

# ARCOS®

Made in Spain - Since 1734



## CATÁLOGO 2023

CATALOGUE 2023

**Autor del documento:**

Arcos Hermanos S.A.

**Datos de contacto:**

E-Mail: [comercial@arcos.com](mailto:comercial@arcos.com)

Página Web: [www.arcos.com](http://www.arcos.com)

Teléfono: +34 967 210 261

Fecha: 02-02-2023

Diseño: Arcos Hermanos S.A.

Fotografía: Arcos Hermanos S.A.

Impresión: Gráficas Cano Donate

Licencia del documento:

Copyright © 2023, Arcos Hermanos S.A.

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



Papel procedente de fuentes responsables.  
Para más información [www.fsc.org](http://www.fsc.org)

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

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

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

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

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





# 12

## SOBRE ARCOS

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

# 32

## NOVEDADES

Novelties // Nouveautés // Novità // Novidades

# 44

## CUCHILLOS

Knives // Couteaux // Coltelleria // Facas

# 144

## NAVAJAS PROFESIONALES

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

# 146

## COMPLEMENTOS

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

# 166

## ÚTILES PROFESIONALES

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

# 176

## CHULETEROS

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

# 196

## CUCHILLOS DE MESA

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

# 208

## CUBERTERÍAS

Flatware // Les Couverts // Posateria // Faqueiros

# 230

## TIJERAS

Scissors // Ciseaux // Forbici // Tesouras

# 244

## SARTENES Y CACEROLAS

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

# 258

## ACCESORIOS

Accessories // Accessoires // Accessori // Acessórios



# his- to- ria

HYSTORY  
HISTOIRE  
STORIA  
HISTÓRIA

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

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

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

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

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



## 1708

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

## 1734

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

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

## 1742

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

## 1745

Tijeras de escritorio realizadas por Juan de Arcos Gallardo

There are desk scissors, made by Juan de Arcos Gallardo

## 1788

Juan de **ARCOS**  
Pastor & Francisca Aparicio

## 1814

Isidro **ARCOS** Aparicio  
& Ana Aroca

## 1851

Leonardo Gregorio **ARCOS**  
& María Jesús Abia

## 1878

Roberto **ARCOS** Abia &  
Inocencia Villanueva

## 1925

Gregorio **ARCOS** Villanueva  
& Luisa Galiano Blasco

## 1970

Roberto, Pedro & Ana **ARCOS**

## 2023

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

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

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

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

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

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

1734

ARCOS

1875

G. ARCOS  
ALBACETE

1930

RARCOS  
ALBACETE

1950

ARCOS

1975

ARCOS

2007

ARCOS

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

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

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

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

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



# Ca- li- dad



QUALITY  
QUALITÉ  
QUALITÀ  
QUALIDADE

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

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

Depuis sa naissance, Arcos Hermanos a constamment cherché à améliorer le niveau de qualité de ses produits. Son équipe humaine, d'excellente formation, acquise à travers leur expérience professionnelle, se charge de l'automatisation des procédés de travail afin d'obtenir le meilleur rendement et contrôle permettant par conséquent d'atteindre les maximums standards de qualité. Le Certificat ISO 9001:2015 reflète cette exigence de qualité reconnue mondialement. ARCOS HNOS. S.A. GARANTIE QUE SES PRODUITS PENDANT DIX ANS, contre tout défaut de fabrication, dans un usage normal d'utilisation. De plus, ARCOS dispose d'un Registre Sanitaire (39.030065/AB), et de la prestigieuse certification nord-américaine NSF (National Sanitary Foundation).

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

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

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

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

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





# va- lo- res

VALUES  
VALEURS  
VALORI  
VALORES

## diseño e innovación

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

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

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

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

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

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





## servicio

SERVICE · SERVICE · SERVIZIO · SERVIÇO

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

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

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

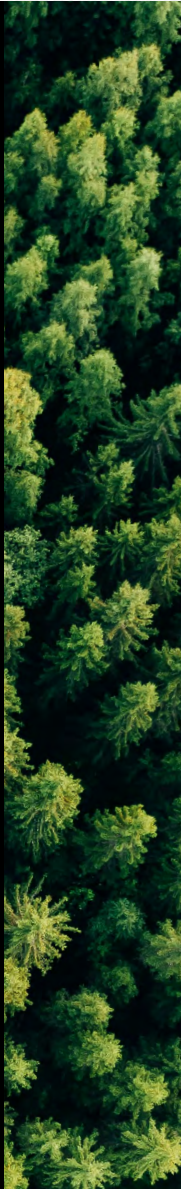
Uno stretto rapporto con il cliente è uno dei pilastri della nostra ditta. Insistiamo molto nel trattare bene i clienti e soddisfare le loro necessità e, per questa ragione, ci sforziamo molto nel campo della logistica. Un buon sistema di produzione migliora i tempi di preparazione ed invio, per questo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

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



# SOS- teni- bili- dad

SUSTAINABILITY  
DURABILITÉ  
SOSTENIBILITÀ  
SUSTENTABILIDADE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





# Ar- cos en el mun- do

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

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

En la actualidad, cuenta con un equipo humano de cerca de 500 personas, que fabrican 1.100 modelos diferentes de cuchillos y una media de 75.000 piezas diarias. En una superficie de más de 30.000 m<sup>2</sup>, dividida en distintas plantas en la provincia de Albacete (España), se levanta esta industria.

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

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

30,000 square meters.

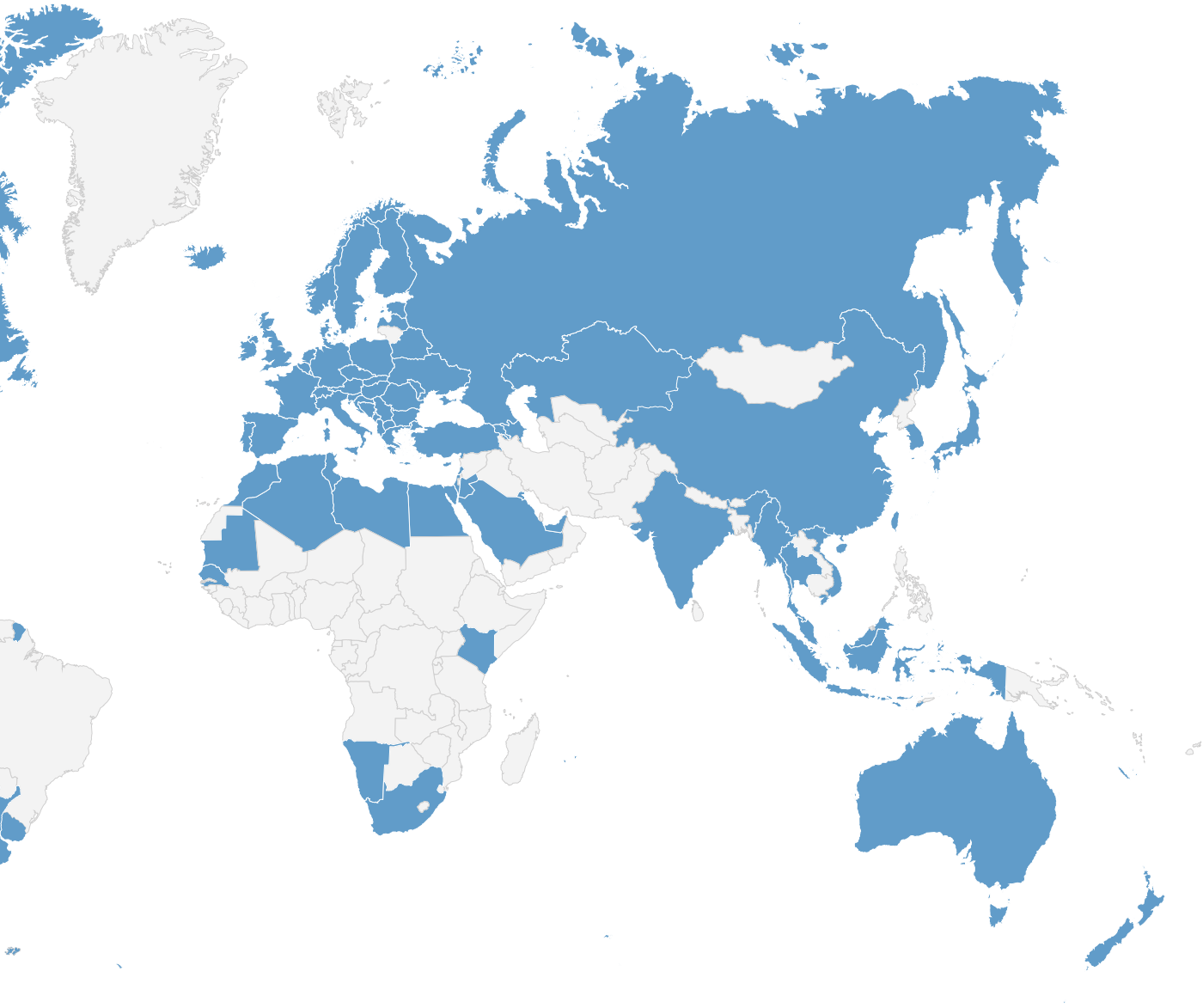
Because we work with the latest technologies and are constantly updating them to ensure the highest quality of our products, Arcos Hermanos, S.A. has become a Global leader in the development of professional and well as home cutlery.

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

Nous comptons actuellement sur une équipe de plus de 500 personnes qui fabriquent 1.100 modèles différents de couteaux dans une moyenne de 75.000 pièces par jour. C'est dans une superficie de plus de 30 000 m<sup>2</sup>, divisée en plusieurs lieux et située dans la province d'Albacete en Espagne que s'élabore cette industrie.

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





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

Fabbricanti di coltelleria da più di 270 anni, attualmente la nostra Azienda può contare su un capitale umano di 500 persone., che attendono alla produzione di 1.100 modelli diversi di coltelli, ad una media di 75.000 pezzi al giorno. La superficie totale coperta delle varie divisioni produttive, in provincia di Albacete, si aggira sui 30.000m<sup>2</sup> coperti.

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

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

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

Atualmente, conta com uma equipa de cerca de 500 pessoas, que fabricam 1.100 modelos diferentes de facas e uma média de 75.000 peças por dia. Esta indústria está localizada numa área de mais de 30.000 m<sup>2</sup>, dividida em diferentes fábricas na província de Albacete (Espanha).

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



**Basque Culinary Center** es la primera facultad en gastronomía de España y referencia a nivel mundial. Desde su fundación en 2011 imparte el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias y desde entonces ha desarrollado numerosos programas formativos de especialización, atrayendo a jóvenes estudiantes de todo el mundo. Arcos se suma ahora como empresa colaboradora a este proyecto internacional, que cuenta con el apoyo de algunos de los chefs más influyentes del mundo.

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

**Basque Culinary Center** est la première faculté de gastronomie en Espagne et une référence dans le monde. Depuis sa fondation en 2011, elle dispense des études donnant droit au Diplôme en Gastronomie et Arts Culinaires et depuis lors, elle a développé de nombreux programmes de formation de spécialisation, attirant des jeunes étudiants venus des quatre coins du monde. Arcos est désormais une entreprise partenaire de ce projet international, bénéficiant du soutien de certains des chefs les plus influents du monde.

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

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

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

O **Basque Culinary Center** é a primeira faculdade de gastronomia em Espanha e uma referência mundial. Desde a sua fundação em 2011, ensina a Licenciatura em Gastronomia e Artes Culinárias e desde então tem desenvolvido numerosos programas de formação de especialização, atraindo jovens estudantes de todo o mundo. A Arcos junta-se agora a este projeto internacional como uma empresa colaboradora, que tem o apoio de alguns dos chefs mais influentes do mundo.

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

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

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

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

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



# icono- grafía

ICONOGRAPHY  
ICONOGRAPHIE  
ICONOGRAFIA  
ICONOGRAFIA



**FORJADO · FORGED · FORGÉ · FORGIATO · FORJADO**

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



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

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



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

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



**NITRUM®**

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



**INYECCIÓN · INJECTION · INJECTION · INIEZIONE · INVECÇÃO**

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



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

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



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

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



**NSF (National Sanitary Foundation)**

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



**ICE PLUS®**

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



**BACTIPROOF SILVER®**

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



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

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



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

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



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

# proce- sos y mate- riales

MATERIALS AND  
PROCESSES

PROCESSUS ET  
MATÉRIAUX

PROCEDIMENTI E  
MATERIALI

PROCESSOS  
E MATERIAIS

BROOKLYN

MANHATTAN

ÓPERA

NÓRDIKA

RIVIERA

RIVIERA BLANC

RIVIERA ROSE

CLARA

UNIVERSAL

KIDS

VINTAGE

REGIA

MAITRE

DÚO

MENORCA

NIZA

LATINA

NOVA

ATLÁNTICO

COLOUR PROF

2900





# proce- sos de fabri- cación

MANUFACTURING  
PROCESSES

PROCESSUS DE  
FABRICATION

PROCESSI DI  
FABBRICAZIONE

PROCESSOS DE  
FABRICAÇÃO

## el temple

THE TEMPER · TREMPE · LA TEMPRA · A TÊMPERA

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

The temper is the most important phase in the manufacturing process

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

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

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

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





# forjado

FORGING PROCESS · LA FORGE · LA FORGIATURA · FORJADO

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

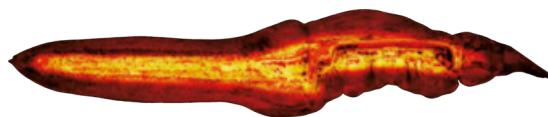
The process of forge consists of the deformation of the steel, which previously has been warmed to red-hot, between two tools called "prints of forge", which have engraved the shape of the knife to be achieved. To obtain the above mentioned deformation, presses of great tonnage are used, since a strong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

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

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

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

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



# inyección directa

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

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

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

# doble inyección

DOUBLE INJECTION · DOUBLE INJECTION · DOPPIA INIEZIONE · INJEÇÃO DUPLA

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**nitrum®**

**NITRUM®** es la fórmula de acero al nitrógeno, ecológica y disponible solamente en los cuchillos ARCOS. NITRUM® proporciona más dureza<sup>1</sup>, mayor poder de corte<sup>2</sup> y mejora la durabilidad del filo<sup>3</sup>. Su nueva microestructura marca la diferencia en el rendimiento de los cuchillos, tanto para un uso profesional como doméstico. El proceso de producción de NITRUM® respeta el medioambiente. El nitrógeno se encuentra en la atmósfera, y su proceso de enriquecimiento no tiene efectos negativos en el aire, agua o tierra.

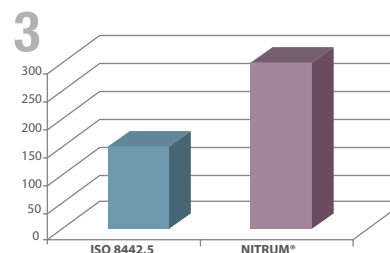
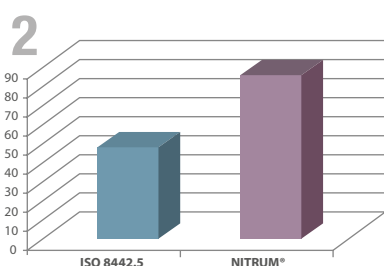
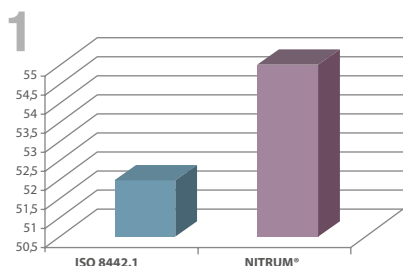
**NITRUM®** is a Nitrogen enriched, eco-friendly stainless steel formula, available exclusively on ARCOS knives. With its improved hardness<sup>1</sup>, enhanced cutting power<sup>2</sup>, improved edge durability<sup>3</sup>, and improved Microstructure, NITRUM® can make the difference in the performance of knives for both professional and non-professional users. The NITRUM® production process is friendly with the environment. Nitrogen is readily available in the atmosphere, and its stainless steel enrichment process has no negative effect on the air, water or soil.

**NITRUM®** est la formule d'acier à l'azote, écologique et disponible seulement dans les couteaux ARCOS. NITRUM® confère plus de dureté<sup>1</sup>, un plus grand pouvoir de coupe<sup>2</sup> et une meilleure durabilité du fil<sup>3</sup>. Sa nouvelle microstructure marque la différence en terme de rendement des couteaux destinés à être utilisés tant dans le cadre

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

NITRUM® è la formula di acciaio al nitrogeno, ecologica ed disponibile soltanto nei coltelli ARCOS. NITRUM® Produce piu' durezza<sup>1</sup> maggior potere di taglio<sup>2</sup> e migliora la durabilità nel tempo del filo<sup>3</sup>. La sua nuova microstruttura marca la differenza nel rendimento dei coltelli, sia nell' utilizzo professionale che casalingo. Il processo di produzione del NITRUM® è ecocompatibile. Il nitrogeno è presente nella atmosfera ed il suo processo di arricchimento non produce effetti negativi nell'aria, nell'acqua e nella terra.

NITRUM® é a fórmula de aço de nitrogénio amigo do ambiente disponível apenas em facas ARCOS. NITRUM® proporciona maior dureza<sup>1</sup>, maior poder de corte<sup>2</sup> e maior durabilidade da lâmina<sup>3</sup>. A sua nova microestrutura faz a diferença no desempenho das facas tanto para uso profissional como doméstico. O processo de produção do NITRUM® é amigo do ambiente. O nitrogénio encontra-se na atmosfera, e o seu processo de enriquecimento não tem efeitos negativos no ar, água ou solo.



|                        |            |
|------------------------|------------|
| <b>TEST DE DUREZA</b>  | ISO 8442.1 |
| <b>HARDNESS TEST</b>   | ISO 8442.1 |
| <b>TEST DE DURETÉ</b>  | ISO 8442.1 |
| <b>TEST DI DUREZZA</b> | ISO 8442.1 |

**<sup>1</sup> Mejora la Dureza:**

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

**<sup>1</sup> Improved Hardness:**

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

**<sup>1</sup> Améliore la dureté:**

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

**<sup>1</sup> Migliora la Durezza:**

NITRUM® supera la norma 8442.1 di oltre 3 HRC.

|  |            |
|--|------------|
| <b>PODER DE CORTE INICIAL</b>            | ISO 8442.5 |
| <b>INITIAL CUTTING POWER I</b>           | ISO 8442.5 |
| <b>POUVOIR DE COUPE INITIAL CONFORME</b> | ISO 8442.5 |
| <b>TEST DI DUREZZA</b>                   | ISO 8442.5 |

**<sup>2</sup> Mayor Poder de Corte Inicial:**

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

**<sup>2</sup> Enhanced Initial Cutting Power:**

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

**<sup>2</sup> Pouvoir de coupe initial supérieur:**

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

**<sup>2</sup> Maggior Potere di Taglio Inziale:**

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

|   |            |
|---|------------|
| <b>DURABILIDAD DEL FILO</b>                     | ISO 8442.5 |
| <b>CUTTING EDGE RETENTION (EDGE DURABILITY)</b> | ISO 8442.5 |
| <b>TEST DE DURETÉ ISO</b>                       | ISO 8442.5 |
| <b>TEST DI DUREZZA ISO</b>                      | ISO 8442.5 |

**<sup>3</sup> Durabilidad:**

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

**<sup>3</sup> Edge Durability:**

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

**<sup>3</sup> Durabilité :**

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

**<sup>3</sup> Durabilità:**

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





# nove- dades

NOVELTIES  
NOUVEAUTÉS  
NOVITÀ  
NOVIDADES




# petra

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

**Soporte para cuchillos de Piedra y Madera / Stone and wooden knife holder / Support pour couteaux en pierre et en bois / Supporto per coltelli in pietra e legno / Suporte para facas de pedra e madeira**

# nórdika



**58** **NÓRDIKA** **168100**  170 mm  
315 mm  
**Deba** / Deba Knife / C. Deba / Coltello Deba / Faca Deba



**58** **NÓRDIKA** **168000**  175 mm  
320 mm  
**Usuba** / Usuba Knife / C. Usuba / Coltello Usuba / Faca Usuba




**59** **NÓRDIKA** **168200**  240 mm  
385 mm  
**Yanagiba** / Yanagiba Knife / C. Yanagiba / Coltello Yanagiba / Faca Yanagiba



**57** **NÓRDIKA** **165100**  130 mm  
240 mm  
**Tomatero (Perlado)** / Tomato Knife (Serrated) / C. Tomate (Cranté) /  
Coltello Pomodoro (Seghettato) / Para Tomate (Perlado)

