



PROFESSIONAL CUTLERY

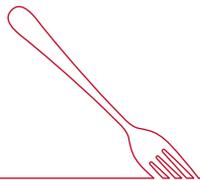
COLLECTION



Bighest



STRAUSS®
HOTEL &
RESTAURANT 



Diseño y resistencia para

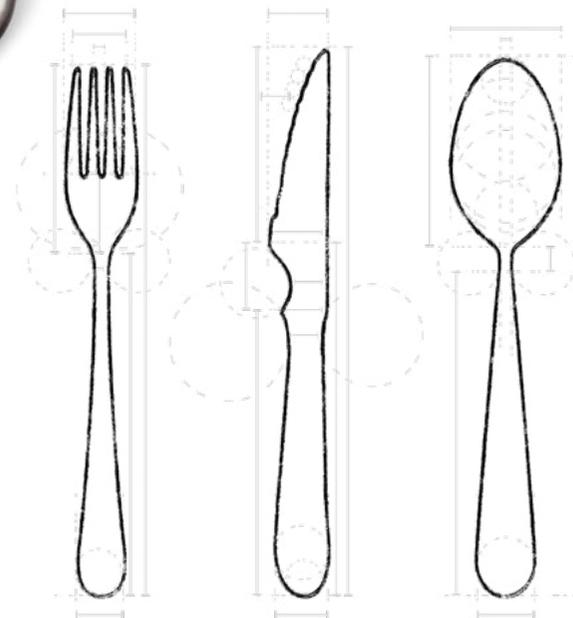


2

Nuestros cubiertos heredan la tradición de los modelos más clásicos, pero con diseños y características mejoradas, que los hacen idóneos para su utilización en los negocios de hostelería. La experiencia de décadas ha permitido optimizar cada peso y dimensión del cubierto, trasladando desde el boceto, hasta el proceso industrial un saber hacer que los convierte en complementos esenciales para la experiencia gastronómica, tanto para el comensal como para el profesional.

Reflejan la atención a los detalles más importantes: filos en los cuchillos, puas en los tenedores y conchas en las cucharas, sin olvidar los pulidos de los mangos, entre puas y bordes: gracias a esto, podemos garantizar su idoneidad en los entornos más exigentes, sin perder el toque de diseño, elegancia y distinción que requieren las mesas más selectas.

Con el acero como base esencial, sus pulidos en diferentes acabados, brillo y satinado, así como la posibilidad de color, confieren a nuestros cubiertos un abanico amplio de posibilidades en la configuración de la mesa, con una satisfacción garantizada.



Los negocios más exigentes

Doble pulido y **afilado de puas** en tenedores

Balance perfecto entre mango y concha/pala que posibilita un uso cómodo para el comensal y facilita las labores de los profesionales en el colocado y retirada de cubiertos.

Acero inoxidable de la **mejor calidad** (AISI 304 / AISI 430 / AISI 420)

Cuchara **laminada y pulida** en el borde (borde redondeado que proporciona una experiencia de uso agradable)



Acero inoxidable
18/10 ó 18% (Níquel 0%)



Grosor
milímetros



Pulido
Espejo o Satinado

Doble pulido con **acabados espejo o satinado**, para una mayor durabilidad, **resistencia a la corrosión y una imagen premium**

ÍNDICE



4

Finity

18/10 • $\frac{1}{2}$ 5 • P. Espejo

06



Tulip

18/10 • $\frac{1}{2}$ 4 • P. Espejo

08



Kuadro

18/10 • $\frac{1}{2}$ 4 • P. Espejo

10



Emma

18% (Níquel 0%) • $\frac{1}{2}$ 4 • P. Satinado

12



Emma Colours

18% (Níquel 0%) • $\frac{1}{2}$ 4 • P. Satinado

14



Atlas

18% (Níquel 0%) • $\frac{1}{2}$ 3,5 • P. Espejo

16



Adriana

18/10 • $\frac{1}{2}$ 3 • P. Espejo

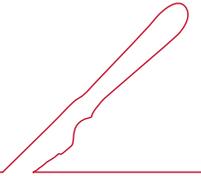
18



Baguette

18/10 • $\frac{1}{2}$ 3 • P. Espejo

20



Evertz **22**
18/10 • $\frac{2}{3}$ 3 • P. Espejo



Eclipse **24**
18/10 • $\frac{2}{3}$ 3 • P. Espejo



Aurora **26**
18% (Níquel 0%) • $\frac{2}{3}$ 3 • P. Espejo



Aurora Gourmet **28**
18% (Níquel 0%) • $\frac{2}{3}$ 3 • P. Satinado

5



Aurora Colours **30**
18% (Níquel 0%) • $\frac{2}{3}$ 3 • P. Satinado



Zoe **32**
18/10 • $\frac{2}{3}$ 2,5 • P. Espejo



Cassini **34**
18% (Níquel 0%) • $\frac{2}{3}$ 2 • P. Espejo



Virgin **36**
18/10 • Espejo/Satinado

Finity



Con sus llamativas formas rectas y cantos redondeados, conseguirá una mesa con estilo y crear un ambiente exclusivo.

