comas

CATÁLOGO **2025**

SIN PRECIO

comas

Mantén el catálogo siempre actualizado

Keep the catalogue always updated

comas

INSPIRING CREATORS



En Comas existimos para inspirar y empoderar a los creadores culinarios profesionales, aquellos que quieren dar rienda suelta a su pasión creativa y persiguen la excelencia culinaria en cada gesto, en cada plato, en cada detalle.

Desde hace más de treinta años, siendo fieles a nuestros principios, creemos que el futuro está lleno de nuevas oportunidades, desafíos y aprendizajes.

Nos apasiona pensar en lo que está por venir y, para ello, hemos redefinido nuestra estrategia y nuestra identidad de marca que os presentamos en este catálogo 2025.

Comas, Inspiring Creators no es solo un lema, es nuestra promesa y es nuestro propósito. Queremos ser una fuente de inspiración para los profesionales excelentes a los que servimos y, al mismo tiempo, nos dejamos inspirar por todos vosotros.

Juntos queremos construir el futuro de la creatividad culinaria, y para ello tenemos los mejores productos e ingredientes, esto es Comas.

At Comas we exist to inspire and empower professional culinary creators, those who want to unleash their creative passion and pursue culinary excellence in every gesture, in every dish, in every detail.

For more than thirty years, being faithful to our principles, we have believed that the future is full of new opportunities, challenges and learning.

We are passionate about thinking about what is to come and, to this end, we have redefined our strategy and our brand identity, which we present you in this 2025 catalogue.

Comas, Inspiring Creators is not just a slogan, it is our promise and our purpose. We want to be a source of inspiration for the excellent professionals we serve, and, at the same time, we allow ourselves to be inspired by all of you.

Together we want to build the future of culinary creativity, and for this we have the best products and ingredients, thisis Comas.



Dani Comas, CEO

1991

Fundación de Comas con la venta de un stock de cubertería

Foundation of Comas with the sale of a stock of cutlery

1996

Adquisición de la fábrica de cuberterías Arkaute

Acquisition of Arkaute cutlery factory



2000

Modernización de la fábrica y traslado a Cardedeu

Modernisation of the factory and relocation to Cardedeu



2004

Apuesta por el diseño propio con la cubertería Barcelona

Commitment to own design with the Barcelona cutlery range



2016

Expansión al segmento de alto standing

Expansion into the high-standing segment



2019

Ampliación de la gama y diversificación en cocina y logística

Expansion of the range and diversification in the kitchen and logistics sector



2021

Nueva sede en Lliçà d'Amunt 5.000 m²

New headquarters in Lliçà d'Amunt 5,000 sqm.



2022

Celebración de los 30 años con la colección Atlántida

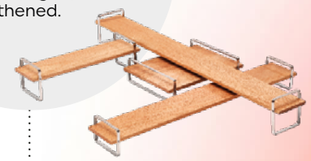
Celebration of the 30 years Anniversary with the Atlantida collection



2023

Se refuerza la apuesta por el diseño propio

The commitment to own design is strengthened.



Nueva estrategia de marca unificando toda la oferta bajo la marca Comas, con una propuesta de valor renovada y una identidad orientada al futuro

A new brand strategy unifies the entire offering under the Comas brand, with a renewed value proposition and a future-oriented identity.



2024

Nuestra promesa

Somos el socio global para creadores profesionales en la parte posterior, frontal y central de la industria hotelera.

Our promise

We are the global partner for creative professionals at the back, front and centre of the hospitality industry.

La forma de ser y de hacer

En Comas compartimos con nuestros clientes la búsqueda constante de lo extraordinario. Aprendemos y mejoramos juntos compartiendo conocimientos, superando desafíos y acumulando experiencias.

Creemos en el valor de reconocer y potenciar el talento, colaborando con expertos, universidades, diseñadores y de una selecta red de aliados.

En Comas, siempre estamos al lado de los profesionales porque esta es nuestra esencia.

The way we are and the way we do

At Comas we share with our clients the constant pursuit of the extraordinary. We learn and improve together by sharing knowledge, overcoming challenges and accumulating experience.

We believe in the value of recognising and promoting talent, collaborating with experts, universities, designers and a select network of allies.

At Comas, we are always at the side of professionals because this is our essence.

El conocimiento integrador

Diseñamos, producimos y comercializamos productos buscando la escalabilidad, eficiencia, calidad y competitividad. Así aportamos soluciones efectivas para satisfacer las necesidades de los profesionales más exigentes.

Nuestro portafolio, en constante evolución, abarca cubertería, cocina, logística, sala, bar, buffet, catering y brasa, y continuará creciendo para cubrir las futuras necesidades que puedan surgir de los profesionales porque esta es nuestra esencia.

Integrating knowledge

We design, produce and market products seeking scalability, efficiency, quality and competitiveness. This is how we provide effective solutions to satisfy the needs of the most demanding professionals.

Our constantly evolving portfolio covers cutlery, kitchen, logistics, dining room, bar, buffet, catering and grill, and will continue to grow to meet future needs that may arise.



UNIVERSITAT DE BARCELONA

ELISAVA
Escuela Universitaria de Barcelona
Diseño e Ingeniería









Innovación con propósito

En Comas, apostamos por un diseño que marca la diferencia. Con un equipo interno y colaboraciones externas, creamos colecciones únicas. Desde 2018, nuestros productos han recibido premios de diseño, consolidando nuestro prestigio y creatividad.

Colaboramos con universidades de diseño e ingeniería, desafiando a los estudiantes con retos y proyectos innovadores. Estas alianzas nos permiten crecer juntos en un entorno de aprendizaje mutuo.

Innovation with purpose

At Comas, we are committed to design that makes a difference. With an in-house team and external collaborations, we create unique collections. Since 2018, our products have received design awards, consolidating our prestige and creativity.

We collaborate with design and engineering universities, challenging students with innovative challenges and projects. These partnerships allow us to grow together in a mutual learning environment.

Premios / Awards

reddot design award

2018 ASTER 

2018 MAGNOLIA 

2020 SAKURA 

2020 LAB 

2021 LAB ACCESORIES 

EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

2019 BAOBAB 

2019 KODAI 

2020 LAB 

CACTUS

2021 LES ESSENCES 

iF

2018 BAOBAB 

2023 ATLÁNTIDA 

2023 BOLETUS 

2024 PLAISIR 

GERMAN DESIGN AWARD

2019 ASTER 

2023 BAUHAUS 

Delta de Plata Premios ADI

2022 ATLÁNTIDA 

2024 PLAISIR 



NACAR

Agencia de diseño estratégico especializada en diseño industrial, soluciones digitales e innovación. Top 25 global según iF Awards.

Strategic design agency specialising in industrial design, digital solutions and innovation. Top 25 global according to iF Awards.

Comas y la apuesta por el diseño

Apostamos por diseñadores, por talento, por la experiencia de creadores que nos inspiran y dan forma a nuestras ideas y soluciones, con un carácter único.

Comas and the commitment to design

We are committed to designers, to talent, to the experience of creators who inspire us and give shape to our ideas and solutions, with a unique character.



PABLO CASTILLO

Diseñador industrial independiente, formado en la universidad de Zaragoza y Elisava. Concibe el diseño como generador de impacto positivo.

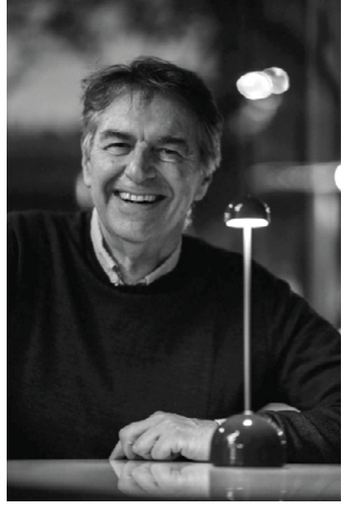
Independent industrial designer, trained at the University of Zaragoza and Elisava. He conceives design as a generator of positive impact.

NIL CARBÓ

Diseñador, ilustrador y fotógrafo. Graduado en la Universidad de Barcelona. Basado en Berlín. También trabaja en el mundo de la moda.

Designer, illustrator and photographer. Graduated from the University of Barcelona. Based in Berlin. Also works in the fashion world.





CHRISTOPHE MATHIEU

Interiorista belga, dedicado al diseño industrial, basado en Barcelona. Trabajó años en Milán con estudios de arquitectura y diseño.

Belgian interior designer, dedicated to industrial design, based in Barcelona. He worked for years in Milan with architecture and design studios.



LÚCID

Lúcid es una agencia de diseño que crea productos y experiencias centradas en el planeta y el usuario. Su misión es empoderar a las organizaciones para alcanzar la excelencia y distinción a través de estrategias de diseño global.

Lúcid is a design agency that creates planet and user-centric products and experiences. Their mission is to empower organizations to achieve excellence and distinction through global design strategies.



ULI MARCHSTEINER

Diseñador austríaco residente en España con foco en vajilla, cristalería, cubertería, mobiliario e iluminación. Experto en curadoría.

Austrian designer based in Spain with a focus on tableware, glassware, cutlery, furniture and lighting. Curatorial expert.

BAHÍGÜELL

Agencia de diseño de producto independiente de Girona. Colaboradores estrechos de Comas y creadores de la gama de productos Caliu.

Independent product design agency from Girona. Close collaborators of Comas and creators of the Caliu product range.



Comas y la visión de nuestro chef

Contar con la experiencia de un chef profesional como Xavier Corominas permite a Comas estar verdaderamente cerca de las necesidades del sector.

Su conocimiento profundo de la cocina, la logística y el uso de utensilios nos ayuda a crear productos pensados para maximizar la funcionalidad en cada espacio culinario.

Comas and the vision of our chef

Having the experience of a professional chef like Xavier Corominas allows Comas to be truly close to the needs of the sector.

His in-depth knowledge of the kitchen, logistics and the use of utensils helps us to create products designed to maximise functionality in each culinary space.





La figura del chef en nuestro equipo nos aporta experiencia y refuerza el compromiso que tenemos de aprender continuamente de los profesionales que inspiran y guían nuestra innovación.

Estar al lado de quienes viven la cocina día a día es la clave de nuestro éxito y de nuestro vínculo con el mundo HORECA.

The figure of the chef in our team brings us experience and reinforces our commitment to continually learn from the professionals who inspire and guide our innovation.

Being at the side of those who live the kitchen on a daily basis is the key to our success and our link with the HORECA world.

Colaboradores: creciendo juntos

Creemos en las colaboraciones como motor de crecimiento. Nuestros colaboradores aportan una visión y experiencia que enriquecen nuestros productos, elevando el estándar de calidad y diseño.

Trabajar junto a ellos nos permite aprender, innovar y mantenernos a la vanguardia del sector.

Su pasión, experiencia y especialización son el valor añadido que nos diferencia.

UTSET
1894

Con 130 años de historia, Utset es una empresa dedicada a la fabricación, venta y afilado de cuchillos. Juntos creamos piezas únicas, de tradición artesana y experta, de forma industrial y al alcance de los creadores más exigentes.

With 130 years of history, Utset is a company dedicated to the manufacture, sale and sharpening of knives. Together we create unique pieces, with a tradition of craftsmanship and expertise, in an industrial way and within the reach of the most demanding creators.





DESIGNED IN GIRONA BY
bahígüell
PRODUCT DESIGN AGENCY

Agencia de diseño de producto con amplia experiencia en el sector gastronómico. Juntos creamos productos modernos, atemporales y funcionales que elevan la experiencia gastronómica.

Product design agency with extensive experience in the gastronomic sector. Together we create modern, timeless and functional products that elevate the gastronomic experience.

LUESMA VEGA

Luesma & Vega es un estudio dedicado al diseño y producción de objetos artísticos en vidrio con técnicas contemporáneas que ha colaborado con diseñadores, decoradores y empresas, resolviendo sus necesidades.

Luesma & Vega is a studio dedicated to the design and production of artistic glass objects with contemporary techniques that has collaborated with designers, decorators and companies, solving their needs.





carbons - llenyes
VALLÈS S.L.®

Empresa comercializadora y distribuidora de leña y carbón. Ubicada en Polinyà , Barcelona.

Company that sells and distributes firewood and charcoal. Located in Polinyà, Barcelona.

Partners: growing together

We believe in partnerships as an engine for growth. Our partners bring a vision and experience that enrich our products, raising the standard of quality and design.

Working with them allows us to learn, innovate and stay at the forefront of the industry.

Their passion, experience and specialisation are the added value that sets us apart.



Sede y capacidad

Estamos en Lliçà d'Amunt, disponemos de modernas instalaciones de 5.000 m² repartidas en 3 plantas, con un almacén en el que caben más de 10.000 palés.

Y estamos a sólo 30 km de Barcelona.

Headquarters and capacity

We are located in Lliçà d'Amunt, with modern facilities of 5,000 m² spread over 3 floors, with a warehouse that can hold more than 10,000 pallets.

And we are only at 30 km from Barcelona.

Showroom

Exposición de todos nuestros artículos para mostrar a las visitas de primera mano la calidad y acabados de los productos Comas.

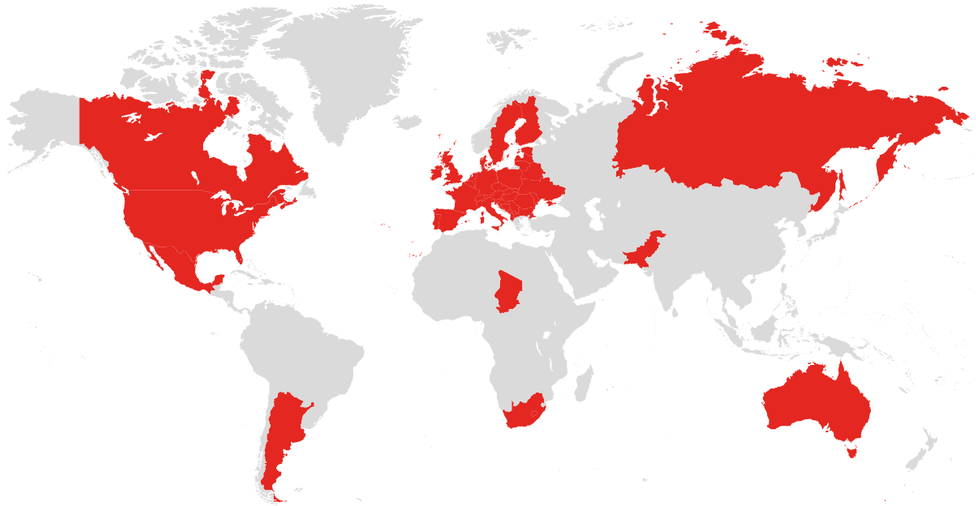
Showroom

Exhibition of all our articles to show visitors firsthand the quality and finish of Comas products..





PRESENCIA / PRESENCE

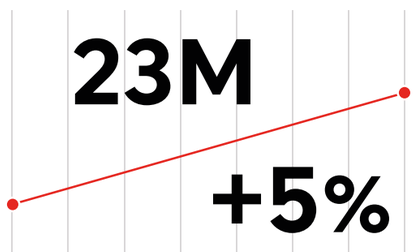


PRESENTES EN 57 PAÍSES / PRESENT IN 57 COUNTRIES

57

Germany, Belgium, Bulgaria, Burkina Faso, Cyprus, Croatia, Spain, United States of America, France, Greece, Hungary, Italy, Jordan, Lebanon, Lithuania, Luxembourg, Malta, Morocco, Mexico, Netherlands, Panama, Poland, Portugal, Andorra, U.K, Ireland, Slovakian, Rep., Dominican Rep., Reunion, Romania, Russia, Sweden, Tunisia, Ukraine, U.A.E, Austria, Chile, Denmark, Estonia, Georgia, Hong Kong, Iceland, Latvia, Moldova, Norway, Czech Republic, South Africa, Switzerland, Australia, Korea, Saudi Arabia, China, Peru, Finland, Kuwait, Sri Lanka.

CIFRAS / FIGURES



Previsión de crecimiento del 5% en 2024. EBITDA superior al 10%. Previsión de facturación de 23 M.

Expected growth of 5% in 2024. EBITDA of over 10%. Forecast turnover of 23 M.

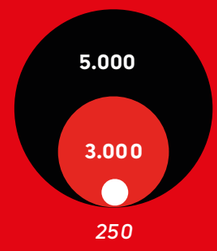
MERCADOS: 45% EXPORTACIÓN
MARKETS: 45% EXPORT



45%
Internacional
International

55%
España
Spain

ALMACÉN / WAREHOUSE



8.250 m²

Almacén central de 5.000 m². Almacén en BCN con capacidad para 10.000 palés. Almacén en Canarias de 250 m². 2 almacenes en China de 3.000 m² (Guangzhou y Tianjin)

Central warehouse of 5,000 m². Warehouse in BCN with capacity for 10,000 pallets. Warehouse in the Canary Islands of 250 m². 2 warehouses in China of 3,000 m² (Guangzhou and Tianjin).

OFICINA EN CHINA
OFFICE IN CHINA



CHN

Nueva oficina en China (Guangzhou)
New office in China (Guangzhou)

60% STOCK SOBRE VENTAS
60% STOCK OVER SALES

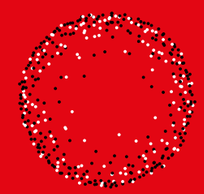
60%



95% de pedidos servidos en máximo 48 horas.
95% of orders served in maximum 48 hours.



+1800 DISTRIBUIDORES
+1800 DISTRIBUTORS



1.800

86 EMPLEADOS / EMPLOYEES

86

50 empleados internos
50 internal employees

36 comerciales externos
36 external sales staff



Contenido / Content

We are an inspiring global partner for professionals creators at the back, front, and core of the hospitality industry.

CUBERTERÍA
CUTLERY

P. 24
INOX 18/10
INOX 18%
CHULETEROS

COCINA
KITCHEN

P. 216
CORTE
UTENSILIOS
PASTELERÍA
COCCIÓN
GASTRONORM

LOGISTICA
LOGISTICS

P. 334
RACKS
CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

SALA
DINING ROOM

P. 352
VAJILLA
PRESENTACIÓN
MINIATURAS
SERVICIO MESA

BAR
BAR

P. 404
SERVICIO MESA
COCTELERÍA

BUFFET
BUFFET

P. 414
CAJAS MADERA
ACCESORIOS
ELEGANT
PINZAS

CATERING
CATERING

P. 436
AHUMADORES
LES ESSENCES

BRASA
GRILL

P. 464
CALIU
BRASA

CUBERTERÍA
CUTLERY



Descubre las novedades en cubertería.

INOX 18/10
18/10 STAINLESS STEEL

26 ATLÁNTIDA
100 BAGUETTE S
98 BAGUETTE XL
108 BARCELONA
64 CALLAS
88 CHEF
70 CONTOUR
72 CONTOUR COLORS
62 DALIA
56 FLEUR DE LYS
58 FLEUR DE LYS VINTAGE BLACK
92 IBIZA
104 INGLÉS M
105 INGLÉS S
102 INGLÉS XL
63 IRIS
46 KODAI VINTAGE
48 KODAI COLORS
32 LAB
38 LAB ACCESSORIES
34 LAB COLORS
82 LONDON
84 LONDON VINTAGE
89 LOTUS
78 MARANTA
80 MARANTA VINTAGE
52 MINI KODAI
90 MUNICH
96 NORTH M
97 NORTH S
94 NORTH XL
93 ONLINE
60 OSLO
61 OSLO OCEAN FREE
69 PALMA
44 SAKURA
65 SANGIOVESE
66 SANGIOVESE COLORS
87 TULIP
74 VERSAILLES
75 VERSAILLES COLORS
106 VIENA
86 VIOLET

INOX 18%
18% STAINLESS STEEL

172 1001
133 1001 BLACK
174 1003
162 ALIDA
116 BCN COLORS
114 BCN SATIN
160 BILBAO S
158 BILBAO XL
170 BROOKLYN
124 CANADA
126 CANADA VINTAGE
127 CANADA VINTAGE COLORS
139 CHEESE
136 CHEF FREE
144 CUBA
173 ECO
132 FINGER FOOD
156 GRANADA S
154 GRANADA XL
140 HIDRAULIC
141 HIDRAULIC BLACK
169 HOTEL
168 HOTEL EXTRA ECO
166 HOTEL EXTRA M
165 HOTEL EXTRA XL
138 KYOTO
137 LOTUS FREE
164 LUNA
142 MADRID
120 MALVARROSA
146 MIA
148 NAPOLI
175 NERVIO
122 NICE
161 OLYMPIA
121 OSLO ECO
134 SANTORINI
152 SEVILLA S
153 SEVILLA VINTAGE
150 SEVILLA XL
149 VIEUX PARIS

OTROS
OTHERS

102 ACTUALIZACIÓN / UPGRADE
520 FABRICACIÓN CUBIERTOS
212 FINISHES - PVD
522 MANTENIMIENTO CUBIERTOS
110 REPOSA CUBIERTOS
171 TAKE AWAY

Atlántida

Delta de Plata
Premios ADI 2022

El misterio de una experiencia gastronómica.
The mystery of a gastronomic experience..



Esta colección, diseñada de la mano de Nacar Design, rinde homenaje a los 30 años de experiencia de la empresa, y una vez más, transmite su misión de querer acompañar y realzar el día a día de los profesionales y comensales.

Las piezas destacan por su elegancia y minimalismo gracias a un discurso de líneas fluidas y el acabado sofisticado que le otorga el acero inoxidable texturizado.

This collection, designed by the hand of Nacar Design, pays tribute to the company's 30 years of heritage and expertise. And once again, communicates its desire of accompanying and enhancing the day-to-day life of professionals and diners.

The pieces stand out for their elegance and minimalism thanks to a discourse of fluid lines and the sophisticated finish given by textured stainless steel.



Conoce más sobre Atlántida.

INOX STAINLESS STEEL 304



ATLANTIDA CONCEPT

COMAS COLLECTION FAMILY

MESA - LUNCH - MOKA



ATLANTIDA MESA



ATLANTIDA LUNCH

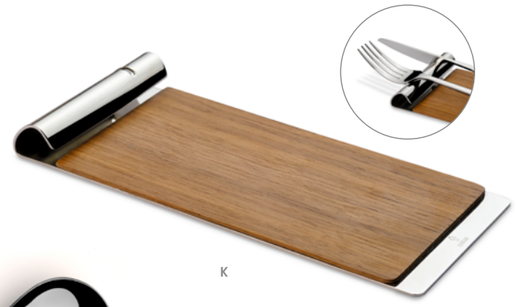
MOKA

Atlántida Mirror

INOX 18/10 / 6mm / Mirror

Everest + Atlántida

BEST COMBINATION



K



A B C D E F G H I J

INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**11582**	CUCHILLO CHULETERO EVEREST steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/6/60/540/2160	60	220	
B	**11583**	TENEDOR CHULETERO EVEREST steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/6/60/540/2160	60	206	6
C	**8586**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/6/60/1920/5760	60	226	
D	**8587**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/6/60/1920/5760	60	215	6
E	**8588**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/6/60/1920/5760	60	218	6
F	**8656**	CUCHARA SALSA sauce spoon, cuillère a sauce, cuchiaio salsa, saucenlöffel	0/6/60/1920/5760	60	216	6
G	**8589**	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/6/60/1920/5760	60	169	
H	**8591**	CUCHARA LUNCH cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel	0/6/60/1920/5760	60	163	5
I	**8590**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/6/60/1920/5760	60	160	5
J	**8592**	CUCHARA CAFÉ coffee/moka spoon, cuillère moka, cuchiaio moka, mokkalöffel	0/6/60/1920/5760	60	109	3,5
K	**10431**	REPOSA CUBIERTOS cutlery holder, plateau à couverts, porta posate, schneidewagen	0/4/48	4	190	1,5
	9773	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		

Atlántida Ice Black

INOX 18/10 / 6mm / Ice Black



A B C D E F G H

INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**8579**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/6/60/1920/5760	60	226	
B	**8580**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/6/60/1920/5760	60	215	6
C	**8581**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/6/60/1920/5760	60	218	6
D	**8655**	CUCHARA SALSA sauce spoon, cuillère a sauce, cucchiaio salsa, saucenlöffel	0/6/60/1920/5760	60	216	6
E	**8582**	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/6/60/1920/5760	60	169	
F	**8584**	CUCHARA LUNCH cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel	0/6/60/1920/5760	60	163	5
G	**8583**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/6/60/1920/5760	60	160	5
H	**8585**	CUCHARA CAFÉ coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/6/60/1920/5760	60	109	3,5
	9772	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		

NEW

Atlántida Polvo de Luna

INOX 18/10 / 6mm / Shotblasting



A B C D E F G H I J

Everest + Atlántida BEST COMBINATION

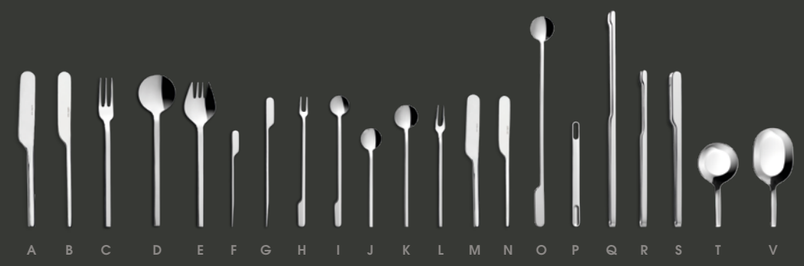
INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**10988**	CUCHILLO CHULETERO EVEREST steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/6/60/540/2160	60	220	
B	**10989**	TENEDOR CHULETERO EVEREST steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/6/60/540/2160	60	206	6
C	**10979**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/6/60/1920/5760	60	226	
D	**10981**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/6/60/1920/5760	60	215	6
E	**10980**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/6/60/1920/5760	60	218	6
F	**10986**	CUCHARA SALSA sauce spoon, cuillère a sauce, cucchiaio salsa, saucenlöffel	0/6/60/1920/5760	60	216	6
G	**10982**	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/6/60/1920/5760	60	169	
H	**10983**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/6/60/1920/5760	60	163	5
I	**10984**	CUCHARA LUNCH cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel	0/6/60/1920/5760	60	160	5
J	**10985**	CUCHARA CAFÉ coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/6/60/1920/5760	60	109	3,5

Lab



INOX 18/10 / 2mm / Mirror



reddot design award
winner 2020

2020 WINNER
EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

Lab

INOX 18/10 / 2mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	↔ mm	↕ mm	
A	7890	CUCHILLO MESA MONOBLOC monoblock table knife,couteau table monobloc, coltello tavola monobloc, monoblock tafelmesser	0/12/120/1920/7680	60	160		
B	6976	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/5400/10800	60	160	2,5	
C	6977	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel,	0/12/120/5400/10800	60	154	2	
D	6978	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/5400/10800	60	153	2	
E	6979	TENEDOR ARROZ rice fork, fourchette à riz, forchetta riso, reisgabel	0/12/120/5400/10800	60	148	2	
F	6980	PINCHO cocktail stick, stick à cocktail, spiedo, spie	0/12/120/5400/16200	60	100	2	
G	6981	PINCHO LARGO large cocktail stick, stick à cocktail long, spiedo lungo, langer spie	0/12/120/5400/16200	60	135	2	
H	6982	TENEDOR APERITIVO appetizer fork, fourchette apéritif, forchetta antipasto, aperitif gabel	0/12/120/5400/16200	60	135	2	
I	6983	CUCHARA APERITIVO appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel	0/12/120/5400/16200	60	135	2	
J	6984	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/5400/16200	60	101	1,5	
K	6985	CUCHARA LUNCH cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel	0/12/120/5400/16200	60	125	2	
L	6986	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/5400/16200	60	125	2	
M	7891	CUCHILLO LUNCH MONOBLOC monoblock cake knife, couteau gâteau monobloc, coltello dolce monobloc, monobloc kuchenmesser	0/12/120/1920/7680	60	135		
N	6987	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/5400/16200	60	135		
O	6988	CUCHARA COCTEL LARGA large cocktail, cuillère cocktail longue, cucchiaio coktail lunga, cocktail löffel- lang	0/12/120/5400/10800	60	215	2	
P	6989	CUCHARA CAFÉ ESPÁTULA spatula coffee spoon, cuillère spatule, cucchiaio spatola, kaffeelöffel	0/12/120/5400/16200	60	108	2	
Q	6995	PINZA LARGA long tong, pince longue, molla lunga, lange zange	0/6/60/5400/10800	6	222	2	
R	6996	PINZA CORTA short tong, pince courte, molla corta, kurze zange	0/6/60/5400/10800	6	160	2	
S	6997	PINZA ESPÁTULA spatula tong, pince spatule, molla spatola, kochzange	0/6/60/5400/10800	6	160	2	
T	6998	CUCHARA DEGUSTACIÓN tasting spoon, cuillère dégustation, cucchiaio degustazione, probierlöffel	0/6/60/5400/10800	6	86	2	
V	6999	CUCHARA DEGUSTACIÓN OVAL oval tasting spoon, cuillère dégustation ovale, cucchiaio degustazione ovale, probierlöffel oval	0/6/60/5400/10800	6	101	2	

Lab Colors



INOX 18/10 / 2mm / Vintage Gold



LAB Collection.

Lab Colors Vintage Gold

INOX 18/10 / 2mm / Vintage Gold



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	↔ mm	↕ mm
A	1539	CUCHILLO MESA MONOBLOC monoblock table knife,couteau table monobloc, coltello tavola monobloc, mono-block tafelmesser	0/12/120/5400/10800	60	160	
B	1541	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel,	0/12/120/5400/10800	60	154	2
C	1540	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/5400/10800	60	153	2
D	1542	TENEDOR ARROZ rice fork, fourchette à riz, forchetta riso, reisgabel	0/12/120/5400/10800	60	148	2
E	1543	PINCHO cocktail stick, stick à cocktail, spiedo, spie	0/12/120/5400/10800	60	100	2
F	1544	PINCHO LARGO large cocktail stick, stick à cocktail long, spiedo lungo, langer spie	0/12/120/5400/10800	60	135	2
G	1545	TENEDOR APERITIVO appetizer fork, fourchette apéritif, forchetta antipasto, aperitif gabel	0/12/120/5400/10800	60	135	2
H	1546	CUCHARA APERITIVO appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel	0/12/120/5400/10800	60	135	2
I	1547	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/5400/10800	60	101	1,5
J	1549	CUCHARA LUNCH cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel	0/12/120/5400/10800	60	125	2
K	1550	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/5400/10800	60	125	2
L	1548	CUCHILLO LUNCH MONOBLOC monoblock cake knife, couteau gâteau monobloc, coltello dolce monobloc, mono-bloc kuchenmesser	0/12/120/5400/10800	60	135	
M	1551	CUCHARA COCTEL LARGA large cocktail, cuillère cocktail longue, cucchiaio coktail lunga, cocktail löffel- lang	0/12/120/5400/10800	60	215	2
N	1552	CUCHARA CAFÉ ESPÁTULA spatula coffee spoon, cuillère spatule, cucchiaio spatola, mokkalöffell	0/12/120/5400/10800	60	108	2
O	1553	CUCHARA DEGUSTACIÓN tasting spoon, cuillère dégustation, cucchiaio degustazione, probierlöffel	0/12/120/5400/10800	60	86	2
P	1554	CUCHARA DEGUSTACÓN OVAL oval tasting spoon, cuillère dégustation ovale, cucchiaio degustazione ovale, pro-bierlöffel oval	0/12/120/5400/10800	60	101	2





Lab Colors Vintage Copper

INOX 18/10 / 2mm / Vintage Copper



INOX STAINLESS STEEL 304

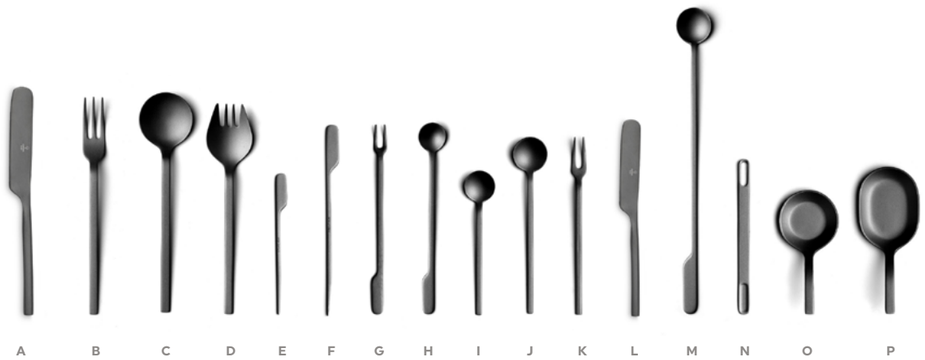
			UE	MOQ	mm	mm
A	**1555**	CUCHILLO MESA MONOBLOC monoblock table knife,couteau table monobloc, coltello tavola monobloc, monoblock tafelmesser	0/12/120/5400/10800	60	160	
B	**1557**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel,	0/12/120/5400/10800	60	154	2
C	**1556**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/5400/10800	60	153	2
D	**1558**	TENEDOR ARROZ rice fork, fourchette à riz, forchetta riso, reisgabel	0/12/120/5400/10800	60	148	2
E	**1559**	PINCHO cocktail stick, stick à cocktail, spiedo, spie	0/12/120/5400/10800	60	100	2
F	**1560**	PINCHO LARGO large cocktail stick, stick à cocktail long, spiedo lungo, langer spie	0/12/120/5400/10800	60	135	2
G	**1561**	TENEDOR APERITIVO appetizer fork, fourchette apéritif, forchetta antipasto, aperitif gabel	0/12/120/5400/10800	60	135	2
H	**1562**	CUCHARA APERITIVO appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel	0/12/120/5400/10800	60	135	2
I	**1563**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/5400/10800	60	101	1,5
J	**1565**	CUCHARA LUNCH cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel	0/12/120/5400/10800	60	125	2
K	**1566**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/5400/10800	60	125	2
L	**1564**	CUCHILLO LUNCH MONOBLOC monoblock cake knife, couteau gâteau monobloc, coltello dolce monobloc, monobloc kuchenmesser	0/12/120/5400/10800	60	135	
M	**1567**	CUCHARA COCTEL LARGA large cocktail, cuillère cocktail longue, cucchiaio coktail lunga, cocktail löffel- lang	0/12/120/5400/10800	60	215	2
N	**1568**	CUCHARA CAFÉ ESPÁTULA spatula coffee spoon, cuillère spatule, cucchiaio spatola, mokkalöffell	0/12/120/5400/10800	60	108	2
O	**1569**	CUCHARA DEGUSTACIÓN tasting spoon, cuillère dégustation, cucchiaio degustazione, probierlöffel	0/12/120/5400/10800	60	86	2
P	**1570**	CUCHARA DEGUSTACIÓN OVAL oval tasting spoon, cuillère dégustation ovale, cucchiaio degustazione ovale, probierlöffel oval	0/12/120/5400/10800	60	101	2





Lab Colors Ice Black

INOX 18/10 / 2mm / Ice Black



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**8640**	CUCHILLO MESA MONOBLOC monoblock table knife,couteau table monobloc, coltello tavola monobloc, monoblock tafelmesser	0/12/120/5400/10800	60	160	
B	**7665**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel,	0/12/120/5400/10800	60	154	2
C	**8641**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/5400/10800	60	153	2
D	**8642**	TENEDOR ARROZ rice fork, fourchette à riz, forchetta riso, reisgabel	0/12/120/5400/10800	60	148	2
E	**8643**	PINCHO cocktail stick, stick à cocktail, spiedo, spie	0/12/120/5400/10800	60	100	2
F	**8644**	PINCHO LARGO large cocktail stick, stick à cocktail long, spiedo lungo, langer spie	0/12/120/5400/10800	60	135	2
G	**8645**	TENEDOR APERITIVO appetizer fork, fourchette apéritif, forchetta antipasto, aperitif gabel	0/12/120/5400/10800	60	135	2
H	**8646**	CUCHARA APERITIVO appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel	0/12/120/5400/10800	60	135	2
I	**8647**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/5400/10800	60	101	1,5
J	**8649**	CUCHARA LUNCH cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel	0/12/120/5400/10800	60	125	2
K	**8650**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/5400/10800	60	125	2
L	**8648**	CUCHILLO LUNCH MONOBLOC monoblock cake knife, couteau gâteau monobloc, coltello dolce monobloc, monobloc kuchenmesser	0/12/120/5400/10800	60	135	
M	**8651**	CUCHARA COCTEL LARGA large cocktail, cuillère cocktail longue, cucchiaio coktail lunga, cocktail löffel- lang	0/12/120/5400/10800	60	215	2
N	**8652**	CUCHARA CAFÉ ESPÁTULA spatula coffee spoon, cuillère spatule, cucchiaio spatola, mokkalöffell	0/12/120/5400/10800	60	108	2
O	**8653**	CUCHARA DEGUSTACIÓN tasting spoon, cuillère dégustation, cucchiaio degustazione, probierlöffel	0/12/120/5400/10800	60	86	2
P	**8654**	CUCHARA DEGUSTACIÓN OVAL oval tasting spoon, cuillère dégustation ovale, cucchiaio degustazione ovale, probierlöffel oval	0/12/120/5400/10800	60	101	2





Lab Accessories

reddot design award
winner 2021



Comas presenta la nueva colección LAB ACCESSORIES. Un conjunto de platillos y bases para servir, en diferentes materiales y colores que junto a la ya existente cubertería de Culter, te permitirá completar la experiencia de degustar aperitivos, tapas y arroces.

Todos los elementos de la colección siguen las mismas proporciones, ayudándote a crear múltiples composiciones, jugando con la modularidad y la combinación de colores, materiales y texturas.

Comas introduces its new LAB ACCESSORIES collection. A collection of dishes and serving platters in different materials and colours that goes perfectly with Culter's existing serving ware for you to make the experience of savouring canapés, tapas and rice dishes complete.

All the items in the collection are in the same proportions, so that you can create different compositions by exploiting their modularity and the combinations of colours, materials and textures.



Descubre la modularidad de LAB.



Lab Accessories

Servicio mesa / Table Top

Plato 1/4 ración redondo
1/4 ration circle plate
plateau 1/4 bassin rond
vassoio 1/4 porzione rotonda
1/4 portion quadratischer edelstahl teller



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8000	92,5	92,5		0-4-16-864-2592 / 4

Plato 1/4 ración redondo doble
1/4 ration circle double plate
plateau 1/4 double bassin rond
vassoio 1/4 porzione doppia
1/4 portion rechteckiger edelstahl teller doppelt



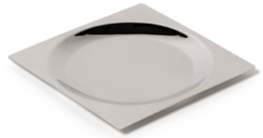
REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8004	92,5	185		0-4-16-480-1920 / 4

Plato 1 ración oval
1 ration oval plate
plateau 1 bassin ovale
vassoio 1 porzione ovale
1 portion rechteckiger edelstahl teller



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8005	92,5	278		0-4-16-288-864 / 4

Plato 1 ración redondo
1 ration circle plate
plateau 1 bassin rond
vassoio 1 porzione rotonda
1 portion quadratischer edelstahl teller



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8002	185	185		0-4-16-240-1200 / 4

Plato 1/2 ración oval
1/2 ration oval plate
plateau 1/2 bassin ovale
vassoio 1/2 porzione ovale
ovale 1/2 portion rechteckiger edelstahl teller



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8003	92,5	185		0-4-16-480-1920 / 4

Plato 1/2 ració oval + pinchos
1/2 ration oval plate + stick holder
plateau 1/2 bassin ovale + porte brochette
vassoio 1/2 porzione ovale + fori spiedini
1/2 portion rechteckiger edelstahl teller mit spiesshalter



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8006	92,5	278		0-4-16-352-1408 / 4

BAJO DEMANDA
ON DEMAND

Plato 1 ración redondo PVD
PVD 1 ration circle plate
plateau bassin rond PVD
vassoio 1 porzione rotonda PVD
PVD 1 portion quadratischer edelstahl teller



ACABADO ICE
ICE FINISH

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8604	ORO	185	185		0-4-16-240-720 / 4
8605	COBRE	185	185		0-4-16-240-720 / 4
8606	NEGRO	185	185		0-4-16-240-720 / 4

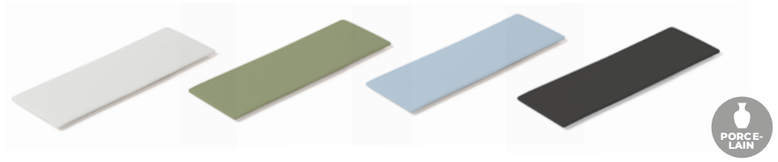
BAJO DEMANDA
ON DEMAND

Plato 1/2 ración oval PVD
PVD 1/2 ration oval plate
plateau 1/2 bassin ovale PVD
vassoio 1/2 porzione ovale PVD
PVD ovale 1/2 portion rechteckiger edelstahl teller



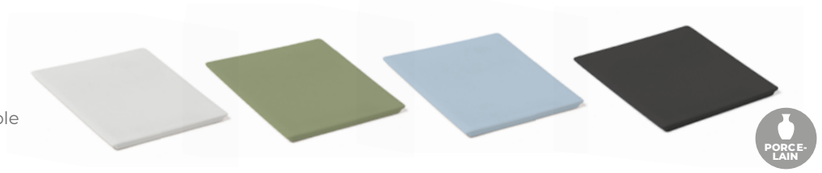
ACABADO ICE
ICE FINISH

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8607	ORO	92,5	185		0-4-16-288-864 / 4
8608	COBRE	92,5	185		0-4-16-288-864 / 4
8609	NEGRO	92,5	185		0-4-16-288-864/ 4



Base porcelana pequeña
Small porcelain tray
Petit plateau en porcelaine
Vassoio piccolo porcellana
Porzellantablett klein

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8598	BLANCO	92,5	278		0-4-16-192-960 / 4
8600	VERDE	92,5	278		0-4-16-192-960 / 4
8602	AZUL	92,5	278		0-4-16-192-960 / 4
8596	NEGRO	92,5	278		0-4-16-192-960 / 4



Base porcelana grande
Double porcelain tray
Plateau en porcelaine double
Vassoio porcellana doppio
Doppeltes porzellantablett

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8599	BLANCO	185	185		0-4-16-240-720 / 4
8601	VERDE	185	185		0-4-16-240-720 / 4
8603	AZUL	185	185		0-4-16-240-720 / 4
8597	NEGRO	185	185		0-4-16-240-720 / 4



Base madera
Wood tray
Plateau en bois
Vassoio legno
Holztablett

REF.	SIZE	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8370	SIMPLE	92,5	278		0-4-16-208-1040 / 4
8371	DOBLE	185	278		0-4-16-208-624 / 4



Disco pinchos
Round stick holder
Orte brochette rond
Disco fori spiedini
Runder edelstahl spiesshalter

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Para ref. / For ref.	€	UE / MOQ
8001	71	35	8000 - 8004		0-4-16-736-1472 / 4

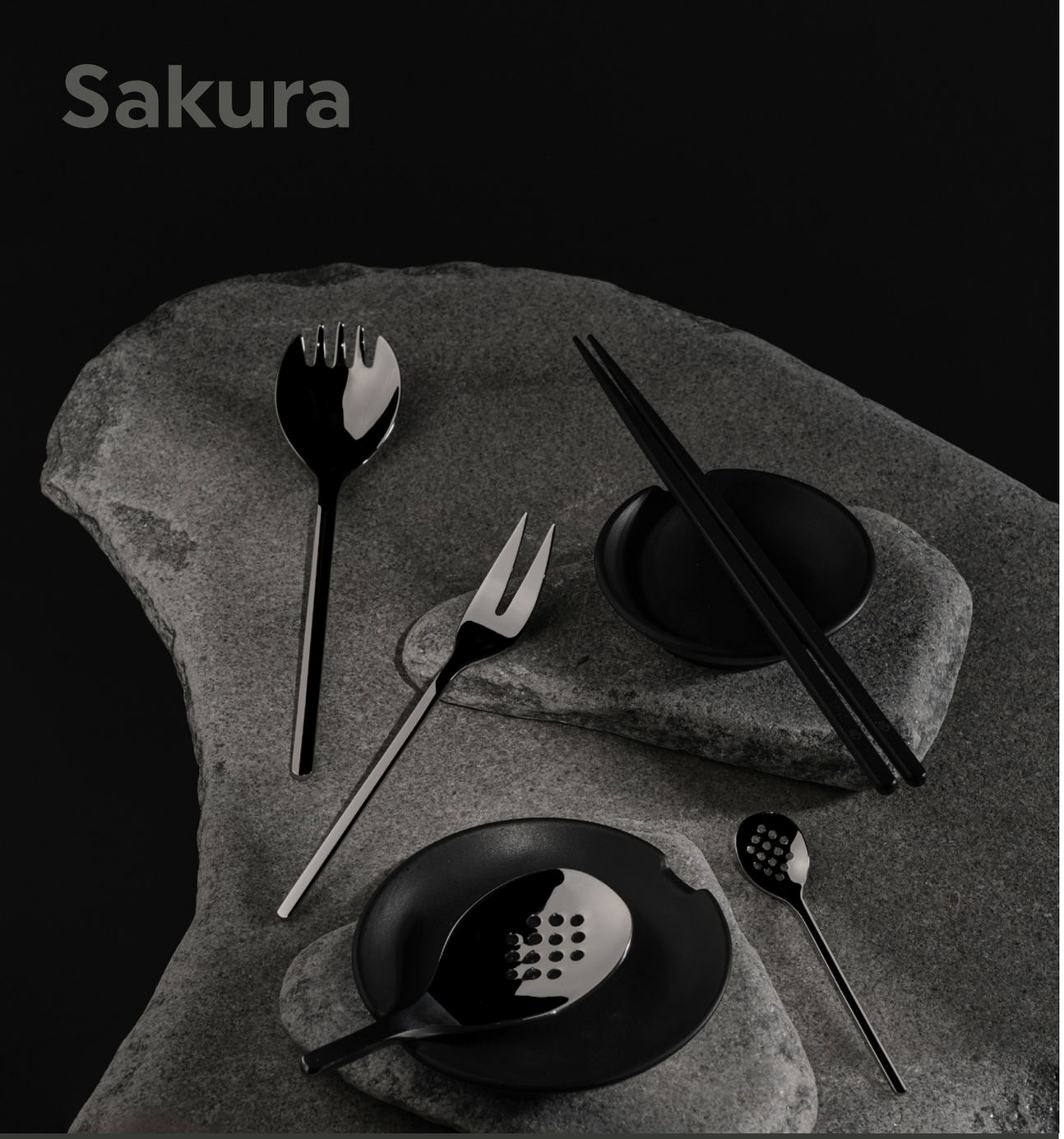


Plato gest M
Gest plate M
Plateau en porcelaine gest M
Vassoio pocellana gest M
Gest porzellantablett M

REF.	SIZE	H(mm)	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
9984	S	30	110	105		0-4-16-512-1536 / 4
11808	M	30	145	200		0-4-48-0-0 / 4



Sakura



INOX 18/10 / 5mm / Mirror



SAKURA
Collection.

reddot design award
winner 2020

Sakura

INOX 18/10 / 5mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**6931**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/6/60/1440/4320	60	228		
B	**6932**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/6/60/1440/4320	60	206	5	
C	**6933**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/6/60/1440/4320	60	210	5	
D	**6934**	CUCHARA RAMEN ramen spoon, cuillère ramen, cucchiaio ramen, ramen löffel	0/6/60/1440/4320	60	192	5	
E	**6935**	SET PALILLOS chopsticks set, set piques, set bacchette, e_stäbchen- set	0/6/60/1440/4320	60	230	5,5	
F	**6936**	PLATO PALILLOS PORCELANA porcelain chopsticks plate, porcelaine assiette piques, piatto porcellana bacchette, e_stäbchen- teller porzellan	0/6/60/1440/4320	60			
G	**7869**	SOPORTE CUBIERTOS cutlery holder, panier à couverts, supporto coperte, besteckhalter	0/6/60/1440/4320	60	80	8,5	
H	**6939**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/6/60/1440/4320	60	151	3,5	
I	**6940**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/6/60/1440/4320	60	147	3	
J	**6941**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/6/60/1440/4320	60	105	2	
K	**9789**	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		5	

Kodai



INOX 18% Nickel Free / 3mm / Vintage



KODAI
Collection.

2016 WINNER
EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

INOX STAINLESS STEEL 430

Kodai Vintage

INOX 18% Nickel Free / 3mm / Vintage



			UE	MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	**7276**	CUCHILLO MESA XL table knife xl vintage, couteau table xl vintage, coltello tavola xl vintage, tafelmesser xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	212	
B	**7279**	CUCHARA MESA XL table spoon xl vintage, cuillère table xl vintage, cucchiaio tavola xl vintage, tafellöffel xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	190	3
C	**7285**	TENEDOR MESA 3 PUAS XL table fork 3 prongs xl vintage, fourchette table xl 3 dents vintage, forchetta tavola xl 3 punte vintage, tafelgabel xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	195	3
D	**6943**	CUCHILLO MESA vintage table knife, couteau table vintage, coltello tavola vintage, tafelmesser vintage	0/12/120/1800/9000	60	183	
E	**6944**	CUCHARA MESA vintage tabble spoon, cullière table vintage, cucchiaio tavola vintage, tafellöffel vintage	0/12/120/1800/9000	60	170	2,5
F	**6945**	TENEDOR MESA 2 PUAS vintage table fork 2 prongs, fourchette table 2 dents vintage, forchetta tavola 2 punte, tafelgabel 2	0/12/120/1800/9000	60	179	2,5
G	**6946**	TENEDOR MESA 3 PUAS vintage table fork 3 prongs, fourchette table 3 dents vintage, forchetta tavola 3 punte, tafelgabel 3	0/12/120/1800/9000	60	163	2,5
H	**6947**	CUCHILLO MANTEQUILLA vintage butter knife, couteau beurre, coltello burro, buttermesser	0/12/120/1800/9000	60	155	
I	**6948**	CUCHILLO LUNCH vintage cake knife, couteau gâteau , coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/1800/9000	60	133	
J	**6949**	TENEDOR LUNCH vintage cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/1800/9000	60	138	2
K	**6950**	CUCHARA CAFÉ vintage coffee spoon, cullière café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/1800/9000	60	115,4	1,7
L	**6951**	CUCHARA SIDE vintage side spoon, cullière side, cucchiaio side, löffel side	0/12/120/1800/9000	60	93,5	2
M	**6952**	CUCHARA MOKA vintage moka spoon, cullière moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/1800/9000	60	97,5	1,7
N	**6953**	CUCHARA ARROZ vintage rice spoon, cullière à riz, cucchiaio riso, reislöffel	0/12/120/1680/6720	60	90	2,5
O	**6954**	TENEDOR RASTRILLO vintage wide fork, fourchette râteau, forchetta wide, taffelgabel wide	0/12/120/1680/6720	60	113	2,5
	9791	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3





Kodai



INOX 18% Nickel Free / 3mm / Vintage Gold



Kodai Vintage Gold

INOX 18% Nickel Free / 3mm / Vintage Gold



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	7278	CUCHILLO MESA XL table knife xl vintage, couteau table xl vintage, coltello tavola xl vintage, tafelmesser xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	212	
B	7281	CUCHARA MESA XL table spoon xl vintage, cuillère table xl vintage, cucchiaio tavola xl vintage, tafellöffel xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	190	3
C	7287	TENEDOR MESA 3 PUAS XL table fork 3 prongs xl vintage, fourchette table xl 3 dents vintage, forchetta tavola xl 3 punte vintage, tafelgabel xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	195	3
D	7081	CUCHILLO MESA vintage table knife, couteau table vintage, coltello tavola vintage, tafelmesser vintage	0/12/120/1800/9000	60	183	
E	7082	CUCHARA MESA vintage table spoon, cullière table vintage, cucchiaio tavola vintage, tafellöffel vintage	0/12/120/1800/9000	60	170	2,5
F	7083	TENEDOR MESA 2 PUAS vintage table fork 2 prongs, fourchette table 2 dents vintage, forchetta tavola 2 punte, tafelgabel 2	0/12/120/1800/9000	60	179	2,5
G	7084	TENEDOR MESA 3 PUAS vintage table fork 3 prongs, fourchette table 3 dents vintage, forchetta tavola 3 punte, tafelgabel 3	0/12/120/1800/9000	60	163	2,5
H	7085	CUCHILLO MANTEQUILLA vintage butter knife, couteau beurre, coltello burro, buttermesser	0/12/120/1800/9000	60	155	
I	7086	CUCHILLO LUNCH vintage cake knife, couteau gâteau , coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/1800/9000	60	133	
J	7087	TENEDOR LUNCH vintage cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/1800/9000	60	138	2
K	7088	CUCHARA CAFÉ vintage coffee spoon, cullière café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/1800/9000	60	115,4	1,7
L	7089	CUCHARA SIDE vintage side spoon, cullière side, cucchiaio side, löffel side	0/12/120/1800/9000	60	93,5	2
M	7090	CUCHARA MOKA vintage moka spoon, cullière moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/1800/9000	60	97,5	1,7
N	7091	CUCHARA ARROZ vintage rice spoon, cullière à riz, cucchiaio riso, reislöffel	0/12/120/1680/6720	60	90	2,5
O	7092	TENEDOR RASTRILLO vintage wide fork, fourchette râteau, forchetta wide, taffelgabel wide	0/12/120/1680/6720	60	113	2,5
	9793	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3





Kodai Vintage Copper

INOX 18% Nickel Free / 3mm / Vintage Copper



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**4929**	CUCHILLO MESA XL table knife xl vintage, couteau table xl vintage, coltello tavola xl vintage, tafelmesser xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	212	
B	**4930**	CUCHARA MESA XL table spoon xl vintage, cuillère table xl vintage, cucchiaio tavola xl vintage, tafellöffel xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	190	3
C	**4931**	TENEDOR MESA 3 PUAS XL table fork 3 prongs xl vintage, fourchette table xl 3 dents vintage, forchetta tavola xl 3 punte vintage, tafelgabel xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	195	3
D	**4932**	CUCHILLO MESA vintage table knife, couteau table vintage, coltello tavola vintage, tafelmesser vintage	0/12/120/1800/9000	60	183	
E	**4933**	CUCHARA MESA vintage table spoon, cullière table vintage, cucchiaio tavola vintage, tafellöffel vintage	0/12/120/1800/9000	60	170	2,5
F	**4934**	TENEDOR MESA 2 PUAS vintage table fork 2 prongs, fourchette table 2 dents vintage, forchetta tavola 2 punte, tafelgabel 2	0/12/120/1800/9000	60	179	2,5
G	**4935**	TENEDOR MESA 3 PUAS vintage table fork 3 prongs, fourchette table 3 dents vintage, forchetta tavola 3 punte, tafelgabel 3	0/12/120/1800/9000	60	163	2,5
H	**4936**	CUCHILLO MANTEQUILLA vintage butter knife, couteau beurre, coltello burro, buttermesser	0/12/120/1800/9000	60	155	
I	**4937**	CUCHILLO LUNCH vintage cake knife, couteau gâteau , coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/1800/9000	60	133	
J	**4938**	TENEDOR LUNCH vintage cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/1800/9000	60	138	2
K	**4939**	CUCHARA CAFÉ vintage coffee spoon, cullière café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/1800/9000	60	115,4	1,7
L	**4940**	CUCHARA SIDE vintage side spoon, cullière side, cucchiaio side, löffel side	0/12/120/1800/9000	60	93,5	2
M	**4941**	CUCHARA MOKA vintage moka spoon, cullière moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/1800/9000	60	97,5	1,7
N	**4942**	CUCHARA ARROZ vintage rice spoon, cullière à riz, cucchiaio riso, reislöffel	0/12/120/1680/6720	60	90	2,5
O	**4943**	TENEDOR RASTRILLO vintage wide fork, fourchette râteau, forchetta wide, taffelgabel wide	0/12/120/1680/6720	60	113	2,5



	4945	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3



Kodai Vintage Black

INOX 18% Nickel Free / 3mm / Vintage Black



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**7277**	CUCHILLO MESA XL table knife xl vintage, couteau table xl vintage, coltello tavola xl vintage, tafelmesser xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	212	
B	**7280**	CUCHARA MESA XL table spoon xl vintage, cuillère table xl vintage, cucchiaio tavola xl vintage, tafellöffel xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	190	3
C	**7286**	TENEDOR MESA 3 PUAS XL table fork 3 prongs xl vintage, fourchette table xl 3 dents vintage, forchetta tavola xl 3 punte vintage, tafelgabel xl vintage	0/12/120/2880/5760	60	195	3
D	**7069**	CUCHILLO MESA vintage table knife, couteau table vintage, coltello tavola vintage, tafelmesser vintage	0/12/120/1800/9000	60	183	
E	**7070**	CUCHARA MESA vintage table spoon, cullière table vintage, cucchiaio tavola vintage, tafellöffel vintage	0/12/120/1800/9000	60	170	2,5
F	**7071**	TENEDOR MESA 2 PUAS vintage table fork 2 prongs, fourchette table 2 dents vintage, forchetta tavola 2 punte, tafelgabel 2	0/12/120/1800/9000	60	179	2,5
G	**7072**	TENEDOR MESA 3 PUAS vintage table fork 3 prongs, fourchette table 3 dents vintage, forchetta tavola 3 punte, tafelgabel 3	0/12/120/1800/9000	60	163	2,5
H	**7073**	CUCHILLO MANTEQUILLA vintage butter knife, couteau beurre, coltello burro, buttermesser	0/12/120/1800/9000	60	155	
I	**7074**	CUCHILLO LUNCH vintage cake knife, couteau gâteau , coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/1800/9000	60	133	
J	**7075**	TENEDOR LUNCH vintage cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/1800/9000	60	138	2
K	**7076**	CUCHARA CAFÉ vintage coffee spoon, cullière café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/1800/9000	60	115,4	1,7
L	**7077**	CUCHARA SIDE vintage side spoon, cullière side, cucchiaio side, löffel side	0/12/120/1800/9000	60	93,5	2
M	**7078**	CUCHARA MOKA vintage moka spoon, cullière moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/1800/9000	60	97,5	1,7
N	**7079**	CUCHARA ARROZ vintage rice spoon, cullière à riz, cucchiaio riso, reislöffel	0/12/120/1680/6720	60	90	2,5
O	**7080**	TENEDOR RASTRILLO vintage wide fork, fourchette râteau, forchetta wide, taffelgabel wide	0/12/120/1680/6720	60	113	2,5



	9795	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3



Mini Kodai



Gama de miniaturas pensanda en combinar la colección Kodai para crear el conjunto perfecto en la mesa y disfrutar de una experiencia completa al degustar un aperitivo o unas tapas.

Miniatures range designed to combine Kodai collection and create a perfect set on a table and enjoy a complete experience on tasting a snack or "tapas".





PORCE-LAIN

FOOD CONTACT

Mini Kodai

Servicio mesa / Table Top

Mini vaso
Mini cup
Mini verre
Mini vaso
Dipschälchen klein



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7625	50	40	2,5		1-6-144-2592-2592 / 6

Mini caja M
Mini box M
Mini Boîte M
Mini Cassetta M
Behälter M



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7621	80	120	70		1-6-36-360-1080 / 6

Mini tarrina
Mini ramekin
Mini pôt
Mini terrina
Dipschälchen groß



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7626	80	25		1-6-144-1728-1728 / 6

Mini parrilla
Mini grill plate
Mini grill
Mini graticola
Mini gratin platte



REF.	Ø(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7624	90	125	20		1-6-144-1728-1728 / 6

Mini sartén
Mini pan
Mini poêle
Mini padella
Mini pfanne



REF.	Ø(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7627	90	140	22		1-6-72-360-1080 / 6

Mini cazuela
Mini casserole
Mini casserole
Mini casseruola
Mini kasserolle



REF.	Ø(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7628	90	130	25		1-6-72-360-1080 / 6

Mini bandeja
Mini tray
Mini plateau
Mini vassoio
Mini platte



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7629	80	155	10		1-6-72-360-1080 / 6

Mini olla
Mini pot
Mini-pot
Mini pentola
Mini topf

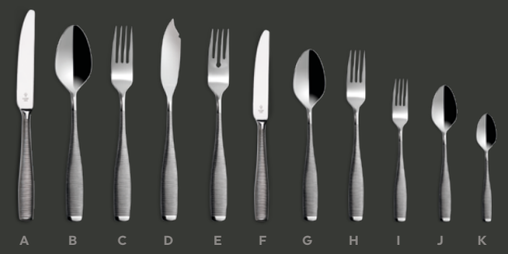


REF.	Ø(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7630	100	140	90	250		1-6-36-360-1080 / 6

Fleur de Lys



INOX 18/10 / 4,5mm / Mirror



Fleur de Lys

INOX 18/10 / 4,5mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**7980**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	235	
B	**7981**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	215	4,5
C	**7982**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	214	4,5
D	**8007**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	221	4,5
E	**8008**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	210	4,5
F	**7983**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	208	
G	**7984**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	189	4
H	**7985**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	186	4
I	**7986**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	156	3
J	**7987**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	150	3
K	**7988**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	118	2,5
	7989	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4,5





Fleur de Lys Vintage Black



INOX 18/10 / 4,5mm / Vintage Black



Fleur de Lys Vintage Black

INOX 18/10 / 4,5mm / Vintage Black



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	**6962**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	235	
B	**6963**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	215	4,5
C	**6964**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	214	4,5
D	**6965**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	221	4,5
E	**6966**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	210	4,5
F	**6967**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	208	
G	**6968**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	189	4
H	**6969**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	186	4
I	**6970**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	156	3
J	**6971**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	150	3
K	**6972**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	118	2,5
	6973	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4,5





Oslo

INOX 18/10 / 7mm / Mirror / FORGED





FORJADO
FORGED

INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**3619**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	220	
B	**5474**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	235	
C	**5475**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	208	7
D	**5476**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	208	7
E	**5483**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	200	6
F	**5484**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	185	6
G	**2171**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	205	
H	**5485**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	170	6
I	**5486**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	170	6
J	**5478**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	148	5,5
K	**5477**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	145	5,5
L	**5479**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	120	4,5
	1600	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		7



NEW

MATERIAL RECICLADO
RECYCLED MATERIAL

Oslo Ocean Free

INOX 18/10 / 4mm / Satin / Nylon







La colección OSLO OCEAN FREE ha sido producida con NYLON que provienen del plástico recuperado y reciclado. Este material, que constituye una parte significativa de los desechos plásticos en el océano, se recolecta, limpia y recicla mediante procesos avanzados para transformarlo en materias primas reutilizables.

Su fabricación supone una reducción de la huella de carbono y reduce el impacto sobre el medio ambiente frente a otros materiales.

The OSLO OCEAN FREE collection has been produced with NYLON from recovered and recycled plastic. This material, which constitutes a significant portion of the plastic waste in the ocean, is collected, cleaned, and recycled through advanced processes to transform it into reusable raw materials.

In addition, its manufacture reduces the carbon footprint and reduces the impact on the environment compared to other materials.

INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**12024**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	226	0
B	**12025**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	210	4
C	**12026**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	210	4
D	**12027**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	150	3,5
	12028	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4/56/112	4		4

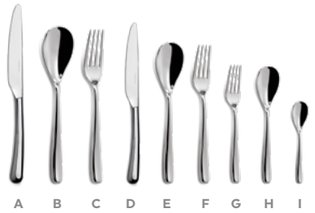




Dalia

INOX 18/10 / 8,5mm / Mirror / Forged





FORJADO
FORGED

INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**7057**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	234		
B	**7058**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	205	8,5	
C	**7059**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	204	8,5	
D	**7060**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	210		
E	**7061**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	182	7,5	
F	**7062**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	181	7,5	
G	**7063**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	156	6,4	
H	**7064**	CUCHARA CAFÉ/TE coffee/iced tea spoon, cuillère café/té, cucchiaio caffé/the, cocktaillöffel	0/12/120/2520/15120	60	154	6,4	
I	**7065**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	108	4,5	
	5963	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		8,5	

Iris

INOX 18/10 / 6mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**7022**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	243	8	
B	**7023**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	209	6	
C	**7024**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	209	6	
D	**7025**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	188	5	
E	**7026**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	188	5	
F	**7027**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	210	7	
G	**7028**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	184	5	
H	**7029**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	184	5	
I	**7030**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	151	4,5	
J	**7031**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	151	4,5	
K	**7032**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	108	4	
	5965	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		6	

Callas

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	7010	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	225	7
B	7011	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	225	7
C	7012	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	215	3,5
D	7013	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	212	3,5
E	7014	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	205	3
F	7015	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	188	3
G	7016	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	203	6
H	7017	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	185	3
I	7018	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	185	3
J	7019	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	145	2,5
K	7020	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	147	2,5
L	7021	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	115	2
	5964	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5



Sangiovese

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	6895	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	255	
B	6896	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	209	3,5
C	6897	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	209	3,5
D	6898	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	208	3
E	6899	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	190	3
F	6900	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	232	
G	6901	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	190	3
H	6902	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	190	3
I	6903	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	170	3
J	6904	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	142	3
K	6905	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	111	2
	6906	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5



Sangiovese Gold

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**7271**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	255	
B	**7418**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	209	3,5
C	**7272**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	209	3,5
D	**7420**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	232	
E	**7419**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	190	3
F	**7273**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	190	3
G	**7957**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	170	3
H	**7274**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	142	3
I	**7275**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	111	2
	5554	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5





Sangiovese Vintage Copper

INOX 18/10 / 3,5mm / Vintage





INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**5763**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	255	
B	**5764**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	209	3,5
C	**7737**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	209	3,5
D	**5765**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	232	
E	**5766**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	190	3
F	**5767**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	190	3
G	**5768**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	170	3
H	**5769**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	142	3
I	**5770**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	111	2
	5557	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5

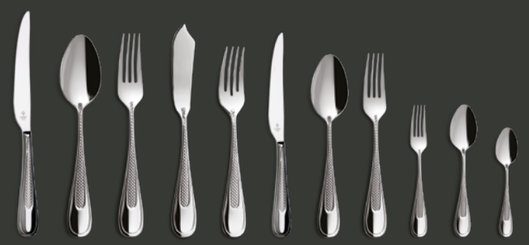




Palma



INOX 18/10 / 4mm / Mirror



Palma

INOX 18/10 / 4mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 304

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

			UE	MOQ	mm	mm
A	**6525**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	238	
B	**6526**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	213	4
C	**6527**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	213	4
D	**6528**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	224	4
E	**6529**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	200	4
F	**6530**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	216	
G	**6531**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	192	3,5
H	**6532**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	192	3,5
I	**6533**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	140	3
J	**6534**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	140	3
K	**6535**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	115	2,5
	6536	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4





Contour



INOX 18/10 / 4mm / Mirror



A B C D E F G H I J K

Contour

INOX 18/10 / 4mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**7968**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/60/1920/5760	60	238	
B	**7969**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/60/1440/7200	60	213	4
C	**7970**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/60/1440/7200	60	213	4
D	**7971**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/60/1440/7200	60	224	4
E	**7972**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/60/1440/7200	60	200	4
F	**7973**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/60/1920/5760	60	216	
G	**7974**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/60/1440/7200	60	192	3,5
H	**7975**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/60/1440/7200	60	192	3,5
I	**7976**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/60/2520/15120	60	140	3
J	**7977**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/60/2520/15120	60	140	3
K	**7978**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/60/2520/15120	60	115	2,5
	7979	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4





Contour Vintage Gold

INOX 18/10 / 4mm / Vintage





INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**5783**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/60/1920/5760	60	238	
B	**5784**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/60/1440/7200	60	213	4
C	**5785**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/60/1440/7200	60	213	4
D	**5786**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/60/1920/5760	60	216	
E	**5787**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/60/1440/7200	60	192	3,5
F	**5788**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/60/1440/7200	60	192	3,5
G	**5789**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/60/2520/15120	60	140	3
H	**5790**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/60/2520/15120	60	140	3
I	**5791**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/60/2520/15120	60	115	2,5
	5792	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4



Contour Vintage Copper

INOX 18/10 / 4mm / Vintage





INOX STAINLESS STEEL 304

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

			UE	MOQ	mm	mm
A	**5771**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/60/1920/5760	60	238	
B	**5772**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/60/1440/7200	60	213	4
C	**5773**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/60/1440/7200	60	213	4
D	**5774**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/60/1920/5760	60	216	
E	**5775**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/60/1440/7200	60	192	3,5
F	**5776**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/60/1440/7200	60	192	3,5
G	**5777**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/60/2520/15120	60	140	3
H	**5778**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/60/2520/15120	60	140	3
I	**5779**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/60/2520/15120	60	115	2,5
	5780	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4



Versailles Satin

INOX 18/10 / 3,5mm / Satin





INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**7765**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/60/1920/5760	60	245	
B	**7766**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/60/1440/7200	60	210	3,5
C	**7767**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/60/1440/7200	60	210	3,5
D	**7770**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/60/1920/5760	60	220	
E	**7771**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/60/1440/7200	60	190	3
F	**7772**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/60/1440/7200	60	190	3
G	**7773**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/60/2520/15120	60	140	2,5
H	**7774**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/60/2520/15120	60	140	2,5
I	**7775**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/60/2520/15120	60	115	1,8
	7776	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5





Versailles Satin Copper

INOX 18/10 / 3,5mm / Satin





INOX STAINLESS STEEL 304 — BAJO PEDIDO / ON DEMAND

			UE	MOQ	mm	mm
A	**5754**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/60/1920/5760	60	245	
B	**5755**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/60/1440/7200	60	210	3,5
C	**5756**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/60/1440/7200	60	210	3,5
D	**5757**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/60/1920/5760	60	220	
E	**5758**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/60/1440/7200	60	190	3
F	**5759**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/60/1440/7200	60	190	3
G	**5760**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/60/2520/15120	60	140	2,5
H	**5761**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/60/2520/15120	60	140	2,5
I	**5762**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/60/2520/15120	60	115	1,8
	8806	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5





Versailles Satin Gold

INOX 18/10 / 3,5mm / Satin





INOX STAINLESS STEEL 304

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

			UE	MOQ	mm	mm
A	**5736**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/60/1920/5760	60	245	
B	**5737**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/60/1440/7200	60	210	3,5
C	**5738**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/60/1440/7200	60	210	3,5
D	**5739**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/60/1920/5760	60	220	
E	**5740**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/60/1440/7200	60	190	3
F	**5741**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/60/1440/7200	60	190	3
G	**5742**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/60/2520/15120	60	140	2,5
H	**5743**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/60/2520/15120	60	140	2,5
I	**5744**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/60/2520/15120	60	115	1,8
	8800	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5







Versailles Satin Black

INOX 18/10 / 3,5mm / Satin



INOX STAINLESS STEEL 304

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

			UE	MOQ	mm	mm
A	**5745**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/60/1920/5760	60	245	
B	**5746**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/60/1440/7200	60	210	3,5
C	**5747**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/60/1440/7200	60	210	3,5
D	**5748**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/60/1920/5760	60	220	
E	**5749**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/60/1440/7200	60	190	3
F	**5750**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/60/1440/7200	60	190	3
G	**5751**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/60/2520/15120	60	140	2,5
H	**5752**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/60/2520/15120	60	140	2,5
I	**5753**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/60/2520/15120	60	115	1,8
	8803	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5

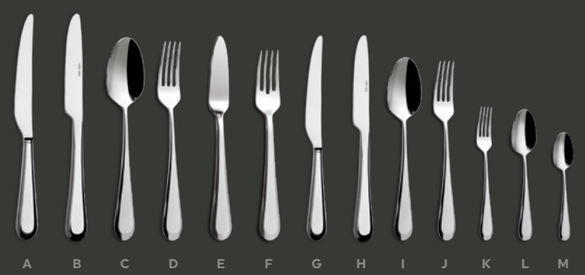




Maranta



INOX 18/10 / 4mm / Mirror



Maranta

INOX 18/10 / 4mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**7288**	CUCHILLO MESA CLASICO classic table knife, couteau table classic, coltello tavola classic, tafelmesser classic	0/12/120/1920/5760	60	238	
B	**6485**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	238	
C	**6486**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	212	4
D	**6487**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	212	4
E	**6488**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	215	4
F	**6489**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	200	4
G	**6691**	CUCHILLO POSTRE CLASICO classic dessert knife, couteau dessert classic, coltello frutta classic, dessertmesser classic	0/12/120/1920/5760	60	214	
H	**6490**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	214	
I	**6491**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	191	3,5
J	**6492**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	191	3,5
K	**6493**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	140	3,5
L	**6494**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	140	3,5
M	**6495**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	114	3,5
	6496	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5





Maranta Vintage



INOX 18/10 / 4mm / Vintage



Maranta Vintage

INOX 18/10 / 4mm / Vintage



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**7784**	CUCHILLO MESA CLASICO classic table knife, couteau table classic, coltello tavola classic, tafelmesser classic	0/12/120/1920/5760	60	238	
B	**6793**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	238	
C	**6794**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	212	4
D	**6795**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	212	4
E	**6796**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	215	4
F	**6797**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	200	4
G	**6692**	CUCHILLO POSTRE CLASICO classic dessert knife, couteau dessert classic, coltello frutta classic, dessertmesser classic	0/12/120/1920/5760	60	214	
H	**6798**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	214	
I	**6799**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	191	3,5
J	**6800**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	191	3,5
K	**6801**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	140	3,5
L	**6802**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	140	3,5
M	**6803**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	114	3,5
	6804	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4





London



INOX 18/10 / 4mm / Mirror



London

INOX 18/10 / 4mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL **304**

			UE	MOQ	mm	mm
A	**6700**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	233	
B	**6701**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	228	
C	**6702**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	208	4
D	**6703**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	208	4
E	**6497**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	212	4
F	**6498**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	205	4
G	**6704**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	208	
H	**6705**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	186	3,5
I	**6706**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	186	3,5
J	**6707**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	152	2,5
K	**6708**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	150	2,5
L	**6709**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	115	2
	6710	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4





London Vintage



INOX 18/10 / 4mm / Vintage



A B C D E F G H I J K L

London Vintage

INOX 18/10 / 4mm / Vintage



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**6805**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	233	
B	**6806**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	228	
C	**6807**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	208	4
D	**6808**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	208	4
E	**6809**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	212	4
F	**6810**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	205	4
G	**6811**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	208	
H	**6812**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	186	3,5
I	**6813**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	186	3,5
J	**6814**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	152	2,5
K	**6815**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	150	2,5
L	**6816**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	115	2
	6817	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4





Violet

INOX 18/10 / 4mm / Mirror





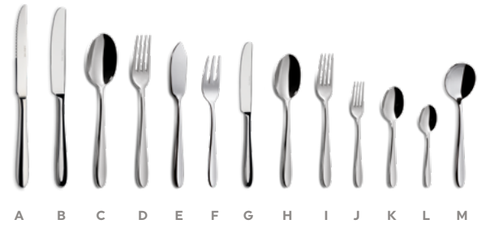
INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	**7046**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	240	
B	**7047**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	214	4
C	**7048**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	213	4
D	**7049**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	187	3,5
E	**7050**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	174	3,5
F	**7051**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	209	
G	**7052**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	176	3,5
H	**7053**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	175	3,5
I	**7054**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	147	3
J	**7055**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	147	3
K	**7056**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	121	2,5
	5962	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4



Tulip

INOX 18/10/ 4mm / Mirror





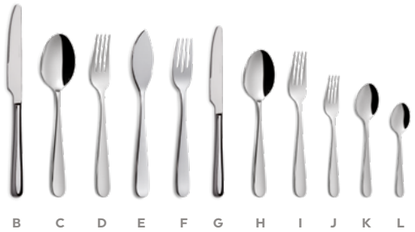
INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	**7033**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	244	
B	**7034**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	237	
C	**7035**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	207	4
D	**7036**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	206	4
E	**7037**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	195	3,5
F	**7038**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	176	3,5
G	**7039**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	195	
H	**7040**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	178	3,5
I	**7041**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	179	3,5
J	**7042**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	142	3
K	**7043**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	135	3
L	**7044**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	111	2,5
M	**7045**	CUCHARA CONSOMÉ consommé spoon, cuillère consommé, cucchiaio zuppa, bouillonlöffel	0/12/120/1440/7200	60	166	3,5
	5961	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4



Chef

INOX 18/10 /4mm / Mirror







UP GRADE

INOX STAINLESS STEEL 304

				UE	MOQ	mm	mm	
A	3107	CUCHILLO CHULETERO SUTIL steak knife sutil, couteau steak sutil, coltello bistecca sutil, steakmesser sutil		0/6/60/720/3600	60	232		
B	5033	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser		0/12/120/1920/5760	60	235		
C	11915	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	NEW	0/12/120/1440/7200	60	200	4	
D	11916	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	NEW	0/12/120/1440/7200	60	200	4	
E	3702	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser		0/12/120/1440/7200	60	205	3	
F	3703	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel		0/12/120/1440/7200	60	195	3	
G	5034	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser		0/12/120/1920/5760	60	210	2,5	
H	3704	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel		0/12/120/1440/7200	60	180	2,5	
I	3705	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel		0/12/120/1440/7200	60	180	2,5	
J	3706	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel		0/12/120/2520/15120	60	148	2	
K	3707	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel		0/12/120/2520/15120	60	140	2	
L	3708	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel		0/12/120/2520/15120	60	116	2	
	0706	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück		1/0/4	4		3,5	

Lotus

INOX 18/10 / 4mm / Mirror





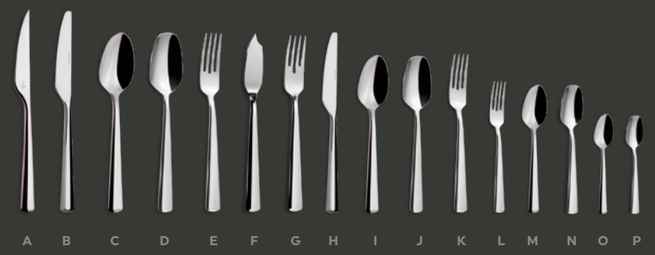
INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	6696	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	235	
B	3139	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	225	
C	3141	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	211	4
D	3142	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	211	4
E	3143	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	206	3,5
F	3144	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	186	3,5
G	3145	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	195	
H	3146	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	188	3,5
I	3147	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	186	3,5
J	3148	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	147	3
K	3149	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	139	3
L	3150	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	114	2,5
M	3176	PALA MANTEQUILLA butter knife, couteau beurre, coltello burro, buttermesser	0/12/120/1440/7200	60	180	3
	5960	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4

Munich



INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



Munich

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror





Añadimos cuchara CLÁSICA a la colección, dándo la posibilidad de adaptar la gama Munich a distintos estilos.