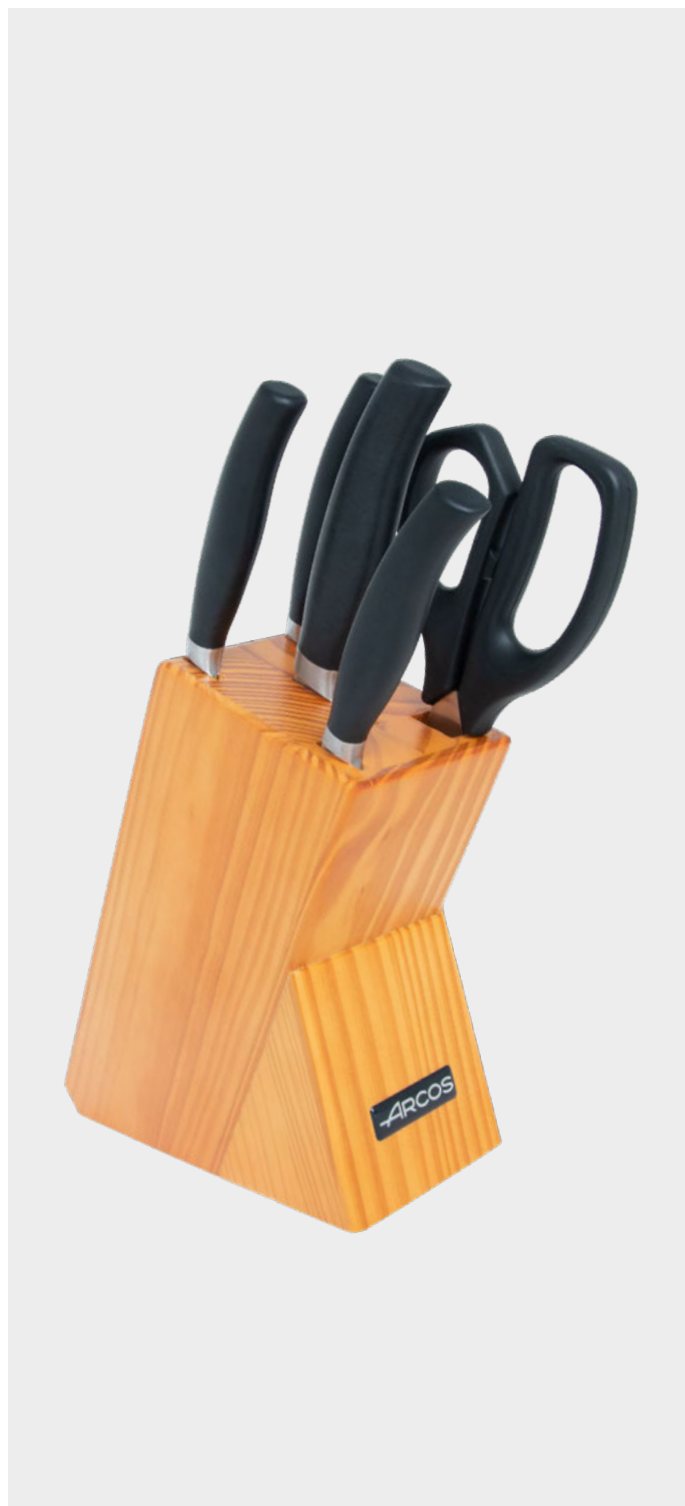
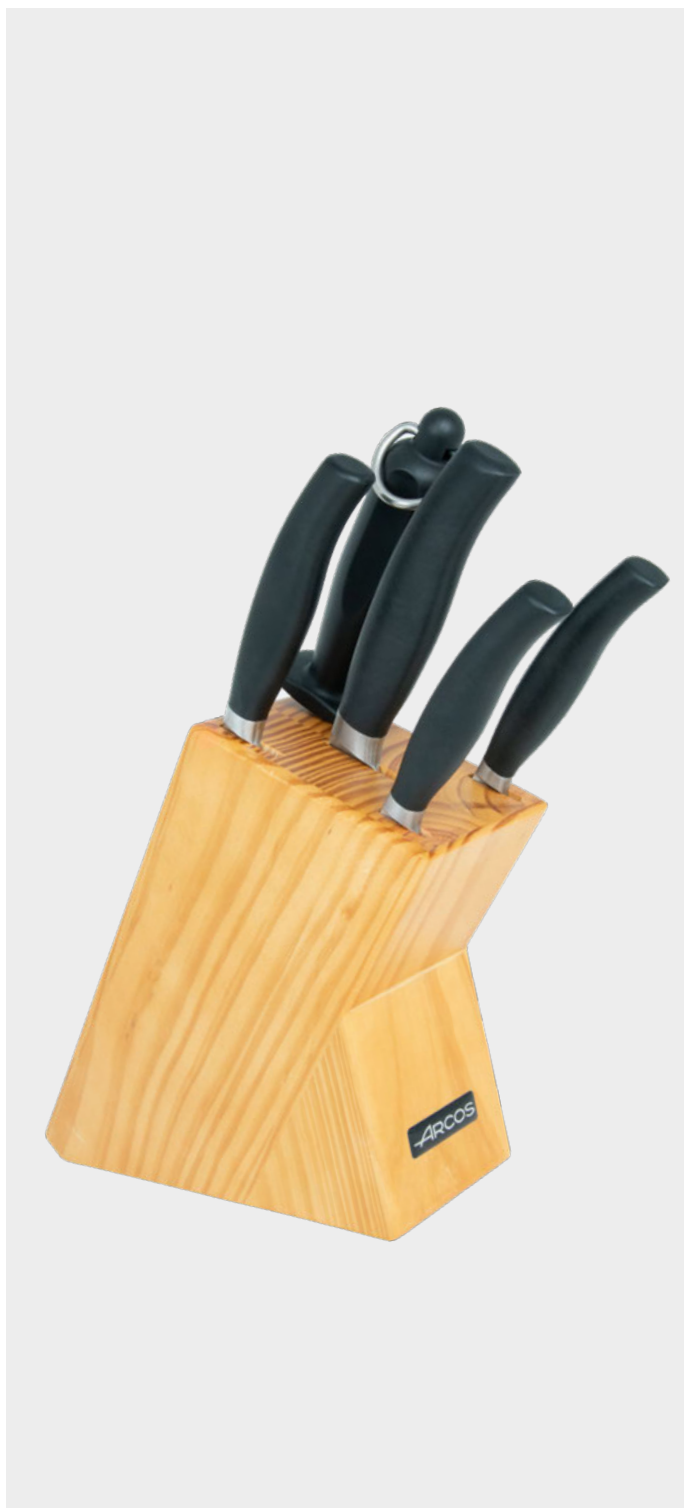


**57** **NÓRDIKA** **164900**  100 mm  
220 mm  
**Chuletero** / Steak Knife / C. Steak Coltello / Bistecca /  
Para Costoletas



# clara

BLOCKS CLARA / BLOCS CLARA / CEPPOS CLARA /  
CEPOS CLARA



72

TACO CLARA

212200

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

72

TACO CLARA

212300

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

# chuleteros

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



179

THE ORIGIN

807000

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



179

THE ORIGIN

807200

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



179

THE ORIGIN

807100

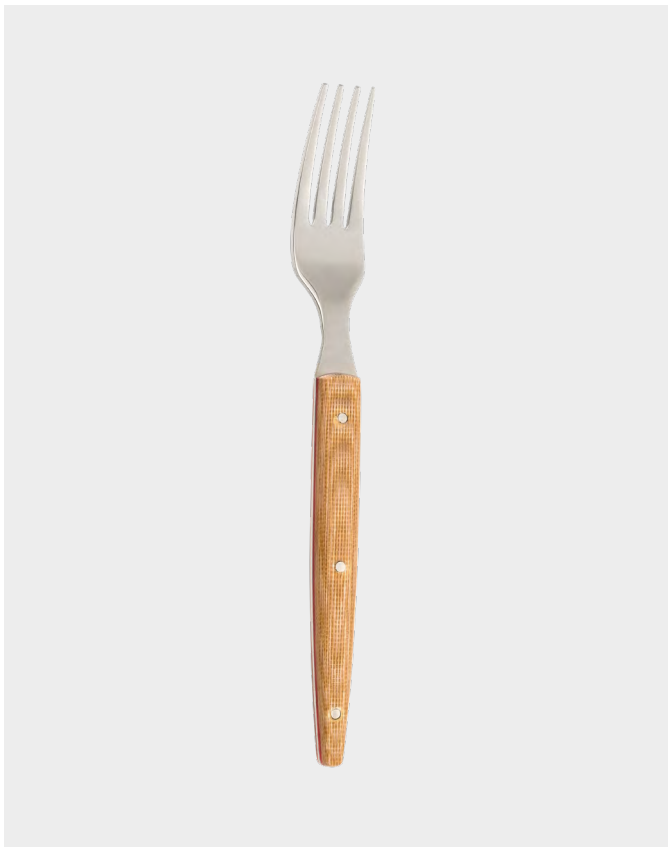
Juego chuleteros 4 pzas.(373723) / 4 pc. Steak Set (373723) / Set 4 Steak (373723) / Set 4 Pezzi (373723) / Conjunto 4 Peças (373723)




**178** THE ORIGIN **373900**  90 / 220 mm  
Tenedor / Steak Fork / Fourchette / Forchetta Bistecc / Garfo



**178** THE ORIGIN **373923**  90 / 220 mm  
Tenedor / Steak Fork / Fourchette / Forchetta Bistecc / Garfo



**178** THE ORIGIN **373928**  90 / 220 mm  
Tenedor / Steak Fork / Fourchette / Forchetta Bistecc / Garfo



**150** STEEL-FORCE **701000**  110 mm  
220 mm  
**Chuletero (Filo) / Steak Knife (Cutting edge) / C. Steak (Lisse) /**  
**Coltello Bistecca (Filo) / Para Costoletas (Fio)**



**181** STEEL-FORCE **376900**  110 mm  
230 mm  
**Chuletero (Filo) / Steak Knife (Cutting edge) / C. Steak (Lisse) /**  
**Coltello Bistecca (Filo) / Para Costoletas (Fio)**



**183** STEEL-FORCE **377400**  
**Juego chuleteros 4 pzas.(375900) / 4 pc. Steak Set (375900) / Set 4**  
**Steak (375900) / Set 4 Pezzi (375900) / Conjunto 4 Peças (375900)**



**195** STEAK BASICS **377200**  
**Juego chuleteros 4 pzas.(373300) / 4 pc. Steak Set (373300) / Set 4**  
**Steak (373300) / Set 4 Pezzi (373300) / Conjunto 4 Peças (373300)**

# cuchillos de mesa

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



199

FLYSCH

373800



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



199

FLYSCH

374000

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



6 X 373200



6 X 371822

**189** FOREST 377000  
**Juego chuleteros 6 pzas.(373200)** / 6 pc Steak Set (373200) / Set 6 Steak (373200) / Set 6 Pezzi (373200) / Conjunto 6 Peças (373200)

**189** FOREST 377100  
**Juego chuleteros 6 pzas.(371822)** / 6 pc. Steak Set (371822) /Set 6 Steak (371822) / Set 6 Pezzi (371822) / Conjunto 6 Peças (371822)



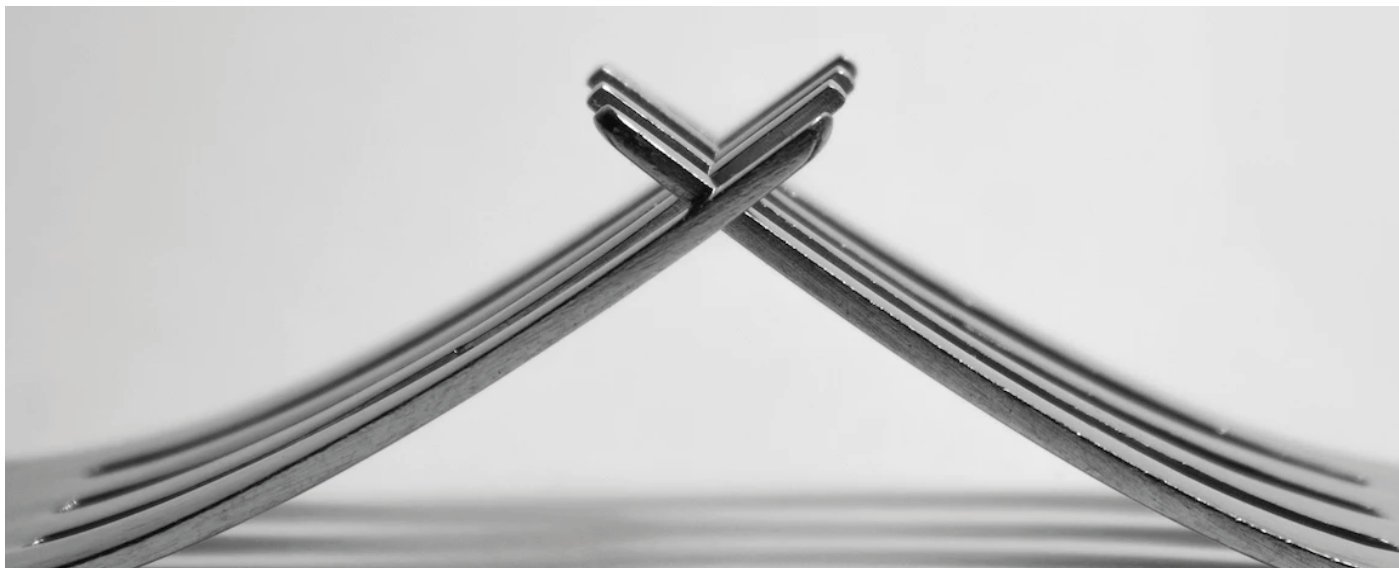
6 X 371500



**189** FOREST 377600  
**Juego Chuleteros 6 pzas. (371500)** / 6 pc. Steak Set (371500) /Set 6 Steak Bois (371500) / Set Steak 6 Pezzi (371500) / Conjunto 6 Peças (371500)

# nuevas cuberterías

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



210

MILANO

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



212

LISBOA

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

# kaula



**255** KAULA 714200 22 cm  
**Sartén Antiadherente** / Non-Stick Fry Pan / Poêle Anti-Adhesive / Padella Antiaderente / Frigideira Antiaderente



**255** KAULA 714400 26 cm  
**Sartén Antiadherente** / Non-Stick Fry Pan / Poêle Anti-Adhesive / Padella Antiaderente / Frigideira Antiaderente



**256** KAULA 714600 30 cm  
**Sartén Antiadherente** / Non-Stick Fry Pan / Poêle Anti-Adhesive / Padella Antiaderente / Frigideira Antiaderente




**257** KAULA 715800 20 - 24 cm  
**Set de sartenes** / Frying pan set / Set poêle / Set 2 Padelle / Set 2 frigideiras




# thera

# samoa




**246** THERA 719800  22 cm  
**Sartén Antiadherente** / Non-Stick Fry Pan / Poêle Anti-Adhésive / Padella Antiaderente / Frigideira Antiaderente



**249** THERA 7198000  20 - 24 cm  
**Set de sartenes** / Frying pan set / Set poêle / Set 2 Padelle / Set 2 frigideiras



**253** SAMOA 717810  20-24 cm  
**Set de sartenes** / Frying pan set / Set poêle / Set 2 Padelle / Set 2 frigideiras

# CU- CHI- LLOS

KNIVES  
COUTEAUX  
COLTELLERIA  
FACAS



**46**



**BROOKLYN**

**49**



**MANHATTAN**

**52**



**ÓPERA**

**56**



**NÓRDIKA**

**60**



**RIVIERA**

**65**



**RIVIERA BLANC**

**69**



**RIVIERA ROSE**

**70**



**CLARA**

**73**



**UNIVERSAL HOME**

**83**



**KIDS**

**84**



**VINTAGE**

**85**



**REGIA**

**86**



**MAITRE**

**90**



**DÚO**

**92**



**MENORCA**

**95**



**NIZA**

**99**



**LATINA**

**103**



**NOVA**

**115**



**ATLÁNTICO**

**119**



**UNIVERSAL PRO**

**124**



**COLOUR PROF**

**129**



**2900**

# Brooklyn

NITRUM®



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

MICARTA

MICARTA

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

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

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

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

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



**190123**

100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**190423**

150 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**190623**

210 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**190823**

250 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**191123**

130 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



**191323**

200 mm

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



**191623**

190 mm

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



**191923**

250 mm

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



**192023**

 130 mm

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



**192623**

 160 mm

Deshuesador  
 Boning Knife  
 C. À Désosser  
 Coltello Disosso  
 Para Desossar



784911

190123

190423

191623

**194000**

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



190123

190423

191623



**858110**

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

# Manhattan

NITRUM®



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel



Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

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

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

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

A knife forged in one piece, without any welding.

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

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

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

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

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

Uma faca forjada numa só peça, sem qualquer soldadura.



**160100**

 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**160400**

 150 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**160600**

 210 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**160800**

 250 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**161100**

 130 mm

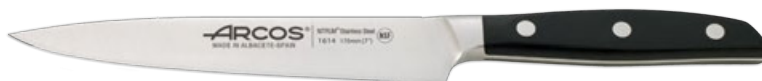
Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



**161300**

 200 mm

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



**161400**

 170 mm

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



**161600**

 190 mm

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





**161900**

250 mm

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



**162000**

130 mm

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



**162300**

300 mm

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



**162600**

160 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



7849



1601



1604



1616



**163300**

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



1601



1604



1616

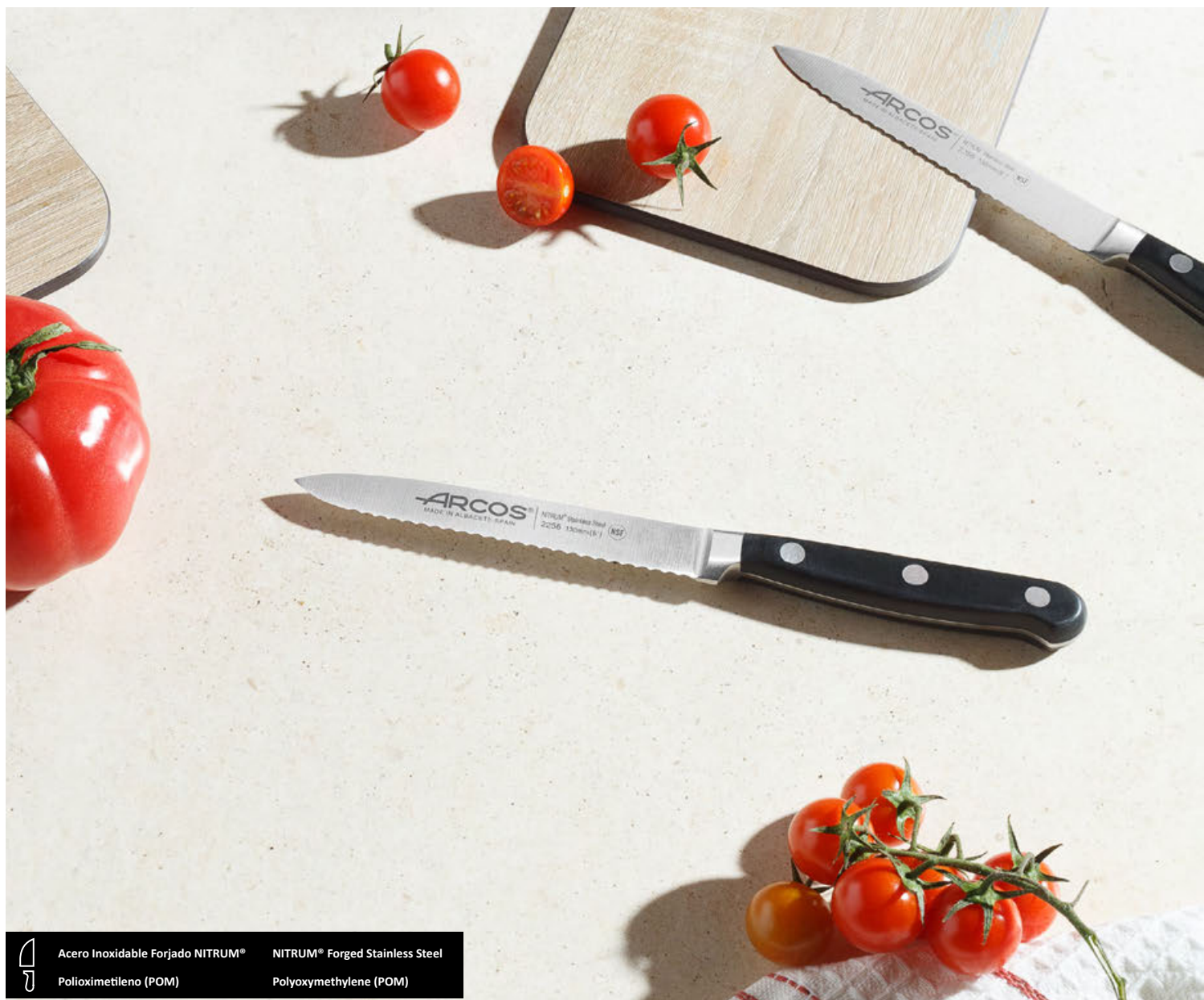


**858100**

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

# Ópera

NITRUM®



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel



Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

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

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

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

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

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



**223300**

 180 mm

Tenedor Trinchante  
Carving Fork  
Fourchette  
Forchettone  
Garfo Trinchante



**224900**

 140 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**225000**

 160 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**225100**

 210 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**225200**

 230 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**225300**

 260 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**225600**

 130 mm

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



**225700**

 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**225800**

120 mm

Chuletero  
Steak Knife  
C. Steak  
Coltello Bistecca  
Para Costoletas



**225900**

160 mm

Fileteador  
Fillet Knife  
Découper  
Coltello Filettare Pesce  
Filetar



**226000**

210 mm

Fileteador  
Fillet Knife  
Découper  
Coltello Filettare Pesce  
Filetar



**226200**

140 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



**226400**

200 mm

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



**226500**

160 mm

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



**226600**

180 mm

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



**226700**

250 mm

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



**226800**

 300 mm

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



**226900**

 140 mm

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



2257    2259    2264    2260    2251



**227000**

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



7849    2257    2259    2250



**228700**

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



**229900**

 180 mm

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



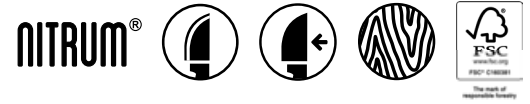
2257    2249    2299



**805900**

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

# Nórdika



Acero inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Madera de OVENGKOL

OVENGKOLWOOD

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

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

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

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

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



**164900** *New*

 100 mm

Chuletero  
Steak Knife  
C. Steak  
Coltello Bistecca  
Para Costoletas



**165000**

 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**165100** *New*

 130mm

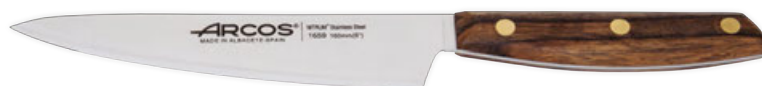
Tomatero (Perlado)  
Tomato Knife (Serrated)  
C. Tomate (Cranté)  
Coltello Pomodoro (Seghettato)  
Para Tomate (Perolado)



**165400**

 140 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**165900**

 160 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**166100**

 125 mm

Queso  
Cheese Knife  
C. Fromage  
Coltello Formaggio  
Queijo



**166400**

200 mm

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



**166600**

190 mm

Santoku  
Santoku Knife  
C. Santoku  
Coltello Santoku  
Santoku



**166700**

250 mm

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



**166800**

210 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**168000** *New*

175 mm

Usuba  
Usuba Knife  
C. Usuba  
Coltello Usuba  
Usuba



**168100** *New*

170 mm

Deba  
Deba Knife  
C. Deba  
Coltello Deba  
Deba





**168200** *New*

 240 mm

Yanagiba  
Yanagiba Knife  
C. Yanagiba  
Coltello Yanagiba  
Yanagiba



1653

1655



**167000**

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



1650

1659

1668



**167100**

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



1660

1662

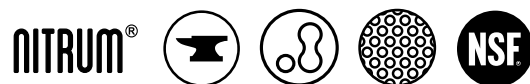
1663



**167200**

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

# Riviera



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel



Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

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

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

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

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

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

### 230200

 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



### 230500

 130 mm

Chuletero  
Steak Knife  
C. Steak  
Coltello Bistecca  
Para Costoletas



### 230600

 150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



### 231000

 250 mm

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



### 231100

 300 mm

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



### 231300

 200 mm

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





### 231500

 130 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



### 232000

 130 mm

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



### 232800

 145 mm

Queso  
Cheese Knife  
C. Fromage  
Coltello Formaggio  
Queijo



### 232900

 170 mm

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



### 233000

 200 mm

Fileteador  
Fillet Knife  
C. À Découper  
Coltello Filettare  
Filetar



### 233100

 180 mm

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



### 233200

 140 mm

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



### 233300

 180 mm

Tenedor Trinchante  
Carving Fork  
Fourchette  
Forchettone  
Garfo Trinchante



### 233400

 150 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



### 233500

 180 mm

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



### 233600

 200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



### 233700

 250 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



### 233800

 300 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



2302 2334 2336 2313 2310 2784



**234200**

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



1853 2302 2336 2313 2310



**234300**

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



2302 2334 2336



**838310**

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

# Riviera Blanc

NITRUM®



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel



Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

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

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

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

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

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



**230224**

100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**230524**

130 mm

Chuletero  
Steak Knife  
C. Steak  
Coltello Bistecca  
Para Costoletas



**230624**

150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



**231024**

250 mm

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



**231124**

300 mm

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



**231324**

200 mm

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



**231524**

130 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



**232024**

130mm

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





**232824**

 145 mm

Queso  
Cheese Knife  
C. Fromage  
Coltello Formaggio  
Queijo



**232924**

 170 mm

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



**233024**

 200 mm

Fileteador  
Fillet Knife  
C. À Découper  
Coltello Filettare  
Filetar



**233124**

 180 mm

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



**233224**

 140 mm

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



**233324**

 180 mm

Tenedor Trinchante  
Carving Fork  
Fourchette  
Forchettone  
Garfo Trinchante



**233424**

 150 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**233524**

 180 mm

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



**233624**

200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**233724**

250 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**233824**

300 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



1853 2302 2334 2336 2313



**234524**

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



7849 2302 2334 2336 2313



**235024**

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



2302 2334 2336



**838410**

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

# Riviera Rose

NITRUM®



 Acero Inoxidable Forjado NITRUM®    NITRUM® Forged Stainless Steel  
 Polioximetileno (POM)    Polyoxymethylene (POM)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**855100**

