


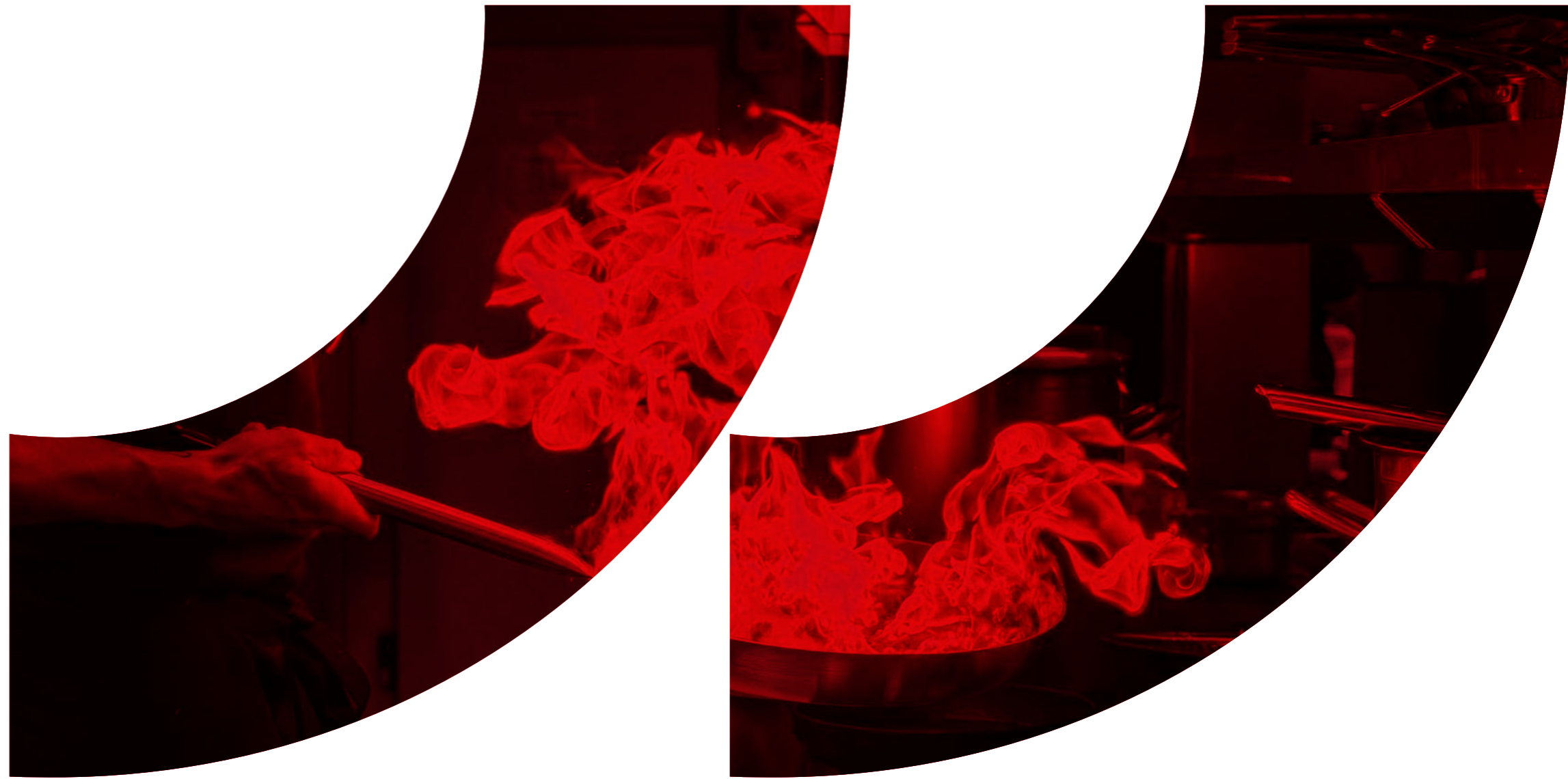
The logo for 'comas' features a stylized white icon of two curved lines on the left, followed by the word 'comas' in a lowercase, sans-serif font.The logo for 'MartelCHR' includes a square icon with a stylized 'M' on the left, followed by the text 'MartelCHR' in a bold, sans-serif font. Below it, the tagline 'Les Arts de la Table' is written in a smaller, lighter font.

 04 94 69 89 00

 [contact@martelchr.com](mailto:contact@martelchr.com)

 ZAC de Nicopolis - BRIGNOLES

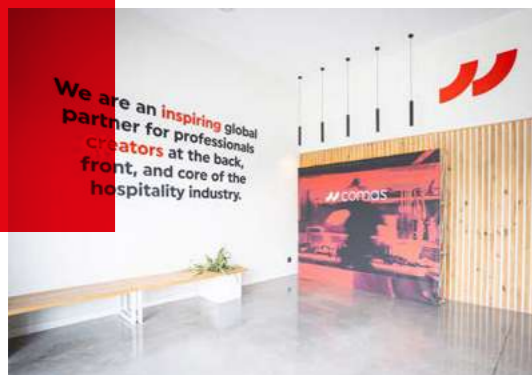
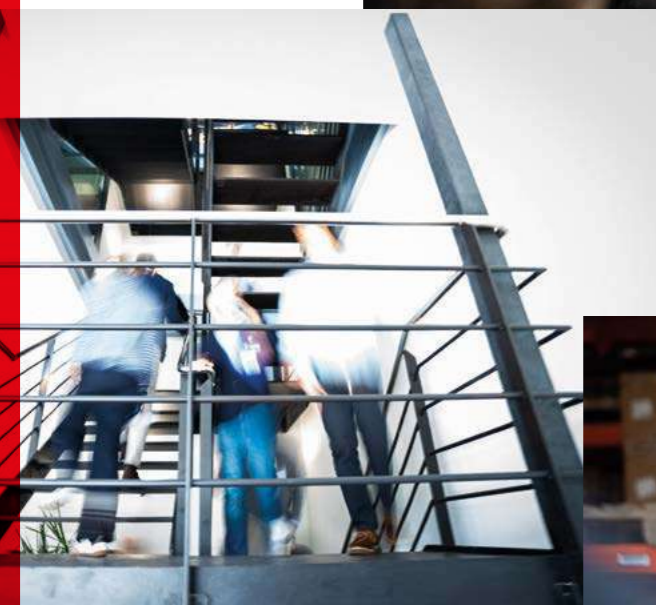
CATÁLOGO2026



INSPIRING CREATORS



Global partner  
for professional creators  
at the back, front,  
and core of the  
hospitality industry



## Transformación constante

Desde hace 35 años junto a los profesionales de la industria, en la sala, en la cocina y en el corazón mismo de la hostelería.

Nuestra misión es inspirar a los creadores culinarios profesionales: inspirar a quienes nos inspiran. Por esto nuestro claim es "inspiring creators".

En Comas tenemos una filosofía fundacional: dar para recibir, inspirar para crear, innovar para crecer. El cambio está en nuestro ADN.

Bienvenidos a la transformación de Comas.  
Bienvenidos a nuestro catálogo 2026.

## Constant transformation

For 35 years alongside industry professionals, in the dining room, in the kitchen and at the very heart of the hospitality industry.

Our mission is to inspire professional culinary creators: to inspire those who inspire us. This is why our motto is 'inspiring creators'.

At Comas, we have a founding philosophy: give to receive, inspire to create, innovate to grow. Change is in our DNA.

Welcome to the Comas transformation.  
Welcome to our 2026 catalogue.

Dani Comas, PRESIDENT

# 1991

## Origen: cubertería

El origen: la cubertería y el foco comercial.

The origin: cutlery and a commercial focus.



# 2019

## Nuevas categorías

El crecimiento a nuevas categorías: Cocina y logística.

Growth to new categories: Cooking and logistics.



# 2022

## Nueva sede corporativa

La consolidación. Nueva sede en Lliçà d'Amunt con nuevo almacén de 5.000 m².

Consolidation. New headquarters in Lliçà d'Amunt with a new 5,000 m² warehouse.



# 2025

## Nueva estrategia

La excelencia. Nueva estrategia corporativa: Inspiring Creators. Nuevos almacenes por 11.000 m².

Excellence. New corporate strategy: Inspiring creators. New warehouses covering 11,000 m².

# TRANSFORMATION

# 1996

## ADN industrial

El ADN industrial. Primera fábrica de cubertería Arkaute.

Industrial DNA. First Arkaute cutlery factory.

# 2004

## Diseño propio

El diseño propio. Nace la colección Barcelona.

Our own design. The Barcelona collection is born.



# 2023

## Profesionalización

La profesionalización. Mejora constante en innovación, calidad y diseño.

Professionalisation. Continuous improvement in innovation, quality and design.



# 2026

## Transformación

La transformación: nuevas categorías en el back y en el front: Ollas y vajilla.

Transformation. New categories for the back of house and front of house: Pots and tableware.



## La transformación es movimiento

Para crecer de manera sostenida en nuestro negocio de cubertería y simultáneamente ampliar nuestro portafolio de productos a nuevas categorías en sala y cocina, hemos implementado un plan de transformación empresarial.

## Transformation is movement

Our sustainable growth plan for the cutlery business involves expanding into new dining and kitchenware categories through a focused business transformation strategy.

**Novedades en cubertería, en ollas y en sartenes.**

New products in cutlery, pots and pans.

**Ampliación de oferta en vajilla.**

Expansion of our tableware offer.

**Optimización de portafolio.**

Portfolio optimisation.

**Inversión continua en diseño propio e innovación**

Continuous investment in in-house design and innovation

**Trabajo y desarrollo junto a los maestros artesanos**

Projects and developments in collaboration with master craftsmen

**Incremento de los estándares de calidad y sostenibilidad.**

Increased quality and sustainability standards

**Inversión constante en logística y almacenamiento**

Constant investment in logistics and warehousing

**Profesionalización y cultura centrada en el servicio al cliente.**

Professionalisation and customer service centered culture.

**Generación de valor, intercambios y networking**

Value creation, exchanges and networking



## **Novedades en cubertería, en ollas y en sartenes**

Seguimos liderando el segmento de cubertería.

Apostamos por el diseño y la innovación accesible en la categoría.

Innovamos en el front con novedades en cubertería y chuleteros.

También innovamos en el back con nueva gama de ollas y sartenes.

## **New products in cutlery, pots and pans**

We continue to lead the cutlery segment.

We are committed to design and accessible innovation in the category.

We innovate for the front of house with innovations in cutlery and steak knives.

We also innovate for the back of house with a new range of pots and pans.



Vajilla: la gran novedad / Tableware: the latest addition

## Nuestra vajilla, la gran novedad Our tableware, the latest addition

La novedad más importante de este año.

### La vajilla de Comas

Aceleramos nuestra participación en el mercado de vajilla con nuevas propuestas en Stoneware, porcelana y cristal.

This year's most important addition.

### Comas tableware

We are stepping up our involvement in the tableware market, with new products in stoneware, porcelain and glass.



Nuestra oferta en vajilla crece y se diversifica con diseño propio y con una alianza estratégica con Piolí.

También colaborando con maestros expertos como Jordi Travería y Luesma & Vega.

Our tableware offer is growing and diversifying, with our own designs and with a strategic alliance with Piolí.

We are also collaborating with experts such as Jordi Travería and Luesma & Vega.

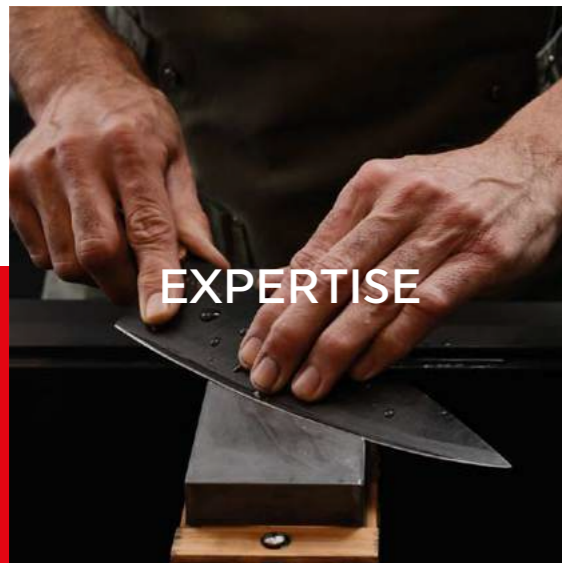
# NEW



# Portafolio

## Cuatro valores fundamentales

Para garantizar coherencia, consistencia y eficiencia, reorganizamos el portafolio de producto de Comas en base a cuatro valores fundamentales que estructuran la oferta



**EXPERTISE:** oferta de productos selectos, desarrollados de la mano de reconocidos expertos y maestros artesanos en diversas categorías. Comas escala y hace accesibles propuestas de alto valor y artesanía, en segmentos como vajilla, en corte y en brasa.

**EXPERTISE:** offering select products, developed by renowned experts and master craftsmen in various categories. Comas scales and makes accessible proposals of high value and craftsmanship, in segments such as dinnerware, knives and grillware.



**DISEÑO PROPIO:** la apuesta de Comas por el diseño exclusivo y la innovación, haciendo accesibles piezas y colecciones únicas en cubertería, corte, vajilla y soluciones de catering. Trabajando con equipos de diseño propio y diseñadores reconocidos, en la búsqueda de lo diferencial y relevante.

**OWN DESIGN:** Comas' commitment to exclusive design and innovation, making accessible unique pieces and collections in cutlery, knives, tableware and catering solutions. Working with our own design teams and renowned designers, in pursuit of what is distinctive and relevant.



**UNIVERSALIDAD:** el compromiso de Comas por seguir acercando al mercado soluciones estándar con el mejor equilibrio posible de precio y calidad, que demuestran la vocación de Comas por la funcionalidad, cercanía y accesibilidad para todos los segmentos.

**UNIVERSALITY:** Comas' commitment to continue bringing standard solutions to the market with the best possible price-quality balance, demonstrating Comas' dedication to functionality, proximity and accessibility for all segments.



**COMPROMISO:** la vocación de Comas de ir más allá. Comas acerca al mercado nuevas propuestas de valor de marcas reconocidas que complementan y completan su catálogo de producto propio, a través de alianzas estratégicas y colaboraciones en vajilla, cocina y logística

**COMMITMENT:** Comas' dedication to go beyond. Comas brings new value propositions from recognised brands to the market that complement and complete its own product catalogue, through strategic alliances and partnerships in tableware, cooking and logistics

# Portfolio

## Four core values

To ensure coherence, consistency and efficiency, we reorganised Comas' product portfolio based on four core values to structure the offer

# Inversión continua en diseño

## Continuous investment in design

Seguimos apostando por el valor y la originalidad de nuestras piezas únicas, innovando en la producción y logrando líneas de diseño reconocidas por el mercado junto a reconocidos equipos de diseño

We remain committed to the value and originality of our unique pieces, innovating in production and achieving market recognized design line in collaboration with revowed design teams



PABLO CASTILLO

NACAR

NIL CARBÓ



CHRISTOPHE MATHIEU



LÚCID



ULI MARCHSTEINER



BAHIGÜELL



## ELISAVA

Escuela Universitaria de Barcelona  
Diseño e Ingeniería

Trabajando de la mano de diseñadores consolidados, nuevos talentos, universidades y expertos, descubrimos y creamos nuevas formas, nuevos conceptos y nuevos materiales.

Juntos ampliamos los límites de lo que hoy es posible, construyendo un futuro mejor, más inspirador y más creativo.

Working hand in hand with established designers, emerging talents, universities, and experts, we discover and create new forms, new concepts, and new materials.

Together, we push the boundaries of what's possible today, building a better, more inspiring, and more creative future.

Premios Awards



# El valor de lo artesanal

## The value of craftsmanship

Inversión continua en diseño propio, innovación y expertise: trabajando la mano de expertos, colaborando con ellos para seguir aprendiendo y escalar el saber y dedicación artesanal, a un estándar industrial de calidad.

Junto a ellos y a los profesionales del sector crecemos y ganamos experiencia en el mundo de la vajilla, corte y brasa.

Continuous investment in our own design, innovation and expertise: working hand in hand with experts, collaborating with them to continue learning and scaling artisanal knowledge and dedication to an industrial standard of quality.

Together with them and the professionals in the sector, we grow and gain experience in the world of dinnerware, knives and grillware.

### UTSET

Utset, empresa familiar con 130 años de dedicación a la fabricación, venta y afilado de cuchillos de alta calidad.

Utset, a family business with 130 years of dedication to the manufacture, sale and sharpening of high-quality knives.



### Travería

Jordi Travería, artista y artesano multifacético, experto en cerámica, vidrio, piezas artísticas y gastronómicas.

Jordi Travería, multifaceted artist and craftsman, expert in ceramics, glass, and artistic and gastronomic pieces.



### LUESMA VEGA

Luesma & Vega, estudio dedicado al diseño y producción de objetos artísticos en vidrio, para el mundo gastronómico.

Luesma & Vega, a studio dedicated to the design and production of artistic objects in glass, for the gastronomic world.



### bahígüell

Bahígüell, agencia de diseño de producto con la que unimos fuerzas para el desarrollo industrial y escalabilidad de la propuesta de soluciones en brasa Caliu.

Bahígüell, product design agency with which we joined forces for the industrial development and scalability of the Caliu grilling solutions proposal.



Llenyes i Carbons del Valles, empresa dedicada a la selección y manipulación de carbones y leñas selectas para profesionales de la restauración. bilidad para todos los segmentos.

Llenyes i Carbons del Valles, a company dedicated to the selection and handling of selected charcoal and firewood for catering professionals. Reliability in all segments.



Renovamos el compromiso ISO: ISO 9001, ISO 14001.  
We have renewed our ISO commitment:  
ISO 9001, ISO 14001.

## Compromiso

### Calidad, sostenibilidad y logística

**Incremento de los estándares de calidad y sostenibilidad:** elevando nuestros criterios de calidad, innovando en la producción para lograr mejores resultados. Aplicando las medidas de gestión para reducir el impacto de nuestra empresa en el medioambiente. Renovamos el compromiso ISO: ISO 9001, ISO 14001.

**Inversión en logística y almacenamiento.** Duplicando capacidad en almacenes, en los últimos 5 años, llegando actualmente a más de 11.000 m<sup>2</sup>.



## Commitment

### Quality, sustainability and logistics

**Increased quality and sustainability standards:** raising our quality criteria, innovating in production to achieve better results. Applying management measures to reduce our company's impact on the environment. We have renewed our ISO commitment: ISO 9001, ISO 14001.

**Investment in logistics and warehousing.** Doubling warehouse capacity in the last 5 years, currently reaching more than 11,000 m<sup>2</sup>.

# Equipo Team

## Profesionalización de equipo

Ampliando el equipo, profesionalizando sus funciones y áreas de responsabilidad. Creciendo con diversidad y aportando mayor amplitud de experiencias en la toma de decisiones.

Trabajando junto a nuestro chef corporativo para entender en mayor profundidad las necesidades de nuestros clientes profesionales y optimizar nuestra oferta.

## Professionalisation of the team

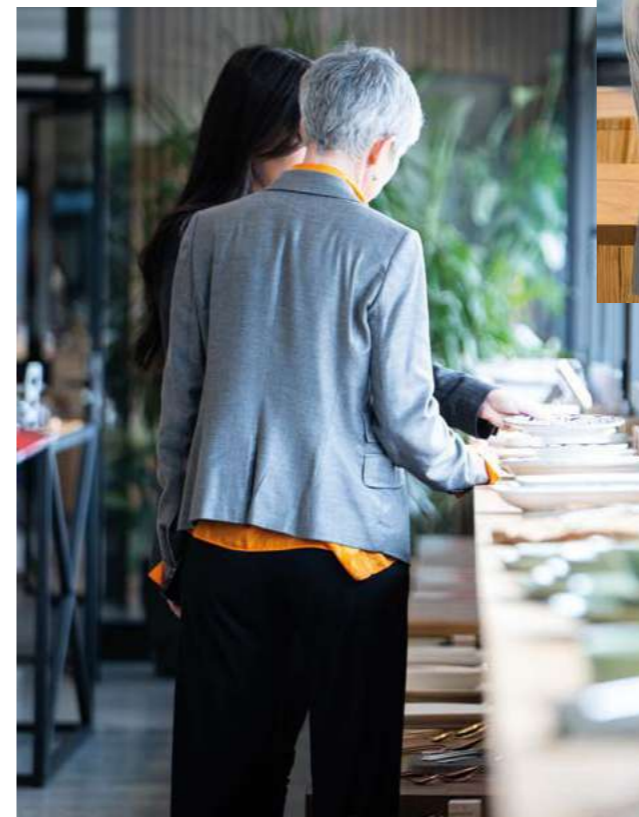
Expanding the team, professionalising its functions and areas of responsibility. Growing with diversity and providing greater broad range of experiences in decision-making.

Working together with our corporate chef to better understand the needs of our end professional customers and optimise our offer.



## Profundización en la cultura de servicio centrado en cliente

Implementando mejoras y optimizando tiempos de entrega, acuerdos comerciales, automatización de procesos y puntos de contacto para hacer más fácil la vida de nuestros clientes.



## Deepening the culture of customer-centred service

Implementing improvements and optimising delivery times, commercial agreements, process automation and contact points to make our customers' lives easier.

# Netcooking sessions



## Fomentando la generación de valor para todo el ecosistema profesional

Incrementamos nuestros intercambios y nuestra capilaridad con todo el sistema de colaboradores y stakeholders. Invertiendo en eventos de networking y sesiones colaborativas.

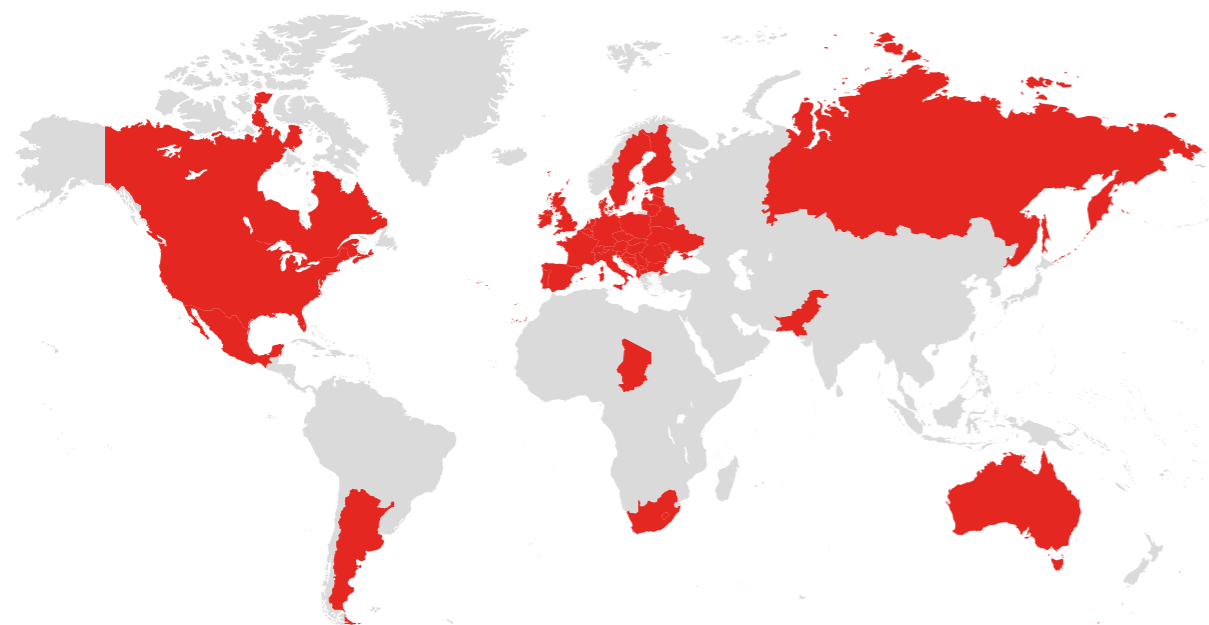
Tejiendo nuevas alianzas con nuestro ecosistema de partners, distribuidores, diseñadores, artesanos y fabricantes.