		CÓD.	
Cuchara mesa inox.		20,3 cm. 03090150	12
Cuchara sopa		19,5 cm. 03010044	1
Tenedor mesa inox.		20,3 cm. 03090151	12
Cuchillo mesa inox.		23,2 cm. 03090152	12
Cuchillo mesa design		22,5 cm. 03010046	12
Cuchillo steak forjado		22,5 cm. 03010050	12
Cuchara pescado		18,6 cm. 03010040	12
Tenedor pescado		18,4 cm. 03010055	12
Tenedor pescado inox.		18,4 cm. 03090159	12
Pala pescado		19,9 cm. 03010052	12
Pala pescado inox.		19,9 cm. 03090160	12
Tenedor lunch inox.		16,1 cm. 03090156	12
Cuchillo lunch forjado		18,2 cm. 03010045	12
Cuchara postre inox.		18,7 cm. 03090153	12
Tenedor postre inox.		18,7 cm. 03090154	12
Cuchillo postre inox.		19,9 cm. 03090155	12
Cuchillo postre design		20,4 cm. 03010048	12
Cuchara refresco		19,5 cm. 03010042	1
Cuchara café inox.		13,7 cm. 03090157	12
Cuchara moka inox.		12 cm. 03090158	12
Cuchara servir		26,5 cm. 03010043	1
Tenedor servir		27,2 cm. 03010057	1
Cacillo salsa		17,2 cm. 03010035	1
Cazo sopa		30,4 cm. 03010036	1
Pala tarta		24,4 cm. 03010051	1

Finity



18/10



5 mm



Pulido Espejo



Tulip



Contemporáneo de líneas redondeadas, su silueta aportará a su mesa una atmósfera moderna y actual.

		CÓD.	
Cuchara mesa inox.		20,3 cm. 03090150	12
Cuchara sopa		19,5 cm. 03010044	1
Tenedor mesa inox.		20,3 cm. 03090151	12
Cuchillo mesa inox.		23,2 cm. 3090152	12
Cuchillo mesa design		22,5 cm. 03010046	12
Cuchillo steak forjado		22,5 cm. 03010050	12
Cuchara pescado		18,6 cm. 03010040	12
Tenedor pescado		18,4 cm. 03010055	12
Tenedor pescado inox.		18,4 cm. 03090159	12
Pala pescado		19,9 cm. 03010052	12
Pala pescado inox.		19,9 cm. 03090160	12
Tenedor lunch inox.		16,1 cm. 03090156	12
Cuchillo lunch forjado		18,2 cm. 03010045	12
Cuchara postre inox.		18,7 cm. 03090153	12
Tenedor postre inox.		18,7 cm. 03090154	12
Cuchillo postre inox.		19,9 cm. 03090155	12
Cuchillo postre design		20,4 cm. 03010048	12
Cuchara refresco		19,5 cm. 03010042	1
Cuchara café inox.		13,7 cm. 03090157	12
Cuchara moka inox.		12 cm. 03090158	12
Cuchara servir		26,5 cm. 03010043	1
Tenedor servir		27,2 cm. 03010057	1
Cacillo salsa		17,2 cm. 03010035	1
Cazo sopa		30,4 cm. 03010036	1
Pala tarta		24,4 cm. 03010051	1

Tulip



18/10



4 mm



Pulido Esnejo



Kuadro



Cubertería de formas rectas y cantos redondeados, similar al Finity pero más robusto.

Kuadro



18/10



4 mm



Pulido Espejo



ROSENHAUS



		↔	CÓD.	
Cuchara mesa		20,6 cm.	03090139	12
Tenedor mesa		20,6 cm.	03090140	12
Cuchillo mesa		23,2 cm.	03090141	12
Tenedor lunch		16,6 cm.	03090147	12
Tenedor pescado		18,1 cm.	03090145	12
Pala pescado		19 cm.	03090146	12
Cuchara postre		18 cm.	03090142	12
Tenedor postre		18 cm.	03090143	12
Cuchillo postre		20,6 cm.	03090144	12
Cuchara café		16,6 cm.	03090148	12
Cuchara moka		13 cm.	03090149	12

Emma

Cubertería elegante y sofisticada, con un diseño moderno y minimalista. Las líneas rectas y suaves de la cubertería Emma la hacen cómoda de sostener y usar, su peso equilibrado la hace fácil de manejar.