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

# Clara

NITRUM®



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel



Polipropileno

Polypropylene

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

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

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

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

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



## 210100

 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



## 210400

 150 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



## 210600

 200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



## 210700

 200 mm

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



## 211100

 130 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



## 211900

 250 mm

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



2101 2104 2106



**212000**

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



2101 2104 2106 2107



**212100**

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



2101 2111 2106 2107 2784



**212200 *New***

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



1856 2101 2106 2107 2119



**212300 *New***

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

# Universal Home

NITRUM®



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

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

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

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

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

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



**280004**

60 mm

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



**280104**

75 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**280204**

100 mm

Cocinero  
Paring Knife  
C. Office  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**280304**

120 mm

Cocinero  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**280404**

155 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**280504**

175 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**280601**

200 mm

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



**280604**

200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro





**280704**

250 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**280804**

300 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**281004**

75 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**281104**

100 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



**281204**

130 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



**281304**

150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



**281404**

170 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



**281504**

190 mm

Trinchante  
Carving Knife  
C. À Découper  
Coltello Trinciante  
Trinchante



### 281604

145 mm

Queso  
Cheese Knife  
C. Fromage  
Coltello Formaggio  
Queijo



### 281704

140 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



### 281801

240 mm

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



### 281804

240 mm

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



### 281901

280 mm

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



### 281904

280 mm

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



### 282004

290 mm

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



### 282104

200 mm

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



## 282204

 250 mm

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



## 282404

 160 mm

Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados



## 282504

 130 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. Desosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



## 282604

 160 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. Desosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



## 282704

 160 mm

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



## 283704

 300 mm

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



## 283804

 300 mm

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



**283904**

 250 mm

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



**284004**

 290mm

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



**284100**

 160 mm

Tenedor Trinchante  
Carving Fork  
Fourchette  
Forchettone  
Garfo



**284204**

 170 mm

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



**284304**

 300 mm

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



**284604**

 150 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**284704**

 170 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**284804**

 200 mm

Cocinero  
 Chef's Knife  
 C. Cuisine  
 Coltello Cucina  
 Cozinheiro



7849    2802    2846    2805



**285000**

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



1853    2824    2811    2814    2821    2818



**285100**

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



**285500**

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



1853    2811    2814    2806    2821    2818



**285600**

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



**285700**

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



**285800**

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



**286004**

170 mm

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



**286104**

205 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula



**286204**

250 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula



**286304**

300 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula



**286400**

125 x 90 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule Triangulaire  
Spatola  
Espátula



**286500**

125 x 120 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule Triangulaire  
Spatola  
Espátula



**286600**

160 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule à Lasagne  
Spatola  
Espátula



**288200**

4 mm

160 mm

≈ 460 gr

Macheta  
Cleaver  
Couperet  
Mannaietta  
Machete



**288300**

4 mm

180 mm

≈ 480 gr

Macheta  
Cleaver  
Couperet  
Mannaietta  
Machete



**288400**

2,5 mm

200 mm

≈ 390 gr

Macheta China  
Chinese Cleaver  
Couperet Chinois  
Mannaietta Cinesa  
Cutelo Chinés



**288804**

2 mm

170 mm

≈ 140 gr

Santoku  
Santoku Knife  
C. Santoku  
Coltello Santoku  
Santoku

**289004**

 80 mm

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



**289104**

 130 mm

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



**289704**

 175 mm


Usuba  
Usuba Knife  
C. Usuba  
Coltello Usuba  
Usuba



**289804**

 4 mm

 170 mm

 ≈ 290 gr

Deba  
Deba Knife  
C. Deba  
Coltello Deba  
Deba



**289904**

 240 mm

Yanagiba  
Yanagiba Knife  
C. Yanagiba  
Coltello Yanagiba  
Yanagiba



2802

2806

2846



**807410**

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



# Kids



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

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

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

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

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



## 792721

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

## 792921

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



## 606800

Protector Dedos  
Finger Protector  
Protecteur Doigts  
Prottettore Diti  
Protetor Dedos

# Vintage



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Polimetilmetacrilato (PMMA)

Polymethyl methacrylate (PMMA)

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

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

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

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

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



## 806400

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

# Regia



|   |                          |                         |
|---|--------------------------|-------------------------|
|  | Acero Inoxidable NITRUM® | NITRUM® Stainless Steel |
|  | Polioximetileno (POM)    | Polyoxymethylene (POM)  |

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

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

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

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

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



## 170600

 250 mm

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



## 171000

 300 mm

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

# Maitre



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Polipropileno

Polypropylene

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

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

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

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

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



### 150200

 80 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



### 150300

 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



### 150500

 105 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



### 150600

 170 mm

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



### 150700

 150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



### 150800

 180 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha




### 150900

 220 mm

Trinchante  
Carving Knife  
C. À Découper  
Coltello Trinciante  
Trinchante




### 151000

 215 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro




### 151200

 275 mm

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



### 151400

 210 mm

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



### 151500

 160 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



### 151600

 170 mm

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



1512



7821



**151900**

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



1502 1507 1510 1514 2784



**152000**

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



1856 1505 1510 1514 1512



**152100**

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



1505 1507 1510 1856



**152600**

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

# DÚO



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel



Polipropileno Recubierto con Elastómero

Polypropylene Covered by Elastomer

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

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

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

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

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





### 147122

85 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



### 147222

110 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



### 147322

150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



### 147422

200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



### 147622

240 mm

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



### 147722

200 mm

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



### 147822

180 mm

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

# Menorca



|   |                          |                         |
|---|--------------------------|-------------------------|
|  | Acero Inoxidable NITRUM® | NITRUM® Stainless Steel |
|  | Polipropileno            | Polypropylene           |

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

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

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

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

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



**145000**

 75 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**145100**

 130 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



**145200**

 105 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



**145300**

 150 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



**145400**

 190 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



### 145500

 280 mm

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



### 145600

 240 mm

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



### 145700

 200 mm

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



### 145800

 200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



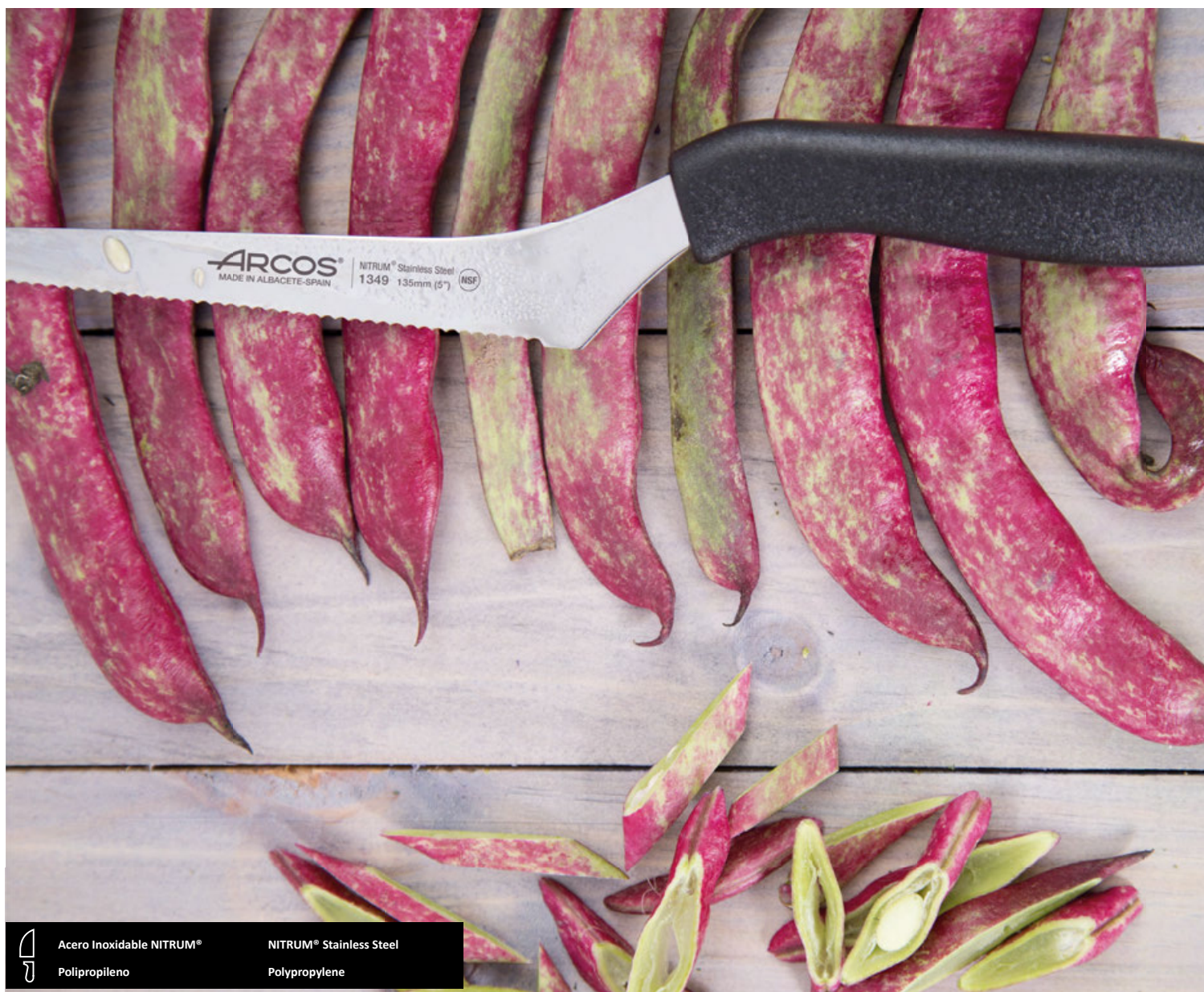
### 145900

 180 mm

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

# Niza

NITRUM®



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

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


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

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

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




**134900**

 130 mm  
 Multiusos (Perlado)  
 Multi-purpose Knife (Serrated)  
 C. Multi-Usages (Crante)  
 Coltello Multiuso (Seghettato)  
 Faca Multiuso Curva (Perlado)




**135000**

 83 mm  
 Mondador  
 Paring Knife  
 C. Office  
 Spelucchino  
 Descascador



**135200**

 110 mm  
 Verduras  
 Vegetable Knife  
 C. Steak  
 Coltello Verdura  
 Legumes



**135300**

 150 mm  
 Cocina  
 Kitchen Knife  
 C. À Découper  
 Coltello Cucina  
 Cozinha




**135400**

 200 mm  
 Cocina  
 Kitchen Knife  
 C. À Découper  
 Coltello Cucina  
 Cozinha



**135500**

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



**135600**

230 mm

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



**135700**

200 mm

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



**135800**

200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**136100**

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



**136500**

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



**136700**

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



135848



135335



135240



**818031**

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



135845



135345



135245



**818045**

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



135846



135346



135246



**818046**

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



135849



135347



135247

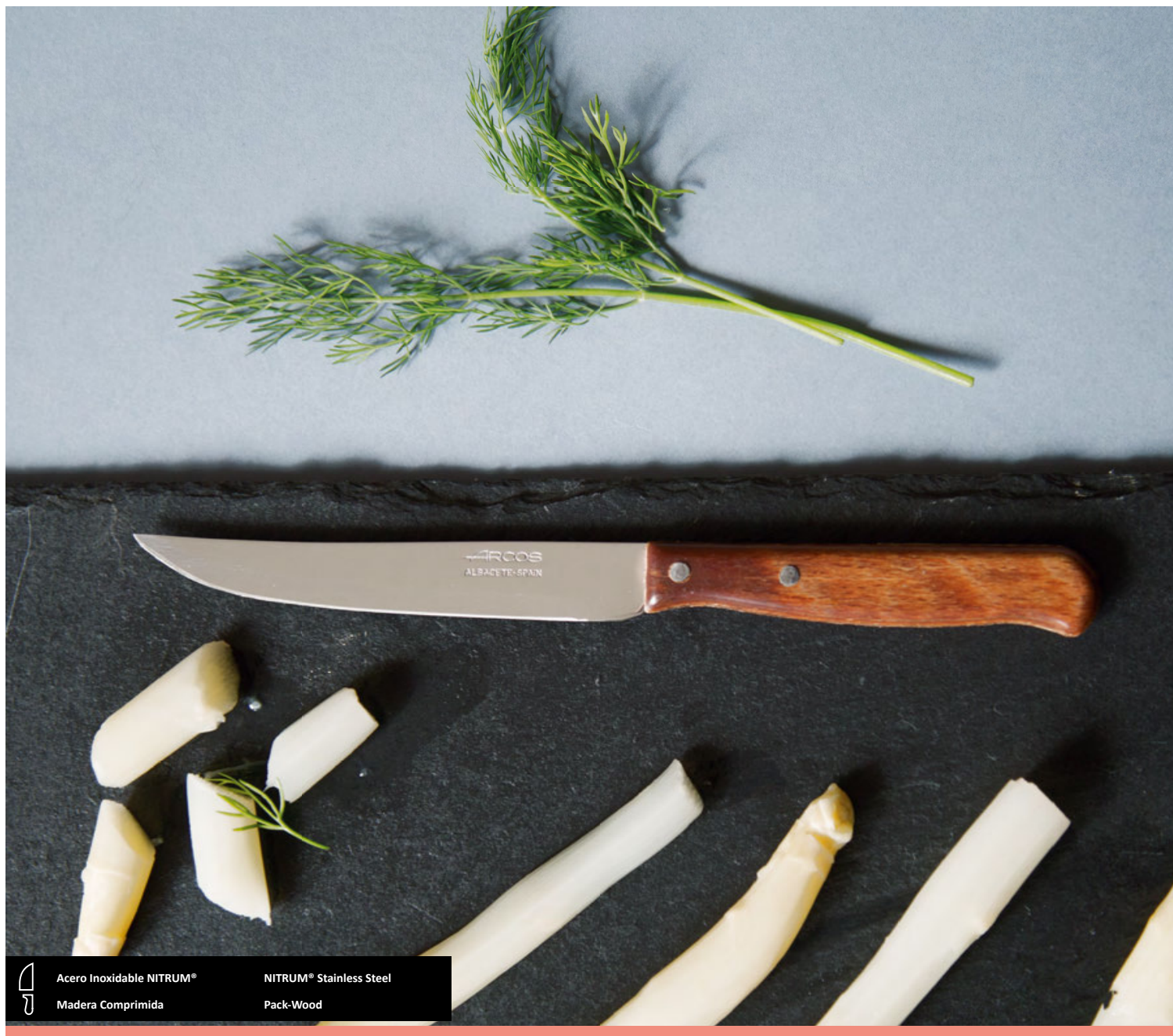


**818047**

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



# Latina



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Madera Comprimida

Pack-Wood

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

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

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

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

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

**100100** *box*

 65 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**100101** *blister*

 65 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**100400** *box*

 105 mm

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



**100401** *blister*

 105 mm

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



**100500** *box*

 105 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



**100501** *blister*

 105 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



**100600** *box*

 130 mm

Cocina  
Utility Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinha





**100601** *blister*

 130 mm

Cocina  
Utility Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinha



**100700** *box*

 155 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinha



**100701** *blister*

 155 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinha



**100800** *box*

 130 mm

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



**100801** *blister*

 130 mm

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



**101300** *box*

 250 mm

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



**101301** *blister*

 250 mm

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



**101500** *box*

 170 mm

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



**101501** *blister*

 170 mm

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



**102500** *box*

 105 mm

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



**102501** *blister*

 105 mm

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



**102700** *box*

 90 mm

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



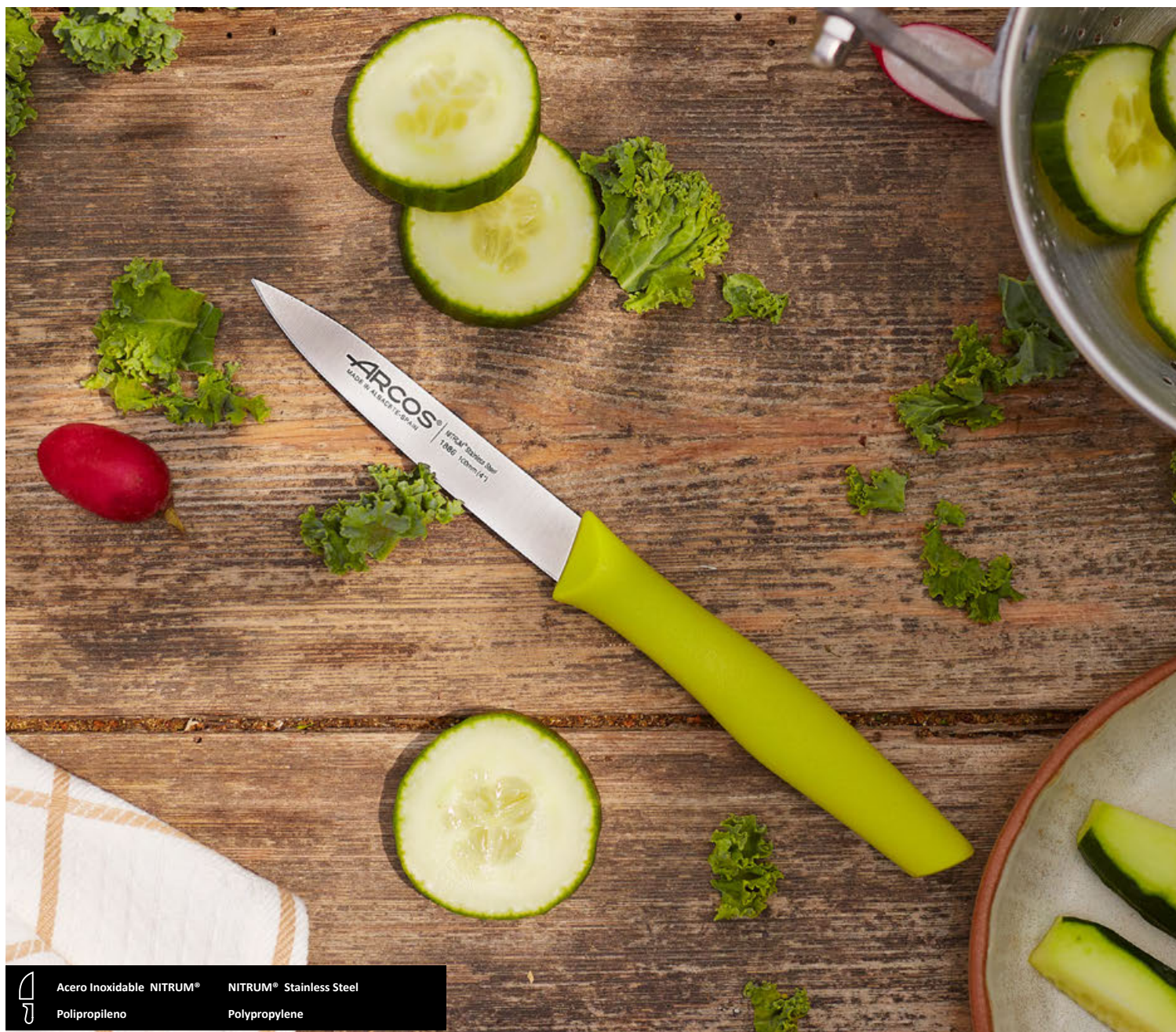
**102701** *blister*

 90 mm

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

# Nova

NITRUM®



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Polipropileno

Polypropylene

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

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

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

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

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



### 181300

 60 mm

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



### 181331

 60 mm

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



### 181332

 60 mm

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



### 181333

 60 mm

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



### 181334

 60 mm

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



### 806800

 140 mm

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



**187900**

205 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette Steak  
Forchetta Bistecca  
Garfo Mesa



**188000**

90 mm

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



**188076**

90 mm

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



**188077**

90 mm

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



**188078**

90 mm

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



**188100**

115 mm / 225 mm

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



**188200**

70 mm

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



**188300** *box*

 60 mm

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



**188301** *blister*

 60 mm

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



**188321**

 60 mm

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



**188322**

 60 mm

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



**188323**

 60 mm

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



**188325**

 60 mm

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



**188400** *box*

 80 mm

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





**188401** *blister*

 80 mm

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



**188421**

 80 mm

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



**188422**

 80 mm

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



**188500** *box*

 85 mm

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



**188501** *blister*

 85mm

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



**188510**

 85 mm

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



**188521**

 85 mm

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



**188522**

 85 mm

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



**188523**

 85 mm

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



**188524**

 85 mm

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



**188525**

 85 mm

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



**188528**

 85mm

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



**188576**

 85 mm

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



**188577**

 85 mm

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



**188578**

 85 mm

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



**188600** *box*

 100 mm

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



**188601** *blister*

 100 mm

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



**188610**

 100 mm

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



**188611**

 100 mm

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



**188612**

 100 mm

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



**188613**

 100 mm

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



**188614**

 100 mm

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



**188615**

 100 mm

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



**188618**

 100 mm

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



**188621**

 100 mm

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



**188622**

 100 mm

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



**188623**

 100 mm

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



**188624**

 100 mm

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



**188625**

 100 mm

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



**188628**

 100 mm

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



**188631**

 100 mm

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



**188632**

 100 mm

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



**188633**

 100 mm

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



**188634**

 100 mm

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



**188676**

 100 mm

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



**188677**

 100 mm

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



**188678**

100 mm

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



**188700**

105 mm

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



**188800**

110 mm

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



**188821**

110 mm

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



**188822**

110 mm

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



**188823**

110 mm

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



**188824**

110 mm

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



**188825**

110 mm

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



**188900**

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



**189000**

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



**189100**

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



**189421**

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



**189422**

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



**189500**

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



**189621**

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



**189622**

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



**189700**

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



**806100**

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



**806200**

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



**806300**

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



**859800**

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



**859900**

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



# Atlántico



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Madera de Palisandro

Rosewood

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

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

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

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

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



**260200**

170 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



**260300**

200 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



**260400**

250 mm

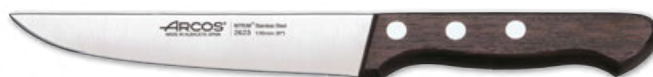
Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



