722

290700

200 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



290800 290823
290822 290825

290800

250 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



290900 290923
290922 290925

290900

300 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



295800 295823
295822 295825

295800

170 mm

Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Affettare
Нож для тонкой
нарезки Afetare



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей

Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

2900

71



■ 295900 ■ 295923
■ 295922 ■ 295925

295900

 200 mm

 Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Affettare
Нож для тонкой
нарезки Afetare



■ 296000 ■ 296023
■ 296022 ■ 296025

296000

 250 mm


 Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Affettare
Нож для тонкой
нарезки Afetare



■ 293100 ■ 293123

293100

 170 mm


 Lenguado
Sole Knife
Filet de Sole
Coltello Sogliola
Эксклюзивный Нож



■ 295200 ■ 295223
■ 295222 ■ 295225

295200

 190 mm


 Fileteador
Fillet Knife
Filet de Sole
Coltello Filettare Pesce
Нож для Филе



■ 295100 ■ 295123
■ 295122 ■ 295125

295100

 200 mm

 Fileteador
Fillet Knife
Filet de Sole
Coltello Filettare Pesce
Нож для Филе



 Funda Display
Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Display Sleeve
NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Carte
Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Display
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Упаковка Дисплей
Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен

2900

NUEVO MANGO NEW HANDLE

NEW



294400 294425
294422

294400

130 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



291300 291323
291322 291325

291300

140 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



294000 294025
294022

294000

140 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



294100 294125
294122

294100

160 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



294500 294523
294521 294524
294522 294525

294500

160 mm

Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

2900

73



295300 295323
295322 295325

295300
160 mm
Despellejar
Skinning Knife
Dépouiller
Coltello Danese
Освежеват



295400 295423
295422 295425

295400
190 mm
Despellejar
Skinning Knife
Dépouiller
Coltello Danese
Освежеват



292600 292623
292622 292625

292600
200 mm
Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



292700 292723
292721 292725
292722

292700
250 mm
Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



292800 292825

292800
300 mm
Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей

Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен



■ 293200 □ 293224

293200

250 mm

Pastelero
Pastry Knife
Genoise
Coltello Pane
Нож для Кондитерских
Изделий



■ 293700 ■ 293725
■ 293723 ■ 293728
□ 293724

293700

300 mm

Pastelero
Pastry Knife
Genoise
Coltello Pane
Нож для Кондитерских
Изделий



■ 293600 ■ 293625
□ 293624

293600

350 mm

Pastelero
Pastry Knife
Genoise
Coltello Pane
Нож для Кондитерских
Изделий



■ 293300 ■ 293323
■ 293322 ■ 293325

293300

300 mm

Salmón
Salmon Knife
Saumon
Coltello Salmone
Лосось



Funda Display

Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Display Sleeve

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Carte

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Display

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Упаковка Дисплей

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен



■ 293400 ■ 293425
 ■ 293422 ■ 293428
 ■ 293423

293400

300 mm

Jamonero
 Slicing Knife
 Jambon
 Coltello Prosciutto
 Нож для Окорочка



■ 293500 ■ 293525
 ■ 293522

293500

350 mm

Jamonero
 Slicing Knife
 Jambon
 Coltello Prosciutto
 Нож для Окорочка



■ 293800

293800

400 mm

Jamonero
 Slicing Knife
 Jambon
 Coltello Prosciutto
 Нож для Окорочка



■ 295700 ■ 295725

295700

300 mm

Salami
 Salami knife
 Couteau pour Salami
 Coltello Salami
 Нож для Саламы



Funda Display
 Acero Inoxidable NITRUM®
 Polipropileno



Display Sleeve
 NITRUM® Stainless Steel
 Polypropylene



Carte
 Acier Inoxydable NITRUM®
 Polypropylène



Display
 Acciaio Inossidabile NITRUM®
 Polipropilene



Упаковка Дисплей
 Нержавеющая Сталь NITRUM®
 Полипропилен



296100 296123
296122 296125

296100

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
190 mm
≈ 530 gr

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Мясницкий Нож



296700 296723
296722 296725

296700

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
220 mm
≈ 540 gr

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Мясницкий Нож



297200 297225
297222

297200

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
220 mm
≈ 580 gr

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Мясницкий Нож



297500 297523
297522 297525

297500

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
240 mm
≈ 640 gr

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Мясницкий Нож



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Étui

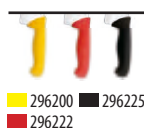
Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Упаковка

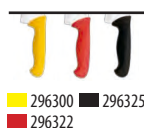
Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен



296200

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
220 mm
 ≈ 720 gr

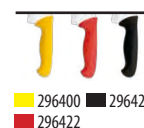
Hachuela
 Cleaver
 Feuille
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



296300

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
250 mm
 ≈ 900 gr

Hachuela
 Cleaver
 Feuille
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



296400

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
270 mm
 ≈ 1200 gr

Hachuela
 Cleaver
 Feuille
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



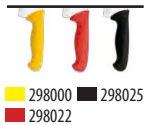
Estuche
 Acero Inoxidable NITRUM®
 Polipropileno

Case
 NITRUM® Stainless Steel
 Polypropylene

Étui
 Acier Inoxydable NITRUM®
 Polypropylène

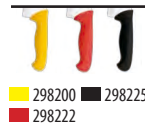
Astuccio
 Acciaio Inossidabile NITRUM®
 Polipropilene

Упаковка
 Нержавеющая Сгаль NITRUM®
 Полипропилен



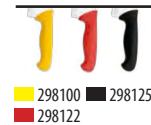
298000
2 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
260 mm
 ≈ 485 gr

Filetera
 Steak Cleaver
 Couperet à Filet
 Sfilettare
 Разделочный Нож Для Мяса



298200
2 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
280 mm
 ≈ 575 gr

Filetera
 Steak Cleaver
 Couperet à Filet
 Sfilettare
 Разделочный Нож Для Мяса



298100
3 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
260 mm
 ≈ 680 gr

Filetera
 Steak Cleaver
 Couperet à Filet
 Sfilettare
 Разделочный Нож Для Мяса



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
 Polipropileno

Case

NITRUM® Stainless Steel
 Polypropylene

Étui

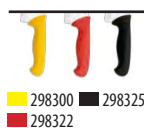
Acier Inoxydable NITRUM®
 Polypropylène

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
 Polipropilene

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
 Полипропилен



■ 298300 ■ 298325
■ 298322

298300

3 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
280 mm
≈ 760 gr

Chuletera
Chop Cleaver
Couperet à Côtelette
Bistecca
Разделочный Нож Для Мяса



■ 298500 ■ 298525

298500

2,5 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
200 mm
≈ 400 gr

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Мясницкий Нож



■ 298600 ■ 298625

298600

3 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
215 mm
≈ 600 gr

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Мясницкий Нож



Estuche
Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

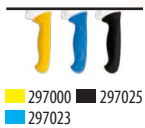
Case
NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Étui
Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Astuccio
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene


Упаковка
Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полипропилен

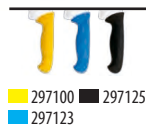
2900



297000


290 mm
 ≈ 450 gr


 Pescadero
 Fishmonger Knife
 Poisson
 Coltello da Pesce
 Мясницкий Нож



297100


320 mm
 ≈ 500 gr


 Pescadero
 Fishmonger Knife
 Poisson
 Coltello da Pesce
 Мясницкий Нож



296800

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
275 mm
 ≈ 560 gr


 Carnicero
 Butcher knife
 Boucher
 Coltello Scannare
 Нож для Мяса



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
 Polipropileno

Case

NITRUM® Stainless Steel
 Polypropylene

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
 Polypropylène

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
 Polipropilene

Упаковка


Нержавеющая Сталь NITRUM®
 Полипропилен



■ 296900 ■ 296925
■ 296922

296900

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
300 mm
≈ 640 gr



 Carnicero
 Butcher knife
 Boucher
 Coltello Scannare
 Нож для Мяса



■ 297800 ■ 297825

297800

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
360 mm
≈ 685 gr



 Cuchillo Roma
 Roma Knife
 Couteau Abattre
 Coltello Roma
 Нож Поварской Roma



■ 297900 ■ 297925

297900

4 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
255 mm
≈ 595 gr


 Cuchillo Golpe
 Pound Knife
 Couteau Feuille
 Coltello da Colpo
 Нож Для Рубки Golpe



Estuche

Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Case

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Étui

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Astuccio

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Упаковка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен

PALISANDRO

cuchillos **PROFESIONALES**

PROFESSIONAL knives

couteaux **PROFESSIONNELS**

coltelleria **PROFESSIONALE**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ножи



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®

MANGO DE PALISANDRO
HANDLE ROSEWOOD
MANCHE PALISSANDRE
MANICO PALISSANDRO
РУЧКА ИЗ ДЕРЕВА ПАЛИСАНДР

DISEÑO CLÁSICO
CLASSIC DESIGN
DESIGN CLASSIQUE
DISEGNO CLASSICO
КЛАССИЧЕСКИЙ ДИЗАЙН



Diseño de corte clásico que junto a la calidez que otorga la madera, hacen de esta pieza un alarde de elegancia.

Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad **NITRUM®**.

Mango de madera noble de Palisandro, la cual permite cualquier operación de mecanizado y pulido, presentando un excelente acabado superficial.

Remaches machihembrados de acero inoxidable, garantizando la alta resistencia a la corrosión.

A classic knife design. The warmth of the wood gives this piece a touch of class and elegance.

Exclusive, high usable and lasting **NITRUM®** stainless steel.

The handle is made from rosewood, allowing all kinds of mechanized and polishing processes, offering an excellent superficial finish.

Rivets are made of stainless steel alloy ensuring extremely high corrosion resistance.

De forme classique avec la qualité que confère le bois, cette ligne demeure très élégante.

Exclusivement en acier inoxydable **NITRUM®** de très haute tenue.

Manche en bois palissandre permettant un polissage automatisé et un excellent rendu superficiel au touché.

Les rivets en acier inoxydable sont garantis à la corrosion.

Design dal taglio classico che, unito alla grande qualità del legno, conferisce al prodotto una estrema eleganza.

L'acciaio inossidabile utilizzato per la produzione di questa linea è esclusivo e denominato **NITRUM®**.

Manico realizzato in Palissandro, legno nobile, che permette qualunque operazione di pulizia sia manuale che meccanico, e con una eccellente presa manuale. I rivetti sono prodotti in acciaio inossidabile e garantiscono una elevata resistenza alla corrosione.

Классический дизайн среза вместе с теплотой дерева придают данному изделию особую элегантность.

Эксклюзивная нержавеющая сталь, высокоэффективная и долговечная, **NITRUM®**.

Ручка из благородного дерева Палисандр, которое, подвергаясь процессам обработки и полировки, представляет собой совершенное внешнее покрытие.

PALISANDRO



Flexible / Flessibile / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



263000

100 mm

Cocinero
Paring Knife
Office
Coltello Cucina
Поварской Нож



263100

120 mm

Cocinero
Vegetable Knife
Office
Coltello Cucina
Поварской Нож



263200

155 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



263300

175 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



263400

200 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



263600

250 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



Funda Hoja

Plastic Sheath

Gaine

Coprilama

Пластиковый Футляр

Acero Inoxidable NITRUM®
Madera de Palisandro

NITRUM® Stainless Steel
Rosewood

Acier Inoxydable NITRUM®
Palisandre

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Legno Palissandro

Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Палисандровое Дерево

PALISANDRO cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · PROFESSIONALНЫЕ НОЖИ

PALISANDRO

cuchillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

PALISANDRO



270800

75 mm

Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



271000

100 mm

Verduras
Vegetable Knife
Office
Coltello Verdura
Нож для Овощей



262100

110 mm

Verduras
Vegetable Knife
Steak
Coltello Verdura
Нож для Овощей



262300

135 mm

Cocina
Utility Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



262400

155 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



262700

170 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



Funda Hoja

Acero Inoxidable NITRUM®
Madera de Palisandro

Plastic Sheath

NITRUM® Stainless Steel
Rosewood

Gaine

Acier Inoxydable NITRUM®
Palisandre

Coprilama

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Legno Palisandro

Пластиковый Футляр

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Палисандровое Дерево

PALISANDRO



260200

170 mm

Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



260300

200 mm

Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



260400

250 mm

Carnicero
Butcher knife
Boucher
Coltello Macellaio
Нож для Мяса



271500

200 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож для Хлеба



273200

245 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорочка



272300

275 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорочка



Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Madera de Palisandro	Rosewood	Palisandre	Legno Palissandro	Палисандровое Дерево

cuñifilos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

PALISANDRO

PALISANDRO

cuñillos PROFESIONALES · PROFESSIONAL knives · couteaux PROFESSIONNELS · coltelleria PROFESSIONALE · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ



276900

3 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
160 mm
 ≈ 370 gr

Macheta
 Cleaver
 Feuille
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



277000

3 mm Espesor / Thickness / Épaisseur / Spessore / Толщина
180 mm
 ≈ 450 gr

Macheta
 Cleaver
 Feuille
 Mannaietta
 Мясницкий Нож



Caja

Acero Inoxidable NITRUM®
 Madera de Jatoba

Box

NITRUM® Stainless Steel
 Jatoba Wood

Boite

Acier Inoxydable NITRUM®
 Jatoba Bois

Scatola

Acciaio Inossidabile NITRUM®
 Legno Jatoba

Коробка

Нержавеющая Сталь NITRUM®
 Ятоба Дерево

PALISANDRO

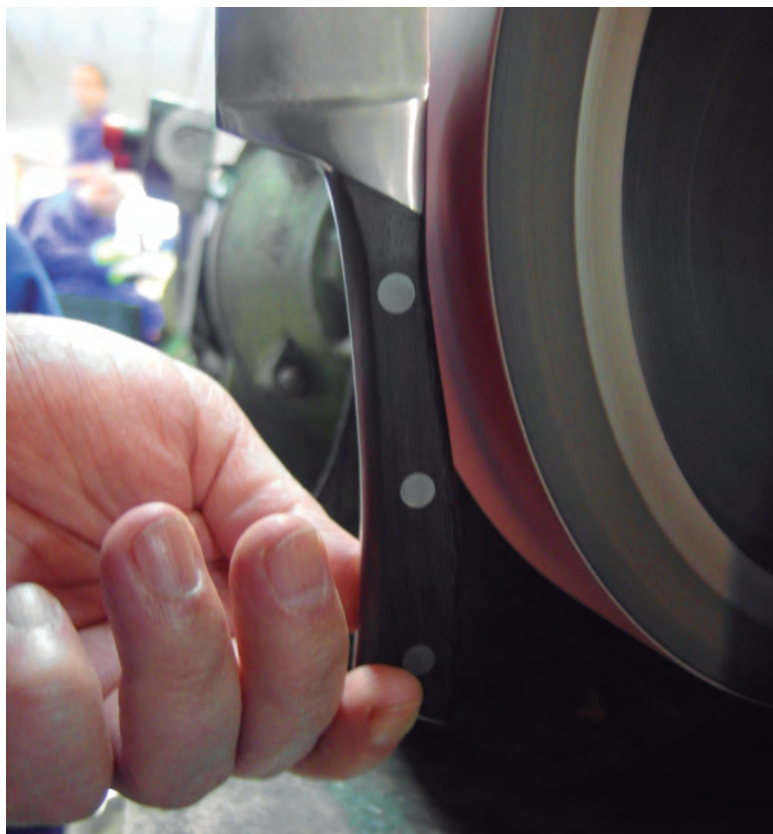
ROSEWOOD

PALISSANDRE

PALISSANDRO

ДРЕВЕСИНА

ПАЛИСАНДРОВОГО ДЕРЕВА



La madera de Palisandro (Palissandre d'Indias) es un material con una gran calidez al tacto, una magnífica dureza y resistente a insectos xilófagos y hongos. Al ser madera natural es conveniente tener un cuidado especial a la hora de limpiar los cuchillos, por lo que aconsejamos lavarlos y secarlos a mano.

Indian Rosewood is a material that feels warm to the touch; it is extremely strong and is resistant to xylophagous insects and rot. Because it is a natural wood, it is a good idea to take special care when washing the knives, which is why we recommend you wash and dry them by hand.

Le bois de Palissandre (Palissandre des Indes) est un matériau très chaud au toucher, d'une magnifique dureté et résistant aux insectes xylophages et aux champignons. S'agissant d'un bois naturel, il convient de faire particulièrement attention au nettoyage des couteaux, c'est pourquoi nous recommandons de les laver et les sécher à la main.

Il legno di Palissandro (Palissandro dell'India) è un materiale molto caldo al tatto, resistente agli insetti xilofagi ed ai funghi, e caratterizzato da un'eccellente durezza. Si raccomanda di avere particolare cura durante la pulizia dei coltelli, per cui si consiglia di lavarli ed asciugarli a mano.

Древесина палисандрового дерева (Palissandre) - это материал, который передает теплоту на ощупь, имеет превосходную прочность и устойчивость к древесным жукам и грибам. Так как это натуральное дерево, чистку необходимо проводить с особой осторожностью, поэтому мы рекомендуем мыть и сушить их вручную.

REGIA

cuchillos de COCINA

KITCHEN knives

couteaux DE CUISINE

coltelleria DA CUCINA

КУХОННЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®



REMACHES Y VIOLA MACHIHembrados DE LATÓN
RIVETS AND BOLSTER MADE OF BRASS
LES RIVETS ET LA VIROLE EN LAITON
I RIVETTI DEL MANICO SONO REALIZZATI CON OTTONE
ШПУНТОВАННЫЕ ЗАКЛЕПКИ И ОБОД ИЗ ЛАТУНИ,
МАТЕРИАЛА

DISEÑO CLÁSICO
CLASSIC DESIGN
CLASSIQUE DESIGN
DISEGNO CLASSICO
КЛАССИЧЕСКУЮ ДИЗАЙНОМ

La elegancia del dorado junto al negro hace de este cuchillo todo un clásico. Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad NITRUM®.

El mango es de polioximetileno (POM), material plástico que presenta un excelente acabado superficial y propiedades excelentes de dureza, resistencia a lejías y al envejecimiento, e indeformable a altas y bajas temperaturas (de -40 °C hasta 150°C).

Los remaches y la virola son machihembrados de latón, material de alta resistencia a la corrosión y con un color dorado que otorga atractivo y elegancia al diseño.

The elegance of combining black with gold makes it a classic. Exclusive, high usable and lasting NITRUM® stainless steel.

The handle scales are made of polyoxymethylene (POM) and is highly resistant to impact, abrasion, and solvents and is able to withstand high and low temperatures between -40°C to 150°C.

Rivets and bolster are made of brass which is highly resistant to corrosion. The attractive gold colour also adds a touch of class and elegance to the design.

Le doré à côté du noir font de ce couteau un grand classique. Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue.

