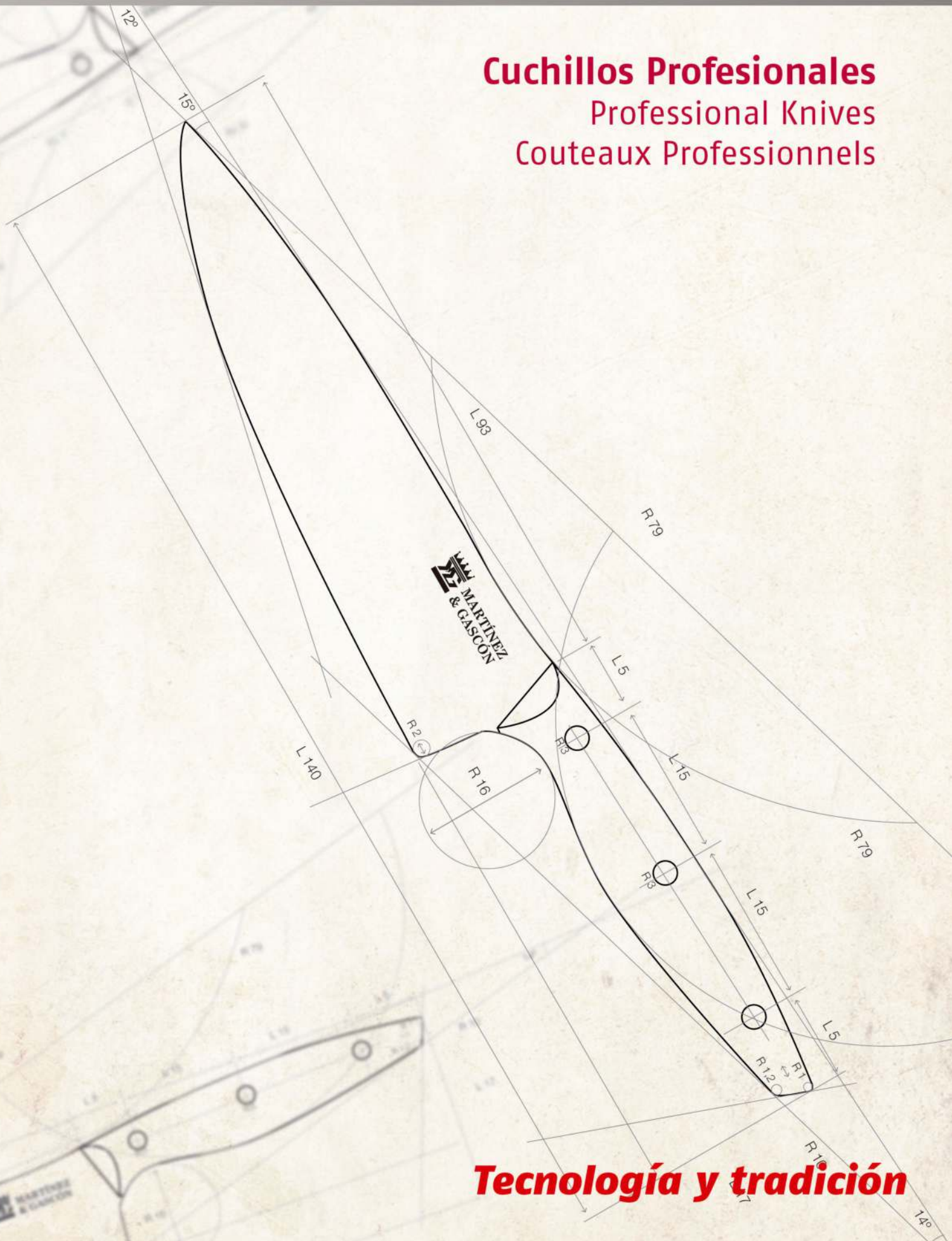


**Cuchillos Profesionales**  
Professional Knives  
Couteaux Professionnels



**Tecnología y tradición**





AUSTRALIA  
AUSTRIA  
CANADA  
CHILE  
CHINA  
DUBAI  
E.E.U.U.  
FINLANDIA  
FRANCIA

HOLANDA  
IRLANDA  
ISLANDIA  
ISRAEL  
ITALIA  
JAPÓN  
KAZAJISTÁN  
LIBIA  
MARRUECOS

MÉXICO  
NORUEGA  
POLONIA  
RUMANIA  
RUSIA  
SANTO DOMINGO  
SERVIA  
U.K.  
URUGUAY



**MARTÍNEZ  
& GASCÓN**

CUCHILLOS PROFESIONALES DESDE 1945  
PROFESSIONAL KNIVES SINCE 1945



## PRESENTACIÓN

*Es una satisfacción para nosotros poder ofrecerles en este catálogo la gama completa de nuestros fabricados. Ello es fruto del esfuerzo y cooperación de todo nuestro personal, que queriendo estar en primera línea del mercado, ha ampliado nuestros diseños y los ha recogido en estas páginas, facilitándoles una total información con la comodidad de un fácil manejo, garantizando al tiempo la máxima la calidad, tanto en materiales como en acabados.*

*Martínez & Gascón S.A. es una empresa familiar española, dedicada a la fabricación de cuchillos para profesionales, con experiencia desde 1945 donde actualmente ya trabaja la tercera generación. En su larga trayectoria como fabricante y gracias a los consejos del consumidor profesional, se han ido creando nuevos productos innovadores para mejorar y facilitar el trabajo de cocineros, carniceros, charcuteros etc. En nuestra empresa se mezcla la sabiduría y la experiencia de profesionales de más de 25 años en el sector con jóvenes empleados, con nuevas técnicas de fabricación.*

*Todos los cuchillos de nuestras series, han sido estudiados minuciosamente para obtener el mejor resultado posible en cuanto a equilibrio y balanceo, y ergonomía en la sujeción. Siempre antes de sacar un producto o una serie al mercado es probada y aceptada por nuestros amigos profesionales del sector al que va dirigido.*

---

*It is a great pleasure for us to offer you a complete range of our products in this catalogue. It is the result of effort and cooperation from all our personnel who, wishing to be at the head of the market, have extended our range of designs and collected them in these pages providing full information at hand and, at the same time, assuring maximum quality both in raw materials and finish.*

*Martínez & Gascón, S.A. is a spanish family business manufacturer of knives for professional people with over 60 years of experience, where nowadays the third generation is working. Thanks to its long tradition as a manufacturer and the professional consumers' advices, we have created new innovative products so that cooks, butchers etc. can do their job easier. In our company wisdom and experience from 25 years old experience in the field and young employees is mixed, with new manufacture techniques.*

*All the knives in our series have been seriously studied, so that you can get the best result possible in balance and swinging matters and ergonomics fastening. Before releasing a product or a series, they are always tested by our professional friends working in the target field.*

---

*C'est une satisfaction pour nous pouvoir vous offrir ce catalogue où vous trouverez la gamme complétée de notre production. Celle-ci est le résultat de l'effort et coopération de tout notre personnel, qui désirant être en première ligne du marché a augmenté et diversifié nos produits et vous les offre au travers de ces pages faciles à manier désirant vous faciliter une totale information, et en vous garantissant en même temps la maillure qualité des aciers employés comme le finissage de nos produits manufacturés.*

*Martinez & Gascon S.A. est une entreprise familiale Espagnole professionnelle fabricant couteaux ayant une expérience depuis 1945, où actuellement travaille avec la troisième génération. Dans sa longue carrière en tant que fabricant et grâce aux conseils des consommateurs professionnels ont été créés de nouveaux produits innovants pour améliorer et faciliter le travail des cuisiniers, bouchers, etc. Dans notre société se mélange la sagesse et l'expérience de professionnels, plus de 25 ans dans l'industrie et de jeunes salariés ayant les nouvelles techniques de fabrication.*

*Tous nos couteaux de série ont été soigneusement étudiés afin d'obtenir le meilleur résultat possible sur l'équilibre, balancement, prise en main ergonomique. Toujours avant de lancer un produit ou une série sur le marché, celui ci est prouvée et acceptée par nos amis professionnels de l'industrie ciblée.*



Los materiales de nuestros productos son los siguientes:

### HOJAS DE CUCHILLOS

Todas las hojas de cuchillos de Martínez y Gascón están fabricadas con acero inoxidable Molibdeno-Vanadio de alta calidad. Valoraciones medias: C 0,6 Cr 14 Mo 0,5 Va 0,15. El Molibdeno es un elemento que aumenta la profundidad de endurecimiento del acero, así como su resistencia al impacto. También es este elemento el que mejora la resistencia del acero a bajas temperaturas y a la corrosión. El Vanadio facilita la formación de grano pequeño y reduce la pérdida de resistencia durante el templado, aumentando por lo tanto la capacidad de endurecimiento. Aunque todos los cuchillos comparten un proceso de fabricación complejo, hay que hablar más detenidamente del cuchillo forjado. El cuchillo parte de una barra de acero que a base de golpes con unas prensas gigantes le van dando la forma deseada, por lo tanto, el grosor del cuchillo como la densidad del acero que tiene, es mucho mayor que en un cuchillo de lámina. La dureza se mide mediante el ensayo Rockwell (HRC) y sirve para determinar el grado de dureza de los materiales, en el ensayo se mide la profundidad de penetración sobre la superficie del acero. En materiales duros se utiliza un cono de diamante de 130º de ángulo en el vértice, con una carga inicial de 10 kg y una carga principal de 140 kg. la dureza de todos nuestros cuchillos son de +-54º / 56º.