We add CLASSIC spoon to the collection, giving the possibility to adapt the Munich range to different styles.

INOX STAINLESS STEEL 304

				UE	MOQ	↔ mm	↕ mm	
	A	**6511**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	237		
	B	**6512**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	235		
	C	**6513**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	210	3,5	
NEW	D	**11935**	CUCHARA MESA CLASICA classic table spoon, cuillère table classic, cucchiaio tavola classic, tafellöffel classic	0/12/120/1440/7200	60	210	3,5	
	E	**6514**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	209	3,5	
	F	**6515**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	210	3	
	G	**6516**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	207	3	
	H	**6517**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	209		
	I	**6518**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	182	3	
NEW	J	**11936**	CUCHARA POSTRE CLASICA classic dessert spoon, cuillère dessert classic, cucchiaio frutta classic, dessertlöffel classic	0/12/120/1440/7200	60	185	3	
	K	**6519**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	186	3	
	L	**6520**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	153	2,5	
	M	**6521**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	150	2,5	
NEW	N	**11937**	CUCHARA CAFÉ CLASICA classic tea spoon, cuillère café classic, cucchiaio caffé classic, kaffeelöffel classic	0/12/120/2520/15120	60	150	2,5	
	O	**6522**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	115	2,5	
NEW	P	**11938**	CUCHARA MOKA CLASICA classic coffee/moka spoon, cuillère moka classic, cucchiaio moka classic, mokkalöffel classic	0/12/120/2520/15120	60	115	2,5	
		6523	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5	





Ibiza

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	0764	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	223	
B	0268	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	221	
C	2736	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	200	3,5
D	2735	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	200	3,5
E	2742	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	200	2,5
F	2741	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	190	2,5
G	5807	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	202	
H	2740	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	183	2,5
I	2738	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	185	2,5
J	5814	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/1920/5760	60	167	
K	2745	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	140	2,5
L	2743	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	140	2,5
M	2744	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	110	2,5
	2797	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5



Online

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror





			UE	MOQ	mm	mm
A	5821	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	229	
B	5822	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	205	3,5
C	5823	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	205	3,5
D	5824	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	215	3,5
E	5825	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	195	3,5
F	5826	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	200	
G	5827	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	190	3,5
H	5828	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	185	3,5
I	5829	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	140	2,5
J	5830	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	147	2,5
K	5831	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	110	2
L	3158	CUCHARA CONSOMÉ consommé spoon, cuillère consommé, cucchiaio zuppa, bouillonlöffel	0/12/120/1440/7200	60	180	2,5
M	0463	CAZO SOPA soup ladle, louche à potage, mestolo, suppenkelle	1/10/50/150/750	10	280	3,5
N	0464	CUCHARA ENSALADA salad spoon, cuillère à servir salade, cucchiaio servire, salatlöffel	1/10/50/800/4000	10	275	3,5
O	0465	TENEDOR ENSALADA salad fork, fourchette à servir salade, forchetta servire, salatgabel	1/10/50/800/4000	10	275	3,5
P	0466	PALA REPOSTERÍA cake server, pelle à tarte, pala torta, tortenheber	1/10/50/600/2400	10	260	3,5
Q	0467	CAZO SALSA sauce ladle, cuillère à sauce, mestolino salsa, soßenkelle	1/10/50/800/4000	10	180	3,5
	2900	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3,5



North XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 304

				UE	MOQ	mm	mm
	A	**4402**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	228	
	B	**5525**	TENEDOR CHULETERO steak fork, fourchette steak, forchetta bistecca, steakgabel	0/12/120/1440/7200	60	202	3
NEW	C	**11923**	CUCHILLO MESA CLASICO classic table knife, couteau table classic, coltello tavola classic, tafelmesser classic	0/12/120/1440/7200	60	240	
!	D	**4535**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	240	
UP GRADE	E	**4536**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	209	3
UP GRADE	F	**4537**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	210	3
	G	**5376**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	200	3
	H	**5377**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	195	3
NEW	I	**11924**	CUCHILLO POSTRE CLASICO classic dessert knife, couteau dessert classic, coltello frutta classic, dessertmesser classic	0/12/120/1920/5760	60	216	
!	J	**4538**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	212	
	K	**5378**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	178	2,5
	L	**5379**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	183	2,5
NEW	M	**11925**	CUCHILLO LUNCH CLASICO classic cake knife, couteau gâteau classic, coltello dolce classic, kuchenmesser classic	0/12/120/1920/5760	60	176	
!	N	**5015**	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/1920/5760	60	178	
UP GRADE	O	**3846**	CUCHARA TÉ iced tea spoon, cuillère à té, cucchiaio the, cocktaillöffel	0/12/120/2520/15120	60	145	2
NEW	P	**11926**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	148	2
UP GRADE	Q	**3948**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	138	2
UP GRADE	R	**3949**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	117	2
	S	**4993**	CUCHARA REFRESCO soda spoon, cuillère mazagran, cucchiaio bibita, longdrinklöffel	0/12/120/1440/7200	60	207	2
	T	**5533**	TENEDOR ARROZ rice fork, fourchette à riz, forchetta riso, reisgabel	0/12/120/1440/7200	60	205	2,5
	U	**3154**	CUCHARA CONSOMÉ consommé spoon, cuillère consommé, cucchiaio zuppa, bouillonlöffel	0/12/120/1440/7200	60	180	2,5
NEW	V	**12030**	PALA MANTEQUILLA butter knive, cuillère consommé, cucchiaio zuppa, bouillonlöffel	0/12/120/1440/7200	60	176	3

! BAJO PEDIDO
ON DEMAND

UP GRADE

North XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror



		€	UE	MOQ	mm	mm	
7119	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	**3,28 €** **2,92 €**	1/0/4	4			

North M

INOX 18/10 / 2,5mm / Mirror



A B C D



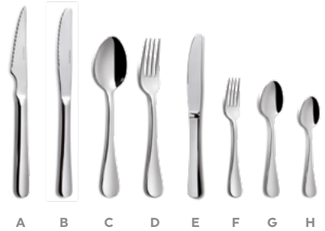
INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**6359**	CUCHILLO MESA GRANDE long table knife, grande couteau table, coltello tavola grande, tafelmesser lang	0/12/120/1920/5760	60	228	
B	**4007**	CUCHARA MESA GRANDE table spoon long, grande cuillère table, cucchiaio tavola grande, tafellöffel lang	0/12/120/1440/7200	60	198	2,5
C	**4008**	TENEDOR MESA GRANDE long table fork, grande fourchette table, forchetta tavola grande, tafelgabel lang	0/12/120/1440/7200	60	198	2,5
D	**3948**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	135	2
	7120	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		2,5



North S

INOX 18/10 / 2mm / Mirror



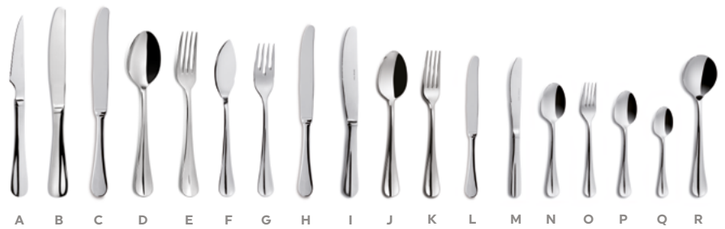
A B C D E F G H

INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**5631**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	230	
B	**0094**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	225	
C	**3940**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	193	1,8
D	**3941**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	190	2
E	**0099**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	195	
F	**3947**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	143	1,5
G	**5567**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	140	1,5
H	**5568**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	120	1,2
	7122	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		2

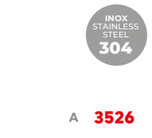
Baguette XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 304

				UE	MOQ	mm	mm
	A	**3526**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	230	
NEW	B	**11923**	CUCHILLO MESA CLASICO classic table knife, couteau table classic, coltello tavola classic, tafelmesser classic	0/12/120/1920/5760	60	240	
	C	**5013**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	240	
UP GRADE	D	**4365**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	209	3
UP GRADE	E	**4366**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	210	3
	F	**5297**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	200	2,5
	G	**5298**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	195	2,5
NEW	H	**11924**	CUCHILLO POSTRE CLASICO classic dessert knife, couteau dessert classic, coltello frutta classic, dessertmesser classic	0/12/120/1920/5760	60	216	
	I	**4367**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	178	
	J	**5299**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	185	2,5
	K	**5300**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	183	2,5
NEW	L	**11925**	CUCHILLO LUNCH CLASICO classic cake knife, couteau gâteau classic, coltello dolce classic, kuchenmesser classic	0/12/120/1920/5760	60	176	
	M	**5014**	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/1920/5760	60	138	
UP GRADE	N	**3877**	CUCHARA TÉ tea spoon, cuillère à té, cucchiaio the, cocktaillöffel	0/12/120/2520/15120	60	145	2
NEW	O	**11927**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	148	2
UP GRADE	P	**5302**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	138	2
UP GRADE	Q	**5303**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	117	2
	R	**3155**	CUCHARA CONSOMÉ consommé spoon, cuillère consommé, cucchiaio zuppa, bouillonlöffe	0/12/120/1440/7200	60	180	2,5



UP GRADE

Baguette XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror



		UE	MOQ	mm	mm
4883	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3



Baguette S

INOX 18/10 / 2mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**1283**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	223	
B	**3522**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	225	
C	**4377**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	193	1,8
D	**4378**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	190	2
E	**3523**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau desser, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	196	
F	**4383**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	143	1,5
G	**4384**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	140	1,5
H	**4385**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	120	1,2
	7121	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		2





UP GRADE

Actualización / Upgrade

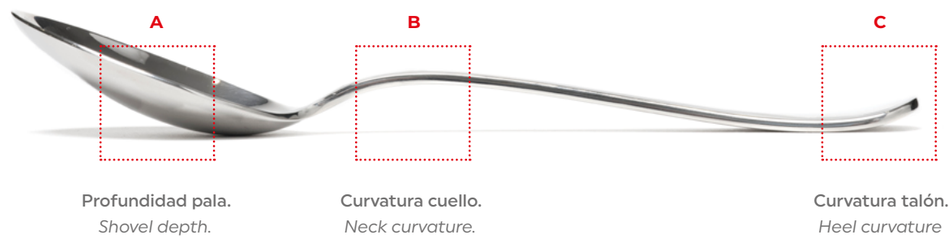
NORTH XL / BAGUETTE XL / INGLÉS XL



2024



2025



Profundidad pala.
Shovel depth.

Curvatura cuello.
Neck curvature.

Curvatura talón.
Heel curvature

PROFUNDIDAD DE LA PALA / SHOVEL DEPTH

Se ha aumentado la profundidad en la pala, permitiendo contener más liquido o alimentos y proporcionando así una mayor comodidad al usuario al permanecer la comida más estable dentro de la cuchara, sin derramarse.

The depth of the scoop has been increased, allowing it to hold more liquid or food and thus providing greater comfort to the user as the food remains more stable inside the spoon, without spilling.

CURVATURA DEL CUELLO / NECK CURVATURE

Diseñada para mejorar la ergonomía. Facilita el movimiento natural de la mano al llevar la comida a la boca, haciendo que el gesto sea más cómodo y fluido.

Designed to improve ergonomics. Facilitates the natural movement of the hand when bringing food to the mouth, making the gesture more comfortable and fluid.

CURVATURA DEL TALÓN / HEEL CURVATURE

Curvatura del talón más pronunciada que mejora el balance de la cuchara en la mano dando una sensación de mayor estabilidad.

More pronounced heel curvature improves the balance of the scoop in the hand giving a more stable feel.

Inglés XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 304

				UE	MOQ	mm	mm
	A	**5952**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	228	
NEW	B	**11917**	CUCHILLO MESA CLASICO classic table knife, couteau table classic, coltello tavola classic, tafelmesser classic	0/12/120/1920/5760	60	240	
NEW	C	**11918**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	209	3
NEW	D	**11919**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	210	3
	E	**5372**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	200	2,5
	F	**5373**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	195	2,5
NEW	G	**11920**	CUCHILLO POSTRE CLASICO classic dessert knife, couteau dessert classic, coltello frutta classic, dessertmesser classic	0/12/120/1440/7200	60	217	
	H	**5374**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	178	2,5
	I	**5375**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	183	2,5
NEW	J	**11921**	CUCHILLO LUNCH CLASICO classic cake knife, couteau gâteau classic, coltello dolce classic, kuchenmesser classic	0/12/120/2520/15120	60	177	
UP GRADE	K	**5309**	CUCHARA TÉ tea spoon, cuillère à té, cucchiaio the, cocktaillöffel	0/12/120/1440/7200	60	145	2
NEW	L	**11922**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	148	2
UP GRADE	M	**5437**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	138	2
UP GRADE	N	**5438**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	117	2
	O	**4508**	CUCHARA REFRESCO soda spoon, cuillère mazagran, cucchiaio bibita, longdrinklöffel	0/12/120/1440/7200	60	207	2
	P	**4018**	CUCHARA HELADO ice cream spoon, cuillère à glace, cucchiaio gelato, eiscremelöffel	0/12/120/2520/15120	60	130	2
	Q	**4019**	CUCHARA CONSOMÉ consommé spoon, cuillère consommé, cucchiaio zuppa, bouillonlöffel	0/12/120/1440/7200	60	180	2,5
NEW	R	**12029**	PALA MANTEQUILLA butter knive, cuillère consommé, cucchiaio zuppa, bouillonlöffel	0/12/120/2520/15120	60	176	

UP GRADE

Inglés XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror



			UE	MOQ	mm	mm
4881	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück		1/0/4	4		2,5

Inglés M

INOX 18/10 / 2,5mm / Mirror





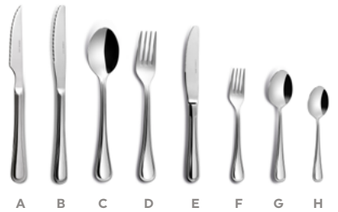
INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**6360**	CUCHILLO MESA GRANDE long table knife, grande couteau table, coltello tavola grande, tafelmesser lang	0/12/120/1920/5760	60	228		
B	**4009**	CUCHARA MESA GRANDE long table spoon, grande cuillère table, cucchiaio tavola grande, tafellöffel lang	0/12/120/1440/7200	60	198	2,5	
C	**4010**	TENEDOR MESA GRANDE long table fork, grande fourchette table, forchetta tavola grande, tafelgabel lang	0/12/120/1440/7200	60	198	2,5	
D	**5437**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	137	2	
	7123	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		2,5	

Inglés S

INOX 18/10 / 2mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**2396**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	223		
B	**2338**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	222		
C	**2339**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	193	1,8	
D	**2340**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	190	2	
E	**2511**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau desser, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	196		
F	**2341**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	143	1,5	
G	**2342**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	140	1,5	
H	**2343**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	120	1,2	
	7124	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		2	

Viena

INOX 18/10 / 2,5mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**5307**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	228	
B	**4777**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	240	
C	**4714**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	210	2,5
D	**4715**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	210	2,5
E	**4716**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	210	2,5
F	**4717**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	196	2,5
G	**4778**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	210	
H	**4721**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	191	2,5
I	**4722**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	195	2,5
J	**4718**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	160	2
K	**4719**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	155	2
L	**4720**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	133	1,8
M	**4781**	CAZO SOPA soup ladle, louche à potage, mestolo, suppenkelle	1/10/50/150/750	10	280	2,5
N	**4780**	CUCHARA ENSALADA salad spoon, cuillère à servir salade, cucchiaio servire, salatlöffel	1/10/50/800/4000	10	240	2,5
O	**4779**	TENEDOR ENSALADA salad fork, fourchette à servir salade, forchetta servire, salatgabel	1/10/50/800/4000	10	240	2,5
P	**4784**	PALA REPOSTERÍA cake server, pelle à tarte, pala torta, tortenheber	1/10/50/800/2400	10	240	2,5
Q	**4783**	CAZO SALSA sauce ladle, cuillère à sauce, mestolino salsa, soßenkelle	1/10/50/800/4000	10	170	2,7



		UE	MOQ	mm	mm
9817	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		2,5

Barcelona

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**0764**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	223	
B	**0268**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	221	
NEW C	**11913**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	200	3,5
NEW D	**11914**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	200	3,5
E	**5805**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	60	205	2,5
F	**5806**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	60	190	2,5
G	**5807**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	202	
H	**5808**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	183	2,5
I	**5809**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	185	2,5
J	**5814**	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/1920/5760	60	167	
K	**5810**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	140	2,5
L	**5811**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	140	2,5
M	**5812**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	110	2,5
N	**5815**	PALA MANTEQUILLA butter knife, couteau beurre, coltello burro, buttermesser	0/12/120/1440/7200	60	165	2,5
O	**3152**	CUCHARA REFRESCO soda spoon, cuillère mazagran, cucchiaio bibita, longdrinklöffel	0/12/120/1440/7200	60	200	2,5
P	**3153**	CUCHARA CONSOMÉ consommé spoon, cuillère consommé, cucchiaio zuppa, bouillonlöffel	0/12/120/1440/7200	60	180	2,5
Q	**0470**	CAZO SOPA soup ladle, louche à potage, mestolo, suppenkelle	1/10/50/150/750	10	268	3
R	**0471**	CUCHARA ENSALADA salad spoon, cuillère à servir salade, cucchiaio servire, salatlöffel	1/10/50/800/4000	10	270	3
S	**0472**	TENEDOR ENSALADA salad fork, fourchette à servir salade, forchetta servire, salatgabel	1/10/50/800/4000	10	265	3
T	**0473**	PALA LASAÑA lasagna server, pelle à lasagne, pala lasagna, lasagneheber	1/10/50/600/2400	10	235	3
U	**0474**	CAZO SALSA sauce ladle, cuillère à sauce, mestolino salsa, soßenkelle	1/10/50/800/4000	10	180	3

UP GRADE

Barcelona

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



			UE	MOQ	mm	mm	
	5818	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3	

Reposacubiertos / Cutlery holders



Soporte cubiertos Sakura
Sakura cutlery holder
Panier à couverts Sakura
Supporto coperte Sakura
Besteckhalter Sakura



INOX STAINLESS STEEL 304

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7869	80	8,5		0-6-60-1440-4320 / 60

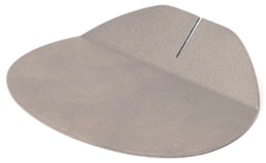


Reposacubiertos Atlántida
Atlantida cutlery holder
Panier à couverts Atlantida
Porta posate Atlantida
Besteckhalter Atlantida



INOX STAINLESS STEEL 304

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10431	190	1,5		1-4--48-624-1248 / 4



Reposacubiertos Ice Kyoto
Kyoto ice cutlery holder
Repose à couverts ice Kyoto
Supporto posate ice Kyoto
Messerablage ice Kyoto



INOX STAINLESS STEEL 304

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11013	80	8,5		0-4-40-0-0 / 4

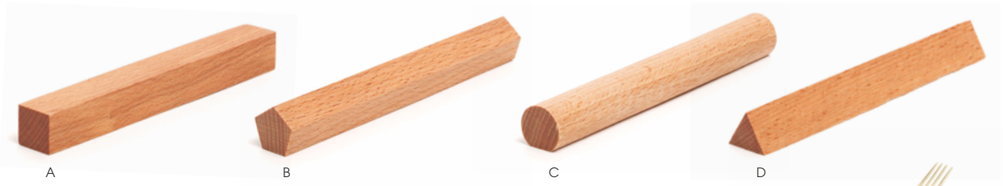


Reposapalillos bloque satín
Chopsticks holder satin
Porte baguette satin
Supporto posate satin
Besteckhalter satin



INOX STAINLESS STEEL 304

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7554	60	8		0-12-120-1920-5760 / 12
7555	60	8		0-12-120-1920-5760 / 12



A B C D

Reposacubiertos
Cutlery holder
Repose couverts
Supporto posate
Messerablage



BEECH WOOD

	REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
A	**7843**	122	8,5		1-60-240-3840-10080 / 6
B	**7844**	122	8,5		1-60-240-3360-10080 / 6
C	**7841**	122	8,5		1-60-240-3360-10080/ 6
D	**7842**	122	8,5		1-60-240-3360-10080/ 6

LUESMA VEGA + comas

MUNA COLLECTION



GLASS

Vidrio texturizado de manera manual. Cada pieza es única y exclusiva.

Hand-textured glass. Each piece is unique and exclusive.

Vidrio ligero y resistente. Diseño que facilitan la apilabilidad.

Lightweight and resistant glass and stackable design.

VELVET FINISH

Acabado superficial de partículas metálicas que le da un aspecto terciopelado.

Surface finish of metallic particles that gives it a velvety appearance.



A B C D

			UE	MOQ	Lmm	Wmm
A	**11957**	REPOSACUBIERTOS MUNA VELVET ORO muna velvet cutlery rest gold, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold	0/4/0	4	100	25
B	**11958**	REPOSACUBIERTOS MUNA VELVET VERDE muna velvet cutlery rest green, repose-couverts muna velvet vert, portaposate muna velvet, verde besteckhalter muna velvet grün	0/4/0	4	100	25
C	**11962**	REPOSACUBIERTOS OVAL VELVET ORO oval velvet cutlery rest gold ,repose-couverts oval velvet or, portaposate ovale velvet oro ,ovaler besteckhalter velvet gold	0/4/0	4	70	30
D	**11963**	REPOSACUBIERTOS OVAL VELVET VERDE oval velvet cutlery rest green, repose-couverts oval velvet vert, portaposate ovale velvet verde, ovaler besteckhalter velvet grün	0/4/0	4	70	30

Conoce LUESMA & VEGA en la página: 504
More about LUESMA & VEGA in page: 504

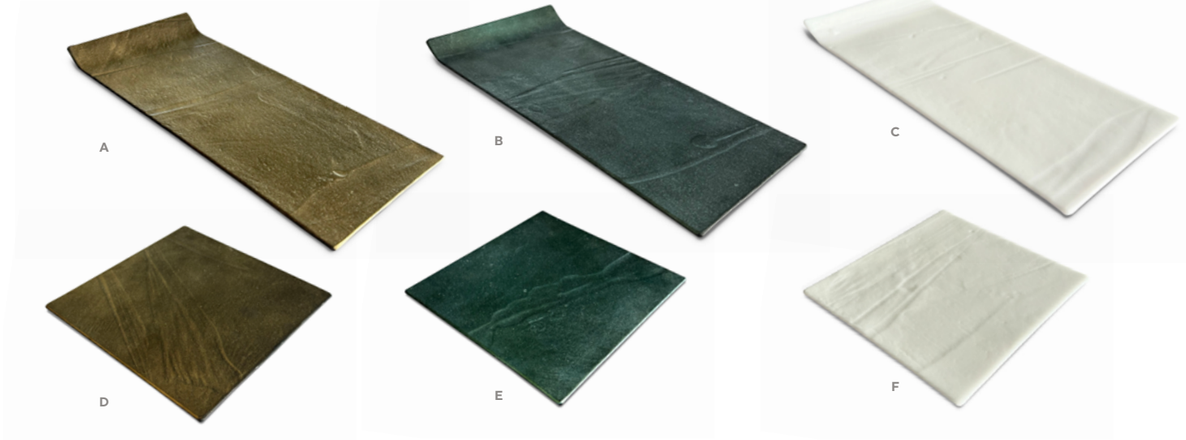
GLASS

Reposacubiertos / Cristal
Cutlery holder/ Glass



A B C

			UE	MOQ	Lmm	Wmm
A	**11959**	CUCHARA MUNA VELVET ORO muna velvet spoon gold, culliere muna velvet or, cucchiaio muna velvet oro, löffel muna velvet gold	0/4/0	4	100	30
B	**11960**	CUCHARA MUNA VELVET VERDE muna velvet spoon green, repose-couverts muna velvet vert, portaposate muna velvet verde, besteckhalter muna velvet grün	0/4/0	4	100	30
C	**11961**	CUCHARA MUNA BLANCO muna velvet spoon white, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold	0/4/0	4	100	30



A B C D E F

			UE	MOQ	Lmm	Wmm
A	**12008**	SOPORTE CUCHARA MUNA VELVET ORO muna velvet cutlery rest gold, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold	0/2/0	2	110	25
B	**12009**	SOPORTE CUCHARA MUNA VELVET VERDE muna velvet cutlery rest green, repose-couverts muna velvet vert, portaposate muna velvet verde, besteckhalter muna velvet grün	0/2/0	2	110	25
C	**12010**	SOPORTE CUCHARA MUNA BLANCO muna velvet cutlery rest white, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet bianco, besteckhalter muna velvet gold	0/2/0	2	110	25
D	**12011**	SOPORTE CUCHARA MUNA VELVET ORO muna velvet cutlery rest gold, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold	0/2/0	2	150	15
E	**12012**	SOPORTE CUCHARA MUNA VELVET VERDE muna velvet cutlery rest gold repose-couverts muna velvet or portaposate muna velvet oro besteckhalter muna velvet gold	0/2/0	2	150	15
F	**12013**	SOPORTE CUCHARA MUNA BLANCO muna velvet cutlery rest white repose-couverts muna velvet vert portaposate muna velvet verde besteckhalter muna velvet grün	0/2/0	2	150	15



INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



Bcn Satin

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	↔ mm	↕ mm
A	6721	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	1/12/120/1920/5760	120	221	
B	6722	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	1/12/120/1440/7200	120	200	3
C	6723	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	1/12/120/1440/7200	120	200	3
D	6724	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	1/12/120/1920/5760	120	202	
E	6725	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	1/12/120/1440/7200	120	183	2,5
F	6726	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	1/12/120/1440/7200	120	185	2,5
G	6727	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	1/12/120/2520/15120	120	140	2,5
H	6728	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	1/12/120/2520/15120	120	140	2,5
I	6729	CUCHARA MOKA moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	1/12/120/2520/15120	120	110	2,5
J	8378	CUCHARA REFRESCO soda spoon, cuillère mazagran, cucchiaio bibita, longdrinklöffel	1/12/120/1440/7200	60	202	
K	8796	CUCHARA APERITIVO appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffe	0/6/60/1440/4320	60	132	3
NEW	1051	BLISTER 3 CUCHILLO MESA blister 3 table knife, blister 3 couteau table, blister 3 coltello tavola, blister 3 tafelmesser	1/0/12/0/0	12		
NEW	1052	BLISTER 6 CUCHARA MESA blister 6 table spoon, blister 6 cuillère table, blister 6 cucchiaio tavola, blister 6 tafellöffel	1/0/12/0/0	12		
NEW	1053	BLISTER 6 TENEDOR MESA blister 6 table fork, blister 6 fourchette table, blister 6 forchetta tavola, blister 6 tafelgabel	1/0/12/0/0	12		
NEW	1055	BLISTER 6 TENEDOR LUNCH blister 6 cake fork, blister 6 fourchette gâteau, blister 6 forchetta dolce, blister 6 kuchengabel	1/0/12/0/0	12		
NEW	1054	BLISTER 6 CUCHARA CAFE blister 6 tea spoon, blister 6 cuillère café, blister 6 cucchiaio caffé, blister 6 kaffeelöffel	1/0/12/0/0	12		
NEW	1056	BLISTER 6 CUCHARA MOKA blister 6 coffee/moka spoon, blister 6 cuillère moka, blister 6 cucchiaio moka, blister 6 mokkalöffel	1/0/12/0/0	12		
	6730	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3







Bcn Satin Gold

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



A B C D E F G H I J K L M N O

INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	6096	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	1/12/120/1920/5760	60	221	
B	6097	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	1/12/120/1440/7200	60	200	3
C	6098	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	1/12/120/1440/7200	60	200	3
NEW D	11906	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	1/12/120/1440/7200	60	206	2,5
NEW E	11907	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	1/12/120/1440/7200	60	187	2,5
F	6350	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	1/12/120/1920/5760	60	202	
G	6351	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	1/12/120/1440/7200	60	183	2,5
H	6352	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	1/12/120/1440/7200	60	185	2,5
I	6099	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	1/12/120/2520/15120	60	140	2,5
J	6100	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	1/12/120/2520/15120	60	140	2,5
K	6101	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	1/12/120/2520/15120	60	110	2,5
L	7551	CUCHARA REFRESCO soda spoon, cuillère mazagran, cucchiaio bibita, longdrinklöffel	1/12/120/1440/7200	60	202	2,5
M	7902	CUCHARA ENSALADA salad spoon, cuillère à servir salade, cucchiaio servire, salatlöffel	1/10/50/800/4000	10	270	3
N	7903	TENEDOR ENSALADA salad fork, fourchette à servir salade, forchetta servire, salatgabel	1/10/50/800/4000	10	265	3
O	8797	CUCHARA APERITIVO appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel	0/6/60/1440/4320	60	132	3



	6324	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3



Bcn Satin Copper

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



A B C D E F G H I J K L M N O

INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	6108	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	1/12/120/1920/5760	60	221	
B	6109	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	1/12/120/1440/7200	60	200	3
C	6110	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	1/12/120/1440/7200	60	200	3
NEW D	11908	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	1/12/120/1440/7200	60	206	2,5
NEW E	11909	TENEDOR PESCADO fish fork, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	1/12/120/1440/7200	60	187	2,5
F	6356	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	1/12/120/1920/5760	60	202	2,5
G	6357	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	1/12/120/1440/7200	60	183	2,5
H	6358	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	1/12/120/1440/7200	60	185	2,5
I	6111	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	1/12/120/2520/15120	60	140	2,5
J	6112	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	1/12/120/2520/15120	60	140	2,5
K	6113	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	1/12/120/2520/15120	60	110	2,5
L	7553	CUCHARA REFRESCO soda spoon, cuillère mazagran, cucchiaio bibita, longdrinklöffel	1/12/120/1440/7200	60	202	2,5
O	8799	CUCHARA APERITIVO appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel	0/6/60/1440/4320	60	132	3
M	7965	CUCHARA ENSALADA salad spoon, cuillère à servir salade, cucchiaio servire, salatlöffel	1/10/50/800/4000	10	270	3
N	7966	TENEDOR ENSALADA salad fork, fourchette à servir salade, forchetta servire, salatgabel	1/10/50/800/4000	10	265	3



NEW	5314	BLISTER 3 CUCHILLO MESA blister 3 table knife, blister 3 couteau table, blister 3 coltello tavola, blister 3 tafelmesser	1/0/12/0/0	12		
NEW	5315	BLISTER 6 CUCHARA MESA blister 6 table spoon, blister 6 cuillère table, blister 6 cucchiaio tavola, blister 6 tafellöffel	1/0/12/0/0	12		
NEW	5316	BLISTER 6 TENEDOR MESA blister 6 table fork, blister 6 fourchette table, blister 6 forchetta tavola, blister 6 tafelgabel	1/0/12/0/0	12		
NEW	1057	BLISTER 6 TENEDOR LUNCH blister 6 cake fork, blister 6 fourchette gâteau, blister 6 forchetta dolce, blister 6 kuchengabel	1/0/12/0/0	12		
NEW	5317	BLISTER 6 CUCHARA CAFE blister 6 tea spoon, blister 6 cuillère café, blister 6 cucchiaio caffé, blister 6 kaffeelöffel	1/0/12/0/0	12		
NEW	1058	BLISTER 6 CUCHARA MOKA blister 6 coffee/moka spoon, blister 6 cuillère moka, blister 6 cucchiaio moka, blister 6 mokkalöffel	1/0/12/0/0	12		



	6325	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3



Bcn Satin Champagne

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



A B C D E F G H I J K L

INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm
A	6711	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser		1/12/120/1920/5760	60	221	
B	6712	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel		1/12/120/1440/7200	60	200	3
C	6713	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel		1/12/120/1440/7200	60	200	3
D	6714	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser		1/12/120/1920/5760	60	202	
E	6715	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel		1/12/120/1440/7200	60	183	2,5
F	6716	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel		1/12/120/1440/7200	60	185	2,5
G	6717	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel		1/12/120/2520/15120	60	140	2,5
H	6718	CUCHARA CAFE tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel		1/12/120/2520/15120	60	140	2,5
I	6719	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel		1/12/120/2520/15120	60	110	2,5
J	7899	CUCHARA REFRESCO soda spoon, cuillère mazagran, cucchiaio bibita, longdrinklöffel		1/12/120/1440/7200	60	202	2,5
K	7900	CUCHARA ENSALADA salad spoon, cuillère à servir salade, cucchiaio servire, salatlöffel		1/10/50/800/4000	10	270	3
L	7901	TENEDOR ENSALADA salad fork, fourchette à servir salade, forchetta servire, salatgabel		1/10/50/800/4000	10	265	3
	5310	BLISTER 3 CUCHILLO MESA blister 3 table knife, blister 3 couteau table, blister 3 coltello tavola, blister 3 tafelmesser	NEW	1/0/12/0/0	12		
	5312	BLISTER 6 CUCHARA MESA blister 6 table spoon, blister 6 cuillère table, blister 6 cucchiaio tavola, blister 6 tafellöffel	NEW	1/0/12/0/0	12		
	5311	BLISTER 6 TENEDOR MESA blister 6 table fork, blister 6 fourchette table, blister 6 forchetta tavola, blister 6 tafelgabel	NEW	1/0/12/0/0	12		
	1059	BLISTER 6 TENEDOR LUNCH blister 6 cake fork, blister 6 fourchette gâteau, blister 6 forchetta dolce, blister 6 kuchengabel	NEW	1/0/12/0/0	12		
	5313	BLISTER 6 CUCHARA CAFE blister 6 tea spoon, blister 6 cuillère café, blister 6 cucchiaio caffé, blister 6 kaffeelöffel	NEW	1/0/12/0/0	12		
	1060	BLISTER 6 CUCHARA MOKA blister 6 coffee/moka spoon, blister 6 cuillère moka, blister 6 cucchiaio moka, blister 6 mokkalöffel	NEW	1/0/12/0/0	12		
	6720	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück		1/0/4	4		3

Bcn Satin Black

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



A B C D E F G H I J K L M N O

INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm
A	6102	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser		1/12/120/1920/5760	60	221	
B	6103	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel		1/12/120/1440/7200	60	200	3
C	6104	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel		1/12/120/1440/7200	60	200	3
D	11910	PALA PESCADO table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	NEW	1/12/120/1440/7200	60	206	2,5
E	11911	TENEDOR PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	NEW	1/12/120/1440/7200	60	187	2,5
F	6353	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser		1/12/120/1920/5760	60	202	2,5
G	6354	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel		1/12/120/1440/7200	60	183	2,5
H	6355	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel		1/12/120/1440/7200	60	185	2,5
I	6105	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel		1/12/120/2520/15120	60	140	2,5
J	6106	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel		1/12/120/2520/15120	60	140	2,5
K	6107	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel		1/12/120/2520/15120	60	110	2,5
L	7552	CUCHARA REFRESCO soda spoon, cuillère mazagran, cucchiaio bibita, longdrinklöffel		1/12/120/1440/7200	60	202	3
O	8798	CUCHARA APERITIVO appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel		0/6/60/1440/4320	10	132	3
M	7963	CUCHARA ENSALADA salad spoon, cuillère à servir salade, cucchiaio servire, salatlöffel		1/10/50/800/4000	10	270	3
N	7964	TENEDOR ENSALADA salad fork, fourchette à servir salade, forchetta servire, salatgabel		1/10/50/800/4000	10	265	
	5318	BLISTER 3 CUCHILLO MESA blister 3 table knife, blister 3 couteau table, blister 3 coltello tavola, blister 3 tafelmesser	NEW	1/0/12/0/0	12		
	5320	BLISTER 6 CUCHARA MESA blister 6 table spoon, blister 6 cuillère table, blister 6 cucchiaio tavola, blister 6 tafellöffel	NEW	1/0/12/0/0	12		
	5319	BLISTER 6 TENEDOR MESA blister 6 table fork, blister 6 fourchette table, blister 6 forchetta tavola, blister 6 tafelgabel	NEW	1/0/12/0/0	12		
	1061	BLISTER 6 TENEDOR LUNCH blister 6 cake fork, blister 6 fourchette gâteau, blister 6 forchetta dolce, blister 6 kuchengabel	NEW	1/0/12/0/0	12		
	5321	BLISTER 6 CUCHARA CAFE blister 6 tea spoon, blister 6 cuillère café, blister 6 cucchiaio caffé, blister 6 kaffeelöffel	NEW	1/0/12/0/0	12		
	1062	BLISTER 6 CUCHARA MOKA blister 6 coffee/moka spoon, blister 6 cuillère moka, blister 6 cucchiaio moka, blister 6 mokkalöffel	NEW	1/0/12/0/0	12		
	6323	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück		1/0/4	4		3

Malvarrosa

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm
A	**6573**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser		0/12/120/1920/5760	120	225	
B	**6574**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel		0/12/120/1440/7200	120	206	4
C	**6575**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel		0/12/120/1440/7200	120	206	4
D	**6576**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser		0/12/120/1440/7200	120	203	
E	**6577**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel		0/12/120/1440/7200	120	185	3,5
F	**6578**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel		0/12/120/1440/7200	120	185	3,5
G	**6579**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel		0/12/120/2520/15120	120	140	3
H	**6580**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel		0/12/120/2520/15120	120	140	3
I	**6581**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel		0/12/120/2520/15120	120	115	3
	6582	MAZO 2 CUCHILLO MESA film 2 table knife, film 2 couteau table, film 2 coltello tavola, film 2 tafelmesser		1/0/48/1008/3024	48	225	
	6583	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel		1/0/48/1200/3600	48	206	4
	6584	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel		1/0/48/1200/3600	48	206	4
	6585	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel		1/0/48/1152/4608	48	140	3
	6586	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel		1/0/48/1152/4608	48	140	3
	6587	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel		1/0/48/1152/4608	48	115	3
	6588	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück		1/0/4	4		4





Oslo Eco

INOX Nickel Free 18% / 7mm / Mirror / FORGED





FORJADO FORGED

INOX STAINLESS STEEL 430

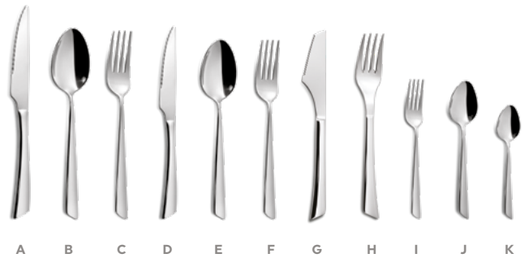
				UE	MOQ	mm	mm
NEW	A	**5474**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	235	
	B	**1336**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	208	7
	C	**1337**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	208	7
	D	**2568**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	150	5,5
	E	**1338**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	145	5,5
	F	**2569**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	120	4,5
		0298	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		7





Nice

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	⧓ mm	⧖ mm
A	**3197**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	233	
B	**3198**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	208	4
C	**3199**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	208	4
D	**3200**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	120	210	
E	**3201**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	195	4
F	**3202**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	195	4
G	**3263**	CUCHILLO PIZZA pizza knife, couteau pizza, coltello pizza, pizza tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	205	
H	**3264**	TENEDOR PIZZA pizza fork, fourchette pizza, forchetta pizza, pizza gabel	0/12/120/1920/5760	120	202	4
I	**3203**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	152	3
J	**3204**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	150	3
K	**3205**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	125	3
	3216	MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO film 2 steak knife, film 2 couteau steak, film 2 coltello bistecca, film 2 steakmesser	1/0/48/1008/3024	48	233	
	3217	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	208	4
	3218	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	208	4
	3219	MAZO 2 CUCHILLO POSTRE film 2 dessert knife, film 2 couteau dessert, film 2 coltello frutta, film 2 dessertmesser	1/0/48/1008/3024	48	210	
	3220	MAZO 3 CUCHARA POSTRE film 3 dessert spoon, film 3 cuillère dessert, film 3 cucchiaio frutta, film 3 dessertlöffel	1/0/48/1200/3600	48	195	4
	3221	MAZO 3 TENEDOR POSTRE film 3 dessert fork, film 3 fourchette dessert, film 3 forchetta frutta, film 3 dessertgabel	1/0/48/1200/3600	48	195	4
	3222	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	152	3
	3223	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	150	3
	3224	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	125	3



			UE	MOQ	⧓ mm	⧖ mm
	3227	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4

Canada



INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror



Canada

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**6537**	CUCHILLO MESA XL XL table knife, couteau table XL, coltello tavola XL, XL tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	250	
B	**6538**	CUCHARA MESA XL XL table spoon, cuillère table XL, cucchiaio tavola XL, XL tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	230	4
C	**6539**	TENEDOR MESA XL XL table fork, fourchette table XL, forchetta tavola XL, XL tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	228	4
D	**6546**	CUCHARA CAFÉ XL XL coffee spoon, cuillère café XL, cucchiaio caffé XL, XL kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	162	3
E	**6540**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	233	
F	**6541**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	206	4
G	**6542**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	204	4
H	**6543**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	120	209	
I	**6544**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	185	3
J	**6545**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	184	3
K	**6547**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	145	3
L	**6548**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	150	3
M	**6549**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	115	2
	6550	MAZO 2 CUCHILLO MESA film 2 table knife, film 2 couteau table, film 2 coltello tavola, film 2 tafelmesser	1/0/48/1008/3024	48	233	
	6551	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	206	4
	6552	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	204	4
	6553	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	150	3
	6554	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	145	3
	6555	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	115	2
	6556	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3







Canada Vintage

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage





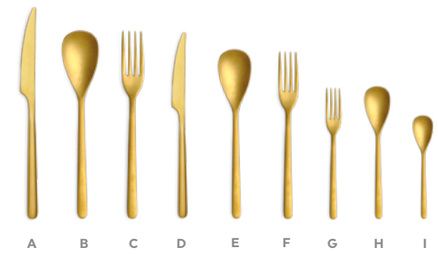
INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**1241**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	233		
B	**1242**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	206	4	
C	**1243**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	204	4	
D	**1244**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	209		
E	**1245**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	185	3	
F	**1246**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	184	3	
G	**1247**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	145	3	
H	**1248**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	150	3	
I	**1249**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	115	2	
	1228	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4	

Canada Vintage Gold

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage





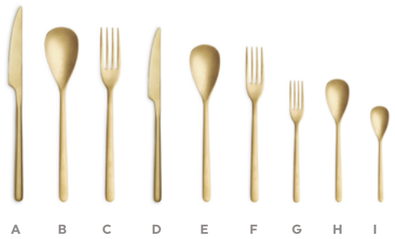
INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**1252**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	233		
B	**1253**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	206	4	
C	**1254**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	204	4	
D	**1255**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	209		
E	**1256**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	185	3	
F	**1257**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	184	3	
G	**1258**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	145	3	
H	**1259**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	150	3	
I	**1260**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	115	2	
	1229	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4	

Canada Vintage Champagne

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage

NEW





INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm
A	**11645**	CUCHILLO MESA	table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	233	
B	**11646**	CUCHARA MESA	table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	206	4
C	**11647**	TENEDOR MESA	table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	204	4
D	**11648**	CUCHILLO POSTRE	dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	209	
E	**11649**	CUCHARA POSTRE	dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	185	3
F	**11650**	TENEDOR POSTRE	dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	184	3
G	**11651**	TENEDOR LUNCH	cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	145	3
H	**11652**	CUCHARA CAFÉ	tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	150	3
I	**11653**	CUCHARA MOKA	coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	115	2
	11654	24 PIEZAS	24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4





Canada Polvo de Luna

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Shotblasting





INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm
A	**5073**	CUCHILLO MESA	table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	233	
B	**5074**	CUCHARA MESA	table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	206	4
C	**5075**	TENEDOR MESA	table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	204	4
D	**5076**	CUCHILLO POSTRE	dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	120	209	
E	**5077**	CUCHARA POSTRE	dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	185	3
F	**5078**	TENEDOR POSTRE	dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	184	3
G	**5079**	TENEDOR LUNCH	cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	145	3
H	**5080**	CUCHARA CAFÉ	tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	150	3
I	**5081**	CUCHARA MOKA	coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	115	2
	5083	24 PIEZAS	24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4





Canada Vintage Copper

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage





INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	1270	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	233	
B	1271	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	206	4
C	1272	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	204	4
D	1273	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	209	
E	1274	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	185	3
F	1275	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	184	3
G	1276	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	145	3
H	1277	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	150	3
I	1278	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	115	2
	1231	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4



Canada Vintage Black

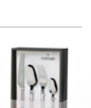
INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage





INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	1261	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	233	
B	1262	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	206	4
C	1263	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	204	4
D	1264	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	209	
E	1265	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	185	3
F	1266	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	184	3
G	1267	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	60	145	3
H	1268	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	150	3
I	1269	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	115	2
	1230	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		4



Finger Food



INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror



Finger Food

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Vintage



MINI CUBIERTOS PARA EXPERIENCIAS DE GRAN SABOR

MINI CUTLERY FOR GREAT TASTING EXPERIENCES



Cubertería de diseño propio creada para comidas de servicio rápido.

Cutlery of our own design created for quick service meals.

INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**8784**	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/2520/15120	24	140	6	
B	**8786**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	24	130	2	
C	**8785**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	24	130	2	
D	**8787**	PINCHO TAPAS cocktail stick, stick à cocktail, spiedo, spieb	0/12/120/2520/15120	24	137	2	
	8795	PACK 4 PCS pack 4 pieces, pack 4 pièces, pack 4 pz., 4 pack	1/24/96/576/2880	24		2	

INOX STAINLESS STEEL 430



1001 Black

INOX Nickel Free 18% / 1,5mm / PVD

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**1746**	TENEDOR MINI LUNCH mini cake fork, fourchette minigâteau, forchetta mini dolce, kuchengabel klein	0/12/600/25200/75600	120	110	1	
B	**1747**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/600/25200/75600	120	110	1	

Santorini



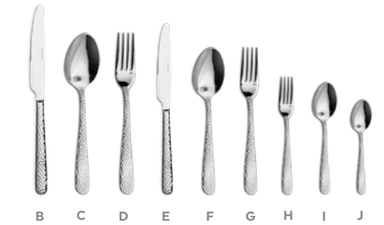
INOX Nickel Free 18% / 3,5mm / Mirror



Santorini

INOX Nickel Free 18% / 3,5mm / Mirror







A

INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	↔ mm	↕ mm
A	**11584**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	1/12/120/1920/5760	120	232	
B	**10642**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0//120/1920/5760	120	235	
C	**10643**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0//120/1440/7200	120	200	3,5
D	**10644**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0//120/1440/7200	120	200	3,5
E	**10832**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	120	210	
F	**10833**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	180	
G	**10834**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	180	
H	**10645**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0//120/2520/15120	120	148	2
I	**10646**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0//120/2520/15120	120	140	2
J	**10647**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffe	0//120/2520/15120	120	116	2
B	**10928**	MAZO 2 CUCHILLO MESA film 2 table knife, film 2 couteau table, film 2 coltello tavola, film 2 tafelmesser	1/0/48/1008/3024	48	235	
C	**10929**	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 löffel	1/0/48/1200/3600	48	200	
G	**10930**	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	200	
H	**10931**	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	148	
I	**10932**	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	148	
J	**10933**	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	116	
	5187	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		

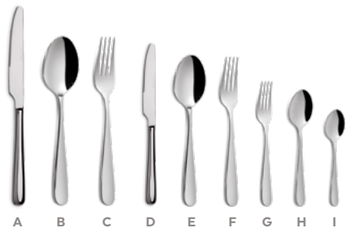






Chef Free

INOX Nickel Free 18% / 3,5mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**5033**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	235	
B	**9626**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1920/5760	120	200	3,5
C	**9627**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	200	3,5
D	**5034**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	210	
E	**10835**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	180	2
F	**10836**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	180	
G	**10837**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/1440/7200	120	148	
H	**9628**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	140	2
I	**10838**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	116	



Lotus Free

INOX Nickel Free 18% / 3,5mm / Mirror





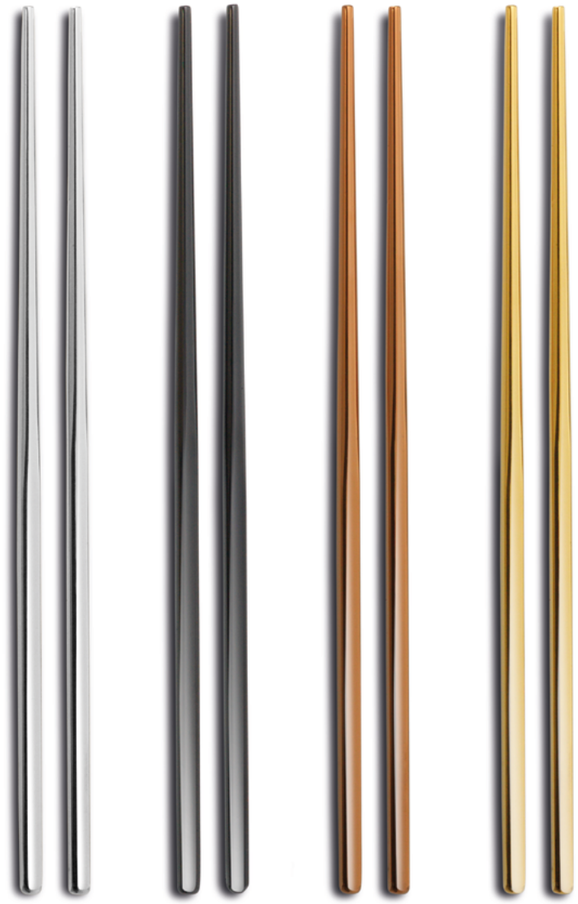
INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**3139**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	225	
B	**9629**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	211	3,5
C	**9630**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	211	3,5
D	**3145**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	195	
E	**5255**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	188	3,5
F	**5256**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	186	3,5
G	**5257**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	147	3,5
H	**9631**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	139	3,5
I	**5258**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	114	



Kyoto

INOX 18/10 / 5,5mm / Mirror / Satin



A B C D E F

Mango hueco para una manipulación más ligera.

Hollow handle for lighter handling.

INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**7421**	SET PALILLOS INOX chopsticks set 18/10, set baguettes 18/10, set baguettes 18/10, essstäbchen set 18/10	0/12/120/1920/5760	12	230	11
B	**7422**	SET PALILLOS BLACK chopsticks set black 18/10, set baguettes black 18/10, set baguettes black 18/10, essstäbchen set 18/10 black	0/12/120/1920/5760	12	230	11
C	**7423**	SET PALILLOS COPPER chopsticks set copper 18/10, set baguettes copper 18/10, set baguettes copper 18/10, essstäbchen set 18/10 copper	0/12/120/1920/5760	12	230	11
D	**7424**	SET PALILLOS GOLD chopsticks set gold 18/10, set baguettes gold 18/10, set baguettes gold 18/10, essstäbchen set 18/10 gold	0/12/120/1920/5760	12	230	11
E	**7554**	REPOSA PALILLOS BLOQUE SATIN chopsticks rest satin 18/10, porte baguette satin 18/10, supporto posate satin 18/10, besteckhalter satin 18/10	0/12/120/1920/5760	12	60	11
F	**7555**	REPOSA PALILLOS BLOQUE NEGRO chopsticks rest black 18/10, porte baguette black 18/10, supporto posate black 18/10, besteckhalter black 18/10	0/12/120/1920/5760	12	60	



Cheese

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror





A B C D E F G H I

INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**5610**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	225	7
B	**5611**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	200	3
C	**5612**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	200	3
D	**5615**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	120	200	
E	**5613**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	184	2
F	**5614**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	184	2
G	**5593**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	142	2
H	**5595**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	145	2
I	**5594**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	110	1,8
	5616	MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO film 2 steak knife, film 2 couteau steak, film 2 coltello bistecca, film 2 steakmesser	1/0/48/1008/3024	48	225	
	5617	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 löffel	1/0/48/1200/3600	48	200	3
	5618	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	200	3
	5619	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	145	2
	5620	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	142	2
	5621	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	110	1,8
	2894	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		2,5







Hidraulic

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm	
A	6464	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser		0/12/120/1920/5760	120	220		
B	6326	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser		0/12/120/1920/5760	120	220		
C	6327	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel		0/12/120/1440/7200	120	200	3	
D	6328	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel		0/12/120/1440/7200	120	200	3	
E	6329	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel		0/12/120/2520/15120	120	140	2	
F	6331	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel		0/12/120/2520/15120	120	140	2	
G	6330	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel		0/12/120/2520/15120	120	110	2	
	6499	MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO film 2 steak knife, film 2 couteau steak, film 2 coltello bistecca, film 2 steakmesser		1/0/48/1008/3024	48	220		
	6344	MAZO 2 CUCHILLO MESA film 2 table knife, film 2 couteau table, film 2 coltello tavola, film 2 tafelmesser		1/0/48/1008/3024	48	220		
	6345	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel		1/0/48/1200/3600	48	200	3	
	6346	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel		1/0/48/1200/3600	48	200	3	
	6347	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel		1/0/48/1152/4608	48	140	2	
	6348	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel		1/0/48/1152/4608	48	140	2	
	6349	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel		1/0/48/1152/4608	48	110	2	
	6332	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück		1/0/4	4		3	

Hidraulic Black

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm	
A	7207	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser		0/12/120/1920/5760	60	220		
B	7208	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel		0/12/120/1440/7200	60	200	3	
C	7209	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel		0/12/120/1440/7200	60	200	3	
D	7210	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel		0/12/120/2520/15120	60	140	2	
	7211	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück		1/0/4	4		3	

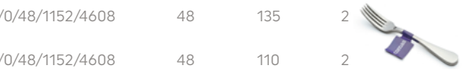
Madrid

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
A	**1339**	CUCHILLO CHULETERO	steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	224		
B	**2775**	CUCHILLO MESA	table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	221		
C	**1340**	CUCHARA MESA	table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	200	3	
D	**1341**	TENEDOR MESA	table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	200	3	
E	**6114**	PALA PESCADO	fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	120	200	3	
F	**9653**	TENEDOR PESCADO	fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	120	200	3	
G	**6115**	CUCHILLO POSTRE	dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	120	204		
H	**1595**	CUCHARA POSTRE	dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	183	3	
I	**6117**	TENEDOR POSTRE	dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	185	3	
J	**9655**	TENEDOR LUNCH	cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	140	2	
K	**1342**	CUCHARA CAFÉ	tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	135	2	
L	**9654**	CUCHARA MOKA	coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	110	2	
M	**1619**	CAZO SOPA	soup ladle, louche à potage, mestolo, suppenkelle	1/10/50/150/750	10	268	3	
N	**1620**	CUCHARA ENSALADA	salad spoon, cuillère à servir salade, cucchiaio servire, salatlöffel	1/10/50/800/4000	10	270	3	
O	**1622**	TENEDOR ENSALADA	salad fork, fourchette à servir salade, forchetta servire, salatgabel	1/10/50/800/4000	10	265	3	
P	**1621**	PALA LASAÑA	lasagna server, pelle à lasagne, pala lasagna, lasagneheber	1/10/50/600/2400	10	235	3	
Q	**1625**	CAZO SALSA	sauce ladle, cuillère à sauce, mestolino salsa, soßenkelle	1/10/50/800/4000	10	180	3	
	1193	MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO	film 2 steak knife, film 2 couteau steak, film 2 coltello bistecca, film 2 steakmesser	1/0/48/1008/3024	48	224		
	1194	MAZO 3 CUCHARA MESA	film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	200	3	
	1195	MAZO 3 TENEDOR MESA	film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	200	3	
	1078	MAZO 2 CUCHILLO POSTRE	film 2 dessert knife, film 2 couteau dessert, film 2 coltello frutta, film 2 dessertmesser	1/0/48/1008/3024	48	204		
	1079	MAZO 3 CUCHARA POSTRE	film 3 dessert spoon, film 3 cuillère dessert, film 3 cucchiaio frutta, film 3 dessertlöffel	1/0/48/1200/3600	48	183	3	
	1080	MAZO 3 TENEDOR POSTRE	film 3 dessert fork, film 3 fourchette dessert, film 3 forchetta frutta, film 3 dessertgabel	1/0/48/1200/3600	48	185	3	
	1196	MAZO 6 TENEDOR LUNCH	film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	140	2	
	1197	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ	film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	135	2	
	1198	MAZO 6 CUCHARA MOKA	film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	110	2	



Madrid

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

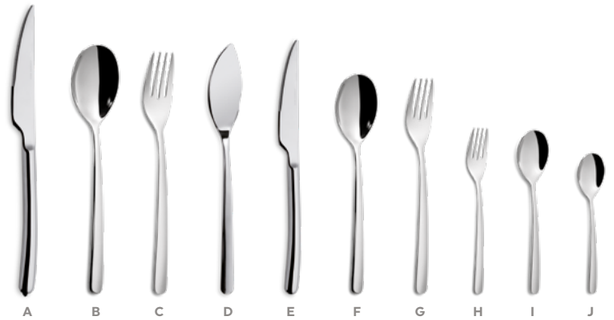


				UE	MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
	2895	24 PIEZAS	24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		2,5	



Cuba

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**2283**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	240	
B	**2274**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	200	3
C	**2275**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	200	3
D	**2758**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	120	206	3
E	**2284**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	120	210	
F	**2759**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	180	3
G	**2760**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	178	3
H	**2761**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	137	2
I	**2762**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	134	2
J	**2763**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	115	2
	M2283	MAZO 2 CUCHILLO MESA film 2 table knife, film 2 couteau table, film 2 coltello tavola, film 2 tafelmesser	1/0/48/1008/3024	48	240	
	M2274	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	200	3
	M2275	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	200	3
	M5084	MAZO 2 CUCHILLO POSTRE film 2 dessert knife, film 2 couteau dessert, film 2 coltello frutta, film 2 dessertmesser	1/0/48/1008/3024	48	210	
	M2759	MAZO 3 CUCHARA POSTRE film 3 dessert spoon, film 3 cuillère dessert, film 3 cucchiaio frutta, film 3 dessertlöffel	1/0/48/1200/3600	48	180	3
	M2760	MAZO 3 TENEDOR POSTRE film 3 dessert fork, film 3 fourchette dessert, film 3 forchetta frutta, film 3 dessertgabel	1/0/48/1200/3600	48	178	3
	M2761	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	137	2
	M2762	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	134	2
	M2763	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	115	2





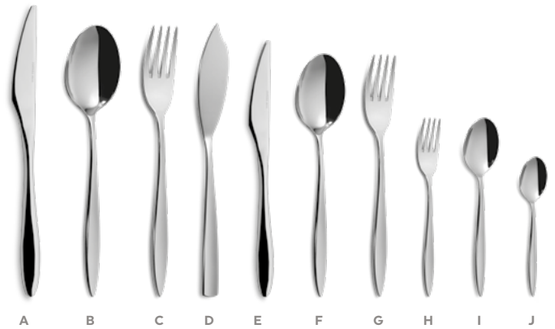
			UE	MOQ	mm	mm
	2764	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		2,5

Cuba

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

Mia

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**2774**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	229	
B	**2710**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	213	3
C	**2711**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	213	3
D	**2734**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	120	215	2,5
E	**5826**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	200	
F	**2712**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	190	2,5
G	**2713**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	190	2,5
H	**2714**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	140	2
I	**2715**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	140	2
J	**2716**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	109	1,5
	M2297	MAZO 2 CUCHILLO MESA film 2 table knife, film 2 couteau table, film 2 coltello tavola, film 2 tafelmesser	1/0/48/1008/3024	48	229	
	M2710	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	213	3
	M2711	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	213	3
	M2161	MAZO 2 CUCHILLO POSTRE film 2 dessert knife, film 2 couteau dessert, film 2 coltello frutta, film 2 dessertmesser	1/0/48/1008/3024	48	200	
	M2712	MAZO 3 CUCHARA POSTRE film 3 dessert spoon, film 3 cuillère dessert, film 3 cucchiaio frutta, film 3 dessertlöffel	1/0/48/1200/3600	48	190	2,5
	M2713	MAZO 3 TENEDOR POSTRE film 3 dessert fork, film 3 fourchette dessert, film 3 forchetta frutta, film 3 dessertgabel	1/0/48/1200/3600	48	190	2,5
	M2714	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	140	2
	M2715	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	140	2
	M2716	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	109	1,5



Mia

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



			UE	MOQ	mm	mm
	2757	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		3



Napoli Pizza Collection

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror



A B



C D

INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm
A	**3263**	CUCHILLO PIZZA	pizza knife, couteau pizza, coltello pizza, pizza tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	205	
B	**3264**	TENEDOR PIZZA	pizza fork, fourchette pizza, forchetta pizza, pizza gabel	0/12/120/1920/5760	120	202	4
C	**3265**	BLISTER 3 CUCHILLO PIZZA	blister 3 pizza knife, blister 3 couteau pizza, blister 3 coltello pizza, blister pizza-messer	1/0/24/4561/2280	24	205	
D	**3266**	BLISTER CUCHILLO + TENEDOR PIZZA	blister pizza knife + fork, blister couteau + fourchette pizza, blister coltello + forchetta pizza, blister pizza messer + gabel	1/0/48/576/2304	48	205	4

Vieux Paris

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror + Satin



A B C D E F G H



Acabado mirror
Mirror finish

Acabado satinado
Satin finish

INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm
A	**5795**	CUCHILLO MESA	table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	238	
B	**5796**	CUCHARA MESA	table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	60	210	3
C	**5797**	TENEDOR MESA	table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	60	208	3
D	**5798**	CUCHILLO POSTRE	dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0//120/1920/5760	60	215	
E	**5799**	CUCHARA POSTRE	dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	60	178	2,5
F	**5800**	TENEDOR POSTRE	dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	60	178	2,5
G	**5801**	CUCHARA CAFÉ	tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	60	143	2
H	**5802**	CUCHARA MOKA	coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	60	112	2





Sevilla XL

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm
A	0094	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser		0/12/120/1920/5760	60	225	
B	5631	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser		0/12/120/1920/5760	60	230	
C	9657	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	UP GRADE	0/12/120/1440/7200	120	209	3
D	9658	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	UP GRADE	0/12/120/1440/7200	120	210	3
E	9659	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser		0/12/120/1440/7200	120	200	2,5
F	9660	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel		0/12/120/1440/7200	120	197	2,5
G	0099	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser		0/12/120/1920/5760	60	195	
H	9662	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère à dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel		0/12/120/1440/7200	120	178	2,5
I	9663	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette à dessert, forchetta frutta, dessertgabel		0/12/120/1440/7200	120	183	2,5
J	11930	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	NEW	0/12/120/2520/15120	120	148	2
K	9665	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	UP GRADE	0/12/120/2520/15120	120	138	2
L	9666	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	UP GRADE	0/12/120/2520/15120	120	117	2
M	1626	CAZO SOPA soup ladle, louche à potage, mestolo, suppenkelle		1/10/50/200/800	10	260	2,5
N	1627	CUCHARA SERVIR serving spoon , cuillère à servir , cucchiaio servir, servierlöffel		1/10/50/800/400	10	235	2,5
O	1628	TENEDOR SERVIR serving fork, fourchette à servir , forchetta servire, serviergabel		1/10/50/800/400	10	235	2,5
P	1629	PALA REPOSTERÍA cake server, pelle à tarte, pala torta, tortenheber		1/10/50/600/2400	10	240	2,7
Q	1632	CAZO SALSA sauce ladle, cuillère à sauce, mestolino salsa, soßenkelle		1/10/50/800/4000	10	170	2,7

Sevilla XL

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
1297	MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO film 2 steak knife, film 2 couteau steak, film 2 coltello bistecca, film 2 steakmesser		1/0/48/1008/3024	48	230	
1298	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel		1/0/48/1200/3600	48	209	3
1299	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel		1/0/48/1200/3600	48	210	3
1315	MAZO 2 CUCHILLO POSTRE film 2 dessert knife, film 2 couteau dessert, film 2 coltello frutta, film 2 dessertmesser		1/0/48/1008/3024	48	200	
1316	MAZO 3 CUCHARA POSTRE film 3 dessert spoon, film 3 cuillère à dessert, film 3 cucchiaio frutta, film 3 dessertlöffel		1/0/48/1200/3600	48	178	2,5
1317	MAZO 3 TENEDOR POSTRE film 3 dessert fork, film 3 fourchette à dessert, film 3 forchetta frutta, film 3 dessertgabel		1/0/48/1200/3600	48	183	2,5
11931	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	NEW	1/0/48/1152/4608	48	178	2
1301	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel		1/0/48/1152/4608	48	138	2
1302	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel		1/0/48/1152/4608	48	117	2

Sevilla S

INOX Nickel Free 18% / 1,8mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**4712**	CUCHILLO MESA MICRODENTADO table knife micro, couteau table micro, coltello tavola micro, tafelmesser micro	0/12/120/1920/5760	120	224		
B	**0451**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	193	1,5	
C	**0452**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	190	1,8	
D	**0453**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	143	1,5	
E	**0454**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	140	1,5	
F	**0455**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	120	1,2	
	M3950	MAZO 2 CUCHILLO MESA MICRO film 2 table knife micro, film 2 couteau table micro, film 2 coltello tavola micro, film 2 tafelmesser micro	1/0/48/1008/3024	48	224		
	M4306	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	193	1,5	
	M4307	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	190	1,8	
	M4755	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	143	1,5	
	M4756	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	140	1,5	
	M4757	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	120	1,2	
	3950	CORBATA 2 CUCHILLO MESA ECO MICRO Tie 2 table knife eco micro, cavalier 2 couteau table eco micro, cravatta 2 coltello tavola eco micro, krawatte 2 taflemesser eco micro	1/4/48/672/2688	48	224		
	4306	CORBATA 3 CUCHARA MESA Tie 3 table spoon, cavalier 3 cuillère table, cravatta 3 cucchiaio tavola, krawatte 3 takkellöffel	1/4/48/672/2688	48	193	1,5	
	4307	CORBATA 3 TENEDOR MESA Tie 3 table fork, cavalier 3 fourchette table, cravatta 3 forchetta tavola, krawatte 3 tafelgabel	1/4/48/672/2688	48	190	1,8	
	4755	CORBATA 6 TENEDOR LUNCH Tie 6 cake fork, cavalier 6 fourchette gâteau, cravatta 6 forchetta dolce, krawatte 6 kuchengabel	1/4/48/672/2688	48	143	1,5	
	4756	CORBATA 6 CUCHARA CAFÉ Tie 6 tea spoon, cavalier 6 cuillère café, cravatta 6 cucchiaio caffé, krawatte 6 kaffe-elöffel	1/4/48/672/2688	48	140	1,5	
	4757	CORBATA 6 CUCHARA MOKA Tie 6 moka spoon, cavalier 6 cuillère moka, cravatta 6 cucchiaio moka, krawatte 6 mokkalöffel	1/4/48/672/2688	48	120	1,2	
	4885	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		1,8	
	4999	24 PIEZAS CON CHULETERO 24 pieces + stak knife, écrin 24 pièces + c.steak, bauletto 24 pz. + bistecca, 24 stück + steakmesser	1/0/4	4		1,8	

Sevilla Vintage

INOX Nickel Free 18% / 2,5mm / Vintage





INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**7425**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	225		
B	**7426**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	198	2,5	
C	**7427**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	198	2,5	
D	**8567**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	120	200	2,5	
E	**8568**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1440/7200	120	195		
F	**8569**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère à dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	185	2,5	
G	**8570**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette à dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	185	2,5	
NEW H	**11932**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	148	2	
UP GRADE I	**7429**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffè, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	138	2	
UP GRADE J	**7430**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	117	2	
	7917	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4			

Granada XL

INOX Nickel Free 18% / 2,5mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

				€	UE	MOQ	mm	mm
A	1283	CUCHILLO CHULETERO	steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	2,43 €	0/12/120/1920/5760	60	223	
B	3522	CUCHILLO MESA	table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	2,43 €	0/12/120/1920/5760	60	225	
UP GRADE C	2700	CUCHARA MESA	table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	1,61 €	0/12/120/1440/7200	120	209	2,5
UP GRADE D	2701	TENEDOR MESA	table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	1,61 €	0/12/120/1440/7200	120	210	2,5
E	2702	PALA PESCADO	fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	1,53 €	0/12/120/1440/7200	120	200	2,5
F	2703	TENEDOR PESCADO	fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	1,53 €	0/12/120/1440/7200	120	200	2,5
G	3523	CUCHILLO POSTRE	dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	2,23 €	0/12/120/1920/5760	120	196	
H	2705	CUCHARA POSTRE	dessert spoon, cuillère à dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	1,53 €	0/12/120/1440/7200	120	178	2,5
I	2706	TENEDOR POSTRE	dessert fork, fourchette à dessert, forchetta frutta, dessertgabel	1,53 €	0/12/120/1440/7200	120	183	2,5
NEW J	11933	TENEDOR LUNCH	cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0,91 €	0/12/120/2520/15120	120	148	2
UP GRADE K	2708	CUCHARA CAFÉ	tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0,91 €	0/12/120/2520/15120	120	138	2
UP GRADE L	2709	CUCHARA MOKA	coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0,89 €	0/12/120/2520/15120	120	117	2
M	2303	CAZO SOPA	soup ladle, louche à potage, mestolo, suppenkelle	5,65 €	1/10/50/150/750	10	260	2,5
N	2304	CUCHARA SERVIR	serving spoon , cuillère à servir , cucchiaio servir, servierlöffel .	4,18 €	1/10/50/?800?4000	10	230	2,8
O	2305	TENEDOR SERVIR	serving fork, fourchette à servir , forchetta servire, serviergabel	4,18 €	1/10/50/?800?4000	10	230	2,5
P	2306	PALA REPOSTERÍA	cake server, pelle à tarte, pala torta, tortenheber	4,61 €	1/10/50/600/2400	10	240	2,7
Q	2307	CAZO SALSA	sauce ladle, cuillère à sauce, mestolino salsa, soßenkelle	5,53 €	1/10/50/800/4000	10	170	2,7



UP GRADE

Granada XL

INOX Nickel Free 18% / 2,5mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
M1462	MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO	film 2 steak knife, film 2 couteau steak, film 2 coltello bistecca, film 2 steakmesser	1/0/48/1008/3024	48	223	
1597	MAZO 3 CUCHARA MESA	film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	209	2,5
1598	MAZO 3 TENEDOR MESA	film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	210	2,5
M4564	MAZO 2 CUCHILLO POSTRE	film 2 dessert knife, film 2 couteau dessert, film 2 coltello frutta, film 2 dessertmesser	1/0/48/1008/3024	48	196	
1601	MAZO 3 CUCHARA POSTRE	film 3 dessert spoon, film 3 cuillère à dessert, film 3 cucchiaio frutta, film 3 dessertlöffel	1/0/48/1200/3600	48	178	2,5
1602	MAZO 3 TENEDOR POSTRE	film 3 dessert fork, film 3 fourchette à dessert, film 3 forchetta frutta, film 3 dessertgabel	1/0/48/1200/3600	48	183	2,5
NEW 11934	MAZO 6 TENEDOR LUNCH	film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	145	2
1604	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ	film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	138	2
1605	MAZO 6 CUCHARA MOKA	film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	117	2



Granada S

INOX Nickel Free 18% / 1,8mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
A	**4632**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	224		
B	**0424**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	193	1,5	
C	**0425**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	190	1,8	
D	**0426**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	143	1,5	
E	**0427**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	140	1,5	
F	**0428**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	120	1,2	
	8083	MAZO 2 CUCHILLO MESA film 2 knife, film 2 couteau, film 2 coltello, film 2 messer	1/0/48/1008/3024	48	224		
	8084	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	193	1,5	
	8085	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	190	1,8	
	8086	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	143	1,5	
	8087	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	140	1,5	
	8088	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	120	1,2	
	5107	CORBATA 2 CUCHILLO MESA Tie 2 table knife, cavalier 2 couteau table, cravatta 2 coltello tavola, krawatte 2 taflemesser	1/4/48/672/2688	48	224		
	4623	CORBATA 3 CUCHARA MESA Tie 3 table spoon, cavalier 3 cuillère table, cravatta 3 cucchiaio tavola, krawatte 3 takkellöffel	1/4/48/672/2688	48	193	1,5	
	4624	CORBATA 3 TENEDOR MESA Tie 3 table fork, cavalier 3 fourchette table, cravatta 3 forchetta tavola, krawatte 3 tafelgabel	1/4/48/672/2688	48	190	1,8	
	3515	CORBATA 6 TENEDOR LUNCH Tie 6 cake fork, cavalier 6 fourchette gâteau, cravatta 6 forchetta dolce, krawatte 6 kuchengabel	1/4/48/672/2688	48	143	1,5	
	3516	CORBATA 6 CUCHARA CAFÉ Tie 6 tea spoon, cavalier 6 cuillère café, cravatta 6 cucchiaio caffé, krawatte 6 kaffeelöffel	1/4/48/672/2688	48	140	1,5	
	3517	CORBATA 6 CUCHARA MOKA Tie 6 moka spoon, cavalier 6 cuillère moka, cravatta 6 cucchiaio moka, krawatte 6 mokkalöffel	1/4/48/672/2688	48	120	1,2	
	4884	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		1,8	

Granada S

INOX Nickel Free 18% / 1,8mm / Mirror



Bilbao XL

INOX Nickel Free 18% / 2,5mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm
A	2396	CUCHILLO CHULETERO	steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	223	
B	2338	CUCHILLO MESA	table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	60	222	
C	2632	CUCHARA MESA	table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	204	2,5
D	2633	TENEDOR MESA	table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	210	2,5
E	2634	PALA PESCADO	fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	120	200	2,5
F	2635	TENEDOR PESCADO	fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	120	195	2,5
G	2511	CUCHILLO POSTRE	dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	60	196	
H	2637	CUCHARA POSTRE	dessert spoon, cuillère à dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	178	2,5
I	2638	TENEDOR POSTRE	dessert fork, fourchette à dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	183	2,5
NEW J	11928	TENEDOR LUNCH	cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	148	2
UP GRADE K	2640	CUCHARA CAFÉ	tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	138	2
UP GRADE L	2641	CUCHARA MOKA	coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	117	2
M	2298	CAZO SOPA	soup ladle, louche à potage, mestolo, suppenkelle	1/10/50/150/750	10	260	2,5
N	2040	CUCHARA SERVIR	serving spoon , cuillère à servir , cucchiaio servir, servierlöffel .	1/10/50/800/4000	10	240	2,5
O	2300	TENEDOR SERVIR	serving fork, fourchette à servir , forchetta servire, serviergabel	1/10/50/800/4000	10	230	2,5
P	2301	PALA REPOSTERÍA	cake server, pelle à tarte, pala torta, tortenheber	1/10/50/600/2400	10	240	2,5
Q	2302	CAZO SALSA	sauce ladle, cuillère à sauce, mestolino salsa, soßenkelle	1/10/50/800/4000	10	170	2,7



UP GRADE

Bilbao XL

INOX Nickel Free 18% / 2,5mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

				UE	MOQ	mm	mm
A	M2397	MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO	film 2 steak knife, film 2 couteau steak, film 2 coltello bistecca, film 2 steakmesser	1/0/48/1008/3024	48	223	
C	1635	MAZO 3 CUCHARA MESA	film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	209	2,5
D	1642	MAZO 3 TENEDOR MESA	film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	210	2,5
G	M4591	MAZO 2 CUCHILLO POSTRE	film 2 dessert knife, film 2 couteau dessert, film 2 coltello frutta, film 2 dessertmesser	1/0/48/1008/3024	48	200	
H	1644	MAZO 3 CUCHARA POSTRE	film 3 dessert spoon, film 3 cuillère à dessert, film 3 cucchiaio frutta, film 3 dessertlöffel	1/0/48/1200/3600	48	178	2,5
I	1646	MAZO 3 TENEDOR POSTRE	film 3 dessert fork, film 3 fourchette à dessert, film 3 forchetta frutta, film 3 dessertgabel	1/0/48/1200/3600	48	183,	2,5
NEW J	11929	MAZO 6 TENEDOR LUNCH	film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	148	2
K	1648	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ	film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	138	2
L	1649	MAZO 6 CUCHARA MOKA	film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	117	2