**262100**

110 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



**262300**

135 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



**262400**

155 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



**262700**

170 mm

Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha



**263000**

 100 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**263100**

 120 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



**263200**

 155 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**263300**

 175 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**263400**

 200 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**263600**

 250 mm

Cocinero  
Chef's Knife  
C. Cuisine  
Coltello Cucina  
Cozinheiro



**270800**

 75 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**271000**

105 mm

Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes



**271300**

155 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



**271500**

200 mm

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



**272300**

275 mm

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



**273200**

245 mm

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



**276900**

3 mm

160 mm

≈ 310 gr

Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados



**277000**

3 mm

180 mm

≈ 380 gr

Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados

# Universal Pro

NITRUM®



Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
 Polioximetileno (POM) Polyoxymethylene (POM)

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

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

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

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

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



**282904**

 150 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Scannare  
Carniceiro



**283004**

 175 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Scannare  
Carniceiro



**283104**

 200 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Scannare  
Carniceiro



**283204**

 250 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Scannare  
Carniceiro



**283304**


 300 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

### 286700

 4 mm

 275 mm

 ≈ 645 gr


Carnicero  
Butcher Knife  
C. Abattre  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



### 286800

 4 mm

 300 mm

 ≈ 735 gr


Carnicero  
Butcher Knife  
Fendoir  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



### 287000

 2 mm

 300 mm

 ≈ 535 gr

Pescadero  
Fishmonger Knife  
C. Poisson  
Coltello da Pesce  
Para Peixe



### 287100

 2 mm

 290 mm

 ≈ 515 gr


Pescadero  
Fishmonger Knife  
C. Poisson  
Coltello da Pesce  
Para Peixe



### 287200

 2 mm

 310 mm




 ≈ 590 gr

Pescadero  
Fishmonger Knife  
C. Poisson  
Coltello da Pesce  
Para Peixe








**287300**

-  2 mm
-  260 mm
-  ≈ 580 gr

Filetera  
Steak Cleaver  
Couperet à Filet  
Sfilettare  
Filetagem






**287400**

-  2 mm
-  280 mm
-  ≈ 700 gr

Filetera  
Steak Cleaver  
Couperet à Filet  
Sfilettare  
Filetagem






**287800**

-  4 mm
-  220 mm
-  ≈ 835 gr

Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados



**287900**

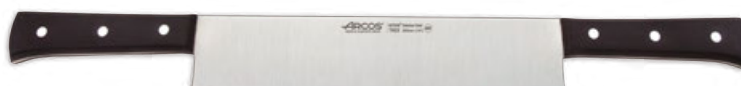
-  4 mm
-  250 mm
-  ≈ 1000 gr

Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados



**790900**

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



**792300**

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





## 792400

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



## 2873000

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



## 2874000

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



## 2875000

 3 mm  
 180 mm  
 ≈ 508 gr  
Chuletera  
Chop Cleaver  
Couperet à Côtelette  
Bistecca  
Para Costoletas






## 2878000

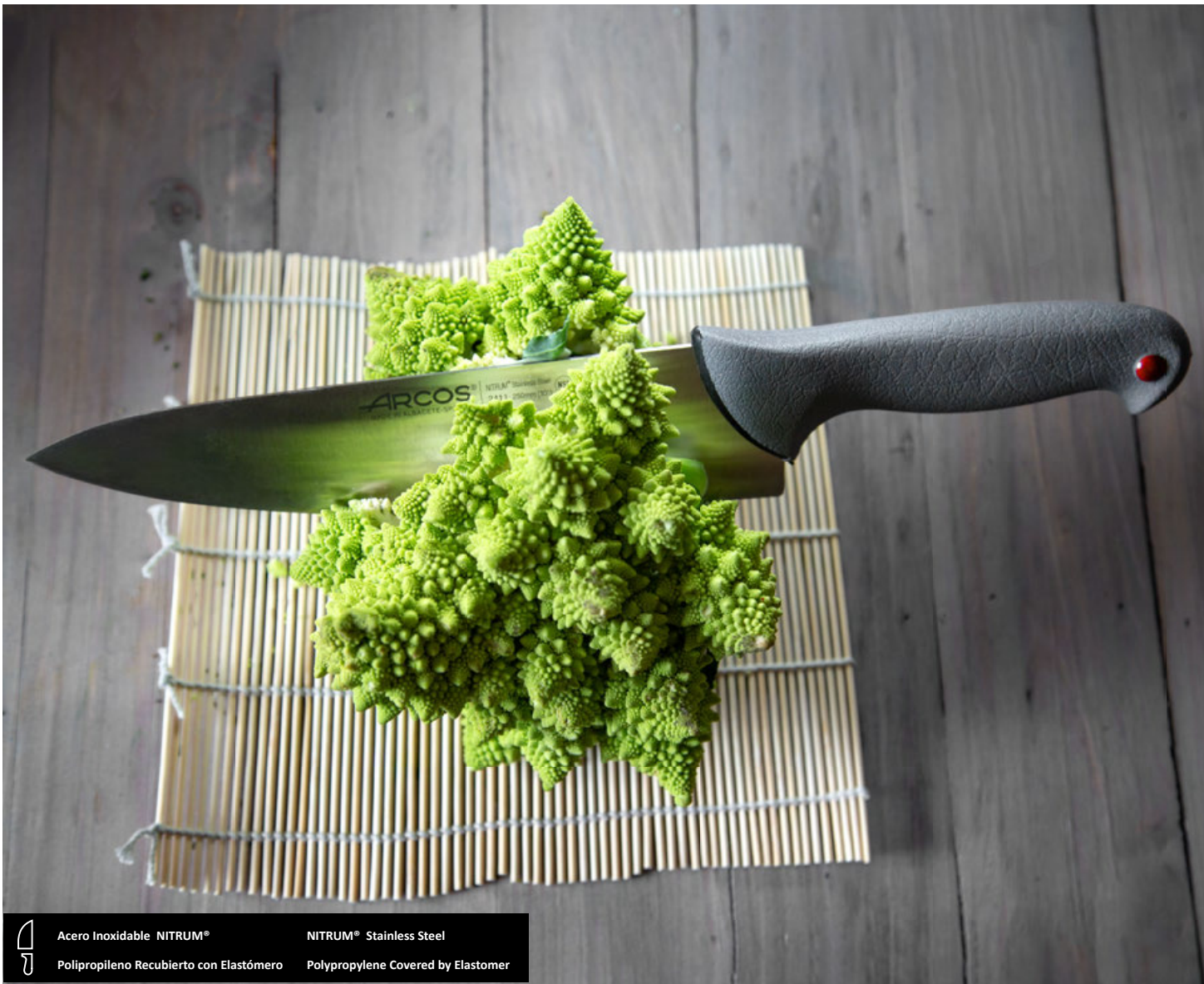
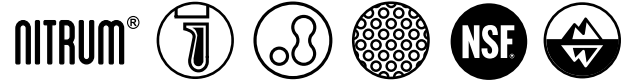
 3 mm  
 220 mm  
 ≈ 620 gr  
Chuletera  
Chop Cleaver  
Couperet à Côtelette  
Bistecca  
Para Costoletas



## 2879000

 4 mm  
 270 mm  
 ≈ 1705 gr  
Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados

# Colour Prof



|   |   |                                    |
|---|---|------------------------------------|
|  | Acero Inoxidable NITRUM®                | NITRUM® Stainless Steel            |
|  | Polipropileno Recubierto con Elastómero | Polypropylene Covered by Elastomer |

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

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

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

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

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



**240000**

 80 mm

Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**240100**

 150 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



**240200**

 180 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



**240300**

 200 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



**240500**

 250 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



**240600**

 300 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



**240700**

 350 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



**240800**

 350 mm

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



**241000**

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



**241100**

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




**241200**

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



**241300**

 100 mm  
Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador



**241400**

 130 mm  
Carnicero  
Sticking Knife  
C. Saigner  
Coltello Scannare  
Carniceiro



**241500**

 160 mm  
Carnicero  
Sticking Knife  
C. Saigner  
Coltello Scannare  
Carniceiro



**241600**

 180 mm  
Carnicero  
Sticking Knife  
C. Saigner  
Coltello Scannare  
Carniceiro




**241700**

 200 mm  
Carnicero  
Sticking Knife  
C. Saigner  
Coltello Scannare  
Carniceiro



**242000**

 130 mm  
 Deshuesador  
 Boning Knife  
 C. À Désosser  
 Coltello Disosso  
 Para Desossar




**242100**

 150 mm  
 Deshuesador  
 Boning Knife  
 C. À Désosser  
 Coltello Disosso  
 Para Desossar




**242200**

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



**242300**

 150 mm  
 Deshuesador  
 Boning Knife  
 C. À Désosser  
 Coltello Disosso  
 Para Desossar




**242500**

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




**242600**

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




**242700**

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



**242800**

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



## 242900

 360 mm

Fiambre  
Slicing Knife  
C. Jambon  
Coltello Prosciutto  
Fiambre



## 243000

 150 mm

Carnicero  
Sticking Knife  
C. Saigner  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



## 243100

 170 mm

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



## 243200

 190 mm

Fileteador  
Slicing Knife  
C. À Dénerver  
Coltello Filettare Pesce  
Filetar



## 243500

 300 mm

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



## 244100

 130 mm

Carnicero  
Sticking Knife  
C. Saigner  
Coltello Scannare  
Carniceiro

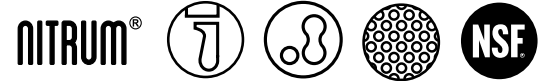


## 245400

 180 mm

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

## 2900



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Polipropileno

Polypropylene

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


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

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

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



● 290000

 80 mm  
Mondador  
Paring Knife  
C. Office  
Spelucchino  
Descascador

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



● 290100

 100 mm  
Verduras  
Vegetable Knife  
C. Office  
Coltello Verdura  
Legumes

● 290121 / ● 290122 / ● 290123 / ● 290125




● 290300

 180 mm  
Tenedor Trinchante  
Carving Fork  
Fourchette  
Forchettone  
Garfo Trinchante

● 290325




● 290400

 130 mm  
Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

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



● 290500

 150 mm  
Cocina  
Kitchen Knife  
C. À Découper  
Coltello Cucina  
Cozinha

● 290521 / ● 290522 / ● 290523 / ● 290525





● 290621 / ● 290622 / ● 290623 / ● 290625

● 290600

 180 mm

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



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

● 290700

 200 mm

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



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

● 290800

 250 mm

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



● 290921 / ● 290922 / ● 290923 / ● 290925

● 290900

 300 mm

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



● 291125

● 291100

 240 mm

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



● 291200

 140 mm

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

● 291222 / ● 291223 / ● 291225



● 291300

 140 mm

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

● 291322 / ● 291323 / ● 291325



● 291400

 200 mm

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

○ 291424 / ● 291425 / ● 291431



● 291500

 160 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

● 291522 / ● 291523 / ● 291525



● 291600

 180 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

● 291622 / ● 291623 / ● 291625



● 291722 / ● 291723 / ● 291725

● 291700

 210 mm  
Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 291822 / ● 291823 / ● 291825

● 291800

 250 mm  
Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 291922 / ● 291923 / ● 291925


● 291900

 300 mm  
Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 292021 / ● 292022 / ● 292023 / ● 292025

● 292000

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



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

● 292100

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



● 292115

● 292110

200 mm

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



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

● 292200

250 mm

Cocinero  
 Chef's Knife  
 C. Cuisine  
 Coltello Cucina  
 Cozinheiro



● 292215

● 292210

250 mm

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



● 292321 / ● 292322 / ● 292323 / ● 292325

● 292300

300 mm

Cocinero  
 Chef's Knife  
 C. Cuisine  
 Coltello Cucina  
 Cozinheiro



● 292422 / ● 292423 / ● 292425

● 292400

350 mm

Carnicero  
 Butcher Knife  
 C. Boucher  
 Coltello Macellaio  
 Carniceiro



● 292500

350 mm

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

● 292523 / ● 292525



● 292600

200 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

● 292622 / ● 292623 / ● 292625



● 292700

250 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

● 292721 / ● 292722 / ● 292723 / ● 292725



● 292800

300 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

● 292822 / ● 292823 / ● 292825



● 292900

130 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro

● 292922 / ● 292923 / ● 292925



● 293022 / ● 293023 / ● 293025

● 293000

 150 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 293122 / ● 293123 / ● 293125

● 293100

 170 mm

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



○ 293224 / ● 293225

● 293200

 250 mm

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



● 293322 / ● 293323 / ● 293325

● 293300

 300 mm

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



● 293422 / ○ 293424 / ● 293425

● 293400

 300 mm

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



● 293522 / ● 293525



○ 293624 / ● 293625



○ 293724 / ● 293725



● 293825



● 293925



● 294022 / ● 294025

● 293500

 350 mm

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

● 293600

 350 mm

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

● 293700

 300 mm

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

● 293800

 400 mm

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

● 293900

 280 mm

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

● 294000

 140 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



● 294122 / ○ 294124 / ● 294125

● 294100

 160 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



● 294225

● 294200

 100 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



● 294422 / ● 294425

● 294400

 130 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



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

● 294500

 160 mm

Deshuesador  
Boning Knife  
C. À Désosser  
Coltello Disosso  
Para Desossar



● 294622 / ● 294623 / ● 294625

● 294600

 160 mm

Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro





● 294722 / ● 294723 / ● 294725

● 294700

 180 mm  
Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 294822 / ● 294823 / ● 294825

● 294800

 200 mm  
Carnicero  
Butcher Knife  
C. Boucher  
Coltello Macellaio  
Carniceiro



● 294925


● 294900

 250 mm  
Fiambre  
Slicing Knife  
C. Jambon  
Coltello Prosciutto  
Fiambre



● 295022 / ○ 295024 / ● 295025 / ● 295028


● 295000

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



● 295122 / ● 295123 / ● 295125

● 295100

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



● 295222 / ● 295223 / ● 295225

● 295200

 190 mm

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



● 295322 / ● 295323 / ● 295325

● 295300

 160 mm

Despellejador  
Skinning Knife  
C. Dépouiller  
Coltello Danese  
Esfolar



● 295422 / ● 295423 / ● 295425

● 295400

 190 mm

Despellejador  
Skinning Knife  
C. Dépouiller  
Coltello Danese  
Esfolar



● 295522 / ● 295525

● 295500

 250 mm

Trinchante  
Carving Knife  
C. Tranchelard  
Coltello Trinciante  
Trinchante



● 295725

● 295700

 300 mm

C. Salami  
Salami Knife  
C. Salami  
Coltello Salami  
Salame



● 295822 / ● 295823 / ● 295825

● 295800

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



● 295922 / ● 295923 / ● 295925

● 295900

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



● 296022 / ● 296023 / ● 296025

● 296000

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



● 296122 / ● 296123 / ● 296125

● 296100

4 mm  
190 mm  
≈ 550 gr  
Hachuela  
Cleaver  
Feuille  
Mannaietta  
Machados



● 296515

● 296510

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



● 296700

4 mm

200 mm

≈ 530 gr

Macheta  
Cleaver  
Couperet  
Mannaietta  
Machete

● 296722 / ● 296723 / ● 296725



● 297200

4 mm

200 mm

≈ 600 gr

Macheta  
Cleaver  
Couperet  
Mannaietta  
Machete

● 297222 / ● 297225



● 297500

4 mm

240 mm

≈ 700 gr

Macheta  
Cleaver  
Couperet  
Mannaietta  
Machete

● 297522 / ● 297525



● 298500

2,5 mm

200 mm

≈ 390 gr

Macheta China  
Chinese Cleaver  
Couperet Chinois  
Mannaietta Cinesa  
Machete

● 298525



● 298600

3 mm

215 mm

≈ 585 gr

Hachuela China  
Chinese Cleaver  
Couperet Chinois  
Mannaietta Cinessa  
Machados

● 298625



● 298725

● 298700

360 mm

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



● 298825

● 298800

410 mm

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



● 299125

● 299100

250 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula



● 299525

● 299500

150 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula



● 299625

● 299600

125 x 90 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula



● 299725

● 299700

125 x 120 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spatola  
Espátula



ARCOS  
ALBACETE - SPAIN

# NA- VA- JAS PROFE- SIONALES

PROFESSIONAL POCKET  
KNIVES

COUTEAUX DE POCHE  
PROFESIONNELS

LAME PROFESSIONALI

FACAS  
PROFISSIONAIS



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

**485300**

85 mm

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



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

**485329**

85 mm

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



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

**485700**

85 mm

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



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

**485729**

85 mm

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



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

**485900**

85 mm

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



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

**485929**

85 mm

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



# COM- PLE- MEN- TOS

ACCESSORIES FOR  
KNIVES

COMPLÉMENTS POUR  
COUTEAUX

COMPLEMENTI PER  
COLTELLI

COMPLEMENTOS  
PARA FACAS



# Afiladores

SHARPENERS  
AIGUISEURS  
AFFILATORI  
AFIADORES





ABS  
ABS

### 603900

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



ABS

### 610000

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



Plástico Plástic

### 610200

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



ABS + TPE      ABS + TPE  
Rodillos Cerámico y Carburo      Carbide and Ceramic Rollers

### 610600

Afilador ABS  
Sharpener ABS  
Aiguseur ABS  
Affilatore ABS  
Afiador de Mão ABS

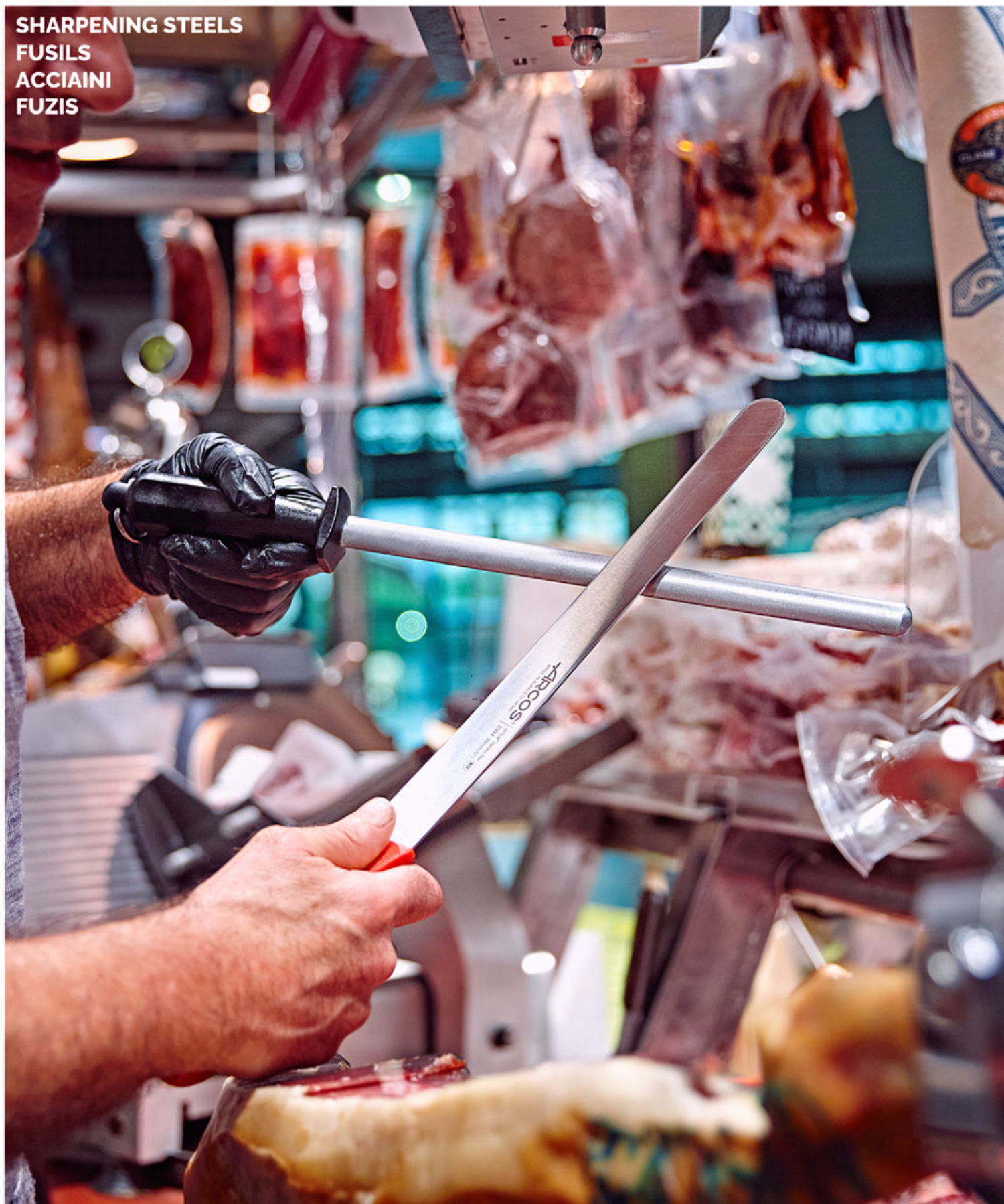


### 610700

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

# Chairas

SHARPENING STEELS  
FUSILS  
ACCIAINI  
FUZIS

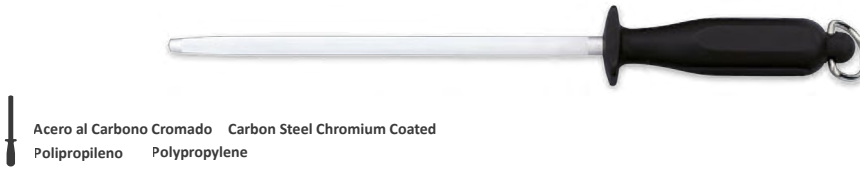




**278100**



Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto



**278138**



Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto



**278200**



Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto



**278400**



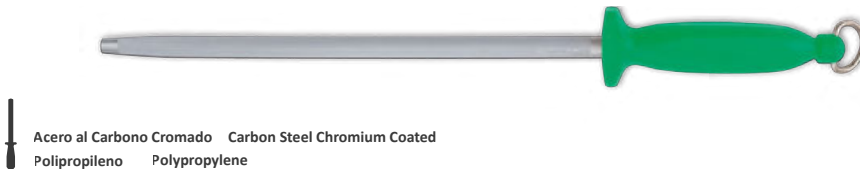
Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto



**278510**



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



**278511**



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



**278512**



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



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278513**

300 mm

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

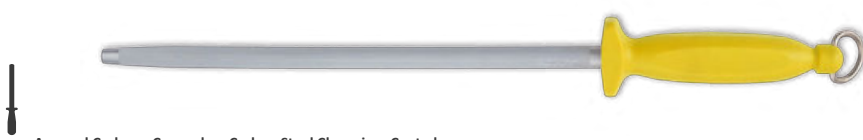


Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278514**

300 mm

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



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**278515**

300 mm

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



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**279010**

300 mm

Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ovale  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**279200**

280 mm

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



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**279202**

280 mm

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



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**279400**

240 mm

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



Acero al Carbono Cromado Carbon Steel Chromium Coated  
Polipropileno Polypropylene