### MANGOS DE CUCHILLOS

Los materiales utilizados para hacer los mangos son POM, Mikarta y composición de Polipropileno. POM (polioximetileno), es la aleación de varios materiales plásticos usados en cuchillos de alta gama debido a su enorme resistencia a altas temperaturas y a la corrosión. Mikarta, se trata de un material estratificado, que proviene de la unión de diferentes resinas fenolicas-melaminicas, y tela de lino, sometidas a presiones elevadas y temperaturas de aproximadamente 135º-140º, obteniendo así un peso específico aproximado (densidad) de 1,45 gr/cm<sup>3</sup>. La combinación de la tela y resinas que conforman este maravilloso material, lo convierten en un producto muy estable, duro, brillante y resistente al lavavajillas doméstico, muy recomendable para uso y disfrute en la cocina. Polipropileno. Varios puntos fuertes lo confirman como material idóneo para muchas aplicaciones, baja densidad, alta dureza y resistencia a la abrasión, buena resistencia al calor y excelente versatilidad. Es un producto inerte y totalmente reciclable.

### AMOLADO

Se rebaja el espesor de la hoja para proceder seguidamente al afilado. Proceso muy importante que proporciona la calidad de corte. Desde julio de 2005 contamos con un proceso innovador de amolado y glaseado en frío, siendo pioneros en España, aportando a los cuchillos la ventaja de no alterar el temple en el proceso de terminación.

---

Materials used in our products are:

### BLADE KNIVES

Every blade in our knives is made with high quality stainless steel Molybdenum-Vanadium. steel composition: c 0.6 cr 14 Mo 0.5 Va 0.15. Molybdenum is an element which increases the hardness depth in the steel and its impact resistance. This element increases the steel resistance at low temperatures and the corrosion resistance. Vanadium facilitates the thin grain and reduces the loss of resistance during the temper, increasing the hardness capacity. Though all the knives have a complex manufacture process, the forged knife deserves special mention. At the beginning this knife starts from a stainless bar that is hit by giant presses, giving the wished shape, so the thickness of the knife and the density of the steel is much higher than a laminated blade. Hardness is measured by the Rockwell assay (HRC). In this assay, the penetration depth on the steel surface is measured. In hard materials a diamond 130º angle cone is used, with 10 kg of starting load and a main load of 140 kg. the hardness of all of our knives is +- 54º / 56º.

### HANDLE OF KNIVES

Materials used in handles are POM, Mikarta and composition of Polypropylene. POM (polyoxymethylene), plastic materials alloy

used in top of line knives due to its huge resistance to corrosion and high temperatures. Mikarta, it is a stratified material, which comes from different phenolic/melamine resins and linen cloth, at high pressures and temperatures around 135-140º C, getting a specific weight (density) of 1,45 g/cm<sup>3</sup>. The combination of the cloth and the resins which form this wonderful material, converts it into a very stable, hard and brilliant product, resistant in the dishwasher, so it is suitable for the use and enjoyment in the kitchen. Polypropylene. This material has got properties which make polypropylene an ideal material for many applications, such as low density, high toughness, good heat and graze resistance, excellent versatility. It is an inert product, 100 % recycling.

### GRINDING

The thickness of the blade is diminished and then it is sharpened. This process is really important, because it provides quality to the cut. Since July 2005 we make an innovative process: grinding and glazing at cold temperatures; it is an advantage, because the temple is not affected in the finishing process. We are the pioneer in Spain.

---

Les matières premières de nos produits sont les suivantes:

### LAMES DE COUTEAUX

Toutes les lames des couteaux Martínez y Gascón sont faites en acier inoxydable. Molybdène-vanadium de qualité élevée. composition de notre acier: c 0.6 cr 14 Mo 0.5 Va 0.15. Le molybdène est un élément qui augmente la profondeur de durcissement de la résistance de l'acier et de l'impact. Cet élément améliore la résistance de l'acier pour travail effectué à basse température et résistance à la corrosion. Vanadium facilite la formation de petits grains et réduit la perte de résistance lors de la trempe, ce qui augmente la capacité de durcissement de l'acier. Bien que tous les couteaux partagent un procédé de fabrication complexes, nous devrions parler davantage de la série: couteau forgé. Le couteau part d'une barre en acier aplatis par une presse géante qui lui donne la forme souhaitée, si l'épaisseur de la lame comme la densité de l'acier est bien supérieure à une lame couteau laminé. La dureté est mesurée par des essais Rockwell (HRC) et utilisée pour déterminer la dureté des matériaux. Le test mesure la profondeur de pénétration sur la surface de l'acier. Dans les matériaux durs s'utilise une pointe de diamant de 130º d'angle à l'apex, avec une charge initiale des 10 kg et 140 kg de charge principale. la dureté de tous nos couteaux sont de +-54º / 56º.

### MANCHE DE NOS COUTEAUX

Les matériaux utilisés pour faire les manches sont en POM et Mikarta ou polypropylène. POM (polyoxyméthylène), alliage de différents matériaux plastiques utilisés dans les couteaux haut de gamme en raison de sa forte résistance aux hautes températures et la corrosion, Mikarta, il s'agit d'un matériel en couches qui vient de l'union de différentes résines composés phénoliques / mélamine, et en tissu (Linus), soumis à des pressions et des températures élevées de l'ordre de 135/140º, on obtient ainsi une densité approximative spécifique (densité) 1,45 g/cm<sup>3</sup>. La combinaison de tissu et de résines composant ce merveilleux matériel, le converti en un produit très stable, dur, brillant et domestiques pour le lave-vaisselle, sûr, très recommandé pour l'utilisation et satisfaction dans la cuisine. Polypropylène: Plusieurs points forts ont confirmé que ce matériel approprié pour de nombreuses applications, de faible densité, la dureté élevée et résistance à l'abrasion, bonne résistance thermique, une excellente polyvalence. Est un matériel inerte, entièrement recyclable.

### MEULAGE

Il diminue l'épaisseur de la lame pour faciliter l'affûtage. Très important procédé qui assure la qualité de la coupe. Depuis Juillet 2005, nous avons eu un procédé d'innovation, en glaçage et meulage à froid en Espagne nous sommes les pionniers en coutellerie. Ceci donne l'avantage de ne pas modifier les températures de trempes dans les procédés d'achèvement.



# ÍNDICE

## **A MACHETAS PARA PROFESIONALES**

**Pág. 5**

PROFESSIONAL CLEAVERS  
HACHES POUR PROFESSIONNELS

## **B CUCHILLOS CARNICERO Y CHARCUTERO**

**Pág. 17**

PROFESSIONAL COOK'S KNIVES  
COUTEAUX COUISINIERS PROFESSIONNELS

## **C CUCHILLOS COCINA FORJADO**

**Pág. 35**

FORGED KITCHEN KNIVES  
COUTEAUX COUISINE FORGÉ

## **D SERIE ANTIADHERENTE PROFESIONAL**

**Pág. 43**

SERIES PROFESSIONAL ANTIADHERENT  
UNE SÉRIE ANTIADHÉSIVE PROFESSIONNELLES

## **E CUCHILLOS DE COCINA**

**Pág. 53**

KITCHEN KNIVES  
COUTEAUX DE COUISINE

## **F PORTACUCHILLOS**

**Pág. 71**

KNIVES HOLDER  
PORTE-COUTEAUX

## **G PASTERÍA Y UTENSILIOS**

**Pág. 83**

PASTRY AND IMPLEMENT  
PATISSERIE ET UTENSILES



Castilla-La Mancha  
Consejería de Salud y Bienestar Social  
Dirección General de Salud Pública  
Avda. de Francia, 4 - C.P. 45071 Toledo

1/1

**REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS**

1	<b>NOMBRE O RAZÓN SOCIAL</b> MARTINEZ Y GASCÓN, S.A.	<b>D.N.I. / C.I.F.</b> A02069466
2	<b>DOMICILIO SOCIAL (Calle, plaza, n.º, etc.)</b> CTRA. DE ALBACETE, S/N	
	<b>LOCALIDAD</b> MADRIGUERAS	<b>PROVINCIA</b> ALBACETE
		<b>COD. POSTAL</b> 02230
3	<b>ACTIVIDAD DE LA INDUSTRIA</b> FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION DE METALES Y ALEACIONES	
4	<b>DOMICILIO INDUSTRIAL (Calle, plaza, n.º, etc.)</b> CTRA. DE ALBACETE, S/N	
	<b>LOCALIDAD</b> MADRIGUERAS	<b>PROVINCIA</b> ALBACETE
		<b>COD. POSTAL</b> 02230
5	<b>CLAVE</b> 39	<b>CATEGORIA/ACTIVIDAD</b> 0108
		<b>RGSA</b> 39.03457/AB

Visto el expediente de solicitud de Convalidación de Autorización y Registro Sanitario, formulado por el interesado, previos los informes técnicos preceptivos, de conformidad con lo dispuesto en los RR.DD. 331/82 y 1712/91 y demás disposiciones legales vigentes, queda convalidada la autorización e inscritos en el citado registro, con las condiciones que al dorso se expresan.