Bilbao S

INOX Nickel Free 18% / 1,8mm / Mirror



A B C D E F



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**1623**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	224		
B	**3130**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	193	1,5	
C	**3131**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	190	1,8	
D	**3814**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	143	1,5	
E	**3812**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	140	1,5	
F	**3813**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	120	1,2	
	M0010	MAZO 2 CUCHILLO MESA film 2 knife, film 2 couteau, film 2 coltello, film 2 messer	1/0/48/1008/3024	48	224		
	M3435	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	193	1,5	
	M3970	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	190	1,8	
	M4540	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	143	1,5	
	M4541	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	140	1,5	
	M4542	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	120	1,2	
	0010	CORBATA 2 CUCHILLO MESA Tie 2 table knife, cavalier 2 couteau table, cravatta 2 coltello tavola, krawatte 2 taflemesser	1/4/48/672/2688	48	224		
	3435	CORBATA 3 CUCHARA MESA Tie 3 table spoon, cavalier 3 cuillère table, cravatta 3 cucchiaio tavola, krawatte 3 takkellöffel	1/4/48/672/2688	48	193	1,5	
	3970	CORBATA 3 TENEDOR MESA Tie 3 table fork, cavalier 3 fourchette table, cravatta 3 forchetta tavola, krawatte 3 tafelgabel	1/4/48/672/2688	48	190	1,8	
	4540	CORBATA 6 TENEDOR LUNCH Tie 6 cake fork, cavalier 6 fourchette gâteau, cravatta 6 forchetta dolce, krawatte 6 kuchengabel	1/4/48/672/2688	48	143	1,5	
	4541	CORBATA 6 CUCHARA CAFÉ Tie 6 tea spoon, cavalier 6 cuillère café, cravatta 6 cucchiaio caffé, krawatte 6 kaffeelöffel	1/4/48/672/2688	48	140	1,5	
	4542	CORBATA 6 CUCHARA MOKA Tie 6 moka spoon, cavalier 6 cuillère moka, cravatta 6 cucchiaio moka, krawatte 6 mokkalöffel	1/4/48/672/2688	48	120	1,2	
	2455	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		1,8	

Olympia

INOX Nickel Free 18% / 1,8mm / Mirror



A B C D E F



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**1934**	CORBATA 2 CUCHILLO MESA Tie 2 table knife, cavalier 2 couteau table, cravatta 2 coltello tavola, krawatte 2 taflemesser	1/4/48/672/2688	48	224		
B	**3976**	CORBATA 3 CUCHARA MESA Tie 3 table spoon, cavalier 3 cuillère table, cravatta 3 cucchiaio tavola, krawatte 3 takkellöffel	1/4/48/672/2688	48	193	1,5	
C	**3771**	CORBATA 3 TENEDOR MESA Tie 3 table fork, cavalier 3 fourchette table, cravatta 3 forchetta tavola, krawatte 3 tafelgabel	1/4/48/672/2688	48	190	1,8	
D	**4539**	CORBATA 6 TENEDOR LUNCH Tie 6 cake fork, cavalier 6 fourchette gâteau, cravatta 6 forchetta dolce, krawatte 6 kuchengabel	1/4/48/672/2688	48	143	1,5	
E	**2555**	CORBATA 6 CUCHARA CAFÉ Tie 6 tea spoon, cavalier 6 cuillère café, cravatta 6 cucchiaio caffé, krawatte 6 kaffeelöffel	1/4/48/672/2688	48	140	1,5	
F	**4556**	CORBATA 6 CUCHARA MOKA Tie 6 moka spoon, cavalier 6 cuillère moka, cravatta 6 cucchiaio moka, krawatte 6 mokkalöffel	1/4/48/672/2688	48	120	1,2	
	2458	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		1,8	

Alida

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**2454**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	225		
B	**1613**	CUCHILLO MESA ECO table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	225		
C	**2816**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	203	1,5	
D	**2817**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	208	2	
E	**0021**	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/1920/5760	120	165		
F	**1825**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	145	1,5	
G	**1826**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	140	1,5	
H	**1827**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	125	1,5	
	M9332	MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO film 2 steak knife, film 2 couteau steak, film 2 coltello bistecca, film 2 steakmesser	1/0/48/1008/3024	48	225		
	1612	MAZO 2 CUCHILLO MESA ECO film 2 table knife eco, film 2 couteau table eco, film 2 coltello tavola eco, film 2 tafelmesser eco	1/0/48/1008/3024	48	225		
	1607	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	205	1,5	
	1608	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	208	2	
	1887	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	145	1,5	
	1610	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	140	1,5	
	1611	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	125	1,5	
	2660	CORBATA 2 CUCHILLO CHULETERO Tie 2 steak knife, cavalier 2 couteau steak, cravatta 2 coltello bistecca, krawatte 2 steakmesser	1/4/48/672/2688	48	225		
	2509	CORBATA 3 CUCHARA MESA Tie 3 table spoon, cavalier 3 cuillère table, cravatta 3 cucchiaio tavola, krawatte 3 takkellöffel	1/4/48/672/2688	48	205	1,5	
	2510	CORBATA 3 TENEDOR MESA Tie 3 table fork, cavalier 3 fourchette table, cravatta 3 forchetta tavola, krawatte 3 tafelgabel	1/4/48/672/2688	48	208	2	
	1889	CORBATA 6 TENEDOR LUNCH Tie 6 cake fork, cavalier 6 fourchette gâteau, cravatta 6 forchetta dolce, krawatte 6 kuchengabel	1/4/48/672/2688	48	145	1,5	
	2513	CORBATA 6 CUCHARA CAFÉ Tie 6 tea spoon, cavalier 6 cuillère café, cravatta 6 cucchiaio caffé, krawatte 6 kaffeelöffel	1/4/48/672/2688	48	140	1,5	
	1890	CORBATA 6 CUCHARA MOKA Tie 6 moka spoon, cavalier 6 cuillère moka, cravatta 6 cucchiaio moka, krawatte 6 mokkalöffel	1/4/48/672/2688	48	125	1,5	

UP GRADE

Alida

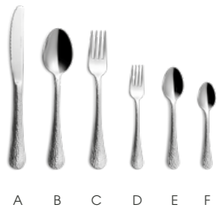
INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror



			UE	MOQ	mm	mm	
	2515	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		2	

Luna

INOX Nickel Free 18% / 1,8mm / Mirror



A B C D E F



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**7142**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	224	
B	**7143**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	193	1,5
C	**7144**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	190	1,8
D	**7145**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	143	1,5
E	**7146**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	140	1,5
F	**7147**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	120	1,2
	7148	MAZO 2 CUCHILLO MESA film 2 knife, film 2 couteau, film 2 coltello, film 2 messer	1/0/48/1008/3024	48	224	
	7149	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	193	1,5
	7150	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	190	1,8
	7151	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	1/0/48/1152/4608	48	143	1,5
	7152	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	140	1,5
	7153	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	1/0/48/1152/4608	48	120	1,2
	7155	CORBATA 2 CUCHILLO MESA Tie 2 table knife, cavalier 2 couteau table, cravatta 2 coltello tavola, krawatte 2 taflemesser	1/4/48/672/2688	48	224	
	7156	CORBATA 3 CUCHARA MESA Tie 3 table spoon, cavalier 3 cuillère table, cravatta 3 cucchiaio tavola, krawatte 3 takkellöffel	1/4/48/672/2688	48	193	1,5
	7157	CORBATA 3 TENEDOR MESA Tie 3 table fork, cavalier 3 fourchette table, cravatta 3 forchetta tavola, krawatte 3 tafelgabel	1/4/48/672/2688	48	190	1,8
	7158	CORBATA 6 TENEDOR LUNCH Tie 6 cake fork, cavalier 6 fourchette gâteau, cravatta 6 forchetta dolce, krawatte 6 kuchengabel	1/4/48/672/2688	48	143	1,5
	7159	CORBATA 6 CUCHARA CAFÉ Tie 6 tea spoon, cavalier 6 cuillère café, cravatta 6 cucchiaio caffé, krawatte 6 kaffeelöffel	1/4/48/672/2688	48	140	1,5
	7160	CORBATA 6 CUCHARA MOKA Tie 6 moka spoon, cavalier 6 cuillère moka, cravatta 6 cucchiaio moka, krawatte 6 mokkalöffel	1/4/48/672/2688	48	120	1,2
	7154	24 PIEZAS 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	1/0/4	4		1,8





Hotel Extra XL

INOX Nickel Free 18% / 2,5mm / Mirror





B C D E



A

NEW

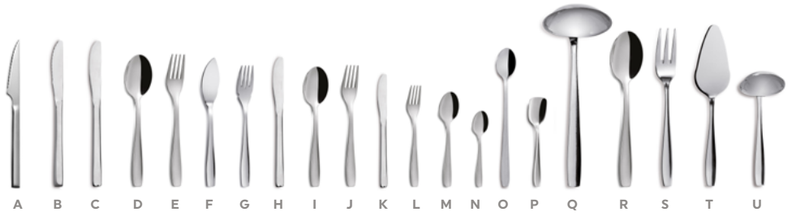
INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
NEW A	**12006**	CUCHILLO CHULETERO EUROPA europa steak knife, couteau steakeuropa, coltello bistecca europa, steakmesser europa	0/12/120/1920/5760	120	215	
B	**5497**	CUCHILLO MESA MICRODENTADO table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	214	2,5
C	**6320**	CUCHARA MESA EUROPA XL europa XL table spoon, europa XL cuillère table, cucchiaio tavola europa XL, tafellöffel europa XL	0/12/120/1440/7200	120	195	2,5
D	**6321**	TENEDOR MESA EUROPA XL europa XL table fork, europa XL fourchette table, forchetta tavola europa XL, tafelgabel europa XL	0/12/120/1440/7200	120	195	1,5
E	**2686**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	140	



Hotel Extra M

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	↔ mm	↕ mm
A	**2454**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	225	
B	**5497**	CUCHILLO MESA MICRODENTADO table knife micro., couteau table micro, coltello tavola micro, tafelmesser micro	0/12/120/1920/5760	120	215	
C	**0013**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	214	
D	**2679**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	195	2
E	**2680**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	196	2
F	**2681**	PALA PESCADO fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	0/12/120/1440/7200	120	190	1,5
G	**2682**	TENEDOR PESCADO fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	0/12/120/1440/7200	120	180	1,5
H	**0018**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	120	190	
I	**2683**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	177	1,5
J	**2684**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	180	1,5
K	**0021**	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/1920/5760	120	165	
L	**2685**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	150	1,5
M	**2686**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	140	1,5
N	**2687**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	110	1,2
O	**2688**	CUCHARA REFRESCO soda spoon, cuillère mazagran, cucchiaio bibita, longdrinklöffel	0/12/120/1440/7200	120	205	1,5
P	**3092**	CUCHARA HELADO ice cream spoon, cuillère à glace, cucchiaio gelato, eiscremelöffel	0/12/120/1440/7200	120	132	1,2
Q	**2689**	CAZO SOPA soup ladle, louche à potage, mestolo, suppenkelle	1/10/50/150/750	10	270	2,6
R	**2690**	CUCHARA ENSALADA salad spoon, cuillère à servir salade, cucchiaio servire, salatlöffel	1/10/50/800/4000	10	230	2,8
S	**2691**	TENEDOR ENSALADA salad fork, fourchette à servir salade, forchetta servire, salatgabel	1/10/50/800/4000	10	235	2,6
T	**0031**	PALA REPOSTERÍA cake server, pelle à tarte, pala torta, tortenheber	1/10/50/600/2400	10	240	2,5
U	**5517**	CAZO SALSA sauce ladle, cuillère à sauce, mestolino salsa, soßenkelle	1/10/50/800/4000	10	170	2,5

Hotel Extra M

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror



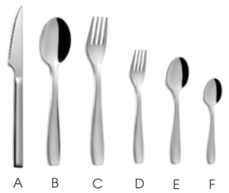
INOX STAINLESS STEEL 430

		UE	MOQ	↔ mm	↕ mm
M5206	MAZO 2 CUCHILLO MESA film 2 knife, film 2 couteau, film 2 coltello, film 2 messer	1/0/48/1008/3024	48	215	
M5202	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	1/0/48/1200/3600	48	195	1,5
M5203	MAZO 3 TENEDOR MESA film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	1/0/48/1200/3600	48	196	2
M3036	MAZO 6 TENEDOR LUNCH film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchen-gabel	1/0/48/1152/4608	48	150	1,5
M3037	MAZO 6 CUCHARA CAFÉ film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffé, film 6 kaffeelöffel	1/0/48/1152/4608	48	140	1,5
M3038	MAZO 6 CUCHARA MOKA film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffe	1/0/48/1152/4608	48	110	1,2



Hotel Extra Eco

INOX Nickel Free 18% / 1,5mm / Mirror





INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**2454**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	225		
B	**8009**	CUCHARA MESA ECO table spoon eco, cuillère table eco, cucchiaio tavola eco, tafellöffel eco	0/12/120/1440/7200	120	195	1,5	
C	**8010**	TENEDOR MESA ECO table fork eco, fourchette table eco, forchetta tavola eco, tafelgabel eco	0/12/120/1440/7200	120	196	1,5	
D	**0940**	TENEDOR LUNCH ECO cake fork eco, fourchette gâteau eco, forchetta dolce eco, kuchengabel eco	0/12/120/2520/15120	120	150	1,2	
E	**0941**	CUCHARA CAFÉ ECO tea spoon eco, cuillère café eco, cucchiaio caffé eco, kaffeelöffel eco	0/12/120/2520/15120	120	140	1,2	
F	**0942**	CUCHARA MOKA ECO coffee/moka spoon eco, cuillère moka eco, cucchiaio moka eco, mokkalöffel eco	0/12/120/2520/15120	120	110	1	
	5206	CORBATA 2 CUCHILLO MESA MICRO Tie 2 steak knife micro, cavalier 2 couteau steak micro, cravatta 2 coltello bistecca micro, krawatte 2 steakmesser micro	1/4/48/672/2688	48	215		
	5202	CORBATA 3 CUCHARA MESA Tie 3 table spoon, cavalier 3 cuillère table, cravatta 3 cucchiaio tavola, krawatte 3 takkellöffel	1/4/48/672/2688	48	195	1,5	
	5203	CORBATA 3 TENEDOR MESA Tie 3 table fork, cavalier 3 fourchette table, cravatta 3 forchetta tavola, krawatte 3 tafelgabel	1/4/48/672/2688	48	196	1,5	
	3036	CORBATA 6 TENEDOR LUNCH Tie 6 cake fork, cavalier 6 fourchette gâteau, cravatta 6 forchetta dolce, krawatte 6 kuchengabel	1/4/48/672/2688	48	150	1,5	
	3037	CORBATA 6 CUCHARA CAFÉ Tie 6 tea spoon, cavalier 6 cuillère café, cravatta 6 cucchiaio caffé, krawatte 6 kaffeelöffel	1/4/48/672/2688	48	140	1,5	
	3038	CORBATA 6 CUCHARA MOKA Tie 6 moka spoon, cavalier 6 cuillère moka, cravatta 6 cucchiaio moka, krawatte 6 mokkalöffel	1/4/48/672/2688	48	110	1,2	

Hotel

INOX Nickel Free 18% / 1,5mm / Vibrado





INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**2454**	CUCHILLO CHULETERO steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	225	
B	**5497**	CUCHILLO MESA MICRODENTADO table knife micro., couteau table micro, coltello tavola micro, tafelmesser micro	0/12/120/1920/5760	120	215	
C	**0013**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	214	
D	**0014**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/120/1440/7200	120	195	1,5
E	**0015**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/120/1440/7200	120	197	1,5
F	**0018**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	120	190	
G	**0019**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/120/1440/7200	120	177	1,5
H	**0020**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/120/1440/7200	120	178	1,5
I	**0021**	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/1920/5760	120	165	
J	**0022**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	120	150	1,2
K	**0023**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	120	140	1,2
L	**0024**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/120/2520/15120	120	110	1
M	**0033**	CUCHARA REFRESCO soda spoon, cuillère mazagran, cucchiaio bibita, longdrinklöffel	0/12/120/1440/72008	120	205	1,5



Brooklyn

INOX Nickel Free 18% / 0,6mm / Vibrado







✱ **Bolsa con apertura lateral.**
Side-opening bag



✱ **Bolsa con apertura lateral.**
Side-opening bag



INOX
STAINLESS
STEEL
430

			UE	MOQ	mm	mm	
A	**8334**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/360/7200/14400	360	185	0,6	
B	**8335**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/360/7200/14400	360	170	0,6	
C	**8336**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/360/7200/14400	360	170	0,6	
D	**8337**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/600/7200/36000	600	120	0,6	
	8338	KIT 4 PCS CUCHILLO, TENEDOR, CUCHARA Y SERVILLETA set table knife/fork/spoon + napkin set couteau table/cuillère table/fourchette table + serviette set coltello tavola/cucchiaio tavola /forchetta tavola + tovagliolo set tafelmesser/tafellöffel/tafelgabel + serviettel	1/0/120/0/0	120		0,6	
	5254	KIT CUCHARA HELADO Y SERVILLETA set ice cream spoon + napkin set cuillère café + serviette set cucchiaio caffé + tovagliolo set kaffeelöffel + serviette	1/0/50/200/0	120			
	8184	KIT 4 PCS CUCHILLO, TENEDOR, CUCHARA CAFÉ Y SERVILLETA set table knife/fork/tea spoon + napkin set couteau table/cuillère café/fourchette table + serviette set coltello tavola/cucchiaio caffé /forchetta tavola + tovagliolo set tafelmesser/kaffeelöffel/tafelgabel + serviette	1/120/480/0/0	50			

PP
POLYPRO-
PYLENE





✱ **Los cubiertos no van incluidos**
Cutlery is not included

		UE	MOQ	Lmm	Wmm
8373	CAJA POLIPROPILENO pp case , boite pp, scatola pp, box pp	1-0-120-480-960 / 6	6	235	32

1001

INOX Nickel Free 18% / 1,5mm / Vibrado





INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**1489**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	210	
B	**0001**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/360/7200/14400	360	200	1,5
C	**0002**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/360/7200/14400	360	200	1,5
D	**0009**	CUCHILLO POSTRE dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	0/12/120/1920/5760	120	190	
E	**0003**	CUCHARA CADETE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/360/8640/17280	360	185	1,2
F	**0004**	TENEDOR CADETE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/360/10800/21600	360	185	1,2
G	**0005**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/600/16800/50400	600	140	1,2
H	**4504**	TENEDOR MINI LUNCH mini cake fork, fourchette minigâteau, forchetta mini dolce, kuchengabel klein	0/12/600/25200/75600	600	110	1
I	**1664**	CUCHARA CAFÉ REFORZADA tea spoon reinf., cuillère café reinforcé, cucchiaio caffé riforzatta, kaffeelöffel verstärkt	0/12/600/12000/36000	600	140	1,2
J	**0006**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/600/12000/36000	600	140	1
K	**2731**	CUCHARA CAFÉ ECO tea spoon eco, cuillère café eco, cucchiaio caffé eco, kaffeelöffel eco	0/12/600/12000/36000	600	140	1
L	**0007**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/600/25200/75600	600	110	1
	2459	2 CUCHARA MESA 2 table spoon, 2 cuillère table, 2 cucchiaio tavola, 2 tafellöffel	2/18/270/5400/10800	270	185	1,2
	2460	2 TENEDOR MESA 2 table fork, 2 fourchette table, 2 forchetta tavola, 2 tafelgabel	2/18/270/5400/10800	270	185	1,2
	2461	4 TENEDOR PASTEL 4 cake fork, 4 fourchette gâteau, 4 forchetta dolce, 4 kuchengabel	2/18/270/5400/10800	270	140	1,2
	2462	4 CUCHARA CAFÉ 4 tea spoon, 4 cuillère café, 4 cucciaio caffé. 4 kaffeelöffel	2/18/270/5400/10800	270	140	1
	2463	4 CUCHARA MOKA 4 coffee/moka spoon, 4 cuillère moka, 4 cucciaio moka, 4 mokkalöffel	4/18/270/6750/13500	270	110	1

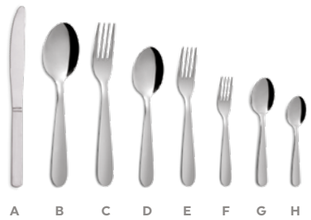




Eco

INOX Nickel Free 18% / 1,5mm / Vibrado





INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**0481**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/240/6000/18000	240	220	2,5
B	**3185**	CUCHARA MESA table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0/12/360/7200/14400	360	200	1,5
C	**3186**	TENEDOR MESA table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0/12/360/10440/20880	360	200	1,5
D	**3187**	CUCHARA POSTRE dessert spoon, cuillère dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	0/12/360/10800/21600	360	170	1,5
H	**3188**	TENEDOR POSTRE dessert fork, fourchette dessert, forchetta frutta, dessertgabel	0/12/360/10800/21600	360	170	1,5
F	**3189**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/600/16800/50400	600	133	1,2
G	**3190**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/600/12000/36000	600	133	1,2
H	**3191**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/600/25200/75600	600	110	1
	4571	2 CUCHILLO MESA ECO 2 table knife eco, 2 couteau table eco, 2 coltello tavola eco, 2 taffelmesser eco	0/18/270/3240/6480	270	220	
	3192	3 CUCHARA MESA 3 table spoon, 3 cuillère table, 3 cucchiaio tavola, 3 tafellöffel	0/12/180/2700/5400	180	170	1,5
	3193	3 TENEDOR MESA 3 table fork, 3 fourchette table, 3 forchetta tavola, 3 tafelgabel	0/12/180/3600/7200	180	170	1,5
	3194	6 TENEDOR PASTEL 6 cake fork, 6 fourchette gâteau, 6 forchetta dolce, 6 kuchengabel	0/12/180/3600/7200	180	133	1,2
	3195	6 CUCHARA CAFÉ 6 tea spoon, 6 cuillère café, 6 cucciaio caffé. 6 kaffeelöffel	0/12/180/3600/7200	180	133	1,2
	3196	6 CUCHARA MOKA 6 coffee/moka spoon, 6 cuillère moka, 6 cucciaio moka, 6 mokkalöffel	0/12/180/3600/10800	180	110	1



1003

INOX Nickel Free 18% / 1,2mm / Vibrado





INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**3618**	CUCHILLO MESA table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	224	
B	**3548**	3 CUCHARA MESA 3 table spoon, 3 cuillère table, 3 cucchiaio tavola, 3 tafellöffel	3/12/180/3600/7200	180	185	1,2
C	**3549**	3 TENEDOR MESA 3 table fork, 3 fourchette table, 3 forchetta tavola, 3 tafelgabel	3/12/180/3600/7200	180	185	1,2
D	**3550**	6 TENEDOR PASTEL 6 cake fork, 6 fourchette gâteau, 6 forchetta dolce, 6 kuchengabel	6/12/180/3600/7200	180	140	1
E	**3551**	6 CUCHARA CAFÉ 6 tea spoon, 6 cuillère café, 6 cucciaio caffé. 6 kaffeelöffel	6/12/180/3600/7200	180	140	1
F	**3552**	6 CUCHARA MOKA 6 coffee/moka spoon, 6 cuillère moka, 6 cucciaio moka, 6 mokkalöffel	6/12/180/4500/9600	180	110	1



Nervio

INOX Nickel Free 18% / 1,2mm / Vibrado





INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**0278**	3 CUCHARA MESA 3 table spoon, 3 cuillère table, 3 cucchiaio tavola, 3 tafellöffel	3/12/180/3600/7200	180	185	1,2
B	**0279**	3 TENEDOR MESA 3 table fork, 3 fourchette table, 3 forchetta tavola, 3 tafelgabel	3/12/180/3600/7200	180	185	1,2
C	**0280**	6 TENEDOR PASTEL 6 cake fork, 6 fourchette gâteau, 6 forchetta dolce, 6 kuchengabel	6/12/180/3600/7200	180	140	1,2
D	**0281**	6 CUCHARA CAFÉ 6 tea spoon, 6 cuillère café, 6 cucciaio caffé. 6 kaffeelöffel	6/12/180/3600/7200	180	140	1
E	**0282**	6 CUCHARA MOKA 6 coffee/moka spoon, 6 cuillère moka, 6 cucciaio moka, 6 mokkalöffel	6/12/180/4500/9000	180	110	1



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**6338**	6 CUCHARA CAFÉ 6 tea spoon, 6 cuillère café, 6 cucciaio caffé. 6 kaffeelöffel	0/60/600/16800/50400	600	120	1
B	**6339**	6 CUCHARA MOKA 6 coffee/moka spoon, 6 cuillère moka, 6 cucciaio moka, 6 mokkalöffel	0/60/600/25200/75600	600	102	1



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
	5651	CORBATA 6 CUCHARA APERITIVO 6 aperitive spoon, 6 aperitive coulliere, 6 aperitive spoon, 6 aperitive spoon	1/4/48/720/3600	48	108	1,5



INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
	0669	CUCHARA DEGUSTACIÓN PELLE pelle aperitive spoon, cuillère degustation pelle, cucchiaio degustazione, pelle aperitivlöffel	0/12/120/9600/38400	120	123	1,3

Arabica

INOX Nickel Free 18% / 1mm / Vibrado





CHULETEROS
STEAK KNIVES

178 KAJI
182 MEZZA
184 EVEREST
186 OLIU
188 SILEX
190 MAGNOLIA
192 HQ: 5Cr15Mov
194 HQ
204 UTSET + COMAS
208 INOX
209 NAPOLI PIZZA
210 ECO

Kaji

Diseño moderno con alma de tradición japonesa.
Modern design with Japanese tradition.

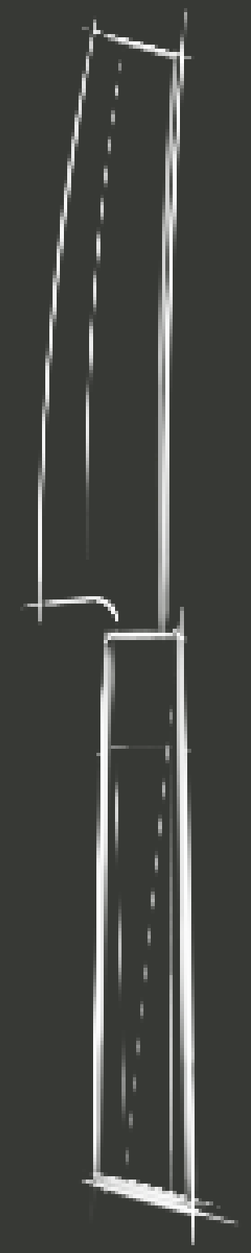


Inspirado en los cuchillos japoneses Kiritsuke, Kaji es una pieza de diseño único. Su hoja con acabado damasco revela el saber hacer artesanal con linias ligeramente curvadas para un corte preciso. El mango, de madera maciza con un toque de color, reinterpreta los mangos octogonales tradicionales para la mesa moderna, ofreciendo ergonomía y equilibrio perfectos.

Le acompaña un tenedor con dos puntas y mango simétrico, completando un conjunto icónico y exclusivo. El Nombre Kaji significa "forja" o "fuego" en japonés, refleja el proceso meticuloso de creación de esta pieza única.

Inspired by the Japanese Kiritsuke knives, Kaji is a unique piece of design. Its damask-finished blade reveals the craftsman's know-how with slightly curved lines for a precise cut. The handle, solid wood with a touch of colour, reinterprets traditional octagonal handles for the modern table, offering perfect ergonomics and balance.

It is accompanied by a fork with two prongs and a symmetrical handle, completing an iconic and exclusive set. The name Kaji means 'forge' or 'fire' in Japanese, reflecting the meticulous process of creating this unique piece.



Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Bahigüell

Kaji

NEW

DAMASCUS 67 LAYERS / VG10 STEEL CORE



Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Bahigüell

Kaji

INOX 18/10 / Mirror & Satin

Recomendado lavar a mano
Hand washing recomended

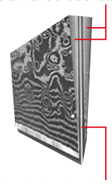
DAMASCUS 67 LAYERS VG10 STEEL CORE

STEEL HARDNESS HRC 60±1

DAMASCUS VG10

67 LAYERS

33 CAPAS ACERO 316L
33 LAYERS 316L STEEL



NÚCLEO ACERO VG1
VG10 STEEL CORE

BIRCH WOOD

STABLISED WOOD







INOX STAINLESS STEEL 304

INOX STAINLESS STEEL 304

SATIN

D A B C

			UE	MOQ	mm	mm
A	**10997**	CUCHILLO CHULETERO KAJI kaji steak knife, couteau steak kaji , coltello bistecca kaji , steakmesser kaji	1/6/30	6	232	
B	**11942**	TENEDOR CHULETERO KAJI MIRROR kaji steak fork, fourchette steak kaji , forchetta bistecca kaji , steakgabel kaji	0/6/60	60	210	6
C	**12000**	TENEDOR CHULETERO KAJI SATIN kaji steak fork, fourchette steak kaji , forchetta bistecca kaji , steakgabel kaji	0/6/60	60	210	6
D	**12001**	ESTUCHE CON CUCHILLO Y TENEDOR KAJI kaji steak knife and fork case, étui à couteau steak et fourchette kaji , astuccio per coltello e forchetta kaji , kaji steakmesser und gabel etui	1/6/36	6		



Mezza

NEW

INOX 18/10/ BIMATERIAL



A B

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Shu Hon Leung Andy



A B

FRONTAL INOX



REVERSO MIKARTA

Mezza

INOX 18/10 / Bimaterial

Recomendado lavar a mano
Hand washing recomended



MIKARTA:

Material compuesto hecho a base de capas de tejidos, impregnadas con resina y prensadas. Curadas bajo alta presión y temperatura.

Composite material made of layers of fabrics, impregnated with resin and pressed. Cured under high pressure and temperature.

MEZZA es mucho más que un juego de mesa para carne. Fusiona tradición, diseño moderno y artesanía impecable. En la cultura gastronómica italiana, Mezza se utiliza a menudo para describir una pequeña porción de aperitivos o bebidas. Representa una experiencia gastronómica relajada y agradable, que permite disfrutar de deliciosa comida y pasar un buen rato con la familia y los amigos.

MEZZA is much more than a meat table set. Fusion of tradition, modern design and impeccable craftsmanship. In Italian dining culture, Mezza is often used to describe a small portion of appetizers or drinks. It represents a relaxed and enjoyable dining experience, allowing you to enjoy delicious food and have a good time with family and friends.

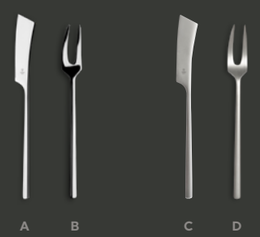
INOX STAINLESS STEEL 304

			UE	MOQ	mm	mm
A	**12017**	CUCHILLO CHULETERO MEZA mezza steak knife, couteau steak mezza , coltello bistecca mezza , steakmesser mezza	0/6/60	60	237	4
B	**12018**	TENEDOR CHULETERO MEZZA mezza steak fork, fourchette steak mezza , forchetta bistecca mezza , steakgabel mezza	0/6/60	60	210	3,5
	12019	CAJA PRESENTACIÓN CON 2 CUCHILLOS Y 2 TENEDORES MEZZA box with 2 mezza knives and 2 forks, boîte avec 2 couteaux et 2 fourchettes mezza, scatola con 2 coltelli e 2 forchette mezza, box mit 2 mezzamessen und 2 gaben	1/0/12	12		

Everest



INOX 18/10 / Mirror & Satin



Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Pablo Castillo

Everest

INOX 18/10 / Mirror & Polvo de Luna

Everest surge como un conjunto bipieza de inspiración japonesa pero que a su vez combina en armonia con nuestra colección Atlántida para complementarla y ofrecer una opción más para los platos de carne.

Everest is a Japanese-inspired two-piece set that combines with harmony with our Atlántida collection to complement it and offer another option for meat dishes.



			UE	MOQ	↔ mm	↕ mm
A	**11582**	CUCHILLO CHULETERO EVEREST MIRROR steak knife, couteau steak , coltello bistecca , steakmesser	0/6/60/540/2160	60	220	
B	**11583**	TENEDOR CHULETERO EVEREST MIRROR steak fork, fourchette steak , forchetta bistecca, steakgabel	0/6/60/540/2160	60	206	
C	**10988**	CUCHILLO CHULETERO EVEREST P. DE LUNA steak fork, fourchette steak, forchetta bistecca, steakgabel	0/6/60/540/2160	60	220	
D	**10989**	TENEDOR CHULETERO EVEREST P. DE LUNA steak fork, fourchette steak , forchetta bistecca, steakgabel	0/6/60/540/2160	60	206	

Oliu



Proyecto OLIU.

INOX 18/10 / Mirror



Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Silvia Rodriguez Petit
Liam Kelly Ortiz
Erik Obermüller Vilor
Albert Sadurní Roca

Oliu

INOX 18/10 / Mirror



ELISAVA Escuela Universitaria de Barcelona
Diseño e Ingeniería

Uno de los proyectos troncales que se desarrollaron en la 18a edición del Master en Diseño y Desarrollo de Producto, fue el proyecto que Comas propuso a los alumnos del Master. El reto consistió en diseñar y desarrollar un cuchillo icónico que pudiera complementar algunas de las colecciones actuales de nuestro catálogo.

Los 26 alumnos del Master, repartidos en 5 grupos, en la 1a fase conceptual presentaron 26 propuestas de diseño de nuevos cuchillos, de los cuales desarrollaron 12 propuestas con todo detalle y llegaron a un prototipo volumétrico de calidad, siguiendo las indicaciones de la empresa.

One of the core projects developed in the 18th edition of the Master's Degree in Product Design and Development was the project that Comas proposed to the Master's students. The challenge consisted of designing and developing an iconic knife that could complement some of the current collections in our catalogue.

The 26 Master's students, divided into 5 groups, presented 26 design proposals for new knives in the 1st conceptual phase, of which they developed 12 proposals in detail and reached a quality volumetric prototype, following the indications of the company.

		UE	MOQ	mm
10994	CUCHILLO CHULETERO OLIU oliu steak knife, couteau steak oliu, Coltello bistecca oliu, oliu steakmesser	0/6/60/540/2160	60	226

Silex



INOX 18/10 / Satin



A B

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

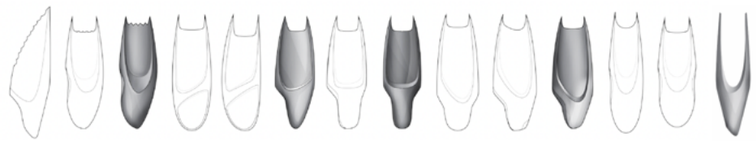
Nil Carbó Raventós

Silex

INOX 18/10 / Satin

Proyecto en colaboración con:

UNIVERSITAT DE BARCELONA





INOX STAINLESS STEEL 420



INOX STAINLESS STEEL 304





BAMBOO WOOD

			UE	MOQ	mm	mm
A	**6318**	CUCHILLO CHULETERO SILEX silex steak knife, couteau steak silex, coltello bistecca silex, steakmesser silex	1/0/20/130/390	20	185	
B	**6319**	TENEDOR CHULETERO SILEX silex steak fork, fourchette steak silex, forchetta bistecca silex, steakgabel silex	1/0/20/130/390	20	185	
	6322	CUCHILLO + TENEDOR SILEX silex knife + fork, couteau + fourchette silex, coltello + forchetta silex, silex messer + gabel	1/0/8/72/216	8		



Magnolia

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Lúcid Design Agency



INOX 18/10 / 9mm / PVD Negro / Mirror



A B

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Lúcid Design Agency

reddot design award
winner 2018

Magnolia

INOX 18/10 / 9mm / PVD Negro / Mirror





✱ Compatible con:
5207 /5208

			UE	MOQ	mm	mm
A	**6445**	CUCHILLO CHULETERO K9 MAGNOLIA SIERRA k9 magnolia steak knife, couteau steak k9 magnolia saw, coltello bistecca sega k9 magnolia scie, steakmesser k9 magnolia säge	0/6/60/720/3600	6	226	
B	**6446**	TENEDOR CHULETERO K9 MAGNOLIA k9 magnolia steak fork, fourchette steak k9 magnolia, forchetta bistecca k9 magnolia, steakgabel k9 magnolia	0/6/60/720/3600	6	203	9



5CR15Mov

Acero de gran dureza
High hardness steel

ACERO DE GRAN DUREZA
HIGH HARDNESS STEEL

¿Eres un amante de la carne? Si es así, deberías utilizar cuchillos con un acero de gran calidad y un buen afilado para que el corte de la carne sea fácil y limpio. Y es que con un buen cuchillo se puede disfrutar al máximo de un delicioso trozo de carne.

Are you a meat lover? If so, you should use knives with high quality steel and a good sharpening to make cutting meat easy and clean. With a good knife, you can enjoy a delicious piece of meat to the full.



CUCHILLO CHULETERO ANETO MIKARTA

✱ **Caja 6 chuleteros.**

✱ **Compatible con estuches acacia: 5207 /5208**

			UE	MOQ	mm
A	**8508**	CUCHILLO CHULETERO ANETO MIKARTA aneto mikarta steak knife, couteau steak aneto mikarta, coltello bistecca aneto mikarta, steakmesser aneto mikarta	0/6/60/720/2880	60	223
B	**7532**	CUCHILLO CHULETERO ANETO aneto steak knife, couteau steak aneto, coltello bistecca aneto, steakmesser aneto	0/6/60/720/2880	60	223
C	**3013**	CHULETERO ALPS FILO alps filo steak knife, couteau steak alps filo, coltello bistecca alps filo, steakmesser alps filo	0/6/60/720/3600	60	230
✱	**6887**	6 PCS MADERA ALPS FILO alps filo steak knife 6 pieces wood, écrin bois 6 couteaux alps filo, 6 pz legno alps filo, 6- teilige holz-untersetzer alps filo	1/6/78/234	6	230
D	**7068**	CUCHILLO CHULETERO MONTBLANC montblanc steak knife, couteau steak montblanc, coltello bistecca montblanc, steakmesser montblanc	6/60/720/3600	60	230
✱	**5285**	6 PCS MADERA MONTBLANC montblanc steak knife 6 pieces wood, écrin bois 6 couteaux montblanc, 6 pz legno montblanc, 6- teilige holz-untersetzer montblanc	1/6/78/234	6	230
E	**8595**	CUCHILLO CHULETERO MONTBLANC NEGRO montblanc black steak knife, couteau steak montblanc black, coltello bistecca montblanc black, steak messer montblanc black	6/60/720/3600	60	230
F	**10972**	CUCHILLO ABREOSTRAS oyster knife, couteau à huîtres, aprostriche, austernmesser	0/6/60/540/2160	60	160



HQ: 5Cr15Mov

El acero 5CR15Mov tiene una baja porción de carbono lo que lo hace un material de gran dureza, por lo que el filo conserva más tiempo la capacidad de corte.

Además, ofrece una gran resistencia a la corrosión con más del 15% de cromo.

5CR15Mov steel has a low carbon content which makes it a very hard material, so the cutting edge retains its cutting ability for a longer period of time.

In addition, it offers high corrosion resistance with more than 15% chromium.

ALTA DUREZA
HIGH HARDNESS

5Cr15Mov

MIKARTA WOOD



A

OAK WOOD



B

PAKKA WOOD

✱



C

ROSEWOOD WOOD

✱



D

ACRYLIC SATIN

✱



E

PAKKA WOOD



F



CUCHILLO CHULETERO ALPS



✱ Caja 6 chuleteros.

✱ Compatible con estuches acacia: 5207 /5208

			UE	MOQ	mm
A	**10971**	CUCHILLO CHULETERO DENALI denali steak knife, couteau steak denali, coltello bistecca denali, denali steakmesser	0/6/60/540/2160	60	225
B	**3000**	CHULETERO ALPS alps steak knife, couteau steak alps, coltello bistecca alps, steakmesser alps	0/6/60/720/3600	60	230
✱	**5286**	6 PCS MADERA ALPS alps steak knife 6 pieces wood, écrin bois 6 couteaux alps, 6 pz legno alps, 6-teilige holz-untersetzer alps	1/6/78/234	6	230
C	**6162**	TENEDOR CHULETERO ALPS alps steak fork, fourchette steak alps, forchetta bistecca alps, steakgabel alps	0/6/60/720/3600	60	227
✱	**6334**	6 PCS MADERA TENEDOR ALPS alps fork 6 pieces wood, écrin 6 pièces fourchette alps, bauletto in legno 6 pz. forchetta alps, gabel 6 stück holz alps	1/6/78/234	6	227
D	**10973**	CUCHILLO CHULETERO MINI ALPS alps mini steak knife, couteau steak alps mini, coltello bistecca alps mini, steakmesser alps mini	0/6/60/540/2160	60	190
E	**10974**	TENEDOR CHULETERO MINI ALPS alps mini steak fork, fourchette steak alps mini, forchetta bistecca alps mini, steakgabel alps mini	0/6/60/540/2160	60	175
F	**3001**	CHULETERO NICOLAS nicolas steak knife, couteau steak nicolas, coltello bistecca nicolas, steakmesser nicolas	0/6/60/720/3600	60	230
✱	**5280**	6 PCS MADERA NICOLAS nicolas 6 pieces wood, écrin 6 pièces nicolas, bauletto in legno 6 pz. nicolas,	1/6/78/234	6	230
G	**3137**	CHULETERO K2 NEGRO k2 black steak knife, couteau steak k2 noir, coltello bistecca k2 nero, steakmesser k2 schwarz	0/6/60/720/3600	60	225
✱	**5278**	6 PCS MADERA K2 NEGRO k2 black 6 pieces wood, écrin 6 pièces k2 noir, bauletto in legno 6 pz. k2 nero, k2 schwarz 6 stück holz	1/6/78/234	6	225
H	**3136**	CHULETERO K2 k2 steak knife, couteau steak k2, coltello bistecca k2, steakmesser k2	0/6/60/720/3600	60	225
✱	**5287**	6 PCS MADERA K2 k2 6 pieces wood, écrin 6 pièces k2, bauletto in legno 6 pz. k2, k2 6 stück holz	1/6/78/234	6	225



✱ 3CR13 — PAKKA WOOD — A



✱ 3CR13 — PAKKA WOOD — B



✱ PAKKA WOOD — C



3CR13 — PAKKA WOOD — D



PAKKA WOOD — E



✱ 3CR13 — PAKKA WOOD — F



✱ 3CR13 — ACRYLIC — G



✱ 3CR13 — ZEBRA WOOD — H



INOX STAINLESS STEEL 420



CUCHILLO CHULETERO K6 - BOJ SATIN GOLD

✱ **Caja 6 chuleteros.**

				UE	MOQ	mm
NEW	A	**12006**	CUCHILLO CHULETERO EUROPA europa steak knife, couteau steakeuropa, coltello bistecca europa, steakmesser europa	0/6/60/720/3600	60	215
	B	**11584**	CUCHILLO CHULETERO SANTORINI santorini steak knife, couteau steak santorini, coltello bistecca santorini, steakmesser santorini	1/12/120/1920/5760	120	235
	C	**6161**	CUCHILLO CHULETERO GEOMETRIC geometric steak knife, couteau steak geometric, coltello bistecca geometric, steakmesser geometric	0/6/60/720/3600	60	232
✱		**6333**	6 PCS MADERA GEOMETRIC geometric 6 pieces wood, écrin 6 pièces geometric, bauletto in legno 6 pz. geometric, geometric 6 stück holz	0/6/60/720/3600	6	232
	D	**3107**	CUCHILLO CHULETERO SUTIL sutil steak knife, couteau steak sutil, coltello bistecca sutil, sutil steakmesser	0/6/60/720/3600	60	232
✱		**5277**	6 PCS MADERA SUTIL sutil 6 pieces wood, écrin 6 pièces sutil, bauletto in legno 6 pz. sutil, sutil 6 stück holz	0/6/60/720/3600	6	232
	E	**2818**	CUCHILLO CHULETERO RAMBO rambo steak knife, couteau steak rambo, coltello bistecca rambo, rambo steakmesser	0/6/60/720/2880	60	225
✱		**5288**	6 PCS MADERA RAMBO rambo 6 pieces wood, écrin 6 pièces rambo, bauletto in legno 6 pz. rambo, rambo 6 stück holz	0/6/60/720/2880	6	225
	F	**2999**	CUCHILLO CHULETERO K6 BOJ SATIN k6 boj satin steak knife, couteau steak k6 satin boj, coltello bistecca k6 boj satin, steakmesser k6 boj satin	0/6/60/720/2880	60	221
	G	**6013**	CUCHILLO CHULETERO K6.2 BOJ k6.2 boj steak knife, couteau steak k6.2 boj, coltello bistecca k6.2 boj satin, steakmesser k6.2 boj	1/6/60/720/2880	60	221
	H	**7432**	CUCHILLO CHULETERO K6 BOJ SATIN GOLD boj satin/k6 steak knife gold, couteau steak boj satin/k6 gold, coltello bistecca boj satin/k6 gold, steakmesser boj satin/k6 gold	1/6/60/720/2880	60	221
	I	**7433**	CUCHILLO CHULETERO K6 BOJ SATIN GUNMETAL boj satin/k6 steak knife gunmetal, couteau steak boj satin/k6 gunmetal, coltello bistecca boj satin/k6 gunmetal, steakmesser boj satin/k6 gunmetal	1/6/60/720/2880	60	221
	J	**7431**	CUCHILLO CHULETERO K6 BOJ SATIN COPPER boj satin/k6 steak knife copper, couteau steak boj satin/k6 copper, coltello bistecca boj satin/k6 copper, steakmesser boj satin/k6 copper	1/6/60/720/2880	60	221





A

B

C

D

E



F

G

H

I

J







			UE	MOQ	mm
A	7445	CUCHILLO CHULETON ACONCAGUA BLACK aconcagua black steak knife, couteau steak aconcagua black, coltello bistecca aconcagua black, steak messer aconcagua black	0/6/60/540/2160	60	177
B	7446	CUCHILLO CHULETON ACONCAGUA aconcagua steak knife, couteau steak aconcagua, coltello bistecca aconcagua, steak messer aconcagua	0/6/60/540/2160	60	165
C	3100	CUCHILLO CHULETERO CHURRASCO churrasco steak knife, couteau steak churrasco, couteau steak churrasco, coltello bistecca churrasco, steakmesser churrasco	0/6/60/540/2160	60	254

NEW





			UE	MOQ	mm
A	12016	CUCHILLO CHULETERO KAMET WENGÉ kamet wengé steak knife, couteau steak kamet wengé , coltello bistecca kamet wengé , steak messer kamet wengé	0/6/60/540/2160	60	235
B	12015	CUCHILLO CHULETERO KAMET ROSEWOOD kamet rosewood steak knife, couteau steak kamet rosewood, coltello bistecca kamet rosewood, steak messer kamet rosewood	0/6/60/540/2160	60	235
C	12031	CUCHILLO CHULETERO LHOSTE PAKKA BLACK lhoste pakka steak knife, couteau steak lhoste pakka, coltello bistecca lhoste pakka, steak messer lhoste pakka	0/6/60/540/2160	60	248
D	12032	CUCHILLO CHULETERO LHOSTE PAKKA RED lhoste pakka steak knife, couteau steak lhoste pakka, coltello bistecca lhoste pakka, steak messer lhoste pakka	0/6/60/540/2160	60	248
E	12033	CUCHILLO CHULETERO LHOSTE PAKKA VERDE lhoste pakka steak knife, couteau steak lhoste pakka, coltello bistecca lhoste pakka, steak messer lhoste pakka	0/6/60/540/2160	60	248







✱ Caja 6 chuleteros.

✱ Compatible con estuches acacia: 5207 /5208

			UE	MOQ	mm
A	**7442**	CUCHILLO CHULETERO ACR WHITE acr white steak knife, couteau steak acr white, coltello bistecca acr white, steak messer acr white	0/6/60/720/3600	60	225
B	**7443**	CUCHILLO CHULETERO ACR RED acr red steak knife, couteau steak acr red, coltello bistecca acr red, steak messer acr red	0/6/60/720/3600	60	225
C	**3010**	CUCHILLO CHULETERO ACR BLACK steak knife rambo, couteau steak rambo, coltello bistecca rambo, steakmesser rambo	0/6/60/720/3600	60	225
	5279	6 PCS MADERA ACR BLACK rambo 6 pieces wood, écrin 6 pièces rambo, bauletto in legno 6 pz. rambo, rambo 6 stück holz	1/6/78/234	6	225
D	**3011**	TENEDOR CHULETERO ACR NEGRO zermatt steak knife, couteau steak zermatt, coltello bistecca zermatt, steakmesser zermatt	0/6/60/720/3600	60	210
	6335	6 PCS MADERA TENEDOR ACR BLACK kilimanjaro steak knife, couteau steak kilimanjaro, coltello bistecca kilimanjaro, steakmesser kilimanjaro	1/6/78/234	6	210
E	**7447**	CUCHILLO QUESO ZERMATT zermatt cheese knife, couteau à fromage zermatt, coltello da formaggio zermatt, kassemesser zermatt	0/6/60/540/2160	60	123
F	**6163**	CUCHILLO CHULETERO ZERMATT zermatt steak knife, couteau steak zermatt, coltello bistecca zermatt, steakmesser zermatt	0/6/60/780/3120	60	227



✱ 3CR13 — ABS PLASTIC



A

✱ 3CR13 — ABS PLASTIC



B

✱ 3CR13 — ABS PLASTIC



C



D

3CR13 — ACRYLIC



E

✱ 3CR13 — ACRYLIC



F



ACACIA WOOD

MIX
6 COLORES
6 COLOURS

REF.: 11993



Sistema de cierre con imán integrado en la madera.

Locking system with magnet integrated in the wood.

Madera de Acacia

Acacia wood

A

Se recomienda lavar a mano.
Hand washing is recommended



B

C

OPCIÓN DE PERSONALIZAR LA CAJA CON LASER.

OPTION TO CUSTOMISE THE BOX WITH LASERMARK.

1,54€ / PIEZA PIECE



			UE	MOQ	L x W x H mm
A	**11993**	CAJA ESTUCHE MADERA 6 CHULETEROS MIX COLORES wooden 6 steak knives mix coloured case, 6 couteau steak mix couleurs caisse en bois, scatola di legno 6 coltello bisteca colorate mix, 2 steakmesser holzkistewooden	1/6	6	260 x 130 x 40
B	**11988**	CAJA ESTUCHE MADERA VACÍA 2 CHULETEROS 2 steak knives case, 2 couteau steak caisse en bois, scatola di legno 2 coltello bisteca, 2 steakmesser holzkiste	1/2	2	260 x 80 x 35
C	**11987**	CAJA ESTUCHE MADERA VACÍA 6 CHULETEROS wooden 6 steak knives case, 6 couteau steak caisse en bois, scatola di legno 6 coltello bisteca, 2 steakmesser holzkiste	1/6	6	260 x 130 x 40

Consulta
el catálogo
UTSET.

HQ: 7Cr17Mov



Conoce UTSET en la página: 494
More about UTSET in page: 494

NEW · STABLISED WOOD · Se recomienda lavar a mano. Hand washing is recommended

Acero inoxidable 7Cr17Mov
7Cr17Mov Stainless steel

El acero de los cuchillos de mesa Utset ha sido tratado térmicamente para para alcanzar una alta dureza y resistencia al desgaste y durabilidad, lo que significa que mantendrá su filo y estructura en condiciones de uso exigente.

El acero 7Cr7Mov es un tipo de acero que se ha hecho popular en la fabricación de cuchillos gracias a su resistencia a la corrosión.

The steel in Utset table knives has been heat-treated to achieve high hardness and wear resistance and durability, which means it will maintain its sharpness and structure under demanding conditions of use.

7Cr7Mov steel is a type of steel that has become popular in knife making due to its resistance to corrosion.

Madera estabilizada
Stabilised wood

Material fabricado mediante la inyección de resinas termoestables y color en la madera. Con esta inyección de resina se obtiene un sellado de mayor dureza, impermeabilidad y resistencia.

Además, con el color podemos personalizar la madera y crear diferentes patrones y variedad de gamas dándole un toque de sofisticación y originalidad al cuchillo.

Material manufactured by injecting thermosetting resins and color into the wood. With this injection, a seal of greater hardness, impermeability and resistance is obtained.

In addition, with colour we can personalise the wood and create different patterns and a variety of ranges, giving a touch of sophistication and originality to the knife.



7Cr17Mov

BIRCH WOOD · STABLISED WOOD

UTSET + comas

Conoce UTSET.





A

ALTA DUREZA
HIGH HARDNESS
54-1 HRC
5Cr15Mov

Se recomienda lavar a mano.
Hand washing is recommended

			UE	MOQ	mm
A	12005	CUCHUILLO ABREOSTRAS CON FUNDA oyster knive with sleeve, couteau à huîtres avec étui, apriostriche con fodero, austernmesser mit scheide	1/6/60	6	148
B	11018	CUCHILLO DE MESA UTSET OLIVO olive knife, couteau a olivier, coltello oliva, olivenmesser	0/6/60/540/2160	6	225
C	11019	CUCHILLO DE MESA UTSET ÉBANO ebony knife, couteau ébène, coltello ebano, ebenholz-messer	0/6/60/540/2160	6	225
D	11067	CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA AZUL blue stabilized wood knife, couteau en bois stabilisé bleu, coltello in legno stabilizzato blue, blaues stabilisiertes holzmesser	0/6/60/540/2160	6	225
E	11068	CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA VERDE green stabilized wood knife, couteau en bois stabilisé vert, coltello in legno stabilizzato verde, grünes stabilisiertes holzmesser	0/6/60/540/2160	6	225
F	11069	CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA NATURAL natural stabilized wood knife, couteau en bois stabilisé chaux, coltello in legno stabilizzato calce, kalk stabilisiertes holzmesser	0/6/60/540/2160	6	225
G	11070	CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA NARANJA orange stabilized wood knife, couteau en bois d'orange stabilisé, coltello in legno stabilizzato d'arancio, orange stabilisiertes holzmesser	0/6/60/540/2160	6	225
H	11071	CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA NEGRA black stabilized wood knife, couteau en bois stabilisé noir, coltello in legno stabilizzato nero, schwarzes stabilisiertes holzmesser	0/6/60/540/2160	6	225
I	11072	CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA ROJA red stabilized wood knife, couteau en bois stabilisé rouge, coltello in legno stabilizzato rosso, rot stabilisiertes holzmesser	0/6/60/540/2160	6	225

Conoce UTSET en la página: 494
More about UTSET in page: 494

Corte / Cuchillos de mesa
Cutting / Table knives

NEW
STABLISED WOOD

EXTRA DURO
EXTRA HARD
57-59 HRC
7Cr17Mov



B
C
D
E
F
G
H
I



MIX
6 COLORES
6 COLOURS

REF.: 11993
PAG.: 203



			UE	MOQ	mm
A	**2072**	CUCHILLO CHULETERO PERFECT perfect steak knife, couteau steak perfect, coltello bistecca perfect, perfekt steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	224
B	**5903**	TENEDOR CHULETERO PERFECT perfect steak fork, fourchette steak perfect, forchetta bistecca perfect, perfekt steakgabel	0/12/120/1920/7200	120	195
C	**2732**	CUCHILLO CHULETERO PERFECT PREMIUM perfect premium steak knife, couteau steak perfect premium, coltello bistecca perfect premium, perfekt premium steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	224
D	**5447**	CUCHILLO CHULETERO PERFECT ECO 2 perfect steak knife lacasa, 2 couteau steak perfect lacasa, 2 coltello bistecca perfect lacasa, 2 perfekt steakmesser lacasa	2/0/48/1008/2016	48	215
E	**M1538**	2 CUCHILLO CHULETERO PERFECT ECO nordic steak knife, couteau steak nordic, coltello bistecca nordic, nordic steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	230
F	**5631**	CUCHILLO CHULETERO NORDIC nordic steak knife, couteau steak nordic, coltello bistecca nordic, nordic steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	224
G	**4713**	CUCHILLO CHULETERO NORDIC ECO nordic steak knife eco, couteau steak nordic eco, coltello bistecca nordic eco, nordic steakmesser eco	0/12/120/1920/5760	120	230
H	**1339**	CUCHILLO CHULETERO MADRID steak knife, couteau steak madrid, coltello bistecca madrid, steakmesser madrid	0/12/120/1920/5760	120	230

Napoli Pizza Collection

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror



A B



C D

			UE	MOQ	mm	mm
A	**3263**	CUCHILLO PIZZA pizza knife, couteau pizza, coltello pizza, pizza tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	205	
B	**3264**	TENEDOR PIZZA pizza fork, fourchette pizza, forchetta pizza, pizza gabel	0/12/120/1920/5760	120	202	4
C	**3265**	BLISTER 3 CUCHILLO PIZZA blister 3 pizza knife, blister 3 couteau pizza, blister 3 coltello pizza, blister pizza-messer	1/0/24/4561/2280	24	205	
D	**3266**	BLISTER CUCHILLO + TENEDOR PIZZA blister pizza knife + fork, blister couteau + fourchette pizza, blister coltello + forchetta pizza, blister pizza messer + gabel	1/0/48/576/2304	48	205	4



A
B



C



D



E



F



G

			UE	MOQ	⧓ mm
A	**7535**	CUCHILLO CHULETERO ROJO PUNTILLA steak knife red couteau steak red coltello bistecca rosso steakmesser rot	1/0/48/1152/2304	24	230
B	**8301**	BLISTER CHULETERO ROJO PUNTILLA steak knife red 2 blister blister 2 couteau steak red blister 2 coltello bistecca rosso blister 2 steakmesser red	1/0/24/0/0	24	230
C	**11585**	CUCHILLO CHULETERO NEGRO PUNTILLA steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	1/0/48/1152/2304	24	230
D	**10990**	BLISTER 6 CHULETERO FINO SIERRA blister 6 slim serrated steak knife blister 6 couteaux steak avec lame dentelée blister 6 coltelli bistecca lama dentata blister de 6 couteaux à steak avec lame dentelée	1/12/24/0/0	48	215
E	**10991**	BLISTER 6 CHULETERO FINO LISO blister 6 fine smooth steak knife blister 6 couteaux steak avec lame lisse blister 6 icoltelli bistecca lama liscia blister 6 fine smooth steak knife	1/12/48/0/0	48	215
F	**10992**	BLISTER 6 CUCHILLO MESA ECO blister 6 eco table knife blister de 6 couteaux table eco blister 6 coltelli tavola eco blister 6 eco table knife	1/12/48/0/0	48	215
G	**10993**	BLISTER 2 CHULETERO FORJADO blister 2 forged steak knife blister 2 couteaux steak forgés blister 2 coltelli bistecca forgiati blister 2 forged steak knife	1/12/48/0/0	48	225



A



B



C



D



E

			UE	MOQ	⧓ mm
A	**3002**	CHULETON NEGRO big black steak knife, gros couteau steak noir, grande coltello bistecca nero, gros steakmesser schwarz	0/12/120/2520/5040	120	232
B	**3004**	CHULETERO FINO NEGRO black thin steak knife, couteau steak fin noir, coltello bistecca sottile nero, steak-messer schwarz dünn	0/12/120/2880/5760	120	212
C	**3003**	TENEDOR CHULETERO NEGRO black steak fork, fourchette steak noire, forchetta bistecca nera, steakgabel schwarz ivory knife, couteau ivoire, coltello avorio, elfenbeinmesser	0/12/120/2520/5040	120	191
D	**0072**	CUCHILLO MANTECA MARFIL ivory knife couteau ivoire coltello avorio elfenbeinmesser	0/12/288/6336/19008	288	200
E	**3006**	CHULETERO ECO eco steak knife, couteau steak eco, coltello bistecca eco, steakmesser eco	0/6/144/2304/6912	144	220



Acabados y PVD
Finishes and PVD

Sorprende con una nueva forma de vestir la mesa con un toque distinto y elegante gracias a nuestros cubiertos con recubrimiento PVD (Physical Vapor Deposition).

Este innovador proceso no solo otorga un acabado espectacular a cada pieza, sino que también asegura una mayor resistencia y durabilidad, para que tus cubiertos luzcan como nuevos por más tiempo.
El recubrimiento PVD no es solo estética; es una tecnología avanzada que aporta una capa protectora ultra resistente a los arañazos, corrosión y el desgaste del día a día.

Los cubiertos PVD combinan diseño moderno con un rendimiento inigualable. Haz de cada comida una experiencia extraordinaria con la calidad y sofisticación que solo el recubrimiento PVD puede ofrecer.

Surprise with a new way of dressing the table with a different and elegant touch thanks to our cutlery with PVD (Physical Vapor Deposition) coating.
This innovative process not only gives each piece a spectacular finish, but also ensures greater strength and durability, so your cutlery will look as good as new for longer.

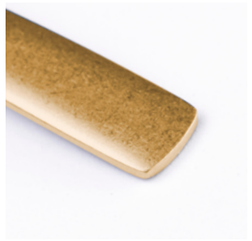
PVD coating is not just about aesthetics; it is an advanced technology that provides an ultra-resistant protective layer against scratches, corrosion and everyday wear and tear.

PVD cutlery combines modern design with unrivalled performance. Make every meal an extraordinary experience with the quality and sophistication that only PVD coating can offer.



Acabados
Finishes

Escoge el acabado que prefieras para cualquier colección del catálogo.
Choose the finish you prefer for any collection in the catalogue.



VINTAGE

Aspecto antiguo y desgastado que proporciona elegancia a la pieza. Efecto envejecido.

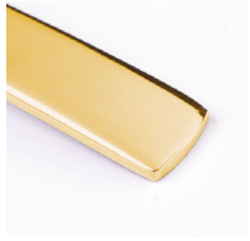
Ancient and worn aspect that gives elegance to the piece. Aged effect.



SATIN

Este tratamiento regala al cubierto un efecto satinado agradable al tacto.

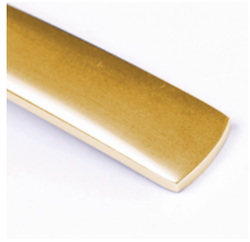
This treatment gives the cover a satin effect pleasant to the touch.



MIRROR

El acabado más extremado, efecto espejo, sumará elegancia y sofisticación a la mesa.

The most extreme finish, mirror effect, will add elegance and sophistication to the table.



ICE
POLVO DE LUNA

Efecto granulado "shot blasting". Acabado mate, suave y liso, que resalta la delicadeza de cada pieza.

"Shot blasting" effect. A matt and smooth finish that stand out the delicacy of every piece.



SILVER PLATE

Dale un toque de distinción a tus cubiertos añadiendo un acabado en plata.

Add a touch of distinction to your cutlery by adding a silver plated.



LASER MARK

Escoge la cubertería y costumiza con tu logo cada una de las piezas.

Choose the cutlery and customize each piece with your logo.

TAMPO

Personaliza con los motivos que prefieras las piezas de tu cubertería.

Personalize with the motives that you prefer the pieces of your cutlery.

Plazo entrega 30 días. *Delivery time 30 days.*



Certificado SGS de calidad.
SGS Quality Certificate.

Garantizado para el contacto con alimentos.
Guaranteed for contact with food.

Garantizado el lavado en lavavajillas.
Guaranteed dishwashing.

COCINA
KITCHEN

Download
Cutting
Catalogue

218 CORTE / STEAK KNIVES

218 TABLAS DE CORTE
222 PUNTILLAS
224 CUCHILLOS COCINA
- 226 CARBON
- 230 IBÉRICA
- 232 MARBLE
- 236 ZEN
- 240 130
- 242 MESTRE MAURICI

246 ACCESORIOS
254 RALLADORES Y ACCESORIOS DE CORTE
260 ESPÁTULAS

262 UTENSILIOS / UTENSILS

262 EMPLATADO
264 JUEGOS COCINA
- 264 MONOBLOCK
- 266 NYLON

274 PASTELERÍA

276 COCCIÓN / COOKING

280 SARTENES PROFESIONALES ALUMINIO
283 SARTENES PROFESIONALES INOX
284 GAMA CROSCAT
288 PAELLERAS
292 AMT
302 RISOLÍ

320 GASTRONORM

322 CUBERTAS GN AISI 304 - 18/10
326 CUBETAS GN INOX
331 CARROS

Cocina / Kitchen

Espesores de 2cm y 3cm.

2cm and 3cm Thicknesses.

Apto para lavavajillas.

Dishwasher safe.

Tacos antideslizantes de silicona para un mejor agarre en la superficie.

Silicone anti-slip pads for better grip on the surface.

Impermeable. No absorve los liquidos.

SUPERFÍCIE AUTOCICATRIZANTE
Más higiénica. Evita que se acumule suciedad y bacterias en los cortes.

Waterproof, does not absorb liquids.

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

MAX. 70°C

Mayor rigidez. No se deforma con las altas temperaturas. Máx. 70ºC

Higher rigidity, no deformation at high temperatures. Max. 70ºC

Apto para contacto con alimentos.

Suitable for food contact.



POLIETILENO 500 DE ALTA DENSIDAD DE ALTO PESO MOLECULAR(HD-HMW)

HIGH MOLECULAR WEIGHT HIGH DENSITY POLYETHYLENE 500 (HD-HMW)

FOOD CONTACT · MÁX. 70°C · 2/3 mm · HD PE 500 · PE-500 (HD-HMW) HIGH MOLECULAR 44 WEIGHT POLYETHYLENE

Corte / Tablas de corte
Cutting / Cutting boards

Pan y lacteos / Bread and dairy · Pescado / Fish · Fruta y vegetales / Vegetables + fruits · Carne / Meat · Aves / Poultry · Carne cocinada / Cooked meat · Bar / Cocktail · Presentación / Showcooking

GN 1/1 · GN 1/2 · 20x30cm · 30x40cm · 40x50cm · 40x60cm

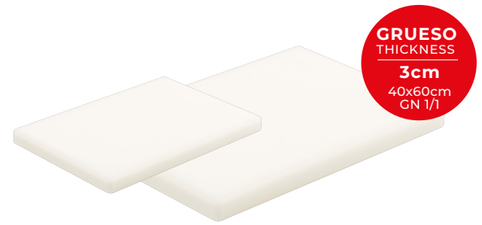
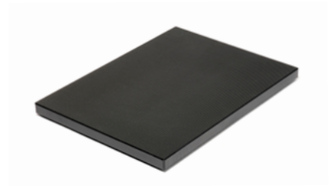


Tabla corte pan y lacteos blanca
White cutting board
Planche à dècouper blanche
Tagliere bianco
Wibes schneidebrett

	REF.	W mm	L mm	ESPESOR cm	TACOS	€	UE / MOQ
NEW	**11756**	GN 1/1	GN 1/1	3	6		1-0-4 / 1
	8523	GN 1/2	GN 1/2	2	6		1-0-10-60-180 / 1
	8525	300	200	2	4		1-0-10-60-180 / 1
	8526	400	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
	8527	500	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
NEW	**11758**	600	400	3	6		1-0-2 / 1

NEW

Tabla corte bar
Black cutting board
Planche à dècouper noir
Tagliere nero
Schwarzes schneinebrett



REF.	W x L cm	ESPESOR cm	TACOS	€	UE / MOQ
11760	30x20	2	4		1-0-5-30-90 / 1
11759	40x30	2	6		1-0-10-60-180 / 1

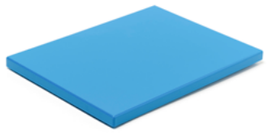
NEW

Tabla corte presentación
Cutting board presentation
Présentation de la planche à découper
Presentazione del tagliere
Präsentation des Schneinebrett



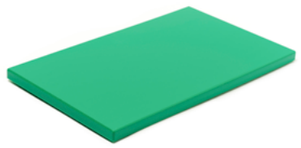
REF.	W x L cm	ESPESOR cm	TACOS	€	UE / MOQ
11998	30x20	2	4		1-0-8-0-0 /1

Tabla corte pescado azul
Blue cutting board
Planche à dècouper bleu
Tagliere blue
Blau schneidebrett



REF.	W mm	L mm	ESPESOR cm	TACOS	€	UE / MOQ
8529	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5-30-90 / 1
8532	300	200	2	4		1-0-10-60-180 / 1
8533	400	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
8534	500	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
8535	600	400	2	6		1-0-4-24-72 / 1

Tabla corte fruta y vegetales verde
Green cutting board
Planche à dècouper vert
Tagliere verde
Grün schneidebrett



REF.	W mm	L mm	ESPESOR cm	TACOS	€	UE / MOQ
8536	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5-30-90 / 1
8539	300	200	2	4		1-0-10-60-180 / 1
8540	400	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
8541	500	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
8542	600	400	2	6		1-0-4-24-72 / 1

Tabla corte carne cruda roja
Red cutting board
Planche à dècouper rouge
Tagliere roso
Rot schneidebrett



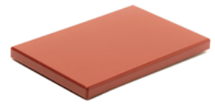
REF.	W mm	L mm	ESPESOR cm	TACOS	€	UE / MOQ
8543	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5-30-90 / 1
8546	300	200	2	4		1-0-10-60-180 / 1
8547	400	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
8548	500	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
8549	600	400	2	6		1-0-4-24-72 / 1

Tabla corte carne cruda aves amarilla
Yellow cutting board
Planche à dècouper jaune
Tagliere giallo
Gelb schneidebrett



REF.	W mm	L mm	ESPESOR cm	TACOS	€	UE / MOQ
8550	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5-30-90 / 1
8553	300	200	2	4		1-0-10-60-180 / 1
8554	400	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
8555	500	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
8556	600	400	2	6		1-0-4-24-72 / 1

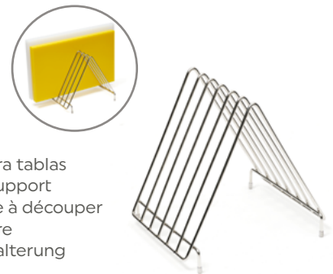
Tabla corte carnes cocidas marrón
Brown cutting board
Planche à dècouper marron
Tagliere marrone
Braun schneidebrett



REF.	W mm	L mm	ESPESOR cm	TACOS	€	UE / MOQ
8557	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5-30-90 / 1
8560	300	200	2	4		1-0-10-60-180 / 1
8561	400	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
8562	500	300	2	6		1-0-6-36-108 / 1
8563	600	400	2	6		1-0-4-24-72 / 1

NEW

Soporte inox para tablas
Cutting board support
Support planche à découper
Supporto tagliere
Schneidebretthalterung



REF.	W mm	L mm	H mm	€	UE / MOQ
11640	265	310	280		1-0-20 / 1

NEW

Rascador para tabla
Cutting board scraper
Brosse pour planche à découper
Spazzola per tagliere
Reinigungsbürste für Schneinebrett



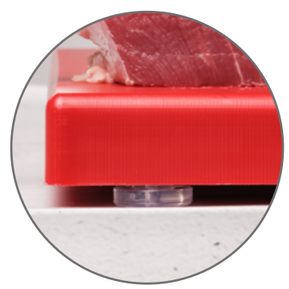
REF.	W mm	L mm	H mm	€	UE / MOQ
11761	60	170	90		1-0-36 / 1

NEW

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



REF.	TACOS	€	UE / MOQ
11941	6		1-0-1000 / 1



ACERO:
3Cr13

PP POLYPRO-PYLENE
MANGO

Cuchillo multiusos.
Micro serrated knife.

Cuchillo pelador.
Peeling knife.

Cuchillo chuletero.
Steak knife.

Cuchillo fruta micro.
Micro serrated fruit knife.

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

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



Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau steak
Coltello bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7535	120	230		1-24-240-7200-21600 / 24
8301	BLISTER 2 U.			1-0-24-360-1440 / 24

sierra microdentada
micro toothed saw



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

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7537	100	09		1-24-240-7200-21600 / 24
8303	BLISTER 2 U.			1-0-24-360-1440 / 24

sierra microdentada
micro toothed saw



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

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7538	88	199		1-24-240-7200-21600 / 24
8304	BLISTER 2 U.			1-0-24-360-1440 / 24



Cuchillo pelador
Peeling knife
Couteau à éplucher
Coltello spellucchino
Schälmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7536	80	195		1-24-240-7200-21600 / 24
8302	BLISTER 2 U.			1-0-24-360-1440 / 24



Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau steak
Coltello bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11585	120	230		1-0.-24-360-1440 / 24



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

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11587	100	09		1-0.-24-360-1440 / 24



Cuchillo pelador
Peeling knife
Couteau à éplucher
Coltello spellucchino
Schälmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11586	80	195		1-0.-24-360-1440 / 24

PACKAGING
BOX





PUNTILLA / MONDADOR / UTILITY

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



PELADOR /VERDURAS / PEELING

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



DESHUESADOR / WRECKER

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



JAMONERO / SLICER

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



SALMÓN / SALMON KNIFE

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



PANERO / BREAD KNIFE

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



HACHA / CLEAVER

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



FILETADOR / SLICER

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



SANTOKU / SANTOKU

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



CHEF / CHEF

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

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

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



COLECCIÓN COLLECTION	GRANITE	IBERICA	MARBLE	ZEN	130	MAURICI
						
MATERIAL	X50 Cr Mo V15	X50 Cr Mo V15	DIN 1.4116	AUS 8 SANMAI	AUS 10 SANMAI	CARBON STEEL 52100
DUREZA DE LA HOJA BLADE HARDNESS	HRC55 ± 57	HRC55 ± 57	HRC55 ± 2	HRC58 ± 2	HRC60 ± 1	HRC62±2
MANGO HANDLE	POLIPROPILENO	POLIPROPILENO	ABS	POM	MADERA DE ÉBANO EBONY WOOD	ABEDUL ESTABILIZADO ABEDUL ESTABILIZADO
ORIGEN MATERIA PRIMA RAW MATERIAL ORIGIN	ALEMANIA GERMANY	ALEMANIA GERMANY	ALEMANIA GERMANY	CHINA CHINA	JAPÓN JAPAN	JAPÓN JAPAN
LAVAVAJILLAS DISHWASHER	✓	✓	✗	✗	✗	✗

ACERO:
X50 CrMo V15

DUREZA:
55-57 HRC

PP POLYPROPYLENE
MANGO

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

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

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

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

Mangos ergonómicos y antideslizantes para una mayor sujeción.

Ergonomic, non-slip handles for a better grip.



Alta calidad en el corte
Resistencia a la corrosión

Strong cutting ability
Resistant to corrosion.

Sanitized Protection

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

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

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

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

El X50CrMoV15 es un excelente acero inoxidable de gama media que ofrece un rendimiento completo en cuchillos de cocina y cuchillos multiusos con una gran resistencia a la corrosión y una buena retención del filo. Es fácil de afilar, por lo que es ideal para aquellos que prefieren cuchillos de bajo mantenimiento que se pueden mantener afilados sin necesidad de un afilado profesional.

X50CrMoV15 is an excellent mid-range stainless steel that offers all-round performance in kitchen knives and utility knives, with high corrosion resistance and good edge retention. It is easy to sharpen, making it ideal for those who prefer low maintenance knives that can be kept sharp without the need for professional sharpening.



- **10074**
- **10093**
- **10104**
- **10114**
- **10128**

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

UE / MOQ:
1-12-144-576-1728 / 12



- **10075**
- **10094**
- **10105**
- **10115**
- **10129**

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

UE / MOQ:
1-12-72-288-864 / 12



- **10076**
- **10095**
- **10106**
- **10116**
- **10130**

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

UE / MOQ:
1-12-72-288-864 / 12



- **10077**
- **10096**
- **10107**
- **10117**
- **10131**

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

UE / MOQ:
1-6-48-192-576 / 6

ACERO:
X50 CrMo V15

DUREZA:
55-57 HRC

PP POLYPRO-PYLENE
MANGO





- **10079**
- **10098**
- **10109**
- **10119**

Cuchillo carnicero 160
Butcher knife 160
Couteau boucher 160
Coltello scannare 160
Fleischermesser 180

UE / MOQ:
1-12-144-576-1728 / 12



- **10080**
- **10099**
- **10110**
- **10120**

Cuchillo carnicero 180
Butcher knife 180
Couteau boucher 180
Coltello scannare 180
Fleischermesser 180

UE / MOQ:
1-12-144-576-1728 / 12



- **10081**
- **10100**
- **10111**
- **10121**

Cuchillo carnicero 200
Butcher knife 200
Couteau boucher 200
Coltello scannare 200
Fleischermesser 200

UE / MOQ:
1-12-72-288-864 / 12



- **10082**
- **10101**
- **10112**
- **10122**

Cuchillo carnicero 240
Butcher knife 240
Couteau boucher 240
Coltello scannare 240
Fleischermesser 240

UE / MOQ:
1-12-72-288-864 / 12



- **10083**
- **10102**
- **10113**
- **10123**

Cuchillo carnicero 300
Butcher knife 300
Couteau boucher 300
Coltello scannare 300
Fleischermesser300

UE / MOQ:
1-6-48-192-576 / 6



- **10092**

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

UE / MOQ:
1-12-60-240-720 / 12



- **10078**
- **10097**
- **10108**
- **10118**

Cuchillo deshuesador 140
Wrecker knife 140
Couteau de desossage 140
Coltello disossato 140
Ausbeinmesser 140

UE / MOQ:
1-12-144-576-1728 / 12

- **10084**
- **10127**

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

UE / MOQ:
1-12-72-288-864 / 12



- **10085**
- **10124**

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

UE / MOQ:
1-6-48-192-576 / 6



- **10086**
- **10103**
- **10125**

Cuchillo salmón 300
Salmon knife 300
Couteau saumon 300
Coltello salmone 300
Lachsmesser 300

UE / MOQ:
1-6-48-192-576 / 6



- **10087**
- **10126**

Cuchillo jamonero 280
Ham knife 280
Couteau à jambon 280
Coltello prosciutto 280
Schinkenmesser 280

UE / MOQ:
1-6-48-192-576 / 6



ACERO:
X50 CrMo V15

DUREZA:
55-57 HRC

PP
POLYPRO-PYLENE
MANGO



Ideal para cortar o filetear.
Ideal for slicing or filleting.

Mango ergonómico y antideslizante.
Ergonomic, non-slip handle.