## Fostering value creation for the entire professional ecosystem

We have increased our exchanges and our capillarity with the entire system of collaborators and stakeholders. Investing in networking events and collaborative sessions.

Fostering new alliances with our ecosystem of partners, distributors, designers, artisans and manufacturers.

PRESENCIA / PRESENCE

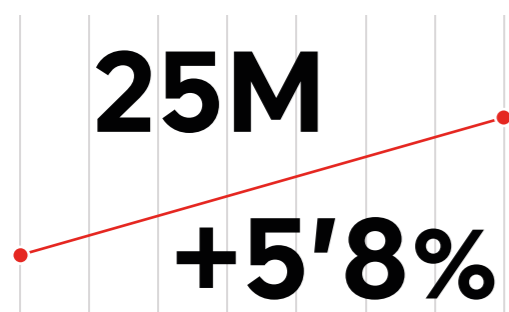


PRESENTES EN 57 PAÍSES / PRESENT IN 57 COUNTRIES

57

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

CIFRAS / FIGURES



Previsión de crecimiento del 5,8% en 2025.  
Previsión de facturación de 25 M.

Expected growth of 5,8% in 2025.  
Forecast turnover of 25 M.

MERCADOS: 45% EXPORTACIÓN  
MARKETS: 45% EXPORT



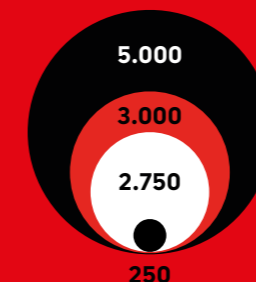
45%

Internacional  
International

55%

España  
Spain

ALMACÉN / WAREHOUSE



11.000 m<sup>2</sup>

Almacén central de 5.000 m<sup>2</sup>. Anexo 2.750 m<sup>2</sup>. Almacén en BCN con capacidad para 10.000 palés. Almacén en Canarias de 250 m<sup>2</sup>. 2 almacenes en China que suman 3.000 m<sup>2</sup> (Guangzhou y Tianjin)

Central warehouse of 5,000 m<sup>2</sup>. Annex 2,750 m<sup>2</sup> Warehouse in BCN with capacity for 10,000 pallets. Warehouse in the Canary Islands of 250 m<sup>2</sup>. 2 warehouses in China totaling 3,000 m<sup>2</sup> (Guangzhou and Tianjin).

OFICINA EN CHINA  
OFFICE IN CHINA



CHN

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

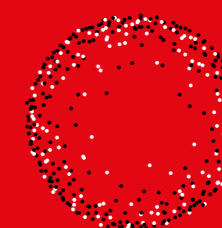
60% STOCK SOBRE VENTAS  
60% STOCK OVER SALES

+1800 DISTRIBUIDORES  
+1800 DISTRIBUTORS

60%



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



1.800

91 EMPLEADOS / EMPLOYEES

91

55 empleados internos  
55 internal employees

36 comerciales externos  
36 external sales staff





# Front

- 34 **Cubiertos** / Cutlery
- 190 **Chuleteros** / Steak knives
- 226 **Vajilla** / Tableware
- 278 **Table top**



# Back

- 308 **Ollas** / Pots
- 316 **Sartenes** / Pans
- 326 **Corte** / Knives
- 368 **Utensilios** / Utensils
- 378 **GN**
- 392 **Brasa** / Grill

## Catering & Buffet

- 410 **Les Essences**
- 422 **Caja madera** / Wooden Box
- 423 **Elegant**
- 428 **Pinzas** / Tongs

## Logistics

- 434 **Racks**
- 440 **Contenedores isotérmicos** / Isothermal containers





# CUBIERTOS CUTLERY

## INOX 18/10

18/10 STAINLESS STEEL

- |                                      |                           |                             |
|--------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| <b>38</b> ATLÁNTIDA                  | <b>108</b> INGLÉS XL      | <b>103</b> NORTH S          |
| <b>106</b> BAGUETTE S                | <b>65</b> IRIS            | <b>100</b> NORTH XL         |
| <b>104</b> BAGUETTE XL               | <b>52</b> KODAI VINTAGE   | <b>98</b> ONLINE            |
| <b>114</b> BARCELONA                 | <b>54</b> KODAI COLORS    | <b>62</b> OSLO              |
| <b>75</b> CALLAS                     | <b>42</b> LAB             | <b>64</b> OSLO OCEAN FREE   |
| <b>92</b> CHEF                       | <b>48</b> LAB ACCESSORIES | <b>50</b> SAKURA            |
| <b>68</b> CONTOUR                    | <b>45</b> LAB COLORS      | <b>72</b> SANGIOVESE        |
| <b>70</b> CONTOUR GOLD               | <b>84</b> LONDON          | <b>74</b> SANGIOVESE GOLD   |
| <b>66</b> DALIA                      | <b>86</b> LONDON VINTAGE  | <b>34</b> TACT              |
| <b>58</b> FLEUR DE LYS               | <b>93</b> LOTUS           | <b>79</b> TULIP             |
| <b>60</b> FLEUR DE LYS VINTAGE BLACK | <b>80</b> MARANTA         | <b>76</b> VERSAILLES        |
| <b>96</b> IBIZA                      | <b>82</b> MARANTA VINTAGE | <b>78</b> VERSAILLES COPPER |
| <b>110</b> INGLÉS M                  | <b>94</b> MUNICH          | <b>112</b> VIENA            |
| <b>111</b> INGLÉS S                  | <b>102</b> NORTH M        | <b>88</b> VIOLET            |

## INOX 18%

18% STAINLESS STEEL

- |                                  |                            |                            |
|----------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <b>180</b> 1001                  | <b>140</b> CHEF FREE       | <b>150</b> MADRID          |
| <b>137</b> 1001 BLACK            | <b>152</b> CUBA            | <b>124</b> MALVARROSA      |
| <b>182</b> 1003                  | <b>179</b> ECO             | <b>154</b> MIA             |
| <b>170</b> ALIDA                 | <b>136</b> FINGER FOOD     | <b>183</b> NERVIO          |
| <b>183</b> ARABICA               | <b>164</b> GRANADA S       | <b>126</b> NICE            |
| <b>120</b> BCN COLORS            | <b>162</b> GRANADA XL      | <b>169</b> OLYMPIA         |
| <b>118</b> BCN SATIN             | <b>148</b> HIDRAULIC       | <b>125</b> OSLO ECO        |
| <b>168</b> BILBAO S              | <b>177</b> HOTEL           | <b>138</b> SANTORINI       |
| <b>166</b> BILBAO XL             | <b>176</b> HOTEL EXTRA ECO | <b>160</b> SEVILLA S       |
| <b>178</b> BROOKLYN              | <b>174</b> HOTEL EXTRA M   | <b>161</b> SEVILLA VINTAGE |
| <b>128</b> CANADA                | <b>173</b> HOTEL EXTRA XL  | <b>158</b> SEVILLA XL      |
| <b>130</b> CANADA VINTAGE        | <b>142</b> KYOTO           | <b>157</b> VIEUX PARIS     |
| <b>131</b> CANADA VINTAGE COLORS | <b>143</b> LINO            | <b>90</b> VIOLET COLORS    |
| <b>144</b> CHEESE                | <b>141</b> LOTUS FREE      | <b>89</b> VIOLET SATIN     |
| <b>145</b> CHEESE COLORS         | <b>172</b> LUNA            |                            |

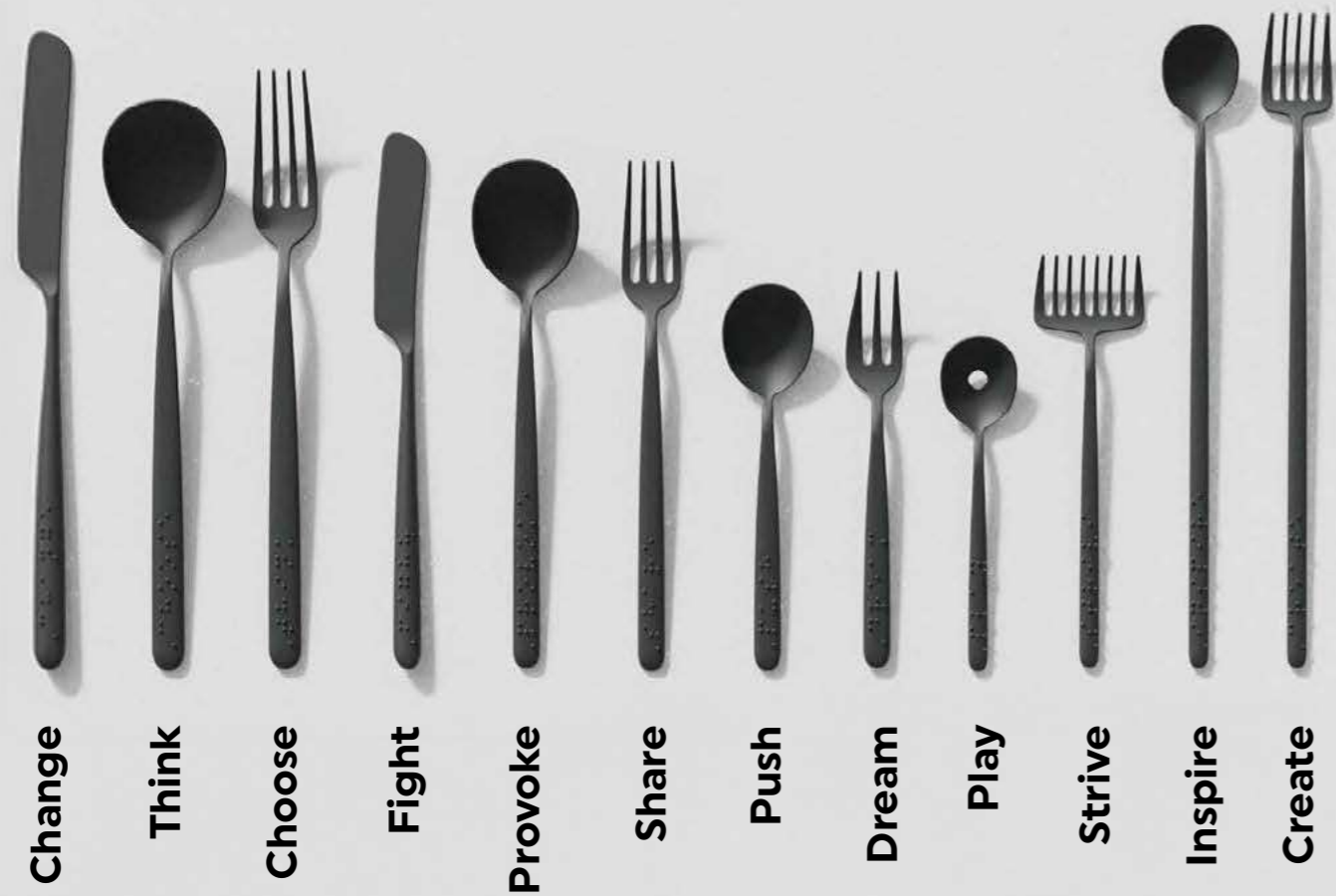
## OTROS

OTHERS

- 188** FINISHES - PVD
- 184** REPOSA CUBIERTOS
- 178** TAKE AWAY

# Tact

TACT



## Otra manera de comunicarse. Otra manera de sentir.

Another way to communicate. Another way to feel.



La colección Tact es una llamada a la acción. Se trata de una propuesta provocadora que refleja la forma de hacer de Comas: inspirar, crear y proponer siempre nuevos caminos.

Diseñada junto a Pablo Castillo, Tact propone maximizar nuestra sensorialidad. Su nombre refiere al tacto. Una familia de líneas suaves y curvas generosas, que contrastan con la rugosidad en mano producida por el relieve del mensaje en Braille.

Tact esconde mensajes a ser descifrados: cambia, piensa, elige, lucha, provoca, comparte, juega, esfuérzate. Y como no podía ser de otra manera para nosotros: Inspira, crea.

Un recuerdo a que siempre existen otros lenguajes.

The Tact collection is a call to action. It is a provocative concept that reflects Comas' approach: always inspiring, creating and forging new paths.

Designed together with Pablo Castillo, Tact aims to maximise our sensory appeal. Its name refers to the sense of touch. A family of smooth lines and generous curves, contrasting with the rougher, raised texture created by the Braille message.

Tact hides messages to be deciphered: change, think, choose, fight, provoke, share, play, strive. And, of course: Inspire, create.

A reminder that there are always other languages.

# TACT VINTAGE

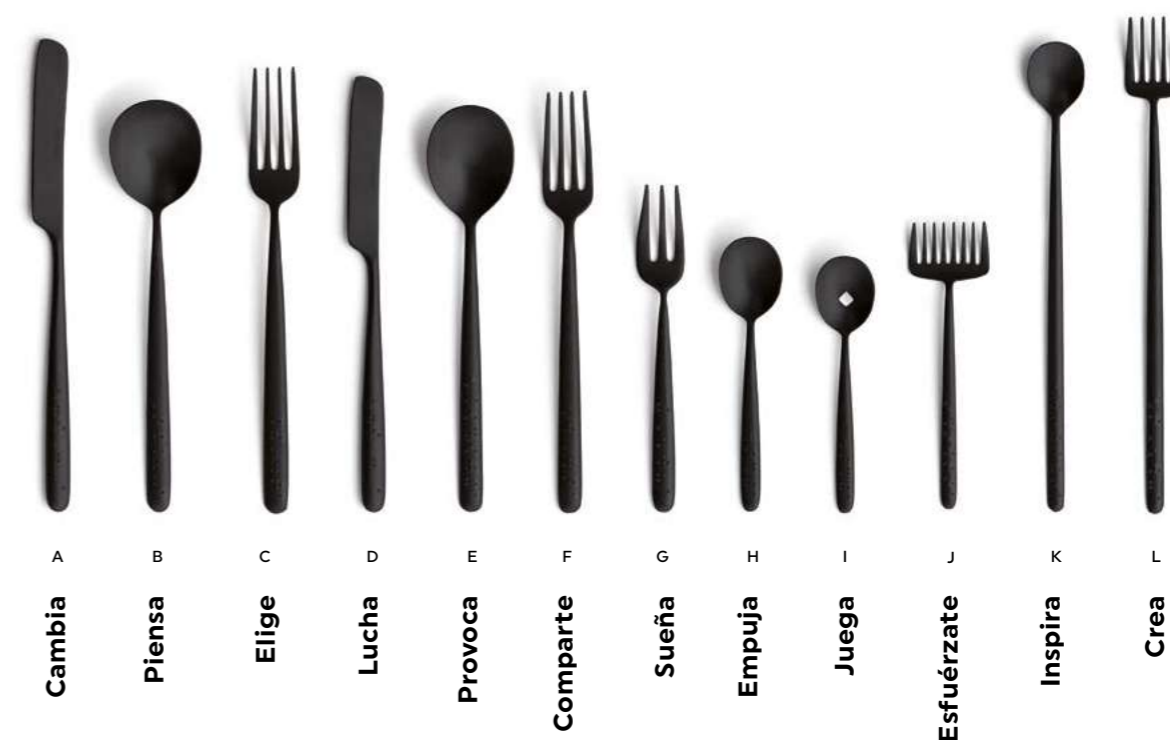
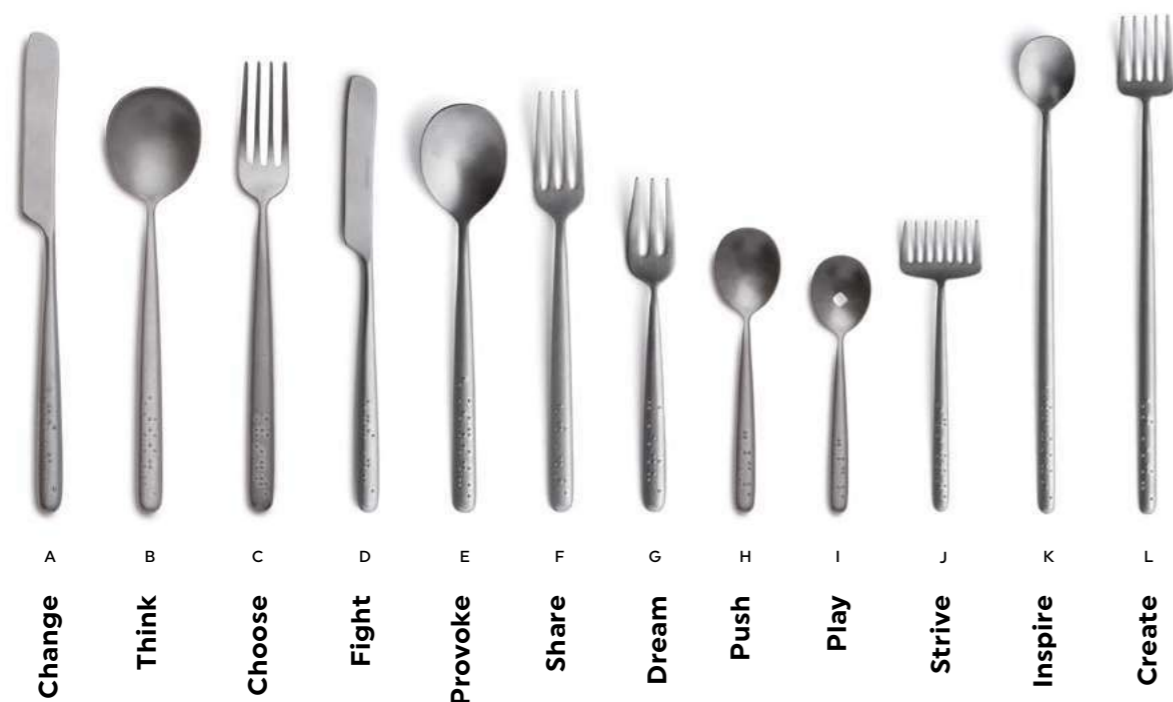
INOX 18/10 / 4mm / Vintage

NEW

NEW

# TACT VINTAGE BLACK

INOX 18/10 / 4mm / Vintage Black



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12327</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,12 €	12-120 / 12	220	
B <b>12328</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiao Tavola, Tafellöffel	2,70 €	12-120 / 12	197	4
C <b>12329</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,70 €	12-120 / 12	206	4
D <b>12330</b>	<b>Cuchillo postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,90 €	12-120 / 12	185	
E <b>12331</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiao Frutta, Dessertlöffel	2,47 €	12-120 / 12	176	4
F <b>12332</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,47 €	12-120 / 12	176	4
G <b>12333</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,86 €	12-120 / 12	137	3,5
H <b>12334</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiao Caffé, Kaffeelöffel	1,86 €	12-120 / 12	134	3,5
I <b>12335</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiao Moka, Mokkalöffel	2,18 €	12-120 / 12	116	3
J <b>12336</b>	<b>Rastrillo</b> Wide Fork, Fourchette Râteau, Forchetta Wide, Taffelgabel Wide	1,98 €	12-120 / 12	142	3
K <b>12337</b>	<b>Cuchara Cocktail</b> Cocktail Spoon, Cuillère à cocktail, Cucchiao da cocktail, Cocktaillöffel	2,22 €	12-120 / 12	220	3
L <b>12338</b>	<b>Tenedor Cocktail</b> Cocktail Fork, Fourchette à cocktail, Forchetta da cocktail, Cocktailgabel	2,22 €	12-120 / 12	225	3

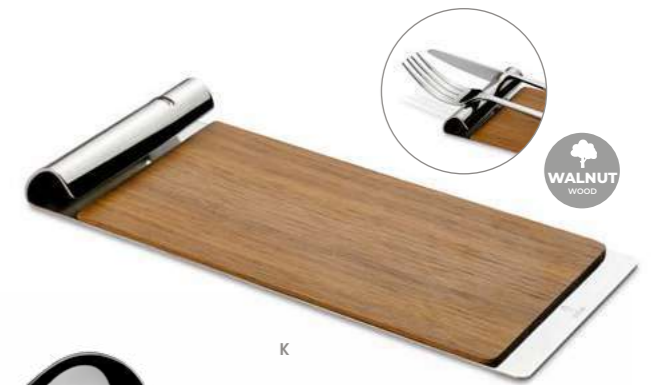


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12339</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,46 €	12-120 / 12	220	
B <b>12340</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiao Tavola, Tafellöffel	4,05 €	12-120 / 12	197	4
C <b>12341</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	4,05 €	12-120 / 12	206	4
D <b>12342</b>	<b>Cuchillo postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	4,25 €	12-120 / 12	185	
E <b>12343</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiao Frutta, Dessertlöffel	3,82 €	12-120 / 12	176	4
F <b>12344</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,82 €	12-120 / 12	176	4
G <b>12345</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	3,20 €	12-120 / 12	137	3,5
H <b>12346</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiao Caffé, Kaffeelöffel	3,20 €	12-120 / 12	134	3,5
I <b>12347</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiao Moka, Mokkalöffel	3,53 €	12-120 / 12	116	3
J <b>12348</b>	<b>Rastrillo</b> Wide Fork, Fourchette Râteau, Forchetta Wide, Taffelgabel Wide	3,33 €	12-120 / 12	142	3
K <b>12349</b>	<b>Cuchara Cocktail</b> Cocktail Spoon, Cuillère à cocktail, Cucchiao da cocktail, Cocktaillöffel	3,57 €	12-120 / 12	220	3
L <b>12350</b>	<b>Tenedor Cocktail</b> Cocktail Fork, Fourchette à cocktail, Forchetta da cocktail, Cocktailgabel	3,57 €	12-120 / 12	225	3



# ATLÁNTIDA MIRROR

INOX 18/10 / 6mm / Mirror



Everest + Atlántida



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
------	-------------	---	--------	------	------

A	<b>11582 Cuchillo Chuletero Everest</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	4,00 €	6-60 / 6	220	
B	<b>11583 Tenedor Chuletero Everest</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,45 €	6-60 / 6	206	6
C	<b>8586 Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	5,51 €	6-60 / 6	226	
D	<b>8587 Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	5,97 €	6-60 / 6	215	6
E	<b>8588 Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	6,07 €	6-60 / 6	218	6
F	<b>8656 Cuchara Salsa</b> Sauce Spoon, Cuillère A Sauce, Cuchiaio Salsa, Saucenlöffel	6,42 €	6-60 / 6	216	6
G	<b>8589 Cuchillo Lunch</b> Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	4,96 €	6-60 / 6	169	
H	<b>8591 Cuchara Lunch</b> Cake Spoon, Cuillère Gâteau, Cucchiaio Dolce, Lunch Löffel	4,30 €	6-60 / 6	163	5
I	<b>8590 Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	4,35 €	6-60 / 6	160	5
J	<b>8592 Cuchara Café</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cuchiaio Moka, Mokkalöffel	2,33 €	6-60 / 6	109	3,5
K	<b>10431 Reposa Cubiertos</b> Cutlery Holder, Plateau À Couverts, Porta Posate, Schneidewagen	38,43 €	4-48 / 4	190	1,5
<b>9773</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	125,55 €	1-4 / 1		

## ATLÁNTIDA



# ATLÁNTIDA ICE BLACK

INOX 18/10 / 6mm / Ice Black



A B C D E F G H

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>8579</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	9,25 €	6-60 / 6	226	
B <b>8580</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	9,71 €	6-60 / 6	215	6
C <b>8581</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	9,81 €	6-60 / 6	218	6
D <b>8655</b>	<b>Cuchara Salsa</b> Sauce Spoon, Cuillère A Sauce, Cucchiaio Salsa, Saucenlöffel	9,96 €	6-60 / 6	216	6
E <b>8582</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	8,44 €	6-60 / 6	169	
F <b>8584</b>	<b>Cuchara Lunch</b> Cake Spoon, Cuillère Gâteau, Cucchiaio Dolce, Lunch Löffel	7,79 €	6-60 / 6	163	5
G <b>8583</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	5,84 €	6-60 / 6	160	5
H <b>8585</b>	<b>Cuchara Café</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	5,61 €	6-60 / 6	109	3,5



**9772 24 Piezas**  
24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück

# ATLÁNTIDA POLVO DE LUNA

INOX 18/10 / 6mm / Shotblasting



A B C D E F G H I J

Everest + Atlántida



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>10988</b>	<b>Cuchillo Chuletero Everest</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	5,41 €	6-60 / 6	220	
B <b>10989</b>	<b>Tenedor Chuletero Everest</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	4,82 €	6-60 / 6	206	6
C <b>10979</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	6,22 €	6-60 / 6	226	
D <b>10981</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	6,63 €	6-60 / 6	215	6
E <b>10980</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	6,73 €	6-60 / 6	218	6
F <b>10986</b>	<b>Cuchara Salsa</b> Sauce Spoon, Cuillère A Sauce, Cucchiaio Salsa, Saucenlöffel	7,05 €	6-60 / 6	216	6
G <b>10982</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	5,60 €	6-60 / 6	169	
H <b>10984</b>	<b>Cuchara Lunch</b> Cake Spoon, Cuillère Gâteau, Cucchiaio Dolce, Lunch Löffel	5,00 €	6-60 / 6	163	5
I <b>10983</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	5,04 €	6-60 / 6	160	5
J <b>10985</b>	<b>Cuchara Café</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	3,21 €	6-60 / 6	109	3,5



**10987 24 Piezas**  
24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück

134,01 € 1-4 / 1



Comas presenta la colección de cubiertos LAB. Una colección diseñada para maximizar la experiencia de la degustación de aperitivos, tapas y arroces. Creada para complementar nuestra colección LAB ACCESSORIES, un conjunto de platillos u bases para servir en diferentes materiales y colores.