Le manche fabriqué en polyoxyméthylène (POM), plastique noir qui présente un touché doux et magnifique avec d'excellentes propriétés de dureté, résiste à la javel et au vieillissement, indéformable aux hautes et basses températures (de -40 °C à 150° C).

Les rivets et la virole sont en laiton, métal ayant une haute résistance à la corrosion; sa couleur dorée donne à l'ensemble beaucoup d'élégance.

Design di taglio classico pensato per una linea chiamata giornaliera.

Fabbricato utilizzando in esclusiva acciaio inossidabile ad alto rendimento e durezza NITRUM®.

Le guancette del manico sono in POM ad alta resistenza alla corrosione e posseggono una alta tolleranza alle alte (150°C) e basse (-40°C) temperature.

I rivetti del manico sono realizzati con Ottone che dona ad alta resistenza alla corrosione.

Элегантность позолоты в сочетании с черным цветом представляет классическую модель ножа.

Эксклюзивная нержавеющая сталь, высокоэффективная и долговечная, NITRUM®.

Ручка изготовлена из полиоксиметилена (POM), данный пластик представляет собой прекрасное покрытие и имеет превосходные свойства прочности и устойчивости к чистящим средствам и устареванию, а также не деформируется при высоких и низких температурах (от -40 °C до 150°C).

Шпунтованные заклепки и обод из латуни, материала, устойчивого к коррозии, а цвет позолоты придает дизайну привлекательность и элегантность.



170600

250 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорочка



171000

300 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорочка



PARTES DEL JAMÓN

PARTS OF JAMON (SPANISH LEG OF HAM)

LES DIFFERENTES PARTIES DU JAMBON

LE DIVERSE PARTI DEL PROSCIUTTO

ЧАСТИ ОКОРОКА

Las principales partes de un jamón son: la maza, la contramaza y la babilla. La maza es la parte que mayor carne presenta y también la más rica y jugosa. La babilla contiene menor cantidad de jamón al estar delimitada por los huesos fémur y coxal. Esta parte es menos jugosa que la maza, por lo que se recomienda empezar por ella el jamón cuando su consumo va a ser prolongado en el tiempo. La parte del jarrete y la caña habitualmente se utiliza para extraer taquitos de jamón, la textura de la carne es más dura y presenta sabores diferentes.

The main parts of a jamón are: "la maza" the thicker end of the ham with the largest amount of lean, juicy meat, which is visible and ready to cut when the ham is placed with the hoof facing up. "la contramaza y la babilla" the part of the ham with the least lean meat. It is visible and ready to be cut when the ham is placed with the hoof facing down. It is the least juicy of the ham so it is recommended that you consume this part last. The "jarrete" and the "cana" part of the leg is always used for cutting the harder chunks of ham found in this area called "taquitos de jamón" which are full of flavour and are used in soups and other dishes.

Les principales parties d'un jambon sont: la "maza" la "contramaza" et la "babilla". La maza est la partie qui comporte le plus de viande et qui est la plus riche et juteuse. La babilla possède moins de jambon et elle est délimitée par les os du fémur et du tibia. Cette partie est moins juteuse que la maza, c'est pourquoi on recommande de commencer par celle-ci quand la consommation devra durer dans le temps. La partie du "jarrete" et celle de la "cana" et coupée en petits morceaux de jambon, car la texture de la viande est plus dure et présente un goût différent.

Le principali parti del prosciutto sono: la "maza", la "contramaza", e la "babilla". La "maza" che contiene un maggior quantitativo di carne ed è pure la più ricca di gusto. La "babilla" contiene quantità di carne inferiore, essendo delimitata dalle due grandi ossa. Questa parte è meno gustosa della "maza", pertanto si consiglia da questa per il taglio del prosciutto quando il consumo è destinato ad un tempo prolungato. Dalle parti "jarrete" e "cana" si estraggono piccoli tranci di prosciutto che normalmente sono di carne più dura e con sapori differenti.

Основными частями окорока являются: внешняя часть, внутренняя часть и подбедерок. В филейной части больше всего мяса, она вкуснее и сочнее. Подбедерок содержит меньше окорока, так как там больше костей. Эта часть менее сочная, поэтому рекомендуется начинать резать свиную ногу с нее, если планируется длительное потребление мяса. Часть подколенки и голени обычно используется для получения кусочков окорока, текстура мяса которых более жесткая и отличается по вкусу от основного куска.



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

MAITRE

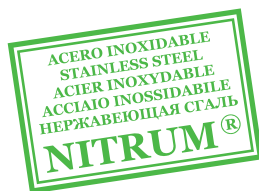
cuchillos de **COCINA**

KITCHEN knives

couteaux **DE CUISINE**

coltelleria **DA CUCINA**

КУХОННЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®

USO COTIDIANO
EVERYDAY USE
USAGE QUOTIDIEN
USO QUOTIDIANO
ПОВСЕДНЕВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

DISEÑO DE LÍNEAS REDONDEADAS
DESIGN OF ROUNDED LINES
CONCEPTION DES LIGNES ARRONDIES
DISEGNO DI LINEE ARROTONDATE
ОКРУГЛЫЕ ЛИНИИ ДИЗАЙНА



Diseño de líneas redondeadas para un uso cotidiano.

Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad **NITRUM®**.

Mangos de polipropileno, material plástico de gran resistencia mecánica, poco peso y buen acabado superficial, y por tanto, de muy buena aplicación para aquellas piezas domésticas de uso diario.

Remaches machihembrados de acero inoxidable, garantizando la alta resistencia a la corrosión.

Tough, durable, dependable and designed for everyday use.

Exclusive, high usable and lasting **NITRUM®** stainless steel. The Polypropylene handles infused with micro glass beads and are extremely strong and resistant yet light and have an attractive long lasting finish. Excellent for everyday use. Rivets are made of stainless steel alloy ensuring extremely high corrosion resistance.

Conception aux lignes rondes pour un usage quotidien.

Exclusivement en acier inoxydable **NITRUM®** de très haute tenue.

Manche en polypropylène, matière plastique ayant une grande résistance mécanique, un faible poids et un touché doux.

Les rivets en acier inoxydable sont garantis à la corrosion.

Design caratterizzato da linee arrotondate, studiato particolarmente per un uso quotidiano degli utensili.

L'acciaio inossidabile utilizzato per la produzione di questa linea è esclusivo e denominato **NITRUM®**.