Hoja de bajo espesor que lo hace ligero y facilita el manejo.
Thin blade makes it light and easy to handle.

Los cuchillos de la línea IBÉRICA al igual que GRANITE, están fabricados en acero X50 CrMo V15 y pueden ser utilizados para cortar o filetear gracias a su fino espesor. Esta gama presenta un mango moderno, ergonómico y antideslizante que garantiza un mayor confort y seguridad en su uso.

The knives of the IBÉRICA line, like GRANITE, are made of X50 CrMo V15 steel and can be used for cutting or filleting thanks to their thin thickness. This range has a modern, ergonomic and non-slip handle that guarantees greater comfort and safety in use.



Macheta 180
Cleaver 180
Couperet 180
Mannaietta 180
Hackmesser 180

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
● **10088**	180/7"	300		1-12-12-48-144 / 12



Hachuela 250
Cleaver 250
Couperet 250
Mannaietta 250
Hackmesser 250

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
● **10089**	250/10"	345		1-12-12-48-144 / 12



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

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
● **10090**	220/8'6"	315		1-6-6-24-72 / 6



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

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
● **10091**	280/11"	362		1-6-6-24-72/6

ACERO:
GERMAN STEEL DIN 1.4116

DUREZA:
HRC55 ± 2

ABS PLASTIC
MANGO

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

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

GERMAN STEEL · DIN1.4116 HRC55±2 · PROFESSIONAL QUALITY

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

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

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

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

GERMAN STEEL · DIN1.4116 HRC55±2 · PROFESSIONAL QUALITY
HAND SHARPENING · JAPAN
ICE HARDENED · MORE RESISTANCE

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

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

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

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

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

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



REFUERZO: Cabezal cónico para un agarre confortable y seguro.

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

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

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



PACKAGING
BOX

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

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

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

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

MARBLE COLLECTION

ACERO:
GERMAN STEEL DIN 1.4116

DUREZA:
HRC55±2

ABS PLASTIC
MANGO



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

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8108	200/8"	320		1-6-36-144-432 / 6



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

REF.	HOJA (mm)	L mm	€	UE / MOQ
8117	250/10"	380		1-6-36-216-432 / 6



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

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8112	115/5"	230		1-6-48-288-576 / 6



Cuchillo verduras
Utility knife
Couteau à légumes
Coltello multiuso
Universalmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8113	125/5"	230		1-6-48-288-576 / 6



Cuchillo fileteador
Carving knife
Couteau à filet
Coltello per affettare
Tranchiermesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8109	200/8"	320		1-6-36-144-432 / 6



Cuchillo panero
Bread knife
Couteau à pain
Coltello pane
Brotmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8110	200/8"	320		1-6-36-144-432 / 6



Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau à steak
Coltello per bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8114	115/4,5"	220		1-6-48-288-576 / 6



Cuchillo Mondador
Paring knife
Couteau d'office
Coltello sbucciatore
Schälmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8115	80/3,5"	190		1-6-48-288-576 / 6



Cuchillo Santoku
Santoku knife
Couteau Santoku
Coltello Santoku
Santoku-Messer

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8111	165/7"	300		1-6-36-144-432 / 6



Cuchillo jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon
Coltello da prosciutto
Schinkenmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8116	260/10"	385		1-6-36-144-432 / 6



Cuchillo deshuesador
Boning knife
Couteau de désossage
Coltello disossato
Ausbeinmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8118	155/7,8"	280		1-6-36-216-432 / 6



Chaira
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Wetzstahl

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8119	205/7,8"	325		1-6-36-216-432 / 6

ACERO: AUS8 | **DUREZA:** HRC 58±2 | POM PLASTIC | MANGO

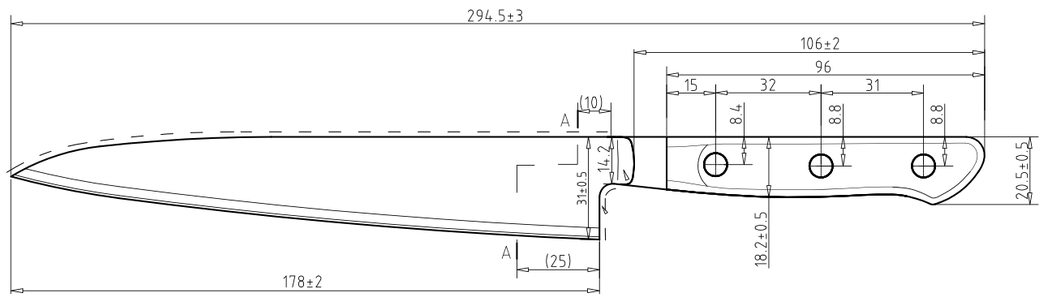


La colección de cuchillos ZEN está diseñada para perdurar en el tiempo. Se caracteriza por su diseño elegante y minimalista que refleja la estética japonesa convirtiéndola en una pieza tradicional, innovadora e imprescindible para complementar cualquier cocina.

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

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

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



NEW

JAPANESE STEEL · AUS8 SANMAI · PROFESSIONAL QUALITY

STEEL HARDNESS · HRC 58±2

ACERO SAN MAI 3 CAPAS
SAN MAI STEEL 3 LAYERS

Exterior:
Acero inoxidable al cromo 13

Outer layers:
13 chrome stainless steel.

Núcleo:
Acero de aleación (AUS8)

Core: Alloy steel (AUS8)



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

With V-grind for a finer cut.

Virola 18/0 con estructura de espiga completa.

18/10 Ferrule full tang structure.

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

Ergonomic design for a better grip.

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

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

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

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

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

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

Cocina / Kitchen
ZEN COLLECTION

ACERO: AUS8

DUREZA: HRC 58±2

POM PLASTIC

MANGO

NEW

Corte / Cuchillos de cocina
Cutting / Kitchen knives



PACKAGING
BOX



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

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10968	165	295		1-6-36-0-0 / 1



Cuchillo puntilla
Peeling knife
Couteau éplucheur
Coltello da cucina professionale
Schälmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10964	90	205		1-6-36-0-0 / 1



Cuchillo fileteador
Slice knife
Couteau tranche
Coltello fetta
Tranchiermesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10966	180	290		1-6-36-0-0 / 1



Cuchillo verduras
Vegetable knife
Couteau à légumes
Coltello per verdure
Gemüsemesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10965	145	275		1-6-36-0-0 / 1



Cuchillo chef
Chef's knife
Couteau chef
Coltello chef
Küchenmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10967	210	335		1-6-36-0-0 / 1



Cuchillo nakiri
Nakiri knife
Couteau nakiri
Coltello nakiri
Nakiri messer

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10969	165	295		1-6-36-0-0 / 1



Cuchillo fileteador
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Tranchiermesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10970	240	365		1-6-36-0-0 / 1

UTSET + comas

130 COLLECTION

ACERO:
SANMAI AUS10

DUREZA:
HARDENESS 60 ± 1 HRC

BIRCH WOOD · STABLISED WOOD
MANGO



Cuchillo chef
Chef's knife
Couteau chef
Coltello chef
Küchenmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11022	210MM	365		1-0-0-0-0 / 1

Cuchillo fileteador
Carving knife
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filetiermesser



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11605	235MM	385MM		1-0-0-0-0 / 1

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



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11024	100MM	213MM		1-0-0-0-0 / 1

Cuchillo Fileteador
Carving Knife
Couteau À Filet
Coltello Sfilettatore
Filetiermesser



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11023	180MM	320MM		1-0-0-0-0 / 1

Cuchillo Kiritsuke
Kiritsuke Knife
Couteau Kiritsuke
Coltello Kiritsuke
Kiritsuke-Messer



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11606	170MM	313MM		1-0-0-0-0 / 1

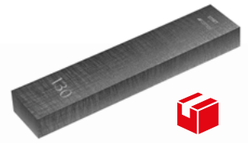
Conoce UTSET en la página: 494
More about UTSET in page: 494

NEW

Corte / Cuchillos de cocina
Cutting / Kitchen knives

JAPANESE STEEL · AUS10 SANMAI · PROFESSIONAL QUALITY
STEEL HARDNESS · HRC 60±1

PIN
Mosaico de la familia UTSET con sus cuatro puntos generacionales.
Mosaic of the UTSET family with its four generational points.



PACKAGING
BOX



HOJA / BLADE
Acero japonés SANMAI AUS10 Dureza 60 1 HRC
Japanese steel SANMAI AUS10 Hardness 60 1 HRC

VIROL / FERRULE
Diseñada para distintos agarres. Anillo de raíz estabilizada.
Designed for different grips.stabilised root ring.

MANGO / HANDLE
Cuerpo de madera de ébano.
Ebony wood body.

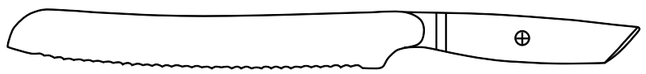
El acero japonés AUS10 destaca como una opción versátil y de alta calidad entre los aceros japoneses para cuchillos.

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

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

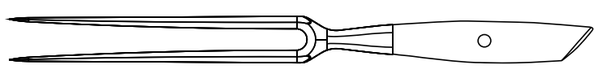
With a remarkable hardness ranging from 58 to 60 HRC and a chromium content of approximately 13%, this steel offers excellent corrosion resistance, ensuring long durability and performance.

Cuchillo Panero
Bread knife
Couteau à pain
Coltello da pane
Brotmesser



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12020	235MM	385MM		1-0-0-0-0 / 1

Tenedor Trinchador
Carving fork
Fourchette à découper
Forchetta da intaglio
Tranchiergabel



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12021	160MM	306MM		1-0-0-0-0 / 1

UTSET + comas

MESTRE MAURICI COLLECTION

ACERO JAPONÉS:
52100
HOJA ENNEGRECIDA

DUREZA:
62 ± 2 HRC

BIRCH WOOD · STABLISED WOOD
MANGO

Acero de carbono

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

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

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

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

Carbon steel

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

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

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

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



Raíz de abedul estabilizada

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

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

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

Stabilised birch root

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

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

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



PACKAGING
BOX

Conoce UTSET en la página: 494
More about UTSET in page: 494

NEW

Corte / Cuchillos de cocina
Cutting / Kitchen knives

KISSAKI

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

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

HASAKI

Parte afilada que se convierte en el filo del cuchillo.

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

MINE

Columna vertebral de la hoja. Parte opuesta al filo.

Spine of the blade. The part opposite the blade.

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

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

HAMOTO

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

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

AGO

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

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

KIREHA

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

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

E

Cuerpo principal del mango.

Main body of the handle.

PASADOR PIN MOSAICO

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

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

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

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



UTSET + comas

MESTRE MAURICI COLLECTION

ACERO JAPONÉS:
52100
HOJA ENNEGRECIDA

DUREZA:
62 ± 2 HRC

BIRCH WOOD / STABLISED WOOD
MANGO

Cuchillo Chef
Chef's knife
Couteau chef
Coltello chef
Küchenmesser



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11608	215MM	351MM		1-0-0-0-0- / 1

Cuchillo Fileteador
Slicer
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filetiermesser



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11609	185MM	312MM		1-0-0-0-0- / 1

Cuchillo Puntilla
Utility knife
Couteau à pointe
Coltello da cucina
Ausbeinmesser



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11610	100MM	212MM		1-0-0-0-0- / 1

Cuchillo Fileteador
Slicer
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filetiermesser



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11657	235MM	367MM		1-0-0-0-0- / 1

Cuchillo Kiritsuke
Kiritsuke knife
Couteau Kiritsuke
Coltello Kiritsuke
Kiritsuke-Messer



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11658	170MM	300MM		1-0-0-0-0- / 1

NEW

Cuchillo Verduras
Petty knife
Couteau à légumes
Coltello per verdure
Gemüsemesser



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11659	150MM	265MM		1-0-0-0-0- / 1

Cuchillo Santoku
Santoku Knife
Couteau Santoku
Coltello Santoku
Santoku-Messer



REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11660	170MM	302MM		1-0-0-0-0- / 1



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



REF.	CUCHILLO / KNIFE	L (mm)	€	UE / MOQ
11083	CHEF	215		1-12-120-0-0 / 1
11084	FILETEADOR	185		1-12-120-0-0 / 1
11085	PUNTILLA	150		1-12-120-0-0 / 1
11086	FILETEADOR	235		1-12-120-0-0 / 1
11087	KIRITSUKE	170		1-12-120-0-0 / 1
11088	VERDURAS	150		1-12-120-0-0 / 1
11661	SANTOKU	170		1-12-120-0-0 / 1

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

4 lados magnéticos.
4 magnetic sides.

Base de acero inoxidable con almohadillas antideslizantes.
Stainless steel base with non-slip pads.

Giratorio 360º
360º rotatable





NEW

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

ACACIA WOOD

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11636	105	105	280	**55,70**	1-0-4-0-0 / 1





NEW

Iman Sobremesa Cuchillos
Tabletop Magnet Knife Display
Aimant De Table Pour Couteaux
Barra Magnetica Portacoltelli
Tischmagnet für Messer

ACACIA WOOD

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11038	90	280	245	**51,56**	1-0-5-0-0 / 1





NEW

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

ACACIA WOOD

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



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

REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8471	460	67		1-0-8-88-264 / 6





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

REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8470	350	47		1-6-8-144-288 / 6



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

REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8472	550	50		1-6-12-108-432 / 6

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

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

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

El patrón de bolques END GRAIN ofrece mayor resistencia al desgaste y menor daño a los cuchillos.

The END GRAIN bolt pattern offers greater wear resistance and less damage to knives.

Grosor considerable para mayor durabilidad y estabilidad.

Substantial thickness for durability and stability.





Hendiduras laterales para el agarre. Facilitan el levantamiento y transporte, incluso cargada con alimentos.

Side grooves for gripping and easy lifting and transport, even when loaded with foodstuffs.

Tacos de goma antideslizantes. Colocados en las esquinas, evitan que la tabla se deslice durante su uso, proporcionando estabilidad.

Non-slip rubber pads on the corners prevent the board from slipping during use and provide stability.

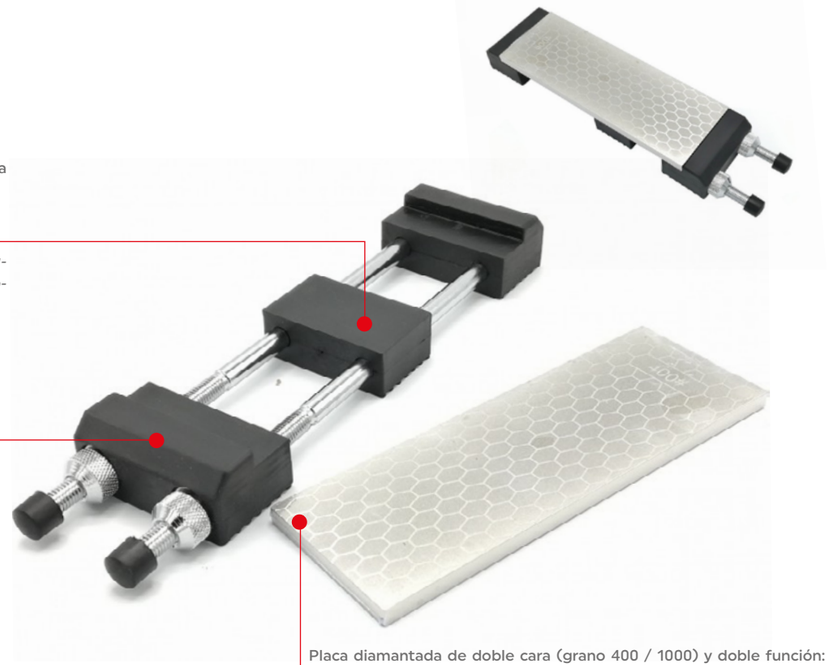
NEW

Tabla madera acacia
Acacia wood board
Planche en bois d'acacia
Tavola in legno di acacia
Akazienholzplatte

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



Corte / Mantenimiento y cuidado
Cutting / Maintenance and care



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

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

Soporte de caucho ajustable a distintos tamaños de piedras.

Adjustable rubber support for different stone sizes.

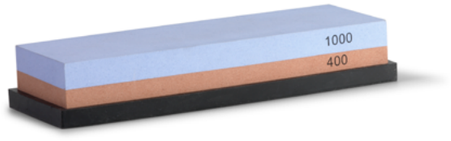
Placa diamantada de doble cara (grano 400 / 1000) y doble función: reparación de hojas dañanas y realizar un filo completamente nuevo. También la podemos usar para aplanar y limpiar las piedras de afilar usadas.

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

NEW

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

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



Piedra afilar
Whetstone
Pierre à aiguiser
Cote
Schärfstein Messer

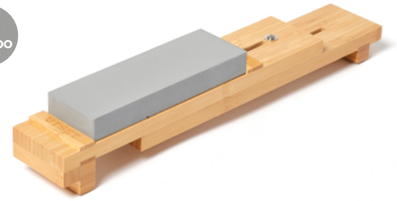
REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
6958	180		1-0-16-176-528 / 2



Afilador mango
Two stage knife sharpener
Affûteur couteau
Arrotino
Messerschärfer mit Griff

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
6957	190		1-0-36-180-360 / 6

UTSET + comas



Puente bambú piedra afiladora
Bamboo sharpening stone
Pierre à aiguiser en bambou
Pietra per affilare in ba,bù
Schärfstein aus bambus

* **No incluye piedra de afilar**
Sharpening stone not includes

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





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

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



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

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



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

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



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

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	MOQ
11032	210	70	25	**139,50**	1-0-0-0-0 / 1



Asentador
Strop
Strop
Strop
Strop

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	MOQ
11037	350	80	45		1-0-0-0-0 / 1



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

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

Conoce UTSET en la página: 494
More about UTSET in page: 494

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

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

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

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

2 cierres de plástico de alta seguridad

2 high-security plastic closures

Tela adicional con cremallera para proteger los cuchillos

The long cuffs provide extra protection for your forearms.



Bolsillos con banda elástica para sujetar los cuchillos con seguridad.

Pockets with elastic band to hold knives securely.

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

Hand grip handle + adjustable hanging strap for convenient carrying.



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

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11035	520	60	200		1-0-10-0-0 / 1



NEW

Funda Protectora Abs
Abs protective sheath
Étui de protection abs
Custodia protettiva In plastica
Schutzhülle abs

REF.	MEDIDAS / SIZES	€	UE / MOQ
11734	120 x 35 mm		1-30-240-0-0 / 1
11735	160 x 35 mm		1-30-240-0-0 / 1
11736	200 x 55 mm		1-30-240-0-0 / 1
11737	240 x 65 mm		1-30-240-0-0 / 1
11738	270 x 55 mm		1-30-240-0-0 / 1

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

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



Incluye maletín con compartimentos especificos para utensilios de cocina.

Includes case with specific compartments for kitchen utensils.



NEW

Mochila chef con maletín portacuchillos
Chef backpack with knife holder case
Sac à dos de chef avec étui porte-couteaux
Zaino da chef con custodia portacoltelli
Kochrucksack mit Messerhalteretui

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



NEW

Delantal cocina
Kitchen apron
Tablier de cuisine
Grembiule da cucina
Küchenschürze

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
12023	180		1-0-12-0-0 / 1

Acero inoxidable AISI 420-4034
Stainless steel

HRc 56 Rockwell

Microdentada
Micro-Toothed

Forjada en caliente
Hot forget

Diseño ergonómico
Ergonomic design

Todo tipo de alimentos
All types of food



INOX STAINLESS STEEL 420

FORJADO FORGED

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

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5164	200	**83,65**	1-0-6-84-588 / 1

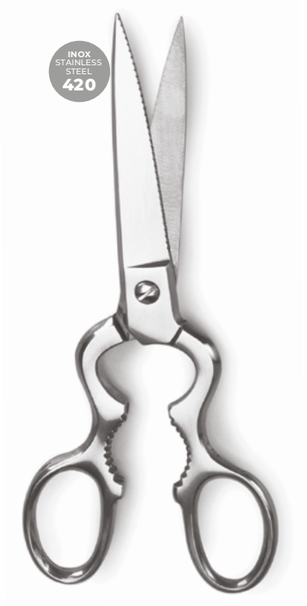


INOX STAINLESS STEEL 420

FORJADO FORGED

Tijera master 8”
Scissors master inox 8”
Ciseaux master acier 8”
Forbice master acciaio 8”
Stahl Maister Schere 8”

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5165	200		1-0-6-84-588 / 1



INOX STAINLESS STEEL 420

Tijera cocina inox
Kitchen scissors
Ciseaux de cuisine
Forbici cucina
Küchenschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3910	220		1-12-48-288-576 / 12



INOX STAINLESS STEEL 2Cr14

PP POLYPRO-PYLENE

Tijera para aves
Poultry shears
Coupe volailles
Trinciapollo
Geflügelschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8989	200		1-6-36-216-432 / 6



INOX STAINLESS STEEL 3Cr13

NYLON

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

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8988	210		1-12-96-576-576 / 12



Cascanueces
Nut cracker
Case-noix
Rompinoci
Nussknacker

FORJADO FORGED

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3623	160		1-10-50-900-2700 / 10



Pinza rompe marisco
Lobster cracker
Pince homard
Pinza per aragosta
Hummerkuacker

FORJADO FORGED

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
0738	190		1-5-50-350-1400 / 12



INOX STAINLESS STEEL 304

Tenedor marisco
Shellfish fork
Fourchette crustacé
Forchetta crostacei
Fischgabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5099	220		0-12-120-3000-15K / 12



NEW

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

FORJADO FORGED

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11827	190		1-12-96 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304 · PP POLYPROPYLENE



INOX STAINLESS STEEL 420

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

NEW

Mandolina Inox
Stainless Steel Mandoline
Mandoline Inox
Mandolina Inox
Edelstahl Mandoline

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11748	395	123	42		1-0-6-0-0 / 1



PACKAGING BOX

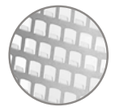
INOX STAINLESS STEEL 304 · RUBBER





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

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8946	135	320		1-6-96-576-576 / 6





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

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8947	135	320		1-6-96-0-576-576 / 6





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

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8948	135	320		1-6-96-576-576 / 6





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

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8949	135	320		1-6-96-768-768 / 6





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

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8950	220	410		1-6-96-576-576 / 6





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

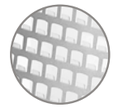
REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8951	220	410		1-6-96-576-576 / 6





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

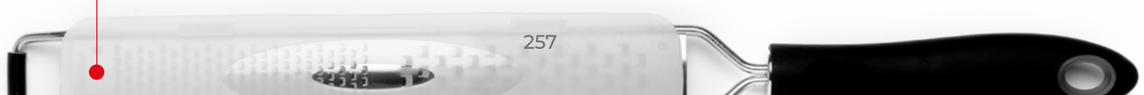
REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8952	220	410		1-6-96-576-576 / 6


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

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8953	220	410		1-6-96-576-576 / 6

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



Mango ergonómico

Ergonomic handle

INOX STAINLESS STEEL 430

Acero inoxidable resistente al desgaste y la corrosión.

Wear and corrosion resistant stainless steel.



Grueso
Coarse

Fino
Fine

Medio
Medium

Rebanador
Slicer

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

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
7448	240	**7,32**	1-12-72-288-288 / 6



INOX STAINLESS STEEL 201

Rallador 4 caras
4 side grater
Râpe 4 faces
Grattugia 4 lam.
Vierkantreibe

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
1150	210		1-0-60-720-2160 / 6

NEW

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



REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11818	65	45	28		1-0-96-0-0 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

Pelapatatas
Potato-peeler
Économe acier inox
Pelapatate
Kartoffelschäler



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3455	110		1-12-12-36-72 / 12



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

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8474	300		1-12-24-288-2016 / 12

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



REF.	€	UE / MOQ
8507		1-50-100-1100-6600 / 10

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

REF.	€	UE / MOQ
8566		1-0-200-3000-9000 / 1

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

REF.	€	UE / MOQ
8565		1-0-200-3000-9000 / 1



NEW

Cepillo
Scraper
Brosse À Gratter
Raschietto
Schaber

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11946	470	125	55		1-0-6-0-0 / 1

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

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11947	125	70	17		1-0-24-0-0 / 1



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

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8564	600		1-0-8-16-16 / 1

PP POLYPRO-PYLENE

PASTELERÍA PASTRY



Espátula pastelera
Baker spatula
Palette
Spatola cuoco
Kuchenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8932	S	135		1-12-48-576-1152 / 12
8933	M	225		1-12-48-480-960 / 12
8934	L	300		1-12-48-432-864 / 12

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

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

Piezas aptas para lavavajillas.

Dishwasher safe.

Alta resistencia a la corrosión.

Highly rust-resistant.

Pala fabricada en Acero inoxidable endurecido de alta calidad.

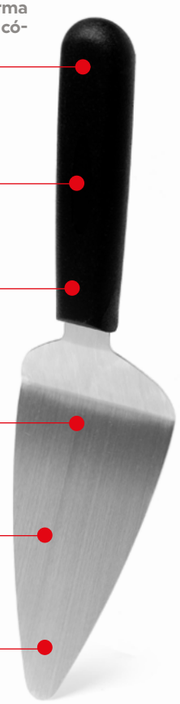
Spatula in high-quality hardened stainless steel.

Acabado satinado.

Satin finished.

Resistencia y flexibilidad para facilitar el trabajo en la cocina.

Hard-wearing and versatile round the kitchen.



PASTELERÍA PASTRY



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

REF.	W (mm)	€	UE / MOQ
8941	120	**2,74**	1-12-48-384-1152 / 12

PLANCHA GRILL



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

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8938	S	140		1-12-48-384-768 / 12
8937	L	200		1-12-48-288-864 / 12

PLANCHA GRILL



Espátula plancha rectangular biselada
Solid, beveled turner
Palette pleine, biseautée
Spatola hamburger
Bratenspachtel Rechtechige

REF.	W (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8935	80	120		1-12-48-384-768 / 12

PLANCHA GRILL



Paleta plancha triangular
Cleaning spatula
Palette triangle
Spatola triangolare
Dreieckige Bratenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8939	S	80		1-12-48-576-1152 / 12
8940	L	100		1-12-48-480-960 / 12

PLANCHA GRILL ROSEWOOD WOOD



Espatula plancha rectangular biselada mango madera
Spatula. Wood handle
Palette. Manche en bois
Spatola hamburger
Bratenwender mit Holzgriff

REF.	MODELO	W (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8942	RECTANGULAR	80	290		1-12-48-384-768 / 12
8943	TRIANGULAR	80	235		1-12-48-384-1920 / 12

PLANCHA GRILL PP POLYPRO-PYLENE



Espatula pescado
Fish Spatula
Spatule poisson
Pesce spatola
Fischpachtel

REF.	W (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
9996	80	290		1-12-48-384-768 / 1

PLANCHA GRILL



Espátula pescado biselada
Fish turner
Palette poisson
Spatola pesce
Fischschaufel

REF.	W (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8936	75	165		1-12-48-384-768 / 12

EMPLATADO PLATING PP POLYPRO-PYLENE



Espátula angular emplatado
Angular spatula
Mini spatule
Spatola
Kleine Winhelpalette

REF.	L Total (mm)	Paleta (mm)	€	UE / MOQ
8476	220	95		1-48-288-1728-5184 / 12

SILICONE



Mini lengua de silicona
Silicone spoon
Cuillère silicone
Spatola silicone
Silikonlöffel

REF.	L (mm)	COLOR	€	UE / MOQ
5161	170	ROJA		1-24-96-1920-5760 / 24







Punta estriada para un mejor agarre de los alimentos

Grooved tip for a better grip of the foods.



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

INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7477	210		1-24-96-1920-5760 / 6
7478	300		1-24-96-1920-5760 / 6



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

INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7475	160		1-24-96-1920-5760 / 6
7476	240		1-24-96-1920-5760 / 6

INOX STAINLESS STEEL 430



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

REF.	L(mm)	COLOR	€	UE / MOQ
7473	145	INOX		1-24-96-1920-5760 / 6
7474	200	INOX		1-24-96-1920-5760 / 6
8680	200	ORO		1-24-96-1920-5760 / 6
8681	200	COBRE		1-24-96-1920-5760 / 6
8682	200	NEGRO		1-24-96-1920-5760 / 6



8682



8681



8680

OPCIÓN DE PERSONALIZACIÓN CON LASER.
LASER PERSONALISATION OPTION





INOX STAINLESS STEEL 430

Molde redondo
Round ring
Moulage rond
Teglia tondo
Runcle Kochringe

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7461	60	45		1-32-128-512-1536 / 12
7462	70	45		1-32-128-768-1536 / 12
7463	80	45		1-32-128-768-1536 / 12
7464	90	45		1-32-128-768-1536 / 12
7465	100	45		1-32-128-256-512 / 12
7466	120	45		1-32-128-256-512 / 12

REF.	SET	€	UE / MOQ
7449	PACK 6		1-24-48-192-392 / 6



INOX STAINLESS STEEL 430

Molde cuadrado
Square ring
Moulage carre
Teglia quadrato
Quadratische Kochringe

REF.	W/L (mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7467	60x60	45		1-32-128-512-1536 / 12
7468	70x70	45		1-32-128-768-1536 / 12
7469	80x80	45		1-32-128-768-1536 / 12
7470	90x90	45		1-32-128-768-1536 / 12
7471	100x100	45		1-32-128-768-1536 / 12
7472	120x120	45		1-32-128-768-1536 / 12

REF.	SET	€	UE / MOQ
7450	PACK 6		1-24-48-192-392 / 6

INOX STAINLESS STEEL 430



Pinza chef quitaespinas
Fish bone chef tong
Pince chef à désarêter
Pinze lisca del pesce chef
Frischgräten küchenmeister zange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7479	120		1-24-96-1920-5760 / 6

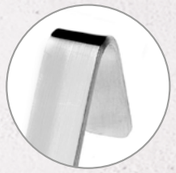
NEW

INOX STAINLESS STEEL 430



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

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11819	135	19	20		1-0-72 / 1



Mango con gancho para un fácil almacenamiento.

Hook handle for easy storage



Capacidad grabada en el mango.

Capacity engraved on the handle

Acabado brillo. Menos poroso, facilita la limpieza.

Mirror finish..
Less porous, easier to clean.

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

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



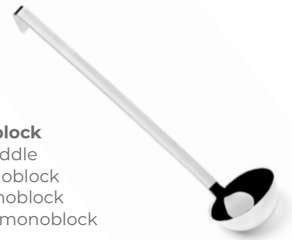
INOX STAINLESS STEEL 201



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

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9735	140		1-0-50-120-450 / 10
9736	160		1-0-30-120-360 / 10
9737	180		1-0-30-120-360 / 10
9738	200		1-0-30-90-270 / 10
9739	240		1-0-30-90-270 / 10

INOX STAINLESS STEEL 430



Cazo Monoblock
One piece laddle
Louche monoblock
Mestolo monoblock
Schöpfhelle monoblock

REF.	Ø(mm)	L(mm)	ml	€	UE / MOQ
9712	65	300	70		1-10-240-720 / 10
9713	80	320	125		1-6-60-240-480 / 10
9714	90	330	200		1-10-40-160-480 / 10
9715	100	370	250		1-10-40-160-320 / 10
9716	120	430	430		1-10-40-160-320 / 10
9717	140	440	650		1-10-40-160-320 / 10
9718	160	470	950		1-10-20-40-160 / 10

INOX STAINLESS STEEL 201



Cuchara servir monoblock
One piece spoon
Coulliere monoblock
Cucchiaio monoblock
Servierlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9726	330		1-10-60-120-480 / 10

INOX STAINLESS STEEL 201



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

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9728	520		1-20-60-300-1500 / 10

INOX STAINLESS STEEL 201



Araña
Tinned skimer
Escumoire etamée
Schiumarola filo
Fritierlöffel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9729	140		1-0-50-200-400 / 10
9730	160		1-0-25-100-200 / 10
9731	180		1-0-25-100-200 / 10
9732	200		1-0-25-100-200 / 10
9733	220		1-0-25-100-200 / 10
9734	240		1-0-25-100-200 / 10

INOX STAINLESS STEEL 201



Espumadera Monoblock
One piece skimmer
Écumoire monoblock
Schiumarola monoblock
Schäumerlöffel

REF.	Ø(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
9719	80	290		1-10-60-240-480 / 10
9720	100	320		1-10-60-240-720 / 10
9721	120	350		1-10-40-160-480 / 10
9722	140	380		1-10-40-160-480 / 10
9723	160	410		1-10-40-160-320 / 10
9724	180	430		1-10-40-80-240 / 10
9725	200	450		1-10-40-80-240 / 10

INOX STAINLESS STEEL 201



Espátula perforada
Perforated spatula
Spatule perforée
Spatola forata
Pfanneschaufel perforiert

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9727	350		1-12-48-420-840 / 10

NYLON · BPA FREE · MÁX. 220°C · NEW

Nylon
Fibra de alta calidad.
Poca porosidad mayor dureza.

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

BPA FREE

BPA FREE

No raya.
Suavidad con las superficies antiadherentes

Non-scratching.
Delicate on non-stick surfaces

Alta resistencia térmica.
Soportan temperatura de hasta 220ºC

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

Gancho que permite colgar para un práctico almacenaje.

Hanging for convenient storage.



A B C D E

			L mm	Ø mm	ml	UE / MOQ
A	**11809**	CUCHARA NYLON Spoon, Cuillère, Cucchiaio, Löffel	49			1-0-75 / 1
B	**11810**	CUCHARÓN NYLON 10 Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	48	Ø 100	200ml	1-0-50 / 1
	11811	CUCHARÓN NYLON 12 Spoon, Louche Mestolo, Schöpflöffel	50	Ø 120	350ml	1-0-75 / 1
	11812	CUCHARÓN NYLON 14 Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	51	Ø 140	500ml	1-0-50 / 1
C	**11813**	ESPÁTULA NYLON PERFORADA Slotted, Spatula, Spatule Perforé, Spatola Forata, Schanfel perforiert	51			1-0-75 / 1
D	**11814**	ESPÁTULA NYLON SIN AGUJEROS Spatula W/O, Spatule Sans Trou, Spatola Senza Buchi, Pfannenwender Ohne Löcher	51			1-0-75 / 1
E	**11815**	ESPUMADERA NYLON 10 Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	44	Ø 100		1-0-75 / 1
	11816	ESPUMADERA NYLON 12 Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	45	Ø 120		1-0-75 / 1
	11817	ESPUMADERA NYLON 14 Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	47	Ø 140		1-0-75 / 1

Utensilios / Juegos de cocina
Utensils / Utensil kitchen tool



A B C D E

Muesca antivuelco
No tipping



F G H I J

			L mm	UE / MOQ
A	**8405**	CUCHARA SPAGUETTI Spaguetti server, Cuillère spaguetti, Servispaguetti, SpaguettiLöffel	325	1-0-12-120-480 / 12
B	**8407**	PINZA COCINA Kitchen pincers, pince, pinza cucina, zange	310	1-0-12-120-480 / 12
C	**8398**	CAZO Ladle, louche, mestolo, schöpflöffel	330	1-0-24-120-480 / 12
D	**8400**	ESPÁTULA PERFORADA Slotted Spatula, Spatule Perforé, Spatola Forata, Pfannenwender Mit Schlitzen	345	1-0-12-120-480 / 12
E	**8399**	ESPUMADERA Skimmer Écumoire Schiumarola Schaumlöffel	335	1-0-12-120-480 / 12
F	**8402**	PALA LASAÑA Lasagna shovel, palette à lasagne, pala lasagna, lasagneheber	290	1-0-12-120-480 / 12
G	**8404**	PALA FREIR Lasagna shovel, palette à lasagne, pala lasagna, lasagneheber	290	1-0-12-120-480 / 12
H	**8403**	CUCHARA SERVIR Rice shovel, cuillere de service, cucchiaione riso, servierlöfel	285	1-0-12-120-480 / 12
I	**8406**	ESPÁTULA CREPES creppes spatula, palette, spatola creppes, kuchenhever	335	1-0-12-120-480 / 12
J	**8401**	PALETA PESCADO Universal shovel, pelle à poison, pala multiuso, fischheber	335	1-0-12-120-480 / 12



ACACIA WOOD

Espátula madera
Solid turner
Spatule en bois
Spatola di legno
Holzspachtel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
10717	330		1-12-72/ 12



ACACIA WOOD

Cuchara madera
Ponited spoon
Cuillère en bois
Cucchiaio di legno
Holzlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
10718	330		1-12-72 / 12



INOX STAINLESS STEEL 201

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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9760	24	615	24		1-6-24-168-672 / 6
NEW **11776**	58	1000	22		1-0-24 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

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

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8794	110		1-1-100-600-1200 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

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

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8381	290	400		1-0-6-24-24 / 1
8382	390	500		1-0-4-12-24 / 1
8383	390	600		1-0-3-9-27 / 1



BPA FREE · PP POLYPROPYLENE · FOOD CONTACT





Biberón rojo
Red squeezy bottles
Distributeur
à pression rouge
Garrafa rosso
Dosierflasche rot

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8439	240	190		1-4-24-240-720 / 24
8440	360	220		1-4-24-192-960 / 24
8441	720	260		1-4-24-144-576 / 24



Biberón amarillo
Yellow squeezy bottles
Distributeur
à pression jeune
Garrafa giallo
Dosierflasche Gelb

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8442	240	190		1-4-24-240-720 / 24
8443	360	220		1-4-24-192-960 / 24
8444	720	260		1-4-24-144-720 / 24





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

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

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8449	360	180		1-4-24-192-960 / 24
8450	720	245		1-4-24-144-576 / 24





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

Biberón transparente
Clear squeezy bottles
Distributeur à pression transparent
Garrafa trasparente
Dosierflasche transparent

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8445	240	190		1-4-24-240-1200 / 24
8446	360	220		1-4-24-216-1080 / 24
8447	720	260		1-4-24-144-576 / 24
8448	1.000	310		1-4-24-96-384 / 24





INOX STAINLESS STEEL 201



Rustidera
Lasagna pan
Plat à rôtir
Rostiera
Lasagneform

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
1422	250	180	40		1-0-24-144-288 / 4
1421	300	220	50		1-0-12-72-144/ 4
1420	350	260	50		1-0-12-72-144 / 4
1419	400	300	60		1-0-12-72-144 / 4
5282	450	320	65		1-0-4-16-48 / 4
5283	500	360	70		1-0-4-16-32 / 4
5284	600	400	75		1-0-4-16-16 / 4

INOX STAINLESS STEEL 201



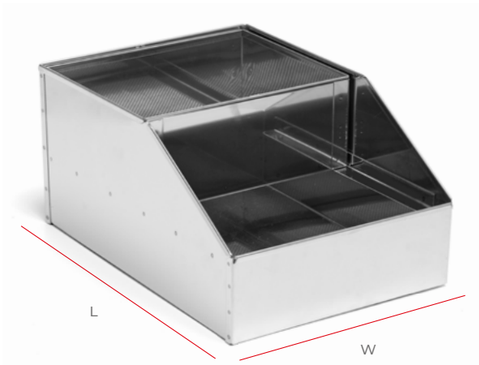
Pinza para rustidera
Lasagna pan tong
Pince plat â rôtir
Molla forno
Ofenzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5656	185		1-10-100-600-1800 / 6

INOX STAINLESS STEEL 304

Harinero
Flour bin
Tamis à farine inox
Farinheiro
Mehlsieb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8384	265	370	180		1-0-1-8-24 / 1
8385	265	500	180		1-0-1-6-18 / 1
8386	330	500	180		1-0-1-4-12 / 1



NEW

INOX STAINLESS STEEL 201



Colador Chino Piston
Piston Funnel
Passoire Chinois Piston
Colino Cinese A Pistone
Passiersieb

REF.	L (mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11777	280	200	240		1-0-8-0-0 / 1

NEW

INOX STAINLESS STEEL 201



Colador Malla
Mesh Sieve
Passoire Maille
Colino A Maglia
Küchensieb

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11950	200	220		1-0-6-0-0 / 1
11949	250	270		1-0-6-0-0 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201



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

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9764	160		1-0-60-240-480 / 10
9765	180		1-0-60-240-480 / 10
9766	200		1-0-60-240-480 / 10
9767	220		1-0-60-240-480/ 10
9768	240		1-0-30-120-240 / 10
9769	260		1-0-30-120-240 / 10

INOX STAINLESS STEEL 201



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

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
2884	80		1-0-24-960-1920 / 6
2885	100		1-0-24-960-1920 / 6
2886	120		1-0-24-960-1920 / 6
2887	140		1-0-24-960-1920 / 6
2888	160		1-0-24-960-1920 / 6
2889	180		1-0-24-960-1920 / 6
2890	200		1-0-24-960-1920 / 6

INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Velo
Sieve velo
Tamis velo
Setaccio velo
Mehlsieb

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10650	250		1-6-12-96-192 / 1
10651	300		1-6-12-36-108 / 1
10652	350		1-4-8-48-96 / 1





MEDIDA MALLA / MESH SIZE:
1,5 x 1 mm

INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Harina
Flour sieve
Tamis farine
Setacciofarina
Mehlsieb

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10653	250		1-6-12-96-192 / 1
10654	300		1-6-12-72-144 / 1
10655	350		1-4-8-48-96 / 1





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

INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Pan
Bread Sieve
Tamis pain
Setaccio pane
Brotsieb

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10656	300		1-6-12-36-108 / 1
10657	350		1-4-8-48-96 / 1





MEDIDA MALLA / MESH SIZE:
4 x 3 mm

INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Pescado
Fish sieve
Tamis poisson
Setaccio peixe
Fischsieb

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10658	300		1-6-12-36-108 / 1
10659	350		1-4-8-48-96 / 1





MEDIDA MALLA / MESH SIZE:
11 x 9 mm

INOX STAINLESS STEEL 430

Barillas de acero inoxidable de alta resistencia.

Tough stainless steel bars.

NYLON

Mango de nylon de forma ergonómica. Con relieves para mejorar el agarre.

Ergonomic nylon handle. Raised pattern for better grip.

Fácil almacenaje.

Easy to store.



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

REF.	L (mm)	VARILLAS (mm)	€	UE / MOQ
8480	250	12		1-12-48-380-1920 / 12
8481	300	170		1-12-48-288-864 / 12
8482	350	220		1-12-48-284-864 / 12
8483	400	250		1-6-24-120-600 / 6



INOX STAINLESS STEEL 201

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

REF.	L (mm)	VARILLAS (mm)	€	UE / MOQ
9740	250	12		1-0-30-360-720 / 10
9741	300	170		1-0-30-270-540 / 10
9742	350	220		1-0-30-240-480 / 10
9743	400	250		1-0-30-180-360 / 10
9744	450	290		1-0-30-120-240 / 10
9745	500	370		1-0-30-120-240 / 10



Cuchara silicona
Silicon spoon
Cuillère silicone
Cucchiaio silicone
Silikonlöffel

SILICONE

MÁX. 230°C

REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
8484	250		1-12-7-108-6048 / 12
8485	350		1-12-72-648-2592 / 12
8486	400		1-12-72-576-2304 / 12



Espátula silicona
Silicon spatula
Spatule silicone
Spatola silicone
Silikonspachtel

SILICONE

MÁX. 230°C

REF.	L (mm)	€	UE / MOQ
8487	250		1-12-72-1296-7776 / 12
8488	350		1-12-72-792-3168 / 12
8489	400		1-12-72-720-2880 / 12



PP POLYPRO-PYLENE

Jarra medidora
Measuring PP jug
Pichet gradué PP
Caraffa graduata
Messbecher

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8451	500	133		1-12-72-360-1080 / 12
8452	1.000	160		1-6-60-180-540 / 6
8453	2.000	215		1-6-60-180-180 / 6



PASTELERÍA PASTRY

PP POLYPRO-PYLENE

Espátula pastelera
Small baker spatula
Palette
Spatola cuoco
Kuchenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8932	S	135		1-12-48-576-152 / 12
8933	M	225		1-12-48-480-960 / 12
8934	L	300		1-12-48-432-864 / 12

INOX STAINLESS STEEL 201



Bol semiesférico
Mixing bowl
Bassine hémispherique
Bastardella semisferica
Schneeschlagkessel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9748	160		1-0-100-1000-3000 / 10
9749	220		1-0-50-600-1200 / 10
9750	240		1-0-50-600-1800 / 10
9751	300		1-0-50-300-600 / 10
9752	340		1-0-25-150-450 / 5
9753	360		1-0-25-150-450 / 5
9754	400		1-0-25-150-300 / 5

INOX STAINLESS STEEL 201



Flanera profesional
Pudding mould
Moule à flan
Crème caramel
Becherförmchen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9632	75	50		1-12-120-960-3840 / 12
9633	85	55		1-12-120-960-3840 / 12



Cocción / Sartenes y baterías profesionales
Cooking / Professionals fry pans and cookware

COLECCIÓN SARTENES / FRY PANS COLLECTION

/ ETNA	/ TEIDE	/ VULCANO	/ CROSCAT	/ AUVERNIA	/ USSON	/ VESUVIO	/ FUJI



SARTÉN / FRY PAN	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO ALUMINIUM	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	INOX
MANGO / HANDLE	INOX	INOX	INOX	INOX	HIERRO IRON	HIERRO IRON	INOX	INOX
ANTIADHERENTE / NON-STICK	●	●	●	●	●	●	●	
VITRO	●	●	●	●	●	●	●	●
ELÉCTRICO / ELECTRIC	●	●	●	●	●	●	●	●
GAS	●	●	●	●	●	●	●	●
INDUCCIÓN / INDUCTION		●		●		●	●	●
HORNO / OVEN	●	●	●	●				
APTO CONTACTO ALIMENTARIO / FOODCONTACT SAFE	●	●	●	●	●	●	●	

COLECCIÓN BATERIA / COOKWARE COLLECTION

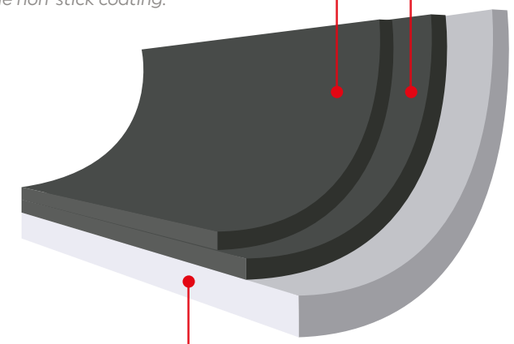
CROSCAT



CUERPO / BODY · ASAS / HANDLES · ANTIADHERENTE / NON-STICK · VITRO · ELÉCTRICO / ELECTRIC · GAS · INDUCCIÓN / INDUCTION · HORNO / OVEN · APTO CONTACTO ALIMENTARIO / FOODCONTACT SAFE

Doble capa antiadherente de alta calidad.

High quality double non-stick coating.



Aluminio de 3mm de espesor

3mm thick aluminium



Recomendamos el uso de utensilios de nylon para alargar la vida del recubrimiento antiadherente en perfectas condiciones.

We recommend the use of nylon utensils to extend the life of the non-stick coating in perfect condition.

Revestimiento antiadherente de fluororesina de grado universal de PFLUON con sistemas de revestimiento de dos capas. Esta serie de revestimientos es densa, antiadherente y fácil de limpiar.

PFLUON trabaja con el instituto de certificación de renombre mundial SGS para garantizar que los productos y servicios cumplen las normas mundiales y la normativa local. Podemos demostrarle que el antiadherente COOKMARK cumple las normas y especificaciones nacionales e internacionales.

PFLUON universal grade fluororesin non-stick coating with two-layer coating systems. This coating series is dense, non-stick and easy to clean.

PFLUON works with the world-renowned certification institute SGS to ensure that products and services meet global standards and local regulations. We can prove that COOKMARK non-stick coating meets national and international standards and specifications.



PACKAGING
BOX

Sartenes diseñadas para resistir los servicios más exigentes.



Mango hermético.

Sealed handle.

Mango fabricado en acero inoxidable de forma tubular para facilitar la sujeción de la sartén.

Tubular stainless steel handle for easy handling.

Remachado al cuerpo de la sartén para proporcionar una sujeción superior y una máxima seguridad en el momento de su uso.

Riveted to the pan for strength and safety in use.

Eficiencia de la distribución calórica: Su cuerpo de aluminio de alta calidad capta y distribuye de la mejor manera el calor por toda la superficie.

Efficient conduction of heat: The high-quality aluminium body captures and conducts heat across the whole surface.

Recubrimiento totalmente libre de PFOA.

Coating totally PFOA-free.



4mm de grosor en tamaños grandes.
4mm thickness in large sizes.

ETNA

Sartén aluminio mango inox
Aluminium fry pan with inox handle
Poêle aluminium manche en inox
Padella in alluminio manico en inox
Bratpfanne aluminium mit inoxgriff

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8342	180	2,5		1-0-6-54-324 / 12
8343	200	3,5		1-0-6-36-324 / 12
8344	220	3,5		1-0-6-30-240 / 12
8345	240	3,5		1-0-6-24-216 / 6
8346	260	4		1-0-6-24-216 / 6
8347	280	4		1-0-6-24-192 / 6
8348	320	4		1-0-6-12-96 / 6
8349	360	4		1-0-6-12-84 / 6
8350	400	4		1-0-6-12-96 / 6



Fondo de inducción. Difusión rápida y uniforme del calor.
Induction base. Rapid, uniform distribution of heat.

TEIDE

Sartén aluminio mango inox / Inducción
Aluminium induction fry pan with inox handle
Poêle induction aluminium manche en inox
Padella induzione in alluminio manico en inox
Bratpfanne aluminium mit inoxgriff induktion

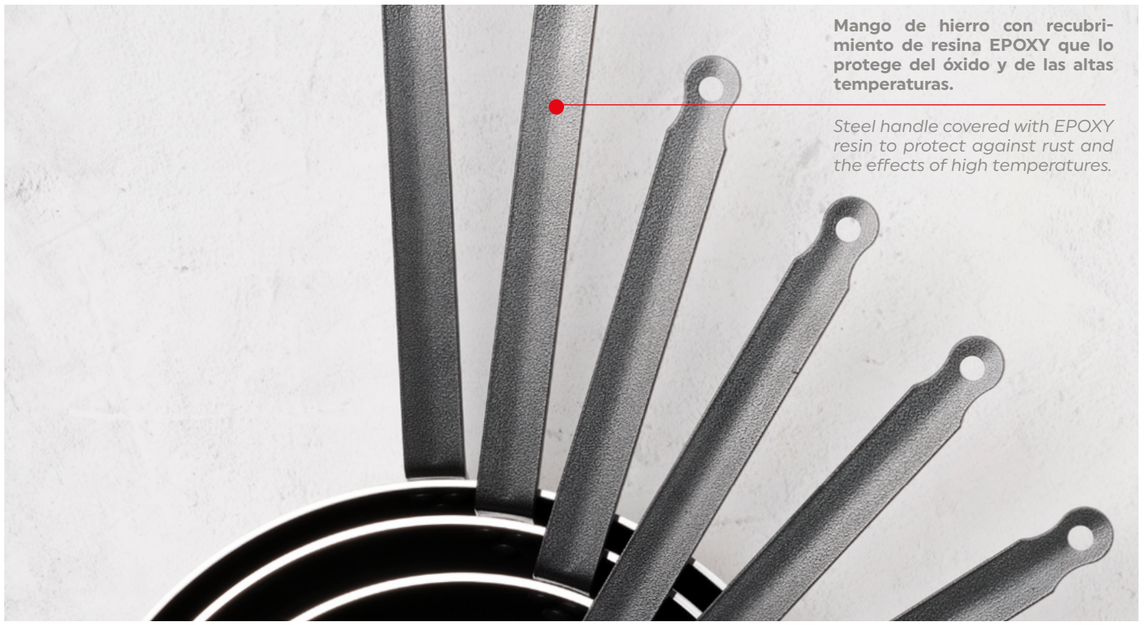
REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8954	200	3		1-0-6-36-324/ 6
8955	240	3		1-0-6-24-216 / 6
8956	280	3		1-0-6-24-192 / 6
8957	320	3		1-0-6-12-96 / 6
11778	360	3		1-0-6-12-84 / 6
11996	400	3		1-0-6-12-96 / 6



VULCANO

Sartén aluminio antiadherente alta mango inox
Deep frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne Aluminium mit inoxgriff

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9971	200	3	55		1-0-6-36-288 / 6
9972	240	3	60		1-0-6-24-192 / 6
9973	280	3	65		1-0-6-24-144 / 6
9974	320	3	75		1-0-6-0-0 / 6
9975	360	3	80		1-0-6-0-0 / 6
9976	400	3	85		1-0-6-0-0 / 6



Mango de hierro con recubrimiento de resina EPOXY que lo protege del óxido y de las altas temperaturas.

Steel handle covered with EPOXY resin to protect against rust and the effects of high temperatures.



4mm de grosor en tamaños grandes.
4mm thickness in large sizes.



Fondo de inducción. Difusión rápida y uniforme del calor.
Induction base. Rapid, uniform distribution of heat.

AUVERNIA

Sartén aluminio mango hierro
Aluminium fry pan with iron handle
Poêle aluminium manche en fer
Padella in alluminio manico en ferro
Aluminium-Bratfanne mit Eisengriff

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8351	180	2,5		1-0-6-54-324 / 12
8352	200	3,5		1-0-6-36-324 / 12
8353	220	3,5		1-0-6-30-240 / 12
8354	240	3,5		1-0-6-24-216 / 6
8355	260	4		1-0-6-24-216 / 6
8356	280	4		1-0-6-24-192 / 6
8357	320	4		1-0-6-12-96 / 6
8358	360	4		1-0-6-12-84 / 6
8359	400	4		1-0-6-12-96 / 6

USSON

Sartén aluminio mango hierro / Inducción
Aluminium induction fry pan with inox handle
Poêle induction aluminium manche en inox
Padella induzione in alluminio manico en inox
Induktion aluminium-Bratfanne mit inoxgriff induktion

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8958	200	3		1-0-6-36-324 / 6
8959	240	3		1-0-6-24-216 / 6
8960	280	3		1-0-6-24-192 / 6
8961	320	3		1-0-6-12-96 / 6

CAPAS EXTERIORES
ACERO INOXIDABLE SUPERIOR
Mezcla cromo, titanio y cobre.

EXTERIOR LAYERS
SUPERIOR STAINLESS STEEL
Mixing chrome, titanium and copper.



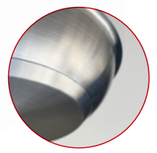
CAPA INTERIOR
ALUMINIO

INTERIOR LAYER
ALUMINIUM



- **Alta resistencia a la corrosión y los ácidos alimentarios.**
  Highly resistant to rust and food acids.
- **Menos porosidad, más higiénico.**
  Less porous, more hygienic surface.
- **Óptima difusión del calor por toda la superficie.**
  Optimum heat distribution across the whole base.
- **Muy resistente a las altas temperaturas y al desgaste.**
  Hard-wearing and tolerant of high temperatures.
- **Apta para inducción.**
  Suitable for induction.





Base sistema SANDWICH
SADWICH system base

FUJI

Sartén inox mango inox
Frypan inox
Poêle à frire inox
Padella inox
Inox-Bratpfanne

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8515	200	0,7		1-0-6-36-288 / 1
8516	240	0,7		1-0-6-24-192 / 1
8517	280	0,7		1-0-6-24-192 / 1
✱ **8518**	320	1		1-0-4-8-64 / 1
✱ **8519**	360	1		1-0-4-4-24 / 1
✱ **8520**	400	1		1-0-4-4-28 / 1



Asa adicional en diametros grandes.
Additional handle on large diameters.

VESUVIO

Sartén inox antiadherente mango inox
Frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne mit Antihaftbeschichtung

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8509	200	0,7		1-0-6-36-288 / 1
8510	240	0,7		1-0-6-24-192 / 1
8511	280	0,7		1-0-6-24-144 / 1
✱ **8512**	320	1		1-0-4-8-64 / 1
✱ **8513**	360	1		1-0-4-4-28 / 1
✱ **8514**	400	1		1-0-4-4-28 / 1

Cocción / Gama Croscat
Cooking / Croscat Range

Nuestra colección CROSCAT está diseñada para satisfacer las exigencias de la cocina profesional, con una batería de servicio que incluye todas las piezas esenciales para la preparación de recetas perfectas.

Our CROSCAT collection is designed to meet the demands of the professional kitchen, with a service set that includes all the essential pieces for the preparation of perfect recipes.

Descubre la gama de baterías y sartenes.

Cocción / Sartenes profesionales
Cooking / Professionals fry pans





Sartén aluminio antiadherente alta mango inox
Deep frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne mit antihaftbes

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10897	240	3	70		1-0-6-24-144 / 6
10898	280	3	75		1-0-6-24-144 / 6
10899	320	3	80		1-0-6-18-108 / 6
NEW **11599**	360	3	80		1-0-4-0-0 / 4 *
NEW **11601**	400	3	90		1-0-4-0-0 / 4 *



Cazuela aluminio
Aluminium casserole
Casserole aliminium
Casseruola in alluminio
Aluminiumkasserolle

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11611	280	3	70		1-0-6-24-144 / 6
11612	320	3	80		1-0-6-18-108 / 6
11613	360	3	80		1-0-4-0-0 / 4
11615	400	3	90		1-0-4-0-0 / 4

Cocción / Gama Croscat
Cooking / Croscat Range



NEW

Cazo Recto
Straight Ladle
Casserole Droite
Mestolo Dritto
Stieltopf

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11789	140	3	68	0,95		1-0-6-0-0 / 6
11790	160	3	76	1,4		1-0-6-0-0 / 6
11791	180	3	85	2		1-0-6-0-0 / 6
11792	200	3	98	2,88		1-0-6-0-0 / 6



NEW

Olla
Saucepan
Casserole
Pentola
Topf

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11780	200	3	140	4,18		1-0-4-0-0 / 4
11781	240	3	150	6,46		1-0-4-0-0 / 4
11782	280	3	170	9,98		1-0-4-0-0 / 4
11951	300	3	180	12,22		1-0-4-0-0 / 4
11952	320	3	185	14,32		1-0-4-0-0 / 4



NEW

Cacerola
Casserole
Fait-Tout
Casseruola
Stielkasserolle

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11787	240	3	100	4,25		1-0-4-0-0 / 4
11788	280	3	110	6,27		1-0-4-0-0 / 4
11953	300	3	120	8		1-0-4-0-0 / 4

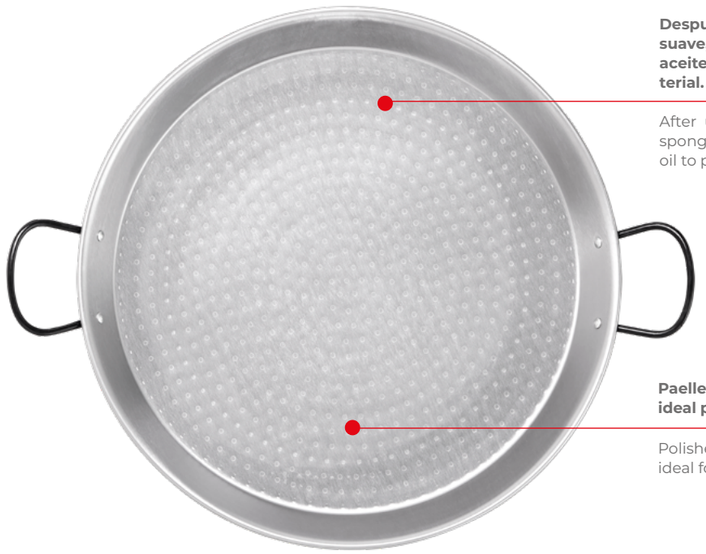


NEW

Tapa Borosilicato
Borosilicate Lid
Couvercle Borosilicate
Coperchio In Vetro Borosilicato
Deckel Borosilikat Glasdeckel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
11794	200		1-0-12-0-0 / 12
11795	240		1-0-12-0-0 / 12
11796	280		1-0-12-0-0 / 12
11954	300		1-0-12-0-0 / 12
11955	320		1-0-12-0-0 / 12





Después de usar lavar con esponja suave, secar y aplicar una capa de aceite de oliva para conservar el material.

After use, wash with a non-abrasive sponge, dry and apply a coat of olive oil to protect the material.

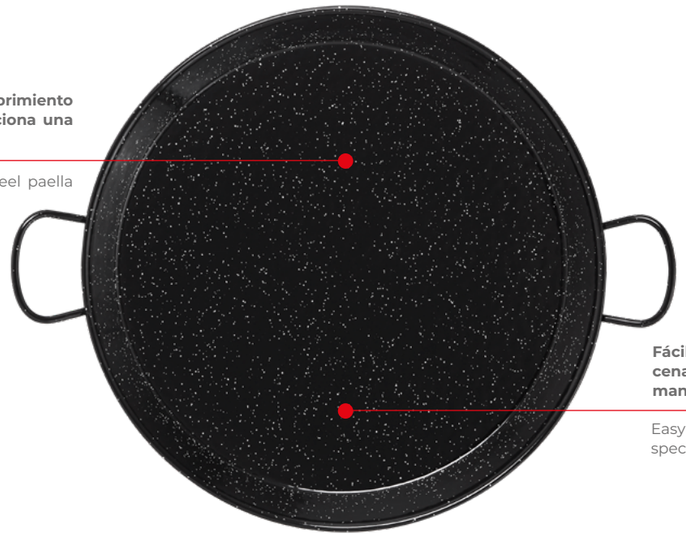
Paellera de acero pulido ideal para cocción de llama.

Polished steel paella pan, ideal for use over flame.



Paellera de acero con recubrimiento de esmalte que le proporciona una mayor resistencia al óxido.

Rust-resistant enamelled steel paella pan.



Fácil de limpiar y de almacenar, no precisan de un mantenimiento específico.

Easy to clean and store, no special care is required.





EL SALER

Paellera acero pulido
Polished steel spanish paella pan
Plat à paella tole acier
Padella valenciana lucida
Paellapfanne aus poliertem Stahl

REF.	Ø(cm)	Raciones	€	UE / MOQ
8964	30	4		1-0-6-24-144 / 1
8965	34	6		1-0-6-24-120 / 1
8966	38	8		1-0-6-12-60 / 1
8967	42	10		1-0-6-12-60 / 1
8968	46	12		1-0-4-8-48 / 1
8969	50	13		1-0-4-8-48 / 1
8970	60	20		1-0-4-4-24 / 1
10937	65	25		1-0-0-0-0 / 1
10938	70	30		1-0-0-0-0 / 1
10939	80	40		1-0-0-0-0 / 1
10940	90	50		1-0-0-0-0 / 1

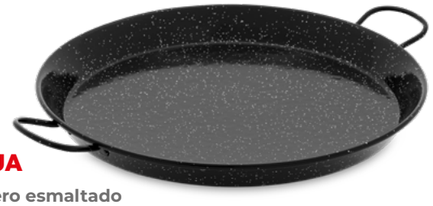
Paellera grande acero pulido
Polished steel spanish paella pan
Plat à paella tole acier
Padella valenciana lucida
Paellapfanne aus poliertem Stahl

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

REF.	Ø(cm)	Raciones	€	UE / MOQ
10941	100	85		1-0-0-0-0 / 1
10942	115	120		1-0-0-0-0 / 1
10943	130	200		1-0-0-0-0 / 1



COMPATIBLE CON
COMPATIBLE WITH:
REF.: 10944 (P.314)



RIBA ROJA

Paellera acero esmaltado
Enamelled steel paella pan
Plat à paella acier émaillé
Padella valenciana smaltata
Paellapfanne aus emailliertem Stahl

REF.	Ø(cm)	Raciones	€	UE / MOQ
8971	30	4		1-0-6-24-144 / 1
8972	34	6		1-0-6-24-120 / 1
8973	38	8		1-0-6-12-60 / 1
8974	42	10		1-0-6-12-60 / 1
8975	46	12		1-0-4-8-48 / 1
8976	50	13		1-0-4-8-48 / 1
8977	60	20		1-0-4-4-24 / 1

También para raciones individuales.
Also for individual portions.
COLECCIÓN PELTRE (p.405)



ALBUFERA

Sartén honda acero esmaltado
Deep enamelled fry pan with handles.
Poele haute avec anses.
Padella smaltata con manici.
Tiefe Paellapfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen.

REF.	Ø(cm)	€	UE / MOQ
8978	28		1-0-6-24-120 / 1
8979	32		1-0-6-24-120 / 1
8980	36		1-0-4-8-40 / 1
8981	40		1-0-4-8-40 / 1
8982	45		1-0-3-6-30 / 1
8983	50		1-0-3-6-30 / 1



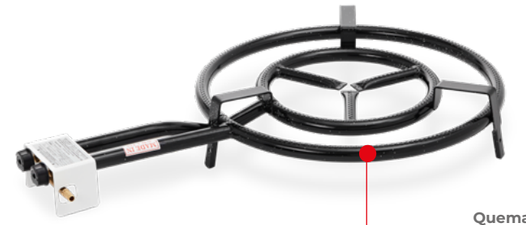
Tripode regulable para quemador
Base for burner
Pied pour bruleur
Treppiede padella
Dreifussständer für Gasbrenner

REF.	W(cm)	H(cm)	€	UE / MOQ
8984	300	300		1-0-1-3-9 / 1



Paravientos 3 piezas
Windshield
Pare-bris 3 pieces
Paravento 3 pezzi
Windschutzsblech

REF.	W(cm)	H(cm)	€	UE / MOQ
8505	670	160		1-0-1-6-96 / 1



Quemador paellero a gas
Enamelled gas burner
Brulleur émaillé
Bruciatore smaltato padella
Emaillierter Gasbrenner

REF.	Ø(cm)	PARA PAELLERAS:	€	UE / MOQ
8985	30	36 - 42CM		1-0-1-4-24 / 1
8986	40	26 - 60CM		1-0-1-3-12 / 1
8987	50	36 - 70CM		1-0-1-2-10 / 1

Quemador de cocción para uso doméstico y/o profesional. Fabricado en acero y recubierto de una capa de esmalte. Diseñado para ser utilizado en el exterior.

Burner for domestic or professional use. Made of enamelled steel. Designed for outdoor use.



Este producto está certificado según la normativa de gas vigente. Conexión roscada especial para Gas Natural.

También disponible bajo demanda para otras conexiones europeas.

This product has been certified under the law relating to gas appliances. Threaded Natural Gas connector.

Available on request to fit other European connectors.

Quemador paellero a gas grande
Enamelled gas burner
Brulleur émaillé
Bruciatore smaltato padella
Emaillierter Gasbrenner

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

REF.	Ø(cm)	€	UE / MOQ
10944	90		1-0-0-0-0 / 1

Trípode incluido.
Funciona con 2 botellas de butano o propano.

Tripod included.
Works with 2 butane or propane bottles.



Conoce AMT y condiciones de venta en la página: 520
More about AMT and sales conditions in page: 520

Aluminio Fundido.
Cast Aluminium.

Aluminio fundido de alta resistencia hecha por expertos artesanos. Gracias al espesor del aluminio, de los utensilios AMT almacenan más energía y mantiene la temperatura constante durante más tiempo.

Son resistentes a altas temperaturas sin ninguna alteració en su forma.

High-strength cast aluminium made by skilled craftsmen. Thanks to the thickness of the aluminium, AMT cookware stores more energy and maintains a constant temperature for longer.

They are resistant to high temperatures without any alteration in their shape.

Sostenibilidad.
Sustainability.

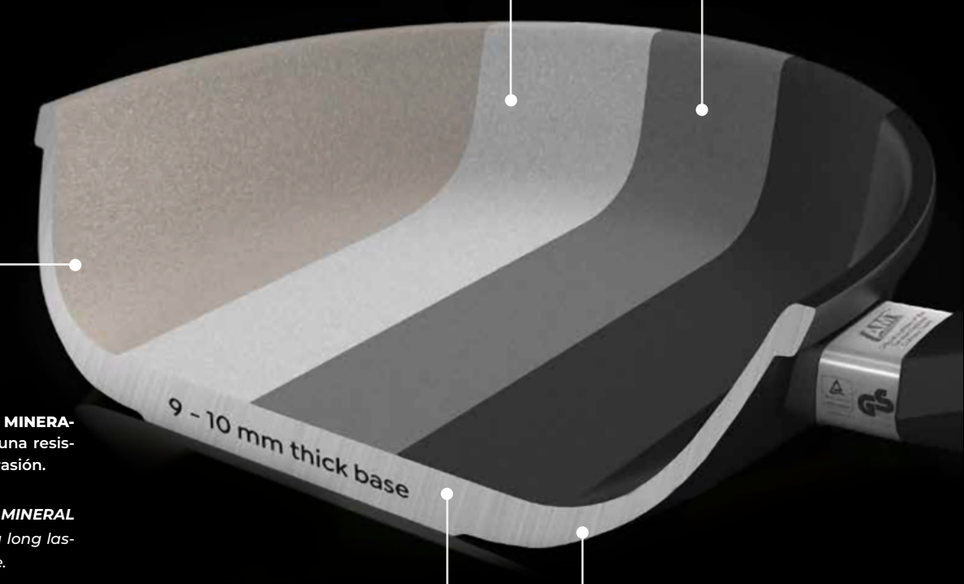
ATM produce de una manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente, proporcionando una selección consciente de los productos que va a utilizar durante mucho tiempo, al tiempo que **reduce significativamente su huella de carbono.**

El grosor de 9-10 mm del fondo de las sartenes y ollas garantiza una **gran transferencia de energía y retención del calor.** Esto nos permite aplicar cocciones de una manera más eficiente.

*AMT produced in a sustainable and environmentallyfriendly manner, providing a conscious selection of productsthat you will use for a long time, while **significantly reducing your carbon footprint.***

*9-10 mm thick bottom of our pans and pots **ensuresgreat energy transfer and heat retention.** This allows us to apply firings more efficiently.*

Superficie antiadherente.
Non-stick surface.



1 **LIJADO ABRASIVO**
Permite una adherencia superior de las capas posteriores.

HANDCASTED ALUMINIUM
Enabling superior adhesion for the subsequent layers.

2 **CAPA DE ÓXIDO DE TITÁNIO** **casi tan dura como el diamante, protege de arañazos y cortes.**

TITANIUM OXIDE LAYER *nearly as hard as diamond, extremely scratch and cut resistant.*

3 **CAPA ANTICORROSIÓN** **para protección contra detergentes agresivos, ácidos de frutas y acético.**

ANTI-CORROSION LAYER *for protection against aggressive detergents, fruit acids and acetic.*

4 Capa con **PARTÍCULAS MINERALES para proporcionar una resistencia duradera a la abrasión.**

*Additional layer with **MINERAL PARTICLES** to provide a long lasting abrasion resistance.*

PFOA FREE

Lotan®

5 Capa de **REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE**, fabricada con el exclusivo sellado Lotan con efecto antibacteriano.

NON-STICK COATING *layer, made from their unique Lotan sealing with anti-bacterial effect.*

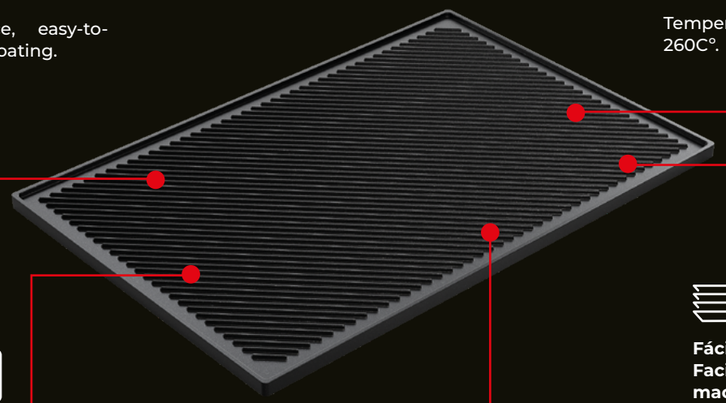
GASTRONORM COOKING

Múltiples soluciones para cocina profesional.
Multiple solutions for professional kitchens.

ESPECIAL HORNOS DE CONVECCIÓN
SPECIAL CONVECTION OVENS

Recubrimiento antiadherente de alto rendimiento y de fácil limpieza.

High-performance, easy-to-clean non-stick coating.



260 °C
Resiste a temperaturas de hasta 260C°.

Temperature resistant up to 260C°.

Apto para calentar en hornos de convección.

Suitable for heating in convection ovens.

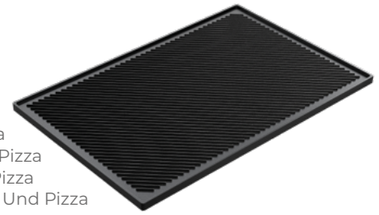
Medidas GN 1/1 y 60x40cm compatibles con hornos de convección.

GN 1/1 and 60x40cm sizes compatible with convection ovens.

Fácil apilabilidad.
Facilita el transporte y almacenaje en buffet y cocinas pofesionales.

Easy stackability.
Easy transport and storage in buffets and professional kitchens.





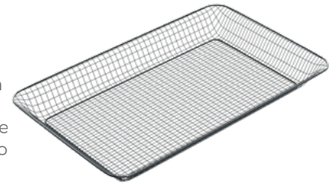
Bandeja Gn 1/1 Grill & Pizza
Tray Gn 1/1 Grill & Pizza
Plateau Gn 1/1 Grill Et Pizza
Vassoio Gn 1/1 Grill & Pizza
Gn-Backblech 1/1 Grill Und Pizza

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11828	GN 1/1	20		1
11829	60x40	20		1



Bandeja Gn 1/1 Bbq Perforada
Tray Gn 1/1 Perforated Bbq
Plateau Gn 1/1 Bbq Perforé
Vassoio Gn 1/1 Perforato Da Barbecue
Gn-Backblech 1/1 Bbqmit Schlitzen

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11830	GN 1/1	20		1



Cesta Gn 1/1 Perforada
Gn Perforated Basket
Corbeille Gn 1/1 Perforée
Cestello Gn 1/1 Perforato
Gn-Korb Mit Löchern

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11840	GN 1/1	40		1



Bandeja Gn 1/1 Perforada
Gn Tray 1/1 Perforated
Plateau Perforé Gn 1/1
Vassoio Gn 1/1 Accatastabile
Gn-Backblech 1/1 Stapelbar

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11841	GN 1/1	30		1



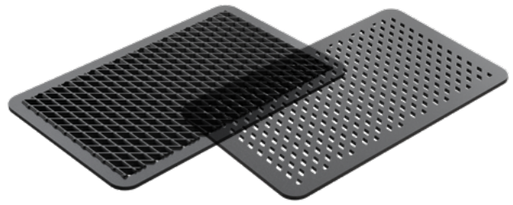
Bandeja Gn 1/1 11 Moldes
Gn Tray 1/1 11 Moulds
Plateau Gn 1/1 11 Moules
Vassoio Gn 1/1 Stampi
Gn-Backblech 1/1 Formen

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11842	GN 1/1	50		1



Bandeja Multiuso Baker
Baker Tray, Utility
Plateau Multiusage Baker
Vassoio Multiuso Baker
Backblech mehrzweck Baker

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11843	GN 1/1	20		1
11844	60x40	20		



Bandeja Gn 1/1 Bbq & Smooth Perforada
Gn Tray 1/1 Bbq & Smooth, Perforated Plateau Gn 1/1 Bbq Et Smooth Perforé
Vassoio Gn 1/1 Bbq & Smooth Perforata Gn-Backblech 1/1 Bbq & Smooth Mit Schlitzen

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11839	GN 1/1	10		1



Cubeta Gn 1/1
Gn Container 1/1
Plateau Gn 1/1
Vassoio Gn 1/1
Gn-Behälter 1/1

REF.	GN	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11989	1/1	530x325	55		1
11990	1/1	530x325	100		

GASTRONORM BUFFET

Cocinar y servir en un solo recipiente.
Cook and serve in a single container.

Medidas disponibles
Available sizes:

GASTRONORM

1/1 1/2 1/3 2/3

ALTURAS / HEIGHTS:
2cm / 5,5cm / 10cm

Recipientes con asas para mayor comodidad en el transporte y presentación.

Containers with handles for convenient **transport and presentation**.





Modelos sin asas para opciones donde dificulte la operativa (hornos horizontales, chafings, ...)

Models without handles for options where operation is difficult (horizontal ovens, chafing, ...).

260 °C

Apta a altas temperaturas de hasta 260 °C sin alterar la forma, gracias a la resistencia del aluminio fundido.

Suitable for high temperatures up to 260 °C without altering the shape, thanks to the strength of the **cast aluminium.**

Apto para cocción y regeneración en horno.

Suitable for cooking and regenerating in the oven.

También disponible para inducción.

Also available for induction.

Diseñado para mantenimiento de calor en buffet (Chafing o placas de inducción).

Designed for **holding heat** on buffet (Chafing or induction hobs).



Cubeta Gn Con Asas / Inducción
Gn Container With Handles/Induc.
Plateau Gn Avec Poignées Induc.
Vassoio Gn Con Manici /Induz.
Gn-Behälte Mit Henkel/Induk.

REF.	GN	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11862	1/1	530x325	55		1
11863	1/1	530x325	100		1
11854	1/2	265x325	55		1
11851	1/3	176x325	55		1
11852	1/3	176x325	100		1
11856	2/3	354x325	55		1



Cubeta Gn Inducción
Gn Container Induc.
Plateau Gn Induc.
Vassoio Gn Induz.
Gn-Behälte Induk.