**782100**

230 mm


Chaira  
Sharpening Steel  
Fusil Mèche Ronde  
Acciaino  
Afiador de Aço Preto

# Guantes de protección

SAFETY GLOVES  
GANTS PROTECTION  
GUANTI ANTITAGLIO  
LUA DE PROTEÇÃO





 Acero Inoxidable  
Stainless Steel

**615000**

 0-*XXS*

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




 Acero Inoxidable  
Stainless Steel

**615100**

 1-*XS*

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



 Acero Inoxidable  
Stainless Steel

**615200**

 2-*S*

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




 Acero Inoxidable  
Stainless Steel

**615300**

 3-*M*

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



 Acero Inoxidable  
Stainless Steel

**615400**

 4-*L*

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

# Tablas

CUTTING BOARDS  
PLANCHES A DECOUPER  
TAGLIERI  
TÁBUAS





Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

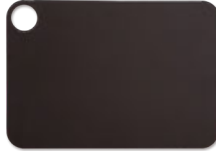


**691510**

240 x 140 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



**691610**

330 x 230 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



**691710**

377 x 277 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



**691810**

427 x 327 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

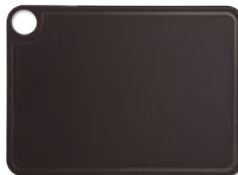


**692110**

330 x 230 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



**692210**

377 x 277 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



**692310**

427 x 327 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 6935 10

323 x 150 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 6936 10

323 x 250 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 6937 10

330 x 230 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 708000

240 x 140 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

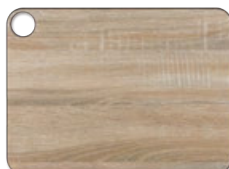


### 708100

330 x 230 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 708200

377 x 277 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 708300

427 x 327 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 709100

330 x 230 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 709200

377 x 277 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 709300

427 x 327 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

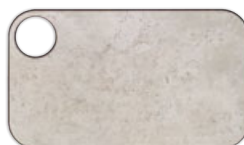


### 709600

330 x 230 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 765000

240 x 140 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

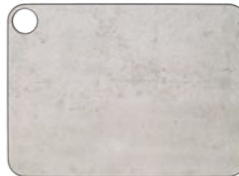


### 765100

330 x 230 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre

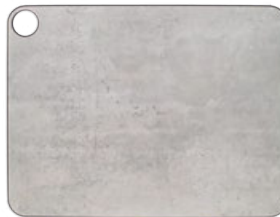


### 765200

377 x 277 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 765300

427 x 327 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 766000

330 x 230 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 766100

330 x 230 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 766200

377 x 277 mm

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

Fibra de Celulosa y Resina  
Resin and Cellulose Fibre



### 766300


427 x 327 mm

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

# Bolsas para cuchillos

KNIVES ROLL BAG  
TROUSSE COUTEUX  
BORSA PORTACOLTELLI  
SACO PARA FACAS




 100% Poliester  
100% Polyester



## 690200

 460 x 275 mm

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


 100% Poliester  
100% Polyester



## 690400

 500 x 510 mm

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


 100% Poliester  
100% Polyester



## 690500

 730 x 510 mm

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


 100% Poliester  
100% Polyester



## 691400


 520 x 920 mm

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

 Poliéster 600D con Recubrimiento PVC  
Polyester 600D Covering with PVC



## 694900

 330 x 480 x 185 mm

 ≈ 29L - 1,3kg

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

 Piel  
Leather



## 694800

 863 x 446 mm

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

 Piel  
Leather



## 695100

 470 x 446 mm

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

# Tacos

BLOCKS  
BLOCS  
CEPPI  
BLOCOS




 Bambú  
Bamboo



### 793800

 220 x 89 x 280 mm

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


 Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico  
Thermoplastic rubber fibre interior plastic



### 794000

 110 x 225 mm

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

 Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico  
Thermoplastic rubber fibre interior plastic



### 794100

 220 x 160 x 65 mm

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


 Bambú  
Bamboo



### 794300

 432 x 139 x 39 mm

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

 Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico  
Thermoplastic rubber fibre interior plastic




### 794400

 110 x 225 mm

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




 Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico  
Thermoplastic rubber fibre interior plastic



## 794500

 220 0 x 160 x 65 mm

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

 Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico  
Thermoplastic rubber fibre interior plastic



## 794700

 225 x 185 x 150 mm

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

 Bambú  
Bamboo



## 794800

 150 x 160 x 160 mm

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


 Cromado con interior de fibras de caucho termoplástico  
Chrome plated with plastic rubber fibre interior



## 794900

 110 x 220 mm

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

 Piedra y Madera  
Stone and wood



## 795500 *New*

 280 x 364 x 78 mm


Soporte para cuchillos de Piedra y Madera  
Stone and wooden knife holder  
Support pour couteaux en pierre et en bois  
Supporto per coltelli in pietra e legno  
Suporte para facas de pedra e madeira

# Soportes Magnéticos

MAGNETIC RACK  
BARRE AIMANTÉE  
MAGNET  
SUPPORTES MAGNÉTICOS







 PVC / Acero / ABS  
 PVC / Steel / ABS

### 692500


 300 x 45 mm

Soporte Magnético  
 Magnetic Rack  
 Barre Aimantée  
 Magnet  
 Suporte Magnético

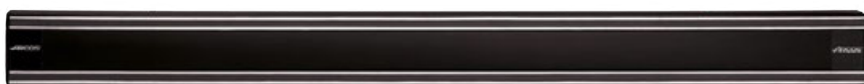




 PVC / Acero / ABS  
 PVC / Steel / ABS

### 692600


 450 x 45 mm

Soporte Magnético  
 Magnetic Rack  
 Barre Aimantée  
 Magnet  
 Suporte Magnético




 PVC / Acero / ABS  
 PVC / Steel / ABS

### 692700


 500 x 45 mm

Soporte Magnético  
 Magnetic Rack  
 Barre Aimantée  
 Magnet  
 Suporte Magnético




 Bambú  
 Bamboo

### 692800


 300 x 45 mm

Soporte Magnético  
 Magnetic Rack  
 Barre Aimantée  
 Magnet  
 Suporte Magnético




 Bambú  
 Bamboo

### 692900


 450 x 45 mm

Soporte Magnético  
 Magnetic Rack  
 Barre Aimantée  
 Magnet  
 Suporte Magnético




 Bambú  
 Bamboo

### 695000


 400 x 50 mm

Soporte Magnético  
 Magnetic Rack  
 Barre Aimantée  
 Magnet  
 Suporte Magnético



# U- TI- LES PROFE- SIONALES

PROFESSIONAL  
UTENSILS

USTENSILES  
PROFESSIONNELS

UTENSILI  
PROFESSIONALI

FERRAMENTAS  
PROFISSIONAIS



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno / Stainless Steel NITRUM® Polypropylene

277100

90 mm  
Electricista  
Electrician Knife  
C. Électricien  
Coltello Eletttricista  
Elettricista



Acero Inoxidable Polipropileno / Stainless Steel Polypropylene

689900

520 x 270 mm  
Tabla Panera  
Bread Cutting Board  
Planche Coupe Pain  
Tagliere Taglia Pane  
Tábua de Cortar Pão



Acero Inoxidable NITRUM® ABS / Stainless Steel NITRUM® ABS

780800

70 mm  
Mantequilla  
Butter Knife  
C. Beurre  
Coltello burro  
Manteiga



Acero Inoxidable Polipropileno / Stainless Steel Polypropylene

790200

225 mm  
Gubia  
Gouge  
Gouge  
Sgorbia  
Goiva



Acero Inoxidable Polipropileno / Stainless Steel Polypropylene

790500

260 mm  
Escamador de pescado  
Scaling Knife  
Écailleur  
Squama-Pesce  
Escalador Peixe



Acero Inoxidable / Acero Inoxidable / Stainless Steel / Stainless Steel

790600

6 mm  
140 mm  
≈ 750 gr  
Aplastador de Filetes  
Meat tenderizer  
Batte à Cotelette  
Batticarne  
Amaciador Carne



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polioximetileno (POM)    Polyoxymethylene (POM)

### 790800


 10 mm

 220 mm

 ≈ 1100 gr

Aplastador de Filetes  
 Meat tenderizer  
 Batte à Cotelette  
 Batticarne  
 Amaciador Carne




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno    Polypropylene

### 791600

 440 mm

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

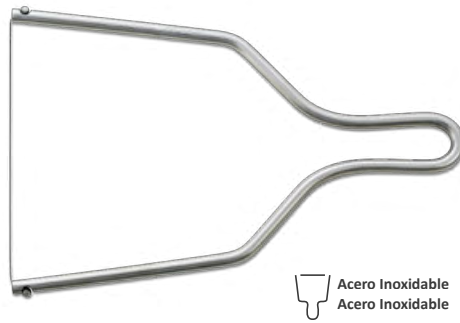



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno    Polypropylene

### 791800

 430 mm

Sierra Carnicero  
 Butcher Saw  
 Scie Boucher  
 Segada Macellaio  
 Serra Carniceiro

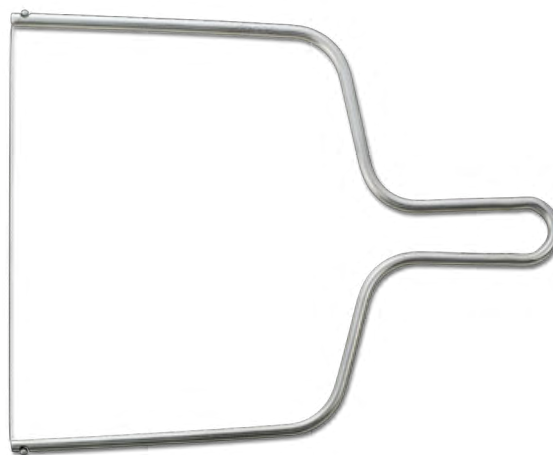



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Acero Inoxidable    Stainless Steel

### 795000


 120 mm

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



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Acero Inoxidable    Stainless Steel

### 795100

 210 mm

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

# Gadgets profesionales

PROFESSIONAL GADGETS  
GADGETS PROFESSIONNELS  
GADGETS PROFESSIONALI  
ÚTEIS PROFISSIONAIS



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

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

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

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



Acero Inoxidable Polipropileno Stainless Steel Polypropylene

**277200**

60 mm

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



Acero Inoxidable Stainless Steel

**605000**

130 mm

Pinza Pescado  
Fish Pincer  
Pince Arêtes  
Pinza Pesce  
Pinça Peixe



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10

**605100**

100 mm

Pinza Jamón  
Ham Pincer  
Pince à Jambon  
Pinza Prosciutto  
Pinça Presunto



Acero Inoxidable 18/10 Stainless Steel 18/10

**606100**

120 mm

Pinza Jamón  
Ham Pincer  
Pince à Jambon  
Pinza Prosciutto  
Pinça Presunto



Acero Inoxidable Stainless Steel

**606200**

300 mm

Pinza Emplatar  
Plating Pincer  
Pince à Servir  
Pinza Servire  
Pinças Servir



Acero Inoxidable Stainless Steel

**606300**

200 mm

Pinza Emplatar  
Plating Pincer  
Pince à Servir  
Pinza Servire  
Pinças Servir



Acero Inoxidable Stainless Steel

**606400**

185 mm

Tenaza Marisco  
Lobster Cracker  
Pince Crustaces  
Pinza Crostacei  
Pinça Marisco





 Acero Inoxidable Stainless Steel

**606500**

 140 mm

Pinza Emplatar  
Plating Pincer  
Pince à Servir  
Pinza Servire  
Pinças Servir



 Acero Inoxidable Stainless Steel

**607000**

 110 mm

Utensilio Pelador  
Peeler  
Éplucheur  
Pelapatate  
Descascador



 Acero Inoxidable Stainless Steel

**607100**

 110 mm

Utensilio Pelador Tomate  
Tomato Peeler  
Éplucheur Tomate  
Pelapomodoro  
Descascador Tomate




 Acero Inoxidable Stainless Steel

**607200**

 110 mm

Cortador de Juliana  
Julienne Cutter  
Couteau Julienne  
Tagliatore Julienne  
Descascador Juliana




 Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**612100**

 60 mm

Mondador  
Potato Peeler  
Éplucheur  
Pelapatate  
Descascador



 Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**612200**

 90 mm

Decorador  
Decorating Knife  
Décorateur  
Coltello Decoratore  
Decorador



 Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

**612300**

 75 mm

Descorazonador  
Apple Corer  
Vide Pomme  
Coltello Tagliamela  
Descarçador



Acero Inoxidable / Polipropileno / Stainless Steel / Polypropylene

612700

40 mm

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



Acero Inoxidable / Polipropileno / Stainless Steel / Polypropylene

612800

40 mm

Rallador Limones  
Decorating Zester  
Canneleur Zesteur  
Rigalimoni  
Ralador Limõe



Acero Inoxidable / Polipropileno / Stainless Steel / Polypropylene

613000

50 mm

25 mm

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



Acero Inoxidable / Polipropileno / Stainless Steel / Polypropylene

613100

60 mm

22 - 25 mm

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

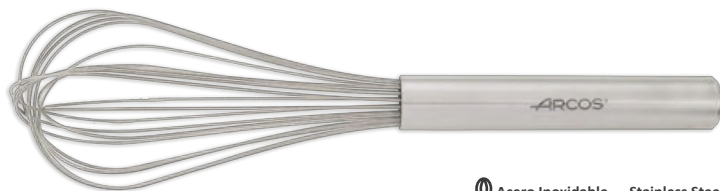


Acero Inoxidable / Polipropileno / Stainless Steel / Polypropylene

613200

85 mm

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

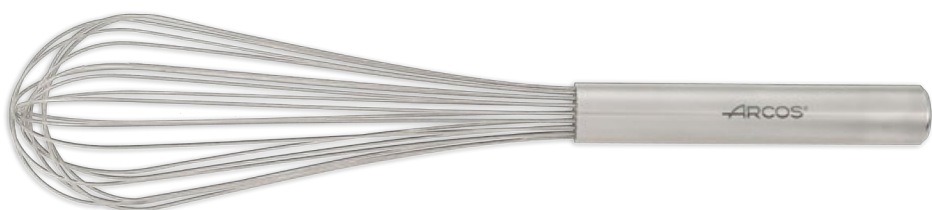


Acero Inoxidable / Acero Inoxidable / Stainless Steel / Stainless Steel

613300

250 mm

Batidora Varilla  
Whisk  
Fouet  
Frusta  
Batedor de Varetas



Acero Inoxidable / Acero Inoxidable / Stainless Steel / Stainless Steel

613400

300 mm

Batidora Varilla  
Whisk  
Fouet  
Frusta  
Batedor de Varetas



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno    Polypropylene


### 613600

 100 mm  
 Decorador Frutas  
 Fruit Decorator  
 Décorateur à Fruits  
 Decoratore Frutta  
 Decorador Frutas





 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno    Polypropylene

### 613700

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



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno    Polypropylene

### 613800

 130 mm  
 Rallador Queso  
 Cheese Grater  
 Rape à Fromage  
 Grattugia  
 Ralador-Queijo



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno    Polypropylene

### 614200

 90 mm  
 Espátula Pastelera  
 Spatula  
 Spatule  
 Spatola  
 Espátula



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno    Polypropylene

### 614300

 200 mm  
 Espátula  
 Spatula  
 Spatule  
 Spatola  
 Espátula



Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

### 614400

250 mm

Espátula  
Spatula  
Spatule  
Spátola  
Espátula



Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

### 614500

160 mm

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



Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

### 614600

175 mm

Espátula Servir  
Lasagne Server  
Pelle à Servir  
Pala Servilasagne  
Espátula Servir



Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

### 614800

100 mm

Corta Pizza  
Pizza Cutter  
Coupe Pizza  
Tagliapizza  
Corta Pizza



Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

### 616600

65 mm

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




Acero Inoxidable Stainless Steel  
Polipropileno Polypropylene

### 616800

117 mm

Descorazonador  
Apple Corer  
Vide Pomme  
Coltello Tagliamela  
Descaroçador



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno    Polypropylene

### 617100

 93 mm

Brocha Pastelero  
 Pastry Brush  
 Pinceau à Pâtisserie  
 Pennello Dolci  
 Brocha Pasteleiro




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno    Polypropylene

### 617200

 280 mm

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



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno    Polypropylene

### 792500

 110 mm

Parmesano  
 Parmesan  
 Parmesan  
 Parmigiano  
 Parmesão



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno    Polypropylene

### 792600

 140 mm

Parmesano  
 Parmesan  
 Parmesan  
 Parmigiano  
 Parmesão



# CHU- LE- TEROS

STEAK SETS  
ENSEMBLES COUTEAUX STEAK  
SET COLTELLI BISTECCA  
PARA COSTOLETAS

# The Origin



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

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

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

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

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

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



 NITRUM® Acero Inoxidable Madera de Palisandro    NITRUM® Stainless Steel Rosewood



 Acero Inoxidable 18/10 Madera de Palisandro    Stainless Steel 18/10 Rosewood



 Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Palisandro    NITRUM® Stainless Steel Rosewood



 Acero Inoxidable 18/10 Madera de Palisandro    Stainless Steel 18/10 Rosewood



 Acero Inoxidable NITRUM® Madera de Palisandro    NITRUM® Stainless Steel Rosewood



 Acero Inoxidable 18/10 Madera de Palisandro    Stainless Steel 18/10 Rosewood

### 373700

 110 mm

 230 mm

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

### 373900 *New*

 220 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette  
Forchetta Bistecca  
Garfo

### 373723

 110 mm

 230 mm

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

### 373923 *New*

 220 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette  
Forchetta Bistecca  
Garfo

### 373728

 110 mm

 230 mm

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

### 373928 *New*

 220 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette  
Forchetta Bistecca  
Garfo





NITRUM® Acero Inoxidable  
Madera de Palisandro

NITRUM® Stainless Steel  
Rosewood



**807000** *New*

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



NITRUM® Acero Inoxidable  
Madera de Palisandro

NITRUM® Stainless Steel  
Rosewood



**807100** *New*

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



NITRUM® Acero Inoxidable  
Madera de Palisandro

NITRUM® Stainless Steel  
Rosewood



**807200** *New*

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

# Steel-Force



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

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

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

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

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



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

### 375500

110 mm

220 mm

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



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

### 375800

110 mm

220 mm

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



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

### 375900

110 mm

230 mm

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



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

### 376500

110 mm

220 mm

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



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

### 376900 *New*

110 mm

230 mm

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



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

### 565600

115 mm

230 mm

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



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Acero Inoxidable    Stainless Steel

**701000** *New*

 110 mm

 220 mm

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



 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10

**701800**

 150 mm

Cuchara Lunch  
 Lunch Spoon  
 Cuillère Lunch  
 Cucchiaino Frutta  
 Colher Lunch



 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10

**701900**

 210 mm

Cuchara  
 Spoon  
 Cuillère  
 Cucchiaione  
 Colher



 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Acero Inoxidable    Stainless Steel

**702000**

 110 mm

 220 mm

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



 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10

**702100**

 200 mm

Tenedor  
 Steak Fork  
 Fourchette Steak  
 Forchetta Bistecca  
 Garfo



6 X 3755  
6 X 7021



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**378000**

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

Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**378100**

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

Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**378200**

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



Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**378400**

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

Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**377400 *New***

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

Acero Inoxidable  
Acero Inoxidable

Stainless Steel  
Stainless Steel

**702300**

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

# Forest



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

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

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

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



 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
 Madera Comprimida    Pack-Wood



### 371400

 150 mm  
 Cuchara Lunch  
 Lunch Spoon  
 Cuillère Lunch  
 Cucchiaino Frutta  
 Colher Lunch



 Acero Inoxidable NITRUM®    NITRUM® Stainless Steel  
 Madera Comprimida    Pack-Wood



### 371500 *box*

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



 Acero Inoxidable NITRUM®    NITRUM® Stainless Steel  
 Madera Comprimida    Pack-Wood

### 371501 *blister*

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



 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
 Madera Comprimida    Pack-Wood

### 371600 *box*

 200 mm  
 Tenedor  
 Steak Fork  
 Fourchette Steak  
 Forchetta Bistecca  
 Garfo



 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
 Madera Comprimida    Pack-Wood


### 371601 *blister*

 200 mm  
 Tenedor  
 Steak Fork  
 Fourchette Steak  
 Forchetta Bistecca  
 Garfo




 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
 Madera Comprimida        Pack-Wood



### 371700

 205 mm  
 Cuchara Mesa  
 Table Spoon  
 Cuillère Table  
 Cucchiaino Tavola  
 Colher mesa




 Acero Inoxidable NITRUM®    NITRUM® Stainless Steel  
 Madera Comprimida        Pack-Wood



### 371800

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




 Acero Inoxidable NITRUM®    NITRUM® Stainless Steel  
 Madera Comprimida        Pack-Wood



### 371822

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




 Acero Inoxidable NITRUM®    NITRUM® Stainless Steel  
 Madera Comprimida        Pack-Wood

### 371823

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




 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
 Madera Comprimida        Pack-Wood

### 371900


 200 mm  
 Tenedor  
 Steak Fork  
 Fourchette Steak  
 Forchetta Bistecca  
 Garfo






 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
 Madera Comprimida        Pack-Wood



### 372100

 205 mm  
 Cuchara Mesa  
 Table Spoon  
 Cuillère Table  
 Cucchiaino Tavola  
 Colher mesa




 Acero Inoxidable NITRUM®    NITRUM® Stainless Steel  
 Madera Comprimida        Pack-Wood

### 372500

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




 Acero Inoxidable 18/10    Stainless Steel 18/10  
 Madera Comprimida        Pack-Wood



### 372600

 230 mm  
 Tenedor  
 Steak Fork  
 Fourchette Steak  
 Forchetta Bistecca  
 Garfo




 Acero Inoxidable NITRUM®    NITRUM® Stainless Steel  
 Madera Comprimida        Pack-Wood



### 372700

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




 Acero Inoxidable NITRUM®    NITRUM® Stainless Steel  
 Madera Comprimida        Pack-Wood

### 373200

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



 Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida NITRUM® Stainless Steel Madera Comprimida

### 374610

 90 mm

 195 mm

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



 Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida Stainless Steel 18/10 Pack-Wood

### 374710

 195 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette  
Forchetta Bistecca  
Garfo



 Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida Stainless Steel 18/10 Pack-Wood

### 803700

 200 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher mesa



 Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood

### 803800

 105 mm

 215 mm

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



 Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida Stainless Steel 18/10 Pack-Wood

### 803900

 200 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette  
Forchetta Bistecca  
Garfo



6 X 3718  
6 X 3719



Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood

**372000**

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

Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood

**372200**

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



Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood

**372300**

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



Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood

**377000 New**

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



Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood

**377100 New**

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



Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood

**377600 New**

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

 6 X 3715

 6 X 3716



 Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

**377700**

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



 Acero Inoxidable NITRUM® NITRUM® Stainless Steel  
Madera Comprimida Pack-Wood

**830400**

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

# Steak basic



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

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

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

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

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




 Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas    NITRUM® Stainless Steel Polyamides

**372400**

 110 mm

 230 mm

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




 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno    NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

**372900**

 110 mm

 230 mm

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




 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno    NITRUM® Stainless Steel Polypropylene


**373300**

 110 mm

 230 mm

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





 Acero Inoxidable 18/10 Polioximetileno (POM)    Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM)

**374700**

 195 mm

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





 Acero Inoxidable 18/10 Polioximetileno (POM)    Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM)

**374722**

 195 mm

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




 Acero Inoxidable 18/10 Polioximetileno (POM)    Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM)

**374724**

 195 mm

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



 Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM) NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)



 Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM) NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)




 Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM) NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)



 Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM) Latón NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM) Brass



 Acero Inoxidable 18/10 Polioximetileno (POM) Latón Stainless Steel 18/10 Polyoxymethylene (POM) Brass



 Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM) NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)

## 374800


 115 mm

 220 mm

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

## 374822

 115 mm

 220 mm

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

## 374824


 115 mm

 220 mm

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

## 375000

 115 mm

 225 mm

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

## 375100

 200 mm

Tenedor  
Steak Fork  
Fourchette Steak  
Forchetta Bistecca  
Garfo

## 375200

 120 mm

 220 mm

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




 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno    NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

## 740009

 115 mm

 225 mm

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




 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno    NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

## 803000

 110 mm

 215 mm

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




 Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas    NITRUM® Stainless Steel Polyamides

## 804000

 110 mm

 220 mm

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




 Acero Inoxidable 18/10 Poliamidas    Stainless Steel 18/10 Polyamides

## 804100

 200 mm

Tenedor  
 Steak Fork  
 Fourchette Steak  
 Forchetta Bistecca  
 Garfo




 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno    NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

## 805109

 110 mm

 220 mm

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





Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene



**377200** *New*

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



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene



**830600**

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



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene



**830700**

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



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene



**830800**

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



# CU- CHI- LLOS de mesa

TABLE KNIVES  
COUTEAUX DE TABLE  
COLTELLI DA TAVOLA  
FACAS DE MESA



# Flysch



Elegancia y sutileza en tu mesa para acompañarte en tus platos preferidos. Mango con belleza natural y variedad cromática, inspirado en la costa atlántica de Europa. Excelente opción para aquellos que buscan un cuchillo de mesa con gran poder de corte. Su hoja dentada aporta gran precisión y rapidez para cualquier tipo de corte de carnes, verduras y otros alimentos en la mesa.