Toledo, 17 de Marzo de 2010  
LA JEFE DE SECCIÓN DE HIGIENE ALIMENTARIA Y SANIDAD ALIMENTARIA

Maria José Sánchez Sánchez

**BUREAU VERITAS**  
Certification

**Certificación**  
Certification

Concedida a / Awarded to  
**MARTÍNEZ Y GASCÓN SA**

CTRA ALBACETE SN  
02230 MADRIGUERAS  
SPAIN

**Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma:**  
Bureau Veritas certify that the Management System has been audited and found to be in accordance with the requirements of standard:

**NORMA / STANDARD**  
**ISO 9001:2008**

**El Sistema de Gestión se aplica a:**  
Scope of certification:

**DISEÑO Y FABRICACIÓN DE CUCHILLERÍA. COMERCIALIZACIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA.**  
DESIGN AND PROFESSIONAL KNIVES MANUFACTURER. SALES OF KITCHEN UTENSILS.

**Número del Certificado**  
Certificate Number: **ES069122-1**

**Aprobación original:**  
Original approval date: **27/04/2016**

**Certificado en vigor:**  
Effective date: **27/04/2016**

**Caducidad del certificado:**  
Certificate expiration date: **14/09/2016**

Directora de Certificación / Certification Manager

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación. This certificate is valid, subject to the general and specific terms and conditions of certification services.

Entidad de Certificación / Certification Body: Bureau Veritas Iberia S.L.  
C/ Valparaiso Primera 22-34, Edificio Cucha, Pol. Ind. La grapa, 28188 Alcobendas - Madrid, Spain

## CERTIFICACIONES

Martínez & Gascón S.A. siempre ha dedicados todos los esfuerzos a la fabricación de productos de alta calidad, mediante la mezcla de la automatización de los procesos y el gran equipo humano que forman nuestros empleados, que confieren un acabado "premium" en todos nuestros productos. El certificado ISO 9001:2008 acredita el diseño y la fabricación de todos nuestros productos. Disponemos de Registro sanitario (39.03457/AB) y cumplimos la norma ISO 8442-1 "Materiales y artículos en contacto con productos alimentarios. Cuchillería y cubertería de mesa".

Nuestra gama incorpora colores para el cumplimiento de la norma HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control) que sirve para identificar peligros y evaluar riesgos con el fin de controlarlos evitando así la contaminación cruzada de los alimentos y estableciendo la pertinente trazabilidad.

Martínez & Gascon S.A. has always dedicated all efforts to manufacture high quality products, by mixing automation of processes and the great team that formed our employees, which confer a "premium" finish on all our products. The ISO 9001: 2008 certifies the design and manufacture of all our products. Have health record (39.03457 / AB) and comply with ISO 8442-1 "Materials and articles give contact with food products. Table cutlery".

Our range includes colors for compliance with HACCP standard (Hazard Analysis and Critical Control Points) that serves to identify hazards and assess risks in order to control them avoiding cross-contamination of food and establishing relevant traceability.

Martínez & Gascon S.A. qu'il a toujours consacré tous les efforts pour fabriquer des produits de haute qualité, en mélangeant l'automatisation des processus et de la grande équipe qui a formé nos employés, qui confèrent une finition "premium" sur tous nos produits. La norme ISO 9001: 2008 certifie la conception et la fabrication de tous nos produits. Avoir dossier de santé (39,03457 / AB) et de se conformer à la norme ISO 8442-1 "Matériaux et objets donner contact avec des produits alimentaires. Couverts de table".

Notre gamme comprend des couleurs pour la conformité à la norme HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) qui sert à identifier les dangers et évaluer les risques afin de les contrôler en évitant la contamination croisée des aliments et établir la traçabilité pertinente.

Los colores que sigue nuestra gama de productos es:	Carnes Meats Carnes	Pescado Fish poisson	Verduras Vegetables Légumes	Aves Birds volaille	Pastelería y Panadería (blanco) Pastry and Bakery (white) Pâtisserie et boulangerie (blanc)
The colors that follows our product range is:	●	●	●	●	●
Les couleurs qui suit notre gamme de produits est:	●	●	●	●	●



# MACHETAS PARA PROFESIONALES

PROFESSIONAL CLEAVERS

HACHES POUR PROFESSIONNELS





## MACHETAS PARA PROFESIONALES

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Phenokraft - Polioximetileno (POM)

## PROFFESIONAL CLEAVERS

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Phenokraft - Polyoxymethylene (POM)

## COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Phenokraft - Polyoxyméthilène (POM)



• 0260	24 cm - 4 mm
• 0261	26 cm - 4 mm
• 0262	27,5 cm - 4 mm
• 0263	30 cm - 4 mm

Carnicero/ Butcher / Boucher



• 0253	31 cm - 5 mm
--------	--------------

Carnicero/ Butcher / Boucher



• 0332	20 cm - 5 mm
• 0333	23 cm - 5 mm
• 0334	26 cm - 5 mm

Carnicero/ Butcher / Boucher



**MACHETAS PARA PROFESIONALES**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

**PROFFESIONAL CLEAVERS**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUPERETS POUR PROFESSIONNELS**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)



• 0205	26 cm - 2 mm
• 0206	27,5 cm - 2 mm

*Filetera / Fillet / Filet*



• 0210	26 cm - 3 mm
• 0211	27,5 cm - 3 mm

*Chuletera / Ribs / Côtelettes*



• 0265	28 cm - 4 mm
• 0266	30,5 cm - 4 mm
• 0267	32,5 cm - 4 mm

*Pollero / Chicken / Poulet*



## MACHETAS PARA PROFESIONALES

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polióximetileno (POM)

## PROFFESIONALES CLEAVERS

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

## COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)

8



- 0200 29 cm - 2 mm
- 0201 30 cm - 2 mm
- 0202 32 cm - 2 mm
- 0203 34,5 cm - 2 mm

Filetera / Fillet / Filet



- 0213 29 cm - 3 mm
- 0214 30 cm - 3 mm
- 0215 32 cm - 3 mm

Chuletera / Ribs / Côtelettes



- 0217 22 cm - 3mm
- 0218 25 cm - 3mm
- 0219 27,5 cm - 3mm

Chuletera / Ribs / Côtelettes



**MACHETAS PARA PROFESIONALES**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

**PROFFESIONALES CLEAVERS**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUPERETS POUR PROFESSIONNELS**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)

\*



• 0221	1.039 g - 25,5 cm - 4 mm
• 0222	1.105 g - 26,5 cm - 4 mm
• 0223	1.227 g - 28 cm - 4 mm
• 0224	1.289 g - 30,5 cm - 4 mm

Carnicero / Butcher / Boucher

• 9190	1.254 g - 19 cm - 5 mm
• 9191	1.361 g - 22 cm - 5 mm
• 9192	1.603g - 24 cm - 5 mm

Carnicero / Butcher / Boucher





**MACHETAS PARA PROFESIONALES**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**PROFFESIONALES CLEAVERS**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUPERETS POUR PROFESSIONNELS**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polipropilène



• 2161	26 cm - 4 mm
• 2162	28 cm - 4 mm
• 2163	30 cm - 4 mm

Carnicero / Butcher / Boucher



• 6161	26 cm - 4 mm
• 6162	28 cm - 4 mm
• 6163	30 cm - 4 mm

Carnicero / Butcher / Boucher



• 2165	28,5 cm - 4 mm
• 2166	30,5 cm - 4 mm
• 2167	32,5 cm - 4 mm

Carnicero / Butcher / Boucher



**MACHETAS PARA PROFESIONALES**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**PROFESSIONALES CLEAVERS**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUPERETS POUR PROFESSIONNELS**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polipropilène



• 2100	29,5 cm - 2 mm
• 2101	30 cm - 2 mm
• 2102	32,5 cm - 2 mm
• 2103	34 cm - 2 mm

Carnicero / Butcher / Boucher



• 6100	29,5 cm - 2 mm
• 6101	30 cm - 2 mm
• 6102	32,5 cm - 2 mm
• 6103	34 cm - 2 mm

Carnicero / Butcher / Boucher



• 7100	29,5 cm - 2 mm
• 7101	30 cm - 2 mm
• 7102	32,5 cm - 2 mm
• 7103	34 cm - 2 mm

Carnicero / Butcher / Boucher



## MACHETAS PARA PROFESIONALES

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

## PROFFESIONALES CLEAVERS

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

## COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polipropilène



• 2113	29 cm - 3 mm
• 2114	30,5 cm - 3 mm
• 2115	32 cm - 3 mm

Chuletera / Ribs / Côtelettes



• 6113	29 cm - 3 mm
--------	--------------

Chuletera / Ribs / Côtelettes



• 2105	26 cm - 2 mm
• 2106	28 cm - 2 mm
• 2107	29,5 cm - 2 mm

Filetera / Fillet / Filet

• 2110	26 cm - 3 mm
• 2111	28 cm - 3 mm
• 2112	29,5 cm - 3 mm

Chuletera / Ribs / Côtelettes



• 6105	26 cm - 2 mm
--------	--------------

Filetera / Fillet / Filet



**MACHETAS PARA PROFESIONALES**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

**PROFFESIONALES CLEAVERS**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUPERETS POUR PROFESSIONNELS**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)



• 0141	34 cm - 2 mm
--------	--------------

Pescado / Fish / Poissons



• 0235	30 cm - 2 mm
--------	--------------

Pescado / Fish / Poissons



• 0237	32 cm - 2 mm
• 0238	34 cm - 2 mm
• 0239	36 cm - 2 mm

Pescado / Fish / Poissons



## MACHETAS PARA PROFESIONALES

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

## PROFFESIONALES CLEAVERS

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

## COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polipropylène



• 2135	29,5 cm - 2 mm
--------	----------------

Pescado / Fish / Poissons



• 2137	32 cm - 2 mm
• 2138	34 cm - 2 mm
• 2139	36 cm - 2 mm

Pescado / Fish / Poissons



• 7137	32 cm - 2 mm
• 7138	34 cm - 2 mm
• 7139	36 cm - 2 mm

Pescado / Fish / Poissons



**MACHETAS PARA PROFESIONALES**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Phenolkraft

**PROFFESIONALES CLEAVERS**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Phenolkraft

**COUPERETS POUR PROFESSIONNELS**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Phenolkraft



• 0181 | 19,5 cm - 3 mm



• 4864 | 19,5 cm - 3 mm

MANGO: Phenolkraft y refuerzo de acero inoxidable  
 HANDLE: Phenolkraft and stainless steel reinforced  
 MANCHE: Phenolkraft et renfort acier inoxydable



Disponibilidad de refuerzo en los modelos marcados.  
 Consultar en fábrica.