Manici in polipropilene, materiale plastico di grande resistenza meccanica, molto leggero e liscio in superficie de pertanto estremamente indicato per un uso quotidiano in tutte le cucine.

I rivetti sono prodotti in acciaio inossidabile e garantiscono una elevata resistenza alla corrosione.

Округлые линии дизайна ножа для повседневного использования.


Эксклюзивная нержавеющая сталь, высокоэффективная и долговечная, **NITRUM®**.


Ручки изготовлены из полипропилена, пластикового материала, обладающего большой механической прочностью, небольшим весом и прекрасным внешним исполнением, что способствует наилучшему применению данных изделий в повседневных домашних условиях.

Шпунтованные заклепки из специального алюминиевого сплава гарантируют повышенную устойчивость к коррозии.

MAITRE

 Flexible / Flessibile / Гибкие


 Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие

 Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



150200


 80 mm

 Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



150500


 100 mm

 Verduras
Vegetable Knife
Office
Coltello Verdura
Нож для Овощей



151500

 160 mm

 Deshuesador
Boning Knife
Désosseur
Coltello Disosso
Обвалочный Нож



151600

 170 mm

 Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож



151000

 215 mm

 Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



 Blister
Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Blister
NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Blister
Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Blister
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Блистер
Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полипропилен

MAITRE cuchillos de COCINA · KITCHEN knives · couteaux DE CUISINE · coltelleria DA CUCINA · КУХОННЫЕ НОЖИ

MAITRE

MAITRE cuchillos de COCINA · KITCHEN knives · couteaux DE CUISINE · coltelleria DA CUCINA · КУХОННЫЕ НОЖИ



150700

150 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



150800

180 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



150900

220 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



151400

210 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож для Хлеба



151200

275 mm

Jamoner
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорока



Blister
Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Blister
NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Blister
Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Blister
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Блистер
Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен

DÚO

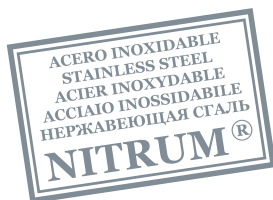
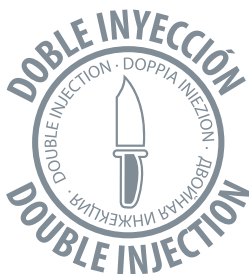
cuchillos de COCINA

KITCHEN knives

couteaux DE CUISINE

coltelleria DA CUCINA

КУХОННЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®



DOBLE INYECCIÓN
DOUBLE INJECTION MOULDED HANDLE
DOUBLE INJECTION
DOPPIA INIEZION
ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ

MANGO ERGÓNOMICO
HANDLE ERGONOMIC
MANCHE ERGONOMIQUE
MANICO ERGONOMIC
ЭРГОНОМИЧНАЯ РУЧКА

DISEÑO NOVEDOSO
NOVEL DESIGN
NOUVEAUTÉ DU DESIGN
DISEGNO MODERNO
НОВЕЙШИМ ДИЗАЙНОМ

NUEVO

New / Nouveau / Nuovo / Новый

NUEVA SERIE DÚO

¡Pon color en tu cocina con este NUEVO CUCHILLO DE DISEÑO!

Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad NITRUM®.

El mango utilizado en esta serie es un **REVOLUCIONARIO MANGO ERGÓNOMICO ANTIDESLIZANTE**, compuesto de: un núcleo duro de Polipropileno (PP) en el corazón del mango para sujetar la espiga y que sea inseparable del mango y un recubrimiento blando de caucho especial que otorga una gran comodidad y adaptabilidad en el uso, además de ser un material no higroscópico (no absorbe líquidos), resistente a altas temperaturas y antideslizante.

NEW DUO SERIES

Add colour to your kitchen with this NEW DESIGNER KNIFE!

Exclusive NITRUM® stainless steel, offering high performance and durability.

The series uses **REVOLUTIONARY, NON-SLIP, ERGONOMIC HANDLES**, made up of a hard, polypropylene (PP) core inside the handles to support the tang, making it impossible for them to separate and a special soft rubber coating which, besides the fact it is a non-hygroscopic material (it does not absorb water), it makes the knives versatile and comfortable to use, offers comfort, withstands high temperatures and is non-slip.

NOUVELLE GAMME DÚO

Ajoutez de la couleur à votre cuisine avec ce NOUVEAU COUTEAU DESIGN !

Acier inoxydable exclusif haute performance et durabilité NITRUM®.

Le manche employé dans cette gamme est un **MANCHE ERGONOMIQUE ANTIDÉRAPANT RÉVOLUTIONNAIRE**, constitué d'un noyau dur en Polypropylène (PP) au cœur du manche fixant la soie, qui reste inséparable du manche, et un revêtement souple en caoutchouc spécial, offrant un grand confort et une haute adaptabilité à l'usage ; de plus, c'est un matériau non hygroscopique (qui n'absorbe pas les liquides), résistant aux hautes températures et antidérapant.

NUOVA SERIE DUO

Dà un tocco di colore alla tua cucina con questo NUOVO COLTELLO DI DESIGN!

In esclusivo acciaio inox NITRUM®, ad alto rendimento e lunga durata.

Il manico utilizzato in questa serie è un **RIVOLUZIONARIO MANICO ERGONOMICO ANTISCIVOLO**, formato da: un nucleo duro di Polipropilene (PP) all'interno del manico per unire saldamente il codolo al manico, in modo che siano inseparabili, e uno speciale rivestimento in morbida gomma per un maggiore comfort e versatilità di utilizzo; inoltre è un materiale non igroscopico (non assorbe liquidi), resistente alle alte temperature ed antiscivolo.

НОВАЯ СЕРИЯ DÚO

Добавьте красок Вашей кухне благодаря этому НОВОМУ ДИЗАЙНЕРСКОМУ НОЖУ!

Эксклюзивная нержавеющая сталь высокой прочности и долговечности NITRUM®.















Используемая в этой серии рукоять представляет собой **ЭРГОНОМИЧЕСКУЮ НЕСКОЛЬЗЯЩУЮ РУКОЯТЬ РЕВОЛЮЦИОННОГО ДИЗАЙНА**, состоящую из твердого полипропиленового ядра (ПП), которое находится в центре рукояти и держит хвостовик, являющийся ее неотъемлемой частью, и специального мягкого резинового покрытия, которое придает большее удобство и приспособляемость в использовании. Кроме того, рукоять изготавливается из негигроскопического материала (не впитывает жидкости), устойчивого к высоким температурам и скольжению.