Emma

NEW



18% (Níquel 0%)



4 mm



Pulido Satinado



		↔	CÓD.	📦
Cuchara mesa		20,1 cm.	03010239	12
Tenedor mesa		20,8 cm.	03010238	12
Cuchillo mesa		22,4 cm.	03010237	12
Tenedor lunch		14,9 cm.	03010245	12
Cuchillo postre		20,2 cm.	03010240	12
Cuchara postre		17,4 cm.	03010242	12
Tenedor postre		18,1 cm.	03010241	12
Cuchara café		14,5 cm.	03010243	12
Cuchara moka		11,8 cm.	03010244	12

Emma Colours

14

y
eño
sta.
ves
ma
de
eso
ácil
ado
un

Cubertería elegante y sofisticada, con un diseño moderno y minimalista. Las líneas rectas y suaves de la cubertería Emma la hacen cómoda de sostener y usar, su peso equilibrado la hace fácil de manejar. El tono dorado satinado le concede un estilo más sofisticado.

Emma Colours

NEW



18% (Níquel 0%)



4 mm



Pulido Satinado



Acabados disponibles:



Cobre



Carbono



Oro suave



Oro

		↔	CÓD.	
Cuchara mesa		20,1 cm.	03010248	12
Tenedor mesa		20,8 cm.	03010247	12
Cuchillo mesa		22,4 cm.	03010246	12
Tenedor lunch		14,9 cm.	03010254	12
Cuchillo postre		20,2 cm.	03010249	12
Cuchara postre		17,4 cm.	03010251	12
Tenedor postre		18,1 cm.	03010250	12
Cuchara café		14,5 cm.	03010252	12
Cuchara moka		11,8 cm.	03010253	12



Atlas

16



Un estilo muy actual con mangos largos y contornos redondeados, aportan una estética y un confort en la utilización.

Atlas



18% (Níquel 0%)



3.5 mm



Pulido Espejo



		↔	CÓD.	📦
Cuchara mesa		20,3 cm.	03010001	12
Tenedor mesa		19,9 cm.	03010008	12
Cuchillo mesa		23 cm.	03010004	12
Cuchillo steak		23 cm.	03010120	12
Tenedor lunch		14,9 cm.	03010007	12
Tenedor pescado		18,8 cm.	03010009	12
Pala pescado		18,5 cm.	03010006	12
Cuchara postre		18,3 cm.	03010003	12
Tenedor postre		18,1 cm.	03010010	12
Cuchillo postre		20,6 cm.	03010005	12
Cuchara café		14 cm.	03010000	12
Cuchara moka		12,2 cm.	03010002	12



Adriana



Placer a la hora de cogerlo.
Un cubierto con una
apariciencia muy llamativa,
inspirado en las cuberterías
clásicas con cierto aire retro.

B'ghest

Adriana



18/10



3 mm



Pulido Espejo

B'ghest



		↔	CÓD.	📦
Cuchara mesa		20.6 cm.	03310000	12
Tenedor mesa		20.6 cm.	03310001	12
Cuchillo mesa		23.5 cm.	03310002	12
Tenedor lunch		16 cm.	03310010	12
Tenedor pescado		21 cm.	03310006	12
Pala pescado		22 cm.	03310007	12
Cuchara postre		17.7 cm.	03310003	12
Tenedor postre		17.7 cm.	03310004	12
Cuchillo postre		21 cm.	03310005	12
Cuchara café		14.3 cm.	03310008	12
Cuchara moka		10.5 cm.	03310009	12
Cuchara servir		23.5 cm.	03310012	1
Tenedor servir		23.5 cm.	03310013	1
Cazo sopa		28.5 cm.	03310011	1

Baguette



Todo un clásico de belleza atemporal de la cubertería y uno de los más utilizados por los profesionales del sector. Piezas de acabados suaves, resistentes y con excelente presencia sobre la mesa.