# CUCHILLOS CARNICERO Y CHARCUTERO

PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

COUTEAUX COUISINIERS PROFESSIONNELS





**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)



• 1516	25 cm - 3 mm
• 1517	31 cm - 3 mm
• 1518	36 cm - 3 mm



• 1526	36 cm - 3 mm
• 1528	40 cm - 3 mm



• 1525	31 cm - 3 mm
--------	--------------



• 1523	22,5 cm - 3 mm
• 1524	25 cm - 3 mm



• 1521	17,5 cm - 3 mm
• 1522	20 cm - 3 mm



• 1520	15 cm - 3 mm
--------	--------------



• 1530	13 cm - 3 mm
• 1531	15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



## CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

## BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

## COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

2B



• 2526	36 cm - 3 mm
• 2528	40,5 cm - 3 mm



• 2524	25,5 cm - 3 mm
• 2525	31 cm - 3 mm



• 2523	22,5 cm - 3 mm
--------	----------------



• 2522	20 cm - 3 mm
--------	--------------



• 2520	15,5 cm - 3 mm
• 2521	18 cm - 3 mm



• 2569	15 cm - 3 mm
--------	--------------

Deshusador / Boning Knife / Désosser



• 2570	13 cm - 3 mm
• 2571	15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



• 2572	13 cm - 3 mm
• 2573	15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



- 2516 | 25,5 cm - 3 mm
- 2517 | 31 cm - 3 mm
- 2518 | 36 cm - 3 mm



- 2540 | 27 cm - 3 mm



- 2541 | 20cm - 2 mm



- 2351 | 19 cm + 3 mm



- 2760 | 17,5 cm - 2 mm
- Lenguado flexible / Fillet fish knife / Filet de sole
- 2762 | 21,5 cm - 2 mm
- Desnerviar semiflexible / Fillet knife / Dénervier



- 2579 | 18 cm - 2 mm
- Flexible / Flexible / flexible



**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

4B

• 2405 18,5 cm - 3 mm



• 2406 20 cm - 3 mm  
• 2407 21,5 cm - 3 mm



• 2500 17,5 cm - 2,5 mm  
• 2501 20 cm - 2,5 mm  
• 2502 22 cm - 3 mm



• 2360 15,5 cm - 3 mm  
• 2361 18 cm - 3 mm

Despellejador / Skinning / Dépouiller



• 2365 21 cm - 3 mm  
• 2367 25,5 cm - 3 mm  
• 2368 31 cm - 3 mm





## CUCHILLOS COCINERO

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)	MARTINEZ & GASCON
MANGO	Polipropileno	MARTINEZ & GASCON

## COOK'S KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

## COUTEAUX CUISINIERS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



- 5526 | 36 cm - 3 mm
- 5525 | 31 cm - 3 mm



- 5524 | 25,5 cm - 3 mm



- 5523 | 22,5 cm - 3 mm



- 5522 | 20 cm - 3 mm



- 5521 | 18 cm - 3 mm
- 5520 | 15 cm - 3 mm



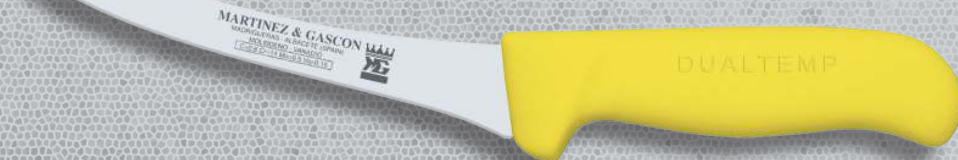
- 5569 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 5571 | 15 cm - 3 mm
- 5570 | 13 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 5573 | 15 cm - 3 mm
- 5572 | 13 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



**CUCHILLOS CARNICERO**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



- 5516 | 25,5 cm - 3 mm
- 5517 | 31 cm - 3 mm



- 5360 | 15,5 cm - 3 mm
- 5361 | 18 cm - 3 mm

Despellejador / Skinning / Dépouiller



- 5405 | 18,5 cm - 2 mm



- 5407 | 21,5 cm - 3 mm
- 5406 | 20 cm - 3 mm



- 5500 | 17,5 cm - 2,5 mm



- 5501 | 20 cm - 2,5 mm
- 5502 | 22 cm - 3 mm



- 5351 | 19 cm - 3 mm



**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



• 6526 | 36 cm - 3 mm



• 6525 | 31 cm - 3 mm



• 6524 | 25,5 cm - 3 mm



• 6522 | 20 cm - 3 mm

• 6523 | 22,5 cm - 3 mm



• 6520 | 15,5 cm - 3 mm

• 6521 | 18 cm - 3 mm



• 6570 | 13 cm - 3 mm

• 6571 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



• 6569 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



• 6572 | 13 cm - 3 mm

• 6573 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

**8B**



• 6518 | 36 cm - 3 mm



• 6540 | 27 cm - 3 mm



• 6407 | 21,5 cm - 3 mm  
• 6406 | 20 cm - 3 mm  
• 6405 | 18,5 cm - 3 mm



• 6365 | 20,5 cm - 3 mm  
• 6367 | 25,5 cm - 3 mm



• 6368 | 31 cm - 3 mm



**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

L17



• 4526	36 cm - 3 mm
• 4525	31 cm - 3 mm

• 4524	25,5 cm - 3 mm
--------	----------------

• 4523	22,5 cm - 3 mm
--------	----------------

• 4522	20 cm - 3 mm
--------	--------------

• 4520	15,5 cm - 3 mm
• 4521	18 cm - 3 mm

• 4569	15 cm - 3 mm
--------	--------------

Deshusador / Boning Knife / Désosser

• 4570	13 cm - 3 mm
• 4571	15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser

• 4572	13 cm - 3 mm
• 4573	15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



- 7517 31 cm - 3 mm
- 7518 36 cm - 3 mm



- 7524 25,5 cm - 3 mm
- 7525 31 cm - 3 mm
- 7526 36 cm - 3 mm



- 7522 20 cm - 3 mm
- 7523 22,5 cm - 3 mm



- 7521 18 cm - 3 mm



- 7520 15,5 cm - 3 mm



- 7569 15 cm - 3 mm
- Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7570 13 cm - 3 mm
  - 7571 15 cm - 3 mm
- Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7572 13 cm - 3 mm
  - 7573 15 cm - 3 mm
- Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7351 19 cm - 3 mm



**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polióximetileno (POM)

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)



• 0423 31,5 cm - 3 mm



• 0421 34,5 cm - 3 mm



• 0425 26 cm - 3 mm



• 0419 32 cm - 3 mm  
• 5419 32 cm - 3 mm



• 0410 25,5 cm - 2 mm  
• 0412 30 cm - 2 mm  
• 0414 36 cm - 2 mm



• 0424 44,5 cm - 3 mm



**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

**12B**

**NUEVA SERIE CORTE+**





**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

• 2752 | 15 cm - 2 mm



• 2753 | 18 cm - 2,5 mm



• 2754 | 20 cm - 2,5 mm



• 2755 | 22 cm - 3 mm



• 2756 | 25,5 cm - 3 mm



• 2757 | 30 cm - 3 mm





**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUPEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

• 5752 | 15 cm - 2 mm



• 5753 | 18 cm - 2,5 mm



• 5754 | 20 cm - 2,5 mm



• 5755 | 22 cm - 3 mm



• 5756 | 25,5 cm - 3 mm



• 5757 | 30 cm - 3 mm





**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



• 2546 | 30 cm - 2 mm



• 2535 | 30 cm - 2 mm



• 2539 | 30 cm - 2 mm



• 2538 | 25 cm - 2 mm



• 2536 | 28,5 cm - 2 mm



• 6536 | 28,5 cm - 2 mm

Extraflexible /



• 6537 | 28,5 cm - 2 mm

Extraflexible con protector /

• 9052 | 27 cm

Pinza para jamón y decoración / Tweezer to decorate / Pince décorer

• 9053 | 26,5 cm

Pinza para jamón y decoración / Tweezer to decorate / Pince décorer





**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polióximetileno (POM)

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)



• 1541 | 30 cm - 2 mm



• 1535 | 30 cm - 2 mm



• 1534 | 27,5 cm - 2 mm



• 0730 | 29,5 cm - 2 mm



• 1538 | 25 cm - 2 mm



• 3772 | 28,5 cm - 2 mm







# CUCHILLOS COCINA FORJADOS

FORGED KITCHEN KNIVES

COUTEAUX CUISINE FORGÉ





## CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

## PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

## COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

• 4600	10 cm
• 4601	15 cm
• 4602	20 cm
• 4603	22,5 cm
• 4604	25 cm
• 4605	30 cm
• 4606	35 cm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