REF.	GN	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11861	1/1	530x325	55		1
11853	1/2	265x325	55		1
11855	2/3	354x325	55		1



Bandeja Gn Con Asas / Inducción
Gn Container With Handles/Induc.
Plateau Gn Avec Poignées Induc.
Vassoio Gn Con Manici /Induz.
Gn-Behälte mit Henkel/Induk.

REF.	GN	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11859	1/1	530x325	20		1
11857	2/3	354x325	20		1



Bandeja GN BBQ con asas
Brochette grill
Gril à brochette
Griglia per spiedini
Grill für Spieße

REF.	GN	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11860	1/1	530x325	20		1
11858	2/3	354x325	20		1

SPEED OVEN ACCESSORIES

Regeneración más rápida y eficiente.
Faster and more efficient regeneration.



SPEED OVEN

260 °C

EFICIENCIA.
EFFICIENCY.

Distribución rápida y uniforme del calor en toda la superficie de los accesorios. Tiempos de cocción más cortos sin comprometer la calidad.

Fast and even heat distribution on the whole surface of accessories. Shorter cooking times without compromising quality.

UTILIDAD.
UTILITY.

Productos perfectos para la cocción y regeneración de una manera más rápida y efectiva.

Perfect products for warming, browning and baking in fast service.

VARIEDAD.
VARIETY.

Selección de accesorios de Speed Ovens para una mayor comodidad y seguridad según cada necesidad de operativa de servicio.

Selection of Speed Ovens accessories for convenience and safety according to each service operation need.



Pala Snacks
Snack Scoop
Spatule À Snaks
Paletta Per Snack
Snack-Schaufel

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11849	425x29	10		1



Cuenco Cuadrado Snacks
Square Pie Dish Snacks
Bol Carré À Snaks
Recipiente Quadrato Snacks
Quadratische Snack-Schüssel

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11850	245x15	50		1



Bandeja Cuadrada Lisa
Square Tray Smooth
Plateau Carré Lisse
Vassoio Quadrato Liscia
Quadratisches Superglatt

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11845	260x260	30		1



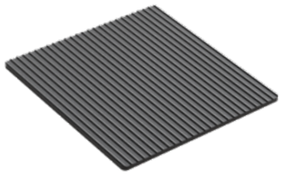
Bandeja Cuadrada Grill
Square Tray Grill
Plateau Carré Grill
Vassoio Quadrato Grill
Quadratisches Grill

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11846	260x260	30		1



Pinza
Tong
Pince
Pinza
Pinzette

REF.	L(mm)	€	MOQ
11847	200		1



Bandeja Cuadrada Grill
Square Tray Grill
Plateau Carré Grill
Vassoio Quadrato Grill
Quadratisches Backblech Gril

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
11848	292x286	10		1

OTHERS

Cazuelas de alta capacidad.
High-capacity casseroles.



260 °C

Soporta temperaturas de hasta 260 °C sin alterar la forma, gracias a la resistencia del aluminio fundido.

Withstands temperatures of up to 260°C without altering shape, thanks to the strength of the cast aluminium.

Conductividad térmica más eficiente gracias al aluminio fundido de 4 mm de grosor.

More efficient thermal conductivity thanks to 4 mm thick cast aluminium.

Superficie antiadherente. De 3 a 4 capas de revestimiento antiadherente y anticorrosión

Non-stick surface. 3 to 4 layers of non-stick and anti-corrosion coating.



Apto para cocción y para calentar en horno.

Suitable for baking and heating in the oven.

Apto para placas de inducción.

Suitable for induction hobs.

Mantiene una temperatura constante por un largo tiempo en toda las superficies.

Maintains a constant temperature for a long time on all surfaces.

Cazuela Gran Capacidad
Stock Pot
Casserole Grande Capacité
Casseruola Grande Capacita'
Grosser Schmortopf



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	MOQ
11831	380	70		1

Cazuela Gran Capacidad
Stock Pot
Casserole Grande Capacité
Casseruola Grande Capacita'
Grosser Schmortopf



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	MOQ
11832	50	80		1
11834	65	80		1
11837	80	100		1

Cazuela Gran Capacidad 2 segm.
Stock Pot
Casserole Grande Capacité
Casseruola Grande Capacita'
Grosser Schmortopf



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	MOQ
11833	50	80		1
11835	65	80		1

Cazuela Gran Capacidad 3 segm.
Stock Pot
Casserole Grande Capacité
Casseruola Grande Capacita'
Grosser Schmortopf



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	MOQ
11836	65	80		1
11838	80	100		1



Conoce RISOLÍ y condiciones de venta en la página: 520
More about RISOLÍ and sales conditions in page: 520

La cuidadosa selección de nuestros materiales: Aluminio fundido a presión.
The careful selection of our materials: Die-cast aluminium.

ALLUMINIO FUSO

Seleccionamos cuidadosamente las técnicas y los materiales más avanzados para crear nuestros productos. El uso exclusivo de aluminio fundido a presión (una materia prima certificada para uso alimentario) proporciona una distribución óptima y constante del calor, así como una gran resistencia a los diferentes métodos de cocción y un proceso de cocción más natural

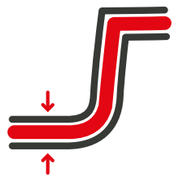
We carefully select the most advanced techniques and materials to create our products. The exclusive use of die-cast aluminium (a raw material certified for food use) provides an optimal and constant heat distribution, as well as a high resistance to different cooking methods and a more natural cooking process.

Cocción homogenea.
Homogeneous cooking.



El aluminio fundido a presión tiene excelentes propiedades de conducción del calor y los alimentos se cocinan de manera uniforme sin que se quemen ni se altere su sabor, manteniendo las propiedades nutritivas en cada tipo de alimento.

The die-cast aluminium has excellent heat conduction properties and the food cooks evenly without burning or altering its taste, maintaining the nutritional properties in each type of food.



El aluminio está fundido a presión con un grosor considerable que distribuye el calor de manera uniforme y una base resistente a la deformación.

The aluminium is die-cast with a considerable thickness that distributes heat evenly and a base that is resistant to deformation.



No pierde calor, lo que permite ahorrar energía. Incluso cuando se apaga la fuente de calor, mantiene la temperatura durante otros 10/15 minutos manteniendo los alimentos calientes mientras se sirven en la mesa.

It doesn't lose heat, which saves energy. Even when the heat source is turned off, it maintains the temperature for another 10/15 minutes keeping the food warm while it's being served at the table.



ELDIAMANT® PROFILE

La gama BLACKplus incluye en exclusiva el revestimiento ELDIAMANT PROFILE de última generación, capaz de garantizar una resistencia a las rayadas sin precedentes en los recubrimientos antiadherentes. El cuerpo en aluminio fundido de alto espesor para obtener ligereza, indeformabilidad y mejor distribución del calor, ELDIAMANT PROFILE con partículas minerales para cocinar sin aceite.

The BLACKplus range exclusively includes the latest generation ELDIAMANT PROFILE coating, capable of guaranteeing unprecedented scratch resistance in non-stick coatings. The high thickness cast aluminium body for lightness, non-deformability and better heat distribution, ELDIAMANT PROFILE with mineral particles for oil-free cooking.



40.000 ciclos de uso.

GUARANTEE PRODUCT 2 YEARS WARRANTY

La garantía del producto es de (2+1 años) desde el momento de la compra (presentando el comprobante) y si se respetan las instrucciones de uso. Risolí no se hace responsable de daños causados por un incorrecto uso del producto.

The product is guaranteed (2+1 years) from the moment of purchase (presenting the receipt) and if the instructions for use are followed. Risolí is not responsible for any damage caused by incorrect use of the product.

Sartén fusa

18/10 - 18/10

Espesor 6 - 7 mm
6 - 7 mm thickness.

Mango de acero inoxidable 18/10 termoaislante con 4 remaches.
Stainless steel handle 18/10 heat protection with 4 rivets.

Revestimento interior Teflon Profile antiadherente resistente al rayado.
Inside non stick coating TeFlon Platinum scratch resistant .

Garantía ECOCAST 3 años.
3 years ECOCAST guarantee.



ELDIAMANT® PROFILE



INOX STAINLESS STEEL 304

Sartén fusa 18/10
Frypan Fusa 18/10
Poele fusa 18/10
Padella fusa 18/10
Pfanne fusa 18/10

ALUMINIO FUNDIDO — CAST ALUMINIUM

REF.	Ø(mm / inches)	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10000	240/9,4"	0,6	50		1
10001	280/11"	0,6	52		1
10002	320/12,5"	0,6	58		1

ELDIAMANT® PROFILE



INOX STAINLESS STEEL 304

Sartén honda fusa 18/10
Deep frypan Fusa 18/10
Poele profonde fusa 18/10
Padella profonda fusa 18/10
Tiefe pfanne fusa 18/10

ALUMINIO FUNDIDO — CAST ALUMINIUM

REF.	Ø(mm / inches)	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10004	240/9,4"	0,6	70		1
10005	280/11"	0,6	70		1
10006	320/12,5"	0,6	80		1
10007	360/14"	0,6	80		1

RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

Sartén Classica

FONDO: Alto espesor para una perfecta difusión del calor.
BOTTOM: High thickness for perfect heat diffusion.

Apto para cocinas de gas, eléctricas, vitrocerámicas y horno.
Suitable for gas, electric, glass-ceramic, oven and induction cookers.

Diseño innovador y exclusivo para un agarre seguro.
Innovative and exclusive design for a secure grip.

Remache exterior especial.
Special external rivet.



Teflon™ Maximum Life Scratch Resistance Best Performance PLATINUM PLUS



INOX STAINLESS STEEL 304

Sartén Classica
Frypan Classica
Poele Classica
Padella Classica
Pfanne Classica

ALUMINIO FUNDIDO — CAST ALUMINIUM

REF.	Ø(mm / inches)	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10008	240/9,4"	0,6	50		1
10009	280/11"	0,6	52		1
10010	320/12,5"	0,6	58		1
10011	360/14"	0,6	60		1

Teflon™ Maximum Life Scratch Resistance Best Performance PLATINUM PLUS



INOX STAINLESS STEEL 304

Sartén honda Classica
Deep frypan Classica
Poele profonde Classica
Padella profonda Classica
Tiefe pfanne Classica

ALUMINIO FUNDIDO — CAST ALUMINIUM

REF.	Ø(mm / inches)	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10012	240/9,4"	0,6	70		1
10013	280/11"	0,6	70		1
10014	320/12,5"	0,6	80		1
10015	360/14"	0,6	80		1

Sartén Ergo







ELDIAMANT® PROFILE



Sartén Ergo Prof
Frypan Ergo Prof
Poele Ergo Prof
Padella Ergo Prof
Pfanne Ergo Prof

ALUMINIO FUNDIDO
CAST ALUMINIUM

REF.	Ø(mm / inches)	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10016	200/7,8"	0,7	50		1
10017	240/9,4"	0,7	52		1
10018	280/11"	0,7	58		1
10019	320/12,5"	0,7	60		1

ELDIAMANT® PROFILE



Sartén honda Ergo Prof
Deep frying pan Ergo Prof
Poele profonde Ergo Prof
Padella profonda Ergo Prof
Tiefe pfanne Ergo Prof

ALUMINIO FUNDIDO
CAST ALUMINIUM

REF.	Ø(mm / inches)	ml	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10020	240/9,4"	200	0,9	80		1
10021	280/11"	300	0,9	85		1

RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

Whitford



Grill mango silicona abatible
Grill "xl" silicone handle
gril manche rabattable
griglia maniglie estraibile
gril ausziehbar griff

REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10811	260x330	-	0,6	50		1



Disponible en 3 colores
Available in 3 colours



Plancha burger
Burger griddle
Plancha burger
Piastra burger
Grillplatte burger

Whitford

REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10073	400x240	-	0,6	30		1

MANGO BAQUELITA
BAKELITE HANDLE
200°C



Grill asa BK
Grill BK handle
Gril asa BK
Griglia manico BK
Grillgriff BK

ELDIAMANT® PROFILE

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10044	260x260	-	0,7	40		1

MANGO BAQUELITA
BAKELITE HANDLE
200°C



Wok mango BK
Wok BK handle
Wok manche BK
Wok maniglie BK
Wok Griff BK

Teflon™ Maximum Life Scratch Resistance Best Performance PLATINUM PLUS

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10057	300/11,8"	-	0,6	90		1

Whitford

PORCIÓN INDIVIDUAL
INDIVIDUAL PORTION

Huevo & dulce
Egg & sweet
Oeuf & sucré
Uovo e dolce
Ei & süß



REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	L (mm)	€	MOQ
10022	140/5,5"	-	0,5	30		1

Whitford

PORCIÓN INDIVIDUAL
INDIVIDUAL PORTION

Mini finger grill
Mini finger grill
Mini finger grill
Mini finger griglia
Mini finger grillpfanne



REF.	WxL(mm/inches)	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10025	320x160/126x6,2"	0,5	30		1

ELDIAMANT® PROFILE

PORCIÓN INDIVIDUAL
INDIVIDUAL PORTION



Mini cacerola
Mini saucepan
Mini casserole
Mini casseruola
Mini kasserolle

COMPATIBLE CON (P.327)
10064 - 10065



REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10023	160/6,2"	100	0,5	68		1
10024	200/7,8"	150	0,5	70		1

ELDIAMANT® PROFILE



Cacerola grand gourmet
Grand gourmet saucepan
Casserole grand gourmet
Casseruola grand gourmet
Kasserolle grand courmet

COMPATIBLE CON (P.327)
10066 - 10067 - 10068 - 10069



REF.	Ø (mm / inches)	ml	e(mm)	L (mm)	€	MOQ
10027	240/9,4"	200	0,6	70		1
10028	280/11"	300	0,6	75		1
10029	320/12,5"	450	0,6	85		1
10030	360/14,1"	550	0,6	85		1

ELDIAMANT® PROFILE



Cacerola alta grand gourmet
Grand gourmet high saucepan
Casserole haute grand gourmet
Casseruola alta grand gourmet
Hohe Kasserolle grand courmet

COMPATIBLE CON (P.327)
10065 - 10066 - 10067



REF.	Ø (mm / inches)	ml	e(mm)	L (mm)	€	MOQ
10031	200/7,8"	250	0,6	105		1
10032	240/9,44"	350	0,6	106		1
10033	280/11"	450	0,6	110		1



ELDIAMANT® PROFILE

Cazo 1 mango grand gourmet
Grand gourmet pot 1 handle
Casserole 1 manche grand gourmet
Casseroula 1 mangico grand gourmet
Kasserolle 1 griff grand gourmet

COMPATIBLE CON (P.327)
10064



REF.	Ø (mm / inches)	ml	e(mm)	L (mm)	€	MOQ
10034	160/6,2"	150	0,5	102		1

RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

Le Pignatte

Cocción lenta / Slow Cooking



Más fácil de limpiar
Easier to clean

Más ligera que el hierro fundido
Lighter than cast iron

Mejor presentación
Better performance

ELDIAMANT® PROFILE





El pomo aguanta temperatura de hasta 200°C

The knob withstands temperatures up to 200°C.

200°C

Cacelora de cocción lenta "Le Pignatte"
Slow cooking soucepot "Le Pignatte"
Casserole à la mijoteuse "Le Pignatte"
Casseruole a cottura lenta "Le Pignatte"
Kasserolle langsamen Kochen "Le Pignatte"

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	L(mm)	€	MOQ
10035	200/7,8"	225	0,7	101		1
10036	240/9,4"	350	0,7	106		1
10037	280/11"	450	0,7	114		1



Ondulación para una mayor circulación del aire en el horno.

Undulation for greater air circulation in the oven.

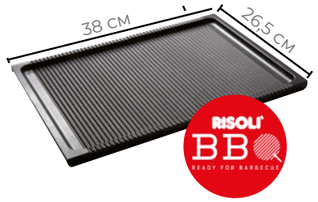
Whitford



Grill pizza
Grill pizza
Gril pizza
Griglia pizza
Grill pizza

REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10041	400x340	-	0,8	30		1

Teflon Platinum Plus — Maximum Life, Scratch Resistance, Best Performance



Grill barbacoa
Grilled barbecue
Gril barbecue
Piastra barbecue
Grill grillen

REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10038	380x265	-	0,6	20		1

COMPATIBLE CALIU

Whitford



Grill para pinchos
Brochette grill
Gril à brochette
Griglia per spiedini
Grill für spieße

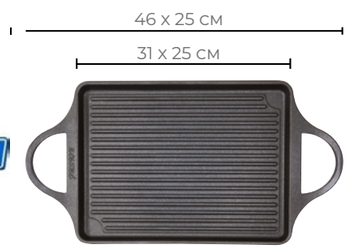
REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10040	470x260	-	0,6	50		1

Whitford



Placa grill doble
Dual grill plate
Plaque de gril double
Piastra dual grill
Doppelte grillplatte

REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10071	300x225	-	0,5	20		1



Whitford

Plancha grill
Servigrill
Plaque de grill
Piastra grigliata
Grillplatte

REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10042	460x250	-	0,6	30		1
10735	460x250		0,6	30		1

Whitford



Grill horno
Oven grill
Gril four
Griglia forno
Grill ofen

REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10072	360x180	-	0,5	18		1

RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

Parrilla



ELDIAMANT PROFILE



Grill ovalado para pescado
Oval fish grill
Grill à poisson ovale
Pesciera ovale
Ovale Fischpfanne

ALUMINIO FUNDIDO — CAST ALUMINIUM

REF.	WxL (mm)	ml	€	MOQ
10039	460x265	-		1

ELDIAMANT PROFILE

COMPATIBLE CALIU



Rustidera
Lasagna pan
Plat à rôtir
Rostiera
Lasagneform

ALUMINIO FUNDIDO — CAST ALUMINIUM

REF.	WxL (mm	ml	€	MOQ
11604	400x250	5700		1



Tapa vidrio
Glass Lid
Couvercle verre
Coperchio vetro
Glasdeckel

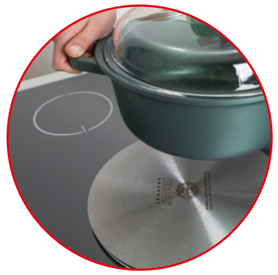
REF.	Ø(mm/inches)	€	MOQ
BOROSILICATO			
10064	160/6,2"		1
10065	200/7,8"		1
10066	240/9,4"		1
10067	280/11"		1
10068	320/12,5"		1
VIDRIO TEMPLADO			
10069	360/14,1"		1



Disco inductor universal
Universal inductor disc
Disque inducteur universel
Disco induttore universale
Universal-induktorscheibe

REF.	Ø(mm)	ml	€	MOQ
10070	260	-		1





Salvamantel silicona verde
Silicone trivet green
Sottopivetto in silicone verde
Dessous de plat silicone vert
Untersatz aus silikon grün

REF.	WxL(mm)	H(mm)	€	MOQ
10813	170x170	30		4
10814	190x190	30		4





Set 2 agarraderas silicona negro
Set 2 silicone handle black
Set 2 manici in silicone nero
Set 2 manche en silicone noir
Set 2 silikongriff schwarz

REF.	€	MOQ
10812		4





MOLDE PARA HORNEAR REPOSTERÍA CREATIVA

BAKING MOLD FOR CREATIVE CAKES



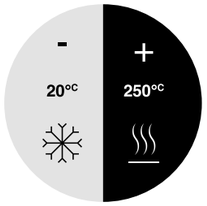
EXCELENTE ANTIADHERENTE
EXCELLENT NON-STICK



GRAN ESPESOR, ROBUSTO
EXTRA THICK, EXTREME HARD



PARA TARTAS CREATIVAS
FOR CREATIVE CAKES



PERFECTO DE -20° A 250°
PERFECT FROM -20° TO 250°C

Black Plus®

ELDIAMANT®
PROFILE

Los fondos extragruesos y los revestimientos antiadherentes de los moldes garantizan no solo el horneado, gracias a su correcta conducción del calor, sino también asegura que mantengan mejor su forma que otros moldes similares, haciéndolos perfectos también para servir en la mesa.

Extra thick bottoms and non-stick coatings guarantee not just even baking thanks to correct heat conduction, but also ensure the tins keep their shape better than others on the market, making them perfect also for serving at the table.

ROYAL D'ALÙ. DESDE 1965.

Diseño: Mínima 2020
Design: Minimal 2020

Material: Aluminio fundido - hecho a mano
Material: Cast Aluminium - Handmade

Capa: Verde, Granito, Perfil
Coating: Green, Granito, Profile

Garantía: 2 años
Warranty: 2 years



Tarta de plato hondo “crostata” 4/6 personas
Deep dish tart “crostata” 4/6 people
Tarte creuse “crostata” 4/6 personnes
Crostata 4/6 persone
Deep dish torte “crostata” 4/6 personen

REF.	Ø(mm/inches)	ml	€	MOQ
10062	240	200		1



Tarta de plato hondo “ciambellone” 6/8 personas
Deep dish tart “ciambellone” 6/8 people
Tartelette “ciambellone” 6/8 personnes
Ciambellone con foro 6/8 persone
“Ciambellone”-torte 6/8 personen

REF.	Ø(mm/inches)	ml	€	MOQ
10063	260	200		1



Sartén pancake con mango BK
Pancake frypan with BK handle
Poêle pancake avec manche BK
Padella pancake manico BK
Pfanne pancake mit BK-griff

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10060	250/9,8”	-	65	25		1



Sartén creps con mango BK
Crepe frying pan with BK handle
Crêpe poêle avec manche BK
Crepe padella manico BK
Pfanne Krepp mit BK-griff

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10061	280/11”	-	65	23		1

RISOLÌ
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

Descubre la plancha grill GN.

Estructura de placa de aleación de aluminio con conductividad térmica muy alta e indeformable.

Aluminium alloy plate structure with very high thermal conductivity and non-deformable.

Certificado antiadherente de alta calidad.

High quality non-stick certificate.

Zonas de desague de cocina para no mezclar los sabores.

Kitchen drainage areas so as not to mix flavours.





Rayadura y relieves para evitar el efecto fritura.

Scratches and reliefs to avoid the frying effect.

Borde con bridas que permite la inserción en el bastidor del horno.

Flanged edge for insertion into the oven frame.

* **Nicola Ostinelli**
Propietario del restaurante Il Diavolo
L'acqua Santa



Plancha grill GN
GN grill
Plaque de cuissone GN
Piastra Griglia GN
Grill Platte GN

REF.	WxL(mm)	GN	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10045	530x325	1/1	0,7	20		1
11603	235x530	2/3	0,7	20		1

RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

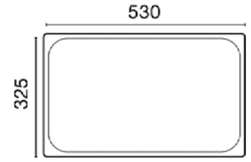
CUBETA GN EN ALUMINIO CON ANTIADHERENTE HARD STONE

Aluminium Baking Pans With non-stick coating

ANTIADERENTE HARD-STONE
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA



GN 1/1

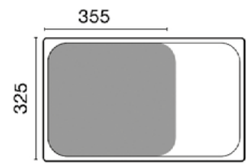


REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10046	530x325	-	1,5	20		1
10047	530x325	-	1,5	40		1
10048	530x325	-	1,5	65		1

ANTIADERENTE HARD-STONE
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA



GN 2/3

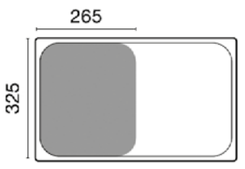


REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10049	355X325	-	1,5	20		1
10050	355X325		1,5	40		1
10051	355X325		1,5	65		1

ANTIADERENTE HARD-STONE
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA



GN 1/2



REF.	WxL(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10052	265x325	-	1,5	20		1
10053	265x325	-	1,5	40		1

ELDIAMANT® PROFILE

Rustidera
Lasagna pan
Plat à rôtir
Rostiera
Lasagneform



REF.	LxW (mm	€	MOQ
11604	250x400		1



Sartén BBQ
BBQ frypan
Poêle BBQ
Padella BBQ
Pfanne BBQ

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10058	320/11"	-	6	58		1



Paellera BBQ
Paella pan BBQ
Poêle à paella BBQ
Paellera BBQ
Paella-pfanne BBQ

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10059	320/11"	-	6	58		1



Paellera mango inox
Inox handle saucepan
Poêle à manche inox
Paellera manico inox
Bratpfanne mit Edelstahlgriff

REF.	Ø(mm/inches)	ml	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10054	280/11"	150	6	48		1
10055	320/12,5"	250	6	52		1
10056	360/14,1"	350	6	58		1

RISOLI
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

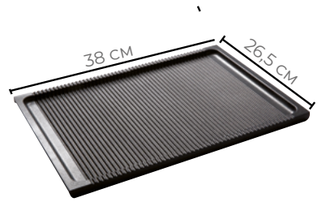
AI ALUMINIUM

Grill para pinchos
Brochette grill
Gril à brochette
Griglia per spiedini
Grill für spieße



REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10040	470x260	6	50		1

Grill barbacoa
Grilled barbecue
Gril barbecue
Piastra barbecue
BBQ grill



REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10038	380x265	6	20		1

Grill horno
Oven grill
Gril four
Griglia forno
Grill ofen

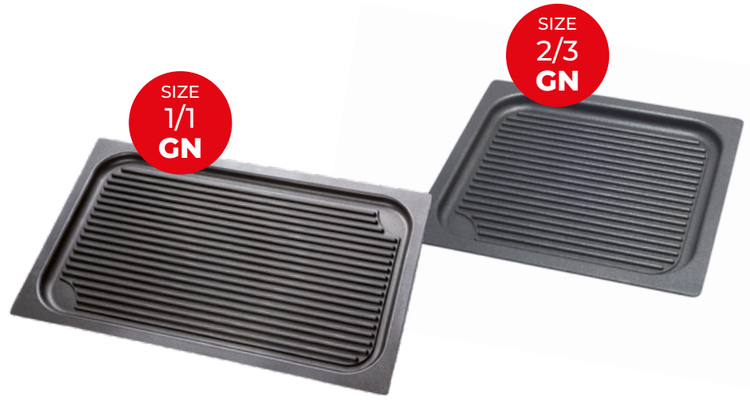


REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10072	360x180	5	18		1

Placa grill doble
Dual grill plate
Plaque de gril double
Piastra dual grill
Doppelte grillplatte



REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10071	300x225	5	20		1



Plancha grill GN
GN grill
Plaque de cuissone GN
Piastra Griglia GN
Grill Platte GN

REF.	WxL(mm)	GN	e(mm)	H(mm)	€	MOQ
10045	530x325	1/1	0,7	20		1
11603	235x530	2/3	0,7	20		1

Cocina / Kitchen

Certificado contacto alimentario.

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

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

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

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

Alta calidad garantizada.
High quality guaranteed.

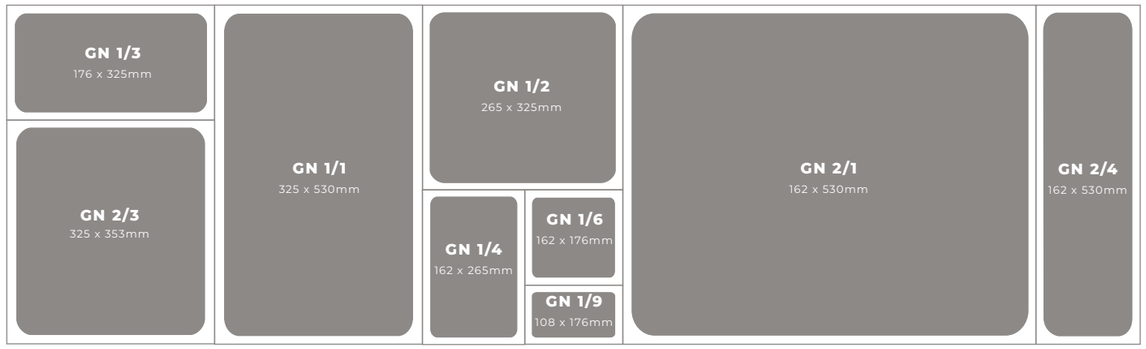
Resistencia a la corrosión.
Corrosion resistance.

Máxima capacidad.
Maximum capacity.



Gastronorm / Cubetas
Gastronorm / Cubetas

Tamaños GN / GN Sizes:



*medidas exteriores / *external dimensions*

Altura GN / GN High:


20mm


40mm


65mm


100mm


150mm


200mm

Apto horno.
Oven save.

Apto lavavajillas.
Dishwasher save.

Apilable.
Stackable.

-20°C
300 °C

Apto contacto alimentario.
Food contact save.

INOX STAINLESS STEEL **304**

Apto horno. Oven save.

Apto lavavajillas. Dishwasher save.

Apilable. Stackable.

-20°C 300 °C

Apto contacto alimentario. Food contact save.

COMPATIBLE CON LAS PRINCIPALES MARCAS DEL MERCADO

COMPATIBLE WITH THE MAIN BRANDS ON THE MARKET



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

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

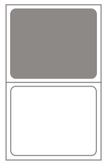
GN 1/1 - 325 X 530 mm





REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10147	20	0,7			1-0-6-24-120 / 6
10148	40	0,7			1-0-6-24-120 / 6
10149	55	0,7			1-0-6-24-120 / 6
10150	65	0,8	8,8		1-0-6-24-120 / 6
11089	65	0,7	8,8		1-0-6-24-120 / 6
10151	100	0,7	13,7		1-0-6-24-120 / 6
10153	150	0,7	20		1-0-6-24-120 / 6
10154	200	0,7	27,8		1-0-6-24-120 / 6

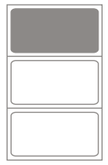
GN 1/2 - 265 X 325 mm





REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10164	20	0,7			1-0-6-24-120 / 6
10166	40	0,7			1-0-6-24-120 / 6
10168	65	0,7	8,8		1-0-6-24-120 / 6
10170	100	0,7	13,7		1-0-6-24-120 / 6
10172	150	0,7	20		1-0-6-24-120 / 6
10173	200	0,7	27,8		1-0-6-24-120 / 6

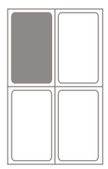
GN 1/3 - 176 X 325 mm





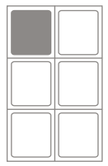
REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10179	20	0,7			1-6-18-0-0 / 6
10181	40	0,7			1-6-18-0-0 / 6
11905	55	0,7			1-6-18-0-0 / 6
10183	65	0,7	2,4		1-6-18-0-0 / 6
10185	100	0,7	3,5		1-6-18-0-0 / 6
10187	150	0,7	5,4		1-6-18-0-0 / 6
10188	200	0,7	7,2		1-0-6-0-0 / 6

GN 1/4 - 162 X 265 mm





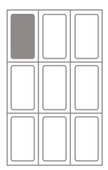
REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10190	20	0,7			1-6-24-0-0 / 6
10432	40	0,7			1-6-24-0-0 / 6
10192	65	0,7	1,7		1-6-24-0-0 / 6
10194	100	0,7	2,5		1-6-24-0-0 / 6
10195	150	0,7	3,8		1-6-24-0-0 / 6
10196	200	0,7	4,8		1-6-24-0-0 / 6



GN 1/6 - 162 X 176 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10197	65	0,7	1		1-6-36-0-0 / 6
10199	100	0,7	1,5		1-6-36-0-0 / 6
10200	150	0,7	2,3		1-6-36-0-0 / 6
10201	200	0,7	3,3		1-6-36-0-0 / 6



GN 1/9 - 108 X 176 mm



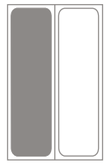
REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10203	65	0,7	0,6		1-6-48-0-0 / 6
10205	100	0,7	0,8		1-6-48-0-0 / 6



GN 2/1 - 650 X 530 mm



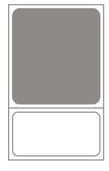
REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10141	20	0,8			1-0-6-24-120 / 6
10142	40	0,8			1-0-6-24-120 / 6
10143	65	0,8	8,8		1-0-6-24-120 / 6
10144	100	0,8	13,7		1-0-6-24-120 / 6
10145	150	0,8	20		1-0-6-24-120 / 6
10146	200	0,8	27,8		1-0-6-24-120 / 6



GN 2/4 - 162 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10175	65	0,7	0,7		1-6-24-0-0 / 6
10176	100	0,7	0,7		1-6-24-0-0 / 6
10177	150	0,7	0,8		1-6-24-0-0 / 6



GN 2/3 - 325 X 353 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10155	20	0,7	0,7		1-6-24-0-0 / 6
10157	40	0,7	0,7		1-6-24-0-0 / 6
10159	65	0,7	0,8		1-6-24-0-0 / 6
10160	100	0,7			1-6-24-0-0 / 6
10161	150	0,7			1-6-24-0-0 / 6
10162	200	0,7			1-6-24-0-0 / 6

Fondo perforado
Perforated bottom
Egouttoirs pour bacs
Falso fondo forato
Abtropfgitter



REF.	W(mm)	L(mm)	e(mm)	FORMATO	€
10206	470	590	0,7	GN 2/1	
10207	469	269	0,7	GN 1/1	
10209	271	211	0,7	GN 1/2	
10210	266	116	0,7	GN 1/3	
10211	118	106	0,7	GN 1/6	

Perfil divisorio gastronorm
Adaptable bars
Barrettes de composition
Separatore
Adapter



REF.	FORMATO	e(mm)	€
10212	GN 1/1	0,7	
10213	GN 1/2	0,7	

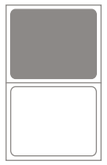
GN 1/1 - *Perforated - Perforé - Forate - Perforiert* - **325 X 530 mm**





REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10220	20	0,7			1-0-6-24-120 / 6
10221	40	0,7			1-0-6-24-120 / 6
10222	55	0,7			1-0-6-24-120 / 6
10223	65	0,7	8,8		1-0-6-24-120 / 6
10224	100	0,7	13,7		1-0-6-24-120 / 6
10225	150	0,7	20		1-0-6-24-120 / 6
10226	200	0,7	27,8		1-0-6-24-120 / 6

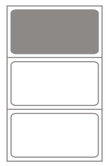
GN 1/2 - *Perforated - Perforé - Forate - Perforier* - **265 X 325 mm**





REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10234	65	0,7	8,8		1-0-6-24-120 / 6
10235	100	0,7	13,7		1-0-6-24-120 / 6
10236	150	0,7	20		1-0-6-24-120 / 6
10237	200	0,7	27,8		1-0-6-24-120 / 6

GN 1/3 - *Perforated - Perforé - Forate - Perforier* - **176 X 325 mm**





REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10238	40	0,7			1-6-18-0-0 / 6
10239	65	0,7	2,4		1-6-18-0-0 / 6
10240	100	0,7	3,5		1-6-18-0-0 / 6
10241	150	0,7	5,4		1-6-18-0-0 / 6
10242	200	0,7	7,2		1-6-18-0-0 / 6

GN 2/1 - *Perforated - Perforé - Forate - Perforier* - **650 X 530 mm**





REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10214	20	0,8			1-6-24-0-0 / 6
10215	40	0,8			1-6-24-0-0 / 6
10216	65	0,8	1,7		1-6-24-0-0 / 6
10217	100	0,8	2,5		1-6-24-0-0 / 6
10218	150	0,8	3,8		1-6-24-0-0 / 6
10219	200	0,8	4,8		1-6-24-0-0 / 6

GN 2/3 - *Perforated - Perforé - Forate - Perforier* - **325 X 353 mm**





REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10227	20	0,7			1-6-24-0-0 / 6
10228	40	0,7			1-6-24-0-0 / 6
10230	65	0,7	1,7		1-6-24-0-0 / 6
10231	100	0,7	2,5		1-6-24-0-0 / 6
10232	150	0,7	3,8		1-6-24-0-0 / 6
10233	200	0,7	4,8		1-6-24-0-0 / 6

INOX STAINLESS STEEL 304

Apto para horno.
Oven save.

Tapa GN
GN Lid - Couvercle GN - Coperchio GN - GN-deckel - **162 X 176 mm**



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10243	1/1	0,7		1-0-6-0-0 / 6
11912	2/1	0,8		1-0-6-0-0 / 6
10245	2/3	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10247	1/2	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10249	1/3	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10251	1/4	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10253	1/6	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10255	1/9	0,7		1-0-6-0-0 / 6

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

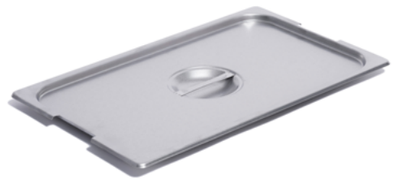
NEW



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10258	1/1	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10259	1/2	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10260	1/3	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10261	1/4	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10262	1/6	0,7		1-0-6-0-0 / 6

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

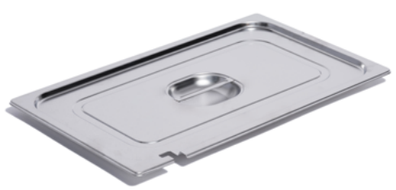
NEW



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10263	1/1	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10265	1/2	0,7		1-6-12-0-0 / 6
10266	1/3	0,7		1-6-18-0-0 / 6
10267	1/4	0,7		1-6-24-0-0 / 6
10268	1/6	0,7		1-6-36-0-0 / 6

Tapa GN orificio cucharón
GN lid with ladle hole - Couvercle GN avec trou pour louche - Coperchio GN con foro mestolo - GN-deckel loch kelle 1/1

NEW



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

Tapa GN sin asa
GN flat lid without handle - Couvercle plat GN sans poignée - Coperchio piatto GN senza manico - GN-Flachdeckel ohne Griff

NEW



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

INOX STAINLESS STEEL **201**

Apto horno. Oven save.

Apto lavavajillas. Dishwasher save.

Apilable. Stackable.

-20°C 300 °C

Apto contacto alimentario. Food contact save.

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

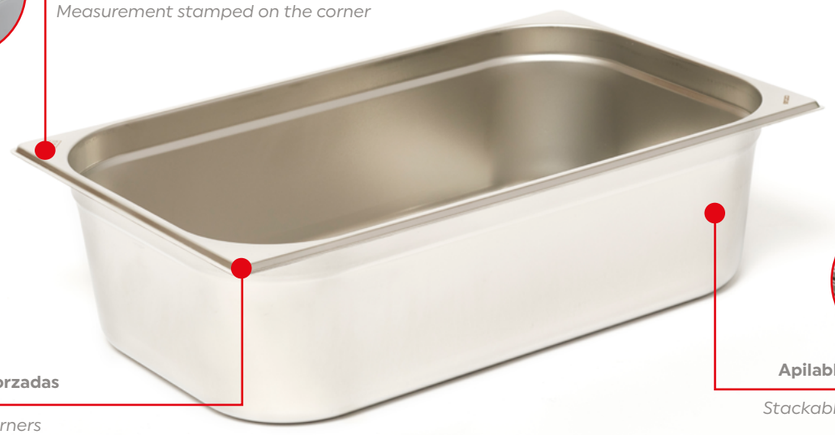


USO RECOMENDADO EN BUFFET
RECOMMENDED BUFFET USE



Medida estampada en la esquina

Measurement stamped on the corner



Esquinas reforzadas

reinforced corners



Apilable

Stackable



Modelo perforado perfecto para el drenaje de líquidos y cocción al vapor.

Perforated model perfect for draining liquids and steaming.

GN 1/1 - 325 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10566	20	0,7			1-0-6-24-264 / 6
10567	40	0,7			1-0-6-24-264 / 6
10568	55	0,7			1-0-6-24-192 / 6
10569	65	0,8	8,8		1-0-6-24-192 / 6
10839	65	0,7	8,8		1-0-6-24-120 / 6
10570	100	0,7	13,7		1-0-6-24-120 / 6
10571	150	0,7	20		1-0-6-24-120 / 6
10572	200	0,7	27,8		1-0-6-24-96/ 6

GN 1/2 - 265 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10573	20	0,7			1-6-12-48-528 / 6
10574	40	0,7			1-6-12-48-528 / 6
10575	65	0,7	4		1-6-12-48-336 / 6
10576	100	0,7	6,1		1-6-12-48-240 / 6
10577	150	0,7	9,2		1-6-12-48-192 / 6
10578	200	0,7	12		1-6-12-48-144 / 6

GN 1/3 - 176 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10579	20	0,7			1-6-18-72-360 / 6
10580	40	0,7			1-6-18-72-360 / 6
10581	65	0,7	2,4		1-6-18-72-26 / 6
10582	100	0,7	3,5		1-6-18-72-144 / 6
10583	150	0,7	5,4		1-6-18-72-144 / 6
10584	200	0,7	7,2		1-6-18-72-144 / 6

GN 1/4 - 162 X 265 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10585	20	0,7			1-6-24-96-480 / 6
10586	40	0,7			1-6-24-96-480 / 6
10587	65	0,7	1,7		1-6-24-72-216 / 6
10588	100	0,7	2,5		1-6-24-96-192 / 6
10589	150	0,7	3,8		1-6-24-96-192 / 6
10590	200	0,7	4,8		1-6-24-96-96 / 6

Certificado contacto alimentario.



INOX STAINLESS STEEL 201

-20°C
300 °C

GN / Inox
GN / Stainless Steel

GN 1/6 - 162 X 176 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10591	65	0,7	1		1-6-36-0-0 / 6
10592	100	0,7	1,5		1-6-36-0-0 / 6
10593	150	0,7	2,3		1-6-36-0-0 / 6
10594	200	0,7	3,3		1-6-36-0-0 / 6

GN 1/9 - 108 X 176 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LT	€	UE / MOQ
10595	65	0,7	0,6		1-6-48-0-0 / 6
10596	100	0,7	0,8		1-6-48-0-0 / 6

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



REF.	H(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
10617	65	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10618	100	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10619	150	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10620	200	0,7		1-0-6-0-0 / 6

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



REF.	H(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
10621	65	0,7		1-6-12-0-0 / 6
10622	100	0,7		1-6-12-0-0 / 6

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

INOX STAINLESS STEEL 201



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10630	1/1	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10632	1/2	0,7		1-6-12-0-0 / 6
10633	1/3	0,7		1-6-18-0-0 / 6
10634	1/4	0,7		1-6-24-0-0 / 6
10635	1/6	0,7		1-6-36-0-0 / 6
10636	1/9	0,7		1-6-48-0-0 / 6

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

Válvula para facilitar la apertura.
Valve for easy opening.

INOX STAINLESS STEEL 201



REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10637	1/1	0,7		1-0-6-0-0 / 6
10638	1/2	0,7		1-6-12-0-0 / 6
10639	1/3	0,7		1-6-18-0-0 / 6
10640	1/4	0,7		1-6-24-0-0 / 6
10641	1/6	0,7		1-6-36-0-0 / 6

INOX STAINLESS STEEL 201

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



REF.	FORMATO	e(mm)	€	UE / MOQ
10612	GN 1/1	0,7		1-0-10-0-0 / 10

INOX STAINLESS STEEL 201

Perfil divisorio GN
Adaptable bars
Barrettes de composition
Separatore
Adapter



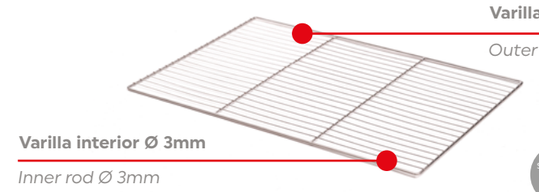
REF.	FORMATO	e(mm)	€	UE / MOQ
10614	GN 1/1	0,7		1-0-120-0-0 / 12
10615	GN 1/2	0,7		1-0-120-0-0 / 12

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



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€
11602	160	175	125	

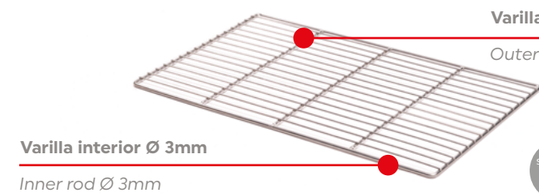
Parrilla horno pastelera
Pastry oven grill 60x40
Gril au four pâtisserie 60x40
Griglia forno pasticceria 60x40
Backofengrill 60x40



INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11014	600	400		1-6-12-0-0 / 6

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



INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11015	325	530		1-6-12-0-0 / 6



NEW

Carro Servicio
Serving Trolley
Chariot Service
Carrello Da Servizio
Servierwagen

INOX STAINLESS STEEL 201

REF.	LEVELS	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11774	2	860	540	940		0-0-1-0-0 / 1
11775	3	860	540	940		0-0-1-0-0 / 1



NEW

Carro Racks Alto
Rack Trolley High
Chariot À Rack Élevé
Carrello Rack Alto
Hoher Tablettwagen Für

INOX STAINLESS STEEL 201

REF.	LEVELS	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11773	7	510	1700	560		0-0-1-0-0 / 1

NEW

GN / Carros
GN / Trolley



Ruedas pivotantes con freno en 2 de ellas.

Swivel castors with brakes on 2 of them.



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

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



Varilla de seguridad bilateral para bloquear las bandejas.

Safety rod on the side to lock the trays.



GN 1/1

18 NIVELES
18 LEVELS

GN 1/1

9 NIVELES
9 LEVELS

GN 2/1

18 NIVELES
18 LEVELS

60x40 CM

18 NIVELES
18 LEVELS

- **Ligeros. Fabricados en acero inoxidable AISI 201.**
  Lightweight. Made of AISI 201 stainless steel.
- **Resistentes. Soportan hasta 150 kg.**
  Resistant. Supports up to 150 kg.
- **Fácil montaje.**
  Easy assembly.

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

INOX STAINLESS STEEL 201

REF.	SIZE	LAYERS	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11769	GN 1/1	18	380	550	1735		0-0-1-0-0 / 1
11956	GN 1/1	9	380	550	1000		0-0-1-0-0 / 1
11770	GN 2/1	18	590	670	1735		0-0-1-0-0 / 1
11771	60x40	18	470	620	1735		0-0-1-0-0 / 1

LOGÍSTICA
LOGISTICS

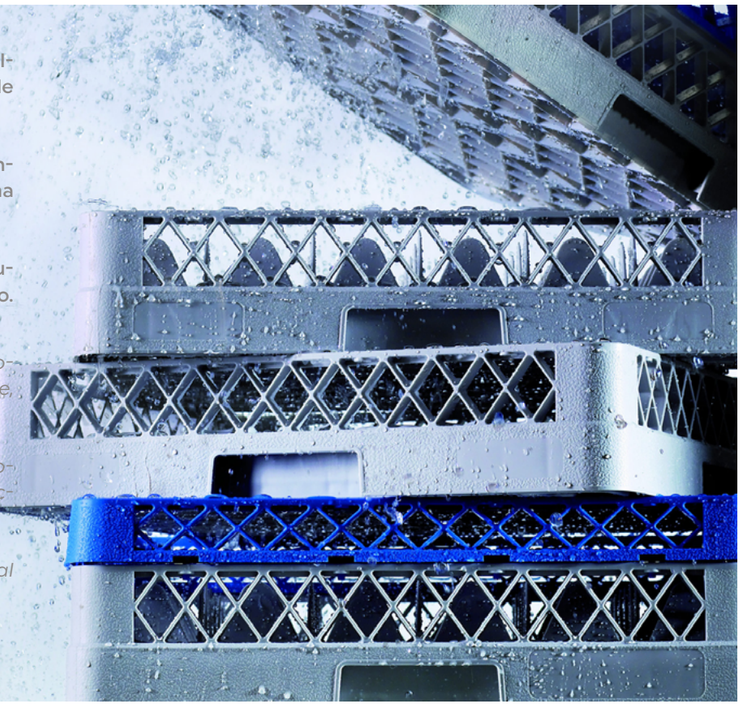
336 RACKS

336 CESTAS Y EXTENDERS
338 MONTADOS
340 COMPLEMENTOS

342 CONTENEDORES ISOTÉRMICOS
THERMOBOX

344 CARGADOR FRONTAL
347 CONTENEDORES

100°C



Racks industriales robustos para lavar, almacenar y transportar cualquier tipo de plato, vaso, copa, cubertería, etc.

El borde superior y la forma de los fondos están hechos para apilarlos de forma fácil y firme.

Los extensores permiten alcanzar la altura ideal para el almacenamiento y lavado.

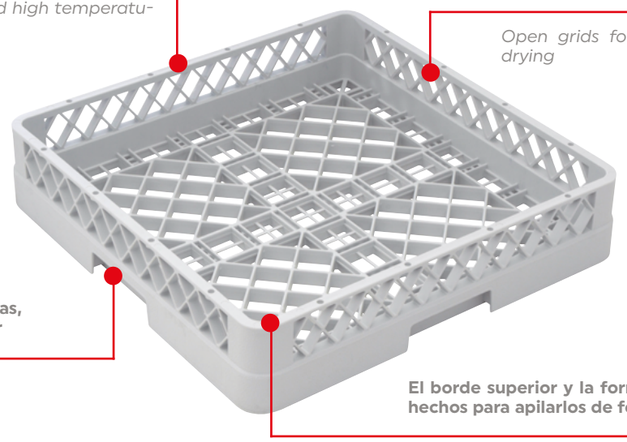
Robust industrial racks for washing, storing and transporting any type of plate, glass, cup, glassware, cutlery, etc.

The top edge and the shape of the bottoms are made for easy and firm stacking.

The extenders allow to reach the ideal height for storage and washing.

Fabricado en PP de alta calidad, apto para contacto alimentario, el mejor material contra productos químicos y altas temperaturas (hasta 100°C)

Made of high quality PP, suitable for food contact, the best material against chemicals and high temperatures (up to 100°C)



Rejillas abiertas para un perfecto lavado y secado

Open grids for perfect washing and drying

Las asas y las esquinas redondeadas, lo hacen seguro y fácil de manejar

Easily to handle four sides.

El borde superior y la forma de los fondos están hechos para apilarlos de forma fácil y firme

The top edge and the shape of the bottoms are made for easy and firm stacking

Racks.

PP POLYPROPYLENE

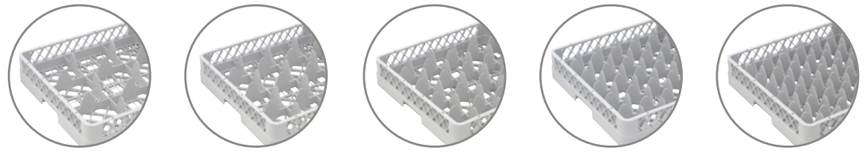
Cestas de lavado polipropileno
Polypropylene racks

Cesta de lavado universal
Universal rack
Universal rack
Rack universale
Universal rack

REF.	MEDIDA EXTERNA W(mm)	MEDIDA EXTERNA L(mm)	MEDIDA INTERNA W(mm)	MEDIDA INTERNA L(mm)	€	UE / MOQ
11039	500	500	476	476		1-0-6-0-0 / 6



A B C D E

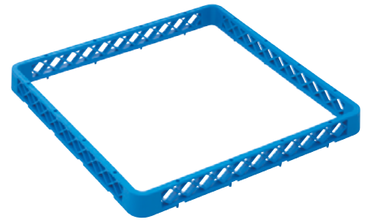


Cesta de lavado compartimento / Rack compartiment / Rack compartiment / Rack scomparto / Rack fächer

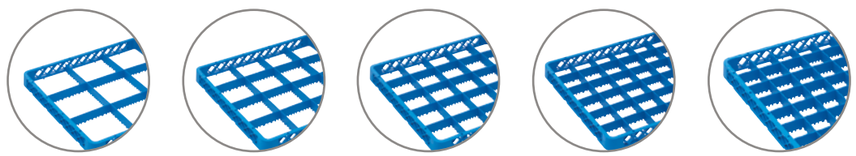
	REF.	MEDIDA EXTERNA W(mm)	MEDIDA EXTERNA L(mm)	MEDIDA INTERNA W(mm)	MEDIDA INTERNA L(mm)	COMPARTIMENTOS	€	UE / MOQ
A	**11040**	500	500	151	151	9		1-0-6-0-0 / 6
B	**11041**	500	500	115	115	16		1-0-6-0-0 / 6
C	**11042**	500	500	88	88	25		1-0-6-0-0 / 6
D	**11043**	500	500	73	73	36		1-0-6-0-0 / 6
E	**11044**	500	500	62	62	49		1-0-6-0-0 / 6

Extender universal
Universal extender
Universal extender
Extender universale
Universal extender

REF.	MEDIDA EXTERNA W(mm)	MEDIDA EXTERNA L(mm)	MEDIDA INTERNA W(mm)	MEDIDA INTERNA L(mm)	€	UE / MOQ
11048	500	500	476	476		1-0-12-0-0 / 12



A B C D E

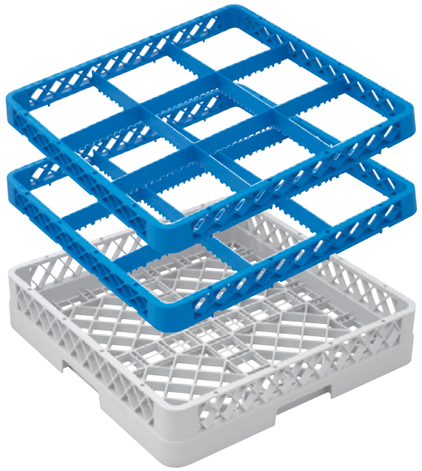


Extender compartimentos / Extender compartiment / Extender compartimen / Extender scomparto / Extender fächer

	REF.	MEDIDA EXTERNA W(mm)	MEDIDA EXTERNA L(mm)	MEDIDA INTERNA W(mm)	MEDIDA INTERNA L(mm)	COMPARTIMENTOS	€	UE / MOQ
A	**11049**	500	500	151	151	9		1-0-12-0-0 / 12
B	**11050**	500	500	115	115	16		1-0-12-0-0 / 12
C	**11051**	500	500	88	88	25		1-0-12-0-0 / 12
D	**11052**	500	500	73	73	36		1-0-12-0-0 / 12
E	**11053**	500	500	62	62	49		1-0-12-0-0 / 12

GUÍA DE MEDIDAS / GUIDE TO MEASURE

- **Monta tu propia altura según tus necesidades.**
  Set your own height according to your needs.
- **Fácil sistema de montaje y que permite adaptar los racks a tus productos.**
  Easy assembly system that allows you to adapt the racks to your products.
- **Se pueden añadir tantos suplementos como se desee.**
  You can add as many supplements as you wish.
- **Una vez montados no se pueden desmontar.**
  Once assembled, they cannot be disassembled.





PP POLYPRO-PYLENE · 100°C · FOOD CONTACT

Cesta de lavado para cubertería
Rack for cutlery
Rack pour les couverts
Rack per posate
Rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11045	500	500		1-0-6-0-0 / 6

Cesta de lavado para bandejas
Rack for trays
Rack pour plateaux
Rack per vassoi
Rack für tabletts



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11046	500	500		1-0-6-0-0 / 6

Cesta de lavado para vajilla
Rack for plates
Rack pour les plats
Rack per piatti
Rack für teller



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11047	500	500		1-0-6-0-0 / 6

Tapa para cesta de lavado
Rack lid
Rack couvercle
Rack coperchio
Rack deckel



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11076	500	500		1-0-12-0-0 / 12

Cesta para cubertería
Rack for cutlery
Rack pour les couverts
Rack per posate
Rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	COMPARTIMENTOS	€	UE / MOQ
11055			1		1-0-150-0-0 / 150
11054	430	205	8		1-0-10-0-0 / 10

Asa para cesta cubertería
Handle for rack for cutlery
Poignée pour rack pour les couverts
Manico per rack per posate
Griff für rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11079	500	500		1-0-10-0-0 / 10

Carro para cesta de lavado sin asa
Rack trolley without handle
Rack chariot sans poignee
Rack carrello senza maniglia
Rack wagen ohne griff



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11077	500	500		1-0-1-0-0 / 1

Carro para cesta de lavado con asa
Rack trolley with handle
Rack chariot avec poignee
Rack carrello con maniglia
Rack wagen mit griff



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11078	500	500		1-0-1-0-0 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

Carro Racks Alto
Rack Trolley High
Chariot À Rack Élevé
Carrello Rack Alto
Hoher Tablettwagen Für



REF.	CAPACIDAD	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11773	7	560	510	1735		1-0-6-0-0 / 6

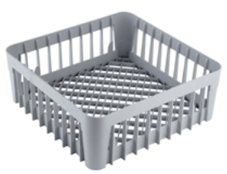
Especial para lavavajillas de barra.
Specially for countertop dishwashers

Rack 35,5 x 35,5
Rack
Rack
Rack
Rack



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11616	355	355	150		1-0-6-0-0 / 6

Rack 40 x 40
Rack
Rack
Rack
Rack



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11617	400	400	150		1-0-6-0-0 / 6

Empresa alemana fundada en 2001. Líder del mercado europeo con más de 100 cajas de EPP diferentes para el transporte de productos frescos, calientes o fríos.

German company founded in 2001. European market leader with more than 100 different EPP boxes for the transport of fresh, hot or cold products.



Conoce THERMOBOX y condiciones de venta en la página: 520
More about THERMOBOX and sales conditions in page: 520

Asa resistente para transportarla con una sola mano.

Sturdy handle for carrying with one hand.

Caja térmica adecuada que encaja perfectamente y es fácil de usar.

Proper cool box that fits perfectly and is easy to use.

Tapa hermética fácil de abrir y cerrar.

Airtight lid easy to open and close.

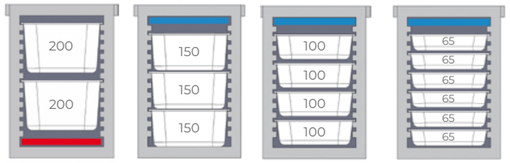




EPP
EXPANDED POLYPRO-PYLENE

GN / Cargador frontal
GN / Frontloader







Contenedor isotérmico carga frontal GN 93-12
Thermobox frontloader GN 93-12
Conteneur isotherme à ouverture frontal GN 93-12
Contenitore isotermico per carico frontale GN 93-12
Thermobox frontlader GN 93-12

REF.	COLOR	OUTSIDE W(mm)	OUTSIDE L(mm)	OUTSIDE H(mm)	INSIDE W(mm)	INSIDE L(mm)	INSIDE H(mm)	CARRILES(mm)	V(litros)	€
10416	●	440	645	625	335	530	525	12 - 32	93	

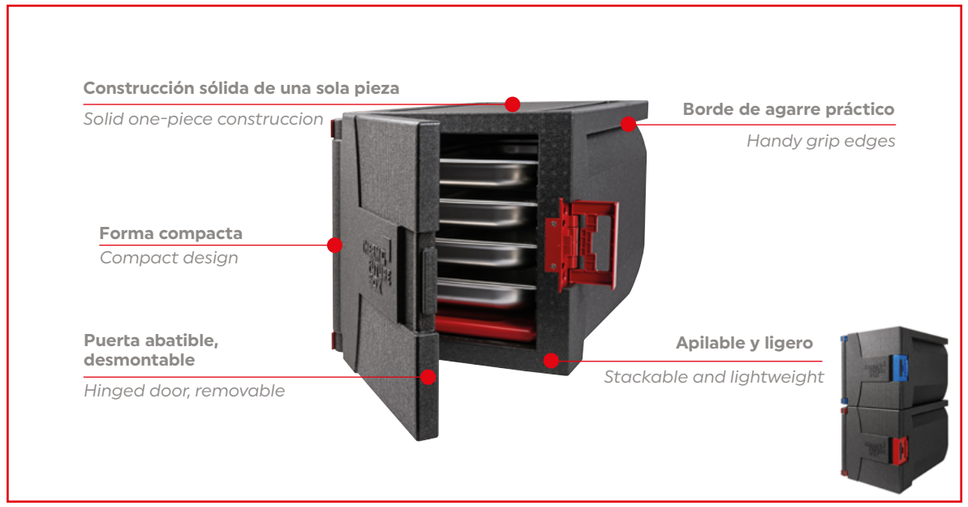




Set Rueda + Base
Wheels + Base Set
Kit Roue + Base
Set Ruota+ Base
Set Rad + Base

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€
11762	400	600	180	

EPP
EXPANDED POLYPRO-PYLENE







Contenedor isotérmico carga frontal GN 69-9
Thermobox frontloader GN 69-9
Conteneur isotherme à ouverture frontal GN 69-9
Contenitore isotermico per carico frontale GN 69-9
Thermobox frontlader GN 69-9

REF.	COLOR	OUTSIDE W(mm)	OUTSIDE L(mm)	OUTSIDE H(mm)	INSIDE W(mm)	INSIDE L(mm)	INSIDE H(mm)	CARRILES(mm)	V(litros)	€
10417	●	450	660	490	335	530	390	9 - 38	69	



Set Rueda + Base
Wheels + Base Set
Kit Roue + Base
Set Ruota+ Base
Set Rad + Base

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€
11763	400	600	180	





10409



10410



10411



10412

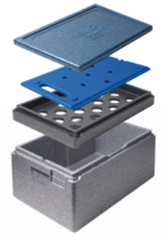


10413

GN SIZE

Contenedor isotérmico GN 1/1 PREMIUM
Thermobox GN 1/1 PREMIUM
Conteneur isotherme GN 1/1 PREMIUM
Contenitore isotermico GN 1/1 PREMIUM
Thermobox GN 1/1 PREMIUM

REF.	OUTSIDE W(mm)	OUTSIDE L(mm)	OUTSIDE H(mm)	INSIDE W(mm)	INSIDE L(mm)	INSIDE H(mm)	V(litros)	€
10409	400	600	180	337	538	117	21	
10410	400	600	230	337	538	167	30	
10411	400	600	280	337	538	217	39	
10412	400	600	320	337	538	257	46	
10413	400	600	400	337	538	337	61	





Cooling Top Gn 1/1 Premium
Cooling Top Gn 1/1 Premium
Plaque Réfrigérante Gn 1/1 Premium
Piano Di Raffreddamento Gn 1/! Premium
Gn-Kühlaufsatz 1/1 Premium

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€
11764	400	600	180	



10414



10415

GN SIZE

Contenedor isotérmico GN 1/1 DELUXE
Thermobox GN 1/1 DELUXE
Conteneur isotherme GN 1/1 DELUXE
Contenitore isotermico GN 1/1 DELUXE
Thermobox GN 1/1 DELUXE

REF.	OUTSIDE W(mm)	OUTSIDE L(mm)	OUTSIDE H(mm)	INSIDE W(mm)	INSIDE L(mm)	INSIDE H(mm)	V(litros)	€
10414	400	675	290	325	535	215	37	
10415	400	675	335	325	535	260	45	



Cooling Top Gn 1/1 Deluxe
Cooling Top Gn 1/1 Deluxe
Plaque Réfrigérante Gn 1/1 Deluxe
Piano Di Raffreddamento Gn 1/1 Deluxe
Gn-Kühlaufsatz 1/1 Deluxe

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€
11765	400	600	180	

EPP EXPANDED POLYPRO-PYLENE





Placa de calor
Hot Pack
Plaque chauffante
Piastra riscaldante
Wärme-akku

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	FORMATO	€
10423	325	530	25	GN 1/1	

Calentamiento en el horno (max. 30min a 85°C) y baño maría (max. 30min).
Heating in the oven (max. 30min at 85°C), microwave and bain-marie (max. 30min).





Placa de frío
Cold pack
Plaque eutectique
Piastra eutetica
Kühl-akku

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	FORMATO	€
10424	325	530	25	GN 1/1	

Refrigeración en el congelador (max. -12°C).
Cooling in the freezer (max. -12°C).





Contenedor isotérmico SHOPPING
Thermobox SHOPPING
Conteneur isotherme SHOPPING
Contenitore isotermico SHOPPING
Thermobox SHOPPING

REF.	COLOR	OUTSIDE W(mm)	OUTSIDE L(mm)	OUTSIDE H(mm)	INSIDE W(mm)	INSIDE L(mm)	INSIDE H(mm)	FROMATO	V(litros)	€
10420	●	285	360	365	220	300	310	GN 1/4	20	

THERMO FUTURE BOX®

EPP EXPANDED POLYPRO-PYLENE

Caja para las mejores soluciones logísticas. Tamaño de embalaje optimizado, apilable con los contenedores más comunes, adecuado para contenedores de tamaño GN.

Box for best logistical solutions! Optimized packaging size, stackable with most common stacking containers, suitable for GN size containers.

GN SIZE





Contenedor isotérmico BOXER
Thermobox BOXER
Conteneur isotherme BOXER
Contenitore isotermico BOXER
Thermobox BOXER

REF.	OUTSIDE W(mm)	OUTSIDE L(mm)	OUTSIDE H(mm)	INSIDE W(mm)	INSIDE L(mm)	INSIDE H(mm)	V(litros)	€
10422	395	595	290	340	540	230	42	

Tamaño cuadrado optimizado. Con asas empotradas y tapa hermética. Para recipientes GN 2/3, pizza o pasteles.

Optimized square size. With recessed grips, tight fitting lid. For containers GN 2/3, pizza or cakes.

GN SIZE





Contenedor isotérmico pizza BOXER
Thermobox pizza BOXER
Conteneur isotherme pizza BOXER
Contenitore isotermico pizza BOXER
Thermobox pizza BOXER

REF.	OUTSIDE W(mm)	OUTSIDE L(mm)	OUTSIDE H(mm)	INSIDE W(mm)	INSIDE L(mm)	INSIDE H(mm)	V(litros)	€
10421	400	415	265	350	365	210	27	



10418

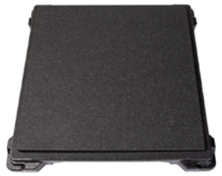


10419

Contenedor isotérmico ALLROUND 60/40
Thermobox ALLROUND 60/40
Conteneur isotherme ALLROUND 60/40
Contenitore isotermico ALLROUND 60/40
Thermobox ALLROUND 60/40

REF.	OUTSIDE W(mm)	OUTSIDE L(mm)	OUTSIDE H(mm)	INSIDE W(mm)	INSIDE L(mm)	INSIDE H(mm)	V(litros)	€
10418	485	660	260	425	625	200	53	
10419	485	685	360	425	625	300	80	

EPP
EXPANDED POLYPRO-PYLENE





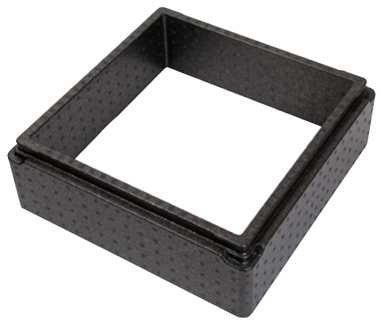
- Base llana y robusta de 350 x 350 mm sin bordes.
  Sturdy, flat base 350 x 350 mm without edges.
- Cierre seguro.
  Secure locking.
- Superficie antideslizante.
  Non-slip surface.

- Apilable con otros contenedores.
  Stackable with other containers.
- Sistema de bloqueo en la base.
  Locking system at the base.



Cake Box
Cake Box
Boîte À Gâteau
Scatola Per Torta
Kuchenvitrine

REF.	OUTSIDE W(mm)	OUTSIDE L(mm)	OUTSIDE H(mm)	INSIDE W(mm)	INSIDE L(mm)	INSIDE H(mm)	V(litros)	€
11766	400	415	280	350	350	175	21	





Extender Cake Box
Extender Cake Box
Extension Boîte À Gâteau Noir
Estensore Per Scatola Torta
Erweiterung Kuchenvitrine

REF.	OUTSIDE W(mm)	OUTSIDE L(mm)	OUTSIDE H(mm)	INSIDE W(mm)	INSIDE L(mm)	INSIDE H(mm)	V(litros)	€
11767	410	410	135	350	350	120		

THERMO FUTURE BOX®

EPP
EXPANDED POLYPRO-PYLENE

Contenedor Isotérmico
Thermobox

SALA
DINING ROOM

354 VAJILLA / TABLEWARE

354 PLAISIR
360 DIM SUM
362 PEANA
364 AMBAR

368 PRESENTACIÓN / PRESENTATION

368 BAUHAUS
374 TABLAS PRESENTACIÓN

376 MINIATURAS / MINIATURES

376 INOX Y COBRE
378 INOX
380 FREIDORAS
381 PAPEL ANTIGRASA
382 HIERRO FUNDIDO
384 HIERRO ESMALTADO
388 MADERA HAYA
390 VAPORERAS

392 SERVICIO MESA / TABLE TOP

392 CHAMPAGNERAS
396 PANERAS
400 VINAGRERAS
402 ACCESORIOS

Plaisir



La colección PLAISIR está compuesta de platos de porcelana perfectos para servir pequeñas porciones de alimentos, lo que permite una presentación elegante y cuidada de las elaboraciones. Su belleza realza la apariencia de los alimentos, convirtiendo una simple porción de comida en una experiencia culinaria especial.

PLAISIR puede ser utilizado para crear composiciones visuales atractivas en la mesa, combinando diferentes colores y diseños para lograr una estética única. Además, suelen ser parte integral de la vajilla de alta gama, aportando un toque de lujo y sofisticación a cualquier evento o comida.

The PLAISIR collection is composed of porcelain plates that are perfect for serving small portions of food, allowing for an elegant and carefully prepared presentation of food. Its beauty enhances the appearance of the food, turning a simple portion of food into a special culinary experience.

PLAISIR can be used to create attractive visual compositions on the table, combining different colours and patterns to achieve a unique aesthetic. In addition, they are often an integral part of high-end tableware, bringing a touch of luxury and sophistication to any event or meal.



PLAISIR
Collection.



PORCE-LAIN

FOOD CONTACT

Plaisir

Vajilla / Tableware



PLAISIR 1.1

REF.	COLOR	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10668	NEGRO	101	82	42		1-4-72 / 4
10879	BLANCO	101	82	42		1-4-72 / 4



PLAISIR 1

REF.	COLOR	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10669	NEGRO	81	70	34		1-4-72 / 4
10880	BLANCO	81	70	34		1-4-72 / 4

STACKABLE



PLAISIR 2

REF.	COLOR	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10670	NEGRO	124	93	35		1-4-72 / 4
10881	BLANCO	124	93	35		1-4-72 / 4

STACKABLE



PLAISIR 3

REF.	COLOR	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10671	NEGRO	134	55	21		1-4-72 / 4
10882	BLANCO	134	55	21		1-4-72 / 4

PORCE-LAIN · FOOD CONTACT

Plaisir

Vajilla / Tableware

STACKABLE



PLAISIR 4

REF.	COLOR	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10672	NEGRO	116	71	31		1-4-72 / 4
10883	BLANCO	116	71	31		1-4-72 / 4



STACKABLE

PLAISIR 5

REF.	COLOR	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10673	NEGRO	164	118	43		1-4-72 / 4
10884	BLANCO	164	118	43		1-4-72 / 4



STACKABLE

PLAISIR 4 XL

REF.	COLOR	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10958	NEGRO	240	145	65		1-4-24 / 4
10960	BLANCO	240	145	65		1-4-24 / 4



STACKABLE

PLAISIR 5 XL

REF.	COLOR	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10959	NEGRO	247	230	30		1-4-32 / 4
10961	BLANCO	247	230	30		1-4-32/ 4



PLAISIR 6

REF.	COLOR	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10674	NEGRO	129	83	39		1-4-72 / 4
10885	BLANCO	129	83	39		1-4-72 / 4

STACKABLE



PLAISIR 7

REF.	COLOR	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10675	NEGRO	125	114	26		1-4-72 / 4
10886	BLANCO	125	114	26		1-4-72 / 4



PLAISIR 8

REF.	COLOR	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10676	NEGRO	124	80	33		1-4-72 / 4
10887	BLANCO	124	80	33		1-4-72 / 4







Dim Sum S

REF.	Ø(mm))	€	UE / MOQ
11588	128		1-1-18-0-0 - 1



Dim Sum L

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
11590	186		1-1-2-0-0 / 1



Vajilla porcelana
Porcelain tableware



Peana blanca
Base white
Base blanc
Base bianca
Basis weiss

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11591	155	84		1-3-24-0-0 / 3



Peana negra
Base black
Base noir
Base nera
Base schwarz

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11592	155	84		1-3-24-0-0 / 3



Peana oval blanca
Base oval white
Base ovale blanc
Base ovale bianca
Basis ovale weiss

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11593	309	168	88		1-3-9-0-0 / 3





Conoce UTSET en la página: 504
More about UTSET in page: 504

GLASS

Bol cristal
Glass bowl
Bol en verre
Ciotola in vetro
Kristallkugel



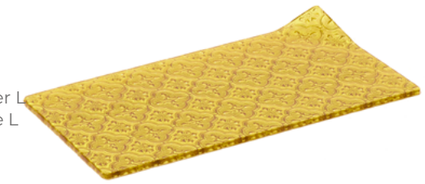
REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10788	190	45		0-4-16-0-0 / 4

Bol cristal
Glass bowl
Bol en verre
Ciotola in vetro
Kristallkugel



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10789	150	40		0-4-48-0-0 / 4

Base Cristal L
Glass Dish Amber L
Assiette En Verre L
Piatto In Vetro L
Glasteller L



REF.	L(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
10792	270	170		0-4-24-0-0 / 4

Base Cristal M
Glass Dish Amber M
Assiette En Verre M
Piatto In Vetro M
Glasteller M



REF.	L(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
10793	120	240		0-4-48-0-0 / 4

Base Cristal S
Glass Dish Amber S
Assiette En Verre S
Piatto In Vetro S
Glasteller S



REF.	L(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
10794	120	120		0-4-96-0-0 / 4

Soporte snacks mini
Glass Mini Snack Stand
Support En-Cas En Verre Mini
Supporto Snacks In Vetro Mini
Snack-Theke Mini



REF.	L(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
11797	150	50		0-4-72-0-0 / 4

NEW



Soporte Snacks Cristal Cuadrado
Glass Square Snack Stand
Support En-Cas En Verre
Supporto Snacks In Vetro
Basso Snack-Theke Glas

REF.	SIZE	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11798	BAJO	120	105	30		0-4-32-0-0 / 4
11799	ALTO	115	115	50		0-4-32-0-0 / 4

Soporte tacos cristal doble
Double glass support
Support double verre
Supporto vetro doppio
Doppelte glashalterung



REF.	L(mm)	H(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
10791	180	50	60		0-4-24-192-384 / 4

GLASS

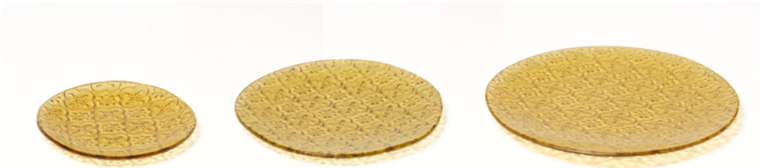
NEW



Soporte Snacks Cristal rectangular
Glass Oblong Snack Stand
Support En-Cas En Verre Rectangulaire
Supporto Snacks In Vetro rettangolare
Snack-Theke Glas Rechteckig

REF.	SIZE	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11800	BAJO	210	60	28		0-4-36-0-0 / 4
11801	ALTO	210	90	45		0-4-36-0-0 / 4

NEW



Plato Tiro Cristal Redondo
Glass Plate Round
Assiette Resto En Verre Ronde
Piatto Tiro In Vetro Rotondo
Runder Glasteller Tiro

REF.	SIZE	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11802	S	140	13		0-4-96-0-0 / 4
11803	M	180	13		0-4-40-0-0 / 4
11804	L	220	13		0-4-40-0-0 / 4

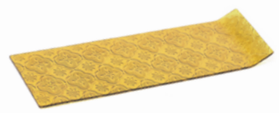
NEW



Soporte Cristal Redondo 3 Patas
Glass Stand Round 3 Feet
Support En Verre Rond 3 Pieds
Supporto In Vetro Rdo 3 Gambe
Runder Glasaufsteller Mit 3 Füssen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11805	140	13		0-4-96-0-0 / 4

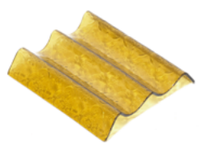
NEW



Teja Cristal Ambar
Patterned Glass Amber Roof Tile
Assiette Tuile En Verre Ambre
Tegola Di Vetro Ambar
Glasziegel Bernstein

REF.	L(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
11943	300	90		0-4-48-0-0 / 4

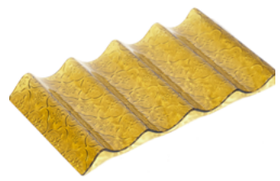
NEW



Zigzac 2 Tacos
Zigzag 2 Tacos
Zigzag 2 Tacos
Zigzag 2 Tacos
Zigzag 2 Tacos

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11806	140	130	16		0-4-48-0-0 / 4

NEW



Zigzac 4 Tacos
Zigzag 4 Tacos
Zigzag 4 Tacos
Zigzag 4 Tacos
Zigzag 4 Tacos

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11807	140	250	18		0-4-32-0-0 / 4

Conoce UTSET en la página: 504
More about UTSET in page: 504

Bauhaus

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2023



Set de maderas de presentación, concebidas tanto para un uso doméstico como para la cocina de autor, ya que las medidas están adaptadas a las últimas pautas de Gastronorm.

Con una estética atrayente por su simplicidad, Bauhaus es una propuesta versátil que enriquece rituales alrededor de una mesa como un aperitivo, momento de los postres o simplemente un brunch en casa con amigos.

La madera es un material natural que aporta un toque de calidez y sofisticación a cualquier mesa.



A set of presentation boards, conceived from a domestic use to the signature cuisine, as the measurements are adapted to the latest Gastronorm guidelines.

With an appealing aesthetic for its simplicity, Bauhaus is a versatil proposal that enriches rituals around the table such as an aperitif, the dessert moment or simply a brunch at home with friends.

Wood is a natural material that adds a touch of warmth and sophistication to any table.