		CÓD.	
Cuchara mesa		20,8 cm. 03010014	12
Tenedor mesa		20,6 cm. 03010030	12
Cuchillo mesa (mango hueco)		24,3 cm. 03010022	12
Cuchillo mesa (monobloc)		24,3 cm. 03010023	12
Cuchillo chuletero		19 cm. 03010026	12
Cuchillo chuletero (m. hueco)		19 cm. 03010137	12
Cuchara pescado		17,5 cm. 03010016	12
Tenedor pescado		18,2 cm. 03010031	12
Pala pescado		19,6 cm. 03010027	12
Tenedor lunch		15 cm. 03010029	12
Cuchillo lunch (monobloc)		18 cm. 03010021	12
Cuchara postre		18,5 cm. 03010017	12
Tenedor postre		18,5 cm. 03010032	12
Cuchillo postre (m. hueco)		19,8 cm. 03010024	12
Cuchillo postre (monobloc)		21,2 cm. 03010025	12
Cuchara café		13,8 cm. 03010013	12
Cuchara moka		11,2 cm. 03010015	12
Cuchara refresco		19,9 cm. 03010018	1
Cuchara sopa		17,8 cm. 03010020	1
Cuchara servir		27,2 cm. 03010019	1
Tenedor servir		27,5 cm. 03010033	1
Cazo sopa		30,2 cm. 03010012	1
Cacillo salsa		17,8 cm. 03010011	1
Pala tarta		25 cm. 03010117	1

Baguette



18/10



3 mm



Pulido Espejo



Evertz



Un modelo que resiste la idas y venidas de las modas, un estilo clásico que aportará a su mesa una nota de profesionalidad.

Evertz



18/10



3 mm



Pulido Espejo



		↔	CÓD.	📦
Cuchara mesa		19,5 cm.	03080052	12
Tenedor mesa		19,5 cm.	03080050	12
Cuchillo mesa		21,4 cm.	03080046	12
Cuchillo chuletero		21,7 cm.	03080051	12
Tenedor lunch		14,9 cm.	03080053	12
Cuchillo postre/lunch		20,1 cm.	03080160	12
Pala pescado		19,4 cm.	03080047	12
Cuchara postre		17,5 cm.	03080158	12
Tenedor postre		17 cm.	03080159	12
Cuchara café		13,5 cm.	03080048	12
Cuchara moka		11,1 cm.	03080049	12
Pala tarta		24 cm.	03010114	1



Eclipse



Una gama sobria y elegante, gracias a su diseño fluido y actual.

Eclipse



18/10



3 mm



Pulido Espejo



			CÓD.	
Cuchara mesa		19,8 cm.	03010163	12
Tenedor mesa		20,4 cm.	03010164	12
Cuchillo mesa		23,5 cm.	03010165	12
Tenedor lunch		15,2 cm.	03010173	12
Cuchillo lunch		18,2 cm.	03010174	12
Tenedor pescado		18 cm.	03010170	12
Pala pescado		19,5 cm.	03010169	12
Cuchara postre		18 cm.	03010166	12
Tenedor postre		18,3 cm.	03010167	12
Cuchillo postre		20,8 cm.	03010168	12
Cuchara café		13,8 cm.	03010171	12
Cuchara moka		11,7 cm.	03010172	12



Aurora



Cubertería fina, ligera de apariencia clásica con un diseño que encanta por su sencillez y su discreta elegancia.

Aurora



18% (Níquel 0%)



3 mm



Pulido Espejo



		↔	CÓD.	📦
Cuchara mesa		21 cm.	03080042	12
Tenedor mesa		21 cm.	03080041	12
Cuchillo mesa		23,5 cm.	03080038	12
Tenedor pescado		cm.	03010083	12
Pala pescado		cm.	03010086	12
Cuchara postre		17 cm.	03080045	12
Tenedor postre		16,8 cm.	03080044	12
Cuchillo postre		20,1 cm.	03080043	12
Cuchara café		12,9 cm.	03080039	12
Cuchara moka		11 cm.	03080040	12



Aurora Gourmet

28



Vuelta de tuerca a una colección de las que nunca defrauda, el pulido satinado de este clásico en la cubertería profesional, le aportan una línea más vanguardista y actualizada a las nuevas tendencias en el arte de la mesa.

Aurora Gourmet

NEW



18% (Níquel 0%)



3 mm



Pulido Satinado



Cuchara mesa



21 cm.

CÓD.

03010228



12

Tenedor mesa



21 cm.

03010229

12

Cuchillo mesa



23 cm.

03010230

12

Cuchara café



13 cm.

03010231

12

Cuchara moka



11 cm.

03010232

12

Pala pescado



19 cm.

03010233

12

Aurora Colours

30



Como base el Aurora Gourmet con acabado satinado, esta colección nos sumerge en el color oro y nos aporta unas tonalidades menos clásicas para vestir nuestra mesa.

Aurora Colours



18% (Níquel 0%)



3 mm



Dorado Satinado



Acabados disponibles:



CÓD.