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

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

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



Descubre más sobre los accesorios LAB.

# LAB

INOX 18/10 / 2mm / Mirror

2020 WINNER  
EUROPEAN  
PRODUCT  
DESIGN  
AWARD



reddot design award  
winner 2020



LAB  
Collection.

# LAB VINTAGE GOLD

INOX 18/10 / 2mm / Vintage Gold



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7890</b>	<b>Cuchillo Mesa Monobloc</b> monoblock table knife, couteau table monobloc, coltello tavola monobloc, monoblock tafelmesser	2,44 €	12-120 / 12	160	
B <b>6976</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	2,18 €	12-120 / 12	160	
C <b>6977</b>	<b>Tenedor Mesa</b> table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	2,29 €	12-120 / 12	154	2
D <b>6978</b>	<b>Cuchara Mesa</b> table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	2,29 €	12-120 / 12	153	2
E <b>6979</b>	<b>Tenedor Arroz</b> rice fork, fourchette à riz, forchetta riso, reispabel	2,14 €	12-120 / 12	148	2
F <b>6980</b>	<b>Pincho</b> cocktail stick, stick à cocktail, spiedo, spie	1,99 €	12-120 / 12	100	2
G <b>6981</b>	<b>Pincho Largo</b> large cocktail stick, stick à cocktail long, spiedo lungo, langer spie	2,03 €	12-120 / 12	135	2
H <b>6982</b>	<b>Tenedor Aperitivo</b> appetizer fork, fourchette apéritif, forchetta antipasto, aperitif gabel	1,93 €	12-120 / 12	135	2
I <b>6983</b>	<b>Cuchara Aperitivo</b> appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel	1,93 €	12-120 / 12	135	2
J <b>6984</b>	<b>Cuchara Moka</b> coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	1,88 €	12-120 / 12	101	1,5
K <b>6985</b>	<b>Cuchara Lunch</b> cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel	2,02 €	12-120 / 12	125	2
L <b>6986</b>	<b>Tenedor Lunch</b> cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	2,02 €	12-120 / 12	125	2
M <b>7891</b>	<b>Cuchillo Lunch Monobloc</b> monoblock cake knife, couteau gâteau monobloc, coltello dolce monobloc, monobloc kuchenmesser	2,47 €	12-120 / 12	135	
N <b>6987</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> cake knife, couteau gâteau, coltello dolce, kuchenmesser	1,91 €	12-120 / 12	135	
O <b>6988</b>	<b>Cuchara Coctel Larga</b> large cocktail, cuillère cocktail longue, cucchiaio cocktail lunga, cocktail löffel- lang	2,47 €	12-120 / 12	215	2
P <b>6989</b>	<b>Cuchara Café Espátula</b> spatula coffee spoon, cuillère spatule, cucchiaio spatola, kaffeelöffel	1,91 €	12-120 / 12	108	2
Q <b>6995</b>	<b>Pinza Larga</b> long tong, pince longue, molla lunga, lange zange	5,01 €	6-60 / 6	222	2
R <b>6996</b>	<b>Pinza Corta</b> short tong, pince courte, molla corta, kurze zange	4,45 €	6-60 / 6	160	2
S <b>6997</b>	<b>Pinza Espátula</b> spatula tong, pince spatule, molla spatola, kochzange	5,01 €	6-60 / 6	160	2
T <b>6998</b>	<b>Cuchara Degustación</b> tasting spoon, cuillère dégustation, cucchiaio degustazione, probierlöffel	3,93 €	6-60 / 6	86	2
U <b>6999</b>	<b>Cuchara Degustación Oval</b> oval tasting spoon, cuillère dégustation ovale, cucchiaio degustazione ovale, probierlöffel oval	4,21 €	6-60 / 6	101	2



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1539</b>	<b>Cuchillo Mesa Monobloc</b> monoblock table knife, couteau table monobloc, coltello tavola monobloc, monoblock tafelmesser	4,18 €	12-120 / 12	160	
B <b>1541</b>	<b>Tenedor Mesa</b> table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	3,99 €	12-120 / 12	154	2
C <b>1540</b>	<b>Cuchara Mesa</b> table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	3,99 €	12-120 / 12	153	2
D <b>1542</b>	<b>Tenedor Arroz</b> rice fork, fourchette à riz, forchetta riso, reispabel	3,99 €	12-120 / 12	148	2
E <b>1543</b>	<b>Pincho</b> cocktail stick, stick à cocktail, spiedo, spie	4,30 €	12-120 / 12	100	2
F <b>1544</b>	<b>Pincho Largo</b> large cocktail stick, stick à cocktail long, spiedo lungo, langer spie	4,30 €	12-120 / 12	135	2
G <b>1545</b>	<b>Tenedor Aperitivo</b> appetizer fork, fourchette apéritif, forchetta antipasto, aperitif gabel	3,75 €	12-120 / 12	135	2
H <b>1546</b>	<b>Cuchara Aperitivo</b> appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel	3,75 €	12-120 / 12	135	2
I <b>1547</b>	<b>Cuchara Moka</b> coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	3,36 €	12-120 / 12	101	1,5
J <b>1549</b>	<b>Cuchara Lunch</b> cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel	3,55 €	12-120 / 12	125	2
K <b>1550</b>	<b>Tenedor Lunch</b> cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	4,04 €	12-120 / 12	125	2
L <b>1548</b>	<b>Cuchillo Lunch Monobloc</b> monoblock cake knife, couteau gâteau monobloc, coltello dolce monobloc, monobloc kuchenmesser	4,01 €	12-120 / 12	135	
M <b>1551</b>	<b>Cuchara Coctel Larga</b> large cocktail, cuillère cocktail longue, cucchiaio cocktail lunga, cocktail löffel- lang	4,09 €	12-120 / 12	215	2
N <b>1552</b>	<b>Cuchara Café Espátula</b> spatula coffee spoon, cuillère spatule, cucchiaio spatola, mokkalöffel	3,65 €	12-120 / 12	108	2
O <b>1553</b>	<b>Cuchara Degustación</b> tasting spoon, cuillère dégustation, cucchiaio degustazione, probierlöffel	7,05 €	6-60 / 6	86	2
P <b>1554</b>	<b>Cuchara Degustación Oval</b> oval tasting spoon, cuillère dégustation ovale, cucchiaio degustazione ovale, probierlöffel oval	7,54 €	6-60 / 6	101	2



# LAB VINTAGE COPPER

INOX 18/10 / 2mm / Vintage Copper



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

# LAB ICE BLACK

INOX 18/10 / 2mm / Ice Black



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

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1555</b>	<b>Cuchillo Mesa Monobloc</b> monoblock table knife, couteau table monobloc, coltello tavola monobloc, monoblock tafelmesser	4,43 €	12-120 / 12	160	
B <b>1557</b>	<b>Tenedor Mesa</b> table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel,	4,23 €	12-120 / 12	154	2
C <b>1556</b>	<b>Cuchara Mesa</b> table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	4,23 €	12-120 / 12	153	2
D <b>1558</b>	<b>Tenedor Arroz</b> rice fork, fourchette à riz, forchetta riso, reisingabel	4,23 €	12-120 / 12	148	2
E <b>1559</b>	<b>Pincho</b> cocktail stick, stick à cocktail, spiedo, spie	4,30 €	12-120 / 12	100	2
F <b>1560</b>	<b>Pincho Largo</b> large cocktail stick, stick à cocktail long, spiedo lungo, langer spie	4,30 €	12-120 / 12	135	2
G <b>1561</b>	<b>Tenedor Aperitivo</b> appetizer fork, fourchette apéritif, forchetta antipasto, aperitif gabel	3,99 €	12-120 / 12	135	2
H <b>1562</b>	<b>Cuchara Aperitivo</b> appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel	3,99 €	12-120 / 12	135	2
I <b>1563</b>	<b>Cuchara Moka</b> coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	3,60 €	12-120 / 12	101	1,5
J <b>1565</b>	<b>Cuchara Lunch</b> cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel	3,79 €	12-120 / 12	125	2
K <b>1566</b>	<b>Tenedor Lunch</b> cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	4,28 €	12-120 / 12	125	2
L <b>1564</b>	<b>Cuchillo Lunch Monobloc</b> monoblock cake knife, couteau gâteau monobloc, coltello dolce monobloc, monobloc kuchenmesser	4,29 €	12-120 / 12	135	
M <b>1567</b>	<b>Cuchara Coctel Larga</b> large cocktail, cuillère cocktail longue, cucchiaio cocktail lunga, cocktail löffel- lang	4,33 €	12-120 / 12	215	2
N <b>1568</b>	<b>Cuchara Café Espátula</b> spatula coffee spoon, cuillère spatule, cucchiaio spatola, mokkalöffel	3,89 €	12-120 / 12	108	2
O <b>1569</b>	<b>Cuchara Degustación</b> tasting spoon, cuillère dégustation, cucchiaio degustazione, probierlöffel	7,30 €	6-60 / 6	86	2
P <b>1570</b>	<b>Cuchara Degustación Oval</b> oval tasting spoon, cuillère dégustation ovale, cucchiaio degustazione ovale, probierlöffel oval	7,78 €	6-60 / 6	101	2

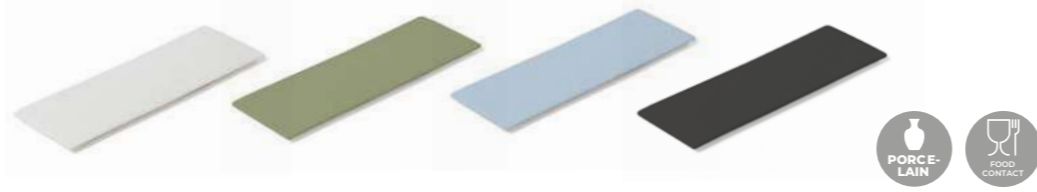


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>8640</b>	<b>Cuchillo Mesa Monobloc</b> monoblock table knife, couteau table monobloc, coltello tavola monobloc, monoblock tafelmesser	4,43 €	12-120 / 12	160	
B <b>7665</b>	<b>Tenedor Mesa</b> table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel,	4,23 €	12-120 / 12	154	2
C <b>8641</b>	<b>Cuchara Mesa</b> table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	4,23 €	12-120 / 12	153	2
D <b>8642</b>	<b>Tenedor Arroz</b> rice fork, fourchette à riz, forchetta riso, reisingabel	4,23 €	12-120 / 12	148	2
E <b>8643</b>	<b>Pincho</b> cocktail stick, stick à cocktail, spiedo, spie	4,30 €	12-120 / 12	100	2
F <b>8644</b>	<b>Pincho Largo</b> large cocktail stick, stick à cocktail long, spiedo lungo, langer spie	4,30 €	12-120 / 12	135	2
G <b>8645</b>	<b>Tenedor Aperitivo</b> appetizer fork, fourchette apéritif, forchetta antipasto, aperitif gabel	3,99 €	12-120 / 12	135	2
H <b>8646</b>	<b>Cuchara Aperitivo</b> appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel	3,99 €	12-120 / 12	135	2
I <b>8647</b>	<b>Cuchara Moka</b> coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	3,60 €	12-120 / 12	101	1,5
J <b>8649</b>	<b>Cuchara Lunch</b> cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel	3,79 €	12-120 / 12	125	2
K <b>8650</b>	<b>Tenedor Lunch</b> cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	4,28 €	12-120 / 12	125	2
L <b>8648</b>	<b>Cuchillo Lunch Monobloc</b> monoblock cake knife, couteau gâteau monobloc, coltello dolce monobloc, monobloc kuchenmesser	4,29 €	12-120 / 12	135	
M <b>8651</b>	<b>Cuchara Coctel Larga</b> large cocktail, cuillère cocktail longue, cucchiaio cocktail lunga, cocktail löffel- lang	4,33 €	12-120 / 12	215	2
N <b>8652</b>	<b>Cuchara Café Espátula</b> spatula coffee spoon, cuillère spatule, cucchiaio spatola, mokkalöffel	3,89 €	12-120 / 12	108	2
O <b>8653</b>	<b>Cuchara Degustación</b> tasting spoon, cuillère dégustation, cucchiaio degustazione, probierlöffel	7,30 €	6-60 / 6	86	2
P <b>8654</b>	<b>Cuchara Degustación Oval</b> oval tasting spoon, cuillère dégustation ovale, cucchiaio degustazione ovale, probierlöffel oval	7,78 €	6-60 / 6	101	2



### Base porcelana pequeña

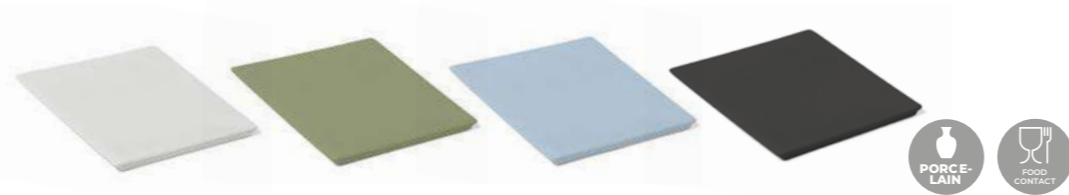
Small porcelain tray  
Petit plateau en porcelaine  
Vassoio piccolo porcellana  
Porzellantablett klein



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8598</b>	BLANCO	92,5	278	<b>11,74</b>	0-4-16 / 4
<b>8600</b>	VERDE	92,5	278	<b>11,74</b>	0-4-16 / 4
<b>8602</b>	AZUL	92,5	278	<b>11,74</b>	0-4-16 / 4
<b>8596</b>	NEGRO	92,5	278	<b>11,74</b>	0-4-16 / 4

### Base porcelana grande

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



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8599</b>	BLANCO	185	185	<b>10,79</b>	0-4-16 / 4
<b>8601</b>	VERDE	185	185	<b>10,79</b>	0-4-16 / 4
<b>8603</b>	AZUL	185	185	<b>10,79</b>	0-4-16 / 4
<b>8597</b>	NEGRO	185	185	<b>10,79</b>	0-4-16 / 4

### Base madera

Wood tray  
Plateau en bois  
Vassoio legno  
Holztablett



REF.	SIZE	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8370</b>	SIMPLE	92,5	278	<b>6,60</b>	0-4-16 / 4
<b>8371</b>	DOBLE	185	278	<b>9,80</b>	0-4-16 / 4

### Disco pinchos

Round stick holder  
Orte brochette rond  
Disco fori spiedini  
Runder edelstahl spießhalter



REF.	Ø(mm)	W(mm)	Para ref. / For ref.	€	UE / MOQ
<b>8001</b>	71	35	8000 - 8004	<b>8,03</b>	0-4-16 / 4

### Plato gest M

Gest plate M  
Plateau en porcelaine gest M  
Vassoio porcellana gest M  
Gest porzellantablett M



REF.	SIZE	H(mm)	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>9984</b>	S	30	110	105	<b>8,34</b>	0-4-16 / 4
<b>11808</b>	M	30	145	200	<b>13,04</b>	0-4-48 / 4



## LAB ACCESORIES

### Plato 1/4 ración redondo

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



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8000</b>	92,5	92,5	<b>15,93</b>	0-4-16 / 4

### Plato 1 ración oval

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



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8005</b>	92,5	278	<b>30,86</b>	0-4-16 / 4

### Plato 1/2 ración oval

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



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8003</b>	92,5	185	<b>19,91</b>	0-4-16 / 4

### Plato 1/4 ración redondo doble

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



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8004</b>	92,5	185	<b>21,74</b>	0-4-16 / 4

### Plato 1 ración redondo

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



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8002</b>	185	185	<b>20,61</b>	0-4-16 / 4

### Plato 1/2 ración oval + pinchos

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



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8006</b>	92,5	278	<b>30,86</b>	0-4-16 / 4



### Plato 1 ración redondo PVD

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



ACABADO  
ICE  
ICE FINISH

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8604</b>	ORO	185	185	<b>24,73</b>	0-4-16 / 4
<b>8605</b>	COBRE	185	185	<b>24,73</b>	0-4-16 / 4
<b>8606</b>	NEGRO	185	185	<b>24,73</b>	0-4-16 / 4



### Plato 1/2 ración oval PVD

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

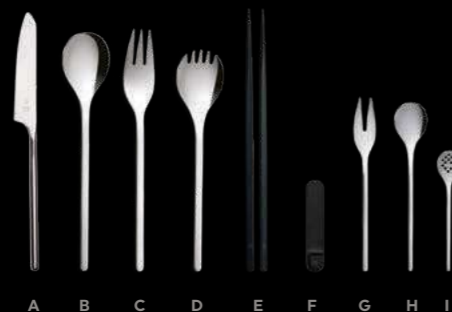


ACABADO  
ICE  
ICE FINISH

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8607</b>	ORO	92,5	185	<b>22,74</b>	0-4-16 / 4
<b>8608</b>	COBRE	92,5	185	<b>22,74</b>	0-4-16 / 4
<b>8609</b>	NEGRO	92,5	185	<b>22,74</b>	0-4-16 / 4



## SAKURA



**SAKURA**  
Collection.

**SAKURA**  
INOX 18/10 / 5mm / Mirror



reddot design award  
winner 2020



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6931</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	6,17 €	6-60 / 6	228	
B <b>6932</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafelöffel	6,42 €	6-60 / 6	206	5
C <b>6933</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	6,42 €	6-60 / 6	210	5
D <b>6934</b>	<b>Cuchara Ramen</b> Ramen Spoon, Cuillère Ramen, Cucchiaio Ramen, Ramen Löffel	6,93 €	6-60 / 6	192	5
E <b>6935</b>	<b>Set Palillos</b> Chopsticks Set, Set Piques, Set Bacchette, E_stäbchen- Set	3,74 €	6-60 / 6	230	5,5
F <b>7869</b>	<b>Soporte Cubiertos</b> Cutlery Holder, Panier À Couverts, Supporto Coperte, Besteckhalter	11,78 €	6-60 / 6	80	8,5
G <b>6939</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	3,59 €	6-60 / 6	151	3,5
H <b>6940</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeeöffel	3,54 €	6-60 / 6	147	3
I <b>6941</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	3,03 €	6-60 / 6	105	2
<b>9789</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	126,32 €	1-4 / 1		5





KODAI



**KODAI  
Collection.**

2019 WINNER  
EUROPEAN  
PRODUCT  
DESIGN  
AWARD

# KODAI VINTAGE

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7276</b>	<b>Cuchillo Mesa XL</b> Table Knife XI Vintage, Couteau Table XI Vintage, Coltello Tavola XI Vintage, Tafelmesser XI Vintage	3,89 €	12-120 / 12	212	
B <b>7279</b>	<b>Cuchara Mesa XL</b> Table Spoon XI Vintage, Cuillère Table XI Vintage, Cucchiaino Tavola XI Vintage, Tafellöffel XI Vintage	2,90 €	12-120 / 12	190	3
C <b>7285</b>	<b>Tenedor Mesa 3 Puas XL</b> Table Fork 3 Prongs XI Vintage, Fourchette Table XI 3 Dents Vintage, Forchetta Tavola XI 3 Punte Vintage, Tafelgabel XI Vintage	2,90 €	12-120 / 12	195	3
D <b>6943</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Vintage Table Knife, Couteau Table Vintage, Coltello Tavola Vintage, Tafelmesser Vintage	3,70 €	12-120 / 12	183	
E <b>6944</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Vintage Table Spoon, Cuillère Table Vintage, Cucchiaino Tavola Vintage, Tafellöffel Vintage	2,63 €	12-120 / 12	170	2,5
F <b>6945</b>	<b>Tenedor Mesa 2 Puas</b> Vintage Table Fork 2 Prongs, Fourchette Table 2 Dents Vintage, Forchetta Tavola 2 Punte, Tafelgabel 2	2,63 €	12-120 / 12	179	2,5
G <b>6946</b>	<b>Tenedor Mesa 3 Puas</b> Vintage Table Fork 3 Prongs, Fourchette Table 3 Dents Vintage, Forchetta Tavola 3 Punte, Tafelgabel 3	2,63 €	12-120 / 12	163	2,5
H <b>6947</b>	<b>Cuchillo Mantequilla</b> Vintage Butter Knife, Couteau Beurre, Coltello Burro, Buttermesser	3,46 €	12-120 / 12	155	
I <b>6948</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Vintage Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	3,08 €	12-120 / 12	133	
J <b>6949</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Vintage Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,09 €	12-120 / 12	138	2
K <b>6950</b>	<b>Cuchara Café</b> Vintage Coffee Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	2,08 €	12-120 / 12	115,4	1,7
L <b>6951</b>	<b>Cuchara Side</b> Vintage Side Spoon, Cuillère Side, Cucchiaino Side, Löffel Side	2,76 €	12-120 / 12	93,5	2
M <b>6952</b>	<b>Cuchara Moka</b> Vintage Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	2,31 €	12-120 / 12	97,5	1,7
N <b>6953</b>	<b>Cuchara Arroz</b> Vintage Rice Spoon, Cuillère À Riz, Cucchiaino Riso, Reislöffel	5,26 €	12-120 / 12	90	2,5
O <b>6954</b>	<b>Tenedor Rastrillo</b> Vintage Wide Fork, Fourchette Râteau, Forchetta Wide, Tafelgabel Wide	4,75 €	12-120 / 12	113	2,5
<b>9791</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	76,20 €	1-4 / 1		3