Tabla presentación / Presentation table

Bauhaus

Presentación / Presentation



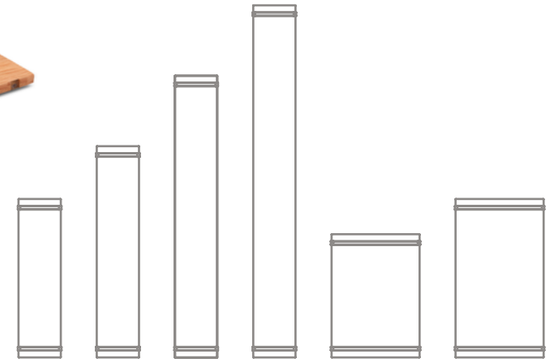
Las tablas vienen preparadas con una muesca para encajar y atornillar los aros.

The tables come prepared with a notch to fit and screw the rings.





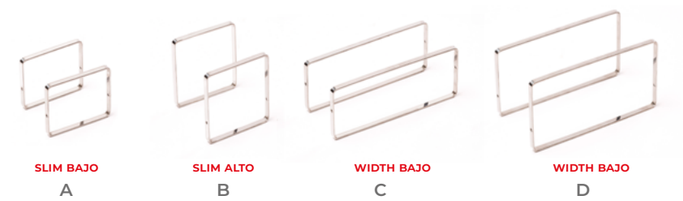
Tabla presentación
Wooden table for table service
Table en bois pour service de table
Tavolo in legno per servizio a tavola
Holztisch für tischservice



	REF.	MODELO	L(mm)	W(mm)	H(mm)	**AROS COMPATIBLES** / COMPATIBLE RINGS	€	UE / MOQ
A	**9985**	SLIM S	120	450	15	10648, 10649		1-0-24 / 1
B	**9986**	SLIM M	120	600	15	10648, 10649		1-0-20 / 1
C	**9987**	SLIM L	120	800	15	10648, 10649		1-0-12 / 1
D	**9988**	SLIM XL	120	1000	15	10648, 10649		1-0-10 / 1
E	**9989**	WIDTH S	250	350	15	10719, 10720		1-0-16 / 1
F	**9990**	WIDTH M	250	450	15	10719, 10720		1-0-12 / 1

INOX STAINLESS STEEL **201**

Pack 2 Aros
Pack 2 st/st ring
Pack 2 anneau en acier
Pack 2 anello in acciaio
Pack 2 stahlring



	REF.	L(mm)	H(mm)	**COMPATIBLE CON TABLA** / COMPATIBLE WITH TABLE	€	UE / MOQ
A	**10648**	120	90	SLIM		1-15-60 / 2
B	**10649**	120	120	SLIM		1-15-60 / 2
C	**10719**	250	90	WIDTH		1-15-60 / 2
D	**10720**	250	120	WIDTH		1-15-60 / 2



Sistema modular a 2 alturas. Madera y aros se venden por separado.

Modular system at 2 heights. Wood and rings are sold by separately.

Aro de acero inoxidable.

INOX STAINLESS STEEL 201

Stainless steel ring.



OAK WOOD

Tablas de madera de roble.

Oak wood presentation table.

Bauhaus

Presentación / Presentation

Escoge la medida de la tabla de madera y la altura de los aros para personalizar tu tabla de presentación.

Choose the size of the wooden board and the height of the hoops to customize your presentation board.



ESCOGE TU KIT / *CHOOSE YOUR KIT*

KIT:



REF. KIT	**REF.** TABLA +	**REF.** ARO	=	**DESCRIPCIÓN**	€	UE / MOQ
11170	9985	10648		TABLA SLIM S + ARO SLIM BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11171	9985	10649		TABLA SLIM S + ARO SLIM ALTO		1-0-0-0-0 / 1
11172	9986	10648		TABLA SLIM M + ARO SLIM BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11173	9986	10649		TABLA SLIM M + ARO SLIM ALTO		1-0-0-0-0 / 1
11174	9987	10648		TABLA SLIM L + ARO SLIM BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11175	9987	10649		TABLA SLIM L + ARO SLIM ALTO		1-0-0-0-0 / 1
11176	9988	10648		TABLA SLIM XL + ARO SLIM BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11177	9988	10649		TABLA SLIM XL + ARO SLIM ALTO		1-0-0-0-0 / 1
11178	9989	10719		TABLA WIDTH S + ARO WIDTH BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11179	9989	10720		TABLA WIDTH S + ARO WIDTH ALTO		1-0-0-0-0 / 1
11180	9990	10719		TABLA WIDTH M + ARO WIDTH BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11181	9990	10720		TABLA WIDTH M + ARO WIDTH ALTO		1-0-0-0-0 / 1



Tabla madera
Wooden table
Table en bois
Tavolo in legno
Eichenholztisch

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11016	330	230	20		1-0-4-0-0 / 4
11017	390	280	20		1-0-4-0-0 / 4

***** **En caso de poner comida directamente en la bandeja, recomendamos el uso de papel anti-grasa.**

If food is placed directly on the tray, we recommend the use of greaseproof paper.



Bandeja madera bambú
Bamboo tray
Plateau en bambou
Vassoio in bambù
Bambus-tablett

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10998	200	100	30		1-0-4-0-0 / 4
10999	300	200	30		1-0-4-0-0 / 4
11000	400	300	30		1-0-4-0-0 / 4
11001	530	320	45		1-0-4-0-0 / 4



Pizarra + Base acacia
Slate board +Acacia base
Ardoise + Socle acacia
Ardesia + Base in acacia
Schiefer + Basis aus akazie

***** **Acabado brillo** / *Gloss finish*

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11574	550	345	20		1-0-0-0-0 / 1
11575	340	285	15		1-0-0-0-0 / 1
11576	340	195	15		1-0-0-0-0 / 1
11577	320	320	15		1-0-0-0-0 / 1







Pizarra
Slate board
Ardoise
Ardesia
Schiefer

REF.	FORMATO	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11002	1/1	530	325	5		1-0-6-0-0 / 4
11003	1/2	325	265	5		1-0-10-0-0 / 4
11004	1/3	325	175	5		1-0-15-0-0/ 4
11572		300	300	5		1-0-0-0-0 / 1

COMPATIBLE CON /
COMPATIBLE WITH:
11005, 11006, 11007, 11573



Base madera para pizarra
Base for slate tray
Socle pour plateau ardoise
Base per vassoio in ardesia
Basis für schieferfach

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11005	550	345	20		1-0-10-0-0 / 4
11006	345	285	15		1-0-20-0-0 / 4
11007	345	195	15		1-0-40-0-0 / 4
11573	320	320	15		1-0-0-0-0 / 1

COMPATIBLE CON /
COMPATIBLE WITH:
11002, 11003, 11004, 11572

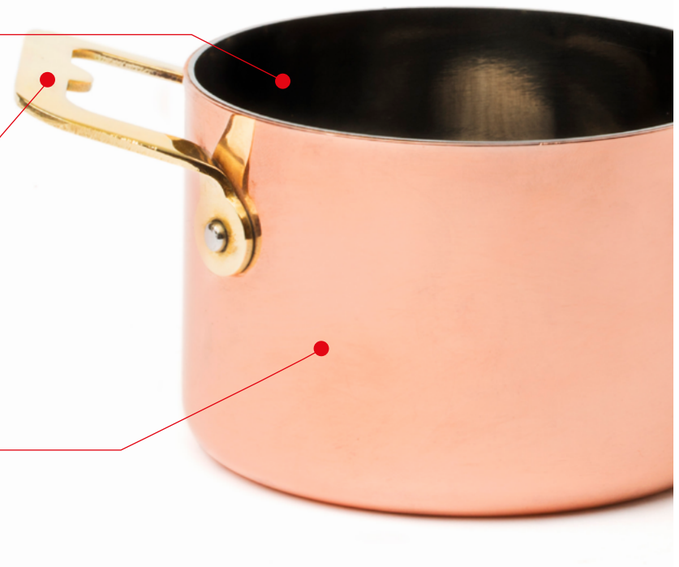
Inox y cobre / Stainless Steel and copper

Capa interior acero inoxidable.
Total seguridad para el contacto alimentario.

Stainless steel interior.
Food contact total security.

Asas de bronce.

Brass handles.



CONDUCTIVIDAD TÉRMICA

Capa exterior cobre.
Facilita la cocción gracias a que este material ayuda a crear una distribución uniforme del calor por toda la superficie.

Copper exterior.
Facilitates the cooking because this material helps to create a uniform distribution of heat on all the surface.

Inox / Stainless Steel





Mini sartén doble pared
Mini fry pan dual body
Mini poêle double paroi
Mini padella doppia parete
Copper mini pfanne dualer körper

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7493	120	35		1-6-48-192-384 / 1



Mini olla doble pared
Mini casserole dual body
Mini casserole double paroi
Mini pentola doppia parete
Mini kasserole dualer körper

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7495	90	60		1-6-48-192-384 / 1



Mini cazo doble pared
Mini saucepan dual body
Mini casserole double paroi
Mini casseruola doppia parete
Mini sauteuse dualer körper

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7491	70	50		1-6-48-288-864 / 1



Mini paella doble pared
Mini paella dual body
Mini paella double paroi
Mini paella doppia parete
Mini paella pfanne dualer körper

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7497	120	25		1-6-48-288-576 / 1



PACKAGING
HANG TAG



Mini sartén inox
Mini fry pan inox
Mini poêle inox
Mini padella inox
Mini pfanne edelstah

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7492	100	30		1-6-48-192-384 / 1



Mini olla inox
Mini casserole inox
Mini casserole inox
Mini pentola inox
Mini kasserole edelstahl

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7494	90	60		1-6-48-192-384 / 1



Mini cazo inox
Mini saucepan inox
Mini casserole inox
Mini casseruola inox
Mini sauteuse edelstahl

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7490	70	50		1-6-48-288-864 / 1



Mini wok inox
Mini wok inox
Mini wok inox
Mini wok inox
Mini wok edelstahl

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7496	110	50		1-6-48-192-384 / 1



PACKAGING
HANG TAG





Cubo snack
Snack bucket
Bol à aperitif
Vaschetta snack
Snack eimer

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7104	125	130	800		1-6-24-72-144 / 6
7103	85	90	320		1-6-24-192-576 / 6
7102	70	75	200		1-6-24-288-864 / 6



Mini cubo inox
Inox mini bin
Mini seau inox
Mini bidone inox
Mini behälter edelstahl

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7500	150	140	1500		1-6-48-144-432 / 6
7499	130	120	850		1-6-48-192-768 / 6
7498	90	90	350		1-6-48-576-1152 / 6



Lechera snack
Snack milk pot
Pot à lait snack
Latteria snack
Snack molkerei

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7105	45	50	45		1-6-24-384-1536 / 6
7106	75	100	80		1-6-24-192-384 / 6



Rustidera snack
Snack lasagna pan
Plat à rôtir snack
Rostiera snack
Snack lasagneform

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7107	95	145	400		1-6-24-168-336 / 6

INOX STAINLESS STEEL 430



Cesto cuadrado
Square basket
Panier à frites carré
Cestino quadrato da frittura
Quadratischer korb

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7482	SILVER	100	90	70		1-12-144-576-576 / 6
7483	GOLD	100	90	70		1-12-144-576-576 / 6
7484	BLACK	100	90	70		1-12-144-576-576 / 6



Cesto cuadrado
Square basket
Panier à frites carré
Cestino quadrato da frittura
Quadratischer korb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7485	130	110	90		1-12-144-576-576 / 6



Mini freidora cuadrada
Mini square fryer
Mini friteuse
Mini friggitore
Quadratischer mini fittierkorb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7488	110	110	50		1-12-48-192-384 / 6



Cesto redondo
Round basket
Panier à frites rond
Cestino rotondo da frittura
Runder korb

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7480	80	85		1-12-144-576-576 / 6
7481	90	125		1-12-144-576-576 / 6



Cono chips
Cone for chips
Cornet de frites
Cono per patatine fritte
Kegel für pommes

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7487	110	230		1-12-144-576-576 / 6



Cesto rectangular
Rectangular basket
Panier à frites rectangulaire
Cestino rettangolare per frittura
Rechteckiger korb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7486	210	100	40		1-6-72-288-288 / 6



Cesto con asas
Basket with handles
Panier à frites avec des poignées
Cestino da frittura maniglie
Korb mit griffen

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7489	110	85	55		1-12-72-720-1440 / 6

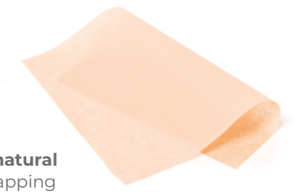






Envoltorio antigrasas blanco
White greaseproof wrapping
Emballage anti-graisse blanc
Foglio carta antigrasso bianco
Pergamentpapier weiss

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7678	200	250		1K-8K-48K-336K / 1K
7676	280	340		1K-4K-24K-168K / 1K
NEW **11991**	200	120		1-1K-8K / 1K
NEW **11992**	300	20		1-1K-4K /1K



Envoltorio antigrasas natural
Natural greaseproof wrapping
Emballage anti-graisse naturel
Foglio carta antigrasso naturale
Pergamentpapier natur

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7677	280	340		1K-4K-24K-168K / 1K



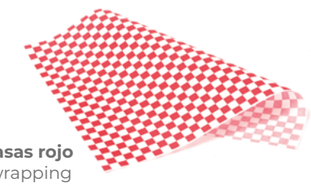
Envoltorio antigrasas times natural
Times natural greaseproof wrapping
Emballage anti-graisse times natural
Foglio carta antigrasso times naturale
Pergamentpapier weiss times natural

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8809	280	340		1K-4K-24K-168K / 1K



Envoltorio antigrasas negro
Black greaseproof wrapping
Emballage anti-graisse noir
Foglio carta antigrasso nero
Pergamentpapier schwarz

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7674	280	340		1K-4K-24K-168K / 1K



Envoltorio antigrasas rojo
Red greaseproof wrapping
Emballage anti-graisse rouge
Foglio carta antigrasso rosso
Pergamentpapier rot

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7675	280	340		1K-4K-24K-168K / 1K

TRADICIÓN COLLECTION



Mini caldero 3 patas
Mini cooking pot 3 feet
Mini cocotte en fonte 3 pieds
Mini casseruola di ghisa 3 piedi
Gusseisen mini kasserole m. 3 füßen

COMPATIBLE CON:
7789



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7510	110	95	35		1-6-12-96-288 / 1



Mini sartén cuadrada
Mini square pan
Mini poêle carrée en fonte
Mini padella quadrata di ghisa
Gusseisen quadratische mini pfanne

COMPATIBLE CON:
7791



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7503	140	140	30		1-6-12-96-384 / 1



Mini olla oval
Mini oval casserole
Mini cocotte ovale en fonte
Mini casseruola ovale di ghisa
Gusseisen ovale mini kasserole

COMPATIBLE CON:
7790



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7506	95	125	55	270		1-6-12-48-144 / 1



Mini sartén redonda 2 asas
Mini round pan 2 handles
Mini poêle ronde en fonte 2 poignets
Mini padella rotonda di ghisa 2 manici
Gusseisen runde mini pfanne m. 2 griffen

COMPATIBLE CON:
7789



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7508	122	30		1-6-24-144-576 / 1





Mini sartén
Mini pan
Mini poêle en fonte
Mini padella di ghisa
Gusseisen mini pfanne

COMPATIBLE CON:
7789



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7502	90	25		1-6-24-192-768 / 1



Mini sartén
Mini pan
Mini poêle en fonte
Mini padella di ghisa
Gusseisen mini pfanne

COMPATIBLE CON:
7789



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7501	130	15		1-6-24-192-768 / 1



Mini sartén oval 2 asas
Mini oval pan 2 handles
Mini poêle ovale en fonte 2 poignets
Mini padella ovale di ghisa 2 manici
Gusseisen ovale mini pfanne m. 2 griffen

COMPATIBLE CON:
7790



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7507	180	126	35		1-6-24-96-288 / 1



Mini sartén redonda 2 asas
Mini round pan 2 handle
Mini poêle ronde en fonte 2 poignets
Mini padella rotonda di ghisa 2 manici
Gusseisen runde mini pfanne m. 2 griffen

COMPATIBLE CON:
7789



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7509	145	30		1-6-24-144-576 / 1





1. **Lavar antes del primer uso.**
Wash before first use.

2. **Después de cada uso, dejar enfriar y lavar a mano.**
After each use, leave to cool and wash by hand.

3. **Untar con aceite para una mejor conservación.**
Spread with oil for better preservation.

* **Nuestras piezas de hierro fundido no son antidherentes.**
Our cast iron griddles are not non-stick items.



Mini olla
Mini casserole
Mini cocotte en fonte
Mini casseruola di ghisa
Gusseisen mini kasserole

COMPATIBLE CON:
7789



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7504	140	110	60		1-6-12-48-144 / 1



Mini olla
MIni casserole
Mini cocotte en fonte
Mini casseruola di ghisa
Gusseisen mini kasserole

COMPATIBLE CON:
7789



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7505	110	60	35		1-6-24-96-288 / 1

OAK WOOD

Soporte madera
Wooden board
Support en bois
Table di legno
Holzplatte


ROUND


OVAL


SQUARE

REF.	MODEL	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7789	ROUND	150	150		1-6-12-168-504 / 1
7790	OVAL	200	140		1-6-12-144-432 / 1
7791	SQUARE	160	160		1-6-12-144-432 / 1



PACKAGING
BELT





Cuenco rectangular
Rectangular pie dish
Bol rectangulaire
Ciotola rettangolare
Eisenschälchen rechteckig

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7517	145	200	40		1-12-48-480-1600/ 12
7516	130	180	35		1-12-96-768-2304 / 12
7515	120	160	30		1-12-96-864-2592 / 12



Cuenco rectangular
Rectangular pie dish
Bol rectangulaire
Ciotola rettangolare
Eisenschälchen rechteckig

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7520	145	200	40		1-12-48-432-1296 / 12
7519	130	180	35		1-12-96-768-2304 / 12
7518	120	160	30		1-12-96-864-2592 / 12



Plato llano
Flat plate
Assiette plate
Piatto piano
Flacher teller



Plato hondo
Deep plate
Plat creux
Piatto fondo
Tiefer teller



Plato postre
Dessert plate
Assiette dessert
Piatto dessert
Dessertteller

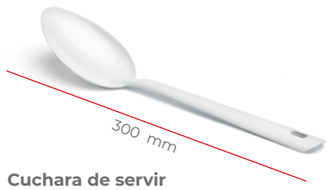
REF.	SIZE	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10909	PLATO LLANO	260	20		0-12-48-0-0 / 12
10910	PLATO HONDO	220	35		0-12-48-0-0 / 12
10908	PLATO POSTRE	200	15		0-12-96-0-0 / 12



Cuchara de té
Tea spoon
Cuillère à thé
Cucchiaio da tè
Teelöffel



Cuchara de mesa
Table spoon
Cuillère de table
Cucchiaio da tavola
Tafellöffel



Cuchara de servir
Server spoon
Cuillère servir
Cucchiaio da portata
Servierlöffel

REF.	SIZE	L(mm)	€	UE / MOQ
7511	CUCHARA DE TÉ	150		1-12-120-3000-6000 / 12
7512	CUCHARA DE MESA	200		1-12-120-3000-6000 / 12
7513	CUCHARA DE SERVIR	300		1-10-50-1600-3200 / 10



Vaso para dipear
Dip cup
Mini coupe pour tremper
Bicchiere per sugo
Eisen dipschale

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7530	70	30	100		1-12-96-1152-2304 / 12
7529	60	40	90		1-12-96-1920-3840 / 12



Lechera
Creamer
Laitière
Bidone del latte
Eisenkännchen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7514	70	65	190		1-12-96-384-768 / 12



Vaso alto
Taller tumbler
Coupe hauteur
Bicchiere
Emaillierter

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7528	80	120	400		1-12-48-192-384 / 12
7527	80	90	290		1-12-96-384-768 / 12



Taza
Mug
Tasse
Tazza
Eisenbecher

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7522	70	70	250		1-12-96-384-1152 / 12
7521	60	45	100		1-12-96-384-1152 / 12



Cazuela 2 asas
Casserole 2 handle
Casserole 2 poignées
Casseruola 2 manici
Kasserole mit griff

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7525	100	50	310		1-12-96-384-768 / 12



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Eisenschale

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7526	140	60	510		1-12-48-576-1152 / 12







Fuente acero esmaltada con asas
Deep enamelled fry pan with handles
Poele haute avec anses
Padella smaltata con manici
Emaillierte platte mit griffen

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10934	120		1-6-48 / 6
10935	160		1-6-48 / 6
10936	200		1-6-48 / 6



Sartén honda
Deep frying pan
Poêle profonde
Padella
Mini-pfannen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7826	140	38		1-10-60-360-1020 / 10
7827	160	43		1-10-50-200-1000/ 10
7828	180	48		1-6-36-1008-1008 / 6
7829	200	53		1-6-42-924-924 / 6



Paellera
Paella pan
Poêle à paella
Padella
Paella-pfannen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7792	100	20		1-10-100-300-1000 / 10
7793	120	22		1-10-100-400-1000 / 10
7794	150	24		1-10-80-320-960 / 10
7795	200	26		1-6-36-648-648 / 6



Cazuela 2 asas marrón
Brown casserole 2 handle
Casserole émaillé 2 poignées brown
Casseruola ferro smaltato 2 manici brown
Emaillierte kasserole mit griff brown

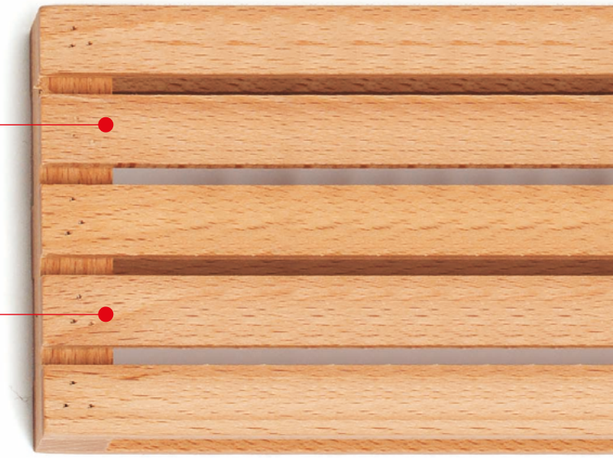
REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7524	100	50	310		1-12-96-384-768 / 6



Mini cazuela 2 asas marrón
Brown mini casserola 2 handle
Mini casserole émaillé 2 poignées brown
Mini casseruola ferro smaltato 2 manici brown
Emaillierte mini kasserole mit griff brown

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7523	100	30	125		1-12-48-576-1728 / 6





Madera de haya de alta calidad.

High quality beech wood.

Acabados con aceites naturales que protegen y alargan la durabilidad de las piezas.

Finishes with natural oils that protect and prolong the pieces durability.



Mini palé
Mini pallet
Mini palette
Mini bancale
Mini palette



REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7548	200	120	35		0-3-36-288-864 / 3
NEW **11965**	180	300	35		1-0-20-0-0 / 1



Mini caja cuadrada
Mini square box
Mini cagette carrée en bois
Mini cassetta legno quadrata
Quadratische mini holzbox

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7544	170	170	70		1-0-12-48-144 / 6
7545	210	210	70		1-0-12-72-216 / 6



Mini caja rectangular
Mini rectangular wooden box
Mini cagette rectangulaire
Mini cassetta legno rettangolare
Rechteckige mini holzbox

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7542	150	100	50		1-0-32-128-384 / 6
7543	230	130	70		1-0-12-48-144 / 6
7546	240	160	70		1-0-12-48-144 / 6



Mini caja
Mini wooden box
Mini cagette en bois
Mini cassetta legno
Mini holzbox

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7539	125	80	90		1-0-24-192-384 / 6
7540	130	170	90		1-0-12-36-288 / 6



Vaporeras / Steamer

BAMBOO WOOD

DIM-SUM

Vaporera bambú
Bamboo Steamer
Vapocuiseur Bambou
Vaporiera Bamboo
Bambusdämpfer



REF.	Ø(mm)	H(mm)	PISOS	RACIONES	€	UE / MOQ
7830	100	70	1	TAPA		1-4-36 / 4
7831	130	85	1	RACIÓN		1-4-36 / 4
7832	150	85	1	INDIVIDUAL		1-4-72 / 4
11966	200	135	2	2 RACIONES		1-0-8 / 1
11967	250	160	2	3-4 RACIONES		1-0-6 / 1
11968	300	165	2	5-6 RACIONES		1-0-3 / 1

NEW

Papel Perforado Vaporera Bamboo
Perforated Bamboo Steamer Paper
Papier Perforé Vapocuiseur Bambou
Foglio Di Carta In Bambu' Perforato Per Vaporiera
Perforiertes Papier Für Bambusdämpfer

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
11969	130		1-250-2000/ 250
11970	170		1-250-2000/ 250
11971	280		1-250-2000/ 250



Palillos / Chopsticks

Kyoto

INOX 18/10 / 5,5mm / Mirror / Satin



HH

Mango hueco para una manipulación más ligera.
Hollow handle for lighter handling.



INOX STAINLESS STEEL 304 · PVD COLOR

			€	UE	MOQ	↔ mm	↕ mm
A	**7421**	SET PALILLOS INOX chopsticks set 18/10, set baguettes 18/10, set bachttes 18/10, essstäbchen set 18/10		0/12/120/1920/5760	12	230	11
B	**7422**	SET PALILLOS BLACK chopsticks set black 18/10, set baguettes black 18/10, set bacchettes black 18/10, essstäbchen set 18/10 black		0/12/120/1920/5760	12	230	11
C	**7423**	SET PALILLOS COPPER chopsticks set copper 18/10, set baguettes copper 18/10, set bacchettes copper 18/10, essstäbchen set 18/10 copper		0/12/120/1920/5760	12	230	11
D	**7424**	SET PALILLOS GOLD chopsticks set gold 18/10, set baguettes gold 18/10, set bacchettes gold 18/10, essstäbchen set 18/10 gold		0/12/120/1920/5760	12	230	11
E	**7554**	REPOSA PALILLOS BLOQUE SATIN chopsticks rest satin 18/10, porte baguette satin 18/10, supporto posate satin 18/10, besteckhalter satin 18/10		0/12/120/1920/5760	12	60	11
F	**7555**	REPOSA PALILLOS BLOQUE NEGRO chopsticks rest black 18/10, porte baguette black 18/10, supporto posate black 18/10, besteckhalter black 18/10		0/12/120/1920/5760	12	60	



Sakura

INOX 18/10 / 5,5mm / Mirror / Satin



FIBRE GLASS

			€	UE	MOQ	↔ mm	↕ mm
	6935	SET PALILLOS chopsticks set 18/10, set piques 18/10, set bacchettes 18/10, ebstäbchen-set 18/10		0/6/60/1440/4320	60	228	
	7869	SOPORTE CUBIERTOS cutlery holder, panier à pouverts, supporto coperte, besteckhalter		0/6/60/1440/4320	60	206	







Fondo sellado con silicona que permite contener líquido con total seguridad.

Silicone sealed bottom allows contain liquids safely.

ZINC

Cubo galvanizado
Zinc ice bucket
Seau en acier galvanisé
Cubetto galvanizzato
Zinn-eiskühler

REF.	SIZE	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7533	XL	350	510	230	24000		1-6-48-192-384 / 1
7534	M	300	390	187	14000		1-8-64-256-512 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201 · COTTON

Enfriador de botella inox
Bottle cooler inox
Glacette inox
Refrigeratore inox
Edelstahlkühle

REF.	COLOR	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
2765	INOX	120	180	1.250		1-0-6-54-162 / 6
2787	BEIGE	120	180	1.250		1-0-6-54-162 / 6
2788	BROWN	120	180	1.250		1-0-6-54-162 / 6
2789	GREEN	120	180	1.250		1-0-6-54-162 / 6



INOX STAINLESS STEEL 201

Pie cubo champagnera 2 botellas
Champagne bucket stand 2 bottles
Pied porte-seau champagne 2 bouteilles
Colona portasecchielo 2b
Ständer f. 2 champagnerkühler

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5653	220	630		1-0-4-32-64 / 1

COMPATIBLE CON: **4967 - 5513 - 3095** (P.413)



INOX STAINLESS STEEL 201

Pie cubo champagnera 1 botella
Champagne bucket stand 1 bottle
Pied porte-seau champagne 1 b.
Colona portasecchielo 1b.
Ständer f. 1 champagnerkühler

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
2786	720		1-0-1-16-80 / 1

COMPATIBLE CON: **4967 - 3095** (P.413)

INOX STAINLESS STEEL 201

Soporte cubo mesa
Wine bucket stand support
Support de table pour seau
Supporto secchio tavola
Halter für tischeimer

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
7112	200		1-0-5-30-60 / 5



COMPATIBLE CON:
4967 (P.413)



INOX STAINLESS STEEL 201

Servicio mesa / Champangeras y accesorios
Table top / Champagne and accessories



Cubitera tipo ensaladera
Ice cube bowl
Vasque
Coppa con base
Champagner kühler becken

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
2727	345	230	10.000		1-0-1-12-12 / 1



Cubo champagne 2 bot.
2 bottles champagne bucket
Seau champagne 2 bouteilles
Rinfrescatore champane 2b
Champagner kühler

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
5513	240	215	6.500		1-0-4-24-48 / 1



Cubo hielo inox
Stainless steel ice bucket
Seau à glace inox
Secchiello ghiaccio
Edelstahl eiseimer

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3093	110	130	800		1-0-20-80-160 / 1



Champagnera inox
Stainless steel champagne bucket
Seau à champagne
Secchiello champagne
Champagne eimer

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3095	190	190	3.500		1-0-6-18-54 / 6



Cubo hielo Lux
Bucket lux
Seau à glace lux
Secchiello ghiaccio lux
Eiseimer lux

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3096	120	125	1.000		1-0-20-80-60 / 1



Cubo champagne
Champagne bucket
Seau champagne
Rinfrescatore champane
Champagner kühler

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
4967	200	210	3.500		1-0-6-42-126 / 6



Cubo hielo isotérmico
Double wall plain
Seau à glace isotherme
Secchiello ghiaccio isolato
Isoliert eiseimer

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3097	120	135	1.000		1-0-20-60-120 / 1



Cubo hielo
Ice bucket
Seau à glaçons
Secchiello ghiaccio
Eisbehälter

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
4968	140	130	1.000		1-0-20-160-320 / 10



KRAFT

Servicio mesa / Paneras
Table top / Breadbaskets



Panera redonda kraft lavable 17
Washable round kraft breadbasket 17
Corbeille à pain ronde kraft lavable 17
Portopane rotondo kraft lavabile 17
Baschbarkraft, runder brotkorb 17

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7455	170	120		1-5-50-200-400 / 5



Panera oval kraft lavable
Washable oval kraft breadbasket
Corbeille à pain ovale kraft lavable
Portopane ovale kraft lavabile
Baschbarkraft, ovaler brotkorb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7457	250	180	130		1-5-50-200-400 / 5

COMPATIBLE CON: **7459** (P.417)



Panera redonda kraft lavable 20
Washable round kraft breadbasket 20
Corbeille à pain ronde kraft lavable 20
Portopane rotondo kraft lavabile 20
Baschbarkraft, runder brotkorb 20

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7456	200	120		1-5-50-200-400 / 5

COMPATIBLE CON: **7459** (P.399)

Material kraft.

Kraft Material

30°C

3 CAPAS LAYERS

COTTON

Panera redonda gris 17
Round grey Breadbasket 17
Corbeille à pain ronde grise 17
Portopane rotondo grigio 17
Grauer, runder brotkorb 17

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7451	170	100		1-5-50-200-400 / 5

Panera redonda gris 20
Round grey Breadbasket 20
Corbeille à pain ronde grise 20
Portopane rotondo grigio 20
Grauer, runder brotkorb 20

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7452	200	120		1-5-50-200-400 / 5

COMPATIBLE CON: **7459** (P.399)

Panera oval gris
Oval grey breadbasket
Cobeille à pain ovale grise
Portopane ovale grigio
Grauer, ovaler brotkorb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7453	200	150	100		1-5-50-200-400 / 5
7454	250	180	120		1-5-50-200-400 / 5

COMPATIBLE CON: **7459** (P.399)

Capas exteriores:
100% algodón

Capa interior:
35% algodón
65% poliester

Outer layers:
100% cotton

Inner layer:
35% cotton
65% polyester

+RIGIDEZ /RIGIDITY





MANTIENE EL CALOR
KEEPS WARM

Piezas de cerámica sin esmalte que mantienen el calor durante 45 minutos con sólo 30 segundos de microondas.

Glaze-free ceramic beans keep warm for 45 minuts with only 30 seconds of microwave.

3 CAPAS LAYERS + **RIGIDEZ** RIGIDITY

Panera grissini
Breadsticks holder
Corbeille à grissini
Cestino porta grissini
Brotkorb für grisini

COTTON

REF.	COLOR	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7779	GRIS	100	220		1-5-50-200-400 / 5
7778	BEIGE	100	220		1-5-50-200-400 / 5



Panera cuadrada 100% algodón
Square breadbasket 100% cotton
Corbeille à pain carrée
Portopane quadrato
Quadratischer brotkorb

COTTON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7598	BEIGE	120	120	140		1-5-50-200-400 / 5
7599	GRIS	120	120	140		1-5-50-200-400 / 5





PACKAGING
HANG TAG



30°C

Calentador con cerámica térmica
Warmer with ceramic beans
Corbeille à pain thermique
Portopane termico
Thermo-brotkorb

COTTON

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7458	200	130		1-5-50-200-400 / 5



Accesorio cerámica térmica
Ceramic beans warmer bag
Base thermique
Base termica
Thermo-basis

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
7459	190		1-5-50-200-400 / 5

COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH: (P.397)



7456 **7457** **7452** **7453** **7454**



INOX STAINLESS STEEL **201**

Panera inox
Bread basket
Corbeille à pain
Porta pane
Brotkorb

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
4952	200	95		1-4-48-720.3600 / 5

BOROSI-LICATE

✚ RESISTENCIA
RESISTANCE

ANTIGOTEO

Set 2 pzas. vinagrera antigoteo
Non drip 2 pieces cruet set
Ménagère, 2 pièces
Servizio oliera, 2 pezzi
Menage, 2-teilig



REF.	ml	€	UE / MOQ
8387	260		1-0-12-125-375 / 12

BOROSI-LICATE

✚ RESISTENCIA
RESISTANCE

ANTIGOTEO

Botella antigoteo
Non drip bottle
Bouteille anti-goutte
Bottiglia antigoccia
Anti-tropf-flasche



REF.	ml	€	UE / MOQ
8388	500		1-0-24-63-189 / 24
8389	250		1-0-36-144-288 / 36

GLASS

CUADRADA

Set 2 pzas. vinagrera cuadrada
2 pieces square cruet set
Ménagère, 2 pièces
Servizio oliera, 2 pezzi
Menage, 2-teilig



REF.	ml	€	UE / MOQ
8393	250		1-0-24-125-375 / 24

GLASS

CUADRADA

Set 4 pzas. vinagrera cuadrada
4 pieces square cruet set
Ménagère, 4 pièces
Servizio oliera, 4 pezzi
Menage, 4-teilig



REF.	ml	€	UE / MOQ
8392	250		1-0-12-250-1000 / 12

Boquilla fina para verter el líquido con precisión.

Fine spout for precision pouring.

Fácil de rellenar gracias a su boquilla extraíble.

Removable spout makes for easy refilling.

Collar que recoge las gotas que puedan quedar en la boquilla y evita ensuciar la mesa.

Collar that collects any liquid left in the spout and keeps the table clean..

Cuello de vidrio glaseado que fija la boquilla.

Frosted glass collar that keeps the spout in place.

BOROSI-LICATE





PACKAGING
BOX

GLASS

PARIS

Vinagrera PARIS 2 piezas
2 pieces cruet set PARIS
Ménagère 2 pièces PARIS
Oliera 2pc. mod. PARIS
2-Teilige menage PARIS



REF.	ml	€	UE / MOQ
3698	150		1-0-24-216-216 / 4

PARIS

Vinagrera PARIS 4 piezas
4 pieces cruet set PARIS
Ménagère 4 pièces PARIS
Oliera 4pc. mod. PARIS
4-Teilige menage PARIS



REF.	ml	€	UE / MOQ
3697	150		1-0-24-96-192 / 4

PARIS

Juego sal pimienta y mostaza
Salt, pepper and mustard set
Ménagère sel, poivre et moutarde
Sale pepe e senape mod.
Salz/pfeffer/senf-set



REF.	ml	€	UE / MOQ
3165	150		1-0-24-192-384 / 4

PARIS

Juego sal y pimienta PARIS
Salt & pepper set PARIS
Ménagère sel et poivre PARIS
Sale e pepe mod. PARIS
Salz/pfeffer-set PARIS



REF.	€	UE / MOQ
3699		1-12-72-432-864 / 4

INOX

Vinagrera inox 2 piezas
2 pieces cruet set inox
Ménagère 2 pièces inox
Oliera 2pc. inox
2-Teilige menage inox



REF.	ml	€	UE / MOQ
3164	175		1-0-24-144-144 / 4

INOX

Vinagrera inox 4 piezas
4 pieces cruet set inox
Ménagère 4 pièces inox
Oliera 4 pc. inox
4-Teilige menage inox



REF.	ml	€	UE / MOQ
3103	175		1-0-24-96-96 / 4

Blister 2 saleros
Blister 2 salt shakers
Blister 2 salières
Blister 2 salino
Blister 2 glas-salzstreuer



REF.	€	UE / MOQ
5160		1-0-100-400-400 / 10

NEW YORK

Vinagrera 4 piezas PVC
4 pieces PVC cruet set
Ménagère 4 pièces
Oliera 4pc.
4-Teilige Menage



REF.	ml	€	UE / MOQ
5159	150		1-0-24-96-96 / 4

ACACIA WOOD



Caja salsa
Table caddies
Cagette sauces
Cassetta per salse
Tisch organizer

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7840	200	150	180		1-0-12-36-72 / 1

GLASS

CUADRADA



Botella cuadrada
Square oil bottle
Ménagère carré
Oliera quadrata
Square menage

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8390	250	250		1-0-36-84-168 / 36



CUADRADA

Soporte 2 pzas. vinagrera cuadrada
Stand 2 pieces square cuet set
Porte huile et vinaigre
Porta olio/aceto
Essig u. Öl-stand

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8394	285		1-0-24-126-252 / 24



Bandeja ovalada
Oval heavy try
Plateau ovale
Vassoio ovale
Tablett oval

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7093	170	250		1-0-24-336-1344 / 6
7094	210	300		1-0-24-264-1056 / 6
7095	235	350		1-0-24-192-576 / 6
7096	270	400		1-0-24-168-504 / 6
7097	295	450		1-0-24-96-384 / 6
7098	340	500		1-0-24-96-384 / 6
7099	415	600		1-0-20-40-160 / 6



Bandeja 12 rec. vinagrera PARIS
Pack 12 oil/vinegar bottle PARIS
Pack 12 bouteilles recharge PARIS
Pack 12 rec. oliera PARIS
12 teilige PARIS

REF.	ml	€	UE / MOQ
3783	150		1-0-8-40-80 / 4



Bandeja 12 saleros Paris
Salt/pepper shakers PARIS
Salières PARIS
Sale PARIS
Ersalzflaschen PARIS

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
3905	90		1-12-300 / 1



CUADRADA

Tapón vinagrera cuadrada
Cap square bottle
Bouchon de burette
Tappo di oliera
Menage stopper

REF.	€	UE / MOQ
8391		1-12-300/ 12



Bandeja pescado
Fish tray
Plateau poisson
Piatto pesce
Fischtablett

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7100	250	600		1-0-20-80-400 / 6
7101	258	700		1-0-20-80-400 / 6

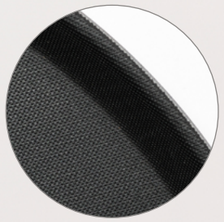
INOX STAINLESS STEEL 201





406 SERVICIO MESA
/ TABLE TOP

408 COCTELERÍA
Y ACCESORIOS
/ COCKTAILS AND ACCESSORIES



Tratamiento antideslizante:
Textura engomada que evita que los objetos se deslicen por la superficie con el movimiento.

Anti-slip:
Rubbery surface texture that keeps pieces in place while you carry them.

Fabricada en FIBERGLASS la convierte en una bandeja muy ligera, indeformable y apta para lavavajillas.

Made in FIBERGLASS, this tray is very light, unbendable and dishwasher safe.

PP POLYPRO-PYLENE



Bandeja antideslizante
Non slip serving tray
Plateau de service antidérapant
Vassoio antiscivolo
Rutschfestes serviertablett

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
8413	360		1-0-12-72-504 / 12
8414	400		1-0-12-72-216 / 12

FIBER-GLASS



Bandeja FIBERGLASS antideslizante
FB round non slip serving tray
Plateau de service rond antidérapant FB
Piatto da portata rotondo antiscivolo FB
Rutschfreies rundes FB serviertablett

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
8420	360		1-0-12-72-482 / 12
8421	400		1-0-12-72-216 / 12

FIBER-GLASS



Bandeja FIBERGLASS antideslizante rectangular
FB rectangle non slip serving tray
Plateau de service rectangle antidérapant FB
Piatto da portata rettangolare antiscivolo FB
Rutschfreies rechteck FB serviertablett

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8415	360	460		1-0-12-48-336 / 12
8416	380	510		1-0-12-48-192 / 12
8417	400	560		1-0-12-48-192 / 12

FIBER-GLASS



Bandeja FIBERGLASS antideslizante oval
FB oval non slip serving tray
Plateau de service ovale antidérapant FB
Piatto da portata ovale antiscivolo FB
Rutschfreies oval FB serviertablett

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8418	560	680		1-0-6-12-27 / 6

BEECH WOOD



Soporte bandeja
Tray support
Support de plateau
Supporto vassoio
Unterstützung serviertablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8419	440	433	835		1-0-1-3-20 / 1

INOX STAINLESS STEEL **201**



Bandeja camarero
Serving tray
Plateau barman
Vassoi bar
Serviertablett

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
4950	400		1-0-12-72-432 / 6



INOX STAINLESS STEEL 201

Coctelera delux
Cocktail shaker delux
Shaker delux
Shaker per cocktail delux
Cocktailshaker delux

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3024	190	750		1-0-24-192-192 / 1
3023	165	500		1-0-24-120-120 / 1



Coctelera con filtro
Cocktail shaker w / filter
Shaker avec filtre
Shaker per cocktail filtro
Cocktailshaker mit filter

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3022	190	500		1-0-24-120-120 / 1



Vaso medidor
Measuring cup
Verre mesureur
Misurino cocktail
Messglas

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3021	100	30 / 60		1-24-96-384-1920 / 6



Colador gusanillo
Bar strainer Mickey mouse
Passoir à cocktail mickey mouse
Colino cocktail mickey mouse
Barstrainer mickey mouse

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3027	145		1-24-96-768-2304 / 6



Cuchara coctel
Cocktail spoon
Cuillère cocktail
Cucchiaio cocktail
Cocktaillöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3151	290		1-12-120-1080-2160 / 12



Cuchara sangría
Sangría spoon
Cuillère sangria
Cucchiaio sangria
Sangrióffel

INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2728	270		1-12-120-1920-9600 / 12

INOX STAINLESS STEEL 201



Cenicero agua
Water ashtray
Cendrier eau
Portacenere
Wasser-aschenbecher

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
4951	95	38		1-0-96-768-768 / 6



Cenicero abierto
Round ashtray
Cendrier
Portacenere
Offener aschenbecher

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7113	100	35		1-0-90-720-1440 / 6



Jarra agua
Water jug
Carafe d'eau
Caraffa d'acqua
Wasserkaraffe

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3030	100	145	1.250		1-0-6-48-144 / 6



Placa reservado
Table tag reservado
Plaquette de table reservado
Targhetta tavola reservado
Tischaufsteller reservado

REF.	W(mm)	€	UE / MOQ
9709	190		1-25-100-1200-4800 / 25



Servilletero
Napkin dispenser
Distributeur serviettes
Portasalviette
Serviettenhalter

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5039	130	100		1-0-24-144-288 / 6



Soporte copas
Glass racks
Support verres à pied
Cremagliera di vetro
Glashalter

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3102	400		1-0-24-144-432 / 6
3098	600		1-0-24-144-432 / 6



Pisamanteles pack 4
Tablecloth clip
Clips nappe
Molle fermatovaglia
Teilige tischdeckenklipse

REF.	€	UE / MOQ
3456		1-0-100-1500-4500 / 25



Plato cambio
Bill holder
Plateau addition
Porta monette
Rechnungshalter

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
5002	170	100		1-0-100-800-1600 / 10



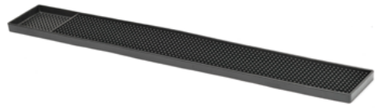
Sacacorchos
Waiter's corkscrew
Tire-bouchon de serveur
Cavatappi cameriere
Kellnermesser

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8479	120		1-12-72-720-2880 / 24



Pala recogemigas
Table crumber
Ramasse-miettes
Paletta per briciola
Tisch-krümelkehrer

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3028	280		1-0-24-288-1152 / 6



THERMO PLASTIC RUBBER

Alfombra para barra estrecha
Bar mats
Dessus-de-table pour comptoir de bar
Tappetino bar
Gläserabstellmatte

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8427	85	650		1-0-16-96-768 / 16



THERMO PLASTIC RUBBER

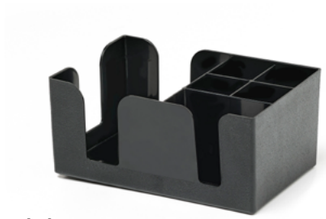
Alfombra para barra ancha
Bar mats
Dessus-de-table pour comptoir de bar
Tappetino bar
Gläserabstellmatte

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8428	300	450		1-0-15-60-240 / 15



Tapón dosificador
Flow pourers
Bec verseur
Tappo versatore dosatore
Dosierausgiesser

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8426	40	110		1-10-100-500-500 / 60



ABS PLASTIC

Organizador de bar
Bar organizer
Organisateur de bar
Portacondimenti
Barcaddy

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8432	148	240	110		1-0-12-24-72 / 12

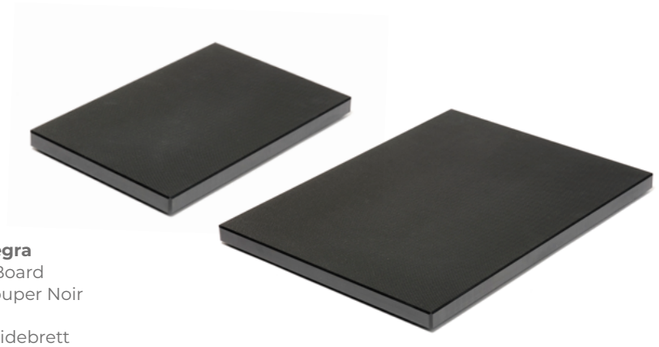


ABS PLASTIC FOOD CONTACT

Recipientes coctelería
Containers for cocktail shaker
Récipients pour cocktails
Portacondimenti
Bar-beilagenbehälte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8433	156	492	90		1-0-12-24-72 / 1





NEW

Tabla Corte Negra
Black Cutting Board
Planche à dècouper Noir
Tagliere Nero
Schwarz Schneidebrett

REF.	W x L cm	ESPESOR cm	TACOS	€	UE / MOQ
11760	30x20	2	4		1-0-8 / 1
11759	40x30	2	4		1-0-6 / 1



Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau steak
Coltello bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11585	120	230		1-0-24-360-1440 / 24



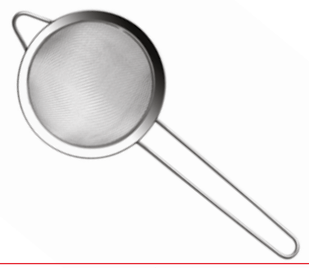
Cuchillo multiusos micro
Micro serrated utility knife
Couteau multi-usage micro
Coltello multiuso micro
Universalmesser micro

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11587	100	209		1-0-24-360-1440 / 24



Cuchillo pelador
Peeling knife
Couteau à éplucher
Coltello spellucchino
Schälmesser

REF.	HOJA (mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11586	80	195		1-0-24-360-1440 / 24



INOX STAINLESS STEEL 201

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

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
2884	80		1-0-24-960-1920 / 6
2885	100		1-0-24-960-1920 / 6



ABS PLASTIC · FOOD CONTACT

Ribeteador de vasos
Glass rimmer
Bordeuse de verres
Bordatore bicchieri
Bar-kombination salz-zuckerumrander



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8431	160	72		1-0-12-48-144 / 12



PP POLYPRO-PYLENE

Cesta cubiertos gris
Cutlery dispenser
Récipient à couverts
Portaposate
Besteckbehälter

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8429	290	525	98		1-0-12-48-144 / 12

PP POLYPRO-PYLENE · FOOD CONTACT

Botella bar
Bar bottle with caps
Bouteille de bar
Contenitore di riserva
Dosier-vorratsbehälter, komplett

REF.	ml	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8434	500	95	270		1-0-36-144-576 / 12
8435	1.000	95	330		1-0-48-192-576 / 12
8436	2.000	120	353		1-0-36-108-324 / 6



FOOD CONTACT

Accesorios botella bar
Bar bottle accessories
Accessoires pour bouteilles de bar
Accessori per contenitore di riserva
Zubehör für Dosier-vorratsbehälter

REF.	PACK	€	UE / MOQ
8962	PACK 4		1-12-120-360-2520 / 12
8963	PACK 4		1-12-120-360-1080 / 12

8963
PACK 4
PP POLYPRO-PYLENE



8962
PACK 4
PC POLYCAR-BONATE



BUFFET
BUFFET

416 CAJAS MADERA
/ WOOD BOXS

420 TABLAS PRESENTACIÓN
/ *PRESENTATION BOARDS*

422 ACCESORIOS
/ *ACCESSORIES*

423 JARRAS Y LECHERAS

424 ELEGANT

424 COLOR BUFFET
425 PINZAS
428 KIT SERVIR

430 PINZAS / *TONGS*



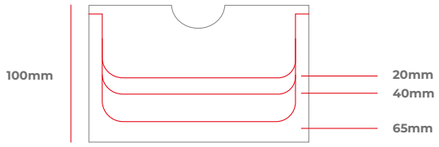
*medidas interiores / internal dimensions

APTO PARA GN

Cajas diseñadas para contener cualquier cubeta o accesorio GN.

Designed to contain whatever pail or GN accessory.

ALTURAS DE CUBETAS GN COMPATIBLES
COMPATIBLE GN TRAY HEIGHTS





Los accesorios GN quedan encajados en el interior de las cajas, apoyados sobre las esquinas.

GN accessories fit inside the boxes, rested over the corners.











Caja haya
Beech wood box
Cagette en bois
Cassetta legno
Holzbox für behälter

BEECH WOOD

REF.	GN	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7833	1/1	325	530	100		1-0-4-16-24 / 1
7834	1/2	265	325	100		1-0-4-32-52 / 1
7835	1/3	176	325	100		1-0-6-36-72 1
7541	1/4	265	162	100		1-0-6-48-144 / 1
7836	2/4	162	530	100		1-0-4-32-48 / 1



PACKAGING
STICKER

Cajas madera y alzadores
Wood box and height adjusters



Soporte alzador cajas madera
Structure height adjuster
Support réhausseur
Telaio per alzata
Strukturierter höhenregulator



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7838	325	530	100		1-0-4-16-48 / 1



Soporte alzador cajas madera
Structure height adjuster
Support réhausseur
Telaio per alzata
Strukturierter höhenregulator



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7837	325	530	180		1-0-4-16-16 / 1



Alzador cajas madera
Height adjuster wood boxes
Réhausseur boîte en bois
Supporto per cassetta legno
Höenregulator für holzboxen



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7839	40	40	60		1-4-64-1024-4096 / 4



Pinza servir haya punta redonda
Round head beechwood server tong
Pince à servir en bois à bout rond
Molla servire legno punta rotonda
Holzservierzange, runder kopf



Punta ondulada
Wavy tip

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7549	305		1-12-72-432-864 / 6



Pinza servir haya punta fina
Slim head beechwood server tong
Pince à servir en bois à bout fin
Molla servire legno a punta
Holzservierzange, dünner kopf



Punta estriada
Ribbed tip

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7550	305		1-12-72-432-864 / 6



PACKAGING
BLISTER

Buffet

La manera de presentar los alimentos en el buffet de un hotel puede determinar la opinión de los clientes respecto a este.

En Comas te ofrecemos una amplia gama de material profesional para vestir tu buffet. Cajas de madera para cubrir las cubetas GN, gran surtido de pinzas y piezas de servir, jarras, vajillas,...

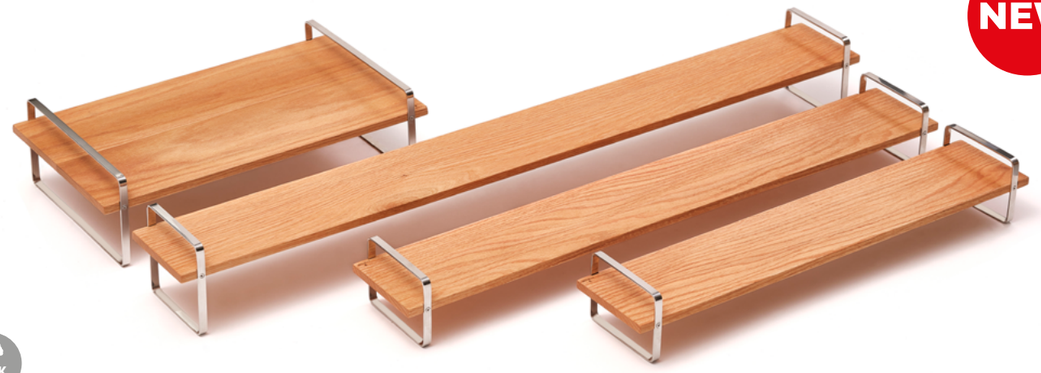
Descubre todas las combinaciones que puedes conseguir con nuestra selección buffet.

The way of presenting food in a hotel buffet can determine the opinion of the customers about it.

At Comas we offer you a wide range of professional material to dress up your buffet. Wooden boxes to cover GN trays, a wide range of tongs and serving pieces, jugs, crockery,...

Discover all the combinations you can achieve with our buffet selection.

Buffet



NEW

OAK WOOD



KIT:



+



=



VER REFERENCIAS EN PAG 399

REF. KIT	**REF.** TABLA	+ **REF.** ARO	=	DESCRIPCIÓN	€	UE / MOQ
11170	9985	10648		TABLA SLIM S + ARO SLIM BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11171	9985	10649		TABLA SLIM S + ARO SLIM ALTO		1-0-0-0-0 / 1
11172	9986	10648		TABLA SLIM M + ARO SLIM BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11173	9986	10649		TABLA SLIM M + ARO SLIM ALTO		1-0-0-0-0 / 1
11174	9987	10648		TABLA SLIM L + ARO SLIM BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11175	9987	10649		TABLA SLIM L + ARO SLIM ALTO		1-0-0-0-0 / 1
11176	9988	10648		TABLA SLIM XL + ARO SLIM BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11177	9988	10649		TABLA SLIM XL + ARO SLIM ALTO		1-0-0-0-0 / 1
11178	9989	10719		TABLA WIDTH S + ARO WIDTH BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11179	9989	10720		TABLA WIDTH S + ARO WIDTH ALTO		1-0-0-0-0 / 1
11180	9990	10719		TABLA WIDTH M + ARO WIDTH BAJO		1-0-0-0-0 / 1
11181	9990	10720		TABLA WIDTH M + ARO WIDTH ALTO		1-0-0-0-0 / 1

Tablas presentación
Presentation boards



Pizarra + Base acacia
Slate board +Acacia base
Ardoise + Socle acacia
Ardesia + Base in acacia
Schiefer + Basis aus akazie

✱ **Acabado brillo** / *Gloss finish*

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11574	550	345	20		1-0-0-0-0 / 1
11575	340	285	15		1-0-0-0-0 / 1
11576	340	195	15		1-0-0-0-0 / 1
11577	320	320	15		1-0-0-0-0 / 1

SLATE

Pizarra
slate board
Ardoise
Ardesia
Schiefer



REF.	FORMATO	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11002	1/1	530	325	5		1-0-6-0-0 / 4
11003	1/2	325	265	5		1-0-10-0-0 / 4
11004	1/3	325	175	5		1-0-15-0-0/ 4
11572		300	300	5		1-0-0-0-0 / 1

COMPATIBLE CON /
COMPATIBLE WITH:
11005, 11006, 11007, 11573

ACACIA WOOD

Base madera para pizarra
Base for slate tray
Socle pour plateau ardoise
Base per vassoio in ardesia
Basis für schieferfach



REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11005	550	345	20		1-0-10-0-0 / 4
11006	345	285	15		1-0-20-0-0 / 4
11007	345	195	15		1-0-4-0-0 / 4
11573	320	320	15		1-0-0-0-0 / 1

COMPATIBLE CON /
COMPATIBLE WITH:
11002, 11003, 11004, 11572



4 compartimentos para almacenar un servicio de mesa básico.

4 compartments to store a basic table service.

Cómodas asas laterales para un transporte fácil.

Comfortable side handles for easy carrying.



ACACIA WOOD

Cesta cubiertos madera
Wood cutlery dispenser
Panier à couverts en bois
Portaposate legno
Besteck-ablage aus holz



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8430	325	530	100		1-0-4-16-32 / 1

OAK WOOD

Caja madera portacubiertos
Wood cutlery box
Plateau à couverts en bois
Portaposate legno
Besteckbehal aus holz



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8473	150	280	70		1-0-6-54-216 / 4



BOROSI-LICATE

+ RESISTENCIA
RESISTANCE

Jarra cristal tapón corcho
Glass jar with cork lid
Pichet en verre avec couvercle liège
Caraffa in vetro con coperchio in sughero
Glaskrug mit korkdeckel



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
10806	105	178	1.200		1-0-24-96-288 / 24
10807	105	255	1.800		1-0-12-48-192 / 24

GLASS

Jarra cristal
Glass bottle
Bouteille en verre
Bottigliette
Glasflasche



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
8395	95	270	1.000		1-0-12-96-288 / 12
8396	78	200	500		1-0-24-125-375 / 24

PC POLYCAR-BONATE · BPA FREE · FOOD CONTACT

Jarra policarbonato
Polycarbonate jug
Pichet en polycarbonate
Caraffa
Wasserkrug

*** Vertedor antigoteo**
Anti-drip spout



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
8437	110	185	1.000		1-0-12-60-300 / 12
8438	129	220	1.750		1-0-12-36-180 / 12

INOX STAINLESS STEEL 201

Jarra agua
Water jug
Carafe d'eau
Caraffa d'acqua
Wasserkaraffe



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3030	100	145	1.250		1-0-6-48-144 / 6

INOX STAINLESS STEEL 304 · PVD COLOR

Espatula servir
Serving spatula
Spatule à service
Spatula arrosto
Servirspatel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5259	BLACK	280		1-10-50-0-0 / 10
5262	COPPER	280		1-10-50-0-0 / 10
5265	CHAMPAGNE	280		1-10-50-0-0 / 10





Cazo sopa
Soup ladle
Louche à potage
Mestolo sopa
Suppenkelle

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5260	BLACK	265		1-10-50-0-0 / 10
5263	COPPER	265		1-10-50-0-0 / 10
5266	CHAMPAGNE	265		1-10-50-0-0 / 10





Cuchara servir
Serving spoon
Cuillère à servir
Cucchiaio servir
Servierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5261	BLACK	300		1-10-50-0-0 / 10
5264	COPPER	300		1-10-50-0-0 / 10
5267	CHAMPAGNE	300		1-10-50-0-0 / 10





INOX STAINLESS STEEL 201 · PVD COLOR

Pinza hielo
Ice tong
Pince à glaçon
Molla ghiaccio
Eiswürflzange



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
6767	INOX MIRROR	190		1-10-100-600-600 / 10
6768	PVD BLACK SATIN	190		1-10-100-600-600 / 10
6769	PVD CHAMPAGNE SATIN	190		1-10-100-600-600 / 10
6770	PVD COPPER SATIN	190		1-10-100-600-600 / 10



Pinza servir
Serving tong
Pince à service
Molla arrosto
Servierzange



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
6775	INOX MIRROR	240		1-10-100-600-600 / 10
6776	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100-600-600 / 10
6777	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100-600-600 / 10
6778	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100-600-600 / 10



Pinza pasteles
Cake tong
Pince à gâteau
Molla dolce
Gebäckzange



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
6779	INOX MIRROR	240		1-10-100-600-600 / 10
6780	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100-600-600 / 10
6781	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100-600-600 / 10
6782	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100-600-600 / 10



Pinza Spaghetti
Spaghetti tong
Pince spaghetti
Molla spaghetti
Spahettizange



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
6771	INOX MIRROR	240		1-10-100-600-600 / 10
6772	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100-600-600 / 10
6773	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100-600-600 / 10
6774	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100-600-600 / 10





PACKAGING
BLISTER

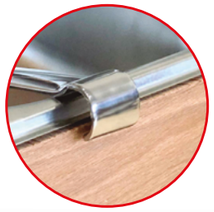
COLOR Buffet
ELEGANT COLLECTION

INOX STAINLESS STEEL 304

2MM

Elegant

Kit Servir 18/10 / Serving Kit 18/10



Diseño del mango especialmente pensado para colgar o apoyar en las bandejas de buffet.

Handle specially designed to be hang or supported on the buffet trays.

Elegant nace de un diseño propio con la intención de dotar al buffet de unos accesorios de calidad pensados para la practicidad del usuario.

Consta de 13 piezas de servir y 4 tipos de pinzas diseñadas específicamente para cubrir las necesidades del autoservicio en catering y buffet.

Elegant was borned from an own design with the intention of providing to the buffet with quality accessories intended for the user practicality.

It is composed of 13 serving pieces and 4 different tongs designed specifically to cover the self-service needs in catering and buffet.



Buffet

ELEGANT COLLECTION



1MM

Bandeja reposa utensilio
Utensil rest tray
Plateau repos des ustensiles
Vassoi Riposo per l'utensile
Repository-Werkzeug tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7960	145	195	17	**35,09**	1-10-50-200-1000 / 1
7889	110	155	12	**30,29**	1-10-50-200-1000 / 1



PACKAGING
BLISTER



			UE	MOQ	L mm	W mm
A	**6597**	TENEDOR ENSALADA salad fork fourchette salade forchetta insalata salatgabel	1/10/50/200/1000	10	250	60x85
B	**6594**	CUCHARA RANURADA slotted spoon cuillère à servir percée cucchiaio asolati skimmer	1/10/50/200/1000	10	300	70x98
C	**7116**	ESPUMADERA skimer écumoire schiumarola schaumlöffel	1/10/50/200/1000	10	320	Ø 100
D	**6589**	TENEDOR CARNE meat fork fourchette viande forchetta carne fleischgabel	1/10/50/200/1000	10	300	35x90
E	**6590**	ESPÁTULA spatula spatule spatula spatel	1/10/50/200/1000	10	280	82x100
F	**6592**	CUCHARA SPAGHETTI spaguetti spoon cuillère à spaghetti cucchiaio spaguetti spaghetti löffel	1/10/50/200/1000	10	300	73x90
G	**6595**	PALA REPOSTERÍA cake server pelle à tarte pala torta gebäck schaufel	1/10/50/200/1000	10	300	75x140

INOX STAINLESS STEEL 304

Elegant

Kit Servir 18/10 / Serving Kit 18/10



PACKAGING
BLISTER



			UE	MOQ	L mm	W mm	ml
H	**6593**	CUCHARA SERVIR serving spoon cuillère à servir cucchiaio servir servierlöffel	1/10/50/200/1000	10	300	70x98	
I	**6599**	CUCHARA ENSALADA salad spoon cuillère salade cucchiaio salate salatlöffel	1/10/50/200/1000	10	250	60x85	
J	**7958**	CAZO SALSA sauce ladle cuillère à sauce mestolino salsa soßenkelle	1/10/50/200/1000	10	295	Ø 60	30
K	**6607**	CAZO SALSA sauce ladle cuillère à sauce mestolino salsa soßenkelle	1/10/50/200/1000	10	260	Ø 60	30
L	**7959**	CUCHARA ARROZ rice spoon cuillère à riz cucchiaio riso reislöffel	1/10/50/200/1000	10	355	75x100	
M	**6596**	CUCHARA ARROZ rice spoon cuillère à riz cucchiaio riso reislöffel	1/10/50/200/1000	10	280	75x100	30
N	**6606**	CAZO SOPA soup ladle louche à potage mestolo sopa suppenkelle	1/10/50/200/1000	10	310	Ø 94	120
O	**6591**	CAZO SOPA soup ladle louche à potage mestolo sopa suppenkelle	1/10/50/200/1000	10	265	Ø 94	120



PVC aislante para una mejor sujeción.

PVC insulator for a better clamping.

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza servir PVC
Serving PVC tong
Pince à servir pvc
Pinze da servizio pvc
Vorlegezange pvc

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2870	240		1-24-120-480-960 / 6



Punta ondulada que asegura una mejor sujeción de los alimentos

Curled tip ensures a better fastening for the foods.

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza luxe
Luxe tong
Pince luxe
Pinze luxe
Zange luxe

Sistema de bloqueo para mantener la pinza cerrada.

Block system to keep closed the tong.

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2874	240		1-24-120-480-960 / 6
2875	300		1-24-120-480-960 / 6
2876	350		1-24-120-480-960 / 6

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza multiusos PVC
Multiuse PVC tong
Pince multi-usage
Pinze multiuso
Mehrzweckzange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2871	240		1-24-120-480-960 / 6
2872	300		1-24-120-480-960 / 6
2873	350		1-24-120-480-960 / 6

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza buffet PVC
Buffet PVC tong
Pince à buffet pvc
Pinze da buffet pvc
Buffetzange pvc



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2868	235		1-24-120-480-960 / 6

INOX STAINLESS STEEL 304

Pinza tijera ensalada
Salad scissor tong
Pince-ciseaux à salade
Forbice insalata
Salatschere



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3122	210		1-0-100-200-400 / 6

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza multiusos extra
Multiuse extra tong
Pince multi-usage extra
Pinze multiuso extra
Mehrweckzange extra



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2877	240		1-24-120-480-960 / 6
2878	300		1-24-120-480-960 / 6
2879	350		1-24-120-480-960 / 6

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza ensalada PVC
Salad PVC tong
Pince à salade pvc
Pinze per insalata pvc
Salatzange pvc



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2867	240		1-24-120-480-960 / 6

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza oval PVC
Oval PVC tong
Pince ovale pvc
Pinze ovale pvc
Ovalzange pvc



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2869	240		1-24-120-480-960 / 6

INOX STAINLESS STEEL 304

Pinza tijera tarta
Tart scissor tong
Pince-ciseaux à tarte
Forbice torta
Tortezange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3124	240		1-0-100-200-400 / 6

INOX STAINLESS STEEL 304

Pinza tijera dulces
Cake scissor tong
Pince-ciseaux à gâteau
Forbice dolce
Kuchenzange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3123	200		0-10-100-200-400 / 6

INOX STAINLESS STEEL 304

Pinza servir extra
Serving extra tong
Pince à servir extra
Pinze da servizio extra
Vorlegezange extra



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
0065	240		0-10-25-200-400 / 6

INOX STAINLESS STEEL 304

Pinza repostería extra
Pastry extra tong
Pince à pâtisserie extra
Molla dolce extra
Gebäckzange extra



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
0066	240		0-10-25-200-400 / 6

PACKAGING
HANG TAG



INOX STAINLESS STEEL 430

Pinza grill
Grill tong
Pince à grill
Pinze grill
Grillzange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2881	320		1-24-120-480-960 / 6

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza ensalada muelle
Salad spring tong
Pince salade
Molla salate
Salatzange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5654	240		1-0-100-800-1600 / 6













PVC aislante para una mejor sujeción.

PVC insulator for a better clamping.

Estas pinzas monobloc fabricadas en acero inoxidable son funcionales tanto en buffet como en cocina. Su mango de PVC en distintos colores permite controlar la contaminación cruzada de los alimentos.

These monobloc tongs in stainless steel are just as functional for service at a buffet as in the kitchen. Their distinctively coloured PVC handles makes it easy to control cross-contamination between different foods.







INOX STAINLESS STEEL 201

PVC

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
10677	○	250		1-10-100 / 10
10678	●	250		1-10-100 / 10
10684	●	250		1-10-100 / 10
10685	●	250		1-10-100 / 10
10686	●	250		1-10-100 / 10
10687	●	250		1-10-100 / 10
10688	●	250		1-10-100 / 10
10701	○	300		1-10-100 / 10
10702	●	300		1-10-100 / 10
10703	●	300		1-10-100 / 10
10704	●	300		1-10-100 / 10
10705	●	300		1-10-100 / 10
10706	●	300		1-10-100 / 10
10707	●	300		1-10-100 / 10
10708	○	400		1-10-60 / 10
10709	●	400		1-10-60 / 10
10710	●	400		1-10-60 / 10
10711	●	400		1-10-60 / 10
10712	●	400		1-10-60 / 10
10713	●	400		1-10-60 / 10
10714	●	400		1-10-60 / 10

Pinza buffet
Buffet tong
Pince à buffet
Pinze buffet
Buffetzange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2883	240		1-24-120-480-960 / 6

Pinza spaghetti
Spaghetti tong
Pince spaghetti
Molla spaghetti
Spagettizange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
1831	240		1-0-100-1200-3600 / 6

Pinza hielo muelle inox
Spring ice tong
Pince glaçon à ressort
Molla ghiaccio
Eiswürfelzange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3476	190		1-0-102-1326-3978 / 6

Pinza hielo buffet
Buffet ice tong
Pince à glaçon buffet
Molla ghiaccio buffet
Eiswürfelzange buffet



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5276	180		1-120-480-800-2400 / 6

Pinza ensalada
Salad tong
Pince à salade
Pinze insalata
Salatzange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2882	240		1-24-120-480-960 / 6

Pinza repostería extra
Extra cake tong
Pince à gâteau extra
Molla a dolce extra
Kuchenzange extra



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2152	240		1-0-100-60-1800 / 6

Pinza azúcar
Sugar tong
Pince à sucre
Molla succhero
Zuckerzange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
4962	125		1-0-250-1680-5040 / 6

Pinza fiambres extra
Cold meat extra tong
Pince à charcuterie extra
Molla affettati extra
Aufschnittzange extra



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3121	210		1-0-100-600-1800 / 6

Pinza pan extra
Extra bread tong
Pince à pain extra
Molla pane extra
Brotzange extra



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3120	240		1-0-100-200-400 / 6

Pinza servir
Serving tong
Pince de service
Molla arrosto
Servierzange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2151	245		1-24-120-480-960 / 6

Pinza hielo
Ice tong
Pince à glaçon
Molla ghiaccio
Eiswürfelzange



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2153	190		1-10-100-700-2800 / 6

Pinza hielo extra
Extra ice tong
Pince à glace extra
Pinze ghiaccio extra
Eiszange extra



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2880	210		1-60-120-480-960 / 6



CATERING
CATERING

438 AHUMADORES
/ *SMOKERS*

442 LES ESSENCES

444 BANDEJA GN 1/1
446 BANDEJA LED
448 BANDEJAS
450 ROOM SERVICE
451 CUBREBANDEJAS
452 VAJILLA PORCELANA
454 SET CUBERTERÍA
456 CUCHARAS DEGUSTACIÓN
458 SOPORTES
460 FINGER FOOD

Descubre la colección



PACK 6 BOROSILICATE



Campana ahumados sin válvula
Smoked hood without valve
Capot fumé sans valve
Cappa fumé senza valvola
Geräucherte Haube ohne Ventil

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	Ø(mm)	€
11504	200	300	150	90	
11500	320	460	140	140	
11502	420	610	180	180	

PACK 6 BOROSILICATE



Campana ahumados con válvula
Smoked hood with valve
Capot fumé avec valve
Cappa fumé con valvola
Geräucherte Haube mit Ventil

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	Ø(mm)	€
11503	200	300	150	90	
11499	320	460	140	140	
11501	420	610	180	180	

NEW

SERRÍN DE RAÍZ DE OLIVO / ALMENDRO

OLIVE / ALMOND ROOT SAWDUST



Bbq Flavour
Bbq Flavour
Bbq Flavour
Bbq Flavour
Bbq-Aroma

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11977	0,150		1-0-0-0-0 / 1



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

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

Técnicas de aromatización



AI ALUMINIU M

Ahumador aromatizador profesional
Professional flavouring smoker
Fumeur d'arôme professionnel
Affumicatore per aromi professionale
Professioneller aroma smoker

REF.	L(mm)	€
11496	270	





AI ALUMINIU M

Ahumador aromatizador 007 black edition
Flavourer smoker 007 black edition
Arôme fumeur 007 black edition
Aroma affumicatore 007 black edition
Aroma smoker 007 black edition

REF.	L(mm)	€
11510	220	





AI ALUMINIU M

Ahumador aromatizador 007
Flavourer smoker 007
Arôme fumeur 007
Aroma affumicatore 007
Aroma smoker 007

REF.	L(mm)	€
11498	220	







Aromatizador 007 dorado
007 aromatizer gold
007 saveur or
007 sapore oro
007 geschmack gold

REF.	L(mm)	€
11515	270	



Aromatizador 007 azul
007 aromatizer blue
007 saveur bleu
007 sapore blu
007 geschmack blau

REF.	L(mm)	€
11513	270	



Aromatizador 007 negro
007 aromatizer black
007 saveur noir
007 sapore nero
007 geschmack schwarz

REF.	L(mm)	€
11514	270	

Guía uso de los vaps.



Carga vapor 007 flavour VAP
007 flavoured vapor cartridges
007 cartouches de vapeur aromatisées
007 cartucce di vapore al gusto
007 aromatisierte dampfkartuschen

REF.	AROMA	€
11516	PIÑA / *PINEAPPLE*	
11517	ARANDANOS / *BLUEBERRIES*	
11518	MENTA / *MINT*	
11519	MANZANA VERDE / *GREEN APPLE*	
11520	PLATANO / *BANANA*	
11521	CITRONELA / *LEMONGRASS*	
11522	NEUTRO / *NEUTRAL*	
11523	CHOCOLATE CAFÉ / *CHOCOLATE COFFEE*	
11524	CANELA / *CINNAMON*	
11525	LAVANDA / *LAVANDER*	
11527	PURO HABANO / *PURE HABANO*	



Gel pompas 007 flavour
Gel bubbles 007 flavour
Gel pour les bulles 007 flavour
Gel per bolle 007 flavour
Gel für blasen 007 flavour

REF.	ml	€
11628	200	



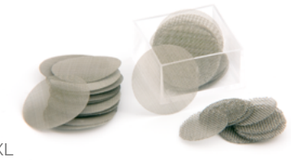
Kit campana con valvula
Dome with valve kit
Dôme avec kit vanne
Cupola con kit valvola
Dome mit ventilsatz

REF.	€
11511	



007 flavour VAP rellenable 5ml 10pcs
007 flavored refillable 5ml 10pcs
007 aromatisé rechargable 5ml 10pcs
007 aromatizzato ricaricabile 5ml 10pz
007 aromatiert nachfüllbar 5ml 10stk

REF.	€
11526	



Filtros Aladin XL
Aladin filters XL
Écrans Aladin XL
Aladin Schermi XL
Aladin Bildschirme XL

REF.	Ø(mm)	€
11497	25	



CD Aladin
CD Aladin
CD Aladin
CD Aladino
CD Aladin

REF.	Ø(mm)	€
11507	120	



Kit campana sin valvula
Dome without valve kit
Dôme sans kit vanne
Cupola senza kit valvola
Dome ohne ventilsatz

REF.	€
11512	

Les Essences

Premio a la mejor innovación de producto.
Award for best product innovation.



Comas presenta LES ESSENCES, una colección pensada para vivir la experiencia de un catering exclusivo, con piezas de diseño, de lineas actuales, que se complementan entre ellas para crear una colección única.

Junto a profesionales del sector, hemos planteado las principales necesidades de un catering, hemos estudiado minuciosamente las formas, las medidas y las proporciones para que el conjunto sea práctico y versátil.

Cada pieza es una y múltiplo de la siguiente con lo que se consigue una perfecta disposición en sala, donde el equilibrio y la elegancia llenan el espacio, así como un fácil almacenaje tras cada pase.



Comas presents LES ESSENCES, an exclusive catering collection, with trendy pieces using modern forms, that all complement each other to form a unique collection.

Working along with professionals in the industry, we have identified the essential needs of catering and studied form, dimensions and proportion in minute detail to make the whole collection practical and versatile.

Each piece is at once single and a multiple of the next so that they can be arranged perfectly in any room and fill any space with balance and elegance and are easy to store after each service.