Verde: Verduras

Green: Vegetables

Vert: Légumes

• 5600	10 cm
• 5601	15 cm
• 5602	20 cm
• 5603	22,5 cm
• 5604	25 cm
• 5605	30 cm
• 5606	35 cm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



Amarillo: Fiambres - aves

Yellow: Cooked meat - Poultry

Jaune: Oiseaux

• 7600	10 cm
• 7601	15 cm
• 7602	20 cm
• 7603	22,5 cm
• 7604	25 cm
• 7605	30 cm
• 7606	35 cm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



Azul: Pescado

Blue: Raw Fish

Bleu: Poisson

• 6600	10 cm
• 6601	15 cm
• 6602	20 cm
• 6603	22,5 cm
• 6604	25 cm
• 6605	30 cm
• 6606	35 cm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



Rojo: Carne

Red: Raw meat

Rouge: Viande



**CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

**PROFFESIONAL COOK'S KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

• 0600 10 cm - 4 mm  
Puntilla-Pelador / Paring knife / Office



• 0601 15 cm - 4 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0602 20 cm - 4 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0603 22,5 cm - 5 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0604 25 cm - 5 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0605 30 cm - 5 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier





## CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

## PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

## COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)



• 0608 | 29,5 cm - 4 mm

Cocina - Filetear / Kitchen knife / Découper



• 0607 | 25 cm - 4 mm

Cocina - Filetear / Kitchen knife / Découper



• 0609 | 30 cm - 3 mm

Jamonero flexible / Slicing knife / Jambon



• 0615 | 30 cm - 3 mm

Jamonero-Salmón flexible / Slicing knife / Jambon-Saumon



• 0680 | 5 cm - 5 mm

Jamonero-Salmón flexible / Slicing knife / Jambon-Saumon



**CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

**PROFFESIONAL COOK'S KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

• 0610 16 cm - 3 mm  
Deshuesador / Boring knife / Désosier



• 0614 20 cm - 4 mm  
Panadero / Bread knife / Pain



• 0616 15,5 cm - 3 mm  
Quesero / Cheese knife / Fromage



• 0618 17,5 cm - 3 mm  
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais





## CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polióximetileno (POM)

## PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

## COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)

• 0620 7 cm - 2,5 mm

Tornear-Pelar / Peeling knife / Bec d'oiseau



• 0621 9 cm - 2,5 mm

Pelador / Paring knife / Office



• 0631 12,5 cm - 2,5 mm

Chuletero / Steak knife / Steak



• 0622 12,5 cm - 2,5 mm

Pelador / Paring knife / Office



• 0627 16 cm - 3 mm

Cocina-Filletear / Fillet knife / Filet



• 0630 16 cm - 3 mm

Deshuesador / Boning knife / D'essoser



• 0632 21 cm - 3 mm

Panero / Bread knife / Pain





**CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

**PROFESIONAL COOK'S KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)



• 0628 21 cm - 3 mm  
Cocina-Filetear / Kitchen knife / Découper



• 0629 26 cm - 3,5 mm  
Cocina-Filetear / Kitchen knife / Découper



• 0623 16 cm - 4 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0624 20,5 cm - 4,5 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0625 26 cm - 4,5 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 0626 30 cm - 4,5 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier







**SERIE ANTIADHERENTE PROFESIONAL**  
SERIES PROFESSIONAL ANTIADHERENT  
UNE SÉRIE ANTIADHÉSIVE PROFESSIONNELLES





## CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Plástico decorado

## PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Design plastic

## COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Conception plastique

## HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



• 1780	11 cm - 2 mm
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner	



• 1783	16 cm - 2 mm
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner	



• 1786	20 cm - 2,75 mm
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner	



• 1787	25 cm - 2,75 mm
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner	



• 1788	20 cm - 2,75 mm
Santoku / Santaku knife / Chef style Japonais	



• 1789	29,5 cm - 2 mm
"Alverolado Extraflexible" Jamonero / Slicing - Salmon knife / Jambon - Saumon	

**ANTI**  
**ADHERENTE**  
Profesional



**CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS**

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Mikarta roja

**PROFESIONAL COOK'S KNIVES**

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Red Mikarta

**COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS**

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Mikarta rouge

**HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE**



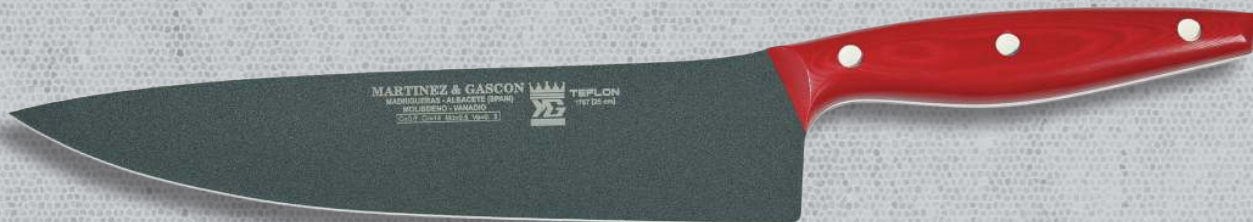
• 6780 | 11 cm - 2 mm  
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 6783 | 16 cm - 2 mm  
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 6786 | 20 cm - 2,75 mm  
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 6787 | 25 cm - 2,75 mm  
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 6788 | 20 cm - 2,75 mm  
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 6789 | 29,5 cm - 2 mm  
"Alverolado Extraflexible" Jamonero / Slicing - Salmon knife / Jambon - Saumon





## CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Mikarta negro

## PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Black Mikarta

## COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Mikarta noir

## HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE

• 4780 11 cm - 2 mm  
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 4783 16 cm - 2 mm  
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 4786 20 cm - 2,75 mm  
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 4787 25 cm - 2,75 mm  
Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 4788 20 cm - 2,75 mm  
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 4789 29,5 cm - 2 mm  
"Alverolado Extraflexible" Jamonero / Slicing - Salmon knife / Jambon - Saumon



**ANTI  
ADHERENTE  
Profesional**



**CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS**

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Polioximetileno (POM)

**PROFFESIONAL COOK'S KNIVES**

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Polyoxymethilen (POM)

**COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS**

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

**HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE**



• 0780 11 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Eplucheur



• 0781 12 cm - 2 mm  
Cocina / Kitchen knife / Cuisine



• 0783 16 cm - 2 mm  
Cocina / Kitchen knife / Cuisine



• 0786 20 cm - 2,75 mm  
Cocina / Kitchen knife / Cuisine





## CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Polioximetileno (POM)

## PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Polyoxymethilen (POM)

## COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

## HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



• 0787	25 cm - 2,75 mm
<i>Cebollero / Cook's knife / Cuisiner</i>	



• 0788	20 cm - 2,75 mm
<i>Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais</i>	



• 0784	23 cm - 2 mm
<i>"Flexible" jamonero / Slicing knife / Jambon</i>	



• 0789	29,5 cm - 2 mm
<i>"Alverolado Extraflexible" Jamonero / Slicing - Salmon knife / Jambon - Saumon</i>	

**ANTI  
ADHERENTE**  
Profesional



**CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS**

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Plástico decorado

**PROFFESIONAL COOK'S KNIVES**

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Design plastic

**COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS**

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Conception plastique

6D

**HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE**



• 1880 | 18 cm - 2 mm



• 0880 | 18 cm - 2 mm



• 3880 | 18 cm - 2 mm





## CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Polipropileno

## PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Polypropylene

## COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Polypropylène



- 6515 | 31 cm - 3 mm
- 6514 | 25,5 cm - 3 mm



- 6513 | 22,5 cm - 3 mm



- 6512 | 20 cm - 3 mm



- 6511 | 18 cm - 3 mm
- 6510 | 15,5 cm - 3 mm



- 6506 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 6505 | 13 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 6507 | 13 cm - 3 mm
- 6508 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser

L17

**ANTI**  
**ADHERENTE**  
Profesional



**CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS**

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Polipropileno

**PROFFESIONAL COOK'S KNIVES**

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS**

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Polypropylène

8D



- 7515 31 cm - 3 mm
- 7514 25,5 cm - 3 mm



- 7513 22,5 cm - 3 mm



- 7512 20 cm - 3 mm



- 7511 18 cm - 3 mm
- 7510 15,5 cm - 3 mm



- 7506 15 cm - 3 mm
- Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7505 13 cm - 3 mm
- Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7507 13 cm - 3 mm
  - 7508 15 cm - 3 mm
- Deshusador / Boning Knife / Désosser









# CUCHILLOS DE COCINA


KITCHEN KNIVES

COUTEAUX DE CUISINE





## CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM) 

## KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

## COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

• 3870 11 cm - 2 mm

Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 3871 12 cm - 2 mm

Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 3872 18 cm - 2 mm

Lenguado / Fillet fish / Filet de poisson

- 4872 VERDE
- 5872 AMARILLO
- 6872 ROJO
- 7872 AZUL



• 3873 16 cm - 2 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3876 20 cm - 2,75 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3877 25 cm - 2,75 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3878 20 cm - 2,75 mm

Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 3874 23 cm - 2 mm

Jamonero / Slicing knife / Jambon



• 3879 29,5 cm - 2 mm

Jamonero / Slicing knife / Jambon





**CUCHILLOS DE COCINA**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

**KITCHEN KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethilene (POM)

**COUTEAUX DE CUISINE**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)

• 5870 11 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 5871 12 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 5873 16 cm - 2 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 5876 20 cm - 2,75 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 5878 20 cm - 2,75 mm  
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 5874 23 cm - 2 mm  
Jamonero / Slicing knife / Jambon