# KODAI VINTAGE GOLD

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage Gold

# KODAI VINTAGE GOLD

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage Gold



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7278</b>	<b>Cuchillo Mesa XL</b> Table Knife XI Vintage, Couteau Table XI Vintage, Coltello Tavola XI Vintage, Tafelmesser XI Vintage	6,23 €	12-120 / 12	212	
B <b>7281</b>	<b>Cuchara Mesa XL</b> Table Spoon XI Vintage, Cuillère Table XI Vintage, Cucchiaio Tavola XI Vintage, Tafellöffel XI Vintage	5,19 €	12-120 / 12	190	3
C <b>7287</b>	<b>Tenedor Mesa 3 Puas XL</b> Table Fork 3 Prongs XI Vintage, Fourchette Table XI 3 Dents Vintage, Forchetta Tavola XI 3 Punte Vintage, Tafelgabel XI Vintage	5,19 €	12-120 / 12	195	3
D <b>7081</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Vintage Table Knife, Couteau Table Vintage, Coltello Tavola Vintage, Tafelmesser Vintage	5,48 €	12-120 / 12	183	
E <b>7082</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Vintage Table Spoon, Cuillère Table Vintage, Cucchiaio Tavola Vintage, Tafellöffel Vintage	4,46 €	12-120 / 12	170	2,5
F <b>7083</b>	<b>Tenedor Mesa 2 Puas</b> Vintage Table Fork 2 Prongs, Fourchette Table 2 Dents Vintage, Forchetta Tavola 2 Punte, Tafelgabel 2	4,46 €	12-120 / 12	179	2,5
G <b>7084</b>	<b>Tenedor Mesa 3 Puas</b> Vintage Table Fork 3 Prongs, Fourchette Table 3 Dents Vintage, Forchetta Tavola 3 Punte, Tafelgabel 3	4,46 €	12-120 / 12	163	2,5
H <b>7085</b>	<b>Cuchillo Mantequilla</b> Vintage Butter Knife, Couteau Beurre, Coltello Burro, Buttermesser	5,17 €	12-120 / 12	155	
I <b>7086</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Vintage Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	4,86 €	12-120 / 12	133	
J <b>7087</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Vintage Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	3,85 €	12-120 / 12	138	2
K <b>7088</b>	<b>Cuchara Café</b> Vintage Coffee Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	3,85 €	12-120 / 12	115,4	1,7
L <b>7089</b>	<b>Cuchara Side</b> Vintage Side Spoon, Cuillère Side, Cucchiaio Side, Löffel Side	4,58 €	12-120 / 12	93,5	2
M <b>7090</b>	<b>Cuchara Moka</b> Vintage Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	4,15 €	12-120 / 12	97,5	1,7
N <b>7091</b>	<b>Cuchara Arroz</b> Vintage Rice Spoon, Cuillère À Riz, Cucchiaio Riso, Reislöffel	6,90 €	12-120 / 12	90	2,5
O <b>7092</b>	<b>Tenedor Rastrillo</b> Vintage Wide Fork, Fourchette Râteau, Forchetta Wide, Tafelgabel Wide	6,90 €	12-120 / 12	113	2,5
<b>9793</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	110,00 €	1-4 / 1		3



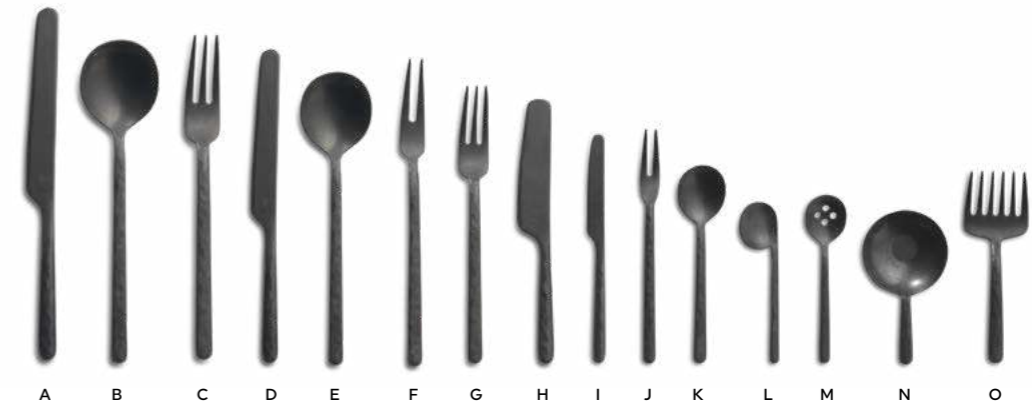
# KODAI VINTAGE COPPER

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage Copper



# KODAI VINTAGE BLACK

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage Black



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>4929</b>	<b>Cuchillo Mesa XL</b> Table Knife XI Vintage, Couteau Table XI Vintage, Coltello Tavola XI Vintage, Tafelmesser XI Vintage	6,23 €	12-120 / 12	212	
B <b>4930</b>	<b>Cuchara Mesa XL</b> Table Spoon XI Vintage, Cuillère Table XI Vintage, Cucchiaio Tavola XI Vintage, Tafellöffel XI Vintage	5,19 €	12-120 / 12	190	3
C <b>4931</b>	<b>Tenedor Mesa 3 Puas XL</b> Table Fork 3 Prongs XI Vintage, Fourchette Table XI 3 Dents Vintage, Forchetta Tavola XI 3 Punte Vintage, Tafelgabel XI Vintage	5,19 €	12-120 / 12	195	3
D <b>4932</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Vintage Table Knife, Couteau Table Vintage, Coltello Tavola Vintage, Tafelmesser Vintage	5,48 €	12-120 / 12	183	
E <b>4933</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Vintage Table Spoon, Cuillère Table Vintage, Cucchiaio Tavola Vintage, Tafellöffel Vintage	4,46 €	12-120 / 12	170	2,5
F <b>4934</b>	<b>Tenedor Mesa 2 Puas</b> Vintage Table Fork 2 Prongs, Fourchette Table 2 Dents Vintage, Forchetta Tavola 2 Punte, Tafelgabel 2	4,46 €	12-120 / 12	179	2,5
G <b>4935</b>	<b>Tenedor Mesa 3 Puas</b> Vintage Table Fork 3 Prongs, Fourchette Table 3 Dents Vintage, Forchetta Tavola 3 Punte, Tafelgabel 3	4,46 €	12-120 / 12	163	2,5
H <b>4936</b>	<b>Cuchillo Mantequilla</b> Vintage Butter Knife, Couteau Beurre, Coltello Burro, Buttermesser	5,17 €	12-120 / 12	155	
I <b>4937</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Vintage Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	4,86 €	12-120 / 12	133	
J <b>4938</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Vintage Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	3,85 €	12-120 / 12	138	2
K <b>4939</b>	<b>Cuchara Café</b> Vintage Coffee Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	3,85 €	12-120 / 12	115,4	1,7
L <b>4940</b>	<b>Cuchara Side</b> Vintage Side Spoon, Cuillère Side, Cucchiaio Side, Löffel Side	4,58 €	12-120 / 12	93,5	2
M <b>4941</b>	<b>Cuchara Moka</b> Vintage Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	4,15 €	12-120 / 12	97,5	1,7
N <b>4942</b>	<b>Cuchara Arroz</b> Vintage Rice Spoon, Cuillère À Riz, Cucchiaio Riso, Reislöffel	6,90 €	12-120 / 12	90	2,5
O <b>4943</b>	<b>Tenedor Rastrillo</b> Vintage Wide Fork, Fourchette Râteau, Forchetta Wide, Tafelgabel Wide	6,90 €	12-120 / 12	113	2,5
<b>4945</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	130,33 €	1-4 / 1		3



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7277</b>	<b>Cuchillo Mesa XL</b> Table Knife XI Vintage, Couteau Table XI Vintage, Coltello Tavola XI Vintage, Tafelmesser XI Vintage	6,23 €	12-120 / 12	212	
B <b>7280</b>	<b>Cuchara Mesa XL</b> Table Spoon XI Vintage, Cuillère Table XI Vintage, Cucchiaio Tavola XI Vintage, Tafellöffel XI Vintage	5,19 €	12-120 / 12	190	3
C <b>7286</b>	<b>Tenedor Mesa 3 Puas XL</b> Table Fork 3 Prongs XI Vintage, Fourchette Table XI 3 Dents Vintage, Forchetta Tavola XI 3 Punte Vintage, Tafelgabel XI Vintage	5,19 €	12-120 / 12	195	3
D <b>7069</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Vintage Table Knife, Couteau Table Vintage, Coltello Tavola Vintage, Tafelmesser Vintage	5,48 €	12-120 / 12	183	
E <b>7070</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Vintage Table Spoon, Cuillère Table Vintage, Cucchiaio Tavola Vintage, Tafellöffel Vintage	4,46 €	12-120 / 12	170	2,5
F <b>7071</b>	<b>Tenedor Mesa 2 Puas</b> Vintage Table Fork 2 Prongs, Fourchette Table 2 Dents Vintage, Forchetta Tavola 2 Punte, Tafelgabel 2	4,46 €	12-120 / 12	179	2,5
G <b>7072</b>	<b>Tenedor Mesa 3 Puas</b> Vintage Table Fork 3 Prongs, Fourchette Table 3 Dents Vintage, Forchetta Tavola 3 Punte, Tafelgabel 3	4,46 €	12-120 / 12	163	2,5
H <b>7073</b>	<b>Cuchillo Mantequilla</b> Vintage Butter Knife, Couteau Beurre, Coltello Burro, Buttermesser	5,17 €	12-120 / 12	155	
I <b>7074</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Vintage Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	4,86 €	12-120 / 12	133	
J <b>7075</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Vintage Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	3,85 €	12-120 / 12	138	2
K <b>7076</b>	<b>Cuchara Café</b> Vintage Coffee Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	3,85 €	12-120 / 12	115,4	1,7
L <b>7077</b>	<b>Cuchara Side</b> Vintage Side Spoon, Cuillère Side, Cucchiaio Side, Löffel Side	4,58 €	12-120 / 12	93,5	2
M <b>7078</b>	<b>Cuchara Moka</b> Vintage Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	4,15 €	12-120 / 12	97,5	1,7
N <b>7079</b>	<b>Cuchara Arroz</b> Vintage Rice Spoon, Cuillère À Riz, Cucchiaio Riso, Reislöffel	6,90 €	12-120 / 12	90	2,5
O <b>7080</b>	<b>Tenedor Rastrillo</b> Vintage Wide Fork, Fourchette Râteau, Forchetta Wide, Tafelgabel Wide	6,90 €	12-120 / 12	113	2,5
<b>9795</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	116,21 €	1-4 / 1		3

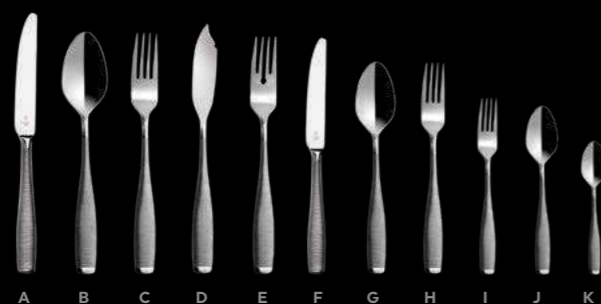


# FLEUR DE LYS

INOX 18/10 / 4,5mm / Mirror



## FLEUR DE LYS

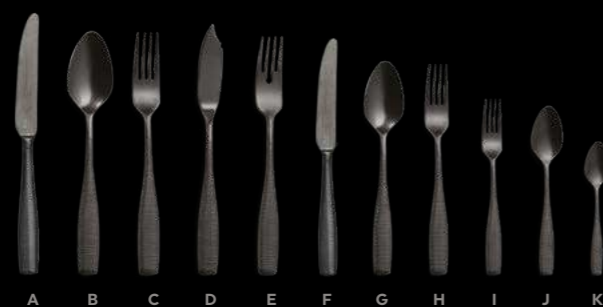


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7980</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	5,17 €	12-120 / 12	235	
B <b>7981</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	4,44 €	12-120 / 12	215	4,5
C <b>7982</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	4,44 €	12-120 / 12	214	4,5
D <b>8007</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	4,44 €	12-120 / 12	221	4,5
E <b>8008</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	4,44 €	12-120 / 12	210	4,5
F <b>7983</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	4,31 €	12-120 / 12	208	
G <b>7984</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	3,73 €	12-120 / 12	189	4
H <b>7985</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,73 €	12-120 / 12	186	4
I <b>7986</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,47 €	12-120 / 12	156	3
J <b>7987</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	2,47 €	12-120 / 12	150	3
K <b>7988</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	2,06 €	12-120 / 12	118	2,5
<b>7989</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	124,19 €	1-4 / 1		4,5





## FLEUR DE LYS VINTAGE BLACK



## FLEUR DE LYS VINTAGE BLACK

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

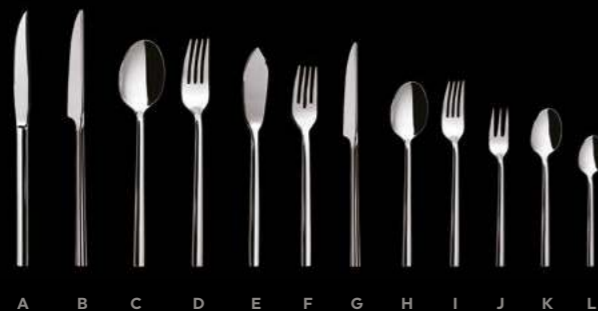


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6962</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	8,46 €	12-120 / 12	235	
B <b>6963</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	8,55 €	12-120 / 12	215	4,5
C <b>6964</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	8,55 €	12-120 / 12	214	4,5
D <b>6965</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	8,55 €	12-120 / 12	221	4,5
E <b>6966</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	8,55 €	12-120 / 12	210	4,5
F <b>6967</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	8,01 €	12-120 / 12	208	
G <b>6968</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	7,77 €	12-120 / 12	189	4
H <b>6969</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	7,77 €	12-120 / 12	186	4
I <b>6970</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	6,22 €	12-120 / 12	156	3
J <b>6971</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	6,22 €	12-120 / 12	150	3
K <b>6972</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	5,75 €	12-120 / 12	118	2,5
<b>6973</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz, 24 Stück	218,74 €	1-4 / 1		4,5





## OSLO



## OSLO

INOX 18/10 / 7mm / Mirror / FORGED



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>3619</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,31 €	12-120 / 12	233	
B <b>5474</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,31 €	12-120 / 12	235	
C <b>5475</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	5,41 €	12-120 / 12	208	7
D <b>5476</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	5,41 €	12-120 / 12	208	7
E <b>5483</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	4,55 €	12-120 / 12	200	6
F <b>5484</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	4,55 €	12-120 / 12	185	6
G <b>2171</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,03 €	12-120 / 12	205	
H <b>5485</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	4,25 €	12-120 / 12	170	6
I <b>5486</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	4,25 €	12-120 / 12	170	6
J <b>5478</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	3,69 €	12-120 / 12	148	5,5
K <b>5477</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	3,69 €	12-120 / 12	145	5,5
L <b>5479</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	2,99 €	12-120 / 12	120	4,5
<b>1600</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	124,76 €	1-4 / 1		7



# OSLO OCEAN FREE

INOX 18/10 / 4mm / Satin / Nylon



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

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

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

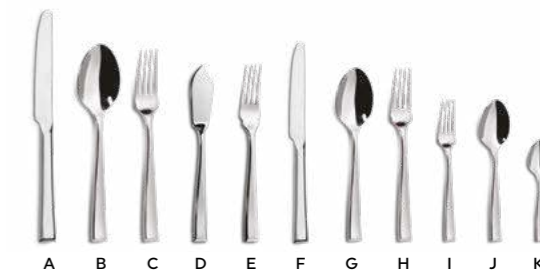
In addition, its manufacture reduces the carbon footprint and reduces the impact on the environment compared to other materials.

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12024</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	10,67 €	12-120 / 12	226	
B <b>12025</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	10,05 €	12-120 / 12	210	4
C <b>12026</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	10,05 €	12-120 / 12	210	4
D <b>12027</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	7,69 €	12-120 / 12	150	3,5
<b>12028</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	234,30 €	1-4 / 1		4



# IRIS

INOX 18/10 / 6mm / Mirror

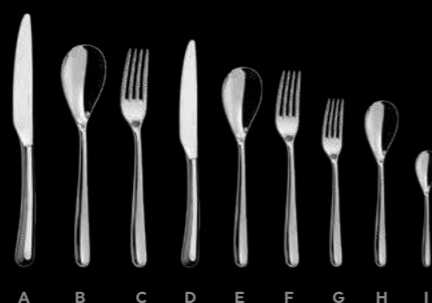


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7022</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,80 €	12-120 / 12	243	8
B <b>7023</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	4,55 €	12-120 / 12	209	6
C <b>7024</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	4,55 €	12-120 / 12	209	6
D <b>7025</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	4,46 €	12-120 / 12	188	5
E <b>7026</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	4,41 €	12-120 / 12	188	5
F <b>7027</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	4,15 €	12-120 / 12	210	7
G <b>7028</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	4,41 €	12-120 / 12	184	5
H <b>7029</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	4,41 €	12-120 / 12	184	5
I <b>7030</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,89 €	12-120 / 12	151	4,5
J <b>7031</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,89 €	12-120 / 12	151	4,5
K <b>7032</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	2,60 €	12-120 / 12	108	4
<b>5965</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	109,82 €	1-4 / 1		6





**DALIA**



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7057</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	<b>6,18 €</b>	12-120 / 12	234	
B <b>7058</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	<b>6,46 €</b>	12-120 / 12	205	8,5
C <b>7059</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	<b>6,46 €</b>	12-120 / 12	204	8,5
D <b>7060</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	<b>6,07 €</b>	12-120 / 12	210	
E <b>7061</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	<b>6,23 €</b>	12-120 / 12	182	7,5
F <b>7062</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	<b>6,28 €</b>	12-120 / 12	181	7,5
G <b>7063</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	<b>4,37 €</b>	12-120 / 12	156	6,4
H <b>7064</b>	<b>Cuchara Café/Te</b> Coffee/Iced Tea Spoon, Cuillère Café/Té, Cucchiaino Caffé/The, Cocktaillöffel	<b>4,37 €</b>	12-120 / 12	154	6,4
I <b>7065</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	<b>4,22 €</b>	12-120 / 12	108	4,5
<b>5963</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	<b>164,15 €</b>	1-4 / 1		8,5

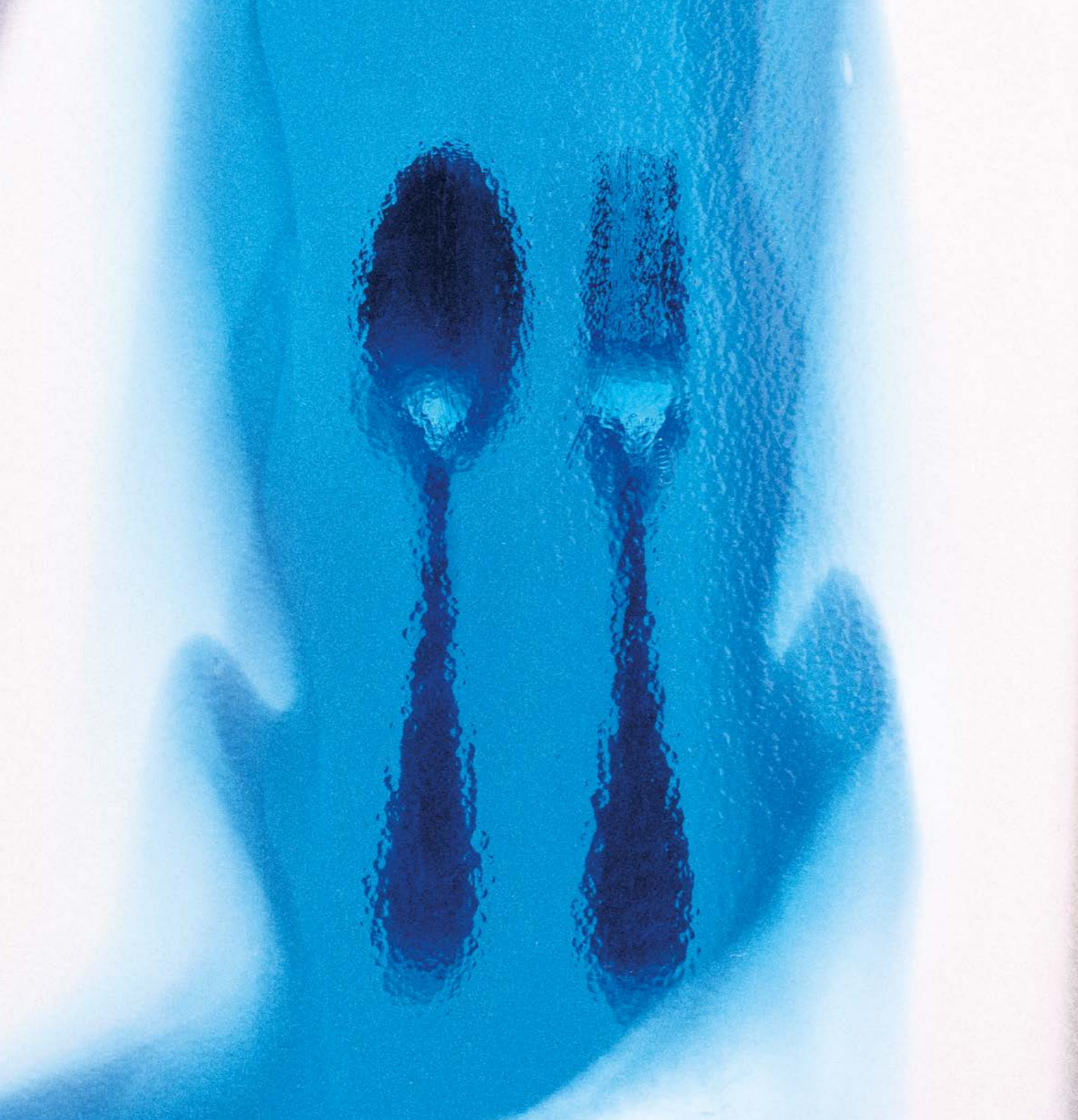


# CONTOUR

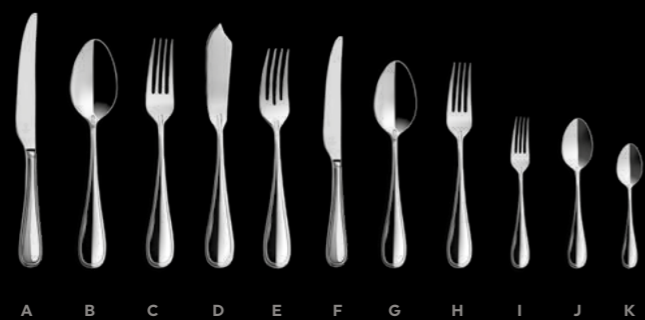
INOX 18/10 / 4mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7968</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,47 €	12-120 / 12	238	
B <b>7969</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	4,18 €	12-120 / 12	213	4
C <b>7970</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	4,18 €	12-120 / 12	213	4
D <b>7971</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	4,24 €	12-120 / 12	224	4
E <b>7972</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	4,24 €	12-120 / 12	200	4
F <b>7973</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,68 €	12-120 / 12	216	
G <b>7974</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	3,40 €	12-120 / 12	192	3,5
H <b>7975</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,40 €	12-120 / 12	192	3,5
I <b>7976</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,03 €	12-120 / 12	140	3
J <b>7977</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,03 €	12-120 / 12	140	3
K <b>7978</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,69 €	12-120 / 12	115	2,5
<b>7979</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	98,05 €	1-4 / 1		4

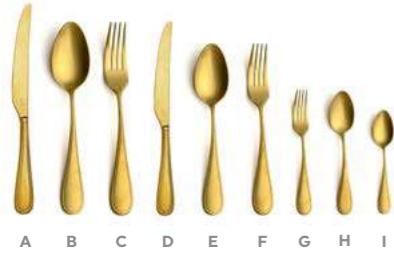


## CONTOUR



# CONTOUR VINTAGE GOLD

INOX 18/10 / 4mm / Vintage



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5783</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	6,53 €	12-120 / 12	238	
B <b>5784</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	7,15 €	12-120 / 12	213	4
C <b>5785</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	7,15 €	12-120 / 12	213	4
D <b>5786</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	5,81 €	12-120 / 12	216	
E <b>5787</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	6,12 €	12-120 / 12	192	3,5
F <b>5788</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	6,12 €	12-120 / 12	192	3,5
G <b>5789</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	4,67 €	12-120 / 12	140	3
H <b>5790</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	4,67 €	12-120 / 12	140	3
I <b>5791</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	4,22 €	12-120 / 12	115	2,5
<b>5792</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pièces, Ecrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	157,22 €	1-4 / 1		4



## 35 años creando valor juntos

Desde hace 35 años creando, inspirando, diseñando, comercializando, produciendo y transformando la cubertería junto a los diversos profesionales de la industria.