DÚO

NEW

- ★ Nuevo / New / Nouveau
Nuovo / Новый
-  Flexible / Flessibile / Гибкие
-  Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие
-  Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



- | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|--|
| <p>147100 ★</p> <p> 100 mm</p> <p> Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов</p> | <p>147200 ★</p> <p> 120 mm</p> <p> Verduras
Vegetable Knife
Office
Coltello Verdura
Нож для Овощей</p> | <p>147300 ★</p> <p> 160 mm</p> <p> Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня</p> | <p>147400 ★</p> <p> 200 mm</p> <p> Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож</p> | <p>147700 ★</p> <p> 200 mm</p> <p> Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож для Хлеба</p> | <p>147800 ★</p> <p> 180 mm</p> <p> Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож</p> | <p>147600 ★</p> <p> 240 mm</p> <p> Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорка</p> |
|--|---|---|---|---|--|--|



- | | | | | |
|---|--|--|---|--|
|  Blister |  Blister |  Blister |  Blister |  Блистер |
|  Acero Inoxidable NITRUM® |  NITRUM® Stainless Steel |  Acier Inoxydable NITRUM® |  Acciaio Inossidabile NITRUM® |  Нержавеющая Сталь NITRUM® |
|  Polipropileno Recubierto con Elastómero |  Polypropylene Covered by Elastomer |  Polypropylène Recouvert d'Élastomère |  Polipropilene Ricoperto con Elastomero |  Полипропилен Покрывает Зластомером |

cuchillos de CUCINA · KITCHEN knives · couteaux DE CUISINE · coltelleria DA CUCINA · КУХОННЫЕ НОЖИ

DÚO

MENORCA

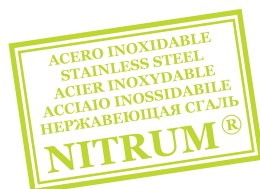
cuchillos de **COCINA**

KITCHEN knives

couteaux **DE CUISINE**

coltelleria **DA CUCINA**

КУХОННЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®



MANGO DE POLIPROPILENO
HANDLE MADE OF POLYPROPYLENE
MANCHE EN POLYPROPYLENE
MANICI IN POLIPIROPLENE
РУКОЯТИ ИЗ ПОЛИМЕРА

DISEÑO INNOVADOR
INNOVATIVE DESIGN
DESIGN NOVATEUR
DESIGN INNOVATORE
УНИКАЛЬНЫЙ ДИЗАЙН

Diseño innovador para el día a día.

Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad **NITRUM®**.

Mangos de polipropileno, característico por su comodidad, adaptabilidad a la mano, adherencia, poco peso y buen acabado superficial.

Innovative design for daily life.

Exclusive stainless steel of high performance and durability: **NITRUM®**.

Handles made of polypropylene, which stands out for its comfort, adaptability to the hand, adherence, little weight and fine superficial finishing.

Conception et design novateur pour le quotidien.

Acier inoxydable de haute qualité et durabilité **NITRUM®**.
Manche en polypropylène, caractéristique pour son confort, ergonomie, adhérence, faible poids et sa finition.

Design innovatore per un consumo giornaliero.

Acciaio Inossidabile esclusivo di alto rendimento e duratura **NITRUM®**.

Manici in Polipropilene, caratteristico per la sua comodità, perfettamente adattabile alla manualità, aderente, leggero e con una buona finitura superficiale.

Уникальный дизайн на каждый день.

Эксклюзивная высокопрочная нержавеющая сталь **NITRUM®**.

Рукояти из полимера, характеризующегося своим удобством, обладают эргономичным дизайном, полностью адаптируются к форме руки, имеют малый вес и отличную внешнюю обработку.

MENORCA



Nuevo / New / Nouveau
Nuovo / Новый



Flexible / Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge
Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный

NEW



144900 ★

80 mm

Kudamono
Kudamono Knife
Kudamono
Kudamono
Кудамоно Нож



145000

75 mm

Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



145200

100 mm

Verduras
Vegetable Knife
Office
Coltello Verdura
Нож для Овощей



145100

130 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



145300

150 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



145400

190 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



Blister

Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Blister

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Blister

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Blister

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Блистер

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен

MENORCA cuchillos de COCINA · KITCHEN knives · couteaux DE CUISINE · coltelleria DA CUCINA · КУХОННЫЕ НОЖИ

MENORCA

NEW



145900

180 mm

Santoku
Santoku Knife
Santoku
Coltello Santoku
Поварской Нож



Blister
146200: Estuche
Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno



145800

200 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож

Blister
146200: Case
NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene



145700

200 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож для Хлеба



Blister
146200: Étui
Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène



145600

240 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорочка



Blister
146200: Astuccio
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene



145500

280 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорочка



Blister
146200: Упаковка
Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен



146200 ★

200 mm

Macheta
Cleaver
Couperet
Mannaietta
Мясницкий Нож

MENORCA cuchillos de COCINA · KITCHEN knives · coltelleria DA CUCINA · кухонные ножи · couteaux DE CUISINE

NIZA

cuchillos de COCINA

KITCHEN knives

couteaux DE CUISINE

coltelleria DA CUCINA

КУХОННЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®



USO COTIDIANO
EVERYDAY USE
USAGE QUOTIDIEN
USO QUOTIDIANO
ПОВСЕДНЕВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

MANGO LIGERO
LIGHTWEIGHT HANDLE
MANCHE LÉGER
MANICO LEGGERO
ЛЕГКАЯ РУЧКА

Serie caracterizada por su gran ligereza y sencillez en sus formas. Diseñado para un uso cotidiano.

Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad **NITRUM®**.

Mango ligero de polipropileno (PP), material plástico higiénico con una buena estabilidad a los golpes, pudiendo ser usado sin problemas hasta temperaturas que rondan los 120-130 °C.

Simplicity at it's best. Light yet durable. Perfect for everyday use.

Exclusive, high usable and lasting **NITRUM®** stainless steel.

The lightweight polypropylene (PP) handle is durable and is able to resist temperatures of up to 120-130 °C.

Serie caractérisée par sa légèreté de ses formes. Conception pour un usage quotidien.

Exclusivement en acier inoxydable **NITRUM®** de très haute tenue.

Manche léger en polypropylène (PP), matière plastique hygiénique, avec une bonne stabilité aux coups, pouvant être utilisé sans problème aux hautes températures jusqu'à 120-130°C.