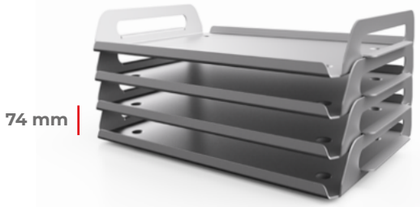


GN 1/1

LES ESSENCES COLLECTION

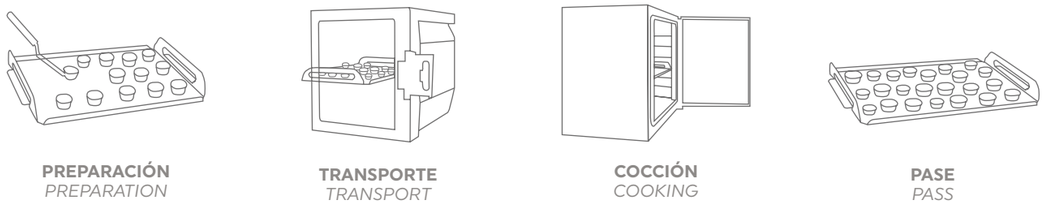






Apilable para un mejor almacenaje. Altura máxima de tu elaboración 74mm
Stackable for easy storage. Maximum height of your workmanship 74mm

4 PASOS CON UNA SOLA BANDEJA / 4 STEPS WITH ONLY ONE TRAY



PREPARACIÓN *PREPARATION*

TRANSPORTE *TRANSPORT*

COCCIÓN *COOKING*

PASE *PASS*



Adaptable a cajas de transporte con guías.
Adaptable to transport boxes with guides.



Adaptable a hornos industriales y carros GN.
Adaptable to industrial ovens and GN trolleys.

Conoce BAHI&GÜELL en la página: 510
More about BAHIGÜELL in page: 510

Conoce la bandeja GN 1/1

Les Essences

Bandeja GN 1/1 / GN 1/1 Tray

Aluminio ligero, facilita el transporte y soporta horneados de hasta 250 ºC

Lightweight aluminium, easy to transport and withstands baking temperatures up to 250°C.

Su ancho de 325 mm encaja tanto en las guías de los hornos industriales como en las cajas de transporte GN.

Its 325 mm width fits both industrial oven rails and GN transport boxes.



Grueso de 1,5mm para una mayor resistencia.

1.5mm thick for extra strength.

Ala externa que permite almacenar las bandejas en los trolley.

External wing for storing trays on trolleys.

✱ **Nueva altura para elaboraciones de hasta 74 mm**

New height for processing of up to 74 mm



COLOR: **SILVER**



COLOR: **PURE CARBON**

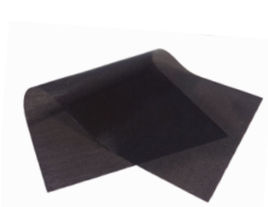
FOOD CONTACT

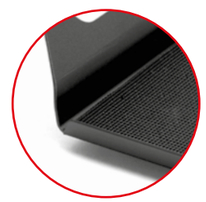
Bandeja GN 1/1
Tray GN 1/1
Plateau silver GN 1/1
Vassoio silver GN 1/1
Silver tablett GN 1/1

REF.	COLOR	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
11143		325	530	74		1-4-16-48-96 / 4
11144		325	530	74		1-4-16-48-96 / 4

SILICONE FOOD CONTACT

Cubrebandeja silicona GN 1/1
Silicon tray cover GN 1/1
Couvercle plateau silicone GN 1/1
Coperchio vassoio in silicone GN 1/1
Tablett mit silikonbeschichtung GN 1/1





REF.	W (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
10785	325	530		1-4-64-0-0 / 4

LED LIGHT TRAY
LES ESSENCES COLLECTION

Led Light Tray



Luz regulable en 3 intensidades.
Light adjustable in 3 intensities.

25% 60% 100%



No sumergible.
Lavable con paño húmedo.

Non-submersible.
Washable with a damp cloth.

4h
de duración
endurance



Adaptable a bandeja GN 1/1
Compatible with GN 1/1



Botón táctil de apagado y encendido.

Touch button for power on/off.



Bateria recargable por USB.

USB rechargeable battery.



Patas de silicona para una mayor fijación en la superficie.

Silicone feet for a better fixation on the surface.

Base Led GN 1/1
Led board tray GN 1/1
Support led plateau GN 1/1
Supporto led per teglie GN 1/1
GN 1/1 tablett led

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10784	325	530		1-0-1 / 1

Lámina metacrilato protector.
Methacrylate protective sheet
Feuille protectrice méthacrylate
Foglio protettivo in metacrilato
Methacrylat schutzblatt

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10808	325	530		1-0-1 / 1

Efecto láminas acetato.

Les Essences

Bandeja iluminación Led / Led Light Tray

Lámina de metacrilato protectora. Apto para contacto alimentario.

Protective methacrylate sheet. Suitable for food contact.

Base LED GN 1/1.

Led tray GN 1/1.

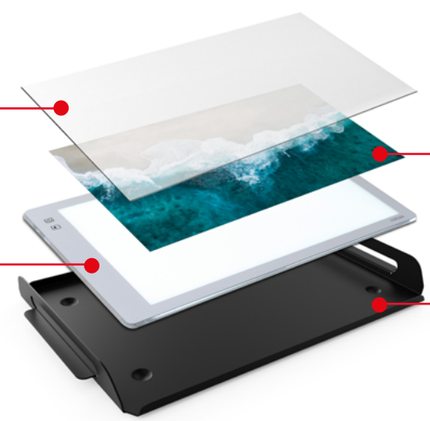


Lámina personalizable para cualquier emplatado.

Customisable film for any dish.

Bandeja GN 1/1 Les Essences.

Tray GN 1/1 Les Essences.

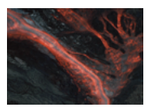
ACETATE



A



B



C



D



E



✱

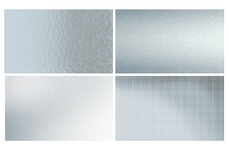
Lámina acetato personalizable
Customisable acetate film
Film acétate personnalisable
Pellicola di acetato personalizzabile
Individuell gestaltbare Acetatfolie

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
10786	297	420	**A** - AGUA		1-0-6 / 6
10799	297	420	**B** - FUEGO		1-0-6 / 6
10800	297	420	**C** - TIERRA		1-0-6 / 6
10801	297	420	**D** - AIRE		1-0-6 / 6
✱	297	420	**E** - PERSONALIZADO		1-0-6 / 6

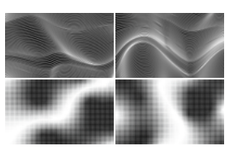
A



B



C



D



Pack 4 lámina acetato
Customisable acetate film
Film acétate personnalisable
Pellicola di acetato personalizzabile
Individuell gestaltbare Acetatfolie

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
10975	297	420	**A** - CHROMATIQUE		1-0-6-0-0 / 6
10976	297	420	**B** - GLASSIER		1-0-6-0-0 / 6
10977	297	420	**C** - KONTRAST		1-0-6-0-0 / 6
10978	297	420	**D** - PLANTS		1-0-6-0-0 / 6

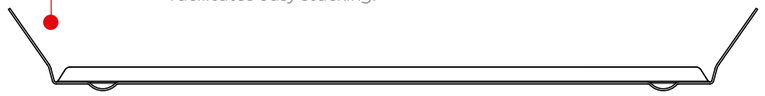
Les Essences

Bandejas / Trays



Asas y barandas oblicuas para facilitar el apilado.

Oblique handles and handrails facilitates easy stacking.



Pequeña elevación de 5mm que evita que la base de la bandeja se apoye directamente en la mesa y lo hace visualmente más ligero.

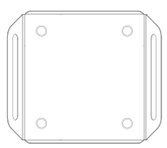
Small elevation of 5mm avoids direct contact with the table and makes it visually lighter.



Bandeja rectangular pequeña
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7579		150	270	69		1-4-16-96-288 / 4
7588		150	270	69		1-4-16-96-288 / 4
7438	SILICONA SILICONE	145	265			1-4-64-1024-2048 / 4
7845	CORCHO CORK	145	265			1-4-64-360-1080 / 4



Bandeja cuadrada
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7581		285	270	69		1-4-16-96-192 / 4
7590		285	270	69		1-4-16-96-192 / 4
7440	SILICONA SILICONE	280	265			1-4-64-512-1536 / 4
7847	CORCHO CORK	280	265			1-4-64-360-1080 / 4



Bandeja rectangular estrecha
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7580		150	525	69		1-4-16-32-160 / 4
7589		150	525	69		1-4-16-32-160 / 4
7439	SILICONA SILICONE	145	520			1-4-64-1024-3072 / 4
7846	CORCHO CORK	145	520			1-4-64-360-1080 / 4



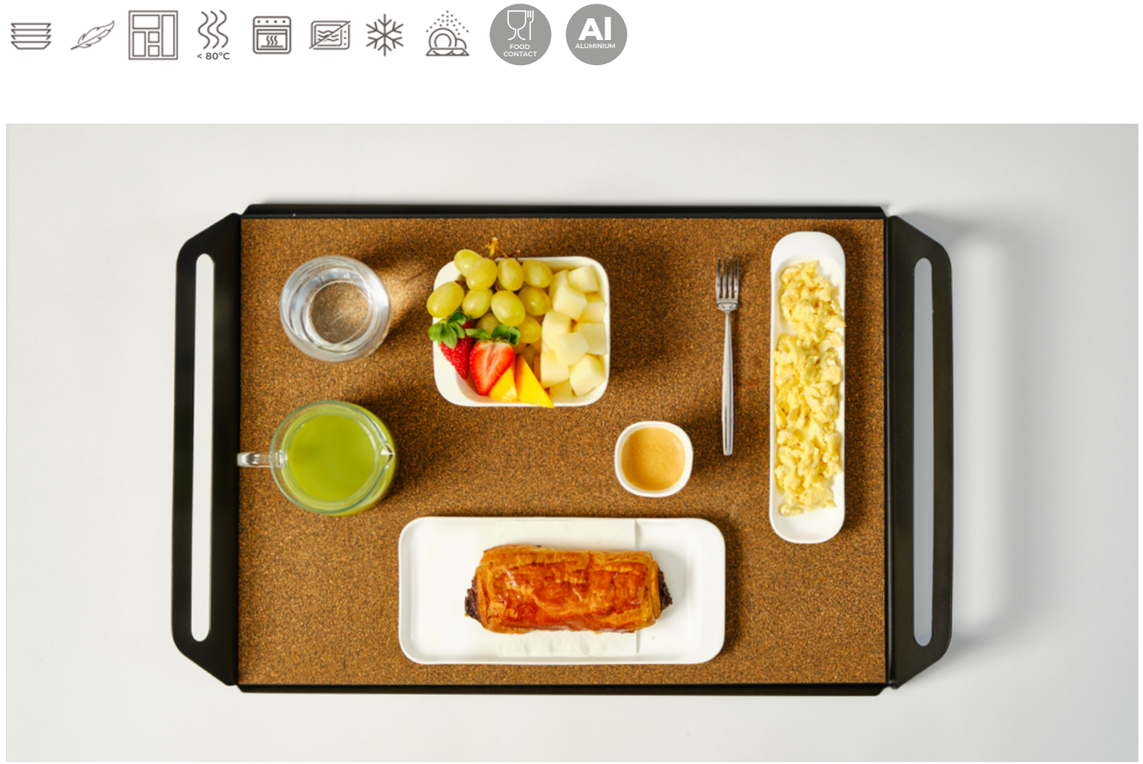
Bandeja rectangular grande
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7582		285	525	69		1-4-16-48-96 / 4
7591		285	525	69		1-4-16-48-96 / 4
7441	SILICONA SILICONE	280	520			1-4-64-512-1536 / 4
7848	CORCHO CORK	280	520			1-4-64-360-1080 / 4

PACKAGING
CUSTOM BOX







Bandeja Room service
Room service tray
Plateau à servir
Vassoio servizio in camera
Zimmerservice tablett

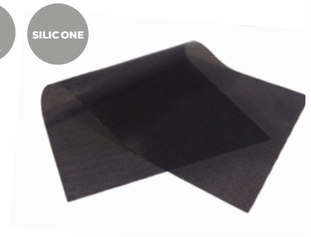


REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7930	●	385	520	120		1-4-16-48-96 / 4
7931	CORCHO CORK	380	515			1-4-64-192-336 / 4

Conoce BAHI&GÜELL en la página: 510
More about BAHIGÜELL in page: 510

Les Essences

Cubrebandejas / Tray Cover



Cubrebandeja silicona
Silicone tray cover
Couvercle plateau silicone
Coperchio vassoio in silicone
Tablett mit silikonbeschichtung

REF.	W(mm)	L (mm)	Para ref. / For ref.	€	UE / MOQ
7438	145	265	7579 - 7588		1-4-64-1024-2048 / 4
7439	145	520	7580 - 7589		1-4-64-1024-3072 / 4
7440	280	265	7581 - 7590		1-4-64-512-1536 / 4
7441	280	520	7582 - 7591		1-4-64-512-1536 / 4





Cubrebandeja corcho rectangular
Cork tray cover
Couvre plateau en liège
Coperchio per vassoio in sughero
Kork-auflage für tabletts

REF.	W(mm)	L (mm)	Para ref. / For ref.	€	UE / MOQ
7845	145	265	7579 - 7588		1-4-64-360-1080 / 4
7846	145	520	7580 - 7589		1-4-64-360-1080 / 4
7847	280	265	7581 - 7590		1-4-64-360-1080 / 4
7848	280	520	7582 - 7591		1-4-64-360-1080 / 4
7931	380	515	7930		1-4-64-192-336 / 4





Porcelana de alta calidad fabricada en 2 tiempos de cocción a más de 1200ºC, que le proporciona impermeabilidad, resistencia y suavidad al tacto.

High Quality porcelain made in 2 times firing beyond 1200°C provides impermeability, resistance and soft touch.

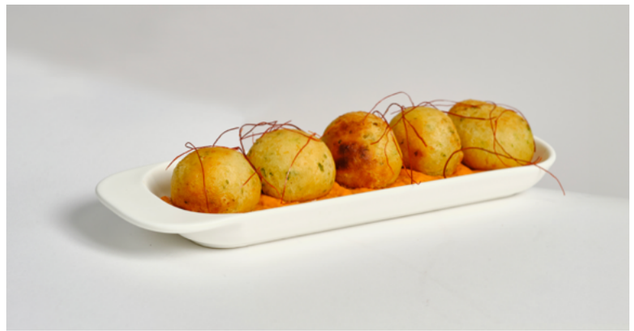


NEW

Plato Half
Half Dessert Plate Assiette
Dessert Half
Piatto Dolce Half
Dessertteller Half



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11972	60	120	18		0-6-144-0-0 / 6



Vaso
Cup
Verre
Bicchiere
Becher



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7679	60	60	60	70		1-4-72-360-1080 / 4

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Quadratische schale



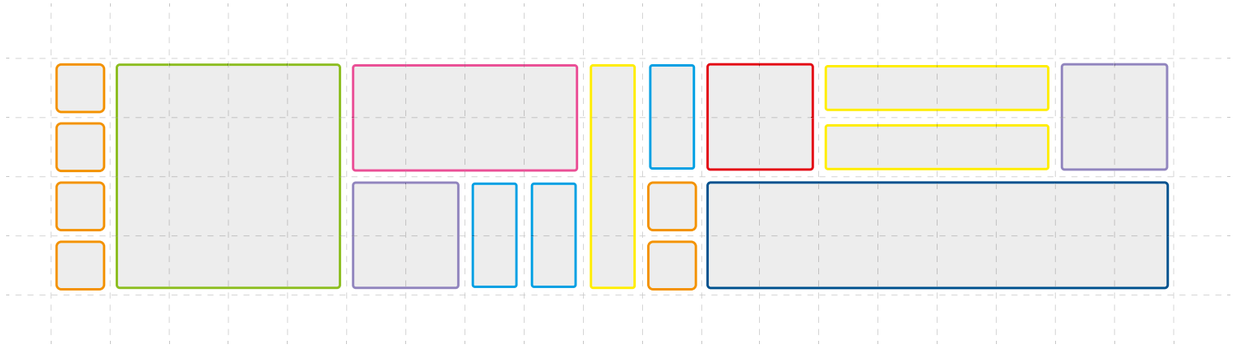
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7670	120	120	60	400		1-4-48-360-1080 / 4

Les Essences

Vajilla porcelana / Porcelain tableware

Versatilidad, composición, orden, apilabilidad, practicidad... El sistema modular de la vajilla LES ESSENCES, facilita el trabajo de un servicio de catering.

Versatility, composition, order, stackability, practicity... The modular system LES ESSENCES, facilitates the work in a catering service.



Plato postre
Dessert plate
Assiette à dessert
Piatto dolce



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7681	120	120	18		1-4-64-360-1080 / 4

Barquillo
Wafer
Barquette
Vassoietto fondo
Waffel



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7680	60	240	18		1-4-64-360-1080 / 4

Plato llano
Dinner plate
Assiette plate
Piatto piano
Teller



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7672	240	240	13		1-4-24-360-1080 / 4

Bandeja simple
Simple tray
Plateau simple
Vassoio semplice
Tablett



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7671	120	240	15		1-4-48-360-1080 / 4

Bandeja doble
Double tray
Plateau double
Vassoio doppio
Doppeltes tablett



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7673	120	480	13		1-4-24-360-1080 / 4



PACKAGING
CUSTOM BOX

NEW

Les Essences

Set cubertería / Cutlery set





Cuchillo Vintage
Vintage Knife
Couteau Vintage
Coltello Vintage
Vintage-Messer



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11662	115		0-12-120-0-0 / 12

Tenedor Vintage
Vintage Fork
Fourchette Vintage
Forchetta Vintage
Vintage-Gabel



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11663	117		0-12-120-0-0 / 12

Tenedor Mini Vintage
Vintage Mini Fork
Fourchette Mini Vintage
Forchetta Mini Vintage
Mini-Vintage-Gabel



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11664	72		0-12-120-0-0 / 12

Pincho Vintage
Vintage Skewer
Brochette Vintage
Set Da Aperitivo Vintage
Vintage-Spiess



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11665	104		0-12-120-0-0 / 12

Soporte Cubiertos Idividual
Cutlery Rest Individual
Support-Couverts Individuel
Supporto Posate Individuale
Besteckhalter Einzeln



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11667	60	54	15		0-12-240-0-0 / 12

Soporte Cubiertos Triple
Cutlery Rest Triple
Support-Couverts Triple
Supporto Posate Triplo
Besteckhalter Mit Drei Fächern



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11666	60	145	15		0-4-80-0-0 / 4



Diseño especialmente pensado para la degustación de aperitivos rápidos durante un catering.

Designed specially to tasting snacks during a catering.

Descubre más.

INOX STAINLESS STEEL 304 · PVD COLOR

Les Essences

Cucharas degustación / Tasting spoons

Cuchara arrastre
Drag spoon
Cuillère à glisser
Cucchiaio drag
Drag-probierlöffel



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7568	PERFORADA VINTAGE	75		0-12-120-3960-15840 / 12
7569	VINTAGE	75		0-12-120-3960-15840 / 12
7570	VINTAGE PVD INTENSE GOLD	75		0-12-120-3960-15840 / 12
7571	VINTAGE PVD PURE CARBON	75		0-12-120-3960-15840 / 12

Cuchara acompañamiento
Accompaniment spoon
Cuillère d'accompagnement
Cucchiaio per accompagnamento
Begleitung probierlöffel



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7564	PERFORADA VINTAGE	120		0-12-120-3960-15840 / 12
7565	VINTAGE	120		0-12-120-3960-15840 / 12
7566	VINTAGE PVD INTENSE GOLD	120		0-12-120-3960-15840 / 12
7567	VINTAGE PVD PURE CARBON	120		0-12-120-3960-15840 / 12

Cuchara aperitivos de montaje
Appetizer assembly spoon
Assemblage du cuillères apéritif
Assemblaggio cucchiaio antipasto
Probierlöffel-montage-vorspeise



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7572	PERFORADA VINTAGE	71		0-12-120-3960-15840 / 12
7573	VINTAGE	71		0-12-120-3960-15840 / 12
7574	VINTAGE PVD INTENSE GOLD	71		0-12-120-3960-15840 / 12
7575	VINTAGE PVD PURE CARBON	71		0-12-120-3960-15840 / 12

Cuchara aperitivos de montaje plana
Flat appetizer assembly spoon
Cuillère plate pour assamblage
Cucchiaio piatto per antipasti da assemblato
Flacher snacklöffel



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7576	VINTAGE	85		0-12-120-3960-15840 / 12
7577	VINTAGE PVD INTENSE GOLD	85		0-12-120-3960-15840 / 12
7578	VINTAGE PVD PURE CARBON	85		0-12-120-3960-15840 / 12



AL ALUMINIUM

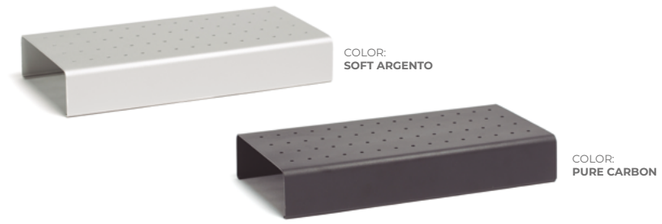
Soporte conos
Cones support
Support cornets
Supporto per coni finger food
Auflage für kegel



REF.	COLOR	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7586		120	240	40		1-4-16-192-336 / 4
7595		120	240	40		1-4-16-192-336 / 4

AL ALUMINIUM

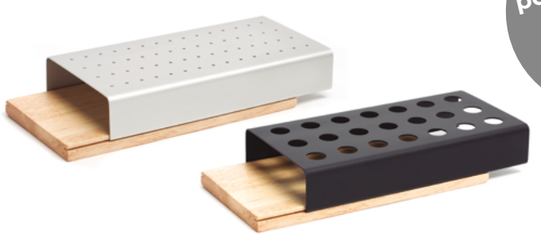
Soporte piruletas
Lollipops support
Support sucettes
Supporto spiedini finger food
Display für lollies



REF.	COLOR	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7585		120	240	40		1-4-16-192-336 / 4
7594		120	240	40		1-4-16-192-336 / 4

OAK WOOD

Bandeja madera roble
Oak wood tray
Plateau en chêne
Vassoio legno quercia
Eichenholz tablett



REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7587	120	240	10		1-4-16-192-512 / 4



PACKAGING
CUSTOM BOX

Conoce BAHI&GÜELL en la página: 510
More about BAHIGÜELL in page: 510

AL ALUMINIUM

Soporte para tacos
Tacos support
Plat support à tacos
Supporto per tacos
Auflage für tacos



REF.	COLOR	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7583		120	240	40		1-4-16-192-512 / 4
7592		120	240	40		1-4-16-192-512 / 4

AL ALUMINIUM

Soporte para brochetas
Skewers support
Support brochette
Supporto per spiedini lunghi
Spießhaltr



REF.	COLOR	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7584		60	240	30		1-4-16-320-1280 / 4
7593		60	240	30		1-4-16-320-1280 / 4



PACKAGING
CUSTOM BOX

El término "finger food" se refiere a alimentos que se pueden consumir con las manos, sin la necesidad de cubiertos. Estos platillos suelen ser pequeños, fáciles de comer y están diseñados para ser saboreados en una o dos mordidas.

Siguiendo este concepto, Comas ha creado una colección de cubiertos de tamaño reducido, como una prolongación de nuestros dedos, que permiten disfrutar de estos platillos de manera práctica y original, ideales para caterings y eventos.

The term "finger food" refers to food that can be eaten with the hands, without the need for cutlery. These dishes are usually small, easy to eat and designed to be savoured in one or two bites.

Following this concept, Comas has created a collection of small-sized cutlery, like an extension of our fingers, which allows us to enjoy these dishes in a practical and original way.

Finger Food

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Vintage



PACKAGING
CUSTOM BOX



MINI CUBIERTOS PARA EXPERIENCIAS DE GRAN SABOR
BIG TASTE EXPERIENCES MINI CUTLERY



Cubertería de diseño propio creada para comidas de servicio rápido.
Own design cutlery created for fast-service meals.

INOX STAINLESS STEEL 430

			UE	MOQ	mm	mm
A	**8784**	CUCHILLO LUNCH cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	0/12/120/2520/15120	24	140	6
B	**8786**	CUCHARA CAFÉ tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel	0/12/120/2520/15120	24	130	2
C	**8785**	TENEDOR LUNCH cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0/12/120/2520/15120	24	130	2
D	**8787**	PINCHO TAPAS cocktail stick, stick à cocktail, spiedo, spieb	0/12/120/2520/15120	24	137	2
	8795	PACK 4 PCS pack 4 pieces, pack 4 pièces, pack 4 pz., 4 pack	1/24/96/576/2880	24		

1001 Black

INOX Nickel Free 18% / 1mm / PVD

INOX STAINLESS STEEL 430



			UE	MOQ	mm	mm
A	**1746**	TENEDOR MINI LUNCH mini cake fork, fourchette minigâteau, forchetta mini dolce, kuchengabel klein	0/12/600/25200/75600	120	110	1
B	**1747**	CUCHARA MOKA coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0/12/600/25200/75600	120	110	1

Comas Modular Design

Estrategia de Diseño Modular

Modular Design Strategy





LES ESSENCES
CATERING LINE



lab
SERIES



CALIU

Comas apuesta por crear un sistema eficiente de servicio y presentación tanto en sala, catering o buffet.

Los diseños modulares y complementarios entre sí de las colecciones Les Essences, Lab y Caliu elevan la experiencia del cliente mediante presentaciones más atractivas pudiendo combinar colores, materiales y composición, creando una coherencia visual.

Al personal de hosteleria le permite mejorar la eficiencia operativa lo que se traduce en una reducción de tiempos de preparación, desmontaje y almacenaje.

Comas is committed to creating an efficient system of service and presentation in the dining room, catering or buffet.

The modular and complementary designs of the Les Essences, Lab and Caliu collections enhance the customer experience through more attractive presentations by combining colours, materials and composition, creating visual coherence.

It allows catering staff to improve operational efficiency, which translates into reduced preparation, dismantling and storage times.

BRASA
GRILL



Descubre
el catálogo
de brasa.

466 CALIU

466 BBQ
468 ACCESORIOS
470 PARRILLAS
472 ROBATA YAKI
474 KITS

476 BRASA / EMBER

476 IGNIS
478 KASAI
480 LLAUNES
482 PLATO PIEDRA
484 PLATO HIERRO FUNDIDO
486 ACCESORIOS
488 CARBÓN

BARBACOA CALIU

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

CALIU BARBACUE

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

Sin ensamblajes ni partes móviles, producida con pocas piezas para obtener un resultado robusto y duradero.

No assemblies or moving parts, produced with few parts for a robust and durable result.



Parrilla
Grill grate

Base interior
Charcoal grate

Brasero
Firebox

Embellecedor
BBQ shell



Versátil, modular, ligera, confeccionada íntegramente en acero inoxidable y provista de todos los accesorios necesarios, adaptándose sin problemas a cualquier entorno.

Versatile, modular, lightweight, crafted entirely from stainless steel, and equipped with all necessary accessories, it seamlessly adapts to any environment.

Conoce BAHI&GÜELL en la página: 510
More about BAHIGÜELL in page: 510

Discover Caliu's World

INOX STAINLESS STEEL 304 PARRILLA

INOX STAINLESS STEEL 430 ESTRUCTURA

Caliu
BBQ / BBQ

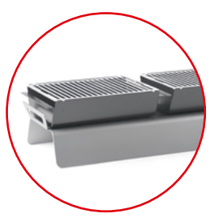


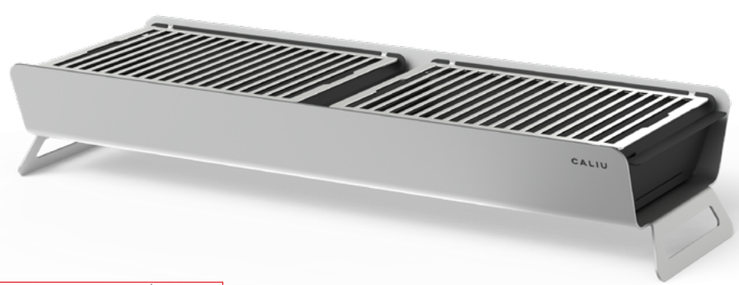




BBQ Caliu Horeca

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8500	299	452	160		1-0-1-6-18 / 1





BBQ Caliu Catering

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8684	299,5	859	160		1-0-1-6-18 / 1

Discover Caliu's World

CALIU ACCESORIOS

Mejora tus habilidades a la brasa con los accesorios adecuados, desde dispositivos experimentales hasta elementos esenciales clásicos. Con las herramientas adecuadas, como la tapa que transforma tu barbacoa en un horno, el mango multitarea, la chimenea para encender el carbón rápidamente...

ACCESSORIES CALIU

Upgrade your BBQ skills with the right accessories, from experimental gadgets to classic essentials. With the right tools, such as a lid that transforms your grill into an oven, a multitasking handle, a chimney that ignites charcoal quickly...

INOX STAINLESS STEEL 430

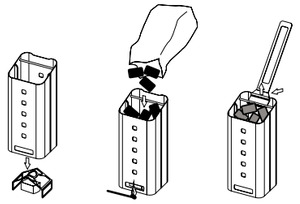
Tapa BBQ
Bbq lid
Couvercle du bbq
Coperchio del bbq
Grilldeckel



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



REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
9969	260	366,2	140		1-0-4-24-72 / 1



La chimenea Caliu es la mejor herramienta para encender el carbón de forma rápida, limpia y segura, en 20 minutos estará listo para empezar a cocinar.

In just 20 minutes, you'll be able to start cooking thanks to the Caliu Chimney's ability to ignite coal fast, cleanly, and safely.

INOX STAINLESS STEEL 430

Chimenea BBQ
Chimney BBQ
Cheminée BBQ
Grigliato camino BBQ
BBQ kamin

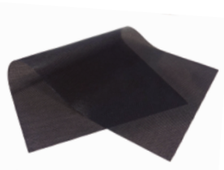


REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8686	80	125	300		1-0-4-68-128 / 1

SILICONE

Cubrebandeja silicona GN 1/1
Silicon tray cover GN 1/1
Couvercle plateau silicone GN 1/1
Coperchio vassoio in silicone GN 1/1
Tablett mit silikonbeschichtung GN 1/1





REF.	W (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
10785	325	530		1-4-64-0-0 / 4

INOX STAINLESS STEEL 430

Pinza BBQ
Bbq tong
Pince bbq
Molla bbq
Zange bbq



REF.	W (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
8687	55	260		1-0-48-5765-1728 / 1

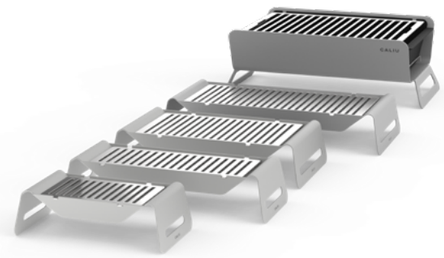
Discover Caliu's World

INOX STAINLESS STEEL 304 — PARRILLA
INOX STAINLESS STEEL 430 — ESTRUCTURA

Caliu
BBQ / BBQ



Plato brasa
Bbq plate
Assiette bbq
Piatto bbq
Grillplate



	REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
S	**8181**	137,5	253	82		1-0-4-56-224 / 1
M	**8685**	137,5	354	82		1-0-4-56-168 / 1
L	**11484**	212,5	354	82		1-0-4-0-0 / 1
XL	**11485**	442	212,5	82		1-0-4-0-0 / 1

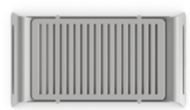
S
Aperitivo / *Side*



M
Degustación / *Tasting*



L
Principal / *Main*



XL
Compartir / *Sharing*



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

	REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
S	**11489**	121	171			1-0-0-0-0 / 1
M	**11490**	121	272			1-0-0-0-0 / 1
L	**11491**	196	272			1-0-0-0-0 / 1
XL	**11492**	198	360			1-0-0-0-0 / 1

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

	REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
S	**11578**	95	85	10		1-0-0-0-0 / 1
M	**11579**	95	186	10		1-0-0-0-0 / 1
L	**11580**	170	186	10		1-0-0-0-0 / 1
XL	**11581**	170	274	10		1-0-0-0-0 / 1

NEW

PARRILLAS CALIU

Conviértete en un experto de la brasa con las parrillas Caliu, gracias a sus materiales de alta calidad.
Estas parrillas proporcionan un rendimiento excepcional y una gran durabilidad, lo que las hace ideales para conseguir el sellado perfecto o añadir un sabor extra a tus alimentos.

CALIU GRATES

Caliu's grates will turn you into a grill master, delivering unbeatable flavor through various techniques and high-quality materials.
These grates provide exceptional performance and durability, ideal for achieving the perfect sear or adding extra flavor to your food.



Parrilla de marcaje. Parilla de hierro fundido. Ideal para lograr un marcado bien definido.

Marking Grate. Cast Iron Grate. Ideal for achieving sear marks.

Plancha CALIU. Una superficie de cocción versátil, eficiente y duradera.

CALIU Griddle. A versatile, efficient and durable cooking surface.

Parrilla YAKI. Malla inoxidable. Perfecta para cocinar una amplia gama de alimentos.

YAKI Grate. Stainless steel mesh. Perfect for grilling a wide range of foods.

Parrilla CALIU (estándar). Alta calidad, resistente al óxido y a la corrosión, fácil de limpiar y mantener.

CALIU Grate (standard). High quality, rust and corrosion-resistant, easy to clean and mantain.



*** Todas las parrillas son compatibles con el mango CALIU.** */ All grates are compatible with the CALIU handle.*

Conoce BAHI&GÜELL en la página: 510
More about BAHIGÜELL in page: 510

Discover Caliu's World



INOX STAINLESS STEEL 304

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

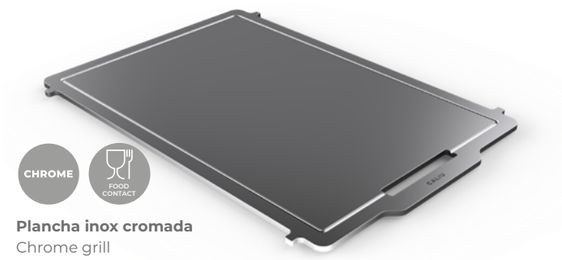
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11495	268	363	3		1-0-0-0-0 / 1



CAST IRON

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

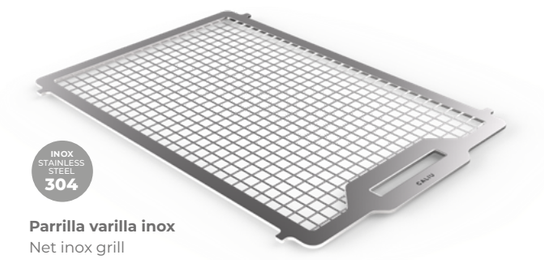
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11487	268	363	10		1-0-0-0-0 / 1



CHROME · FOOD CONTACT

Plancha inox cromada
Chrome grill
Chromée gril
Cromata griglia
Chromeplatte

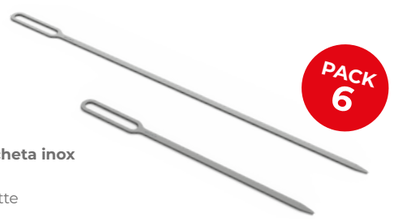
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11486	267	373	5		1-0-0-0-0 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304

Parrilla varilla inox
Net inox grill
inox filet gril
inox griglia netta
inox netz grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11488	267	373	3		1-0-0-0-0 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304 · PACK 6

Pack 6 brocheta inox
Inox skewer
Inox brochette
Inox spiedo
Inox spiess

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11493	35		1-0-0-0-0 / 1
11494	20		1-0-0-0-0 / 1



INOX STAINLESS STEEL 430

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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5126	178	335	1,5		1-0-0-0-0 / 1

El accesorio perfecto para los chefs profesionales que permite convertir la barbacoa en una estación de brasa para catering, con la capacidad de trabajar por capas en distintas alturas y maximizar la producción.

The perfect accessory for professional chefs to convert the barbecue into a catering grill station, with the ability to work in layers at different heights and maximise production. It offers a more versatile and efficient cooking experience.

Conoce BAHI&GÜELL en la página: 510
More about BAHIGÜELL in page: 510

Discover Caliu's World

INOX STAINLESS STEEL 430

Caliu
ROBATAYAKI



Combina con recipientes 1/3, 1/6 y 1/9 GN.

Combines with 1/3, 1/6 and 1/9 GN.

Combina con Pinchos Touché, ver p. 495

Combines Touché Skewer , see p. 495

Combina con Llaunes COMAS, ver p. 510

Combines with Llaunes COMAS, see p. 510

Combina con todas las parrillas CALIU, ver p. 495

Combines with all CALIU grates, see p. 495

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



Robata grill YAKI

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	KG	€	UE / MOQ
10957	295	812	430	14		1-0-0-0-0 / 1

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

REF.	PCS	€	UE / MOQ
11066	2		1-0-0-0-0 / 1

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

REF.	PCS	€	UE / MOQ
11482	1		1-0-0-0-0 / 1

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

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

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

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



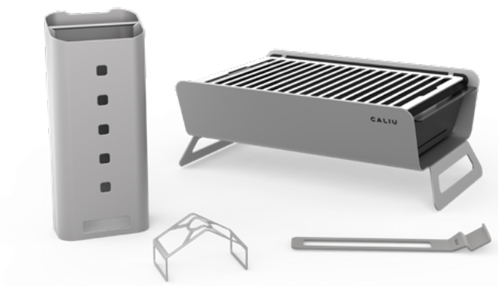
PACKAGING
CUSTOM BOX

Caliu es la marca de conceptos gastronómicos creada hace 10 años por bahígüell, una agencia de diseño de producto de Girona. 'Creemos que los detalles importan, por eso cuidamos cada fase del diseño y funcionalidad, desde el primer boceto de la fase conceptual hasta el acabado final del producto'. -bahígüell.

The gastronomic concepts brand Caliu was created 10 years ago by the product design agency bahígüell, based in Girona. 'We believe that details matter, that's why we take care of every phase of design and functionality, from the first sketch in the conceptual phase to the final product finish'. -bahígüell.

Caliu

Kits BBQ / BBQ kits



KIT CALIU 1. ESSENTIAL

BBQ Caliu + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu + Tong + Chimney

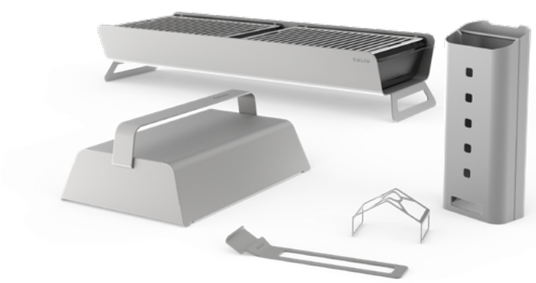
REF.	€	UE / MOQ
8182		1-0-1-0-0 / 1



KIT CALIU 2. PREMIUM

BBQ Caliu + Tapa + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
8183		1-0-1-0-0 / 1



KIT CALIU 3. CATERING PREMIUM

BBQ Caliu Catering + Tapa + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu Catering + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
11626		1-0-1-0-0 / 1



KIT CALIU 4. ROBATA YAKI

BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
11627		1-0-1-0-0 / 1



PACKAGING
CUSTOM BOX

NEW



APTA PARA
LEÑA Y CARBÓN

Conoce Ignis.

Ignis

Bbq hierro fundido
Cast iron bbq

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

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

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

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

Disco de HIERRO FUNDIDO / CAST IRON Disc

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

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

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

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

Estructura de hierro fundido de alta calidad.

High quality cast iron structure.

Excelente retención y distribución del calor.

Excellent heat retention and heat distribution.



Espacio para almacenar leña o carbón.

Space for storing firewood or charcoal.

4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.

4 swivel castors, 2 of them with brakes.







INCLUYE ARO ELEVADOR
ELEVATOR RING INCLUDED



INCLUYE PRENSA PARA CARNE
MEAT PRESS INCLUDED

Bbq Disco Hierro Colado C/Cajon Cenizas
Bbq Cast Iron Disc With Ash Draw
Bbq Disque En Fonte Avec Tiroir À Cendres
Bbq Disco In Ghisa/ Cassetto Ceneri
Bbq Drehscheibe Gusseisen M. Aschekiste

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11978	10		0-0-1-0-0 / 1

Una barbacoa de ladrillo refractario es una excelente opción para quienes desean una estructura duradera y resistente para cocinar a la parrilla al aire libre. La capacidad aislante del material refractario peremite una mayor eficiencia calorífica.

A refractory brick barbecue is an excellent choice for those who want a durable and resistant structure for outdoor grilling. The insulating capacity of the refractory material allows for greater heat efficiency.

MATERIAL DURADERO: Resistente al calor y a las altas temperaturas. Soporta cocciones sin agrietarse ni deformarse con facilidad.

DURABLE MATERIAL: Resistant to heat and high temperatures. Withstands cooking without cracking or deforming easily.

BUENA RETENCIÓN DEL CALOR: El ladrillo refrectario tiene la capacidad de retener el calor de manera eficiente, lo que te permite cocinar de forma uniforme y mantener la temperatura deseada durante más tiempo.

GOOD HEAT RETENTION: The refractory brick has the ability to retain heat efficiently, allowing you to cook evenly and maintain the desired temperature for longer.

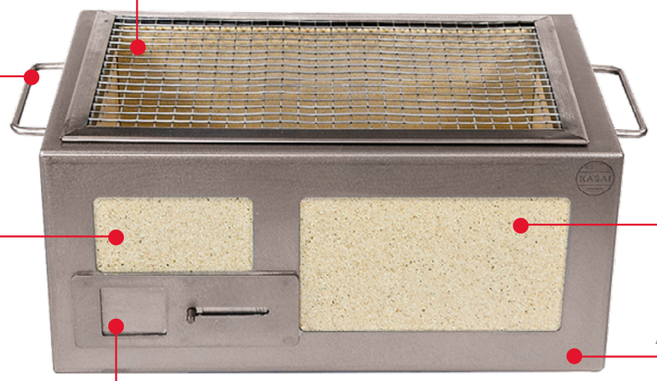
OPCIÓN SEGURA: El ladrillo refrectario no emite sustancias tóxicas ni partículas dañinas cuando se calienta, lo que lo convierte en una opción segura para cocinar alimentos.

SAFE CHOICE: The refractory brick doesn't emit toxic substances or harmful particles when heated, making it a safe choice for cooking food.

Parrilla de cocción.
Cooking mesh.

Asas de acero inoxidable.
Stainless steel handles.

Vermiculita.
Vermiculite.



Ladrillo refractario.
Fire brick.

Acero inosidable cepillado.
Brushed stainless steel.

Ranuras de ventilación deslizantes.
Sliding air vents.

Conoce Kasai.

Kasai
BBQ

INOX STAINLESS STEEL 430

Barbacoa KASAI
KASAI BBQ



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11121	230	310	165	NANO		1-0-1-4-16 / 1
11122	265	405	210	SMALL		1-0-1-4-16 / 1
11123	355	465	210	MEDIUM		1-0-1-4-16 / 1
11124	260	700	210	LARGE		1-0-1-4-16 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

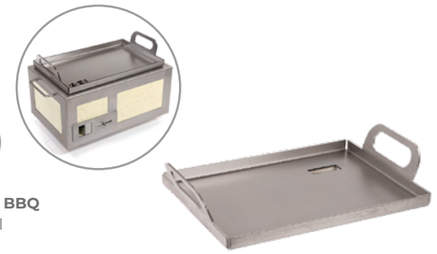
Malla repuesto BBQ
BBQ spare mesh



REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11131	350	240	NANO		1-0-1-4-16 / 1
11132	400	240	SMALL		1-0-1-4-16 / 1
11133	470	300	MEDIUM		1-0-1-4-16 / 1
11134	700	260	LARGE		1-0-1-4-16 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

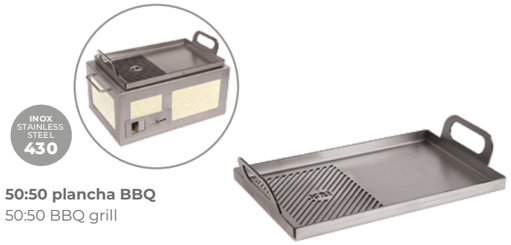
Plancha BBQ
BBQ grill



REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11125	350	240	NANO		1-0-1-4-16 / 1
11126	400	240	SMALL		1-0-1-4-16 / 1
11127	470	300	MEDIUM		1-0-1-4-16 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

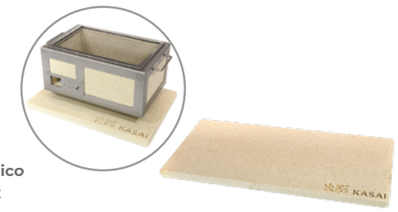
50:50 plancha BBQ
50:50 BBQ grill



REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11128	350	250	NANO		1-0-1-4-16 / 1
11129	400	360	SMALL		1-0-1-4-16 / 1
11130	470	354	MEDIUM		1-0-1-4-16 / 1

VERMI-CULITE

Tapete térmico
Thermic mat



REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11135	300	400	NANO		1-0-1-4-16 / 1
11136	350	500	SMALL		1-0-1-4-16 / 1
11137	400	600	MEDIUM		1-0-1-4-16 / 1
11138	350	800	LARGE		1-0-1-4-16 / 1

6 BROCHETAS INCLUIDAS
6 SKEWERS INCLUDED

INOX STAINLESS STEEL 430

Soporte 6 brochetas
6 skewer support



REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
11139	310	230	NANO		1-0-1-4-16 / 1
11140	370	240	SMALL		1-0-1-4-16 / 1
11141	430	320	MEDIUM		1-0-1-4-16 / 1
11142	680	250	LARGE		1-0-1-4-16 / 1

NEW





✱ **Se vende por separado**
Sold separately

400c° · INOX STAINLESS STEEL 201

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

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10689	TAPA	115	226	20		1-0-24-0-0 / 1
10690	1	115	331	20		1-0-24-0-0 / 1
10691	2	230	331	20		1-0-12-0-0 / 1



✱ **Se vende por separado**
Sold separately

220c° · CARBON STEEL

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

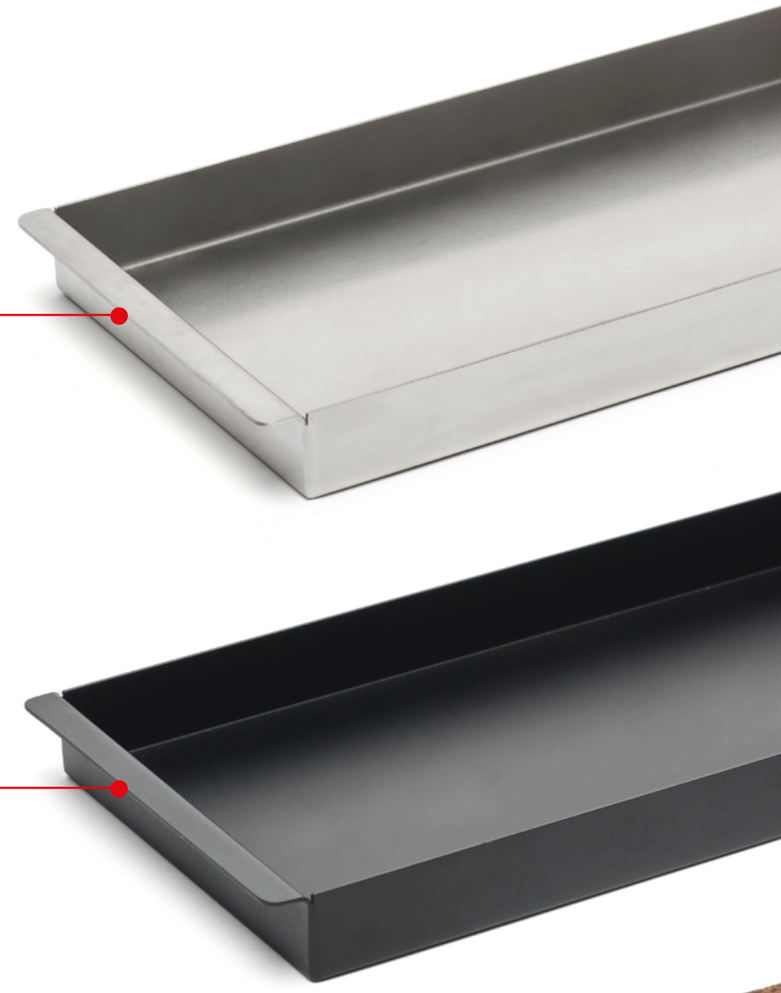
REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10692	TAPA	115	226	20		1-0-24-0-0 / 1
10693	1	115	331	20		1-0-24-0-0 / 1
10694	2	230	331	20		1-0-12-0-0 / 1



CORK

Base corcho
Cork base
Support en liège
Table di sughero
Korkbasis

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10698	129	238	20		1-0-24-0-0 / 1
10699	129	343	20		1-0-24-0-0 / 1
10700	244	343	20		1-0-24-0-0 / 1



Llauna de acero inoxidable de alta calidad, apta para el uso en horno y barbacoas. Soporta temperaturas de hasta 400ºC

High-quality stainless steel plate, suitable for use in ovens and barbecues. Withstands temperatures up to 400°C

Llauna fabricada en acero de carbono que le proporciona una gran dureza y resistencia. Es apto para horno, inducción y barbacoa y soporta temperaturas de hasta 220ºC

The carbon steel plate is made of carbon steel, which makes it very hard and resistant. It is suitable for oven, induction and barbecue and withstands temperatures up to 220ºC.



Corcho 100 % natural reciclable y reutilizable. Resistente a altas temperaturas y a la humedad. No es apto para lavavajillas.

100% natural cork, recyclable and reusable. It is resistant to high temperatures and humidity. It is not dishwasher safe.

ECOLÓGICO



PACKAGING
CUSTOM BOX



PLATO PIEDRA / STONE PLATE

Esta colección combina la elegancia de la cerámica con la fuerza del basalto volcánico, ofreciendo 3 formatos adaptables para presentaciones individuales o para compartir. Pensada para cocinar y mantener los alimentos calientes en mesa, es una solución práctica y visualmente atractiva.

La piedra de 10mm es perfecta para la presentación de alimentos a una temperatura óptima, mientras que la de 20mm funciona como plancha para verduras, carnes y marisco.

El diseño modular incluye una base elevada que aisla el calor y bordes inclinados para recoger grasas y líquidos con eficacia.

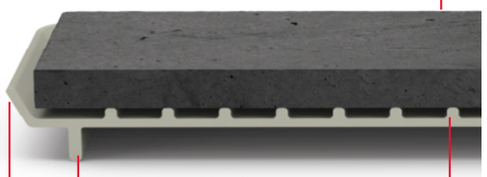
This collection combines the elegance of ceramic with the strength of volcanic basalt, offering three adaptable formats for individual presentations or for sharing. Designed for cooking and keeping food warm at the table, it is a practical and visually appealing solution.

The 10mm stone is perfect for presenting food at an optimal temperature, while the 20mm stone functions as a griddle for vegetables, meat or seafood.

The modular design includes a reised base to insulate heat and sloped adges to collect fats and liquids effectively. You can one, two or no stones, as the plate alone is also ideal for presentation.

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

20mm thikness stone mantains perfectly the heat for table presentation and finishing cooking point.



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

Liquid collecting channels enmansers of air circulation.

Punto de sujeció y elevación para aislamiento térmico.

Subjection point and elevation for thermical insulation.

Sus bordes inclinados facilitan la recogida de grasas y liquidos.

Sloping edges ease the fat and liquid collection.

NEW

Brasa

Piedras / Stone



260ºC

PIEDRA BASALTO / BASALT STONE:

-De origen volcánico
-Ideal para acabar o presentar elaboraciones en mesa.
-Calentar en horno a un máximo de 260ºC
-Volcanic origin
-Ideal for finishing or presenting dishes at the table
-Heat in the oven to a maximum of 260ºC.

3 FORMATOS / 3 FORMATS:



240 x 240 mm
H: 20 mm

Ø 320 mm
H: 20 mm

328 x 228 mm
H: 10 mm

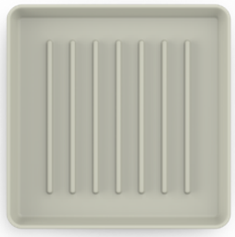
* Compatible sólo con base de corcho. REF.: 10700

Piedra Basalto
Basalt Stone
Pierre De Basalte
Pietra In Basalto
Basaltstein

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11825	240	240	20		1-0-39-0-0 / 1
11826	320	320	20		1-0-25-0-0 / 1
11768	328	228	10		1-0-50-0-0 / 1



PACKAGING
CUSTOM BOX



PLATO CERÁMICA (FALME CERAMIC):

-Ceramica muy resistente a los cambios bruscos de temperatura.
-Rápida transferencia de calor.
-Conserva el calor durante horas.
-En caso de calentar se recomienda colocar sobre una base para evitar quemaduras.
-Serecomienda lavar a mano cuando vuelva a estar a temperatura ambiente
-Ceramic highly resistant to sudden temperature changes
- Rapid heat transfer
- Retains heat for hours
- In case of heating it is recommended to place on a base to avoid burns
- It is recommended to wash by hand when it returns to room temperature.

3 FORMATOS / 3 FORMATS:



SIMPLE
240 x 240 mm
H: 20 mm

DOBLE
Ø 320 mm
H: 20 mm

REDONDO
328 x 228 mm
H: 10 mm

Plato Ceramica
Ceramic Dish
Assiette Porcelaine
Piatto In Porcellana
Porzellanteller

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11820	240	240	20		0-1-12-0-0 / 1
11821	240	480	20		0-1-6-0-0 / 1
11822	320	320	20		0-1-8-0-0 / 1



PACKAGING
CUSTOM BOX



NEW

LAVAR A MANO
HAND WASH

NO APTO LAVAVAJILLAS
DISHWASHER NO SAFE

Brasa

Plato Hierro Fundido / Cast Iron Plate

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

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

APTO PARA BRASA
SUITABLE FOR BBQ

APTO PARA HORN
SUITABLE FOR OVEN

350ºC

HIDRATAR CON ACEITE
HYDRATE WITH OIL



PLATO HIERRO FUNDIDO
CAST IRON PLATE

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

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



BASE DE ACACIA
ACACIA WOOD BASE

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

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

INOX STAINLESS STEEL 304

Plato hierro fundido + Base madera acacia
Cast iron plate + Acacia wood base
Plaque en fonte + socle en bois d'acacia
Piastra in ghisa + base in legno d'acacia
Platte aus Gusseisen + Unterteller eichenholz



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
11973	320		1-0-4-0-0 / 1
12007	350		1-0-3-0-0 / 1



PACKAGING
CUSTOM BOX



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

Manufactured in high-quality leather and lined.

Sus puños largos proporcionan una protección extra para los antebrazos.

The long cuffs provide extra protection for your forearms.

Guantes piel para horno
Leather oven gloves
Gants de four en cuir
Guanti da forno in pelle
Lederhandschuhe

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
10715	460		1-0-50-100-400 / 1

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

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



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

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8381	290	400		1-0-6-24-24 / 1
8382	390	500		1-0-4-12-24 / 1
8383	390	600		1-0-3-9-27 / 1



Esprai aceite
Oil spray
Pulvérisateur d'huile
Spray d'olio
Ölspray

REF.	L(ml)	€	UE / MOQ
9997	100		1-0-24-288-1440 /1



Base de esparto
Placemat
Sets de table
Tovaglietta
Platzmatten

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10716	380		1-4-48-144-576 / 1



NEW

Cepillo limpia barbacoa
Placemat
Sets de table
Tovaglietta
Platzmatten

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9995	380		1-0-12-0-0 / 1

Punta plana para girar o coger alimentos con presición.

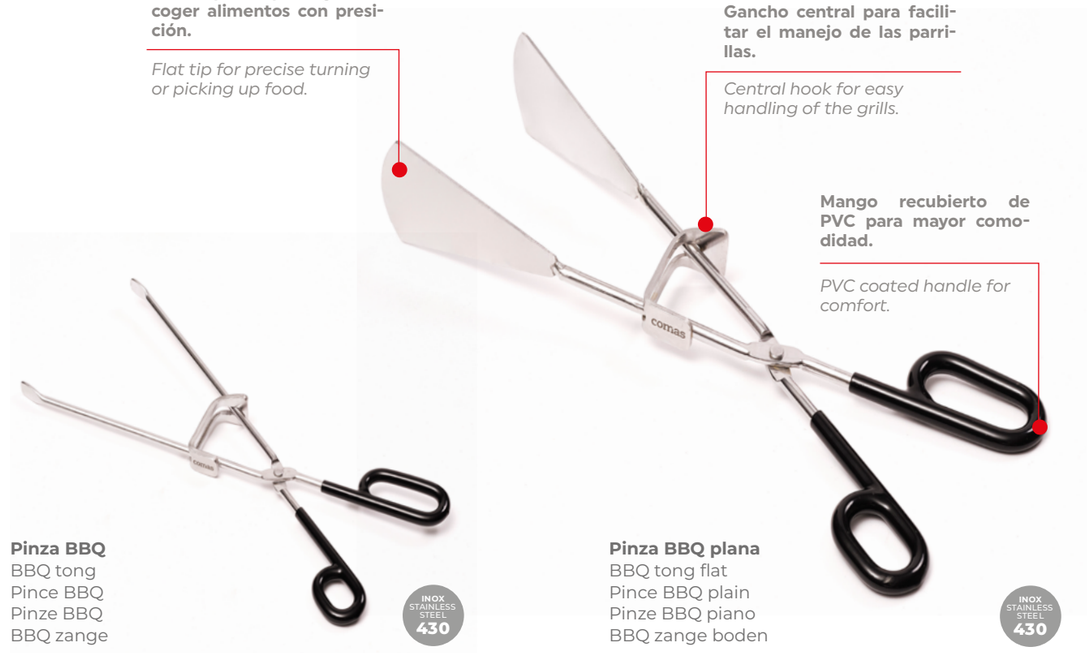
Flat tip for precise turning or picking up food.

Gancho central para facilitar el manejo de las parrillas.

Central hook for easy handling of the grills.

Mango recubierto de PVC para mayor comodidad.

PVC coated handle for comfort.

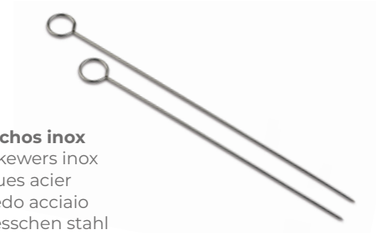


Pinza BBQ
BBQ tong
Pince BBQ
Pinze BBQ
BBQ zange

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10682	405	100	27		1-0-24-0-0 / 1

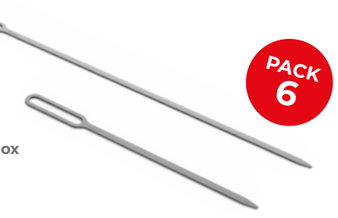
Pinza BBQ plana
BBQ tong flat
Pince BBQ plain
Pinze BBQ piano
BBQ zange boden

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10683	405	100	55		1-0-24-0-0 / 1



Pack 6 pinchos inox
Pack 6 ss skewers inox
Pack 6 piques acier
Pack 6 spiedo acciaio
Pack 6 spiesschen stahl

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9993	250		1-24-96-0-0 / 1
9994	300		1-24-96-0-0 / 1



Pack 6 brocheta inox
Inox skewer
Inox brochette
Inox spiedo
Inox spiess

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11493	35		1-0-0-0-0 / 1
11494	20		1-0-0-0-0 / 1



Besuguera
Fish grill
Grill à poisson
Griglie per pesce
Fischgrillkorb aus edelstahl

REF.	SIZE	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10679	S	165	80		1-0-6-24-144 / 1
10680	M	200	100		1-0-6-18-108 / 1
10681	L	290	120		1-0-4-8-48 / 1



Discover Caliu's World

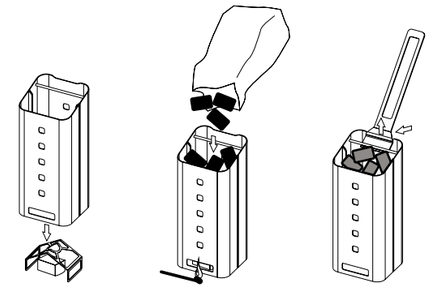
Carbón

Carbón de COCO / COCONUT Charcoal



Hecho con cáscaras de coco naturales de plantaciones certificadas y presentado en forma de briquetas cúbicas. Perfecto por su poder calorífico estable, de larga duración, sin llama, sin chispas y poco humo.

It is supplied as cubic briquettes and is created from natural coconut shells from verified plantations. Perfect for its stable, long-lasting, flame-free, non-sparking and low-smoke heating power.



La chimenea Caliu es la mejor herramienta para encender el carbón de forma rápida, limpia y segura, en 20 minutos estará listo para empezar a cocinar.

In just 20 minutes, you'll be able to start cooking thanks to the Caliu Chimney's ability to ignite coal fast, cleanly, and safely.

INOX STAINLESS STEEL 430

Chimenea BBQ
Chimney BBQ
Cheminée BBQ
Grigliato camino BBQ
BBQ kamin



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8686	80	125	300		1-0-4-64-128 / 1

FSC

Garantiza la sostenibilidad de este producto.

It guarantees the sustainability of this product.

Tiempo de combustión: 15 minutos

Burning time: 15 minutes

Pastillas naturales y ecológicas, procedentes de residuos naturales.

Natural and environmentally friendly tablets from natural waste.

No producen olores y no son tóxicas.

They are odourless and non-toxic.

ECOLÓGICO

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



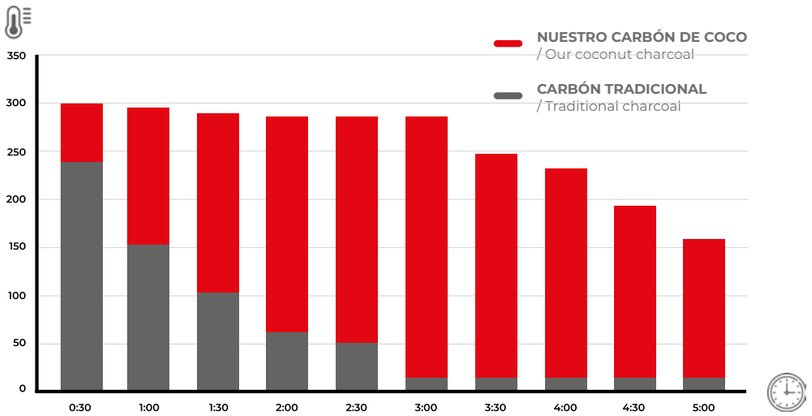
X32

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



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

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



SIN LLAMA
Más control sobre la cocción de alimentos.

FLAMELESS
More control over the cooking of food.

SIN CHISPAS
Apto para uso en interiores.

SPARKLESS
Suitable for indoor use.

SIN HUMO
No altera el sabor de los alimentos.

NO SMOKE
It does not alter the taste of food.

VENTAJAS CARBÓN DE COCO SAWDUST /
ADVANTAGES OF SAWDUST COCONUT CHARCOAL

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

Carbón

Carbón de COCO / COCONUT Charcoal

Briquetas de carbón elaboradas **exclusivamente a partir de cáscara de coco carbonizada y compactada.**

Por su composición y su densidad, las briquetas tienen un **poder calorífico muy superior** a la de cualquier otra briqueta o carbón, y mantienen la combustión a plena temperatura durante casi tres horas.

No levanta polvo ni cenizas durante la combustión ni una vez finalizada, por lo que no es imprescindible la limpieza inmediata.

*Charcoal briquettes are made **exclusively from carbonised and compacted coconut shells.***

*Due to their composition and density, the briquettes have **a calorific value far superior** to that of any other briquette or charcoal, and maintain combustion at full temperature for almost three hours.*

*It does **not raise dust or ashes** during combustion or once it is finished, so it is not essential to clean it immediately.*

CASCARA DE COCO CARBONIZADA Y COMPACTADA

CARBONISED AND COMPACTED COCONUT SHELLS.

OIL FREE



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

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
10803	5KG		1-0-0-24-72 / 1
10804	10KG		1-0-1-8-40 / 1

SERRÍN DE COCO COMPACTADO

COMPACTED COCONUT SHELLS





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

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11641	10		1-0-1-0-0 / 1





MARABÚ

Alta densidad y poder calórico. Aromas nobles y baja producción de humo y ceniza.

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



CASUARINA

De muy alto poder calórico, proporcionando potencia y un mayor rendimiento.

Higher efficiency, providing power and increased performance.



JÚCARO

Aporta estabilidad y control a la mezcla aportando una mayor eficiencia y durabilidad.

It provides stability and control to the blend giving more efficiency and durability.

NEW

Saco de carbón vegetal marabú, casuarina y jucaro
Vegetable charcoal marabú, casuarina and jucaro
Charbon végétal marabú. casuarina et jucaro
Carbone vegetale marabú, casuarina e jucaro
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und jucaro

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11058	10		1-0-1-0-0 / 1



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

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

Conoce CARBONS VALLÈS en la página: 516
More aboutCARBONS VALLÈS in page: 516

Brasa
Leña y aromas
Firewood and flavour

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

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



NEW

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



REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
12014	7 APROX		1-0-0-0-0 / 1

FRESCO / FRESH

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

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



REF: 11975

SHUNKS DE RAÍZ DE VID

- Granulometría gruesa hasta 100mm. *Coarse granulonetry 100mm.*
- Apto para smokers, kamados y técnicas de ahumados de larga duración . *Suitable for snokers kamados an dlong-lasting snoked.*
- No necesita hidratación. *No hidratation needed.*



REF: 11976

CHIPS CASCARA ALMENDRA

- Granulometría media hasta 50mm. *Coarse granulonetry 50mm.*
- Apto para hornos de brasa, bbq abiertas para aromatización rápida. *Suitable for ember oven, open bbq for quick aromatisation.*
- No necesita hidratación. *No hidratation needed.*



REF: 11977

SERRÍN DE RAÍZ OLIVO / ALMENDRO

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

NEW

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

REF.	PESO(kg)	€	UE / MOQ
11975	2		1-0-0-0-0 / 1
11976	2		1-0-0-0-0 / 1
11977	0,150		1-0-0-0-0 / 1



ENVASADO SEGÚN PEDIDO / PACKED TO ORDER



UTSET + comas

Utset y Comas se unen para poner al alcanze de todos, una selección de productos minuciosamente diseñados y fabricados siguiendo los estandares de calidad de una empresa familiar con 130 de experiencia dedicados con pasión al mundo del cuchillo y su cuidado.

Este compromiso asegura la máxima calidad de nuestros productos al precio más competitivo del mercado con una orientación eficiente y personalizada.

Utset and Comas join forces to make available to everyone a selection of products meticulously designed and manufactured following the quality standards of a family company with 130 years of experience passionately dedicated to the knives world and their care.

This commitment ensures the highest quality of our products at the most competitive price in the market with efficient and personalised guidance.





Consulta
el catálogo
UTSET.



EXTRA DURO
EXTRA HARD
57-58 HRC

7Cr17Mov

El cuchillo de mesa UTSET, es el resultado de la demanda de restaurantes gastronómicos que deseaban poner en mesa un cuchillo de líneas muy elegantes pero a la vez discreto y sencillo, y sobre todo que cumpliera con los altos requisitos de este tipo de restaurante.

El diseño de este cuchillo en acabados de madera de olivo, de ébano y todo el surtido de colores en madera de haya estabilizada, cumple con nuestras exigencias en cuanto a ergonomía para sus medidas y unas líneas fluidas para obtener un resultado final muy elegante.

La dureza del acero dota de resistencia al filo en contacto con el plato además de permitir una fácil recuperación al afilarlo con piedra o diamante.

Gracias a la colaboración UTSET + COMAS, hemos conseguido reproducir estos cuchillos con los mismos estándares de calidad y diseño con un menor coste, logrando que sean asequibles para un mayor número de profesionales y particulares que desean calidad y exclusividad en su mesa.

Hoy en día este cuchillo ya está presente en grandes restaurantes de todo el mundo.

The UTSET table knife is the result of the demand of gastronomic restaurants that wanted to put on the table a knife with very elegant lines, but at the same time discreet and simple and above all that meets the high requirements of this type of restaurant.

The design of this knife in ebony olive wood finish and the whole range of stabilised beech wood colours meets our requirements in terms of ergonomics for its dimensions and fluid lines to obtain a very elegant result.

The hardness of the steel makes the cutting edge resistant when in contact with the plate and allows for easy recovery when sharpened with a stone or diamond.

Thanks to the UTSET+ COMAS collaboration we have managed to reproduce these knives with the same quality and design standards at a lower cost, making them affordable for a greater number of professionals and individuals who want quality and exclusivity at their table.

Nowadays this knife is already present in great restaurants all over the world.









NEW

MESTRE MAURICI COLLECTION

CARBON STEEL:

JAPANESE STEEL 52100
HARDENESS 62 ± 2 HRC
BLACKEN BLADE

BIRCH WOOD · STABLISED WOOD
HANDLE



De la colaboración entre Utset y Comas surge una nueva línea de cuchillos de inspiración japonesa que combina tradición y tecnología de vanguardia. Un cuchillo de alta gama que cumple todas las exigencias de expertos cocineros.

La colección Mestre Maurici, denominada así en memoria del fundador de Utset, combina el profundo conocimiento acumulado a lo largo de los 130 años de experiencia con las técnicas artesanales niponas, famosas por su precisión y excelencia.

Su forma ergonómica, pensada para ofrecer una sensación de ligereza y equilibrio en el peso, busca reducir la fatiga y mejorar la precisión en el corte.

The collaboration between Utset and Comas has given rise to a new line of Japanese-inspired knives that combines tradition and cutting-edge technology.

The Mestre Maurici collection, named in memory of Utset's founder, combines the profound knowledge accumulated over 130 years of experience with Japanese craftsmanship techniques, renowned for their precision and excellence.

Its ergonomic shape, designed to offer a sensation of lightness and balance in weight, aims to reduce fatigue and improve cutting precision.



NEW

130 COLLECTION

CARBON STEEL:

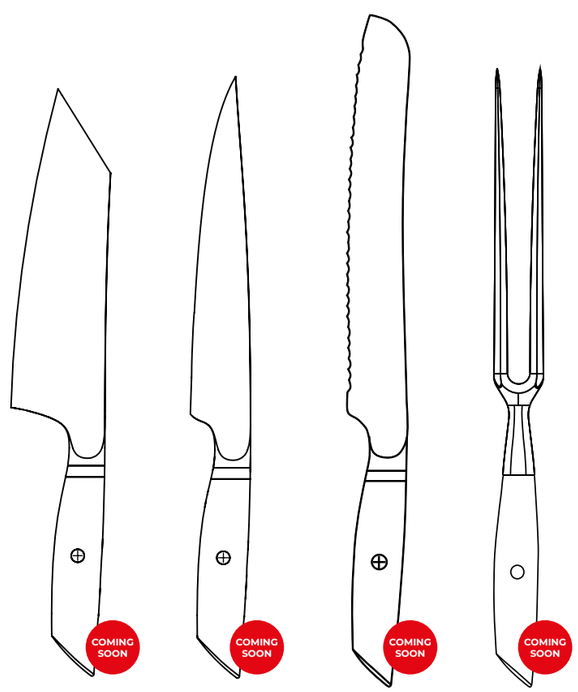
SANMAI AUS10
HARDENESS 60 ± 1 HRC

BIRCH WOOD · STABLISED WOOD
HANDLE











Desde que se empezó a forjar la unión entre UTSET y Comas, nuestro reto ha sido siempre poder ofrecer lo que para nosotros son algunos de los mejores cuchillos del mercado mundial.

Después de casi dos años buscando la excelencia, y ayudados por algunos de los más experimentados chefs del país, tenemos el placer de presentaros nuestra colección 130.

Su diseño ha sido modificado varias veces, para que un mismo cuchillo se comporte a la perfección en distintas técnicas de corte.

El anillo del mango simboliza el compromiso entre UTSET y COMAS y al mismo tiempo, nuestro compromiso con cada uno de nuestros clientes.

Since the union between UTSET and Comas began to be forged, our challenge has always been to offer what we consider to be some of the best knives on the world market.

After almost two years of searching for excellence, and with the help of some of the most experienced chefs in the country, we are pleased to present our 130 collection.

Its design has been modified several times, so that the same knife performs perfectly in different cutting techniques.

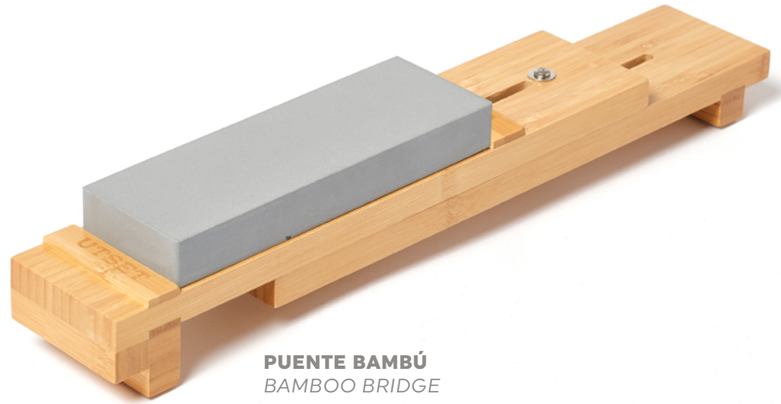
The ring on the handle symbolises the commitment between UTSET and COMAS and, at the same time, our commitment to each of our customers.



UTSET + comas

El cuchillo es un instrumento personal e intransferible. Por eso, **afilarlo y guardarlo en un lugar correcto es una parte importantísima del proceso de mantenimiento y uso**, al igual que saber elegir el cuchillo adecuado para cada tipo de corte. Porque un alimento bien cortado libera mejor su sabor y eso se transmite en el plato.

The knife is a personal and non-transferable instrument. Sharpening it and keep it therefore a very important manteinance and usage process, as it kniwing how to choose the right knife for each type of cut. Beacuse a well-cut food releases its flavour and this is transmitted to the plate.



PUENTE BAMBÚ
BAMBOO BRIDGE



#400 **#1000** **#3000** **#5000**

PIEDRAS DE AFILADO NANIWA



PLACA DIAMANTADA D8X - DMT
DIAMOND PLATE

PIEL DE NOBUCK VIRGEN: para el pulido y acabado final del afilado.

VIRGIN NOBUCK LEADER: For polishing and final finishing of sharpening.



ÓXIDO DE CROMO: para el asentado del cuchillo.

CHROME OXIDE: For knife seating.

ASENTADOR DOBLE CARA
DOUBLE-FACED SETTLER





MALETÍN PORTACUCHILLOS
KNIFE-HOLDER CASE

LUESMA VEGA + comas



Luesma & Vega es un estudio dedicado al diseño y producción de objetos artísticos en vidrio con técnicas contemporáneas que ha colaborado con diseñadores, decoradores y empresas, resolviendo sus necesidades.

En todos nuestros proyectos desde el inicio hay la voluntad de producir objetos bellos y duraderos, que nos acompañen y aumenten de valor con el tiempo, por eso son reparables, transformables y al final de su vida totalmente reciclables.

No queremos llenar el mundo de objetos inútiles e indiferentes, nuestras producciones son muy cuidadosas y respetuosas con el medio ambiente. Producimos a mano, una a una y en series muy limitadas con procesos no industriales

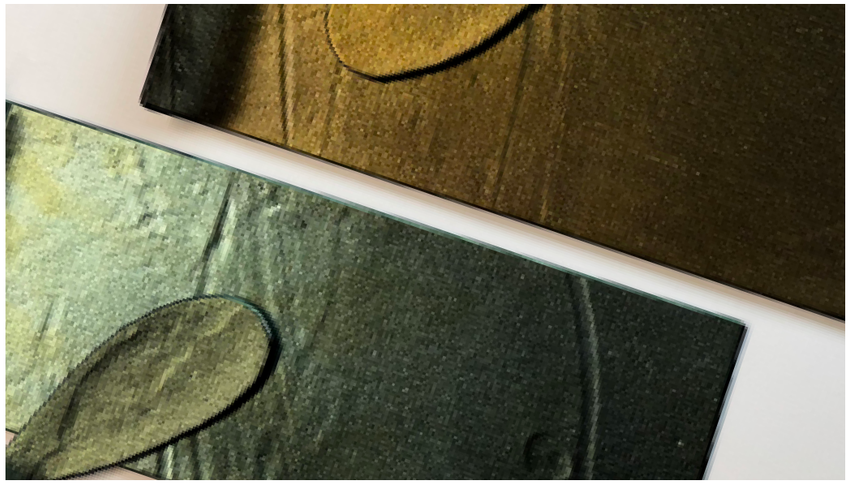
Este compromiso garantiza la máxima calidad de nuestros productos al precio más competitivo del mercado, con un asesoramiento eficaz y personalizado.

LUESMA & VEGA is a studio dedicated to the design and production of artistic glass objects using contemporary techniques that has collaborated with designers, decorators and companies to meet their needs.