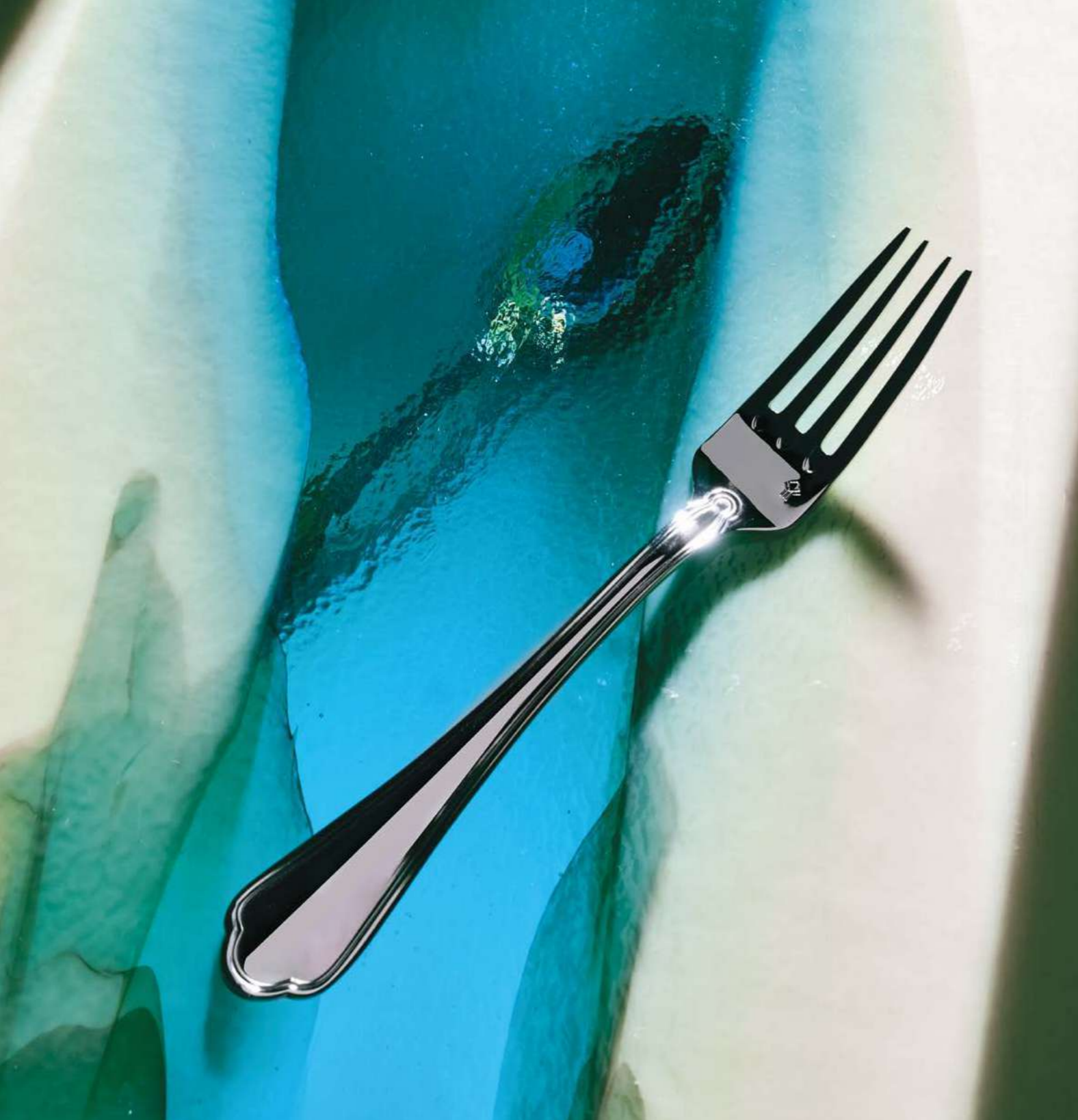
## 35 years creating value together

For 35 years, we have been creating, inspiring, designing, marketing, producing and transforming cutlery together with various professionals in the industry.



# SANGIOVESE

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



## SANGIOVESE

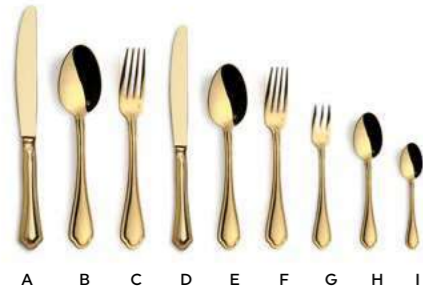


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6895</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	5,16 €	12-120 / 12	255	
B <b>6896</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,87 €	12-120 / 12	209	3,5
C <b>6897</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,87 €	12-120 / 12	209	3,5
D <b>6898</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	3,17 €	12-120 / 12	208	3
E <b>6899</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,96 €	12-120 / 12	190	3
F <b>6900</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,83 €	12-120 / 12	232	
G <b>6901</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	2,96 €	12-120 / 12	190	3
H <b>6902</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,96 €	12-120 / 12	190	3
I <b>6903</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,39 €	12-120 / 12	170	3
J <b>6904</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,16 €	12-120 / 12	142	3
K <b>6905</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,45 €	12-120 / 12	111	2
<b>6906</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Ecrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	87,79 €	1-4 / 1		3,5



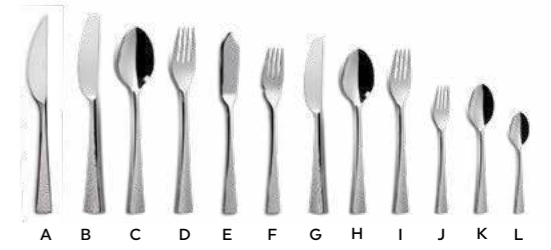
# SANGIOVESE GOLD

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



# CALLAS

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7271</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	7,90 €	12-120 / 12	255	
B <b>7418</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	6,14 €	12-120 / 12	209	3,5
C <b>7272</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	6,14 €	12-120 / 12	209	3,5
D <b>7420</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	6,23 €	12-120 / 12	232	
E <b>7419</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	5,03 €	12-120 / 12	190	3
F <b>7273</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	5,03 €	12-120 / 12	190	3
G <b>7957</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	4,34 €	12-120 / 12	170	3
H <b>7274</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	4,05 €	12-120 / 12	142	3
I <b>7275</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	3,19 €	12-120 / 12	111	2



**5554 24 Piezas**  
24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück

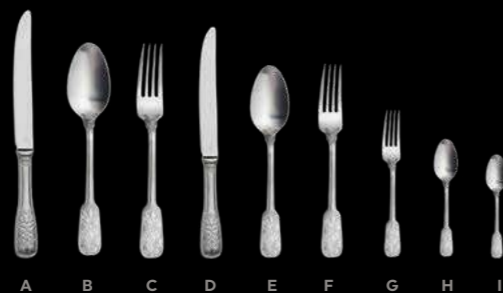
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7010</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	4,78 €	12-120 / 12	225	
B <b>7011</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,60 €	12-120 / 12	225	7
C <b>7012</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,64 €	12-120 / 12	215	3,5
D <b>7013</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,64 €	12-120 / 12	212	3,5
E <b>7014</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	3,32 €	12-120 / 12	205	3
F <b>7015</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	3,32 €	12-120 / 12	188	3
G <b>7016</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	4,05 €	12-120 / 12	203	6
H <b>7017</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	2,89 €	12-120 / 12	185	3
I <b>7018</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,89 €	12-120 / 12	185	3
J <b>7019</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,31 €	12-120 / 12	145	2,5
K <b>7020</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,31 €	12-120 / 12	147	2,5
L <b>7021</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	2,15 €	12-120 / 12	115	2



**5964 24 Piezas**  
24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück



## VERSAILLES



## VERSAILLES SATIN

INOX 18/10 / 3,5mm / Satin



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7765</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,74 €	12-120 / 12	245	
B <b>7766</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	4,69 €	12-120 / 12	210	3,5
C <b>7767</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	4,69 €	12-120 / 12	210	3,5
D <b>7770</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,80 €	12-120 / 12	220	
E <b>7771</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	3,60 €	12-120 / 12	190	3
F <b>7772</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,60 €	12-120 / 12	190	3
G <b>7773</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,40 €	12-120 / 12	140	2,5
H <b>7774</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,40 €	12-120 / 12	140	2,5
I <b>7775</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,99 €	12-120 / 12	115	1,8
<b>7776</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz, 24 Stück	110,85 €	1-4 / 1		3,5



# VERSAILLES SATIN COPPER

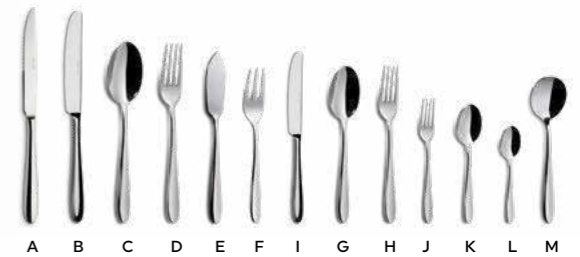
INOX 18/10 / 3,5mm / Satin



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5754</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	7,44 €	12-120 / 12	245	
B <b>5755</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	7,44 €	12-120 / 12	210	3,5
C <b>5756</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	7,44 €	12-120 / 12	210	3,5
D <b>5757</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	6,46 €	12-120 / 12	220	
E <b>5758</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	6,23 €	12-120 / 12	190	3
F <b>5759</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	6,23 €	12-120 / 12	190	3
G <b>5760</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	4,91 €	12-120 / 12	140	2,5
H <b>5761</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	4,91 €	12-120 / 12	140	2,5
I <b>5762</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	4,45 €	12-120 / 12	115	1,8
<b>8806</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	165,38 €	1-4 / 1		3,5

# TULIP

INOX 18/10 / 4mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7033</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	4,64 €	12-120 / 12	244	
B <b>7034</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,64 €	12-120 / 12	237	
C <b>7035</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,54 €	12-120 / 12	207	4
D <b>7036</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,54 €	12-120 / 12	206	4
E <b>7037</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,95 €	12-120 / 12	195	3,5
F <b>7038</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,95 €	12-120 / 12	176	3,5
G <b>7039</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,90 €	12-120 / 12	195	
H <b>7040</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	2,77 €	12-120 / 12	178	3,5
I <b>7041</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,77 €	12-120 / 12	179	3,5
J <b>7042</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,82 €	12-120 / 12	142	3
K <b>7043</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,82 €	12-120 / 12	135	3
L <b>7044</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,57 €	12-120 / 12	111	2,5
M <b>7045</b>	<b>Cuchara Consomé</b> Consommé Spoon, Cuillère Consommé, Cucchiaio Zuppa, Bouillonlöffel	2,62 €	12-120 / 12	166	3,5
<b>5961</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	103,35 €	1-4 / 1		4

# MARANTA

INOX 18/10 / 4mm / Mirror



## MARANTA

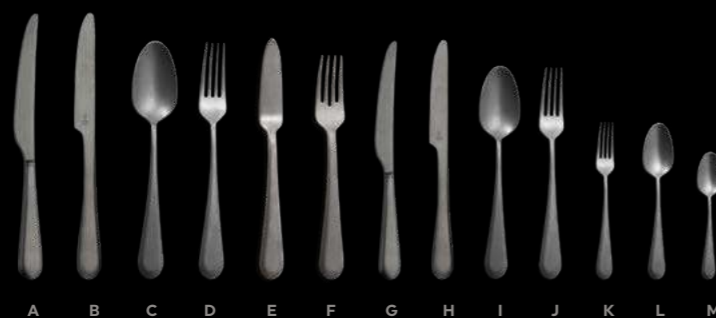


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7288</b>	<b>Cuchillo Mesa Clasico</b> Classic Table Knife, Couteau Table Classic, Coltello Tavola Classic, Tafelmesser Classic	4,20 €	12-120 / 12	238	
B <b>6485</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,76 €	12-120 / 12	238	
C <b>6486</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,57 €	12-120 / 12	212	4
D <b>6487</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,57 €	12-120 / 12	212	4
E <b>6488</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	3,57 €	12-120 / 12	215	4
F <b>6489</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	3,57 €	12-120 / 12	200	4
G <b>6691</b>	<b>Cuchillo Postre Clasico</b> Classic Dessert Knife, Couteau Dessert Classic, Coltello Frutta Classic, Dessertmesser Classic	3,46 €	12-120 / 12	214	
H <b>6490</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,41 €	12-120 / 12	214	
I <b>6491</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	2,97 €	12-120 / 12	191	3,5
J <b>6492</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,97 €	12-120 / 12	191	3,5
K <b>6493</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,23 €	12-120 / 12	140	3,5
L <b>6494</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,23 €	12-120 / 12	140	3,5
M <b>6495</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,93 €	12-120 / 12	114	3,5
<b>6496</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	104,07 €	1-4 / 1		3,5



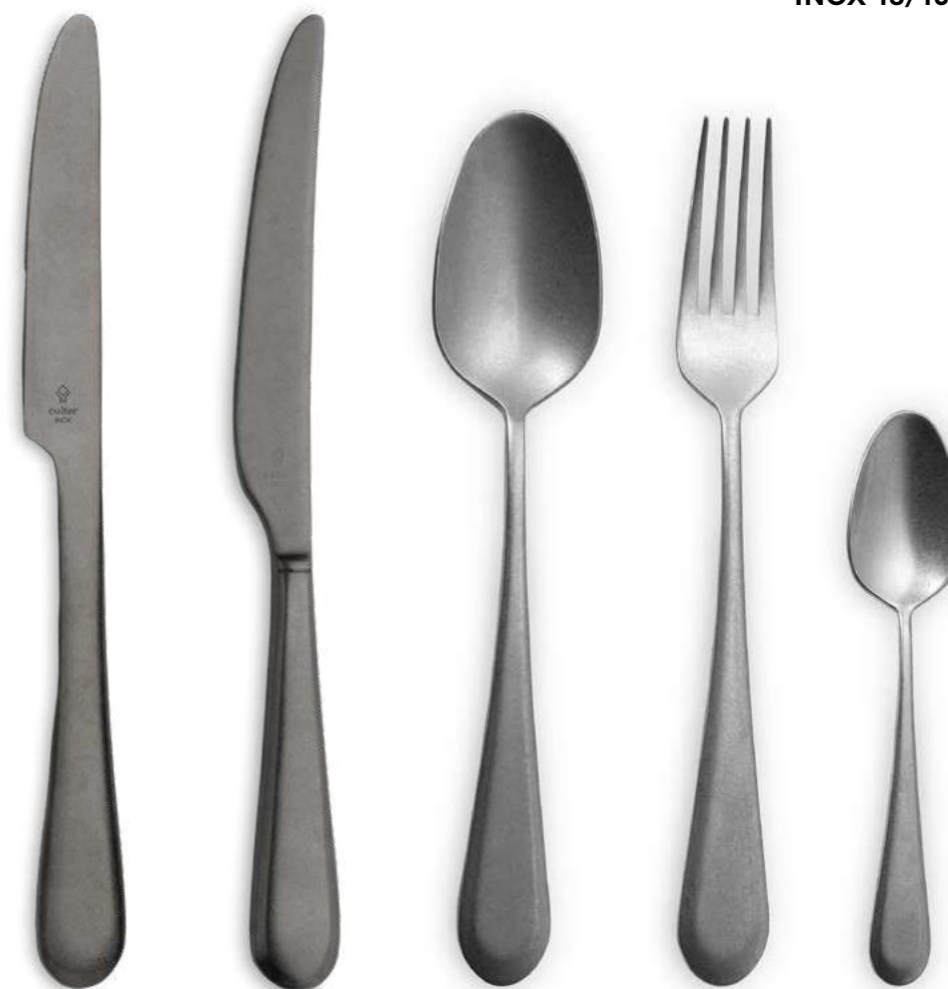


## MARANTA VINTAGE



## MARANTA VINTAGE

INOX 18/10 / 4mm / Vintage

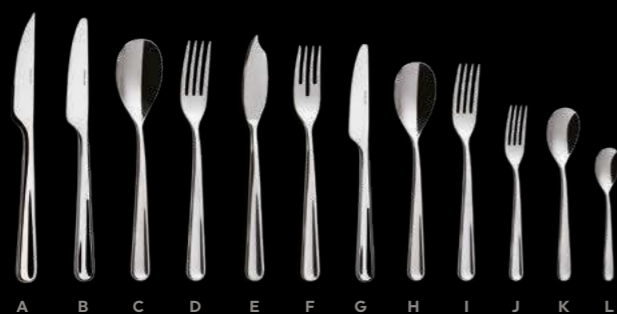


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7784</b>	<b>Cuchillo Mesa Clasico</b> Classic Table Knife, Couteau Table Classic, Coltello Tavola Classic, Tafelmesser Classic	4,39 €	12-120 / 12	238	
B <b>6793</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,26 €	12-120 / 12	238	
C <b>6794</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafelöffel	4,12 €	12-120 / 12	212	4
D <b>6795</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	4,12 €	12-120 / 12	212	4
E <b>6796</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	4,12 €	12-120 / 12	215	4
F <b>6797</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	4,12 €	12-120 / 12	200	4
G <b>6692</b>	<b>Cuchillo Postre Clasico</b> Classic Dessert Knife, Couteau Dessert Classic, Coltello Frutta Classic, Dessert-messer Classic	4,01 €	12-120 / 12	214	
H <b>6798</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,92 €	12-120 / 12	214	
I <b>6799</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	3,55 €	12-120 / 12	191	3,5
J <b>6800</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,55 €	12-120 / 12	191	3,5
K <b>6801</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,68 €	12-120 / 12	140	3,5
L <b>6802</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,68 €	12-120 / 12	140	3,5
M <b>6803</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	2,51 €	12-120 / 12	114	3,5
<b>6804</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz, 24 Stück	116,81 €	1-4 / 1		4





## LONDON



## LONDON

INOX 18/10 / 4mm / Mirror

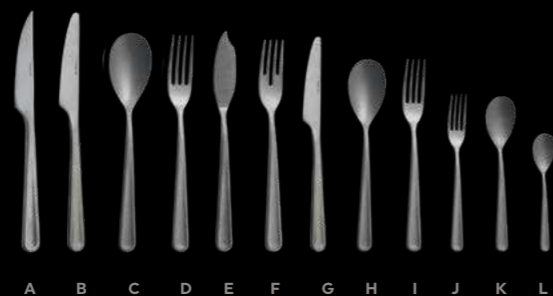


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A	<b>6700 Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,14 €	12-120 / 12	233	
B	<b>6701 Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,14 €	12-120 / 12	228	
C	<b>6702 Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiao Tavola, Tafellöffel	2,92 €	12-120 / 12	208	4
D	<b>6703 Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,92 €	12-120 / 12	208	4
E	<b>6497 Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,91 €	12-120 / 12	212	4
F	<b>6498 Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,90 €	12-120 / 12	205	4
G	<b>6704 Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,94 €	12-120 / 12	208	
H	<b>6705 Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiao Frutta, Dessertlöffel	2,64 €	12-120 / 12	186	3,5
I	<b>6706 Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,64 €	12-120 / 12	186	3,5
J	<b>6707 Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,61 €	12-120 / 12	152	2,5
K	<b>6708 Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiao Caffé, Kaffeelöffel	1,61 €	12-120 / 12	150	2,5
L	<b>6709 Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiao Moka, Mokkalöffel	1,37 €	12-120 / 12	115	2
<b>6710</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	<b>80,78 €</b>	1-4 / 1		4





## LONDON VINTAGE



## LONDON VINTAGE

INOX 18/10 / 4mm / Vintage



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6805</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,89 €	12-120 / 12	233	
B <b>6806</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,89 €	12-120 / 12	228	
C <b>6807</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,66 €	12-120 / 12	208	4
D <b>6808</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,66 €	12-120 / 12	208	4
E <b>6809</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	3,64 €	12-120 / 12	212	4
F <b>6810</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	3,64 €	12-120 / 12	205	4
G <b>6811</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,68 €	12-120 / 12	208	
H <b>6812</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	3,39 €	12-120 / 12	186	3,5
I <b>6813</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,39 €	12-120 / 12	186	3,5
J <b>6814</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,45 €	12-120 / 12	152	2,5
K <b>6815</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,45 €	12-120 / 12	150	2,5
L <b>6816</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	2,22 €	12-120 / 12	115	2
<b>6817</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz, 24 Stück	94,88 €	1-4 / 1		4