• 5877 25 cm - 2,75 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier





## CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polióximetileno (POM)

## KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

## COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

• 4870 11 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 4871 12 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 4873 16 cm - 2 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4876 20 cm - 2,75 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4878 20 cm - 2,75 mm  
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 4874 23 cm - 2 mm  
Jamónero / Slicing knife / Jambon



• 4877 25 cm - 2,75 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier





**CUCHILLOS DE COCINA**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

**KITCHEN KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethilene (POM)

**COUTEAUX DE CUISINE**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)

• 6870 11 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 6871 12 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 6873 16 cm - 2 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6876 20 cm - 2,75 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6878 20 cm - 2,75 mm  
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 6874 23 cm - 2 mm  
Jamonero / Slicing knife / Jambon



• 6877 25cm - 2,75 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier





## CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polióximetileno (POM)

## KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

## COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

• 7870 11 cm - 2 mm

Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 7871 12 cm - 2 mm

Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 7873 16 cm - 2 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 7876 20 cm - 2,75 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 7878 20 cm - 2,75 mm

Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 7874 23 cm - 2 mm

Jamonero / Slicing knife / Jambon



• 7877 25 cm - 2,75 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier





**CUCHILLOS DE COCINA**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)	MARTINEZ & GASCON
MANGO	Polioximetileno (POM)	

**KITCHEN KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUTEAUX DE CUISINE**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

6E



• 3760 | 7,5 cm - 2 mm  
Pelador / Peeling knife / Bec d'oiseau



• 3761 | 10 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 3763 | 15 cm - 2 mm  
Verduras / Vegetables knife / Cuisine




• 3765 | 20 cm - 2,5 mm  
cocinero / Chef's knife / Cuisiner



• 3766 | 23 cm - 3 mm  
• 3767 | 25 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisiner



## CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM) 

## KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

## COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)



• 3769 21,5 cm - 2 mm  
Panera / Bread knife / Pain



• 3771 18,5 cm - 2,5 mm  
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 3770 28,5 cm - 2 mm  
Jamonero Extraflexible / Slicing knife / Jambon



• 3772 28,5 cm - 2 mm  
Jamonero Extraflexible. Salmón / Slicing knife. Salmon knife / Jambon. Saumon



• 3773 18 cm - 2 mm  
Fileteador / Fillet Knife / Découper



## CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM) y refuerzo inox

## KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM) and reinforcement stainless steel

## COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM) et renforcement inoxydable

8E

• 4850 10,5 cm - 2 mm

Pelador / Peeling knife / Éplucheur



• 4852 15 cm - 2 mm

Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 4853 18 cm - 2 mm

Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 4854 20,5 cm - 2,5 mm

Cocina / Kitchen knife / Cuisine



• 4856 25,5 cm - 3 mm

Cocina / Kitchen knife / Cuisine



• 4858 20,5 cm - 2 mm

Panero / Bread knife / Pain



• 4861 25,5 cm - 2 mm

Jamonero Extraflexible / Slicing knife / Jambon





CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)



• 3750 10,5 cm - 2 mm  
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 3751 12,5 cm - 2 mm  
Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 3752 15 cm - 2 mm  
Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 3753 18 cm - 2 mm  
Cocina / Kitchen knife / Cuisine



• 3754 20,5 cm - 2,5 mm

• 3755 23 cm - 3 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3756 25,5 cm - 3 mm

• 3757 30 cm - 3 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3758 20,5 cm - 2 mm

Panero / Bread knife / Pain



## CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

## KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

## COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

10E

• 2740 7,5 cm - 2 mm  
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 2741 10 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 2743 15 cm - 2 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 2745 20 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 2746 22,5 cm - 3 mm  
• 2747 25,5 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 2744 18,5 cm - 3 mm  
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 2749 29cm - 2 mm  
Jamonero flexible / Slicing knife / Jambon



• 2748 21,5 cm - 2 mm  
Panero / Bread knife / Pain





CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropilène

• 8740 7,5 cm - 2 mm  
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 8741 10 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 8743 15 cm - 2 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 8745 20 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 8746 22,5 cm - 3 mm  
• 8747 25,5 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 8744 18,5 cm - 3 mm  
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 8749 29cm - 2 mm  
Jamónero flexible / Slicing knife / Jambon



• 8748 21,5 cm - 2 mm  
Panero / Bread knife / Pain





**CUCHILLOS DE COCINA**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**KITCHEN KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX DE CUISINE**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

• **4740** 7,5 cm - 2 mm  
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• **4741** 10 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• **4743** 15 cm - 2 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• **4745** 20 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• **4746** 22,5 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• **4747** 25,5 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier





## CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

## KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

## COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

• 6740 7,5 cm - 2 mm  
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 6741 10 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 6745 20 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6746 22,5 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6747 25,5 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier





**CUCHILLOS DE COCINA**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**KITCHEN KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUTEAUX DE CUISINE**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropilène

• 7740 7,5 cm - 2 mm  
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 7741 10 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 7745 20 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 7746 22,5 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 7747 25,5 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier





## CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)	MARTINEZ & GASCON
MANGO	Polipropileno	MARTINEZ & GASCON

## KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)	L17
HANDLE	Polypropylene	

## COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropilène

• 5740 7,5 cm - 2 mm  
Pelador / peeling knife / Éplucheur



• 5741 10 cm - 2 mm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 5745 20 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 5746 22,5 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 5747 25,5 cm - 3 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier





**CUCHILLOS DE COCINA**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**KITCHEN KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**COUPEAUX DE CUISINE**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



• 5302 20 cm - 2,5 mm  
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 5306 30 cm - 3 mm  
• 5304 26,5 cm - 3 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4302 20 cm - 2,5 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4306 30 cm - 3 mm  
• 4304 26,5 cm - 3 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6302 20 cm - 2,5 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6306 30 cm - 3 mm  
• 6304 26,5 cm - 3 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier







# PORTACUCHILLOS

KNIVES HOLDER

PORTE-COUTEAUX







• 0648 | Para / For / Pour: 20 pcs  
Maletín cocinero / Cookers knives case / Suitcase Cuisinier  
Cerrado / Closed / Fermé: 51x21x11,5 cm



• 9658 | Para / For / Pour: 12  
Maletín cocinero / Cookers knives case / Suitcase Cuisinier  
Cerrado / Closed / Fermé: 51x19 cm



• 9657 | Para / For / Pour: 4  
Maletín Cortador Jamón / /  
Cerrado / Closed / Fermé: 48x14 cm

• 0657 | Maletín cocinero completo

Siete piezas incluidas / Seven pieces included

• 2741	• 0443
• 2571	• 9800
• 0604	• 9007
• 2429	• 9656





• 9650 Negro / Black / Noir  
 • 9651 Rojo / Red / Rouge  
 Maleta portacuchillos / Knives holder / Porte-couteaux  
 Para / For / Pour: 12 pcs  
 Cerrado / Closed / Fermé: 45,5x44 cm



• 9655 Negro / Black / Noir  
 Maleta portacuchillos / Knives holder / Porte-couteaux  
 Para / For / Pour: 12 pcs  
 Cerrado / Closed / Fermé: 51x44 cm





JUEGOS DE COCINA

HOJA | Acero inox forjado (Molibdeno Vanadio)



BUTCHER KNIVES

BLADE | Forged Stainless steel (Molybdenum Vanadium)

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME | Acier inoxydable forgé (Molibdène Vanadium)



• 0988	
Serie Forjado Francés	
Para / For / Pour: 7 pcs	
• 0600	• 0614
• 0601	• 9097
• 0604	• 9069
• 0609	



• 0985	
Serie Chef	
Para / For / Pour: 7 pcs	
• 3760	• 3772
• 3763	• 9093
• 3765	• 9005
• 3769	





**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

**BUTCHER KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)



• 0912	
Serie P.A. Virola inoxidable	
Para / For / Pour: 6 pcs	
• 4850	• 4858
• 4852	• 4861
• 4856	• 9077



• 0986	
Serie Eurochef Inyectada	
Para / For / Pour: 6 pcs	
• 2741	• 2749
• 2743	• 2748
• 2746	• 9078





## CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Plastico decorado

## PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Desing plastic

## COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Conception plastique

## • 0990

Con soporte magnético / With magnetic bar / Barreau magnétique  
Para / For / Pour: 6 pcs

- 1780
- 1783
- 1786
- 1787
- 1788
- 1789





**CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS**

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Mikarta roja

**PROFFESIONAL COOK'S KNIVES**

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Red Mikarta

**COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS**

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Mikarta rouge

• 0991	
Con soporte magnético / With magnetic bar / Barreau magnétique	
Para / For / Pour: 6 pcs	
• 6780	• 6787
• 6783	• 6788
• 6786	• 6789





## CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Mikarta negro

## PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Black Mikarta

## COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Mikarta noir

• 0992

Con soporte magnético / With magnetic bar / Barreau magnétique

Para / For / Pour: 6 pcs

• 4780

• 4787

• 4783

• 4788

• 4786

• 4789





**CUCHILLOS DE COCINA**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polioximetileno (POM)

**KITCHEN KNIVES**

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

**COUTEAUX DE CUISINE**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

• 0993	
Con soporte magnético / With magnetic bar / Barreau magnétique	
Para / For / Pour: 6 pcs	
• 3870	• 3876
• 3871	• 3878
• 3873	• 3874