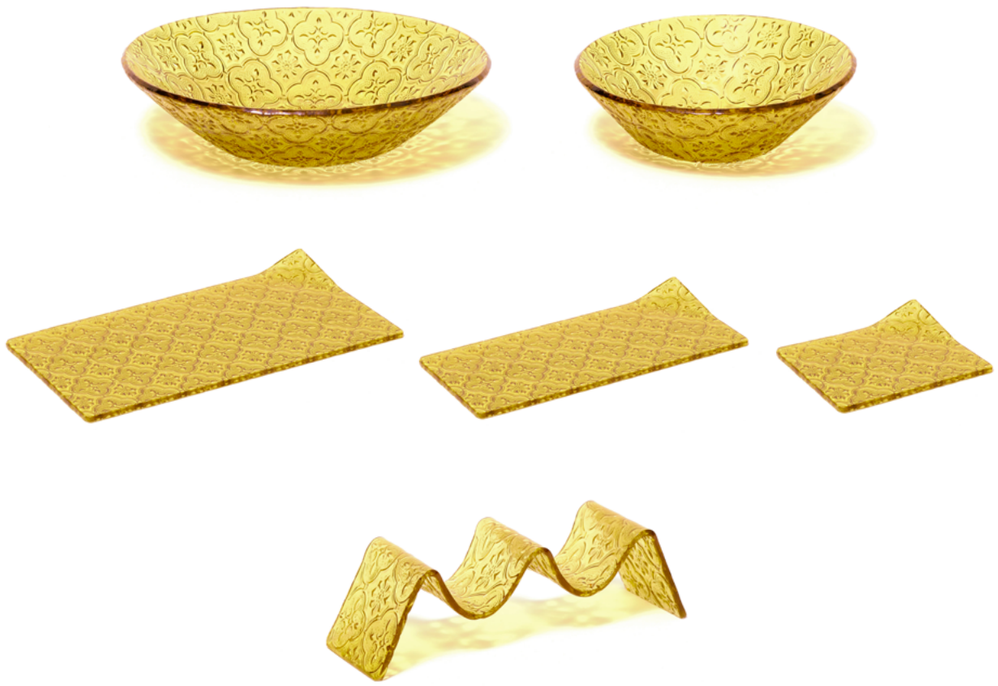
In all our projects from the beginning there is the desire to produce beautiful and durable objects that accompany and increase their value over time, that is why they are repairable, transformable, and at the end of their life totally recyclable.

We do not want to fill the world with useless and indifferent objects. Our productions are truly environmentally friendly. We produce by hand one by one and in very limited series with non-industrial processes.

This commitment ensures the highest quality of our products at the most competitive price in the market with efficient and personalised guidance.









En colaboración con Luesma y Vega, Comas amplia su catálogo ofreciendo una familia compuesta de platos y soportes para snacks .

Una línea de elementos que puede cubrir fácilmente una presentación en mesa, un catering o buffet gracias a la diversidad de sus formas y tamaños que facilitará cualquier emplatado.

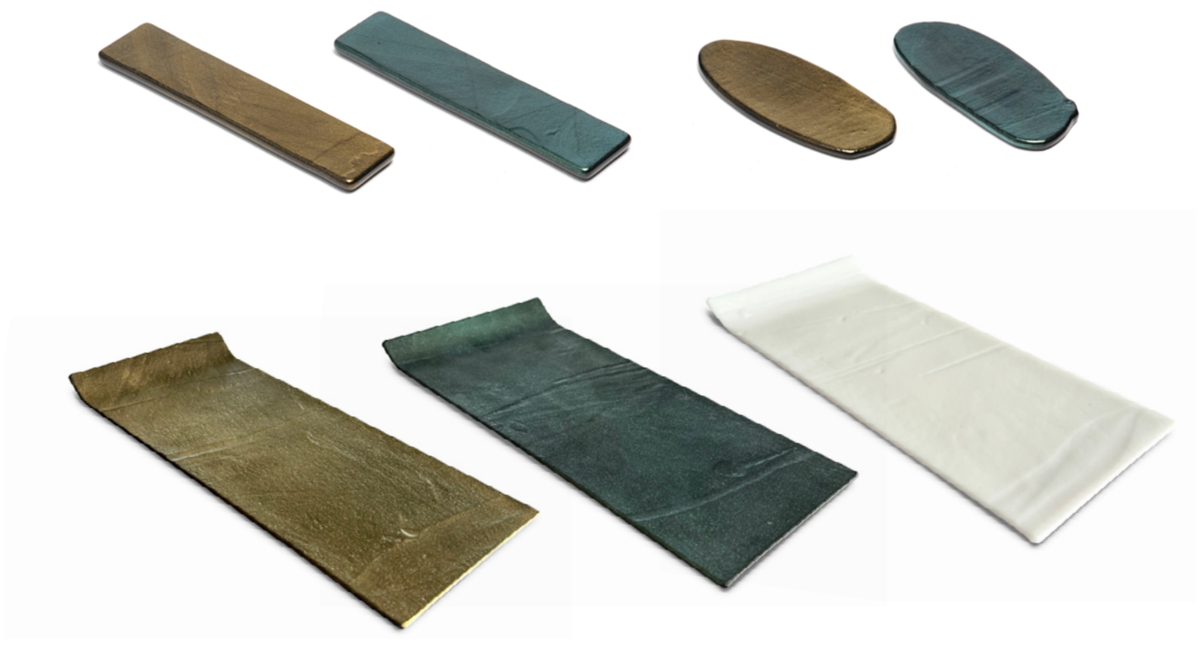
Con estética vintage, su color ambar que da nombre a la colección y un grabado moresco muy elegante, estas piezas son el aliado perfecto para cualquier servicio.

In collaboration with Luesma and Vega, Comas expands its catalogue by offering a family of plates and snack stands.

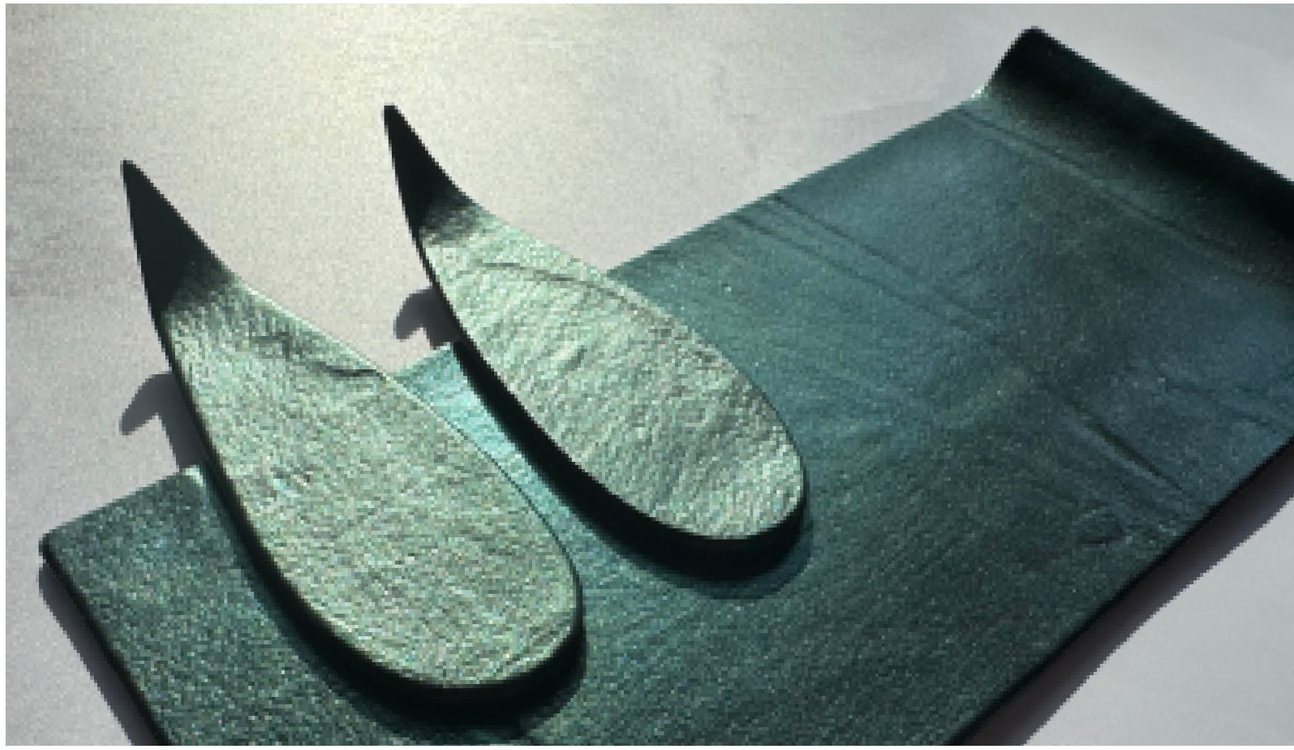
A line of elements that can easily cover a table presentation, a catering or buffet thanks to the diversity of its shapes and sizes that will facilitate any plating.

With vintage aesthetics, the amber colour that gives the collection its name and a very elegant moresque engraving, these pieces are the perfect ally for any service.











Muna Velvet es una exquisita colección de reposacubiertos, reposacucharillas y cucharillas de degustación elaborados en vidrio texturizado con un elegante acabado irisado.

Cada pieza refleja un brillo único que evoca sofisticación y delicadeza, convirtiéndola en el complemento perfecto para embellecer cualquier mesa o experiencia gastronómica.

La combinación de diseño funcional y estética deslumbrante hacen de Muna Velvet una elección ideal para quienes buscan estilo y distinción en cada detalle.

Muna Velvet is an exquisite collection of cutlery holders, spoon rests and tasting spoons crafted from textured glass with an elegant iridescent finish.

Each piece reflects a unique sheen that evokes sophistication and delicacy, making it the perfect complement to embellish any table or dining experience.

The combination of functional design and dazzling aesthetics make Muna Velvet an ideal choice for those seeking style and distinction in every detail.



bahígüell + comas

Hemos unido fuerzas con bahígüell, agencia de diseño de producto, que cuenta con una amplia experiencia en el sector gastronómico.

Aportando nuestra experiencia como fabricantes para trabajar juntos en la creación de nuevos productos gastronómicos modernos, atemporales y funcionales.

Creemos firmemente que una colaboración como esta crea una sinergia entre ambas compañías, brindando a los clientes productos innovadores que harán que su uso sea más fácil y placentero.

We have joined forces with a produt design agency that has extensive experience in the gastronomic sector.

Bringing our experience as manufacturers to word together in the creation of new modern tineless and punctional gastronomic products.

We strongly belive that a collaboration like this creates a synergy between the two companies providing customers with innovative products that make their daily use easier and more enjoyable.







Comas presenta LES ESSENCES, una colección pensada para vivir la experiencia de un catering exclusivo, con piezas de diseño, de lineas actuales, que se complementan entre ellas para crear una colección única.

Cada pieza es una y múltiplo de la siguiente con lo que se consigue una perfecta disposición en sala, donde el equilibrio y la elegancia llenan el espacio, así como un fácil almacenaje tras cada pase.

Piezas fabricadas en materiales ligeros con formas polivalentes que optimizan las posibilidades de uso de cada una de ellas. El estudio previo de las necesidades en el servicio de catering, han dado como resultado esta gama de productos versátil capaz de satisfacer tanto a los más tradicionales como a los más transgresores.

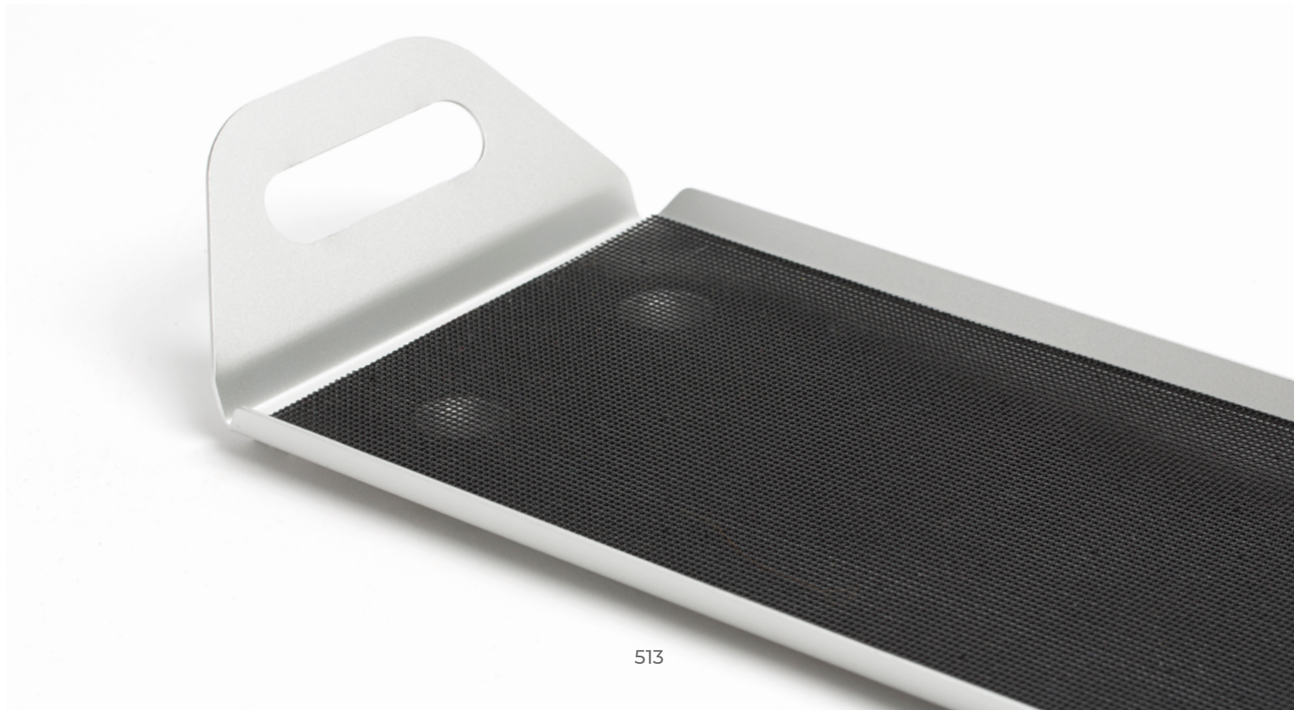
Comas presents LES ESSENCES, a collection designed to live the experience of an exclusive catering, with designer pieces, with modern lines, which complement each other to create a unique collection.

Each piece is one and a multiple of the next, thus achieving a perfect arrangement in the room, where balance and elegance fill the space, as well as easy storage after each pass.

Pieces made of light materials with multi-purpose shapes that optimise the possibilities of use of each one of them. The previous study of the needs of the catering service has resulted in this versatile range of products capable of satisfying both the most traditional and the most transgressive.







bahígüell + comas

DESIGNED IN GIRONA BY bahígüell PRODUCT DESIGN AGENCY



PREMIOS DELTA

PREMIOS CACTUS

PREMIOS INNOFÒRUM

CALIU & comas

Hemos unido fuerzas con bahígüell, agencia de diseño de producto, que cuenta con una amplia experiencia en el sector gastronómico. Aportando nuestra experiencia como fabricantes para trabajar juntos en la creación de nuevos productos gastronómicos modernos, atemporales y funcionales.

Creemos firmemente que una colaboración como esta crea una sinergia entre ambas compañías, brindando a los clientes productos innovadores que harán que su uso regular sea más fácil y placentero.

We have joined forces with bahígüell, a product design agency with extensive experience in the gastronomic sector. We bring our experience as manufacturers to work together in the creation of new modern, timeless and functional gastronomic products.

We firmly believe that a collaboration like this creates a synergy between both companies, providing customers with innovative products that will make their regular use easier and more enjoyable.

Caliu es una marca de conceptos gastronómicos diseñados para crear experiencias únicas.

Caliu es un conjunto de artículos pensado para el entorno profesional actual. Fácil de usar, versátil y robusta, con un equilibrio perfecto entre estética, funcionalidad y practicidad.

Caliu is a fine dining brand designed to create unique experiences.

Caliu is a set of devices designed for today's professional environment. Easy to use, versatile and robust, with a perfect balance between aesthetics, functionality and practicality.

Discover Caliu's World



Los mejores restaurantes y Chefs han confiado en CALIU / The best restaurants and Chefs have trusted in CALIU

El Celler de Can Roca · Martín Berasategui · Dos Fruitar Restaurant · BARCELONA · saó RESTAURANT · cal'enric · Paco Pérez Miramar Llançà 1939 · Tinars · Semproniana · dos pebrots · Carles Abellan

Isidre Buxó Caelles con 35 años de experiencia en el sector de las brasas de leña, carbón y ahumados, ha consolidado su posición en el mercado gracias a su experiencia y dedicación, convirtiéndose en un referente en el sector.

Cocinero autodidacta y especializado en los orígenes de la cocina a la brasa, es profesor del CIB (Culinary Institute of Barcelona).

Gerente y fundador desde sus inicios en el 1994, su empresa, Llenyes i Carbons del Vallès, se dedica a la selección y manipulación de carbones artesanales y leñas selectas para profesionales de la restauración. Su propósito es ayudar a los profesionales del sector a valorar el oficio del arte ancestral de la cocina a la brasa.

Su Know How y bagaje en el mundo de los carbones, son el motivo por el que Comas se une a Isidre, con el objetivo de ofrecer el combustible de mayor calidad a nuestros clientes.

"Isidre Buxó Caelles, with 35 years of experience in the wood, charcoal and smoked meats sector, has consolidated his position in the market thanks to his experience and dedication, becoming a benchmark in the sector.

A self-taught chef specialising in the origins of charcoal-grilled cuisine, he is a professor at the CIB (Culinary Institute of Barcelona).

Manager and founder since its beginnings in 1994, his company, Llenyes i Carbons del Vallès, is dedicated to the selection and manipulation of artisan coals and selected firewood for professionals in the restaurant industry. Its aim is to help professionals in the sector to value the craft of the ancestral art of charcoal-grilled cooking.

His know-how and experience in the world of coals are the reason why Comas joins Isidre, with the aim of offering the highest quality fossil fuel to our customers.





Con el objetivo de ofrecer productos de máxima calidad, Comas confía en Carbons Vallès quien garantiza que su carbón cumple la normativa de control de calidad REACH.

Nuestro carbón proviene de talas controladas de Cuba evitando así la deforestación y la mano de obra infantil.

With the aim of offering products of the highest quality, Comas trusts Carbons Vallès, which guarantees that its charcoal complies with regulations quality control-REACH.

Our charcoal comes from controlled logging in Cuba, thus avoiding deforestation and child labour.



Carbón estrella en cuanto a calibrado, aroma y rendimiento. Se caracteriza por su larga duración, alta temperatura y ausencia de chispas.

Star charcoal in terms of calibration, aroma and performance, characterised by its long life, high temperature and absence of sparks.











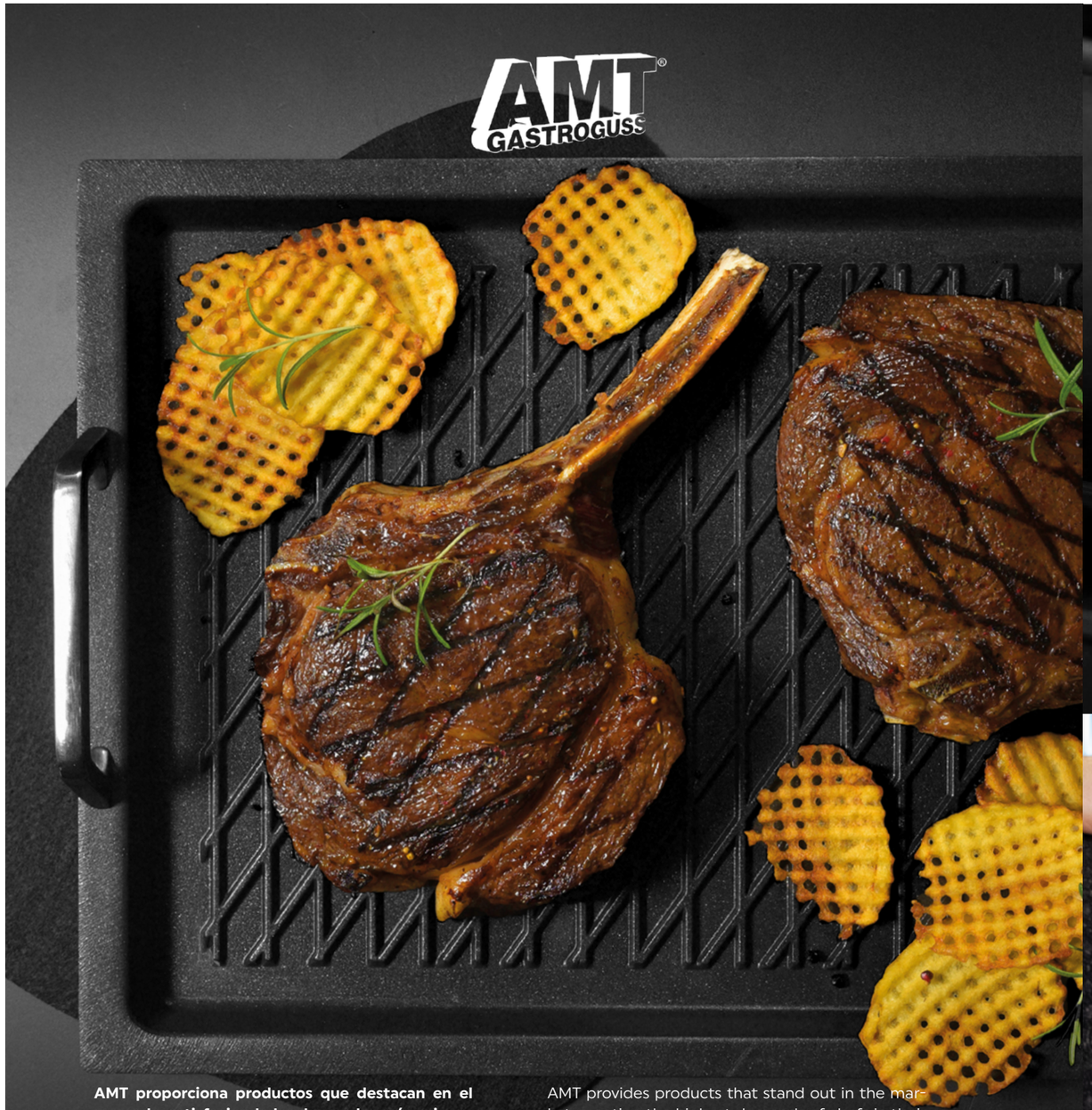


La experiencia de Isidre nos ayuda a ofrecer los mejores productos para que nuestros chefs puedan trabajar al detalle sus elaboraciones.

Añadimos una selección exclusiva de aromatizadores para brasa, de diferentes materias primas y en diferentes texturas. Todos ellos seleccionados meticulosamente para potenciar los ahumados.

Isidre's experience helps us to offer the best products so that our chefs can work in detail on their preparations.

Adding an exclusive selection of flavourings for embers, from different raw materials and in different textures. All of them meticulously selected to enhance the smoked products.



AMT proporciona productos que destacan en el mercado, satisfaciendo las demandas más exigentes de los chefs en su trabajo diario. Cada producto AMT está pensado y diseñado con la innovación en mente, de lo que surgen productos de cocina más duraderos y eficientes

Por eso en COMAS confiamos en la calidad de los productos AMT para completar nuestro catálogo y ofrecer a nuestro cliente una gama de productos de cocina de la más alta calidad.

AMT provides products that stand out in the market, meeting the highest demands of chefs in their daily work. Every AMT product is conceived and designed with innovation in mind, resulting in more durable and efficient kitchen products.

That is why at COMAS we rely on the quality of AMT products to complete our catalogue and offer our customer a range of kitchen products of the highest quality.

*** Plazo de entrega 1 mes /** Delivery time 1 month.



Risolí ofrece una selección de sartenes, planchas, cacerolas y cazuelas que está estudiada, diseñada y cuidada hasta el más mínimo detalle, con el objetivo de garantizar el máximo rendimiento en la cocina, realzando el sabor y el gusto de los platos. Una variedad de líneas para satisfacer cualquier tipo de cocina y dar rienda suelta a su creatividad con la calidad MADE IN ITALY.

Risolí offers a selection of frying pans, griddles, saucepans and casseroles that are studied, designed and cared for down to the smallest detail, with the aim of guaranteeing maximum performance in the kitchen, enhancing the flavour and taste of the dishes. A variety of lines to satisfy any type of kitchen and give free rein to your creativity with MADE IN ITALY quality.



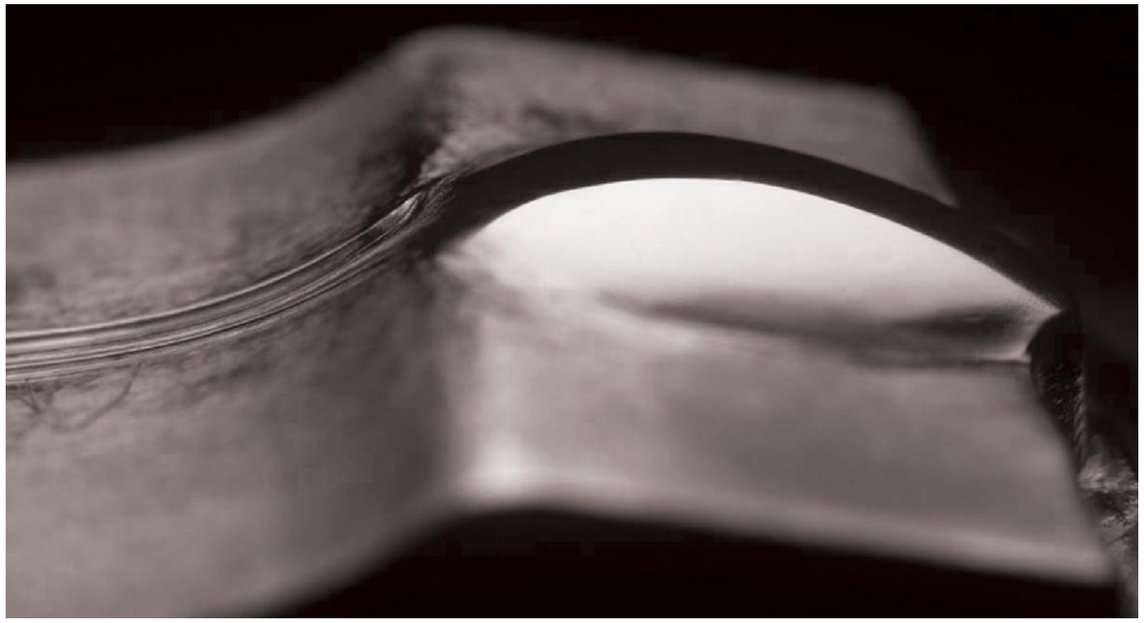
Empresa alemana fundada en 2001. Líder del mercado europeo con más de 100 cajas de EPP diferentes para el transporte de productos frescos, calientes o fríos. La marca THERMO FUTURE BOX trabaja constantemente en nuevos conceptos para productos optimizados que se caracterizan por su funcionalidad, diseño, manejo, versatilidad y seguridad.

German company founded in 2001. European market leader with more than 100 different EPP boxes for the transport of fresh, hot or cold products. The THERMO FUTURE BOX brand is constantly working on new concepts for optimised products that are characterised by functionality, design, handling, versatility and safety.

Nuestro Know How en la fabricación de cubiertos se refleja en cada detalle, desde el proceso de diseño hasta el producto final, Comas despliega su experiencia para transformar la materia prima en piezas de la más alta calidad.

Our know-how in the manufacture of cutlery is reflected in every detail, from the design process to the final product, Comas deploys its experience to transform raw materials into pieces of the highest quality.

Fabricación de cubiertos
Cutlery manufacturing



Bobina
ACERO INOXIDABLE
Stainless steel coil



1 Material con el que se inicia la fabricación de los cubiertos.

Material with which the manufacture of cutlery begins.

Corte
Blanking



2 Se crea una forma geométrica plana (o "pieza en blanco") al introducir la bobina en una prensa y un troquel.

A geometric shape (or "blank") is created by feeding a coil of sheet metal into a press and die.

Laminación
Rolling



3 Proceso de rebaje hasta conseguir el grosor y forma correcta al pasar entre rodillos que giran en dirección opuesta.

The process of trimming to the correct thickness and shape by passing between rollers rotating in the opposite direction.

Recorte
Cutting



4 Proceso de corte donde se separa la pieza de chapa aplicando una fuerza grande para provocar la rotura del material.

Cutting process where the piece of sheet metal is separated by applying a large force to cause the material to break.

Embutición
Embossing



5 Proceso de estampado para producir diseños en relieve o hundidos o relieves en chapa.

Stamping process to produce embossed or sunken designs or reliefs on sheet metal.

Pulido
Polished



6 Proceso de afinado de forma para alisar superficies, eliminar rayones y muescas y escalar la superficie.

Shape refining process to smooth surfaces, remove scratches and indentations, and scale the surface.

Mantenimiento de cubiertos
Cutlery care





Prelavado
Prewash

Después de su uso, eliminar los restos de comida que podamos con la ayuda de una esponja suave.
After use, remove any food residue with a soft sponge.

Sumergirlos en agua.
Submerge them in water.



Lavado en lavavajillas
Dishwasher wash

Al introducir los cubiertos en el cesto del lavavajillas, recomendamos ponerlos verticalmente con las hojas hacia arriba.
When placing cutlery in the dishwasher basket, we recommend placing them vertically with the blades facing upwards.

No utilizar detergentes excesivamente abrasivos.
Don't use excessively abrasive detergents.

Utilizar un detergente de calidad.
Use a quality detergent.

Usar un programa de lavado a temperatura inferior a 80°C y detergente con fosfatos en cantidad inferior al 10%.
Use a wash programme below 80°C and detergent with phosphate content below 10%.



Secado
Drying

Nada más terminado el lavado, secar los cubiertos para evitar manchas de gotas de agua y conseguir un brillo duradero.
As soon as you have finished washing, dry the cutlery to avoid water spots and to achieve a long-lasting shine.

Secar con un paño suave.
Dry with a soft cloth.



PVD

Las piezas PVD pueden lavarse a máquina.
PVD pieces could be washed in the diswasher.

Usar un programa de lavavajillas inferior a 80°C
Use a wash programme below 80°C

La limpieza en lavavajillas se debe realizar en posición vertical.
Stand the cutlery upright in the dishwasher

El recubrimiento PVD garantiza una resistencia de hasta 500 ciclos de lavado.
The PVD coating guarantees a resistance of up to 500 washing cycles.

Mantenimiento de cuchillos
Knives care





Prelavado
Prewash

Después de su uso, eliminar los restos de comida que podamos con la ayuda de una esponja suave.
After use, remove any food residue with a soft sponge.



Lavado a mano
Hand wash

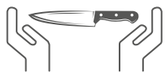
No utilizar estropajos metálicos o sintéticos para evitar el rayado.
Don't use metallic or synthetic scouring pads to avoid scratching.

Evita los productos de limpieza abrasivos ni agua con exceso de cloro.
Avoid abrasive cleaning products or excessively chlorinated water.



Secado
Drying

Secar con paño suave desde el lomo de la hoja hacia el filo y desde el mango hasta la punta.
Dry with a soft cloth from the back of the blade to the cutting edge and from the handle to the tip.



Almacenamiento y transporte
Storage and transport

Una vez seco, guardar en un estuche, funda o imán para cuchillos. De esta manera preservaremos el filo en buen estado por más tiempo.
Once dry, store in a case or sheath or in a knife magnet. This will preserve the sharpness for a longer period of time.



Afilado
Sharpening

Es conveniente repasar el afilado de los cuchillos periódicamente para mantener la calidad del filo y la seguridad y precisión del corte.
It is advisable to sharpen knives regularly to maintain the quality of the cutting edge and the safety and precision of the cut.

Custom Packs

MAZOS

- GRANADA / BAGUETTE
- CUBA / LUNA
- MADRID / BARCELONA / MUNICH
- VIENA / LONDON
- BILBAO / INGLES / MALVARROSA
- MIA / ONLINE / CHEESE
- IBIZA / OSLO / HIDRAULIC / NICE
- HOTEL / ALIDA / CANADA
- SEVILLA / CHEF / NORTH



1



????
2



3



4



5



6


7



8



9



10



11



12


13

1. MAZOS Para cuchillos, cucharas y tenedores **2. CAJA 12 UNIDADES PVC** Box 12 units PVC **3. BLISTER CHULETEROS** Blister knives **4. BLISTER 4 PIEZAS FINGER FOOD** Blister 4 units Finger Food **5. BLISTER CARTÓN COMAS** Blister Comas **6. CAJA 12 UNIDAES VENTANA** Box 12 units window **7. CAJA 12 UNIDADES VENTANA KRAFT** Box 12 units windows kraft **8. CAJA 6 CHULETEROS MADERA** Wood box 6 steak knive **9. CAJA 6 CHULETEROS KRAFT** Kraft box 6 steak knive **10. CAJA 12 UNIDADES** Box 12 units **11. CAJA 16 , 24 Y 30 UNIDADES COMAS** Comas Box 16, 24 and 30 units **12. CAJA 16 , 24 Y 30 UNIDADES COMAS AUTOR** Comas Autor Box 16, 24 and 30 units **13. ESTUCHE 24 PIEZAS MADERA** 24 pieces wooden pack.

NEW

A



B



C



D



E



F

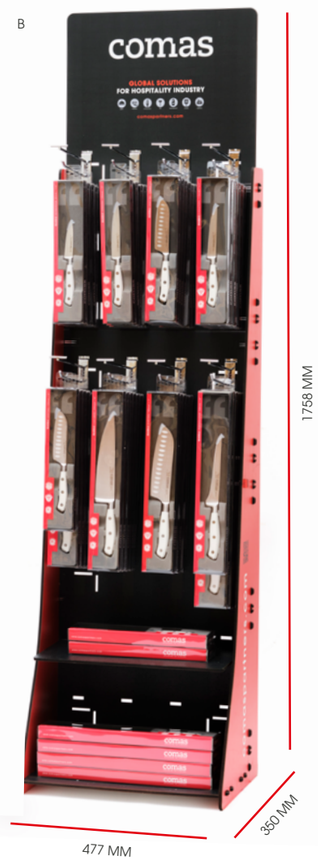


				€	mm	mm		
A	**7531**	MUEBLE EXPOSITOR DOCENAS COMAS hospitality dozen comas display stand		763,38 €	1200	1850	4 COLEC. 1 MASTER POR REF	2880 PIEZAS
B	**5565**	MUEBLE EXPOSITOR HOSTELERÍA horeca stand		817,56 €	1280	1823	5 COLEC. 1 MASTER POR REF	1440 PIEZAS
C	**5564**	MUEBLE EXPOSITOR BLISTER LACASA blister Lacasa stand white		257,67 €	480	2100	3 COLEC. + 27 REFERENCIAS	764 PACKS
D	**6792**	MUEBLE EXPOSITOR MENAJE kitchenware stand		261,51 €	675	2136	4 COLEC. 1 MASTER POR REF	2880 PIEZAS
E	**5650**	MUEBLE EXPOSITOR MADERA wood stand		808,82 €	542	1700	3 COLEC. 4 INNER POR REF	576 PIEZAS
F	**6791**	MUEBLE EXPOSITOR BLISTER / MAZO comas stand LACASA		510,97 €	480	2100	3 COLEC. + 27 REFERENCIAS	764 PACKS

A



B



			€	mm	mm
A	**1881**	MUEBLE EXPOSITOR MADERA MENAJE wooden exhibitor furniture kitchenware, exposant en bois muebles cuisine, espositore in legno mobile articoli da cucina, ausstellermöbel aus holz küchengeräte	517,66 €	801	2137
B	**1884**	MUEBLE EXPOSITOR MADERA CUCHILLOS wooden knives display furniture, mobilier de présentation de couteaux en bois, mobile espositore coltelli in legno, holzmesser ausstellungsmöbel	474,52 €	477	1758



G



H





I



J

				€	mm	mm		
G	**5570**	EXPOSITOR SOBREMESA COMAS counter display, présentoir 4 pièces, espositore da tavola, besteck-präsentations-ständer klein		30,53 €	235	320	1 COLEC.	4 PIEZAS
H	**5571**	EXPOSITOR SOBREMESA CUCHILLOS totem display stand, présentoir totem mobile, espositore totem, besteck-präsentations-ständer groß		53,42 €	400	330	1 COLEC.	7 PIEZAS
I	**5648**	EXPOSITOR BANDEROLA COMAS comas flag display stop rayon, comas espositore a bandiera, comas fahnen-besteck-display		53,42 €	440	270	1 COLEC.	4 PIEZAS
J	**5646**	MUEBLE EXPOSITOR TOTEM COMAS totem display stand, présentoir totem, mobile espositore, totem besteck-präsentations-ständer groß		325,17 €	301	1869	8-16 COLEC.	32-64 PIEZAS



A



B



C



D



E

				€	mm	mm		
A	**7824**	BASE MUEBLE EXPOSITOR NEGRO COMAS AUTOR comas autor display stand		693,98 €	720	1600	1 COLEC. 1 MASTER POR REF	
A	**7597**	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA COMAS black wooden display stand comas autor		25,02 €				
B	**7780**	AUTOR black wooden display stand lab		25,02 €				
C	**7781**	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA LAB black wooden display stand comas kodai		25,02 €				
D	**7782**	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA KODAI black wooden display stand sakura		25,02 €				
E	**7888**	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA SAKURA black wooden display stnad steak knives		25,02 €				
		TABLERO EXPOSITOR MADERA CHULETERO HQ						



Sostenibilidad
Sustainability

Trabajamos para desarrollar un proceso industrial sostenible con combustibles que contribuyen a reducir las emisiones de CO2.

We are working to develop a sustainable industrial process using fuel that helps to reduce CO2 emissions.

Diseñamos embalajes con materiales reciclables para crear el menor impacto medioambiental posible.

We are designing packaging with recyclable materials to reduce the environmental impact as far as possible.

Controlamos el vertido de residuos para proteger la sostenibilidad del planeta.

We monitor our waste disposal to protect the planet's sustainability.

Renovamos el compromiso ISO
We renew our ISO commitment.

Acredita que en Comas aplicamos medidas de gestión medioambiental, con el fin de reducir el impacto de nuestra empresa en el medio ambiente.

Shows that Comas implements an environmental management system in order to reduce the impact of our business on the environment.

ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification

Certifica tanto la calidad en nuestro sistema productivo como en los procesos logísticos, administrativos y de dirección de Comas.

Shows the quality of Comas' system of production and logistical, administrative and management processes.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

En los últimos años Comas ha trabajado para crear una compañía sostenible, social y medioambiental.

Trabajamos la sostenibilidad desde fases iniciales de diseño, desarrollando ideas y acciones que contribuyan a reducir daños en nuestro planeta y eviten el agotamiento de recursos. Desarrollamos valores sostenibles en todos los ámbitos de la compañía para una correcta gestión ambiental.

In recent years, Comas has been working to build a business that is sustainable both socially and enviroment.

We work to achieve sustainability from the early phases of design, concept development and take action to reduce harm to the planet and avoid over-use of resources. We follow values of sustainability in all areas of the business to ensure rigorous environmental management.

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.
0001	172
0002	172
0003	172
0004	172
0005	172
0006	172
0007	172
0009	172
0010	160
0013	166
0014	169
0015	169
0018	166
0019	169
0020	169
0021	162
0022	169
0023	169
0024	169
0031	166
0033	169
0065	430
0066	430
0072	211
0094	97
0099	97
0268	92
0278	175
0279	175
0280	175
0281	175
0282	175
0298	121
0424	156
0425	156
0426	156
0427	156
0428	156
0451	152
0452	152
0453	152
0454	152
0455	152
0463	93
0464	93
0465	93
0466	93
0467	93
0470	108
0471	108
0472	108
0473	108
0474	108
0481	173
0669	175
0706	88
0738	255
0764	92
0940	168
0941	168
0942	168
1000	
1051	115
1052	115
1053	115
1054	115
1055	115
1056	115
1057	117
1058	117
1059	118
1060	118
1061	119
1062	119
1078	142
1079	142
1080	142
1150	258
1193	142
1194	142
1195	142
1196	142
1197	142
1198	142
1228	126
1229	127
1230	131
1231	130
1241	126
1242	126
1243	126
1244	126
1245	126
1246	126
1247	126
1248	126
1249	126
1252	127
1253	127
1254	127
1255	127
1256	127
1257	127
1258	127
1259	127
1260	127
1261	131
1262	131
1263	131
1264	131
1265	131
1266	131
1267	131
1268	131
1269	131
1270	130
1271	130
1272	130
1273	130
1274	130
1275	130
1276	130
1277	130
1278	130
1283	100
1297	150
1298	150
1299	150
1300	150
1301	150
1302	150
1315	150
1316	150
1317	150
1336	121
1337	121
1338	121
1339	142
1340	142
1341	142
1342	142
1419	270
1420	270
1421	270
1422	270
1489	172
1538	208
1539	35
1540	35
1541	35
1542	35
1543	35
1544	35
1545	35
1546	35
1547	35
1548	35
1549	35
1550	35
1551	35
1552	35
1553	35
1554	35
1555	36
1556	36
1557	36
1558	36
1559	36
1560	36
1561	36
1562	36
1563	36
1564	36
1565	36
1566	36
1567	36
1568	36
1569	36
1570	36
1595	142
1597	154
1598	154
1600	60
1601	154
1602	154
1603	154
1604	154
1605	154
1607	162
1608	162
1610	162
1611	162
1613	162
1619	142
1620	142
1621	142
1622	142
1623	160
1625	142
1626	150
1627	150
1628	150
1629	150
1632	150
1635	158
1642	158
1644	158
1646	158
1647	158
1648	158
1649	158
1664	172
1825	162
1826	162
1827	162
1831	434
1881	529
1884	529
1887	162
1889	162
1890	162
1934	161
2000	
2040	158
2072	208
2151	434
2152	434
2153	435
2171	60
2274	144
2275	144
2283	144
2284	144
2298	158
2300	158
2301	158
2302	158
2303	154
2304	154
2305	154
2306	154
2307	154
2338	105
2338	158
2339	105
2340	105
2341	105
2342	105
2343	105
2396	105
2454	162
2455	160
2458	161
2459	172
2460	172
2461	172
2462	172
2463	172
2509	162
2510	162
2511	105
2511	158
2513	162
2515	162
2555	161
2568	121
2569	121
2632	158
2633	158
2634	158
2635	158
2637	158
2638	158
2639	158
2640	158
2641	158
2660	162
2679	166
2680	166
2681	166
2682	166
2683	166
2684	166
2685	166
2686	165
2687	166
2688	166
2689	166
2690	166
2691	166
2700	154
2701	154
2702	154
2703	154
2705	154
2706	154
2707	154
2708	154
2709	154
2710	146
2711	146
2712	146
2713	146
2714	146
2715	146
2716	146
2727	395
2728	408
2731	172
2732	208
2734	146
2735	92
2736	92
2738	92
2740	92
2741	92
2742	92
2743	92
2744	92
2745	92
2757	146
2758	144
2759	144
2760	144
2761	144
2762	144
2763	144
2764	144
2765	393
2774	146
2775	142
2786	393
2787	393
2788	393
2789	393
2797	92
2816	162
2817	162
2818	196
2867	430
2868	430
2869	430
2870	430
2871	430
2872	430
2873	430
2874	431
2875	431
2876	431
2877	431
2878	431
2879	431
2880	435
2882	434
2883	434
2884	271
2885	271
2886	271
2887	271
2888	271
2889	271
2890	271
2894	139
2895	142
2900	93
2999	196
3000	194
3001	194
3002	211
3003	211
3004	211
3006	211
3010	201
3011	201
3013	192
3021	408
3022	408
3023	408
3024	408
3027	408
3028	409
3030	409
3036	166
3037	166
3038	166
3092	166
3093	395
3095	395
3096	395
3097	395
3098	409
3100	199
3102	409
3103	401
3107	196
3120	434
3121	435
3122	431
3123	431
3124	431
3130	160
3131	160
3136	194
3137	194
3139	89
3141	89
3142	89
3143	89
3144	89
3145	89
3146	89
3147	89
3148	89
3149	89
3150	89
3151	408
3152	108
3153	108
3154	94
3155	98
3158	93
3164	401
3165	401
3176	89
3185	173
3186	173
3187	173
3188	173
3189	173
3190	173
3191	173
3192	173
3193	173
3194	173
3195	173
3196	173
3197	122
3198	122
3199	122
3200	122
3201	122
3202	122
3203	122
3204	122
3205	122
3216	122
3217	122
3218	122
3219	122
3220	122
3221	122
3222	122
3223	122
3224	122
3227	122
3263	122
3263	209
3264	122
3264	209
3265	209
3266	209
3435	160
3455	258
3456	409
3476	435
3515	156
3516	156
3517	156
3522	100
3523	100
3526	98
3548	174
3549	174
3550	174
3551	174
3552	174
3618	174
3619	60
3623	255
3697	401
3698	401
3699	401
3700	88
3701	88
3702	88
3703	88
3704	88
3705	88
3706	88
3707	88
3708	88
3771	161
3783	402
3812	160
3813	160
3814	160
3846	94
3877	98
3905	402
3910	255
3940	97
3941	97
3947	97
3948	94
3949	94
3950	152
3970	160
3976	161
4000	
4007	96
4008	96
4009	104
4010	104
4018	102
4019	102
4306	152
4307	152
4335	102
4336	102
4362	102
4365	98
4366	98
4367	98
4377	100
4378	100
4383	100
4384	100
4385	100
4402	94
4504	172
4508	102
4535	94
4536	94
4537	94
4538	94
4539	161
4540	160
4541	160
4542	160
4556	161
4571	173
4623	156
4624	156
4632	156
4712	152
4713	208
4714	106
4715	106
4716	106
4717	106
4718	106
4719	106
4720	106
4721	106
4722	106
4755	152
4756	152
4757	152
4777	106
4778	106
4779	106
4780	106
4781	106
4783	106
4784	106
4881	102
4883	98
4884	156
4885	152
4929	50
4930	50
4931	50
4932	50
4933	50
4934	50
4935	50
4936	50
4937	50
4938	50
4939	50
4940	50
4941	50
4942	50
4943	50
4945	50
4950	407
4951	409
4952	399
4962	435
4967	395

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.
4968	395
4993	94
4999	152
5000	
5002	409
5012	102
5013	98
5014	98
5015	94
5033	88
5034	88
5038	102
5039	409
5073	129
5074	129
5075	129
5076	129
5077	129
5078	129
5079	129
5080	129
5081	129
5083	129
5099	255
5107	156
5126	471
5159	401
5160	401
5161	261
5164	254
5165	254
5187	134
5202	166
5203	166
5206	166
5254	170
5255	137
5256	137
5257	137
5258	137
5259	424
5260	424
5261	424
5262	424
5263	424
5264	424
5265	424
5266	424
5267	424
5276	435
5277	196
5278	194
5279	201
5280	194
5282	270
5283	270
5284	270
5285	192
5286	194
5287	194
5288	196
5297	98
5298	98
5299	98
5300	98
5301	98
5302	98
5303	98
5307	106
5309	102
5310	118
5311	118
5312	118
5313	118
5314	117
5315	117
5316	117
5317	117
5318	119
5319	119
5320	119
5321	119
5372	102
5373	102
5374	102
5375	102
5376	94
5377	94
5378	94
5379	94
5437	102
5438	102
5439	102
5447	208
5474	60
5475	60
5476	60
5477	60
5478	60
5479	60
5483	60
5484	60
5485	60
5486	60
5497	165
5513	395
5517	166
5525	94
5533	94
5554	66
5557	67
5564	528
5565	528
5566	94
5567	97
5568	97
5570	530
5571	530
5593	139
5594	139
5595	139
5610	139
5611	139
5612	139
5613	139
5614	139
5615	139
5616	139
5617	139
5618	139
5619	139
5620	139
5621	139
5631	97
5646	530
5648	530
5650	528
5651	175
5653	393
5654	431
5656	270
5736	76
5737	76
5738	76
5739	76
5740	76
5741	76
5742	76
5743	76
5744	76
5745	77
5746	77
5747	77
5748	77
5749	77
5750	77
5751	77
5752	77
5753	77
5754	75
5755	75
5756	75
5757	75
5758	75
5759	75
5760	75
5761	75
5762	75
5763	67
5764	67
5765	67
5766	67
5767	67
5768	67
5769	67
5770	67
5771	73
5772	73
5773	73
5774	73
5775	73
5776	73
5777	73
5778	73
5779	73
5780	73
5783	72
5784	72
5785	72
5786	72
5787	72
5788	72
5789	72
5790	72
5791	72
5792	72
5795	149
5796	149
5797	149
5798	149
5799	149
5800	149
5801	149
5802	149
5803	108
5804	108
5805	108
5806	108
5807	92
5808	108
5809	108
5810	108
5811	108
5812	108
5814	92
5815	108
5818	108
5821	93
5822	93
5823	93
5824	93
5825	93
5826	93
5827	93
5828	93
5829	93
5830	93
5831	93
5903	208
5952	102
5960	89
5961	87
5962	86
5963	62
5964	64
5965	63
6000	
6013	196
6096	116
6097	116
6098	116
6099	116
6100	116
6101	116
6102	119
6103	119
6104	119
6105	119
6106	119
6107	119
6108	117
6109	117
6110	117
6111	117
6112	117
6113	117
6114	142
6115	142
6117	142
6161	196
6162	194
6163	200
6318	189
6319	189
6320	165
6321	165
6322	189
6323	119
6324	116
6325	117
6326	140
6327	140
6328	140
6329	140
6330	140
6331	140
6332	140
6333	196
6334	194
6335	201
6344	140
6345	140
6346	140
6347	140
6348	140
6349	140
6350	116
6351	116
6352	116
6353	119
6354	119
6355	119
6356	117
6357	117
6358	117
6359	96
6360	104
6445	191
6446	191
6464	140
6485	79
6486	79
6487	79
6488	79
6489	79
6490	79
6491	79
6492	79
6493	79
6494	79
6495	79
6496	79
6497	83
6498	83
6499	140
6511	91
6512	91
6513	91
6514	91
6515	91
6516	91
6517	91
6518	91
6519	91
6520	91
6521	91
6522	91
6523	91
6525	69
6526	69
6527	69
6528	69
6529	69
6530	69
6531	69
6532	69
6533	69
6534	69
6535	69
6536	69
6537	125
6538	125
6539	125
6540	125
6541	125
6542	125
6543	125
6544	125
6545	125
6546	125
6547	125
6548	125
6549	125
6550	125
6551	125
6552	125
6553	125
6554	125
6555	125
6556	125
6573	120
6574	120
6575	120
6576	120
6577	120
6578	120
6579	120
6580	120
6581	120
6582	120
6583	120
6584	120
6585	120
6586	120
6587	120
6588	120
6589	428
6590	428
6591	429
6592	428
6593	429
6594	428
6595	428
6596	429
6597	428
6599	429
6606	429
6607	429
6691	79
6692	81
6696	89
6700	83
6701	83
6702	83
6703	83
6704	83
6705	83
6706	83
6707	83
6708	83
6709	83
6710	83
6711	118
6712	118
6713	118
6714	118
6715	118
6716	118
6717	118
6718	118
6719	118
6720	118
6721	115
6722	115
6723	115
6724	115
6725	115
6726	115
6727	115
6728	115
6729	115
6730	115
6767	425
6768	425
6769	425
6770	425
6771	425
6772	425
6773	425
6774	425
6775	425
6776	425
6777	425
6778	425
6779	425
6780	425
6781	425
6782	425
6791	528
6792	528
6793	81
6794	81
6795	81
6796	81
6797	81
6798	81
6799	81
6800	81
6801	81
6802	81
6803	81
6804	81
6805	85
6806	85
6807	85
6808	85
6809	85
6810	85
6811	85
6812	85
6813	85
6814	85
6815	85
6816	85
6817	85
6887	192
6895	65
6896	65
6897	65
6898	65
6899	65
6900	65
6901	65
6902	65
6903	65
6904	65
6905	65
6906	65
6931	45
6932	45
6933	45
6934	45
6935	45
6936	45
6939	45
6940	45
6941	45
6943	47
6944	47
6945	47
6946	47
6947	47
6948	47
6949	47
6950	47
6951	47
6952	47
6953	47
6954	47
6957	250
6958	250
6962	59
6963	59
6964	59
6965	59
6966	59
6967	59
6968	59
6969	59
6970	59
6971	59
6972	59
6973	59
6976	33
6977	33
6978	33
6979	33
6980	33
6981	33
6982	33
6983	33
6984	33
6985	33
6986	33
6987	33
6988	33
6989	33
6995	33
6996	33
6997	33
6998	33
6999	33
7000	
7010	64
7011	64
7012	64
7013	64
7014	64
7015	64
7016	64
7017	64
7018	64
7019	64
7020	64
7021	64
7022	63
7023	63
7024	63
7025	63
7026	63
7027	63
7028	63
7029	63
7030	63
7031	63
7032	63
7033	87
7034	87
7035	87
7036	87
7037	87
7038	87
7039	87
7040	87
7041	87
7042	87
7043	87
7044	87
7045	87
7046	86
7047	86
7048	86
7049	86
7050	86
7051	86
7052	86
7053	86
7054	86
7055	86
7056	86
7057	62
7058	62
7059	62
7060	62
7061	62
7062	62
7063	62
7064	62
7065	62
7068	192

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.
7069	51
7070	51
7071	51
7072	51
7073	51
7074	51
7075	51
7076	51
7077	51
7078	51
7079	51
7080	51
7081	49
7082	49
7083	49
7084	49
7085	49
7086	49
7087	49
7088	49
7089	49
7090	49
7091	49
7092	49
7093	402
7094	402
7095	402
7096	402
7097	402
7098	402
7099	402
7100	402
7101	402
7102	379
7103	379
7104	379
7105	379
7106	379
7107	379
7112	393
7113	409
7116	428
7119	94
7120	96
7121	100
7122	97
7123	104
7124	105
7142	164
7143	164
7144	164
7145	164
7146	164
7147	164
7148	164
7149	164
7150	164
7151	164
7152	164
7153	164
7154	164
7155	164
7156	164
7157	164
7158	164
7159	164
7160	164
7207	141
7208	141
7209	141
7210	141
7211	141
7271	66
7272	66
7273	66
7274	66
7275	66
7276	47
7277	51
7278	49
7279	47
7280	51
7281	49
7285	47
7286	51
7287	49
7288	79
7418	66
7419	66
7420	66
7421	138
7422	138
7423	138
7424	138
7425	153
7426	153
7427	153
7428	153
7429	153
7430	153
7431	196
7432	196
7433	196
7438	451
7439	451
7440	451
7441	451
7442	200
7443	200
7445	199
7446	199
7447	199
7448	258
7449	262
7450	262
7451	397
7452	397
7453	397
7454	397
7455	397
7456	397
7457	397
7458	399
7459	399
7461	262
7462	262
7463	262
7464	262
7465	262
7466	262
7467	262
7468	262
7469	262
7470	262
7471	262
7472	262
7473	263
7474	263
7475	263
7476	263
7477	263
7478	263
7479	263
7480	380
7481	380
7482	380
7483	380
7484	380
7485	380
7486	380
7487	380
7488	380
7489	380
7490	377
7491	376
7492	377
7493	376
7494	377
7495	376
7496	377
7497	376
7498	379
7499	379
7500	379
7501	382
7502	382
7503	382
7504	383
7505	383
7506	382
7507	382
7508	382
7509	382
7510	382
7511	386
7512	386
7513	386
7514	386
7515	385
7516	385
7517	385
7518	385
7519	385
7520	385
7521	386
7522	386
7523	387
7524	387
7525	386
7526	386
7527	386
7528	386
7529	386
7530	386
7531	528
7532	192
7533	392
7534	392
7535	223
7536	223
7537	223
7538	223
7539	389
7540	389
7541	416
7542	389
7543	389
7544	389
7545	389
7546	389
7548	389
7549	417
7550	417
7551	116
7552	119
7553	117
7554	138
7555	138
7564	457
7565	457
7566	457
7567	457
7568	457
7569	457
7570	457
7571	457
7572	457
7573	457
7574	457
7575	457
7576	457
7577	457
7578	457
7579	448
7580	449
7581	448
7582	449
7583	459
7584	459
7585	458
7586	458
7587	458
7588	448
7589	449
7590	448
7591	449
7592	459
7593	459
7594	458
7595	458
7597	531
7598	398
7599	398
7621	55
7624	55
7625	55
7626	55
7627	55
7628	55
7629	55
7630	55
7665	37
7670	452
7671	453
7672	453
7673	453
7674	381
7675	381
7676	381
7677	381
7678	381
7679	452
7680	453
7681	453
7737	67
7765	74
7766	74
7767	74
7770	74
7771	74
7772	74
7773	74
7774	74
7775	74
7776	74
7778	398
7779	398
7780	531
7781	531
7782	531
7784	81
7789	383
7790	383
7791	383
7792	387
7793	387
7794	387
7795	387
7824	531
7826	387
7827	387
7828	387
7829	387
7830	390
7831	390
7832	390
7833	416
7834	416
7835	416
7836	416
7837	417
7838	417
7839	417
7840	402
7841	111
7842	111
7843	111
7844	111
7845	451
7846	451
7847	451
7848	451
7869	45
7888	531
7889	428
7890	33
7891	33
7899	118
7900	118
7901	118
7902	116
7903	116
7917	153
7930	450
7931	451
7957	66
7958	429
7959	429
7960	428
7963	119
7964	119
7965	117
7966	117
7968	71
7969	71
7970	71
7971	71
7972	71
7973	71
7974	71
7975	71
7976	71
7977	71
7978	71
7979	71
7980	57
7981	57
7982	57
7983	57
7984	57
7985	57
7986	57
7987	57
7988	57
7989	57
8000	41
8001	42
8002	41
8003	41
8004	41
8005	41
8006	41
8007	57
8008	57
8009	168
8010	168
8083	156
8084	156
8085	156
8086	156
8087	156
8088	156
8108	234
8109	234
8110	234
8111	234
8112	235
8113	235
8114	235
8115	235
8116	234
8117	234
8118	235
8119	235
8181	469
8182	475
8183	475
8184	170
8301	223
8302	223
8303	223
8304	223
8334	170
8335	170
8336	170
8337	170
8338	170
8342	281
8343	281
8344	281
8345	281
8346	281
8347	281
8348	281
8349	281
8350	281
8351	282
8352	282
8353	282
8354	282
8355	282
8356	282
8357	282
8358	282
8359	282
8370	42
8371	42
8373	171
8378	115
8381	486
8382	486
8383	486
8384	270
8385	270
8386	270
8387	400
8388	400
8389	400
8390	402
8391	402
8392	400
8393	400
8394	402
8395	423
8396	423
8398	267
8399	267
8400	267
8401	267
8402	267
8403	267
8404	267
8405	267
8406	267
8407	267
8413	407
8414	407
8415	407
8416	407
8417	407
8418	407
8419	407
8420	407
8421	407
8426	410
8427	410
8428	410
8429	413
8430	422
8431	413
8432	410
8433	410
8434	413
8435	413
8436	413
8437	423
8438	423
8439	269
8440	269
8441	269
8442	269
8443	269
8444	269
8445	269
8446	269
8447	269
8448	269
8449	269
8450	269
8451	275
8452	275
8453	275
8470	248
8471	248
8472	248
8473	422
8474	259
8476	261
8479	409
8480	274
8481	274
8482	274
8483	274
8484	274
8485	274
8486	274
8487	274
8488	274
8489	274
8500	467
8505	291
8507	259
8508	192
8509	283
8510	283
8511	283
8512	283
8513	283
8514	283
8515	283
8516	283
8517	283
8518	283
8519	283
8520	283
8523	219
8525	219
8526	219
8527	219
8529	220
8532	220
8533	220
8534	220
8535	220
8536	220
8539	220
8540	220
8541	220
8542	220
8543	220
8546	220
8547	220
8548	220
8549	220
8550	221
8553	221
8554	221
8555	221
8556	221
8557	221
8560	221
8561	221
8562	221
8563	221
8564	259
8565	259
8566	259
8567	153
8568	153
8569	153
8570	153
8579	30
8580	30
8581	30
8582	30
8583	30
8584	30
8585	30
8586	29
8587	29
8588	29
8589	29
8590	29
8591	29
8592	29
8595	192
8596	42
8597	42
8598	42
8599	42
8600	42
8601	42
8602	42
8603	42
8604	41
8605	41
8606	41
8607	41
8608	41
8609	41

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.
8640	37
8641	37
8642	37
8643	37
8644	37
8645	37
8646	37
8647	37
8648	37
8649	37
8650	37
8651	37
8652	37
8653	37
8654	37
8655	30
8656	29
8680	263
8681	263
8682	263
8684	467
8685	469
8686	468
8687	468
8784	133
8785	133
8786	133
8787	133
8794	268
8795	133
8796	115
8797	116
8798	119
8799	117
8800	76
8803	77
8806	75
8809	381
8932	275
8933	275
8934	275
8935	260
8936	261
8937	260
8938	260
8939	261
8940	261
8941	260
8942	261
8943	261
8946	257
8947	257
8948	257
8949	257
8950	257
8951	257
8952	257
8953	257
8954	281
8955	281
8956	281
8957	281
8958	282
8959	282
8960	282
8961	282
8962	413
8963	413
8964	290
8965	290
8966	290
8967	290
8968	290
8969	290
8970	290
8971	290
8972	290
8973	290
8974	290
8975	290
8976	290
8977	290
8978	290
8979	290
8980	290
8981	290
8982	290
8983	290
8984	291
8985	291
8986	291
8987	291
8988	255
8989	255
9000	
9626	136
9627	136
9628	136
9629	137
9630	137
9631	137
9632	275
9633	275
9653	142
9654	142
9655	142
9657	150
9658	150
9659	150
9660	150
9662	150
9663	150
9664	150
9665	150
9666	150
9709	409
9712	265
9713	265
9714	265
9715	265
9716	265
9717	265
9718	265
9719	265
9720	265
9721	265
9722	265
9723	265
9724	265
9725	265
9726	265
9727	265
9728	265
9729	265
9730	265
9731	265
9732	265
9733	265
9734	265
9735	265
9736	265
9737	265
9738	265
9739	265
9740	274
9741	274
9742	274
9743	274
9744	274
9745	274
9748	275
9749	275
9750	275
9751	275
9752	275
9753	275
9754	275
9760	268
9764	271
9765	271
9766	271
9767	271
9768	271
9769	271
9772	30
9773	29
9789	45
9791	47
9793	49
9795	51
9817	106
9969	468
9971	281
9972	281
9973	281
9974	281
9975	281
9976	281
9984	42
9985	371
9986	371
9987	371
9988	371
9989	371
9990	371
9993	487
9994	487
9995	486
9997	486
10000	304
10001	304
10002	304
10003	304
10004	304
10005	304
10006	304
10007	304
10008	305
10009	305
10010	305
10011	305
10012	305
10013	305
10014	305
10015	305
10016	206
10017	206
10018	206
10019	206
10020	206
10021	206
10022	308
10023	308
10024	308
10025	308
10027	308
10028	308
10029	308
10030	308
10031	308
10032	308
10033	308
10034	308
10035	309
10036	309
10037	309
10038	310
10039	311
10040	310
10041	310
10042	310
10044	307
10045	316
10046	317
10047	317
10048	317
10049	317
10050	317
10051	317
10052	317
10053	317
10054	318
10055	318
10056	318
10057	307
10058	318
10059	318
10060	315
10061	315
10062	314
10063	314
10064	313
10065	313
10066	313
10067	313
10068	313
10069	313
10070	313
10071	310
10072	310
10073	307
10074	227
10075	227
10076	227
10077	227
10078	229
10079	228
10080	228
10081	228
10082	228
10083	228
10084	229
10085	229
10086	229
10087	229
10088	231
10089	231
10090	231
10091	231
10092	228
10093	227
10094	227
10095	227
10096	227
10097	229
10098	228
10099	228
10100	228
10101	228
10102	228
10103	229
10104	227
10105	227
10106	227
10107	227
10108	229
10109	228
10110	228
10111	228
10112	228
10113	228
10114	227
10115	227
10116	227
10117	227
10118	229
10119	228
10120	228
10121	228
10122	228
10123	228
10124	229
10125	229
10126	229
10127	229
10128	227
10129	227
10130	227
10131	227
10141	323
10142	323
10143	323
10144	323
10145	323
10146	323
10147	322
10148	322
10149	322
10150	322
10151	322
10153	322
10154	322
10155	323
10157	323
10159	323
10160	323
10161	323
10162	323
10164	322
10166	322
10168	322
10170	322
10172	322
10173	322
10175	323
10176	323
10177	323
10179	322
10181	322
10183	322
10185	322
10187	322
10188	322
10190	322
10192	322
10194	322
10195	322
10196	322
10197	323
10199	323
10200	323
10201	323
10203	323
10205	323
10206	323
10207	323
10209	323
10210	323
10211	323
10212	323
10213	323
10214	324
10215	324
10216	324
10217	324
10218	324
10219	324
10220	324
10221	324
10222	324
10223	324
10224	324
10225	324
10226	324
10227	324
10228	324
10230	324
10231	324
10232	324
10233	324
10234	324
10235	324
10236	324
10237	324
10238	324
10239	324
10240	324
10241	324
10242	324
10243	325
10245	325
10247	325
10249	325
10251	325
10253	325
10255	325
10256	325
10257	325
10258	325
10259	325
10260	325
10261	325
10262	325
10263	325
10264	307
10265	325
10266	325
10267	325
10268	325
10269	325
10270	325
10271	325
10272	325
10273	325
10409	347
10410	347
10411	347
10412	347
10413	347
10414	347
10415	347
10416	345
10417	346
10418	349
10419	349
10420	349
10421	349
10422	349
10423	348
10424	348
10431	111
10432	322
10566	327
10567	327
10568	327
10569	327
10570	327
10571	327
10572	327
10573	327
10574	327
10575	327
10576	327
10577	327
10578	327
10579	327
10580	327
10581	327
10582	327
10583	327
10584	327
10585	327
10586	327
10587	327
10588	327
10589	327
10590	327
10591	329
10592	329
10593	329
10594	329
10595	329
10596	329
10612	330
10614	330
10615	330
10617	329
10618	329
10619	329
10620	329
10621	329
10622	329
10630	330
10632	330
10633	330
10634	330
10635	330
10636	330
10637	330
10638	330
10639	330
10640	330
10641	330
10642	134
10643	134
10644	134
10645	134
10646	134
10647	134
10648	371
10649	371
10650	273
10651	273
10652	273
10653	273
10654	273
10655	273
10656	273
10657	273
10658	273
10659	273
10668	357
10669	357
10670	357
10671	357
10672	358
10673	358
10674	359
10675	359
10676	359
10677	432
10678	432
10679	487
10680	487
10681	487
10682	487
10683	487
10684	432
10685	432
10686	432
10687	432
10688	432
10689	480
10690	480
10691	480
10692	480
10693	480
10694	480
10698	480
10699	480
10700	480
10701	432
10702	432
10703	432
10704	432
10705	432
10706	432
10707	432
10708	432
10709	432
10710	432
10711	432
10712	432
10713	432
10714	432
10715	486
10716	486
10717	268
10718	268
10719	371
10720	371
10735	310
10784	446
10785	445
10786	447
10788	365
10789	365
10791	365
10792	365
10793	365
10794	365
10799	447
10800	447
10801	447
10803	491
10804	491
10806	423
10807	423
10808	446
10811	307
10812	313
10813	313
10814	313
10832	134
10833	134
10834	134
10835	136
10836	136
10837	136
10838	136

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.
10839	327
10879	357
10880	357
10881	357
10882	357
10883	358
10884	358
10885	359
10886	359
10887	359
10897	286
10898	286
10899	286
10908	385
10909	385
10910	385
10928	134
10929	134
10930	134
10931	134
10932	134
10933	134
10934	387
10935	387
10936	387
10937	290
10938	290
10939	290
10940	290
10941	290
10942	290
10943	290
10944	291
10957	473
10958	358
10959	358
10960	358
10961	358
10964	239
10965	239
10966	239
10967	239
10968	239
10969	239
10970	239
10971	194
10972	192
10973	194
10974	194
10975	447
10976	447
10977	447
10978	447
10979	31
10980	31
10981	31
10982	31
10983	31
10984	31
10985	31
10986	31
10988	31
10989	31
10990	210
10991	210
10992	210
10993	210
10994	187
10997	181
10998	374
10999	374
11000	374
11001	374
11002	375
11003	375
11004	375
11005	375
11006	375
11007	375
11013	111
11014	331
11015	331
11016	374
11017	374
11018	206
11019	206
11022	240
11023	240
11024	240
11029	251
11030	251
11031	251
11032	251
11033	251
11034	251
11035	252
11037	251
11038	247
11039	337
11040	337
11041	337
11042	337
11043	337
11044	337
11045	340
11046	340
11047	340
11048	337
11049	337
11050	337
11051	337
11052	337
11053	337
11054	340
11055	340
11058	492
11059	339
11060	339
11061	339
11062	339
11063	339
11064	339
11065	339
11066	473
11067	206
11068	206
11069	206
11070	206
11071	206
11072	206
11076	340
11077	340
11078	340
11079	340
11083	245
11084	245
11085	245
11086	245
11087	245
11088	245
11089	322
11121	479
11122	479
11123	479
11124	479
11125	479
11126	479
11127	479
11128	479
11129	479
11130	479
11131	479
11132	479
11133	479
11134	479
11135	479
11136	479
11137	479
11138	479
11139	479
11140	479
11141	479
11142	479
11143	445
11144	445
11145	339
11146	339
11147	339
11148	339
11149	339
11150	339
11151	339
11152	339
11153	339
11154	339
11155	339
11156	339
11157	339
11158	339
11159	339
11160	339
11161	339
11162	339
11163	339
11164	339
11165	339
11166	339
11167	339
11168	339
11169	339
11170	373
11171	373
11172	373
11173	373
11174	373
11175	373
11176	373
11177	373
11178	373
11179	373
11180	373
11181	373
11482	473
11484	469
11485	469
11486	471
11487	471
11488	471
11489	469
11490	469
11491	469
11492	469
11493	471
11494	471
11495	471
11496	439
11497	441
11498	439
11499	438
11500	438
11501	438
11502	438
11503	438
11504	438
11505	438
11506	438
11507	441
11508	438
11509	438
11510	439
11511	441
11512	441
11513	440
11514	440
11515	440
11516	441
11517	441
11518	441
11519	441
11520	441
11521	441
11522	441
11523	441
11524	441
11525	441
11526	441
11527	441
11572	375
11573	375
11574	374
11575	374
11576	374
11577	374
11578	469
11579	469
11580	469
11581	469
11582	29
11583	29
11584	134
11585	223
11586	223
11587	223
11588	360
11590	360
11591	363
11592	363
11593	363
11599	286
11601	286
11602	330
11603	316
11604	311
11605	240
11606	240
11607	240
11608	244
11609	244
11610	244
11611	286
11612	286
11613	286
11615	286
11616	341
11617	341
11626	475
11627	475
11628	441
11636	247
11637	247
11640	221
11641	491
11645	128
11646	128
11647	128
11648	128
11649	128
11650	128
11651	128
11652	128
11653	128
11654	128
11657	244
11658	244
11659	245
11660	245
11661	245
11662	455
11663	455
11664	455
11665	455
11666	455
11667	455
11734	253
11735	253
11736	253
11737	253
11738	253
11748	256
11756	219
11758	219
11759	219
11760	219
11761	221
11762	345
11763	346
11764	347
11765	347
11766	350
11767	350
11768	483
11769	333
11770	333
11771	333
11773	331
11774	331
11775	331
11776	268
11777	271
11778	281
11780	287
11781	287
11782	287
11787	287
11788	287
11789	287
11790	287
11791	287
11792	287
11794	287
11795	287
11796	287
11797	365
11798	365
11799	365
11800	366
11801	366
11802	366
11803	366
11804	366
11805	366
11806	366
11807	366
11808	42
11809	266
11810	266
11811	266
11812	266
11813	266
11814	266
11815	266
11816	266
11817	266
11818	258
11819	263
11820	483
11821	483
11822	483
11825	483
11826	483
11827	255
11828	295
11829	295
11830	295
11831	301
11832	301
11833	301
11834	301
11835	301
11836	301
11837	301
11838	301
11839	295
11840	295
11841	295
11842	295
11843	295
11844	295
11845	299
11846	299
11847	299
11848	299
11849	299
11850	299
11851	297
11852	297
11853	297
11854	297
11855	297
11856	297
11857	297
11858	297
11859	297
11860	297
11861	297
11862	297
11863	297
11905	322
11906	116
11907	116
11908	117
11909	117
11910	119
11911	119
11912	325
11913	108
11914	108
11915	88
11916	88
11917	102
11918	102
11919	102
11920	102
11921	102
11922	102
11923	94
11924	94
11925	94
11926	94
11927	98
11928	158
11929	158
11930	150
11931	150
11932	153
11933	154
11934	154
11935	91
11936	91
11937	91
11938	91
11939	250
11941	221
11942	181
11943	366
11946	259
11947	259
11949	271
11950	271
11951	287
11952	287
11953	287
11954	287
11955	287
11956	333
11957	112
11958	112
11959	113
11960	113
11961	113
11962	112
11963	112
11965	389
11966	390
11967	390
11968	390
11969	390
11970	390
11971	390
11972	452
11973	485
11974	489
11975	493
11976	493
11977	493
11978	477
11987	203
11988	203
11989	295
11990	295
11991	390
11992	390
11996	281
11998	221
12000	181
12001	181
12002	485
12005	206
12006	165
12007	485
12008	113
12009	113
12010	113
12011	113
12012	113
12013	113
12014	493
12015	199
12016	199
12017	183
12018	183
12019	183
12020	241
12021	241
12022	253
12023	253
12024	61
12025	61
12026	61
12027	61
12028	61
12029	102
12030	94
12031	199
12032	199
12033	199
12034	249
M0010	160
ABC	
M1462	154
M1538	208
M2161	146
M2274	144
M2275	144
M2283	144
M2297	146
M2397	158
M2710	146
M2711	146
M2712	146
M2713	146
M2714	146
M2715	146
M2716	146
M2759	144
M2760	144
M2761	144
M2762	144
M2763	144
M3036	166
M3037	166
M3038	166
M3435	160
M3950	152
M3970	160
M4306	152
M4307	152
M4540	160
M4541	160
M4542	160
M4564	154
M4591	158
M4755	152
M4756	152
M4757	152
M5084	144
M5202	166
M5203	166
M5206	166
M9332	162

Iconos / Icons

CUBERTERÍA
CUTLERY

COCINA
LITCHEN

LOGÍSTICA
LOGISTICS

SALA
DINING ROOM

BAR
CUTLERY

CATERING
CUTLERY

BUFFET
CUTLERY

BRASA
GRILL

Inox AISI 304

Inox AISI 430

Inox AISI 201

Acero de carbono
Carbon Steel

Corcho
Cork

Acrílico
Acrylic

ABS Plastico
ABS Plastic

Policarbonato
Polycarbonate

Polipropileno
Polypropylene

Polipropileno expandido
Expanded polypropylene

Polietileno de alta densidad
High density polyethylene

Nylon

Silicona
Silicone

Caucho
Rubber

Caucho termoplástico
Thermoplastic Rubber

Madera estabilizada
Stablised wood

Madera de roble
Oak Wood

Madera de zebrano
Zebra wood

Madera de palisandro
Rosewood wood

Madera de pakka
Pakka wood

Madera de mikarta
Mikarta wood

Madera de olivo
Olive wood

Madera de acacia
Acacia wood

Madera de haya
Beech wood

Madera de bambú
Bamboo wood

Triple capa antiadherente
Triple non-stick coating

Fondo sistema sandwich
Sandwich bottom system

Pizarra
Slate

Algodón
Cotton

Kraft

Porcelana
Porcelain

Aluminio
Aluminium

Cobre
Copper

Hierro fundido
Cast iron

Hierro esmaltado
Enamelled iron

Zinc

Glass
Cristal

Borosilicato
Borosilicate

Fiberglass

Color PVD
PVD color

Diseño propio
Designed in-house

Apilable
Stackable

Ligero
Lightweight

Modular
Modular

Sostenible
Sustainable

Apto para vitrocerámica
Suitable for Vitroceramic

Apto para fogón eléctrico
Suitable for Electric Cooker

Apto para gas
Suitable for conventional Gas Cooker

Apto para inducción
Suitable for Induction Cooker

Apto para horno
Suitable for Oven

Apto para microondas
Suitable for Microwave

Apto para lavavajillas
Diswasher safe

Lavar a mano
Hand Wash

No apto para horno
Not Suitable for Oven

No apto para microondas
Not Suitable for Microwave

No fuego directo
No direct fire

Apto para lavadora
Machine Washable

Soporta hasta 80°C
Until 80°C suport

Apto para congelador
Suitable for Freezing

Hidratar con aceite de oliva
Hydrate with Olive Oil

Combinable con otros productos del catálogo
Combinable with other products in the catalog.

MÁX. 220°C
Temperatura máxima
Max. temperature

Apto para contacto alimentario
Food contact Safe

Antideslizante
Anti-slip

Acabado brillo
Mirror finish

Acabado satin
Satin finish

Espesor material
Thickness

No apto para contacto alimentario
Food contact not safe

Recubrimiento non-stick
Non-tick coating

BBQ
BBQ

Recubrimiento antiadherente Quantanium
Non-stick coating Quantanium

Triple capa antiadherente
Triple non-stick coating

Fondo sistema sandwich
Sandwich bottom system

Si tienes alguna sugerencia o simplemente quieres saludarnos,
¡No dudes en contactarnos!

For any suggestion or just to greet us, please do not hesitate to contact us!

comaspartners@comaspartners.com

Y si lo que quieres es estar al corriente de nuestras noticias y novedades,
únete a nuestra comunidad online o suscríbete a nuestro newsletter:

And if you want to be aware of our news and novelties, join our online community or subscribe to our newsletter.

newsletter@comaspartners.com

@comasandpartners **@comasandpartners** **@comas-and-partners**

El contenido del catálogo está sujeto a modificaciones.
Los datos técnicos y los precios son válidos salvo error tipográfico.

Texts and images published on this catalogue may contain technical inconsistencies or typographical errors. The information is subject to periodic changes.