# VIOLET

INOX 18/10 / 4mm / Mirror

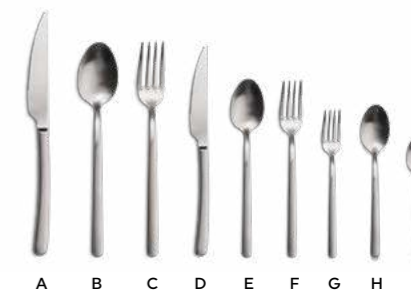


NEW



# VIOLET SATIN

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Satin



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7046</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,39 €	12-120 / 12	240	
B <b>7047</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	3,33 €	12-120 / 12	214	4
C <b>7048</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,33 €	12-120 / 12	213	4
D <b>7049</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	3,20 €	12-120 / 12	187	3,5
E <b>7050</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	3,20 €	12-120 / 12	174	3,5
F <b>7051</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,90 €	12-120 / 12	209	
G <b>7052</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	2,95 €	12-120 / 12	176	3,5
H <b>7053</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,95 €	12-120 / 12	175	3,5
I <b>7054</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,22 €	12-120 / 12	147	3
J <b>7055</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	2,22 €	12-120 / 12	147	3
K <b>7056</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	2,08 €	12-120 / 12	121	2,5
<b>5962</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	92,23 €	1-4 / 1	4	

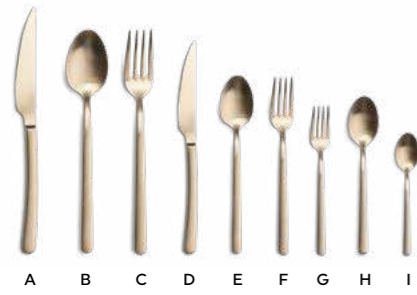


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12099</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,75 €	12-120 / 12	240	
B <b>12100</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	1,88 €	12-120 / 12	214	4
C <b>12101</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,88 €	12-120 / 12	213	4
D <b>12102</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,50 €	12-120 / 12	209	
E <b>12103</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	1,55 €	12-120 / 12	176	3,5
F <b>12104</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,55 €	12-120 / 12	175	3,5
G <b>12105</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,13 €	12-120 / 12	147	3
H <b>12106</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	1,13 €	12-120 / 12	147	3
I <b>12107</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	1,00 €	12-120 / 12	121	2,5
<b>12108</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	47,50 €	1-4 / 1	4	



# VIOLET SATIN CHAMPAGNE

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Satin

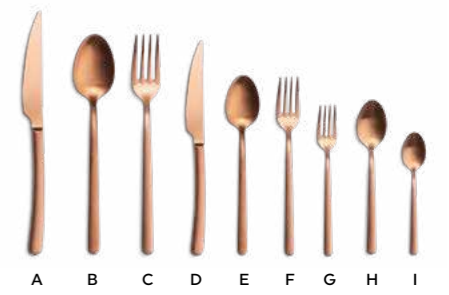


NEW

NEW

# VIOLET SATIN COPPER

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Satin



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12109</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,38 €	12-120 / 12	240	
B <b>12110</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	3,50 €	12-120 / 12	214	4
C <b>12111</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,50 €	12-120 / 12	213	4
D <b>12112</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	4,00 €	12-120 / 12	209	
E <b>12113</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	3,25 €	12-120 / 12	176	3,5
F <b>12114</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,25 €	12-120 / 12	175	3,5
G <b>12115</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,75 €	12-120 / 12	147	3
H <b>12116</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	2,75 €	12-120 / 12	147	3
I <b>12117</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	2,50 €	12-120 / 12	121	2,5
<b>12118</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	75,00 €	1-4 / 1		4



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12119</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,38 €	12-120 / 12	240	
B <b>12120</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	3,50 €	12-120 / 12	214	4
C <b>12121</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,50 €	12-120 / 12	213	4
D <b>12122</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	4,00 €	12-120 / 12	209	
E <b>12123</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	3,25 €	12-120 / 12	176	3,5
F <b>12124</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,25 €	12-120 / 12	175	3,5
G <b>12125</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,75 €	12-120 / 12	147	3
H <b>12126</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	2,75 €	12-120 / 12	147	3
I <b>12127</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	2,50 €	12-120 / 12	121	2,5
<b>12128</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	75,00 €	1-4 / 1		4



# CHEF

INOX 18/10 / 4mm / Mirror

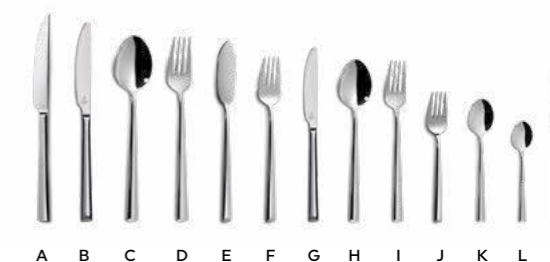


A



# LOTUS

INOX 18/10 / 4mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>3107</b>	<b>Cuchillo Chuletero Sutil</b> Steak Knife Sutil, Couteau Steak Sutil, Coltello Bistecca Sutil, Steakmesser Sutil	3,72 €	12-120 / 12	232	
B <b>5033</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,20 €	12-120 / 12	235	
C <b>11915</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	2,87 €	12-120 / 12	200	4
D <b>11916</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,87 €	12-120 / 12	200	4
E <b>3702</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,76 €	12-120 / 12	205	3
F <b>3703</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,76 €	12-120 / 12	195	3
G <b>5034</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,89 €	12-120 / 12	210	2,5
H <b>3704</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	2,45 €	12-120 / 12	180	2,5
I <b>3705</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,45 €	12-120 / 12	180	2,5
J <b>3706</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,68 €	12-120 / 12	148	2
K <b>3707</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	1,68 €	12-120 / 12	140	2
L <b>3708</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	1,49 €	12-120 / 12	116	2
<b>0706</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	71,56 €	1-4 / 1		3,5

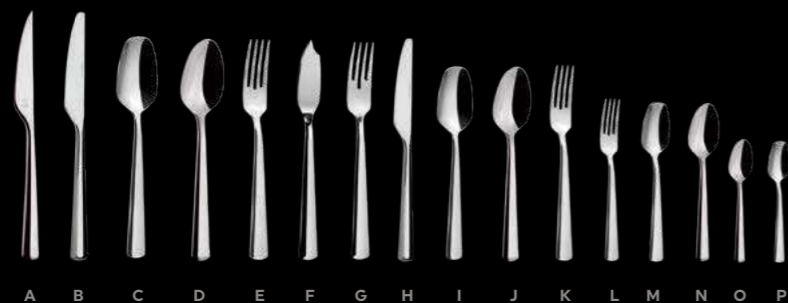


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6696</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,16 €	12-120 / 12	235	
B <b>3139</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,16 €	12-120 / 12	225	
C <b>3141</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	3,33 €	12-120 / 12	211	4
D <b>3142</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,33 €	12-120 / 12	211	4
E <b>3143</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,52 €	12-120 / 12	206	3,5
F <b>3144</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,52 €	12-120 / 12	186	3,5
G <b>3145</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,74 €	12-120 / 12	195	
H <b>3146</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	2,68 €	12-120 / 12	188	3,5
I <b>3147</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,68 €	12-120 / 12	186	3,5
J <b>3148</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,00 €	12-120 / 12	147	3
K <b>3149</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	2,00 €	12-120 / 12	139	3
L <b>3150</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	1,50 €	12-120 / 12	114	2,5
M <b>3176</b>	<b>Pala Mantequilla</b> Butter Knife, Couteau Beurre, Coltello Burro, Buttermesser	2,56 €	12-120 / 12	180	3
<b>5960</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	85,77 €	1-4 / 1		4





## MUNICH



## MUNICH

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



\* Añadimos cuchara CLÁSICA a la colección, dando la posibilidad de adaptar la gama Munich a distintos estilos.

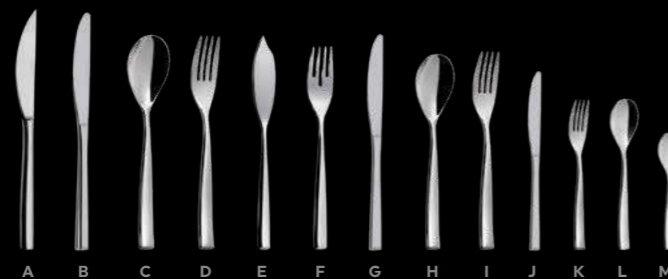
We add CLASSIC spoon to the collection, giving the possibility to adapt the Munich range to different styles.

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6511</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,07 €	12-120 / 12	237	
B <b>6512</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,08 €	12-120 / 12	235	
C <b>6513</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	2,90 €	12-120 / 12	210	3,5
D <b>11935</b>	<b>Cuchara Mesa Clasica</b> Classic Table Spoon, Cuillère Table Classic, Cucchiaio Tavola Classic, Tafellöffel Classic	2,90 €	12-120 / 12	210	3,5
E <b>6514</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,90 €	12-120 / 12	209	3,5
F <b>6515</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,77 €	12-120 / 12	210	3
G <b>6516</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,77 €	12-120 / 12	207	3
H <b>6517</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,90 €	12-120 / 12	209	
I <b>6518</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	2,62 €	12-120 / 12	182	3
J <b>11936</b>	<b>Cuchara Postre Clasica</b> Classic Dessert Spoon, Cuillère Dessert Classic, Cucchiaio Frutta Classic, Dessertlöffel Classic	2,62 €	12-120 / 12	185	3
K <b>6519</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,62 €	12-120 / 12	186	3
L <b>6520</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,78 €	12-120 / 12	153	2,5
M <b>6521</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,78 €	12-120 / 12	150	2,5
N <b>11937</b>	<b>Cuchara Café Clasica</b> Classic Tea Spoon, Cuillère Café Classic, Cucchiaio Caffé Classic, Kaffeelöffel Classic	1,78 €	12-120 / 12	150	2,5
O <b>6522</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,60 €	12-120 / 12	115	2,5
P <b>11938</b>	<b>Cuchara Moka Clasica</b> Classic Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka Classic, Cucchiaio Moka Classic, Mokkalöffel Classic	1,60 €	12-120 / 12	115	2,5
<b>6523</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	71,56 €	1-4 / 1		3,5





## IBIZA



## IBIZA

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>0764</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,19 €	12-120 / 12	223	
B <b>0268</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,19 €	12-120 / 12	221	
C <b>2736</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafelöffel	3,03 €	12-120 / 12	200	3,5
D <b>2735</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,03 €	12-120 / 12	200	3,5
E <b>2742</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,62 €	12-120 / 12	200	2,5
F <b>2741</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,62 €	12-120 / 12	190	2,5
G <b>5807</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,98 €	12-120 / 12	202	
H <b>2740</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	2,62 €	12-120 / 12	183	2,5
I <b>2738</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,62 €	12-120 / 12	185	2,5
J <b>5814</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Küchenmesser	2,74 €	12-120 / 12	167	
K <b>2745</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,58 €	12-120 / 12	140	2,5
L <b>2743</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	1,58 €	12-120 / 12	140	2,5
M <b>2744</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	1,48 €	12-120 / 12	110	2,5
<b>2797</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz, 24 Stück	71,56 €	1-4 / 1		3,5

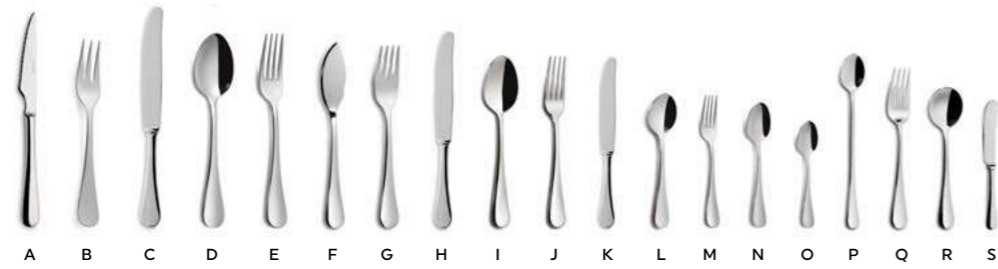




REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5821</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,19 €	12-120 / 12	229	
B <b>5822</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchio Tavola, Tafellöffel	3,01 €	12-120 / 12	205	3,5
C <b>5823</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,01 €	12-120 / 12	205	3,5
D <b>5824</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,64 €	12-120 / 12	215	3,5
E <b>5825</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,64 €	12-120 / 12	195	3,5
F <b>5826</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,72 €	12-120 / 12	200	
G <b>5827</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchio Frutta, Dessertlöffel	2,71 €	12-120 / 12	190	3,5
H <b>5828</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,71 €	12-120 / 12	185	3,5
I <b>5829</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,79 €	12-120 / 12	140	2,5
J <b>5830</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchio Caffé, Kaffeelöffel	1,79 €	12-120 / 12	147	2,5
K <b>5831</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchio Moka, Mokkalöffel	1,45 €	12-120 / 12	110	2
L <b>3158</b>	<b>Cuchara Consomé</b> Consommé Spoon, Cuillère Consommé, Cucchio Zuppa, Bouillonlöffel	2,80 €	12-120 / 12	180	2,5
M <b>0463</b>	<b>Cazo Sopa</b> Soup Ladle, Louche À Potage, Mestolo, Suppenkelle	12,52 €	10-50 / 10	280	3,5
N <b>0464</b>	<b>Cuchara Ensalada</b> Salad Spoon, Cuillère À Servir Salade, Cucchio Servire, Salatlöffel	8,58 €	10-50 / 10	275	3,5
O <b>0465</b>	<b>Tenedor Ensalada</b> Salad Fork, Fourchette À Servir Salade, Forchetta Servire, Salatgabel	8,58 €	10-50 / 10	275	3,5
P <b>0466</b>	<b>Pala Repostería</b> Cake Server, Pelle À Tarte, Pala Torta, Tortenheber	6,40 €	10-50 / 10	260	3,5
Q <b>0467</b>	<b>Cazo Salsa</b> Sauce Ladle, Cuillère À Sauce, Mestolino Salsa, Soßenkelle	10,32 €	10-50 / 10	180	3,5
<b>2900</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz, 24 Stück	72,12 €	1-4 / 1		3,5

ONLINE





REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>4402</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,36 €	12-120 / 12	228	
B <b>5525</b>	<b>Tenedor Chuletero</b> Steak Fork, Fourchette Steak, Forchetta Bistecca, Steakgabel	2,99 €	12-120 / 12	202	3
C <b>11923</b>	<b>Cuchillo Mesa Clasico</b> Classic Table Knife, Couteau Table Classic, Coltello Tavola Classic, Tafelmesser Classic	3,43 €	12-120 / 12	240	
D <b>4536</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,02 €	12-120 / 12	210	3
E <b>4537</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,02 €	12-120 / 12	210	3
F <b>5376</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,92 €	12-120 / 12	200	3
G <b>5377</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,92 €	12-120 / 12	195	3
H <b>11924</b>	<b>Cuchillo Postre Clasico</b> Classic Dessert Knife, Couteau Dessert Classic, Coltello Frutta Classic, Dessertmesser Classic	3,08 €	12-120 / 12	216	
I <b>5378</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	2,60 €	12-120 / 12	185	2,5
J <b>5379</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,60 €	12-120 / 12	185	2,5
K <b>11925</b>	<b>Cuchillo Lunch Clasico</b> Classic Cake Knife, Couteau Gâteau Classic, Coltello Dolce Classic, Kuchenmesser Classic	2,83 €	12-120 / 12	176	
L <b>3846</b>	<b>Cuchara Té</b> Iced Tea Spoon, Cuillère À Té, Cucchiaio The, Cocktaillöffel	1,73 €	12-120 / 12	145	2
M <b>11926</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,66 €	12-120 / 12	148	2
N <b>3948</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,65 €	12-120 / 12	135	2
O <b>3949</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,46 €	12-120 / 12	115	2
P <b>4993</b>	<b>Cuchara Refresco</b> Soda Spoon, Cuillère Mazagran, Cucchiaio Bibita, Longdrinklöffel	2,22 €	12-120 / 12	207	2
Q <b>5533</b>	<b>Tenedor Arroz</b> Rice Fork, Fourchette À Riz, Forchetta Riso, Reisgabel	3,07 €	12-120 / 12	205	2,5
R <b>3154</b>	<b>Cuchara Consomé</b> Consommé Spoon, Cuillère Consommé, Cucchiaio Zuppa, Bouillonlöffel	2,58 €	12-120 / 12	180	2,5
S <b>12030</b>	<b>Pala Mantequilla</b> Butter Knife, Cuillère Consommé, Cucchiaio Zuppa, Bouillonlöffel	1,89 €	12-120 / 12	176	3



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>7119</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz, 24 Stück	73,03 €	1-4 / / 1		

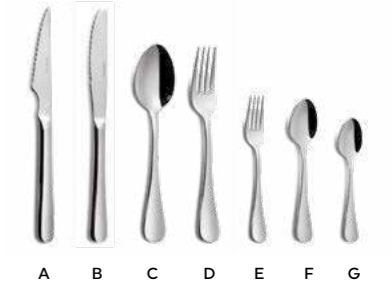
# NORTH M

INOX 18/10 / 2.5mm / Mirror



# NORTH S

INOX 18/10 / 2mm / Mirror

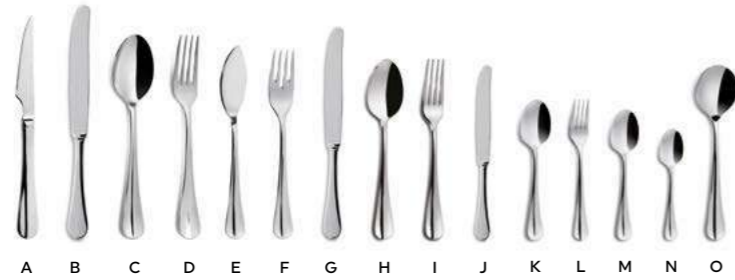


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6359</b>	<b>Cuchillo Mesa Grande</b> Long Table Knife, Grande Couteau Table, Coltello Tavola Grande, Tafelmesser Lang	2,34 €	12-120 / 12	228	
B <b>4007</b>	<b>Cuchara Mesa Grande</b> Table Spoon Long, Grande Cuillère Table, Cucchiaino Tavola Grande, Tafellöffel Lang	1,82 €	12-120 / 12	198	2,5
C <b>4008</b>	<b>Tenedor Mesa Grande</b> Long Table Fork, Grande Fourchette Table, Forchetta Tavola Grande, Tafelgabel Lang	1,82 €	12-120 / 12	198	2,5
D <b>3948</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	1,65 €	12-120 / 12	135	2
<b>7120</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	56,36 €	1-4 / 1		2,5



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5631</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	2,48 €	12-120 / 12	230	
B <b>0094</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,48 €	12-120 / 12	225	
C <b>3940</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	1,68 €	12-120 / 12	193	1,8
D <b>3941</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,68 €	12-120 / 12	190	2
E <b>3947</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,91 €	12-120 / 12	143	1,5
F <b>5567</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	0,91 €	12-120 / 12	140	1,5
G <b>5568</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	0,83 €	12-120 / 12	120	1,2
<b>7122</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	45,53 €	1-4 / 1		2





REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>3526</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,37 €	12-120 / 12	230	
B <b>11923</b>	<b>Cuchillo Mesa Clasico</b> Classic Table Knife, Couteau Table Classic, Coltello Tavola Classic, Tafelmesser Classic	3,43 €	12-120 / 12	240	
C <b>4365</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	3,02 €	12-120 / 12	209	3
D <b>4366</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,02 €	12-120 / 12	210	3
E <b>5297</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,71 €	12-120 / 12	200	2,5
F <b>5298</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,71 €	12-120 / 12	195	2,5
G <b>11924</b>	<b>Cuchillo Postre Clasico</b> Classic Dessert Knife, Couteau Dessert Classic, Coltello Frutta Classic, Dessertmesser Classic	3,08 €	12-120 / 12	216	
H <b>5299</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	2,60 €	12-120 / 12	185	2,5
I <b>5300</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,60 €	12-120 / 12	183	2,5
J <b>11925</b>	<b>Cuchillo Lunch Clasico</b> Classic Cake Knife, Couteau Gâteau Classic, Coltello Dolce Classic, Kuchenmesser Classic	2,83 €	12-120 / 12	176	
K <b>3877</b>	<b>Cuchara Té</b> Tea Spoon, Cuillère À Thé, Cucchiaino The, Cocktaillöffel	1,74 €	12-120 / 12	145	2
L <b>11927</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,66 €	12-120 / 12	148	2
M <b>5302</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	1,61 €	12-120 / 12	138	2
N <b>5303</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	1,46 €	12-120 / 12	117	2
O <b>3155</b>	<b>Cuchara Consomé</b> Consommé Spoon, Cuillère Consommé, Cucchiaino Zuppa, Bouillonlöffel	3,01 €	12-120 / 12	180	2,5

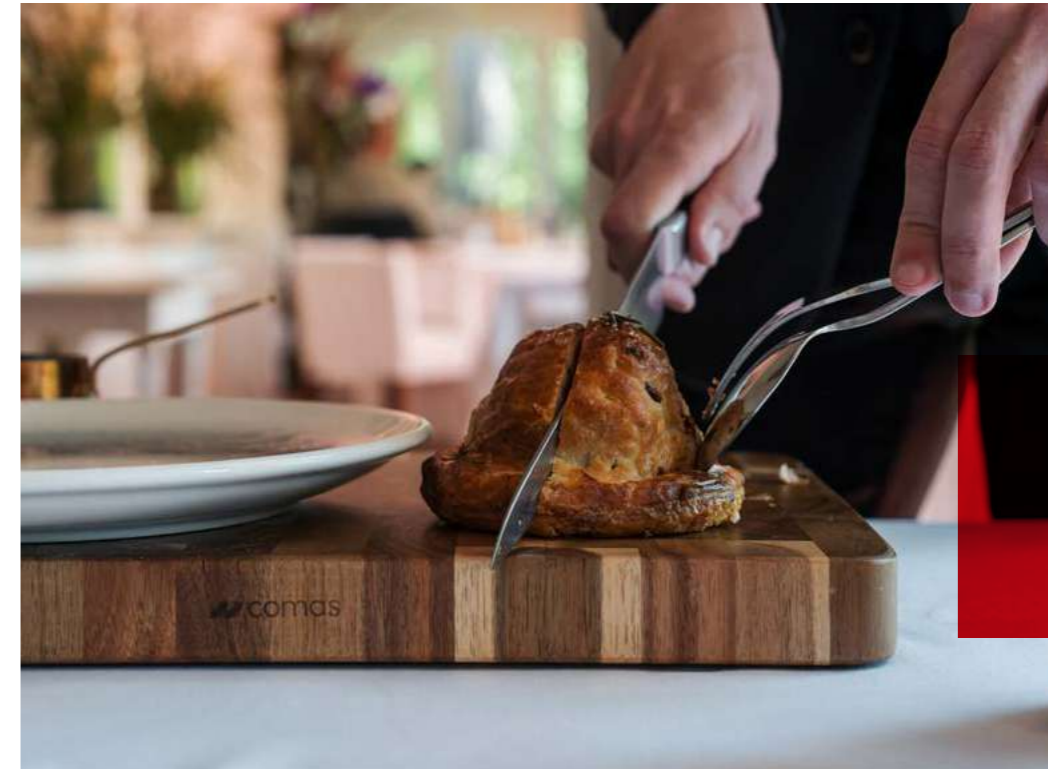
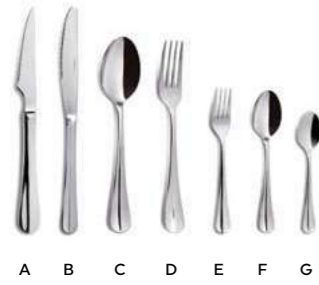


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>4883</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Ecrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	71,16 €	1-4 / 1	3	



# BAGUETTE S

INOX 18/10 / 2mm / Mirror



Diseño, innovación, calidad, funcionalidad, y accesibilidad.