Cuchara mesa		21 cm.	03080207	12
Tenedor mesa		21 cm.	03080206	12
Cuchillo mesa		23,5 cm.	03080205	12
Tenedor pescado		cm.	03080212	12
Pala pescado		cm.	03080213	12
Cuchara postre		17 cm.	03080210	12
Tenedor postre		16,8 cm.	03080209	12
Cuchillo postre		20,1 cm.	03080208	12
Cuchara café		12,9 cm.	03080211	12
Cuchara moka		11 cm.	03080190	12



Zoe



Cubertería diseñada para el día a día, de líneas planas y sencillas donde el protagonista es la simplicidad de sus formas equilibradas.

B'ghest

Zoe



18/10



2.5 mm



Pulido Espejo

B'ghest



		↔	CÓD.	
Cuchara mesa		20,5 cm.	03080165	12
Tenedor mesa		20,5 cm.	03080166	12
Cuchillo mesa		22,5 cm.	03080167	12
Cuchillo chuletero		22 cm.	03080176	12
Tenedor lunch		14 cm.	03080173	12
Tenedor pescado		18,8 cm.	03080175	12
Pala pescado		21 cm.	03080174	12
Cuchara postre		18,5 cm.	03080168	12
Tenedor postre		18,8 cm.	03080169	12
Cuchillo postre		20,3 cm.	03080170	12
Cuchara café		14 cm.	03080171	12
Cuchara moka		11,5 cm.	03080172	12

Cassini



Estilo contemporáneo con
respuesta notable, cubre a la
perfección las necesidades en
restauración y colectividades.

STRAUSS®

HOTEL &
RESTAURANT 

Cassini



STRAUSS®
HOTEL &
RESTAURANT 



		CÓD.	
Cuchara mesa 	20,5 cm.	03080101	12
Tenedor mesa 	20,4 cm.	03080102	12
Cuchillo mesa 	20,4 cm.	03080103	12
Cuchillo chuletero 	19 cm.	03080112	12
Tenedor lunch 	15,4 cm.	03080109	12
Tenedor pescado 	20,3 cm.	03080111	12
Pala pescado 	21 cm.	03080110	12
Cuchara postre 	19 cm.	03080104	12
Tenedor postre 	19 cm.	03080105	12
Cuchillo postre 	19 cm.	03080106	12
Cuchara café 	15,5 cm.	03080107	12
Cuchara moka 	11,3 cm.	03080108	12

Virgin

Satiu clut Cupicas
teris vid fectus ad
consuleriber laris ca
rena, potandituit, mori



Cuchillo fabricado con acero especial de **alto contenido en carbono** especial para corte (High Carbon)

Acero inoxidable **resistente** a procesos de lavado industrial.

Mango con **doble pulido espejo**, le confiere un brillo especial y duradero.

Hoja con **microsierra** y **pulido azul** en la hoja para un mejor corte.

Diseño equilibrado entre hoja y mango. **Ergonomía** en el mango para un agarre óptimo.

Cuchillo chuletero



210 mm.

CÓD.

000000



6



Consejos para el cuidado de la cubertería:



LAVADO MANUAL

- Preparar el cubierto para su lavado eliminando los restos de alimentos
- Utilizar detergentes neutros y elementos de limpieza que no rallen los cubiertos. Evitar que se golpeen entre si. Lavar con agua caliente.
- Secar inmediatamente con un paño seco. Particularmente los cuchillos, que pueden verse dañados si se mantienen húmedos.



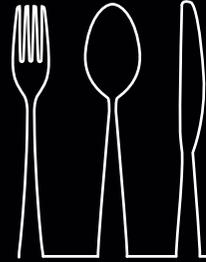
LAVADO LAVAVAJILLAS

- Preparar el cubierto para su lavado eliminando los restos de alimentos
- Utilizar detergentes neutros y , en todo caso, los admitidos por la marca del lavavajillas para lograr un resultado óptimo.
- Colocar con cuidado los cubiertos, evitando que se golpeen durante el proceso de lavado. Separar los cuchillos del resto.
- Una vez lavados, intentar retirar del lavavajillas lo antes posible, dejándolos en un sitio en el que puedan secarse con rapidez o, en caso contrario, secar con un paño seco.



OTRAS RECOMENDACIONES

- Aunque nuestros cubiertos son de acero inoxidable, la humedad afecta a la apariencia del cubierto a largo plazo, por lo que deben guardarse alejados de la humedad
- Evitar en la medida de lo posible que se choquen entre si, retrasará la aparición de rayas o golpes que afecten a la estética del cubierto
- A los cubiertos en color (con tratamiento PVD), les son de aplicación las mismas recomendaciones de uso.



PROFESSIONAL

CUTLERY

COLLECTION

Bighest



STRAUSS®
HOTEL &
RESTAURANT 