## JUEGOS DE COCINA

HOJA | Acero inox forjado (Molibdeno Vanadio)

MARTINEZ &amp; GASCON

## BUTCHER KNIVES

BLADE | Forged Stainless steel (Molybdenum Vanadium)

## COUTEAUX DE BOUCHER

LAME | Acier inoxydable forgé (Molibdène Vanadium)

• 0716 | 10 cm - 1,75 mm



• 0717 | 9 cm - 1,75 mm



• 4867 | 11,5 cm - 2 mm



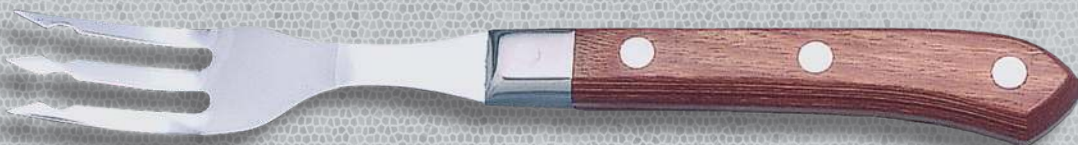
• 4868 | 9 cm - 2 mm



• 1867 | 11,5 cm - 2 mm



• 1868 | 9 cm - 2 mm





**CUCHILLOS CARNICEROS**

HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio)

MARTINEZ & GASCON

**BUTCHER KNIVES**

BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium)

**COUTEAUX DE BOUCHER**

LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)

• 4865 | 13 cm - 2 mm



• 4866 | 10 cm - 2 mm



• 1865 | 13 cm - 2 mm



• 1866 | 10 cm - 2 mm



• 0700 | 10 cm - 1,35 mm



• 0701 | 9 cm - 1,35 mm









# PASTELERÍA Y UTENSILIOS

PASTRY AND IMPLEMENT

PÂTISSERIE ET UTENSILES





ESPÁTULAS

HOJA	Acero inox
MANGO	Polióximetileno (POM)



SPÁTULA

BLADE	Stainless steel
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

SPATULE

LAME	Acier inoxydable
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)





**ESPÁTULAS**

HOJA	Acero inox
MANGO	Phenolkraft



**SPATULA**

BLADE	Stainless steel
HANDLE	Phenolkraft

**SPATULE**

LAME	Acier inoxydable
MANCHE	Phenolkraft



- 0432 | 31 cm - 2 mm
- 0431 | 28 cm - 2 mm
- 0430 | 25,5 cm - 2 mm



- 0429 | 18,5 cm - 2 mm



- 0428 | 14 cm - 2 mm



- 0427 | 12,5 cm - 2 mm



- 9818 | 18,5x3,5 cm - 1,2 mm



- 9819 | 18,5 x7cm - 1,2 mm



- 9820 | 21x2 cm - 0,8 mm  
Flexible II



ESPÁTULAS

HOJA	Acero inox
MANGO	Polipropileno



SPATULA

BLADE	Stainless steel
HANDLE	Polypropylene

SPATULE

LAME	Acier inoxydable
MANCHE	Polypropylène



• 2432 | 30,5 cm - 1,5 mm



• 2431 | 28,5 cm - 1,5 mm



• 2430 | 26 cm - 1,5 mm



• 2429 | 21 cm - 1,5 mm



• 2427 | 13,5 cm - 1,5 mm



• 2447 | 25x5,5 cm - 2 mm



**PASTELERÍA Y COCINA**

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

**SPATULA**

BLADE	Stainless steel (Molibdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

**SPATULE**

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



• 2437	27 cm - 2 mm
• 2439	32,5 cm - 2 mm

Pastelero / Pastry / Pâtissier



• 2434	29,5 cm - 2 mm
--------	----------------

Pastelero / Pastry / Pâtissier



• 2436	29,5 cm - 2 mm
--------	----------------

Pastelero / Pastry / Pâtissier



• 3341	29,5 cm - 2 mm
--------	----------------

Pastelero / Pastry / Pâtissier



• 3435	30 cm - 2 mm
--------	--------------

Pastelero / Pastry / Pâtissier



• 0726	20 cm - 2 mm
--------	--------------

Cuchillo Pan / Bread knife / Couteau a Pain



UTENSILIO DECORADOR

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

DECORATOR IMPLEMENT

BLADE	Stainless steel (Molibdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

UTIL A DECORER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



• 6778 9cm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 6777 7,5 cm  
Pelador / Peeling knife / Éplucheur



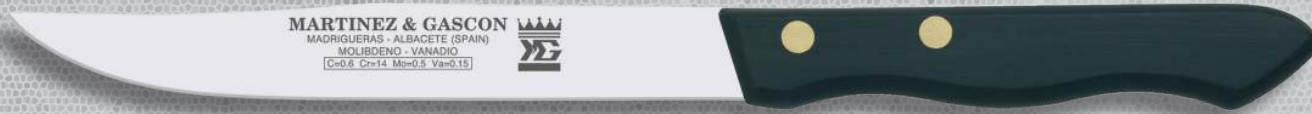
• 2778 9 cm  
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 2777 7,5 cm  
Pelador / Peeling knife / Éplucheur



• 1779 9 cm  
Pelador / Peeling knife / Éplucheur



• 1702 13,5 cm - 2 mm



• 1701 11 cm - 2 mm



• 9003 8 cm  
Navaja / Pocket knife / Canif



• 9004 8 cm  
Navaja / Pocket knife / Canif



**TIJERAS VARIOS USOS**

Acero inox



**SCISSORS FOR DIFFERENTS USES**

Stainless steel

**CISEAUXPOR DIFERENTES USAGES**

Acier inoxydable

• 9800

Pelador / Peeler / Eplucheur



• 9802

Vaciador manzanas / Apple corer / Vide pomme



• 9804

Corta pizza / Pizza Wheel / Roulette a pizza



• 9806

ø 25 mm

Vaciador / Melon baller / Moule a pomme



• 9811

Decorador limón / Decorating zester / Zestuer



• 9810

Cincelador (Decorar cítricos) / Lemon decorating / Decore-Citron





## TIJERAS VARIOS USOS

HOJA | Acero inox

## SCISSORS FOR DIFFERENTS USES

BLADE | Stainless steel

## CISEAUXPOR DIFERENTES USAGES

LAME | Acier inoxydable

• 9007	17,5
• 9008	20cm



• 9077	19 cm
--------	-------

Multiusos profesional / Multi-Purpose shears / Multi-usage



• 9072	18,5 cm
--------	---------

Cocina / Kitchen scissors / Cuisine



• 9069	22 cm
--------	-------

Pescado / Fish / Poisson



• 9073	20 cm
--------	-------

Cocina / Kitchen scissors / Cuisine



• 9030	20 cm
--------	-------

Alicate para marisco / to crush seafood / Pince pour fruits de mer



• 9074	24 cm
--------	-------

Pescado / Fish scissors / Poisson



• 9070	26 cm
--------	-------

Pollo / Poultry shears / Poulet



**CHAIRAS (AFILACUCHILLOS)**

HOJA	Acero inox
MANGO	Polipropileno



**KNIFE-SHARPENER**

BLADE	Stainless steel
HANDLE	Polypropylene

**AIGUISEURS COUTEAUX**

LAME	Acier inoxydable
MANCHE	Polypropylène



• 9078 | 16,5 cm  
Multiusos profesional / Multi-Purpose shears / Multi-usage



• 9079 | 20,5 cm  
Multiusos profesional / Multi-Purpose shears / Multi-usage



• 9076 | 20 cm TITANIUM  
Multiusos profesional / Multi-Purpose shears / Multi-usage



• 9075 | 23,5 cm  
Multiusos profesional / Multi-Purpose shears / Multi-usage



**CARNICERO Y PESCADERO**

HOJA	Acero inox
MANGO	Polipropileno



**BUTCHER AND FISHMONGER**

BLADE	Stainless steel
HANDLE	Polypropylene


**BOUCHER ET POISSONNIER**

LAME	Acier inoxydable
MANCHE	Polypropylène



• 7022 | 30 cm - 13 mm  
Oval Acero inox / Stainless steel Oval / Oval Acier inoxydable



• 9090 | 30 cm - ø 13 mm  
Diamante / Diamond / Diamant 



• 9097 | 25 cm - ø 13 mm  
• 9098 | 30 cm - ø 13 mm



• 9099 | 30 cm  
Oval / Oval / Oval



• 9093 | 30 cm - ø 13 mm  
• 9092 | 25 cm - ø 13 mm



• 6093 | 30 cm      • 7093 | 30 cm



• 9096 | 30 cm - ø 13 mm  
Oval / Oval / Oval



• 9091 | 20 cm - ø 8 mm



UTENSILIOS DE COCINA

HOJA Acero inox



KNIFE IMPLEMENT

BLADE Stainless steel

UTENSILES DE CUISINE

LAME Acier inoxydable

10G

• 9179 Espesor hoja / Thickness blade / Épaisseur lame 6 mm  
Aplastador de filetes / Meat tenderizer / Écraser les filets



• 9180 Espesor hoja / Thickness blade / Épaisseur lame 10 mm  
Aplastador acodado / Meat tenderizer / Baïte cotelette



• 9051  
Pinzas para espinas de pescado / Fish bone tong / Pince por retirer arêtes de poisson



• 9178 27 cm  
Escamador de pescado / To take away scales / Des écaïlles de poisson



UTENSILIOS DE COCINA

HOJA Acero inox  
MANGO Phenolkraft



KNIFE IMPLEMENT

BLADE Stainless steel  
HANDLE Phenolkraft

UTENSILES DE CUISINE

LAME Acier inoxydable  
MANCHE Phenolkraft



• 0455 57 cm  
Cortador de bacalao-Pan / Codfish-Bread cutting knife / Coupe pain



• 9100 23 cm  
Picar cebolla, perejil / Onion and parsley cutter / Piquer des légumes

• 9175 22,5 cm  
Gubia / Gouge / Gouge



• 9176 23 cm  
Gubia / Gouge / Gouge

- 9080 (300x150x10mm)
- 9081 (420x300x20mm)
- 9082 (500x300x20mm)
- 9083 (500x350x20mm)
- 9084 (600x400x20mm)

Polipropileno PE-500 / polypropylene PE-500 / Polypropylène



Tablas de trazo / Tables to cut up / Planche a couper



**UTENSILIOS DE COCINA**

HOJA Acero inox  
MANGO Phenolkraft. Polietileno



**KNIFE IMPLEMENT**

BLADE Stainless steel  
HANDLE Phenolkraft. Polypropylene

**UTENSILES DE CUISINE**

LAME Acier inoxydable  
MANCHE Phenolkraft. Polypropylène.