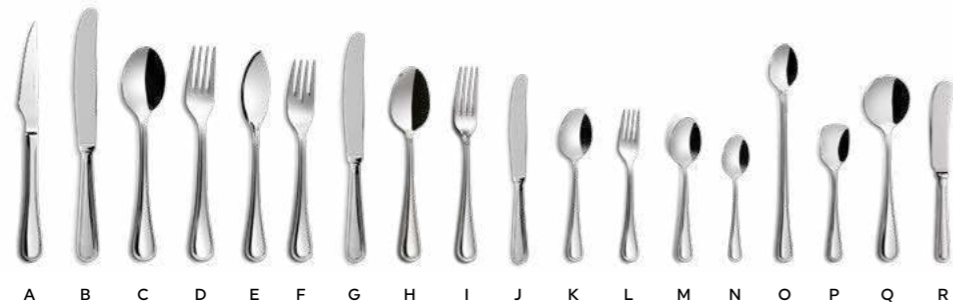
Cinco valores fundamentales de Comas que se demuestran entre más de cincuenta colecciones de cubiertos.

Design, innovation, quality, functionality, and accessibility.

Five core values of Comas that are featured among more than fifty cutlery collections.

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1283</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	2,49 €	12-120 / 12	223	
B <b>3522</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,49 €	12-120 / 12	225	
C <b>4377</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafelöffel	1,68 €	12-120 / 12	193	1,8
D <b>4378</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,68 €	12-120 / 12	190	2
E <b>4383</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,91 €	12-120 / 12	143	1,5
F <b>4384</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,91 €	12-120 / 12	140	1,5
G <b>4385</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,83 €	12-120 / 12	120	1,2
H <b>7121</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz, 24 Stück	45,53 €	1-4 / 1		2





REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5952</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,38 €	12-120 / 12	228	
B <b>11917</b>	<b>Cuchillo Mesa Clasico</b> Classic Table Knife, Couteau Table Classic, Coltello Tavola Classic, Tafelmesser Classic	3,41 €	12-120 / 12	240	
C <b>11918</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	2,77 €	12-120 / 12	209	3
D <b>11919</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,77 €	12-120 / 12	210	3
E <b>5372</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,69 €	12-120 / 12	200	2,5
F <b>5373</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,60 €	12-120 / 12	195	2,5
G <b>11920</b>	<b>Cuchillo Postre Clasico</b> Classic Dessert Knife, Couteau Dessert Classic, Coltello Frutta Classic, Dessertmesser Classic	2,99 €	12-120 / 12	217	
H <b>5374</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	2,53 €	12-120 / 12	178	2,5
I <b>5375</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,53 €	12-120 / 12	183	2,5
J <b>11921</b>	<b>Cuchillo Lunch Clasico</b> Classic Cake Knife, Couteau Gâteau Classic, Coltello Dolce Classic, Kuchenmesser Classic	2,69 €	12-120 / 12	177	
K <b>5309</b>	<b>Cuchara Té</b> Tea Spoon, Cuillère À Té, Cucchiaio The, Cocktaillöffel	1,76 €	12-120 / 12	145	2
L <b>11922</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,62 €	12-120 / 12	148	2
M <b>5437</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,56 €	12-120 / 12	138	2
N <b>5438</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,41 €	12-120 / 12	117	2
O <b>4508</b>	<b>Cuchara Refresco</b> Soda Spoon, Cuillère Mazagran, Cucchiaio Bibita, Longdrinklöffel	2,19 €	12-120 / 12	207	2
P <b>4018</b>	<b>Cuchara Helado</b> Ice Cream Spoon, Cuillère À Glace, Cucchiaio Gelato, Eiscremelöffel	1,88 €	12-120 / 12	130	2
Q <b>4019</b>	<b>Cuchara Consomé</b> Consommé Spoon, Cuillère Consommé, Cucchiaio Zuppa, Bouillonlöffel	2,52 €	12-120 / 12	180	2,5
R <b>12029</b>	<b>Pala Mantequilla</b> Butter Knife, Cuillère Consommé, Cucchiaio Zuppa, Bouillonlöffel	1,89 €	12-120 / 12	176	

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>4881</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Ecrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz, 24 Stück	71,16 €	1-4 / 1		2,5

# INGLÉS M

INOX 18/10 / 2,5mm / Mirror



A B C D



# INGLÉS S

INOX 18/10 / 2mm / Mirror



A B C D E F G



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6360</b>	<b>Cuchillo Mesa Grande</b> Long Table Knife, Grande Couteau Table, Coltello Tavola Grande, Tafelmesser Lang	2,34 €	12-120 / 12	228	
B <b>4009</b>	<b>Cuchara Mesa Grande</b> Long Table Spoon, Grande Cuillère Table, Cucchiaio Tavola Grande, Tafellöffel Lang	1,82 €	12-120 / 12	198	2,5
C <b>4010</b>	<b>Tenedor Mesa Grande</b> Long Table Fork, Grande Fourchette Table, Forchetta Tavola Grande, Tafelgabel Lang	1,82 €	12-120 / 12	198	2,5
D <b>5437</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,56 €	12-120 / 12	137	2
<b>7123</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	54,20 €	1-4 / 1		2,5



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>2396</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	2,48 €	12-120 / 12	223	
B <b>2338</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,48 €	12-120 / 12	222	
C <b>2339</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,68 €	12-120 / 12	193	1,8
D <b>2340</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,68 €	12-120 / 12	190	2
E <b>2341</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,89 €	12-120 / 12	143	1,5
F <b>2342</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,89 €	12-120 / 12	140	1,5
G <b>2343</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,83 €	12-120 / 12	120	1,2
<b>7124</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	45,53 €	1-4 / 1		2



# VIENA

INOX 18/10 / 2,5mm / Mirror



# VIENA

INOX 18/10 / 2,5mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5307</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,37 €	12-120 / 12	228	
B <b>4777</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,37 €	12-120 / 12	240	
C <b>4714</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchialo Tavola, Tafellöffel	2,74 €	12-120 / 12	210	2,5
D <b>4715</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,74 €	12-120 / 12	210	2,5
E <b>4716</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,69 €	12-120 / 12	210	2,5
F <b>4717</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,69 €	12-120 / 12	196	2,5
G <b>4778</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,97 €	12-120 / 12	210	
H <b>4721</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchialo Frutta, Dessertlöffel	2,51 €	12-120 / 12	191	2,5
I <b>4722</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,51 €	12-120 / 12	195	2,5
J <b>4718</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,81 €	12-120 / 12	160	2
K <b>4719</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchialo Caffé, Kaffeelöffel	1,78 €	12-120 / 12	155	2
L <b>4720</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchialo Moka, Mokkalöffel	1,58 €	12-120 / 12	133	1,8
M <b>4781</b>	<b>Cazo Sopa</b> Soup Ladle, Louche À Potage, Mestolo, Suppenkelle	11,09 €	10-50 / 10	280	2,5
N <b>4780</b>	<b>Cuchara Ensalada</b> Salad Spoon, Cuillère À Servir Salade, Cucchialo Servire, Salatlöffel	7,42 €	10-50 / 10	240	2,5
O <b>4779</b>	<b>Tenedor Ensalada</b> Salad Fork, Fourchette À Servir Salade, Forchetta Servire, Salatgabel	7,42 €	10-50 / 10	240	2,5
P <b>4784</b>	<b>Pala Repostería</b> Cake Server, Pelle À Tarte, Pala Torta, Tortenheber	7,61 €	10-50 / 10	240	2,5
Q <b>4783</b>	<b>Cazo Salsa</b> Sauce Ladle, Cuillère À Sauce, Mestolino Salsa, Soßenkelle	7,61 €	10-50 / 10	170	2,7

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>9817</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	72,60 €	1-4 / 1		2,5

# BARCELONA

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



# BARCELONA

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>0764</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,19 €	12-120 / 12	223	
B <b>0268</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,19 €	12-120 / 12	221	
C <b>11913</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	2,89 €	12-120 / 12	200	3,5
D <b>11914</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,89 €	12-120 / 12	200	3,5
E <b>5805</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,90 €	12-120 / 12	205	2,5
F <b>5806</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,90 €	12-120 / 12	190	2,5
G <b>5807</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,98 €	12-120 / 12	202	
H <b>5808</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	2,90 €	12-120 / 12	183	2,5
I <b>5809</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,90 €	12-120 / 12	185	2,5
J <b>5814</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	2,74 €	12-120 / 12	167	
K <b>5810</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,75 €	12-120 / 12	140	2,5
L <b>5811</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,75 €	12-120 / 12	140	2,5
M <b>5812</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,60 €	12-120 / 12	110	2,5
N <b>5815</b>	<b>Pala Mantequilla</b> Butter Knife, Couteau Beurre, Coltello Burro, Buttermesser	2,79 €	12-120 / 12	165	2,5
O <b>3152</b>	<b>Cuchara Refresco</b> Soda Spoon, Cuillère Mazagran, Cucchiaio Bibita, Longdrinklöffel	2,28 €	12-120 / 12	200	2,5
P <b>3153</b>	<b>Cuchara Consomé</b> Consommé Spoon, Cuillère Consommé, Cucchiaio Zuppa, Bouillonlöffel	2,94 €	12-120 / 12	180	2,5
Q <b>0470</b>	<b>Cazo Sopa</b> Soup Ladle, Louche À Potage, Mestolo, Suppenkelle	11,98 €	10-50 / 10	268	3
R <b>0471</b>	<b>Cuchara Ensalada</b> Salad Spoon, Cuillère À Servir Salade, Cucchiaio Servire, Salatlöffel	8,18 €	10-50 / 10	270	3
S <b>0472</b>	<b>Tenedor Ensalada</b> Salad Fork, Fourchette À Servir Salade, Forchetta Servire, Salatgabel	8,18 €	10-50 / 10	265	3
T <b>0473</b>	<b>Pala Lasaña</b> Lasagna Server, Pelle À Lasagne, Pala Lasagna, Lasagneheber	7,57 €	10-50 / 10	235	3
U <b>0474</b>	<b>Cazo Salsa</b> Sauce Ladle, Cuillère À Sauce, Mestolino Salsa, Soßenkelle	5,75 €	10-50 / 10	180	3

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>5818</b>	<b>24 Piezas</b> 24 pieces, écriin 24 pièces, bauiletto 24 pz., 24 stück	71,16 €	1-4 / 1		3



## **Estar siempre cerca, responder a todas las necesidades.**

En Comas queremos estar presentes en cada mesa, en cada ocasión. Tanto en las situaciones especiales, como en las de cada día.

Estar cerca: esta es en esencia la función de nuestros cubiertos y de nuestra cultura de servicio al cliente.

## **Always close by, responding to all needs.**

At Comas we want to be present at every table, on every occasion. Both in special and everyday situations.

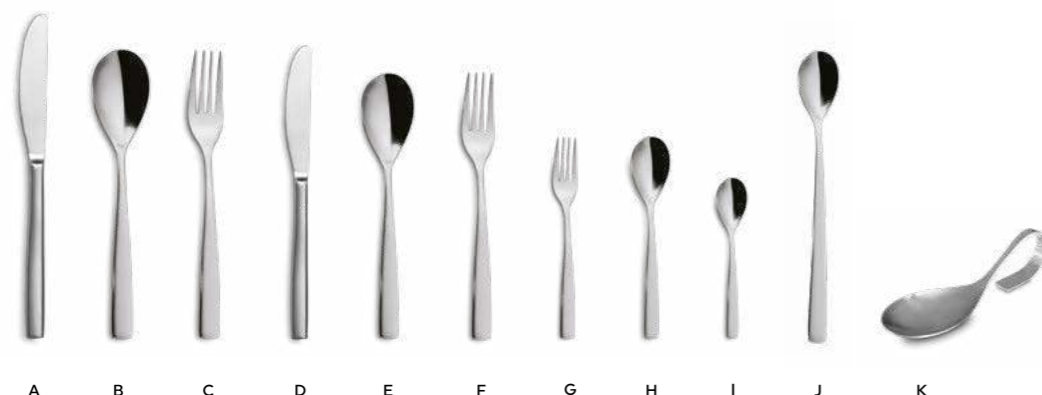
Being close: this is essentially the function of our cutlery and our customer service culture

# BCN SATIN

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin

# BCN SATIN

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6721</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,89 €	12-120 / 12	221	
B <b>6722</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,80 €	12-120 / 12	200	3
C <b>6723</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,80 €	12-120 / 12	200	3
D <b>6724</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,63 €	12-120 / 12	202	
E <b>6725</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	1,68 €	12-120 / 12	183	2,5
F <b>6726</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,68 €	12-120 / 12	185	2,5
G <b>6727</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,37 €	12-120 / 12	140	2,5
H <b>6728</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,37 €	12-120 / 12	140	2,5
I <b>6729</b>	<b>Cuchara Moka</b> Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,33 €	12-120 / 12	110	2,5
J <b>8378</b>	<b>Cuchara Refresco</b> Soda Spoon, Cuillère Mazagran, Cucchiaio Bibita, Longdrinklöffel	1,46 €	12-120 / 12	202	
K <b>8796</b>	<b>Cuchara Aperitivo</b> Appetizer Spoon, Cuillère Apéritif, Cucchiaio Antipasto, Aperitif Löffel	1,97 €	12-120 / 12	132	3
<b>1051</b>	<b>Blister 3 Cuchillo Mesa</b> Blister 3 Table Knife, Blister 3 Couteau Table, Blister 3 Coltello Tavola, Blister 3 Tafelmesser	9,07 €	0-12 / 12		
<b>1052</b>	<b>Blister 6 Cuchara Mesa</b> Blister 6 Table Spoon, Blister 6 Cuillère Table, Blister 6 Cucchiaio Tavola, Blister 6 Tafellöffel	11,07 €	0-12 / 12		
<b>1053</b>	<b>Blister 6 Tenedor Mesa</b> Blister 6 Table Fork, Blister 6 Fourchette Table, Blister 6 Forchetta Tavola, Blister 6 Tafelgabel	11,07 €	0-12 / 12		
<b>1055</b>	<b>Blister 6 Tenedor Lunch</b> Blister 6 Cake Fork, Blister 6 Fourchette Gâteau, Blister 6 Forchetta Dolce, Blister 6 Kuchengabel	8,46 €	0-12 / 12		
<b>1054</b>	<b>Blister 6 Cuchara Café</b> Blister 6 Tea Spoon, Blister 6 Cuillère Café, Blister 6 Cucchiaio Caffé, Blister 6 Kaffeelöffel	8,46 €	0-12 / 12		
<b>1056</b>	<b>Blister 6 Cuchara Moka</b> Blister 6 Coffee/Moka Spoon, Blister 6 Cuillère Moka, Blister 6 Cucchiaio Moka, Blister 6 Mokkalöffel	8,15 €	0-12 / 12		



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6730</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	50,09 €	1-4 / 1		3



# BCN SATIN GOLD

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	◀ mm	✂ mm
A <b>6096</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,26 €	12-120 / 12	221	
B <b>6097</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,61 €	12-120 / 12	200	3
C <b>6098</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,61 €	12-120 / 12	200	3
D <b>11906</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,82 €	12-120 / 12	206	2,5
E <b>11907</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	2,82 €	12-120 / 12	187	2,5
F <b>6350</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,87 €	12-120 / 12	202	
G <b>6351</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	3,28 €	12-120 / 12	183	2,5
H <b>6352</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,28 €	12-120 / 12	185	2,5
I <b>6099</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,67 €	12-120 / 12	140	2,5
J <b>6100</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,67 €	12-120 / 12	140	2,5
K <b>6101</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	2,45 €	12-120 / 12	110	2,5
L <b>7551</b>	<b>Cuchara Refresco</b> Soda Spoon, Cuillère Mazagran, Cucchiaio Bibita, Longdrinklöffel	3,11 €	12-120 / 12	202	2,5
M <b>7902</b>	<b>Cuchara Ensalada</b> Salad Spoon, Cuillère À Servir Salade, Cucchiaio Servire, Salatlöffel	5,33 €	10-50 / 10	270	3
N <b>7903</b>	<b>Tenedor Ensalada</b> Salad Fork, Fourchette À Servir Salade, Forchetta Servire, Salatgabel	5,33 €	10-50 / 10	265	3
O <b>8797</b>	<b>Cuchara Aperitivo</b> Appetizer Spoon, Cuillère Apéritif, Cucchiaio Antipasto, Aperitif Löffel	3,18 €	12-120 / 12	132	3
<b>6324</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Ecrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	84,77 €	1-4 / 1		3



# BCN SATIN COPPER

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	◀ mm	✂ mm
A <b>6108</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,26 €	12-120 / 12	221	
B <b>6109</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,61 €	12-120 / 12	200	3
C <b>6110</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,61 €	12-120 / 12	200	3
D <b>11908</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,82 €	12-120 / 12	206	2,5
E <b>11909</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,82 €	12-120 / 12	187	2,5
F <b>6356</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,87 €	12-120 / 12	202	
G <b>6357</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	3,28 €	12-120 / 12	183	2,5
H <b>6358</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,28 €	12-120 / 12	185	2,5
I <b>6111</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,67 €	12-120 / 12	140	2,5
J <b>6112</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,67 €	12-120 / 12	140	2,5
K <b>6113</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	2,45 €	12-120 / 12	110	2,5
L <b>7553</b>	<b>Cuchara Refresco</b> Soda Spoon, Cuillère Mazagran, Cucchiaio Bibita, Longdrinklöffel	3,11 €	12-120 / 12	202	2,5
O <b>8799</b>	<b>Cuchara Aperitivo</b> Appetizer Spoon, Cuillère Apéritif, Cucchiaio Antipasto, Aperitif Löffel	3,18 €	12-120 / 12	132	2,5
M <b>7965</b>	<b>Cuchara Ensalada</b> Salad Spoon, Cuillère À Servir Salade, Cucchiaio Servire, Salatlöffel	5,33 €	10-50 / 10	270	3
N <b>7966</b>	<b>Tenedor Ensalada</b> Salad Fork, Fourchette À Servir Salade, Forchetta Servire, Salatgabel	5,33 €	10-50 / 10	265	3
<b>5314</b>	<b>Blister 3 Cuchillo Mesa</b> Blister 3 Table Knife, Blister 3 Couteau Table, Blister 3 Coltello Tavola, Blister 3 Tafelmesser	13,05 €	0-12 / 12		3
<b>5315</b>	<b>Blister 6 Cuchara Mesa</b> Blister 6 Table Spoon, Blister 6 Cuillère Table, Blister 6 Cucchiaio Tavola, Blister 6 Tafellöffel	21,90 €	0-12 / 12		
<b>5316</b>	<b>Blister 6 Tenedor Mesa</b> Blister 6 Table Fork, Blister 6 Fourchette Table, Blister 6 Forchetta Tavola, Blister 6 Tafelgabel	21,90 €	0-12 / 12		
<b>1057</b>	<b>Blister 6 Tenedor Lunch</b> Blister 6 Cake Fork, Blister 6 Fourchette Gâteau, Blister 6 Forchetta Dolce, Blister 6 Kuchengabel	16,25 €	0-12 / 12		
<b>5317</b>	<b>Blister 6 Cuchara Café</b> Blister 6 Tea Spoon, Blister 6 Cuillère Café, Blister 6 Cucchiaio Caffé, Blister 6 Kaffeelöffel	16,25 €	0-12 / 12		
<b>1058</b>	<b>Blister 6 Cuchara Moka</b> Blister 6 Coffee/Moka Spoon, Blister 6 Cuillère Moka, Blister 6 Cucchiaio Moka, Blister 6 Mokkalöffel	14,95 €	0-12 / 12		
<b>6325</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Ecrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	86,50 €	1-4 / 1		

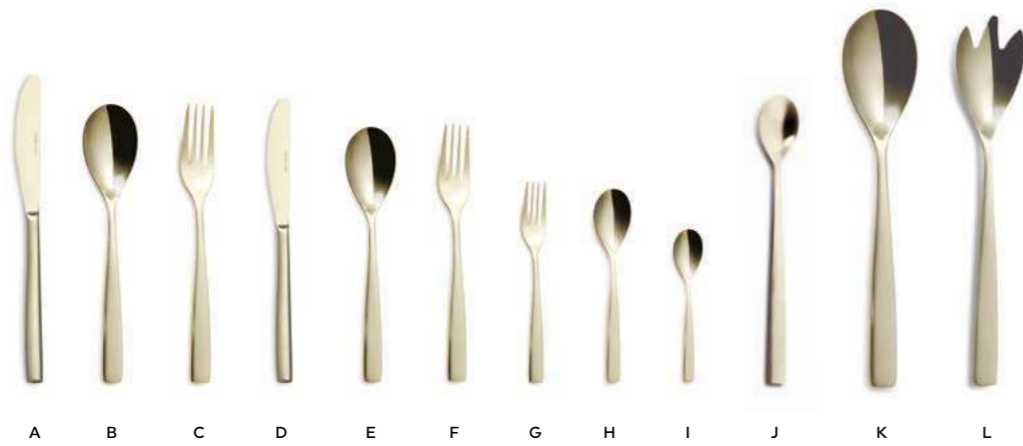


# BCN SATIN CHAMPAGNE

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin

# BCN SATIN BLACK

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6711</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,26 €	12-120 / 12	221	
B <b>6712</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,61 €	12-120 / 12	200	3
C <b>6713</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,61 €	12-120 / 12	200	3
D <b>6714</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,87 €	12-120 / 12	202	
E <b>6715</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	3,28 €	12-120 / 12	183	2,5
F <b>6716</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,28 €	12-120 / 12	185	2,5
G <b>6717</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,67 €	12-120 / 12	140	2,5
H <b>6718</b>	<b>Cuchara Cafe</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,67 €	12-120 / 12	140	2,5
I <b>6719</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	2,45 €	12-120 / 12	110	2,5
J <b>7899</b>	<b>Cuchara Refresco</b> Soda Spoon, Cuillère Mazagran, Cucchiaio Bibita, Longdrinklöffel	3,11 €	12-120 / 12	202	2,5
K <b>7900</b>	<b>Cuchara Ensalada</b> Salad Spoon, Cuillère À Servir Salade, Cucchiaio Servire, Salatlöffel	5,33 €	10-50 / 10	270	3
L <b>7901</b>	<b>Tenedor Ensalada</b> Salad Fork, Fourchette À Servir Salade, Forchetta Servire, Salatgabel	5,33 €	10-50 / 10	265	3
<b>5310</b>	<b>Blister 3 Cuchillo Mesa</b> Blister 3 Table Knife, Blister 3 Couteau Table, Blister 3 Coltello Tavola, Blister 3 Tafelmesser	13,05 €	0-12 / 12		
<b>5312</b>	<b>Blister 6 Cuchara Mesa</b> Blister 6 Table Spoon, Blister 6 Cuillère Table, Blister 6 Cucchiaio Tavola, Blister 6 Tafellöffel	21,90 €	0-12 / 12		
<b>5311</b>	<b>Blister 6 Tenedor Mesa</b> Blister 6 Table Fork, Blister 6 Fourchette Table, Blister 6 Forchetta Tavola, Blister 6 Tafelgabel	21,90 €	0-12 / 12		
<b>1059</b>	<b>Blister 6 Tenedor Lunch</b> Blister 6 Cake Fork, Blister 6 Fourchette Gâteau, Blister 6 Forchetta Dolce, Blister 6 Kuchengabel	16,25 €	0-12 / 12		
<b>5313</b>	<b>Blister 6 Cuchara Cafe</b> Blister 6 Tea Spoon, Blister 6 Cuillère Café, Blister 6 Cucchiaio Caffé, Blister 6 Kaffeelöffel	16,25 €	0-12 / 12		
<b>1060</b>	<b>Blister 6 Cuchara Moka</b> Blister 6 Coffee/Moka Spoon, Blister 6 Cuillère Moka, Blister 6 Cucchiaio Moka, Blister 6 Mokkalöffel	14,95 €	0-12 / 12		
<b>6720</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	86,50 €	1-4 / 1		3