Elegance and subtlety on your table to complement your favourite dishes. Handle with natural beauty and a variety of colours, inspired by the Atlantic coast of Europe. Excellent choice for those looking for a table knife with outstanding cutting power. Its serrated blade provides great precision and speed for any cut type for cutting meats, vegetables and other foods at the table.

Élégance et subtilité à table pour vous accompagner dans vos plats favoris. Manche avec beauté naturelle et variété chromatique, inspiré de la côte atlantique d'Europe. Une excellente option pour tous ceux qui sont à la recherche d'un couteau de table avec un grand pouvoir de coupe. Sa lame dentelée apporte une grande précision et de la rapidité dans tous types de coupes de viandes, légumes et autres aliments à table.

Eleganza e raffinatezza sulla vostra tavola, per accompagnare i vostri piatti preferiti. Manico dotato di bellezza naturale e varietà cromatica, ispirato alla costa atlantica dell'Europa. Eccellente opzione per chi cerca un coltello da tavola che offra una grande potenza di taglio. La sua lama seghettata fornisce un'elevata precisione e velocità per tagliare qualsiasi tipo di carne, verdura o altri alimenti da tavola.

Elegância e sutileza na sua mesa para acompanhar os seus pratos favoritos. Cabo com beleza natural e variedade cromática, inspirada na costa atlântica da Europa. Excelente escolha para quem procura uma faca de mesa com grande poder de corte. A sua lâmina serrilhada proporciona grande precisão e rapidez para qualquer tipo de corte de carnes, legumes e outros alimentos à mesa.



**373800** *New*

 110 mm

 230 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
Couteau Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polimetil metacrilato (PMMA)

NITRUM® Stainless Steel  
Polymethyl Methacrylate (PMMA)



**374000** *New*

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



Acero Inoxidable NITRUM®  
Polimetil metacrilato (PMMA)

NITRUM® Stainless Steel  
Polymethyl Methacrylate (PMMA)

# Steel-Table



Esta serie es un representante de la calidad que tienen los cubiertos Arcos. Está fabricado con una mano de obra experimentada, así como una tecnología innovadora que lo hace muy resistente y duradero.

This series is a representative of the quality of Arcos cutlery. It is manufactured using experienced craftsmanship, as well as an innovative technology which makes this a very resistant and durable knife.

Cette série est une représentante de la qualité des couverts Arcos. Fabriqué avec une main-d'œuvre expérimentée et avec une technologie innovante qui le rend très résistant et durable.

Questa serie rappresenta la qualità delle posate di Arcos. È prodotta da una mano d'opera esperta, che si avvale di una tecnologia innovatrice per renderla molto resistente e durevole.

Esta série é um representante da qualidade dos talheres Arcos. É fabricado com uma mão-de-obra experiente, bem como uma tecnologia inovadora que o torna muito resistente e durável.



**460100**

 110 mm

Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
C. Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa(Perolado)

 Acero Inoxidable Stainless Steel  
Acero Inoxidable Stainless Steel



**460400**

 125 mm

 225 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
Couteau Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)

 Acero Inoxidable Stainless Steel  
Acero Inoxidable Stainless Steel

# Table Basic



El cuchillo de mesa que nos acompaña en todo momento, convirtiéndose en un elemento fundamental que acompaña a su vez a muchos otros utensilios de una cubertería en su totalidad.

The knife, which is with us at any given moment, becoming a fundamental element which likewise paired with many other utensils of a cutlery set in its entirety.

Le couteau nous accompagnent à tout moment pour devenir un élément essentiel qui accompagne de nombreux autres ustensiles dans un jeu de couverts complet.

Il coltello ci accompagnano sempre e sono degli elementi fondamentali, assieme a molti altri utensili, per una posateria completa.

A faca de mesa que nos acompanha a todo o momento, tornando-se um elemento fundamental que, por sua vez, acompanha muitos outros utensílios de um conjunto de cutelaria na sua totalidade.





Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

### 370100

105 mm

205 mm

Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
C. Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

### 370200

125 mm

230 mm

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



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

### 802900

110 mm

210 mm

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



Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

### 802910

110 mm

210 mm

Cuchillo Mesa Marrón (Perlado)  
Table Knife Brown (Serrated)  
C. Table Ivoire (Cranté)  
Coltello Tavola Marrone (Seghettato)  
Faca Mesa Marrom (Perolado)

# B-Line



El cuchillo más versátil de Arcos, ¡déjate sorprender por su extraordinario poder de corte! Gracias a su filo micro dentado podrás cortar todo tipo de alimentos con total facilidad: verduras, embutidos, pan, carnes, pescados...

Arcos's most versatile knife, let it surprise you with its extraordinary cutting power! Its micro serration allows you to cut easily through any type of food: vegetables, raw meats, bread, meat, fish...

Le couteau Arcos le plus polyvalent, laissez-vous surprendre par son extraordinaire pouvoir de coupe ! Avec son fil micro denté, vous pourrez couper tout type d'aliments très facilement, légumes, charcuterie, pain, viandes, poissons...

Il coltello più versatile di Arcos: lasciatevi sorprendere dalla sua straordinaria potenza di taglio! Grazie al suo filo micro-dentato potrete tagliare facilmente qualsiasi tipo di alimento: verdure, affettati, pane, carni, pesce...

A faca mais versátil da Arcos, deixe-se surpreender pelo seu extraordinário poder de corte! Graças ao seu fio micro-serrilhado poderá cortar todo o tipo de alimentos com total facilidade: legumes, salsichas, pão, carne, peixe...




 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno    NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

### 373624

 100 mm

 215 mm

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




 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno    NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

### 373631

 100 mm

 215 mm

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




 Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno    NITRUM® Stainless Steel Polypropylene

### 373632

 100 mm

 215 mm

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

# Piano Classic



Es más que un cuchillo de uso diario, ya que su diseño de vanguardia lo hace destacar como un utensilio ligero y moderno que aporta distinción y ligereza, además de un gran corte gracias a su filo perlado.

More than just a knife for everyday use, its avant-garde design makes it stand out as a lightweight and modern utensil which adds elegance and lightness, as well as a great cut thanks to its pearl edge.

C'est plus qu'un couteau pour le quotidien car sa conception avant-gardiste en fait un ustensile léger et moderne qui apporte de la distinction et de la légèreté et une excellente coupe grâce à son tranchant dentelé.

È più di un coltello da usare quotidianamente, giacché il suo design all'avanguardia lo fa risaltare come utensile leggero e moderno, distinto e leggero, oltre a fornire un gran potere di taglio grazie al suo filo perlato.

É mais do que uma faca para uso quotidiano, uma vez que o seu design vanguardista a faz sobressair como um utensílio leve e moderno que proporciona distinção e leveza, assim como um grande corte graças ao seu fio perolado.



Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas NITRUM® Stainless Steel Polyamides

### 370000

115 mm

215 mm

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



Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas NITRUM® Stainless Steel Polyamides

### 370025

115 mm

215 mm

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



Acero Inoxidable 18/10 Poliamidas Stainless Steel 18/10 Polyamides

### 370500

195 mm

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



Acero Inoxidable 18/10 Poliamidas Stainless Steel 18/10 Polyamides

### 370525

195 mm

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



Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas NITRUM® Stainless Steel Polyamides

### 370600

110 mm

195 mm

Cuchillo Postre Blanco (Perlado)  
Dessert Knife White (Serrated)  
C. Dessert Blanc (Cranté)  
Coltello Frutta Bianco (Seghettato)  
Faca Mesa Branco (Perolado)



Acero Inoxidable NITRUM® Poliamidas NITRUM® Stainless Steel Polyamides

### 370625

110 mm

195 mm

Cuchillo Postre Negro (Perlado)  
Dessert Knife Black(Serrated)  
C. Dessert Noir(Cranté)  
Coltello Frutta Nero(Seghettato)  
Faca Mesa Preto (Perolado)



# CU BER- TERÍAS

FLATWARE  
LES COUVERTS  
POSATERIA  
TALHERES

# Milano



La Serie Milano se inspira en el mundo de la moda y el estilo, con líneas limpias y un bello acabado.

This style is inspired by the world of fashion and style, with clean lines and a beautiful finish.

Ce style s'inspire du monde de la mode et de l'art de la table, avec des lignes épurées et une finition raffinée.

La Serie Milano si ispira al mondo della moda e dello stile, per questo presenta linee pulite e una bellissima finitura.

A Série Milano é inspirada pelo mundo da moda e do estilo, com linhas limpas e um belo acabamento.



**541300** *New*

 140 mm

Cuchara Café  
Coffee Spoon  
Cuillère Café  
Cucchiaino Caffè  
Colher Café



**541500** *New*

 240 mm

 100 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
Couteau Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)



**541600** *New*

 215 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher Mesa



**541700** *New*

 215 mm

Tenedor Mesa  
Table Fork  
Fourchette Table  
Forchetta Tavola  
Garfo Mesa

 6 X 5415

 6 X 5416

 6 X 5417

 6 X 5413



**542000** *New*

Estuche 24 Piezas  
24 pc. Set  
Ménagère 24 pièces  
Confezione 24 Pezzi  
Conjunto 24 Peças



# Lisboa



Acero Inoxidable  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel  
Thickness: ≈ 3 mm



Acero Inoxidable 18/10  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10  
Thickness: ≈ 3 mm

Nueva colección de cubertería de acero inoxidable cuidadosamente diseñada para dotar a tu mesa de un diseño clásico y tradicional.

The Lisboa series is a new collection of stainless steel cutlery carefully designed to give your table a classic and traditional design.

La série Lisboa est une nouvelle collection de couverts en acier inoxydable soigneusement conçue pour donner à votre table un design classique et intemporal.

Nuova collezione di posate in acciaio inossidabile, attentamente progettata per donare alla vostra tavola un design classico e tradizionale.

Nova coleção de talheres de aço inoxidável cuidadosamente concebidos para dar à sua mesa um design clássico e tradicional.



**595000** *New*

 105 mm

Cuchara Moka  
Mocca Spoon  
Cuillère Moka  
Cucchiaino Moka  
Colher Moka



**595100** *New*

 130 mm

Cuchara Café  
Coffee Spoon  
Cuillère Café  
Cucchiaino Caffè  
Colher Café



**595200** *New*

 90 mm

 180 mm

Cuchillo Lunch (Perlado)  
Cake Knife (Serrated)  
Couteau Lunch (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Lunch (Perolado)



**595300** *New*

 150 mm

Cuchara Lunch  
Cake Spoon  
Cuillère Lunch  
Cucchiaio Frutta  
Colher Lunch



**595400** *New*

 150 mm

Tenedor Lunch  
Cake Fork  
Fourchette Lunch  
Forchetta Frutta  
Garfo Lunch



**595500** *New*

 145 mm

Cuchara helado  
Ice Cream Spoon  
Cuillère Glace  
Paletta Gelato  
Colher Gelado



**595600** *New*

 110 mm

 220 mm

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



**595700** *New*

 175 mm

Cuchara Postre  
Dessert Spoon  
Cuillère Dessert  
Cucchiaio Frutta  
Colher Sobremesa



**595800** *New*

 175 mm

Tenedor Postre  
Dessert Fork  
Fourchette Dessert  
Forchettina Dolce  
Garfo Sobremesa



**595900** *New*

 240 mm

 130 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
Couteau Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)



**596000** *New*

 205 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher mesa



**596100** *New*

 205 mm

Tenedor Mesa  
Table Fork  
Fourchette Table  
Forchetta Tavola  
Garfo Mesa



**596200** *New*

 215 mm

 85 mm

Cuchillo Pescado  
Fish Knife  
Couteau Poisson  
Coltello Pesce  
Faca Peixe



**596300** *New*

 195 mm

Tenedor Pescado  
Fish Fork  
Fourchette Poisson  
Forchettina Pesce  
Garfo Peixe



**596600** *New*

 175 mm

Cacillo Salsa  
Gravy Ladle  
Louche à Crème  
Mestolo Salsa  
Concha Molho



**596700** *New*

 250 mm  
 Tenedor Servir  
 Serving Fork  
 Fourchette Service  
 Forchettone Servire  
 Garfo Servir



**596800** *New*

 260 mm  
 Cuchara Servir  
 Serving Spoon  
 Cuillère Service  
 Cucchiaine Servire  
 Colher Servir



**596900** *New*

 250 mm  
 Pala Pastel  
 Cake Server  
 Pelle à Tarte  
 Pala Torta  
 Pá Torta




**597000** *New*

 280 mm  
 Cazo Sopa  
 Soup Ladle  
 Louche  
 Mestolo  
 Concha Sopa



**597100** *New*

 200 mm  
 Cuchara Refresco  
 Ice Tea Spoon  
 Cuillère à Glace  
 Cucchiaino Tè  
 Colher Refresco



**597200** *New*

 240 mm

Cuchara Ensalada  
Salad Spoon  
Cuillère Salade  
Cucchiaione Insalata  
Colher Ensalada



**597300** *New*

 240 mm

Tenedor Ensalada  
Salad Fork  
Fourchette Salade  
Forchettone Insalata  
Garfo Ensalada







**597600** *New*

 105 mm

 205 mm















Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
Couteau Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa (Perolado)

-  6 X 5956
-  6 X 5960
-  6 X 5961
-  6 X 5951



**597400** *New*

Estuche 24 Piezas  
24 pc. Set  
Set Ménagère 24 pièces  
Confezione 24 Pezzi  
Conjunto 24 Peças

-  12 X 5956
-  12 X 5960
-  12 X 5961
-  12 X 5952
-  12 X 5951
-  12 X 5954
-  12 X 5950
-  12 X 5962
-  12 X 5963
-  1 X 5970
-  1 X 5968
-  1 X 5973
-  1 X 5972
-  1 X 5969



**597500** *New*

Maletín 113 Piezas  
113 pc. Gift Case  
Ménagère 113 pièces  
Astuccio 113 Pezzi  
Conjunto 113 Peças

# Capri



Acero Inoxidable  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel  
Thickness: ≈ 3 mm



Acero Inoxidable 18/10  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10  
Thickness: ≈ 3 mm

Cubertería de líneas rectas, con suaves curvaturas en el mango. Diseño actual y novedoso.

Straight lined cutlery, with subtle curves in the handle. Contemporary and innovative design.

Couverts de lignes droites, avec des courbures douces dans la poignée. Design actuel et novateur.

Posate dalle linee rette, con leggere curvature sul manico. Design attuale e innovativo.

Talheres com linhas retas, com curvas suaves no cabo. Design moderno e inovador.



**585000**

 125 mm

Cuchara Moka  
Mocca Spoon  
Cuillère Moka  
Cucchiaino Moka  
Colher Moka



**585100**

 158 mm

Cuchara Café-Lunch  
Coffee-Cake Spoon  
Cuillère Café-Lunch  
Cucchiaino Caffè-Frutta  
Colher Café-lunch



**585200**

 80 mm

 173 mm

Cuchillo Lunch (Perlado)  
Cake Knife (Serrated)  
Couteau Lunch (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Lunch (Perolado)



**585400**

 160 mm

Tenedor Lunch  
Cake Fork  
Fourchette Lunch  
Forchetta Frutta  
Garfo Lunch



**585600**

 90 mm

 193 mm

Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
Couteau Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa (Perolado)



**585700**

 190 mm

Cuchara Postre  
Dessert Spoon  
Cuillère Dessert  
Cucchiaio Frutta  
Colher Sobremesa



**585800**

 185 mm

Tenedor Postre  
Dessert Fork  
Fourchette Dessert  
Forchettina Dolce  
Garfo Sobremesa





**585900**

 110 mm

 230 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
Couteau Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)



**586000**

 210 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher mesa



**586100**


 210 mm

Tenedor Mesa  
Table Fork  
Fourchette Table  
Forchetta Tavola  
Garfo Mesa



**586200**

 85 mm

 220 mm  
Cuchillo Pescado  
Fish Knife  
Couteau Poisson  
Coltello Pesce  
Faca Peixe



**586300**

 195 mm

Tenedor Pescado  
Fish Fork  
Fourchette Poisson  
Forchettina Pesce  
Garfo Peixe



**586400**

 110 mm

 225 mm

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



**586600**

 257 mm

Cuchara Servir  
Serving Spoon  
Cuillère Service  
Cucchiaione Servire  
Colher Servir




**586700**

 197 mm  
 Tenedor Ensalada  
 Salad Fork  
 Fourchette Salade  
 Forchettone Insalata  
 Garfo Ensalada



**586800**

 197 mm  
 Cuchara Ensalada  
 Salad Spoon  
 Cuillère Salade  
 Cucchiaine Insalata  
 Colher Ensalada
















**586900**

 249 mm  
 Pala Pastel  
 Cake Server  
 Pelle à Tarte  
 Pala Torta  
 Pá Torta



**587000**





 275 mm  
 Cazo Sopa  
 Soup Ladle  
 Louche  
 Mestolo  
 Concha Sopa

- |  |   |
|--|---|
|  12 X 5859 |  12 X 5862 |
|  12 X 5860 |  12 X 5863 |
|  12 X 5861 |  1 X 5870  |
|  12 X 5852 |  1 X 5866  |
|  12 X 5851 |  1 X 5867  |
|  12 X 5854 |  1 X 5868  |
|  12 X 5850 |  1 X 5869  |



**587200**

Maletín 113 Piezas  
 113 pc. Gift Case  
 Ménagère 113 pièces  
 Astuccio 113 Pezzi  
 Conjunto 113 Peças

- |  |
|--|
|  6 X 5859 |
|  6 X 5860 |
|  6 X 5861 |
|  6 X 5851 |



**587400**

Estuche 24 Piezas  
 24 Pc. Set  
 Ménagère 24 Pièces  
 Confezione 24 Pezzi  
 Conjunto 24 Peças

# Berlín



Acero Inoxidable  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel  
Thickness: ≈ 3 mm



Acero Inoxidable® 18/10  
Espesor: ≈ 3 mm

Stainless Steel 18/10  
Thickness: ≈ 3 mm

Formas ovaladas en un mango de inspiración neoclásica fabricado en acero inoxidable de alta calidad que impide su doblado.

Oval shapes in a handle of neoclassical inspiration made of high quality stainless steel that prevents bending.

Des formes ovales dans un manche d'inspiration néoclassique en acier inoxydable de grande qualité empêchant toute flexion.

Forme ovali per un manico di ispirazione neoclassica, fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità per impedire che si pieghi.

Formas ovais numa pega de inspiração neoclássica feita de aço inoxidável de alta qualidade que impede a dobragem.



**560100**

 115 mm

Cuchara Moka  
Mocca Spoon  
Cuillère Moka  
Cucchiaino Moka  
Colher Moka



**560200**

 85 mm

 180 mm

Cuchillo Lunch (Perlado)  
Cake Knife (Serrated)  
Couteau Lunch (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Lunch (Perolado)



**560300**

 140 mm

Cuchara Café  
Coffee Spoon  
Cuillère Café  
Cucchiaino Caffè  
Colher Café



**560400**

 150 mm

Tenedor Lunch  
Cake Fork  
Fourchette Lunch  
Forchetta Frutta  
Garfo Lunch



**560500**

 135 mm

Cuchara helado  
Ice Cream Spoon  
Cuillère à Glace  
Paletta Gelato  
Colher Gelado



**560600**

 90 mm

 200 mm

Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
Couteau Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa (Perolado)



**560700**

 180 mm

Cuchara Postre  
Dessert Spoon  
Cuillère Dessert  
Cucchiaio Frutta  
Colher Sobremesa



**560800**

 180 mm

Tenedor Postre  
Dessert Fork  
Fourchette Dessert  
Forchettina Dolce  
Garfo Sobremesa



**560900**

 100 mm

 220 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated)  
Couteau Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)



**560902**

 100 mm

 220 mm

Cuchillo Mesa (Micro-Perlado)  
Table Knife (Micro-Serrated)  
Couteau Table (Micro-Cranté)  
Coltello Tavola (Micro-Seghettato)  
Faca Mesa (Micro-Perolado)



**561000**

 200 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher mesa



**561100**


 200 mm

Tenedor Mesa  
Table Fork  
Fourchette Table  
Forchetta Tavola  
Garfo Mesa



**561200**

 85 mm

 210 mm  
Cuchillo Pescado  
Fish Knife  
Couteau Poisson  
Coltello Pesce  
Faca Peixe



**561300**

 185 mm

Tenedor Pescado  
Fish Fork  
Fourchette Poisson  
Forchettina Pesce  
Garfo Peixe



**561600**

 180 mm

Cacillo Salsa  
Gravy Ladle  
Louche à Crème  
Mestolo Salsa  
Concha Molho




**561700**

 250 mm

Tenedor Servir  
Serving Fork  
Fourchette Service  
Forchettone Servire  
Garfo Servir



**561800**

 265 mm  
Cuchara Servir  
Serving Spoon  
Cuillère Service  
Cucchiaione Servire  
Colher Servir



**561900**

 240 mm  
Pala Pastel  
Cake Server  
Pelle à Tarte  
Pala Torta  
Pá Torta








**562000**

 280 mm  
Cazo Sopa  
Soup Ladle  
Louche  
Mestolo  
Concha Sopa



**562100**















 220 mm  
Cuchara Refresco  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à Glace  
Cucchiaino Tè  
Colher Refresco

-  6 X 5609
-  6 X 5610
-  6 X 5611
-  6 X 5603



**562400**

Estuche 24 Piezas  
24 pc. Set  
Ménagère 24 pièces  
Confezione 24 Pezzi  
Conjunto 24 Peças

- |   |   |
|---|---|
|  12 X 5609 |  12 X 5612 |
|  12 X 5610 |  12 X 5613 |
|  12 X 5611 |  1 X 5620  |
|  12 X 5602 |  1 X 5618  |
|  12 X 5603 |  1 X 5617  |
|  12 X 5604 |  1 X 5616  |
|  12 X 5601 |  1 X 5619  |



**562500**

Maletín 113 Piezas  
113 pc. Gift Case  
Ménagère 113 pièces  
Astuccio 113 Pezzi  
Conjunto 113 Peças

# Toscana



Acero Inoxidable  
Espesor: = 2,5 mm

Stainless Steel  
Thickness: = 2,5 mm



Acero Inoxidable 18/10  
Espesor: = 2,5 mm

Stainless Steel 18/10  
Thickness: = 2,5 mm

Sencillez y elegancia en esta serie que visten las mesas más exigentes.