Questa linea si caratterizza per la sua grande leggerezza e facilità di uso ed è stata pensata appositamente per un utilizzo quotidiano.

Exclusivo acciaio inossidabile di alto rendimento e duratura **NITRUM®**.

Manico leggero in polipropilene (PP), materiale plastico a norme igieniche e con una ottima resistenza ai colpi, e può essere utilizzato con tutta tranquillità fino a temperature di 120°-130°C.

Серии характеризуется своей легкостью и простотой форм. Разработана для повседневного использования.

Эксклюзивная нержавеющая сталь, высокоэффективная и долговечная, **NITRUM®**.

Легкая ручка из полипропилена (PP), пластикового гигиеничного материала с превосходной устойчивостью к ударам, подходит для использования при температурах до 120-130 °C.

NIZA



Flexible / Flessibile / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



135000

85 mm

Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



135200

110 mm

Verduras
Vegetable Knife
Steak
Coltello Verdura
Нож для Овощей



135300

150 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



135400

200 mm

Cocina
Kitchen Knife
Découper
Coltello Cucina
Кухня



135800

200 mm

Cocinero
Chef's Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Поварской Нож



135700

200 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож для Хлеба



135600

240 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорока



cuchillos de COCINA · KITCHEN knives · couteaux DE CUISINE · coltelleria DA CUCINA · КУХОННЫЕ НОЖИ



Blister
Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Blister
NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Blister
Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Blister
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Блистер
Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен

NIZA

ARCOS®

CATÁLOGO

CATALOGUE

CATALOGUE

CATALOGO

КАТАЛОГ

2014



Made in Spain - Since 1745

LATINA

cuchillos de COCINA

KITCHEN knives

couteaux DE CUISINE

coltelleria DA CUCINA

КУХОННЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE
TAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

MADERA COMPRIMIDA
PACK-WOOD
BOIS COMPRIMÉ
LEGNO COMPRESSO
ПОЛИПРОПИЛЕН

CUCHILLOS CLÁSICOS
CLASSIC KNIVES
COUTEAUX CLASSIQUE
COLTELLERIA TRADIZIONALE
КЛАССИЧЕСКИЕ НОЖИ



Cuchillos clásicos de madera para los más tradicionales.

Hoja de acero inoxidable martensítico con alto contenido en Cromo, elemento químico principal en los aceros que otorga la resistencia a la corrosión. Este acero alcanza una dureza mínima de 52 HRc.

Los mangos son de madera comprimida, con láminas de resina para mejorar la resistencia ante el agua, la dureza y la durabilidad de la pieza en el lavavajillas.

Remaches de estampación de acero inoxidable. Una vez remachados, dotan al conjunto de un perfecto y duradero montaje.

Classic wooden handled knives. For those who appreciate tradition. The blade is made from martensitic stainless steel with added Molybdenum and Vanadium which gives it its high strength and resistance. The steel is hardened to 53-56 HRc for extra durability.

The sturdy wooden handles are laminated for water resistance and are dishwasher safe.

Rivets form a permanent long lasting join with the handle, and are made of stainless steel ensuring high corrosion resistance.

Couteaux classiques manches bois pour les plus traditionnels.

Lame en acier inoxydable martensitique, molybdène vanadium, procure des qualités de résistance appropriées à la corrosion et autres caractéristiques mécaniques, atteignant une dureté minimum de 52 HRC.

Les manches sont en bois comprimés, avec des lamelles de résine pour améliorer la résistance à l'eau et au lave vaisselle.

Rivets en acier inoxydable. Une fois rivetés, ils donnent à l'ensemble un montage parfait et durable.

Coltelleria tradizionale classica in legno. Lame in acciaio inossidabile martensitico con alto contenuto di Cromo, elemento chimico principale per tutti i tipi di acciaio che necessitano di una alta resistenza alla corrosione. Questo tipo di acciaio esprime una durezza minima di 52 HRc. I manici sono prodotti in legno compresso, laminato in resina per migliorarne la resistenza all'acqua, e la durezza anche con impiego di lavastoviglie.

Rivetti stampati in acciaio inox. Una volta montati, rivetti, manico e lama dimostrano una perfetta armonia e indeformabilità.

Классические ножи из дерева для любителей традиционных ножей.

Лезвие из нержавеющей мартенситной стали с повышенным содержанием Хрома, что придает ему устойчивость к коррозии. Данная сталь имеет минимальную прочность 52 HRc.

Ручки изготовлены из прессованного дерева, с пластинами смолы для улучшения устойчивости к воздействию воды, прочности и долговечности при использовании изделия в посудомоечных машинах. Штампованные заклепки из нержавеющей стали.

LATINA


 Flexible / Flessibile / Гибкие

 Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



100100 / 100101


 65 mm

 Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



102700 / 102701


 90 mm

 Mantequilla
Butter Knife
Beurre
Coltello Burro
Масло Сливочное



102500 / 102501


 105 mm

 Queso
Cheese Knife
Fromage
Coltello Formaggio
Сыр



100400 / 100401

 105 mm

 Chuletero
Steak Knife
Steak
Coltello Bistecca
Острый столовый Нож




100500 / 100501

 105 mm

 Verduras
Vegetable Knife
Steak
Coltello Verdura
Нож для Овощей



 Caja / Box / Boite / Scatola / Коробка 100100, 102700, 102500, 100400, 100500.
Display / Display / Carte / Display / Упаковка Дисплей 100101, 102701, 102501, 100401, 100501.

 Acero Inoxidable
Madera Comprimida

Stainless Steel
Pack-Wood

Acier Inoxydable
Bois Comprimé

Acciaio Inossidabile
Legno Compresso

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Лрессованное Дерево

cuchillos de COCINA · KITCHEN knives · couteaux DE CUISINE · coltelleria DA CUCINA · КУХОННЫЕ НОЖИ

LATINA

LATINA

cuchillos de COCINA · KITCHEN knives · couteaux DE CUISINE · coltelleria DA CUCINA · КУХОННЫЕ ножи



100800 / 100801

130 mm

Cocina
Utility Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Кухня



100600 / 100601

130 mm

Cocina
Utility Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Кухня



100700 / 100701

155 mm

Cocina
Kitchen Knife
Cuisine
Coltello Cucina
Кухня



101500 / 101501

170 mm

Panero
Bread Knife
Pain
Coltello Pane
Нож для Хлеба



101300 / 101301

250 mm

Jamonero
Slicing Knife
Jambon
Coltello Prosciutto
Нож для Окорка



Saja / Box / Boite / Scatola / Коробка 100800, 100600, 100700, 101500, 101300.
Display / Display / Carte / Display / Упаковка Дисплей 100801, 100601, 100701, 101501, 101301.