• 0450 | 6,5 mm  
Abreostros / Oysters opener / Ouvre huîtres



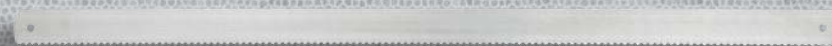
• 0451 |  
Abreostros / Oysters opener / Ouvre huîtres

• 9068 | 46 cm  
Soporte magnético / Magnetic stand / Support magnetique



• 9966 | 42 cm INOX  
Sierra de carnicero / Butcher's saw / Scie a boucher

• 9967 | 42 cm INOX  
Recambio / Replacement / Reuesto





• 050070	50 cm
• 070070	70 cm



• 100070	100 cm
----------	--------



• 100081	100 cm
----------	--------

• 050081	50 cm
• 070071	70 cm



• 050060	50 cm
----------	-------



• 040060	40 cm
----------	-------



• 035060	35 cm
----------	-------





• 9160	Talla 7
• 9161	Talla 8
• 9162	Talla 9
• 9163	Talla 10

Guantes anticorte / Cut resistant Gloves / Gants anti-coupure



• 8250	Marrón / S
• 8251	Verde / M
• 8252	Blanco / L
• 8253	Rojo / XL
• 8254	Azul / XXL

Guantes anticorte / Cut resistant Gloves / Gants anti-coupure



• 9985	15,3 cm
--------	---------

Afilador / Sharpener / Aiguiseur

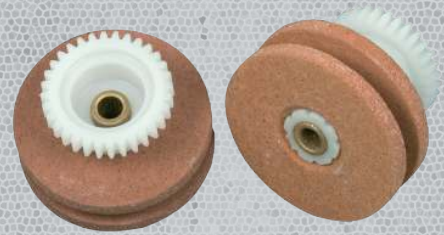


• 9986	23 cm
--------	-------

Afilador / Sharpener / Aiguiseur



• 9988 15X13X9,5 cm

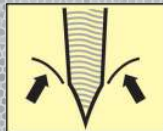


• 9992

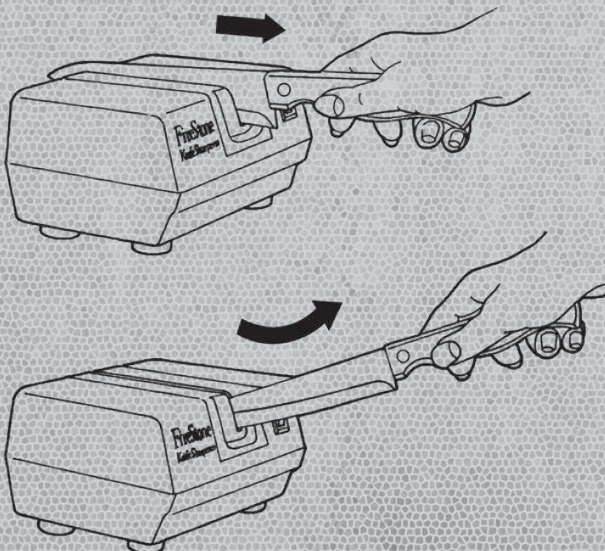
Repuesto / Spare part / Rechange



BORDE ANGULAR COMÚN  
COMMON ANGLE EDGE



BORDE PULIDO CON HENDIDURA  
HOLLOW GROUND EDGE



#### MODO DE EMPLEO DEL AFILADOR DE CUCHILLOS

*Afilador inicial y reformación.*

**Reformación del borde cortante de un borde angular común a un borde pulido hueco.**

Para desarrollar un borde más fino y afilado posible, el **Afilador de Cuchillos FireStone** utiliza ruedas contra-giratorias para producir un filo de navaja **sin rebajes**.

En cada pasada un cuchillo de 15 cm. (6 pulgadas) de largo, tarda aproximadamente 3 segundos en pasar por la ranura. Una hoja más larga tardará más tiempo; por ejemplo, una hoja de 25cm (10 pulgadas) tardará aproximadamente 5 segundos.

#### OPERATING YOUR KNIFE SHARPENER

*Initial sharpening & reshaping.*

**Reshaping the cutting edge from a common angle edge to a hollow ground edge.**

To develop the finest and sharpest edge possible the **FireStone Knife Sharpener** uses counter rotating wheels to produce a razor sharp edge with **no burrs**. For each pass a 6" long knife goes through the slit it will take approximately three (3) seconds. A longer blade will require more time; for example a 10" long blade will take approximately five (5) seconds.



### **CONSEJOS DE UTILIZACION Y MANTENIMIENTO**

La fabricación de nuestros diferentes productos aun siendo de la más alta calidad, aconsejamos seguir unos cuidados para conseguir una mejor conservación de los mismos:

1. Lave los cuchillos inmediatamente después de su utilización. Evite el contacto prolongado con los restos de alimentos.
  2. Use detergentes neutros o poco agresivos.
  3. Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos que puedan arañar los productos.
  4. No use lejía, sosa o detergente en su limpieza que contengan cloro o cloruros libres que puedan corroer el acero o que se coman su brillo original.
  5. En el lavavajillas ponga las hojas hacia abajo y evitar roces.
  6. No sumerja de manera prolongada los cuchillos en agua.
  7. Seque inmediatamente después del lavado los cuchillos con paños suaves y absorbentes.
- 

### **TIPS FOR USE AND MAINTENANCE**

The manufacture of our different products, even being of the highest quality, we suggest the following some care to get a better conservation of them:

1. Wash knives immediately after use. Avoid prolonged contact with leftover food.
  2. Use neutral or slightly aggressive detergents.
  3. Avoid rubbing the knives with products or abrasive scrubber that could scratch products.
  4. Do not use bleach, soda or detergent containing chlorine or chlorides ions because they rust the steel and cause it to lose its shine.
  5. In the dishwasher put the sheets down and avoid friction.
  6. Do not submerged in water for long periods of time.
  7. Dry immediately after washing knives with a soft and absorbent cloth.
- 

### **CONSILS D'UTILISATION**

La fabricación de nos différents produits, même étant de la plus haute qualité, s'il vous plaît suivre certains soins pour obtenir une meilleure conservation d'entre eux:

1. Laver les couteaux immédiatement après usage. Évitez les débris alimentaires de contact prolongé.
2. Utilisez des détergents neutres ou légèrement agressifs.
3. Éviter de frotter les couteaux ou tampons abrasifs qui pourraient rayer produits.
4. Ne pas utiliser l'eau de Javel, soude ou de nettoyage de détergent agents contenant des chlorures de chlore ou libres qui corrodent l'acier ou mangent son éclat d'origine.
5. Dans le lave-vaisselle mis les feuilles vers le bas et éviter les frottements.
6. Ne pas immerger façon de longs couteaux dans l'eau.
7. Sécher immédiatement après le lavage des couteaux avec un chiffon doux et absorbant.





**MARTÍNEZ  
& GASCÓN**

CUCHILLOS PROFESIONALES DESDE 1945  
PROFESSIONAL KNIVES SINCE 1945

**MARTÍNEZ&GASCÓN  
FÁBRICA DE CUCHILLERÍA**

Ctra. de Albacete S/N  
02230 Madrigueras-Albacete-España

T: + 34 967 48 41 18

+ 34 967 48 45 36

F: + 34 967 48 44 26

E-mail: [direccion@martinezygascon.net](mailto:direccion@martinezygascon.net)

[ventas@martinezygascon.net](mailto:ventas@martinezygascon.net)

[internacional@martinezygascon.net](mailto:internacional@martinezygascon.net)

[www.martinezygascon.net](http://www.martinezygascon.net)







**MARTINEZ&GASCÓN**  
**FÁBRICA DE CUCHILLERÍA**

Ctra. de Albacete S/N

02230 Madrigueras-Albacete-España

T: + 34 967 48 41 18

+ 34 967 48 45 36

F: + 34 967 48 44 26

E-mail: [direccion@martinezygascon.net](mailto:direccion@martinezygascon.net)

[ventas@martinezygascon.net](mailto:ventas@martinezygascon.net)

[internacional@martinezygascon.net](mailto:internacional@martinezygascon.net)

[www.martinezygascon.net](http://www.martinezygascon.net)