Its simple and elegant lines confer distinction to any table.

Simplicité et élégance dans cette série qui habille les tables les plus exigeantes.

Semplicità ed eleganza, in una serie che veste le tavole più esigenti.

Simplicidade e elegância nesta série que veste as mesas mais exigentes.



### 570100

 115 mm

Cuchara Moka  
Mocca Spoon  
Cuillère Moka  
Cucchiaino Moka  
Colher Moka



### 570200

 85 mm

 185 mm  
Cuchillo Lunch (Perlado)  
Cake Knife (Serrated)  
Couteau Lunch (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Lunch (Perolado)



### 570300

 140 mm

Cuchara Café  
Coffee Spoon  
Cuillère Café  
Cucchiaino Caffè  
Colher Café



### 570400

 140 mm

Tenedor Lunch  
Cake Fork  
Fourchette Lunch  
Forchetta Frutta  
Garfo Lunch



### 570600

 90 mm

 205 mm  
Cuchillo Postre (Perlado)  
Dessert Knife (Serrated)  
Couteau Dessert (Cranté)  
Coltello Frutta (Seghettato)  
Faca Sobremesa (Perolado)



### 570700

 180 mm

Cuchara Postre  
Dessert Spoon  
Cuillère Dessert  
Cucchiaio Frutta  
Colher Sobremesa



### 570800

 180 mm

Tenedor Postre  
Dessert Fork  
Fourchette Dessert  
Forchettina Dolce  
Garfo Sobremesa





### 570900

 110 mm

 220 mm

Cuchillo Mesa (Perlado)  
Table Knife (Serrated) Couteau  
Table (Cranté)  
Coltello Tavola (Seghettato)  
Faca Mesa (Perolado)



### 570902

 110 mm

 220 mm

Cuchillo Mesa (Micro-Perlado)  
Table Knife (Micro-Serrated)  
Couteau Table (Micro-Cranté)  
Coltello Tavola (Micro-Seghettato)  
Faca Mesa (Micro-Perolado)



### 571000

 200 mm

Cuchara Mesa  
Table Spoon  
Cuillère Table  
Cucchiaio Tavola  
Colher Mesa



### 571100

 200 mm

Tenedor Mesa  
Table Fork  
Fourchette Table  
Forchetta Tavola  
Garfo Mesa



### 572100

 220 mm

Cuchara Refresco  
Ice Tea Spoon  
Cuillère à Glace  
Cucchiaino Tè  
Colher Refresco

 6 X 5709

 6 X 5710

 6 X 5711

 6 X 5703



### 572400

Estuche 24 Piezas  
24 pc. Set  
Ménagère 24 pièces  
Confezione 24 Pezzi  
Conjunto 24 Peças



**574100**

6 pzas. Ref. 570100  
 6 pcs. Item 570100  
 6 pcs. Ref. 570100  
 6 pezzi Cod. 570100  
 6 Pçs Ref. 570100



**574200**

6 pzas. Ref. 570300  
 6 pcs. Item 570300  
 6 pcs. Ref. 570300  
 6 pezzi Cod. 570300  
 6 Pçs Ref. 570300



**574300**

6 pzas. Ref. 570400  
 6 pcs. Item 570400  
 6 pcs. Ref. 570400  
 6 pezzi Cod. 570400  
 6 Pçs Ref. 570400



**574400**

3 pzas. Ref. 570700  
 3 pcs. Item 570700  
 3 pcs. Ref. 570700  
 3 pezzi Cod. 570700  
 3 Pçs Ref. 570700



**574500**

3 pzas. Ref. 570800  
 3 pcs. Item 570800  
 3 pcs. Ref. 570800  
 3 pezzi Cod. 570800  
 3 Pçs Ref. 570800



**574600**

3 pzas. Ref. 571000  
 3 pcs. Item 571000  
 3 pcs. Ref. 571000  
 3 pezzi Cod. 571000  
 3 Pçs Ref. 571000



**574700**

3 pzas. Ref. 571100  
 3 pcs. Item 571100  
 3 pcs. Ref. 571100  
 3 pezzi Cod. 571100  
 3 Pçs Ref. 571100



**574800**

3 pzas. Ref. 570200  
 3 pcs. Item 570200  
 3 pcs. Ref. 570200  
 3 pezzi Cod. 570200  
 3 Pçs Ref. 570200



**574900**

3 pzas. Ref. 570600  
 3 pcs. Item 570600  
 3 pcs. Ref. 570600  
 3 pezzi Cod. 570600  
 3 Pçs Ref. 570600



**575000**

3 pzas. Ref. 570900  
 3 pcs. Item 570900  
 3 pcs. Ref. 570900  
 3 pezzi Cod. 570900  
 3 Pçs Ref. 570900





# TI- JE- RAS

SCISSORS  
CISEAUX  
FORBICI  
TESOURAS

# Forged



Su eje de giro se encuentra lejos de las asas para proporcionar de esta manera una mayor fuerza para cortar. Suelen emplearse en numerosas ocasiones para cortar y separar tejidos de los alimentos cárnicos, cortar huesos, superficies, etc. Son unas de las favoritas de los profesionales del sector de hostelería, y por supuesto del uso doméstico.

Forged scissors are designed so that the axis of rotation is away from the handles in order to provide maximum strength to the cut. Kitchen scissors are an essential addition to any kitchen and are used to cut meat, remove fat, cut bones, etc. They are the favorite scissors for a professionals tools in the hospitality sector and at home.

Les ciseaux de cuisine possède un axe de fixation des lames éloigné des anneaux afin d'avoir un plus grand effet de levier pour couper. On utilise les ciseaux de cuisine dans de nombreuses occasions pour couper des aliments carnés, des os, des emballages. Les ciseaux de cuisine sont des outils très utilisés par les professionnels de la restauration et en conséquence par la ménagère.

Le forbici da cucina hanno un asse piu' stretto delle altre in modo da esercitare maggior potere di taglio. Le forbici da cucina solitamente vengono utilizzate per tagliare e separare vari pezzi di carne, tagliare piccoli ossi etc. Le forbici professionali sono particolarmente richieste ed utilizzate dai cuochi professionali e naturalmente nelle cucine casalinghe.

O seu eixo de rotação está localizado longe das pegas para fornecer uma maior força de corte. São frequentemente utilizadas para cortar e separar tecidos de alimentos de carne, cortar ossos, superfícies, etc. São umas das favoritas dos profissionais do setor da hotelaria e restauração, e claro, para uso doméstico.



**507010**

 190 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha



Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel



**507100**

 225 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha



Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel

# Ecopro



Las tijeras Ecopro son herramientas desarrolladas específicamente para realizar una función de corte preciso acorde con la funcionalidad de la misma.

Los mangos están pensados para ejercer la fuerza del corte en el lugar apropiado, de la forma más precisa posible y con el menor esfuerzo. La anatomía de cada una de las tijeras es totalmente diferentes, dependiendo de la función a realizar.

Ecopro scissors are designed and engineered as a precise professional tool for precise professional tasks. The handles are designed to concentrate the most exacting force precisely where it matters with the least amount of effort. The design and build of each scissor is completely different, depending on its function.

Les Ecopro ciseaux sont des outils destinés spécifiquement pour réaliser des coupes précises. Les manches sont pensés pour exercer une coupe en force, d'une forme très précise. L'ergonomie de chacun d'eux est totalement différente suivant la fonction auquel il est destiné.

Le Ecopro forbici sono utensili da taglio pensate specificatamente per un uso di precisione. I manici sono stati pensati per facilitare lo sforzo di taglio. Infatti la loro stessa anatomia è diversa dipendentemente dal tipo di uso che ne viene fatto.

As tesouras Ecopro são ferramentas de corte de precisão especificamente desenvolvidas para executar uma função de corte precisa de acordo com a sua funcionalidade.

As pegas são concebidas para exercer a força de corte no local certo, com a maior precisão possível e com o menor esforço possível. A anatomia de cada uma das tesouras é completamente diferente, dependendo da função a desempenhar.



Acero Inoxidable con Recubrimiento de Tungsteno  
Polipropileno

Stainless Steel with Tungsten Coating  
Polypropylene



**506100**

145 mm

Tijeras Electricista  
Electrician Shears  
Ciseaux Électricien  
Forbici Elettricista  
Tesouras Electricista



Acero Inoxidable Forjado Forged Stainless Steel



**539000**

250 mm

Tijeras Pollo  
Poultry Shears  
Cisaille à Volailles Inox  
Trincipollo  
Tesouras Frango



Acero Inoxidable Polipropileno + Elastómero  
Stainless Steel Polypropylene + Elastomer



**539100**

240 mm

Tijeras Pollo  
Poultry Shears  
Cisaille à Volailles Inox  
Trincipollo  
Tesouras Frango



Acero Inoxidable Stainless Steel



**809700**

200 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha



Acero Inoxidable Stainless Steel



**809800**

240 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha



# Prochef



Diseñadas para cortar y separar alimentos cárnicos, huesos y diferentes superficies.

Designed for cutting and separating meat, bones and various surfaces.

Conçus pour couper et séparer les aliments à base de viande, les os et autres surfaces.


Progettati per tagliare e separare alimenti a base di carne, ossa e diverse superfici.

Concebidas para cortar e separar carne, ossos e diferentes superfícies.




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 ABS                      ABS


**185400**

 215 mm  
 Tijeras Cocina  
 Kitchen Scissors  
 Ciseaux Cuisine  
 Forbici Cucina  
 Tesouras Cozinha




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 ABS                      ABS


**185500**

 210 mm  
 Tijeras Cocina  
 Kitchen Scissors  
 Ciseaux Cuisine  
 Forbici Cucina  
 Tesouras Cozinha




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno        Polypropylene


**185601**

 215 mm  
 Tijeras Cocina Negro  
 Kitchen Scissors Black  
 Ciseaux Cuisine Noir  
 Forbici Cucina Nero  
 Tesouras Cozinha Preto




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno        Polypropylene


**185621**

 215 mm  
 Tijeras Cocina Verde  
 Kitchen Scissors Green  
 Ciseaux Cuisine Vert  
 Forbici Cucina Verde  
 Tesouras Cozinha Verde




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno        Polypropylene


**185622**

 215 mm  
 Tijeras Cocina Rojo  
 Kitchen Scissors Red  
 Ciseaux Cuisine Rouge  
 Forbici Cucina Rosso  
 Tesouras Cozinha Vermelho




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno       Polypropylene

**185623**


 215 mm

Tijeras Cocina Azul  
 Kitchen Scissors Blue  
 Ciseaux Cuisine Bleu  
 Forbici Cucina Azzurro  
 Tesouras Cozinha Azul




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno       Polypropylene

**185625**


 215 mm

Tijeras Cocina Amarillo  
 Kitchen Scissors Yellow  
 Ciseaux Cuisine Jaune  
 Forbici Cucina Giallo  
 Tesouras Cozinha Amarelo




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno       Polypropylene

**185701**


 235 mm

Tijeras Cocina Negro  
 Kitchen Scissors Black  
 Ciseaux Cuisine Noir  
 Forbici Cucina Nero  
 Tesouras Cozinha Preto




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno       Polypropylene

**185721**


 235 mm

Tijeras Cocina Verde  
 Kitchen Scissors Green  
 Ciseaux Cuisine Vert  
 Forbici Cucina Verde  
 Tesouras Cozinha Verde





 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno       Polypropylene

**185722**

 235 mm

Tijeras Cocina Rojo  
 Kitchen Scissors Red  
 Ciseaux Cuisine Rouge  
 Forbici Cucina Rosso  
 Tesouras Cozinha Vermelho




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno       Polypropylene

**185723**

 235 mm

Tijeras Cocina Azul  
 Kitchen Scissors Blue  
 Ciseaux Cuisine Bleu  
 Forbici Cucina Azzurro  
 Tesouras Cozinha Azul




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno       Polypropylene

**185725**

 235 mm

Tijeras Cocina Amarillo  
 Kitchen Scissors Yellow  
 Ciseaux Cuisine Jaune  
 Forbici Cucina Giallo  
 Tesouras Cozinha Amarelo




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 ABS                    ABS

**186000**

 210 mm

Tijeras Cocina Zurdos  
 Kitchen Scissors Left-Handed  
 Ciseaux Cuisine Gauchers  
 Forbici Cucina Mancini  
 Tesouras Cozinha Canhotos




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno       Polypropylene

**784901**

 195 mm

Tijeras Cocina Desmontable Negro  
 Kitchen Scissors Dismountable Black  
 Ciseaux Cuisine Demontable Noir  
 Forbici Cucina Smontabile Nero  
 Tesoura Cozinha Desmontável Preto




 Acero Inoxidable    Stainless Steel  
 Polipropileno       Polypropylene

**784911**

 195 mm

Tijeras Cocina Desmontable Blanco  
 Kitchen Scissors Dismountable White  
 Ciseaux Cuisine Demontable Blanc  
 Forbici Cucina Smontabile Bianco  
 Tesouras Cozinha Branco (Removível)

# Deluxe



Las tijeras de la serie Deluxe están fabricada con acero inoxidable y pueden servir para usos muy variados, como por ejemplo trabajos de costura. Tiene un diseño diferente al resto que las hace únicas.

Are manufactured from stainless steel and can be used for a wide range of applications, such as for example fabrics.

Les ciseaux de la série Deluxe sont fabriqués en acier inoxydable et peuvent être utilisés à diverses fins, telles que la couture. Il a un design différent du reste qui les rend uniques.

Le forbici della serie Deluxe sono fabbricate in acciaio inossidabile e possono essere impiegate in vari modi, come ad esempio per il taglio di tessuti. Possiedono un design diverso dal solito, che le rende uniche.

As tesouras da série Deluxe são feitas de aço inoxidável e podem ser utilizadas para uma grande variedade de fins, tais como a costura. Têm um desenho diferente que as torna únicas.



Acero Inoxidable  
Polipropileno



Acero Inoxidable  
Polipropileno



Acero Inoxidable  
Polipropileno



Acero Inoxidable  
Polipropileno



Acero Inoxidable  
Polipropileno



### 185300

200 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha

### 185301

200 mm

Tijeras Cocina  
Kitchen Scissors  
Ciseaux Cuisine  
Forbici Cucina  
Tesouras Cozinha

### 185324

200 mm

Tijeras Cocina Blanco  
Kitchen Scissors White  
Ciseaux Cuisine Blanc  
Forbici Cucina Bianco  
Tesouras Cozinha Branco

### 185900

220 mm

Tijeras Cocina Negro  
Kitchen Scissors Black  
Ciseaux Cuisine Noir  
Forbici Cucina Nero  
Tesouras Cozinha Preto

### 185901

220 mm

Tijeras Cocina Negro  
Kitchen Scissors Black  
Ciseaux Cuisine Noir  
Forbici Cucina Nero  
Tesouras Cozinha Preto



Acero Inoxidable  
Polipropileno

Stainless Steel  
Polypropylene



### 185924

220 mm

Tijeras Cocina Blanco  
Kitchen Scissors White  
Ciseaux Cuisine Blanc  
Forbici Cucina Bianco  
Tesouras Cozinha Branco



Acero Inoxidable  
ABS

Stainless Steel  
ABS



### 513500

135 mm

Tijeras Costura  
Sewing Scissors  
Ciseaux Couture  
Forbici Sartoria  
Tesouras Costura



Acero Inoxidable  
ABS

Stainless Steel  
ABS



### 516500

165 mm

Tijeras Costura  
Sewing Scissors  
Ciseaux Couture  
Forbici Sartoria  
Tesouras Costura



Acero Inoxidable  
ABS

Stainless Steel  
ABS



### 521000

210 mm

Tijeras Varios Usos  
Multi-Purpose Shears  
Ciseaux Multi Usages  
Forbici Multiuso  
Tesouras Vários Usos

# Style



Las tijeras de costura son usadas dentro del ámbito profesional de la moda y también a nivel doméstico. Su filo especial corta las telas sin dañarlas, de forma precisa y fácilmente.

Las tijeras de manicura pueden tener la punta recta o curva dependiendo del uso que se le quiera dar. Su forma está pensada para un uso cómodo durante el corte de las uñas.

Sewing scissors are used by professionals in the field of fashion as well as at home. They are specifically designed to cut specialized delicate fabrics easily and accurately without tearing.

Manicure scissors have a straight or curved tip depending on its use. Their shape is designed for easy use when cutting nails.

Les ciseaux de couture sont aussi bien utilisés par les professionnels de la mode que par le domestique. Son fil spécial doit couper les voiles sans les abîmer, d'une manière précise et facilement.

Les ciseaux de manucure peuvent avoir la pointe droite, ou courbe dépendant de l'usage que l'on veut en faire. Sa forme est pensée pour un usage commode pour la coupe des ongles.

Le forbici da sartoria sono utilizzate sia in ambito professionale quanto domestico. Il filo di queste forbici è particolarmente adatto a tagliare tessuti senza rovinarli, facilitandone il taglio perfetto.

As tesouras de costura são utilizadas na indústria da moda profissional, bem como em casa. O fio especial corta tecidos sem os danificar, com precisão e facilidade.

As tesouras de manicure podem ter uma ponta reta ou curva, dependendo do uso pretendido. A sua forma é concebida para uma utilização confortável ao cortar as unhas.





Acero Forjado  
Niqueladas

Forged Steel  
Nickel Plated



### 500600

102 mm

Tijeras Manicura Curva  
Manicure Scissors, Curved  
Ciseaux Á Ongles Lama Coyrbée  
Forbici Unghie Lama Curva  
Tesouras Manicure Curva



Acero Forjado  
Niqueladas

Forged Steel  
Nickel Plated



### 501100

102 mm

Tijeras Uñas Recta  
Nail Scissors, Straight  
Ciseaux Á Ongles Lama Droite  
Forbici Unghie Lama Diritta  
Tesouras Manicure Reta



Acero Forjado  
Niqueladas

Forged Steel  
Nickel Plated



### 502200

127 mm

Tijeras Costura Castellana  
Sewing Scissors Castellana Style  
Ciseaux de Couture Le Castillan  
Forbici sartoria Castigliana  
Tesouras Costura



Acero Forjado  
Niqueladas

Forged Steel  
Nickel Plated



### 502300

140 mm

Tijeras Costura Castellana  
Sewing Scissors Castellana Style  
Ciseaux de Couture Le Castillan  
Forbici sartoria Castigliana  
Tesoura Costura Castelhana



Acero Forjado  
Niqueladas

Forged Steel  
Nickel Plated



### 502400

152 mm

Tijeras Costura Castellana  
Sewing Scissors Castellana Style  
Ciseaux de Couture Le Castillan  
Forbici sartoria Castigliana  
Tesoura Costura Castelhana



Acero Forjado  
Niqueladas

Forged Steel  
Nickel Plated



### 504200

178 mm

Tijeras Modista  
Dressmaker Shears  
Ciseaux De Couturier  
Forbici Sarto Abiti  
Tesouras Costureira



Acero Forjado  
Niqueladas

Forged Steel  
Nickel Plated



### 504300

190 mm

Tijeras Modista  
Dressmaker Shears  
Ciseaux De Couturier  
Forbici Sarto Abiti  
Tesouras Costureira



# SAR- TENES Y CACE- ROLAS

COOKWARE  
POÊLES ET  
CASSEROLES  
PADELLE E CASSERUOLE  
FRIGIDEIRAS E TACHOS

# Thera



Descubre una serie diseñada para quien se atreva a explorar su máximo potencial. Un acabado superior que imprimirá un plus de personalidad a tus creaciones. Una experiencia insuperable.

A series designed for those who have the courage to explore their fullest potential. A superior finish which will add personality to one's creations. An unsurpassable experience.

Une gamme conçue pour tous ceux qui sont prêts à explorer tout leur potentiel. Une finition supérieure qui dotera vos créations d'un plus de personnalité. Une expérience sans pareil.

Scoprite una serie progettata per chi si arrischia a esplorare fino in fondo le proprie potenzialità. Una finitura superiore, che darà un tocco aggiuntivo di personalità alle vostre creazioni. Un'esperienza insuperabile.

Descubra uma série concebida para aqueles que se atrevem a explorar todo o seu potencial. Um acabamento superior que irá dar às suas criações um toque extra de personalidade. Uma experiência insuperável.



**718000**

 16 cm

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



**718100**

 18 cm

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



**718200**

 20 cm

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



**719800** *New*

 22 cm

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



**718300**

 24 cm

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



**718400**

 26 cm

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



**718500**

 28 cm

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



**718600**

 30 cm

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



**718700**

 24 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Casseruola  
Tacho



**718800**

 28 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Casseruola  
Tacho



**718900**

 32 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Casseruola  
Tacho



**719000**

 16 cm

Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Çaçarola



**719100**

 18 cm

Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Çaçarola



**719200**

 20 cm

Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Çaçarola



**719300**

 24 x 24 cm

Grill Antiaderente  
Non-Stick Grill  
Gril Antiadhésif  
Grill Antiaderente  
Grill Antiaderente



### 719400

 28 x 28 cm

Grill Antiadherente  
Non-Stick Grill  
Gril Antiadhésif  
Grill Antiaderente  
Grill Antiaderente



### 719500

 34 x 26 cm

Grill Antiadherente  
Non-Stick Grill  
Gril Antiadhésif  
Grill Antiaderente  
Grill Antiaderente



### 719600

 8,5 x 6,5 cm

Asas Silicona (1 par)  
Silicone Handles (1 pair)  
Poignées Silicone (1 paire)  
Manice Silicone (1 paio)  
Asas Silicone (1Par)



### 719700

 10 x 7 cm

Asas Silicona (1 par)  
Silicone Handles (1 pair)  
Poignées Silicone (1 paire)  
Manice Silicone (1 paio)  
Asas Silicone (1Par)



### 7198000 *New*

 20 / 24 cm

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

# Samoa



Libre de PFOA



Eclipse™

Hard reinforced non-stick coating



RECUBRIMIENTO  
ANTIADHERENTE



ALUMINIO  
FORJADO



FULL INDUCTION BASE

Acércate al mundo profesional culinario de la mano de esta serie creada con un diseño funcional y unas prestaciones únicas. Arrasa, deslumbra... aviva tu naturaleza. Atrévete a brillar.

Get closer to the professional culinary world with this series created with a functional design and unique features. Make a statement, dazzle... inspire yourself. Dare to shine.

Rejoignez le monde de la cuisine professionnelle avec cette gamme dotée d'une conception fonctionnelle et d'un ensemble de prestations uniques. Faites des ravages, éblouissez les vôtres... faites ressortir votre propre nature. Osez briller.