Acero Inoxidable
Madera Comprimida

Stainless Steel
Pack-Wood

Acier Inoxydable
Bois Comprimé

Acciaio Inossidabile
Legno Compresso

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Лрессованное Дерево

GÉNOVA

cuchillos de COCINA

KITCHEN knives

couteaux DE CUISINE

coltelleria DA CUCINA

КУХОННЫЕ НОЖИ



ACERO INOXIDABLE NITRUM®
NITRUM® STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE NITRUM®
ACCIAIO INOSSIDABILE NITRUM®
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ NITRUM®



MANGO LIGERO
LIGHTWEIGHT HANDLE
MANCHE LÉGER
MANICO LEGGERO
ЛЕГКАЯ РУЧКА

PARA PELAR TODO TIPO DE FRUTAS Y TUBÉRCULOS
PEEL ALL TYPES OF FRUITS & VEGETABLES
POUR ÉPILUCHER LES FRUITS ET LES POMMES DE TERRE
PER TAGLIARE FRUTTA E TUBERI
ДЛЯ ОЧИСТКИ ОТ КОЖУРЫ ЛЮБЫХ ТИПОВ ФРУКТОВ
И КЛУБНЕЙ

SERIE DE CUCHILLOS MONDADORES Y DE MESA, especialmente diseñados para pelar todo tipo de frutas y tubérculos.

Exclusivo acero inoxidable de alto rendimiento y durabilidad NITRUM®.

Mango ligero de polipropileno (PP), material plástico higiénico de alta resistencia, tanto mecánica como a los agentes abrasivos, por lo que aguanta perfectamente los golpes y la acción de los lavavajillas. Tiene poco peso y buen acabado superficial.

The GÉNOVA SERIES OF PEELERS AND TABLE KNIVES are specifically designed to peel all types of fruits & vegetables.

Exclusive, high usable and lasting NITRUM® stainless steel. The lightweight polypropylene (PP) handle is durable, hygienic, resistant to impact, abrasion, and solvents and is dishwasher safe.

SERIE DE COUTEAUX D'OFFICE ET DE TABLE, spécialement conçus pour épilucher les fruits et les pommes de terre.

Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue.

Manche léger en polypropylène (PP), matière plastique hygiénique, avec une bonne résistance mécanique aussi bien aux agents abrasifs qu'aux coups et au lave vaisselle. Faible poids et excellente finition de surface.

SERIE DI SPELUCCHINI E DI TAVOLA, disegnati in modo particolare per tagliare frutta, tuberi come patate, cipolle, etc. Esclusivo acciaio inossidabile di alto rendimento e duratura NITRUM®.

Manico leggero in polipropilene (PP) materiale plastico a norme igieniche e di notevole resistenza sia meccanica che agli agenti abrasivi, pertanto perfettamente immune da colpi e dalla azione delle lavastoviglie. Prodotto molto leggero e di una buona presa superficiale.

СЕРИЯ НОЖЕЙ ДЛЯ ЧИСТКИ, специально разработанных для очистки от кожуры любых типов фруктов и клубней.

Эксклюзивная нержавеющая сталь, высокоэффективная и долговечная, NITRUM®.

Легкая ручка изготовлена из полиоксиметилена (POM), данный гигиеничный пластик имеет превосходные свойства прочности и устойчивости к чистящим средствам, а также прекрасно выдерживает использование в посудомоечных машинах. Имеет небольшой вес и прекрасную внешнюю отделку.

GÉNOVA

NEW

★ Nuevo / New / Nouveau
Nuovo / Новый

☾ Perlado / Serrated / Cranté
Seghettato / Жемчужный



■ 180300 ■ 180322
■ 180321

180300

60 mm

Mondador
Peeling Knife
Office
Spelucchino
Нож для Чистки
Овощей и Фруктов



■ 180400 ■ 180422
■ 180421

180400

80 mm

Mondador
Peeling Knife
Office
Spelucchino
Нож для Чистки
Овощей и Фруктов



■ 180500 ■ 180524 ★
■ 180521 ■ 180525 ★
■ 180522 ■ 180528 ★
■ 180523

180500

85 mm

Mondador
Peeling Knife
Office
Spelucchino
Нож для Чистки
Овощей и Фруктов



■ 180600 ■ 180624
■ 180621 ■ 180625
■ 180622 ■ 180628
■ 180623

180600

100 mm

Mondador
Peeling Knife
Office
Spelucchino
Нож для Чистки
Овощей и Фруктов



■ 180610 ■ 180614
■ 180611 ■ 180615
■ 180612 ■ 180618
■ 180613

180610

100 mm

Mondador Perlado
Paring Serrated Knife
Office Cranté
Spelucchino Seghettato
Нож для Чистки
Овощей и Фруктов



Caja Expositora

Display Box

Boite Présentoir

S. Expo

Нож для чистки овощей и Фруктов

Acero Inoxidable NITRUM®
 Polipropileno

NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Полипропилен

GÉNOVA cuchillos de COCINA · KITCHEN knives · couteaux DE CUISINE · coltelleria DA CUCINA · КУХОННЫЕ НОЖИ

NEW

GÉNOVA cuchillos de COCINA · KITCHEN knives · couteaux DE CUISINE · coltelleria DA CUCINA · КУХОННЫЕ НОЖИ



370300

110 mm

Mesa
Table Knife
Table
Coltello Tavola
Стол



370400

370400

110 mm

Mesa
Table Knife
Table
Coltello Tavola
Стол



180700

180700

100 mm

Queso
Cheese Knife
Fromage
Coltello Formaggio
Сыр



180900

180900 ★

70 mm

Mondador
Paring Knife
Office
Spelucchino
Нож для чистки
овощей и Фруктов



Caja Expositora
Acero Inoxidable NITRUM®
Polipropileno

Display Box
NITRUM® Stainless Steel
Polypropylene

Boite Présentoir
Acier Inoxydable NITRUM®
Polypropylène

S. Expo
Acciaio Inossidabile NITRUM®
Polipropilene

Нож для чистки овощей и Фруктов
Нержавеющая Сгаль NITRUM®
Полипропилен