Approssimatevi al mondo dei professionisti culinari grazie a questa serie, creata in base a un design funzionale e a delle prestazioni uniche. Spiccate, sorprendete...accentuate la vostra natura. Arrischiatevi a brillare.

Aproxime-se do mundo da cozinha profissional com esta série criada com um design funcional e características únicas. Arrasa, deslumbra... anima a sua natureza. Atrava-se a brilhar.





**716010**

 18 cm

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



**716110**

 20 cm

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



**716210**

 22 cm

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



**716310**

 24 cm

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



**716410**

 26 cm

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



**716510**

 28 cm

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



**716610**

 30 cm

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



**716710**

 32 cm

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



**716810**

 16 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Casseruola  
Tacho



**716910**

 20 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Casseruola  
Tacho



**717010**

 24 cm

Cacerola  
Casserole  
Faitout  
Casseruola  
Tacho




**717110**

 28 cm

Cacerola  
Casserole  
Sauteuse  
Casseruola  
Tacho




**717210**

 16 cm  
Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Tacho




**717310**

 20 cm  
Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Tacho




**717410**

 28 x 28 cm  
Grill Antiadherente  
Non-Stick Grill  
Gril Antiadhésif  
Grill Antiaderente  
Grelhador Antiaderente




**717510**

 28 cm  
Wok Antiadherente  
Non-Stick Wok  
Wok Anti-Adhesive  
Wok Antiaderente  
Wok Antiaderente



**717810 *New***

 20-24 cm  
Set de sartenes  
Frying pan set  
Set poêle  
Set 2 Padelle  
Set 2 frigideiras

# Kaula



Libre de PFOA



QuanTanium™  
Titanium-reinforced non-stick coating



RECUBRIMIENTO  
ANTIADHERENTE



ALUMINIO  
FORJADO



Es el momento de dejarte llevar. Enciende tu chispa con esta serie diseñada para que te muevas con soltura en el mundo de la cocina. Destapa tu pasión.

It's time to let yourself go. Ignite your spark with this series designed to make you feel right at home in the world of amateur cooking. Unleash your passion.

Le moment est venu de vous laisser aller. Faites briller votre étincelle avec cette gamme conçue pour vous sentir à l'aise dans l'univers de la cuisine amateur. Dévoilez votre passion.

È il momento di lasciarsi andare. Accendete la vostra scintilla, grazie a questa serie progettata per muoversi disinvoltamente nel mondo della cucina. Fate esplodere la vostra passione.

É tempo de se deixar levar. Acenda a sua faísca com esta série concebida para que se mova com facilidade no mundo da cozinha. Liberte a sua paixão.



**714000**

 18 cm

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



**714100**

 20 cm

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



**714200** *New*

 22 cm

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



**714300**

 24 cm

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



**714400** *New*

 26 cm

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



**714500**

 28 cm

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



**714600** *New*

 30 cm

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



**714900**

 20 cm

Cacerola  
Casserole  
Sauteuse  
Casseruola  
Tacho



**715000**

 24 cm

Cacerola  
Casserole  
Sauteuse  
Casseruola  
Tacho




**715100**

 28 cm

Cacerola  
Casserole  
Sauteuse  
Casseruola  
Tacho




**715200**

 16 cm  
Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Tacho



**715300**

 20 cm  
Cazo  
Sauce Pan  
Casserole  
Padella  
Tacho




**715400**

 28 X 28 cm  
Grill Antiadherente  
Non-Stick Grill  
Gril Antiadhésif  
Grill Antiaderente  
Grill Antiaderente




**715500**

 28 cm  
Wok Antiadherente  
Non-Stick Wok  
Wok Anti-Adhesive  
Wok Antiaderente  
Wok Antiaderente



**715800** *New*

 20 -24 cm  
Set de sartenes  
Frying pan set  
Set poêle  
Set 2 Padelle  
Set 2 frigideiras



# A- CCE- SO- RIOS

ARCOS®

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ACCESSORI  
ACESSÓRIOS

LA LUZ  
2018  
VALPINCIA





 Aleación de Zinc Zinc Alloy

**603000**

 160 mm

Cascanueces  
Nut & Sea Food Cracker  
Casse Noix  
Schiaccianoci  
Quebra-Nozes



 Aleación de Zinc Zinc Alloy

**603400**

 195 mm

Sacacorchos  
Corkscrew  
Tire Bouchon  
Cavatappi  
Saca-Rolhas



 Aleación de Zinc Zinc Alloy

**603500**

 190 mm

Prensa Ajos  
Garlic Press  
Presse Ail  
Spremiaglio  
Espresmedor de Alhos



 Aleación de Zinc Zinc Alloy

**603600**

 190 mm

Abrelatas  
Can Opener  
Ouvre Boite  
Aprilattine  
Abridor de latas



 ABS Aleación de Zinc ABS Zinc Alloy

**604100**

Sacacorchos  
Corkscrew  
Tire Bouchon Prof.  
Cavatappi  
Saca-Rolhas



 Aleación de Zinc Zinc Alloy

**604500**

Juego 5 Pzas.  
5 Pc. Set  
Jeu 5 Pièces  
Set 5 Pezzi  
Jogo Gadgets



 ABS ABS

**604600**

Sacacorchos Elec.  
Elec. Corkscrew  
Tire Bouchon Prof. Elec.  
Cavatappi Elec.  
Saca-Rolhas Eléctrico



 ABS Aleación de Zinc + Elastómero  ABS Zinc Alloy + Elastomer

**604700**

Sacacorchos  
Corkscrew  
Tire Bouchon Prof.  
Cavatappi  
Saca-Rolhas



 Acero Inoxidable - ABS Stainless Steel - ABS

**604900**

Sacacorchos Elec.  
Elec. Corkscrew  
Tire Bouchon Prof. Elec.  
Cavatappi Elec.  
Saca-Rolhas Eléctrico



 ABS Aleación de Zinc  ABS Zinc Alloy

**607500**

Sacacorchos  
Corkscrew  
Tire Bouchon Prof.  
Cavatappi  
Saca-Rolha



**683200**

 500 x 280 x 181 mm

Soporte Jamón Pino Lacado  
Ham Holder Laquered Pine  
Griffe à Jambon Pin Laqué  
Supporto Prosciutto PinoLaccato  
Suporte Presunto Pinho Lacado



Madera de Pino Lacada en Color Caoba Mahogany Coloured Pine Lacquered Wood  
Herrajes Metálicos Metallic Ironworks



**683300**

 500 x 280 x 181 mm


Soporte Jamón Pino Lacado  
Ham Holder Laquered Pine  
Griffe à Jambon Pin Laqué  
Supporto Prosciutto Pino Laccato  
Suporte Presunto Pinho Lacado



Madera de pino Lacada en Color Natural Natural Colour Lacquered Pine Wood  
Herrajes Metálicos Metallic Ironworks



**693900**

 530 x 386 x 190 mm

Soporte Jamón  
Ham Holder  
Griffe à Jambon  
Supporto Prosciutto  
Suporte Presunto Cozinha



Polietileno PE-500 Polyethylene PE-500  
Acero Inoxidable AISI-304 AISI-304 Stainless Steel



**793100**

Ø 260 mm  
Portarrollos Cocina Paper Towel Holder  
Porte Rouleau Papier  
Portarrotoli  
Porta-Rolos



Acero Inoxidable - ABS Stainless Steel - ABS



# RE- PUES- TOS

SPARE PARTS  
PIÈCES DE RECHANGE  
PEZZI DI RICAMBIO  
PEÇAS DE REPOSIÇÃO



**71601**

Espiral para 604100  
Spiral for 604100  
Spirale pour 604100  
Spirale per 604100  
Parafuso para Saca-Rolhas 604100



**71603**

Tornillo para 516500-513500  
Screw for 516500-513500  
Vis pour 516500-513500  
Vite per 516500-513500  
Parafuso para Tesouras 516500-513500



**71604**

Tornillo para 521000  
Screw for 521000  
Vis pour 521000  
Vite per 521000  
Parafuso para Tesouras 521000



**71605**

Tornillo para 539000  
Screw for 539000  
Vis pour 539000  
Vite per 539000  
Parafuso para Tesouras 539000



**71606**

Muelle para 539000  
Pring for 539000  
Ressort pour 539000  
Molla per 539000  
Mola para Tesouras 539000



**71607**

Juego para 610100-610000  
Set for 610100-610000  
Jeu pour 610100-610000  
Gioco per 610100-610000  
Lâminas para Afiadores  
610100-610000



**71608**

Cuchillas para 791800  
Saw Spare Blades for 791800  
Lames pour 791800  
Lama Segar per 791800  
Lâmina Serra Carniceiro para 791800



**71612**

Banda grano grueso sin rodillo para  
afilador electrico 610500  
Coarse belt without wheels for  
electric sharpener 610500  
Bande gros grains sans rouleau pour  
aiguseur 610500  
Nastro grana grossa senza rollino  
per affilatore elettrico 610500  
Banda (sem rolos) grão 80 (grosso) para  
afiador elétrico 610500



**71613**

Banda grano fino sin rodillo para  
afilador electrico 610500  
Fine Belt without wheels for  
electric sharpener 610500  
Bande grains fins sans rouleau pour  
aiguseur 610500  
Nastro grana fine senza rollino per  
affilatore elettrico 610500  
Banda (sem rolos) grão 100 (médio)  
para afiador elétrico 610500



**71616**

Muela Afilar ref.610700  
Grinding Wheel for item 610700  
Meule d'affûtage pour ref. 610700  
Mola Da Affilare per art. 610700  
Mó de Afiar 610700



**71617**

Tuerca palometa para sierra carnicero  
791800  
Vingnut for butcher saw 791800  
Ecrou papillon pour scie boucher 791800  
Galletto per sega macellaio 791800  
Porca de asas para serra talho 791800



**71618**

Cuchillas para 791800  
Saw Spare Blades for 791800  
Lames pour 791800  
Lama Segar per 791800 (model 2010)  
Lâmina serra carnicero para 791800



### 71620

Pincho Metálico para Soporte  
Jamoneo modelo 693100  
Metallic Nail for Ham Holder 693100  
Accroche Métallique pour support  
jambon ref. 693100  
Chiodo Metallico per supporto  
Prosciutto modello 693100  
Espeto Metálico para Suporte de Presunto  
693100



### 71626

Bandas grano fino con rodillo para afilador  
electrico ref. 610500  
Fine Belts with wheels for electric  
sharpener ref. 610500  
Bandes grains fins avec rouleau pour  
aiguiser ref 610500  
Nastri grana fine con rollino per affilatore  
elettrico art. 610500  
Bandas rolo grão fino para afiador  
elétrico 610500



### 71627

Pomo Portarollos  
Papertowel Holder Knob  
Bouton Porte-Rouleau  
Pomello portarotolo  
Botão Porta-rolos



### 71630

Cargador Sacacorchos ref. 604600  
Corkscrew Charger Item 604600  
Chargeur Tire-bouchon ref. 604600  
Caricatore Cavatappi ref. 604600  
Carregador Sacca-Rolhos ref. 604600



### 71632

Juego 4 Hilos para ref. 795100  
4 Wires Set for Item 795100  
Set 4 Fils pour ref. 795100  
Set 4 Filetti per art. 795100  
Jogo de 4 Fios para ref. 795100



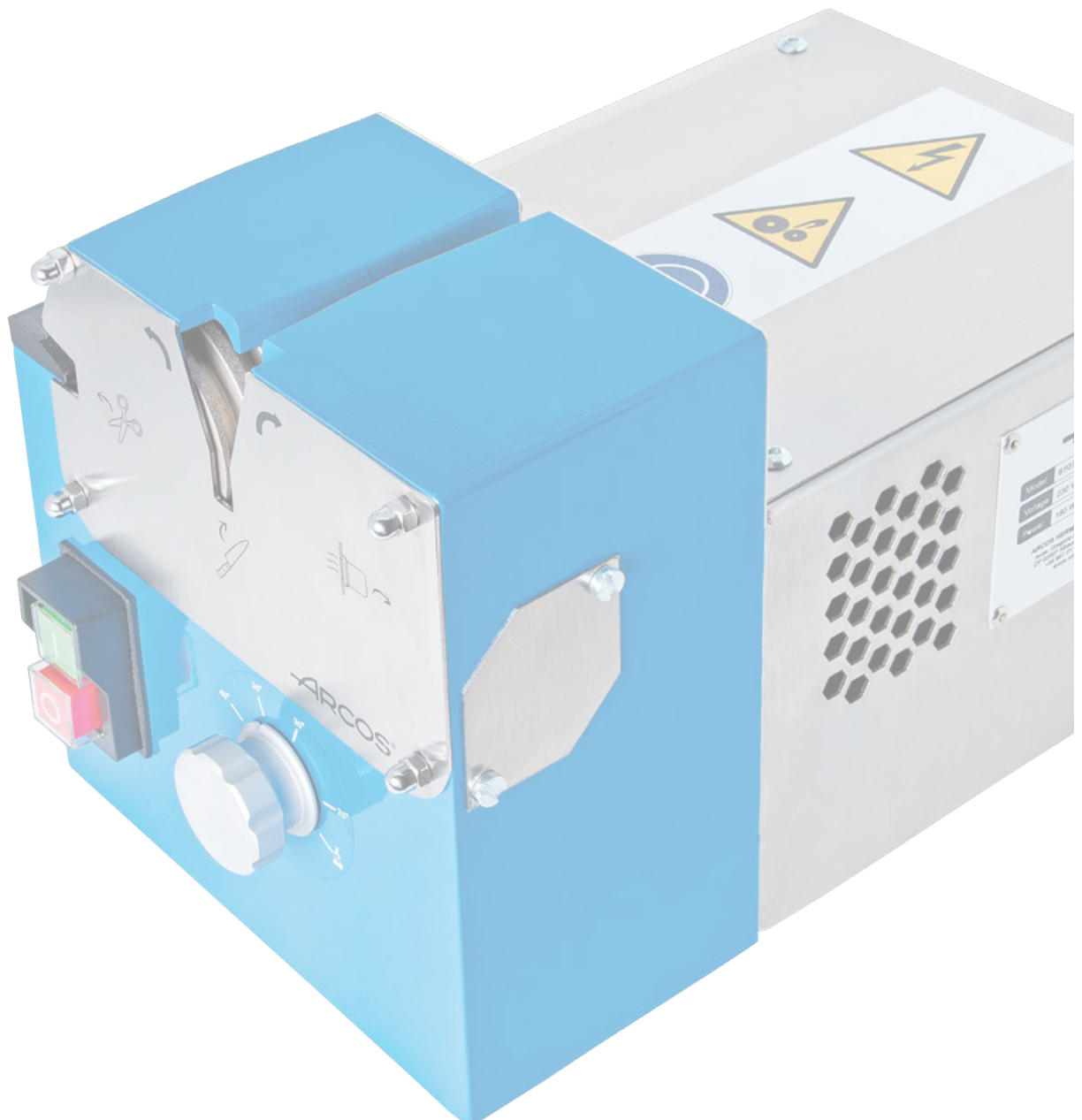
### 71633

Juego 4 Hilos para ref. 795000  
4 Wires Set for Item 795000  
Set 4 Fils pour ref. 795000  
Set 4 Filetti per art. 795000  
Jogo de 4 Fios para ref. 795000



## 71634

Muela Afilar ref. 603900  
 Grinding Wheel for item 603900  
 Meule d'affûtage pour ref. 603900  
 Mola Da Affilare per art. 603900  
 Mó de Afiar ref. 603900







**75251**

Correa Marrón para 615000  
Brown Strap for 615000  
Courroie Marrone pour 615000  
Correggia Marrone per 615000  
Correia Castanha para ref. 61500



**75252**

Correa Verde para 615100  
Green Strap for 615100  
Courroie Verte pour 615100  
Correggia Verde per 615100  
Correia Verde para ref. 615100



**75253**

Correa Blanca para 615200  
White Strap for 615200  
Courroie Blanche pour 615200  
Correggia Bianca per 615200  
Correia Branca para ref. 615200



**75254**

Correa Roja para 615300  
Red Strap for 615300  
Courroie Rouge pour 615300  
Correggia Rossa per 615300  
Correia Vermelha para ref. 615300



**75255**

Correa Azul para 615400  
Blue Strap for 615400  
Courroie Bleu pour 615400  
Correggia Azzurra per 615400  
Correia Azul para ref. 615400



**75256**

Correa Naranja para 615500  
Orange Strap for 615500  
Courroie Orange pour 615500  
Correggia Arancia per 615500  
Correia Laranja para ref. 615500



# in- for- ma- ción

INFORMATION  
INFORMATION  
INFORMAZIONI



## 1 / PUNTA / TIP / POINTE / PUNTA

Extremo puntiagudo del cuchillo / Pointed end of the knife / Extrême pointe du couteau / Punto estremo finale del coltello

## 2 / HOJA / BLADE / LAME / LAMA

Lámina generalmente de acero, que constituye la parte cortante de un cuchillo / Usually made from a sheet of steel / Lame généralement en acier qui constitue la partie coupante d'un couteau / Lamina generalmente in acciaio, che costituisce la parte tagliente del coltello

## 3 / FILO / CUTTING EDGE / FIL / FILO

Borde afilado de la hoja del cuchillo. Este filo puede ser: Filo Simple - Filo Doble - Filo Sierra - Filo Alveolos / Sharp edge of the blade of the knife. The edge can be: Single Edge - Double Edge - Serrated edge - Hollow edge / Bord affilé de la lame. Le fil pourra être: simple fil-double fil- fil cranté - fil alvéolé / Parte o bordo affilato della lama del coltello, che può essere: Filo semplice - doppio filo - seghettatura-filo ad alveoli /

## 4 / RECAZO / BACK / DOS / DORSO

Parte opuesta al filo del cuchillo / The back of the knife / Partie opposée au fil / Parte opposta al filo della lama del coltello

## 5 / DEFENSA / DEFENSE / LA GARDE / DIFESA

Tope que ofrece mayor seguridad durante el corte / Near the bottom of the bolster. Shields the hand during the cutting process / Le butoir offre une plus grande sécurité durant la coupe / Bordo accanto alla lama che offre maggior sicurezza durante il taglio

## 6 / VIROLA / BOLSTER / VIROLE / BILANCIATURA

Parte de unión entre la hoja y el mango, con la que se equilibra el cuchillo / The end of the blade that extends into the handle. Balances the knife / Partie de liaison entre la lame et le manche / Parte di unione fra la lama e il manico che serve per equilibrare il coltello

## 7 / CACHAS / SCALES / COTES / GUANCETTE

Se denominan así las dos partes que forman el mango / Attached to the tang to form the handle / Ce sont les 2 parties qui sont de part et d'autre du manche / Sono così denominate le due parti che unite formano il manico.

## 8 / REMACHES / RIVETS / RIVETS / RIVETTI

Unen el mango a la espiga completamente / Connects the handle to the tang / Unissent les cotes et la soie complètement / Uniscono completamente il manico alla spiga del coltello .

# CON- SE- JOS

## TIPS

## CONSEILS

## CONSIGLI

### CONSEJOS DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

- 01| Lave los cuchillos inmediatamente después de su uso. Evite el contacto prolongado con restos de alimentos.
- 02| Emplee un detergente neutro o poco alcalino
- 03| No use lejía, sosa o detergentes que contengan cloro o cloruros libres pues corroen el acero o comen el brillo original.
- 04| Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos así como limpiadores metálicos o sintéticos.
- 05| En el lavavajillas coloque los cuchillos con las hojas hacia abajo, en cestos separados del resto de la vajilla y la cubertería, así evitará cualquier roce.
- 06| No deje los cuchillos sumergidos de forma prolongada en agua, sobre todo si se trata de aguas duras o salinas que afectan al metal.
- 07| Seque inmediatamente los cubiertos con paños suaves y absorbentes.
- 08| El secado del lavavajillas, normalmente no es suficiente para evitar la corrosión.
- 09| Termine de secar las piezas después del ciclo de secado con un paño.
- 10| Procure no dejar mucho tiempo la cubertería en el interior del lavaplatos.

### TIPS FOR USE AND MAINTENANCE

- 01| Wash knives immediately after use. Avoid prolonged contact with leftover food.
- 02| Use a neutral or slightly alkaline detergent
- 03| Do not use bleach, soda or detergents containing chlorine or chlorides ions because they rust the steel and cause it to lose its shine.
- 04| Avoid rubbing your knives with abrasive products, cloths, and metallic or synthetic cleaners.
- 05| If you use a dishwasher, place your knives in with the blades facing down and in separate containers from the rest of your cutlery to avoid scratching.
- 06| Avoid leaving your knives submerged in water for long periods of time, especially in hard or saline water which can affect metals.
- 07| Dry immediately with soft, absorbent cloth.
- 08| Leaving your knives to dry in the dishwasher is not recommended.
- 09| Dry your cutlery immediately with a soft and absorbent cloth
- 10| Do not to leave your cutlery in the dishwasher for long periods of time.

### CONSEILS D'UTILISATION

- 01| Laver les couteaux immédiatement après leur utilisation afin d'éviter un contact prolongé avec des aliments.
- 02| Utiliser un détergeant neutre et peu alcalin.
- 03| Ne pas utiliser de l'eau de javel, de la soude ou des détergents qui contiennent du chlore qui peuvent attaquer l'acier et enlever le brillant original.
- 04| Eviter de frotter les lames avec des pailles de fer.
- 05| Dans le lave vaisselle, disposer les lames de couteaux vers les bas dans le panier et en les séparant des autres couverts afin de ne pas se blesser.
- 06| Ne pas laisser les couteaux tremper longuement dans de l'eau, surtout si ce sont des eaux dures ou salines.
- 07| Sécher immédiatement les couteaux avec des torchons doux et absorbants.
- 08| Le séchage en lave vaisselle, normalement n'est pas suffisant pour éviter la corrosion.
- 09| Finir de sécher les pièces après un cycle de séchage avec un torchon.
- 10| Ne pas laisser les couteaux longtemps à l'intérieur du lave vaisselle.

### CONSIGLI PER IL MIGLIOR UTILIZZO E MANTENIMENTO DEL COLTELLO

- 01| Lavate i coltelli immediatamente dopo l'utilizzo e non lasciateli a lungo a contatto con gli alimenti.
- 02| Utilizzate un detersivo non molto aggressivo.
- 03| Non usare detergenti che contengano cloro o cloruri che possono determinare la corrosione e la perdita della lucentezza del coltello.
- 04| Evitate di sfregare i coltelli con altri oggetti inox, come pulitori metallici etc.
- 05| Collocare i coltelli nella lavastoviglie con la punta della lama rivolta verso il basso, ed in un cesto separati dalle altre stoviglie.
- 06| Non lasciare i coltelli a lungo bagnati, soprattutto se si tratta di acqua salina.
- 07| Asciugare il piu' presto possibile i coltelli con un panno.
- 08| L'asciugatura della lavastoviglie normalmente non è sufficiente.
- 09| Ripassate in seguito il coltello con un panno asciutto.
- 10| Abbiate cura di non lasciare i coltelli a lungo nella lavastoviglie.



# ARCOS®

La empresa se reserva el derecho a cualquier modificación / The company reserves the right to any modification  
L'entreprise se réserve le droit à toutes modifications / La ditta si riserva di apportare qualsiasi modifica al presente catalogo che venga ritenuta necessaria  
Компания оставляет за собой право вносить любые изменения