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6102</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,26 €	12-120 / 12	221	
B <b>6103</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,61 €	12-120 / 12	200	3
C <b>6104</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,61 €	12-120 / 12	200	3
D <b>11910</b>	<b>Pala Pescado</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,82 €	12-120 / 12	206	2,5
E <b>11911</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	2,82 €	12-120 / 12	187	2,5
F <b>6353</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,87 €	12-120 / 12	202	2,5
G <b>6354</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	3,28 €	12-120 / 12	183	2,5
H <b>6355</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,28 €	12-120 / 12	185	2,5
I <b>6105</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,67 €	12-120 / 12	140	2,5
J <b>6106</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,67 €	12-120 / 12	140	2,5
K <b>6107</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	2,45 €	12-120 / 12	110	2,5
L <b>7552</b>	<b>Cuchara Refresco</b> Soda Spoon, Cuillère Mazagran, Cucchiaio Bibita, Longdrinklöffel	3,11 €	12-120 / 12	202	3
O <b>8798</b>	<b>Cuchara Aperitivo</b> Appetizer Spoon, Cuillère Apéritif, Cucchiaio Antipasto, Aperitif Löffel	3,19 €	12-120 / 12	132	3
M <b>7963</b>	<b>Cuchara Ensalada</b> Salad Spoon, Cuillère À Servir Salade, Cucchiaio Servire, Salatlöffel	5,33 €	10-50 / 10	270	3
N <b>7964</b>	<b>Tenedor Ensalada</b> Salad Fork, Fourchette À Servir Salade, Forchetta Servire, Salatgabel	5,33 €	10-50 / 10	265	
<b>5318</b>	<b>Blister 3 Cuchillo Mesa</b> Blister 3 Table Knife, Blister 3 Couteau Table, Blister 3 Coltello Tavola, Blister 3 Tafelmesser	13,05 €	0-12 / 12		
<b>5320</b>	<b>Blister 6 Cuchara Mesa</b> Blister 6 Table Spoon, Blister 6 Cuillère Table, Blister 6 Cucchiaio Tavola, Blister 6 Tafellöffel	21,90 €	0-12 / 12		
<b>5319</b>	<b>Blister 6 Tenedor Mesa</b> Blister 6 Table Fork, Blister 6 Fourchette Table, Blister 6 Forchetta Tavola, Blister 6 Tafelgabel	21,90 €	0-12 / 12		
<b>1061</b>	<b>Blister 6 Tenedor Lunch</b> Blister 6 Cake Fork, Blister 6 Fourchette Gâteau, Blister 6 Forchetta Dolce, Blister 6 Kuchengabel	16,25 €	0-12 / 12		
<b>5321</b>	<b>Blister 6 Cuchara Cafe</b> Blister 6 Tea Spoon, Blister 6 Cuillère Café, Blister 6 Cucchiaio Caffé, Blister 6 Kaffeelöffel	16,25 €	0-12 / 12		
<b>1062</b>	<b>Blister 6 Cuchara Moka</b> Blister 6 Coffee/Moka Spoon, Blister 6 Cuillère Moka, Blister 6 Cucchiaio Moka, Blister 6 Mokkalöffel	14,95 €	0-12 / 12		
<b>6323</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	86,50 €	1-4 / 1		3

# MALVARROSA

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror



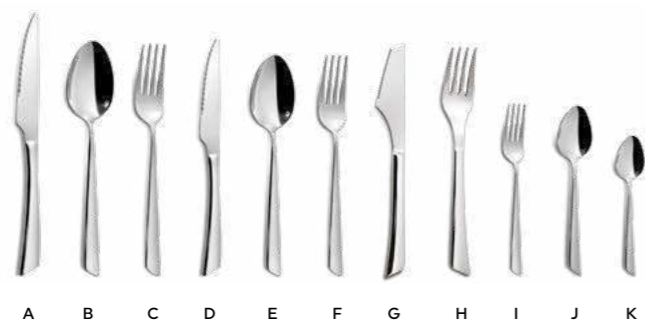
# OSLO ECO

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



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6573</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,87 €	12-120 / 12	225	
B <b>6574</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	2,17 €	12-120 / 12	206	4
C <b>6575</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,17 €	12-120 / 12	206	4
D <b>6576</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,55 €	12-120 / 12	203	
E <b>6577</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	1,90 €	12-120 / 12	185	3,5
F <b>6578</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,90 €	12-120 / 12	185	3,5
G <b>6579</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,25 €	12-120 / 12	140	3
H <b>6580</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,25 €	12-120 / 12	140	3
I <b>6581</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,14 €	12-120 / 12	115	3
<b>6582</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Mesa</b> Film 2 Table Knife, Film 2 Couteau Table, Film 2 Coltello Tavola, Film 2 Tafelmesser	7,28 €	0-48 / 48	225	
<b>6583</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel	7,28 €	0-48 / 48	206	4
<b>6584</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	7,28 €	0-48 / 48	206	4
<b>6585</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	7,28 €	0-48 / 48	140	3
<b>6586</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	7,28 €	0-48 / 48	140	3
<b>6587</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	7,28 €	0-48 / 48	115	3
<b>6588</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	54,34 €	1-4 / 1		4

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5474</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,31 €	12-120 / 12	235	
B <b>1336</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,44 €	12-120 / 12	208	7
C <b>1337</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,44 €	12-120 / 12	208	7
D <b>2568</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,53 €	12-120 / 12	150	5,5
E <b>1338</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,52 €	12-120 / 12	145	5,5
F <b>2569</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	2,17 €	12-120 / 12	120	4,5
<b>0298</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	90,33 €	1-4 / 1		7



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	◀ mm	✂ mm
A <b>3197</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	2,76 €	12-120 / 12	233	
B <b>3198</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	2,03 €	12-120 / 12	208	4
C <b>3199</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,03 €	12-120 / 12	208	4
D <b>3200</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,73 €	12-120 / 12	210	
E <b>3201</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	1,97 €	12-120 / 12	195	4
F <b>3202</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,97 €	12-120 / 12	195	4
G <b>3263</b>	<b>Cuchillo Pizza Napoli</b> Pizza Knife, Couteau Pizza, Coltello Pizza, Pizza Tafelmesser	2,77 €	12-120 / 12	205	
H <b>3264</b>	<b>Tenedor Pizza Napoli</b> Pizza Fork, Fourchette Pizza, Forchetta Pizza, Pizza Gabel	2,12 €	12-120 / 12	202	4
I <b>3203</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,30 €	12-120 / 12	152	3
J <b>3204</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,30 €	12-120 / 12	150	3
K <b>3205</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,24 €	12-120 / 12	125	3
<b>3216</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Chuletero</b> Film 2 Steak Knife, Film 2 Couteau Steak, Film 2 Coltello Bistecca, Film 2 Steakmesser	7,48 €	0-48 / 48	233	
<b>3217</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel	7,48 €	0-48 / 48	208	4
<b>3218</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	7,48 €	0-48 / 48	208	4
<b>3219</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Postre</b> Film 2 Dessert Knife, Film 2 Couteau Dessert, Film 2 Coltello Frutta, Film 2 Dessertmesser	7,48 €	0-48 / 48	210	
<b>3220</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Postre</b> Film 3 Dessert Spoon, Film 3 Cuillère Dessert, Film 3 Cucchiaio Frutta, Film 3 Dessertlöffel	7,48 €	0-48 / 48	195	4
<b>3221</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Postre</b> Film 3 Dessert Fork, Film 3 Fourchette Dessert, Film 3 Forchetta Frutta, Film 3 Dessertgabel	7,48 €	0-48 / 48	195	4
<b>3222</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	7,48 €	0-48 / 48	152	3
<b>3223</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	7,48 €	0-48 / 48	150	3
<b>3224</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	7,48 €	0-48 / 48	125	3
<b>3265</b>	<b>Blister 3 Cuchillo Pizza Napoli</b>	9,21 €	0-24 / 24	205	
<b>3266</b>	<b>Blister Cuchillo + Tenedor Pizza Napoli</b>	5,42 €	0-24 / 24	205	



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	◀ mm	✂ mm
<b>3227</b>	<b>24 Piezas</b> 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	50,16 €	1-4 / 1		4

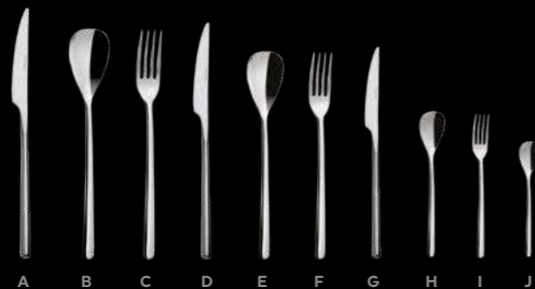
# CANADA

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror



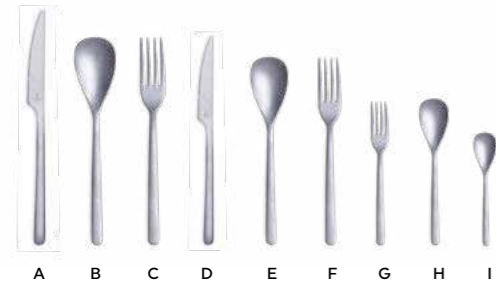
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6540</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,65 €	12-120 / 12		
B <b>6541</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiario Tavola, Tafellöffel	1,88 €	12-120 / 12	233	4
C <b>6542</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,88 €	12-120 / 12	206	4
D <b>6543</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,49 €	12-120 / 12	204	
E <b>6544</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiario Frutta, Dessertlöffel	1,56 €	12-120 / 12	209	3
F <b>6545</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,56 €	12-120 / 12	185	3
G <b>6547</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiario Caffé, Kaffeelöffel	1,10 €	12-120 / 12	184	3
H <b>6548</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Film ó Cake Fork, Film ó Fourchette Gâteau, Film ó Forchetta Dolce, Film ó Kuchengabel	1,10 €	12-120 / 12	145	3
I <b>6549</b>	<b>Cuchara Moka</b> Film ó Coffee/Moka Spoon, Film ó Cuillère Moka, Film ó Cucchiario Moka, Film ó Mokkalöffel	1,00 €	12-120 / 12	150	2
<b>6550</b>	<b>Mazo ó Cuchillo Mesa</b> Film ó Table Knife, Film ó Couteau Table, Film ó Coltello Tavola, Film ó Tafelmesser	7,28 €	0-48 / 48	115	
<b>6551</b>	<b>Mazo ó Cuchara Mesa</b> Film ó Table Spoon, Film ó Cuillère Table, Film ó Cucchiario Tavola, Film ó Tafellöffel	7,28 €	0-48 / 48	233	4
<b>6552</b>	<b>Mazo ó Tenedor Mesa</b> Film ó Table Fork, Film ó Fourchette Table, Film ó Forchetta Tavola, Film ó Tafelgabel	7,28 €	0-48 / 48	206	4
<b>6553</b>	<b>Mazo ó Tenedor Lunch</b> Film ó Cake Fork, Film ó Fourchette Gâteau, Film ó Forchetta Dolce, Film ó Kuchengabel	7,28 €	0-48 / 48	204	3
<b>6554</b>	<b>Mazo ó Cuchara Café</b> Film ó Tea Spoon, Film ó Cuillère Café, Film ó Cucchiario Caffé, Film ó Kaffeelöffel	7,28 €	0-48 / 48	150	3
<b>6555</b>	<b>Mazo ó Cuchara Moka</b> Film ó Coffee/Moka Spoon, Film ó Cuillère Moka, Film ó Cucchiario Moka, Film ó Mokkalöffel	7,28 €	0-48 / 48	145	2
<b>6556</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	47,99 €	1-4 / 1		3

## CANADA



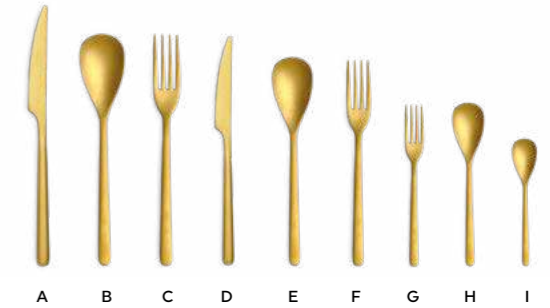
# CANADA VINTAGE

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



# CANADA VINTAGE GOLD

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1241</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,00 €	12-120 / 12	233	
B <b>1242</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	2,50 €	12-120 / 12	206	4
C <b>1243</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,50 €	12-120 / 12	204	4
D <b>1244</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,88 €	12-120 / 12	209	
E <b>1245</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	2,02 €	12-120 / 12	185	3
F <b>1246</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,02 €	12-120 / 12	184	3
G <b>1247</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,69 €	12-120 / 12	145	3
H <b>1248</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	1,69 €	12-120 / 12	150	3
I <b>1249</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	1,48 €	12-120 / 12	115	2
<b>1228</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	61,79 €	1-4 / 1		4

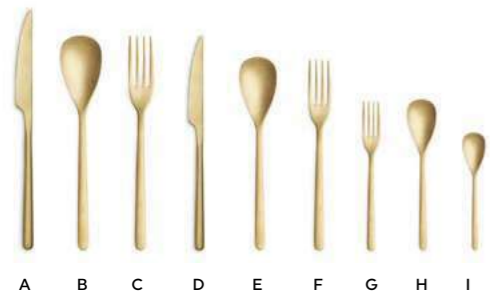


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1252</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,61 €	12-120 / 12	233	
B <b>1253</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	4,11 €	12-120 / 12	206	4
C <b>1254</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	4,11 €	12-120 / 12	204	4
D <b>1255</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	4,50 €	12-120 / 12	209	
E <b>1256</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	3,62 €	12-120 / 12	185	3
F <b>1257</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,62 €	12-120 / 12	184	3
G <b>1258</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	3,30 €	12-120 / 12	145	3
H <b>1259</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	3,30 €	12-120 / 12	150	3
I <b>1260</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	3,08 €	12-120 / 12	115	2
<b>1229</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	105,85 €	1-4 / 1		4



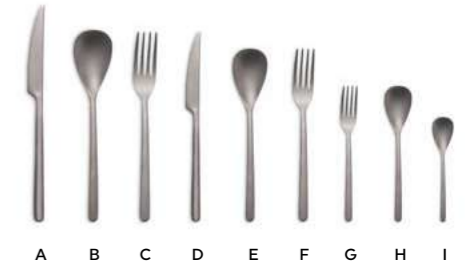
# CANADA VINTAGE CHAMPAGNE

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



# CANADA POLVO DE LUNA

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Shotblasting



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>11645</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,66 €	12-120 / 12	233	
B <b>11646</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	4,16 €	12-120 / 12	206	4
C <b>11647</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	4,16 €	12-120 / 12	204	4
D <b>11648</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	4,54 €	12-120 / 12	209	
E <b>11649</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	3,66 €	12-120 / 12	185	3
F <b>11650</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,66 €	12-120 / 12	184	3
G <b>11651</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	3,33 €	12-120 / 12	145	3
H <b>11652</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	3,33 €	12-120 / 12	150	3
I <b>11653</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	3,11 €	12-120 / 12	115	2
<b>11654</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	106,94 €	1-4 / 1	4	



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5073</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,39 €	12-120 / 12	233	
B <b>5074</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	2,86 €	12-120 / 12	206	4
C <b>5075</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	2,86 €	12-120 / 12	204	4
D <b>5076</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,22 €	12-120 / 12	209	
E <b>5077</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	2,37 €	12-120 / 12	185	3
F <b>5078</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,37 €	12-120 / 12	184	3
G <b>5079</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,01 €	12-120 / 12	145	3
H <b>5080</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,01 €	12-120 / 12	150	3
I <b>5081</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,82 €	12-120 / 12	115	2
<b>5083</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	68,94 €	1-4 / 1	4	



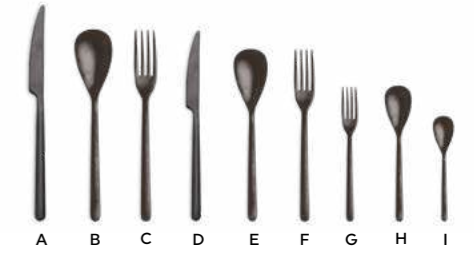
# CANADA VINTAGE BLACK

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



# CANADA VINTAGE BLACK

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1270</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,61 €	12-120 / 12	233	
B <b>1271</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	4,11 €	12-120 / 12	206	4
C <b>1272</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	4,11 €	12-120 / 12	204	4
D <b>1273</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	4,50 €	12-120 / 12	209	
E <b>1274</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	3,62 €	12-120 / 12	185	3
F <b>1275</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,62 €	12-120 / 12	184	3
G <b>1276</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	3,30 €	12-120 / 12	145	3
H <b>1277</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	3,30 €	12-120 / 12	150	3
I <b>1278</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	3,08 €	12-120 / 12	115	2
<b>1231</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	105,85 €	1-4 / 1		4



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1261</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	4,61 €	12-120 / 12	233	
B <b>1262</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	4,11 €	12-120 / 12	206	4
C <b>1263</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	4,11 €	12-120 / 12	204	4
D <b>1264</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	4,50 €	12-120 / 12	209	
E <b>1265</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	3,62 €	12-120 / 12	185	3
F <b>1266</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	3,62 €	12-120 / 12	184	3
G <b>1267</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	3,30 €	12-120 / 12	145	3
H <b>1268</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	3,30 €	12-120 / 12	150	3
I <b>1269</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	3,08 €	12-120 / 12	115	2
<b>1230</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	105,85 €	1-4 / 1		4





## FINGER FOOD



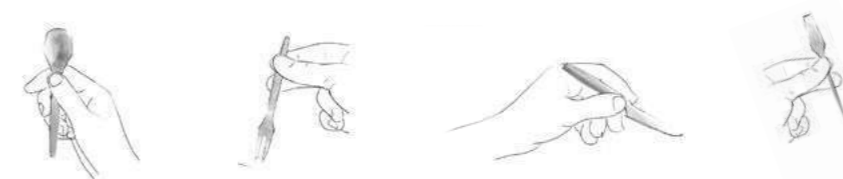
A B C D

## FINGER FOOD

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



### MINI CUBIERTOS PARA EXPERIENCIAS DE GRAN SABOR MINI CUTLERY FOR GREAT TASTING EXPERIENCES



**Cubertería de diseño propio creada para comidas de servicio rápido.**  
*Cutlery of our own design created for quick service meals.*

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>8784</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	2,15 €	12-120 / 12	140	6
B <b>8786</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiario Caffé, Kaffeelöffel	0,96 €	12-120 / 12	130	2
C <b>8785</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,96 €	12-120 / 12	130	2
D <b>8787</b>	<b>Pincho Tapas</b> Cocktail Stick, Stick À Cocktail, Spiedo, Spieß	0,96 €	12-120 / 12	137	2
<b>8795</b>	<b>Pack 4 Pcs</b> Pack 4 Pièces, Pack 4 Pièces, Pack 4 Pz., 4 Pack	4,79 €	24-96 / 24		2



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430



## 1001 Black

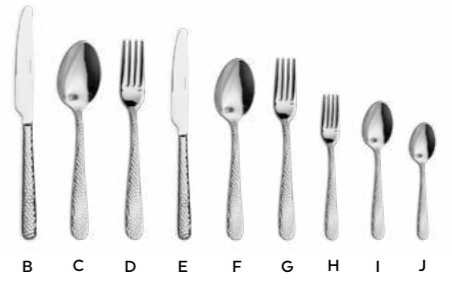
INOX Nickel Free 18% / 1mm / PVD

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1746</b>	<b>Tenedor Mini Lunch</b> Mini Cake Fork, Fourchette Minigâteau, Forchetta Mini Dolce, Kuchengabel Klein	1,00 €	12-120 / 120	110	1
B <b>1747</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiario Moka, Mokkalöffel	1,00 €	12-120 / 120	110	1



# SANTORINI

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



A



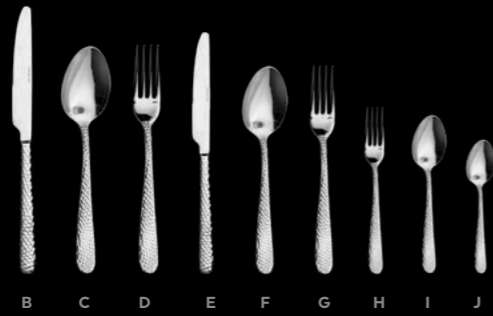
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
------	-------------	---	--------	------	------

A	<b>11584 Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,18 €	12-120 / 12	232	
B	<b>10642 Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,19 €	12-120 / 12	235	
C	<b>10643 Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,98 €	12-120 / 12	200	3,5
D	<b>10644 Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,98 €	12-120 / 12	200	3,5
E	<b>10832 Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,73 €	12-120 / 12	210	
F	<b>10833 Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	1,43 €	12-120 / 12	180	
G	<b>10834 Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,43 €	12-120 / 12	180	
H	<b>10645 Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,15 €	12-120 / 12	148	2
I	<b>10646 Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,15 €	12-120 / 12	140	2
J	<b>10647 Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffe	1,08 €	12-120 / 12	116	2
B	<b>10928 Mazo 2 Cuchillo Mesa</b> Film 2 Table Knife, Film 2 Couteau Table, Film 2 Coltello Tavola, Film 2 Tafelmesser	6,89 €	0-48 / 48	235	
C	<b>10929 Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Löffel	6,89 €	0-48 / 48	200	
G	<b>10930 Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	6,89 €	0-48 / 48	200	
H	<b>10931 Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	6,89 €	0-48 / 48	148	
I	<b>10932 Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	6,89 €	0-48 / 48	148	
J	<b>10933 Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	6,89 €	0-48 / 48	116	

<b>5187</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	54,35 €	1-4 / 1		
-------------	---	---------	---------	--	--



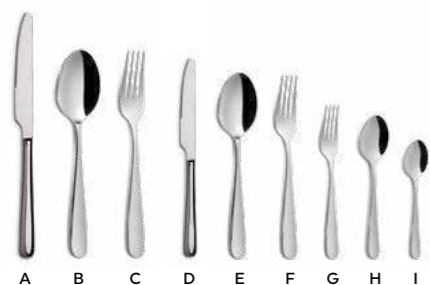
# SANTORINI



B C D E F G H I J

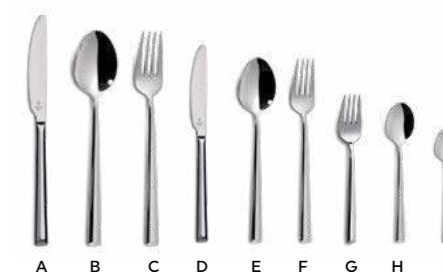
## CHEF FREE

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



## LOTUS FREE

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

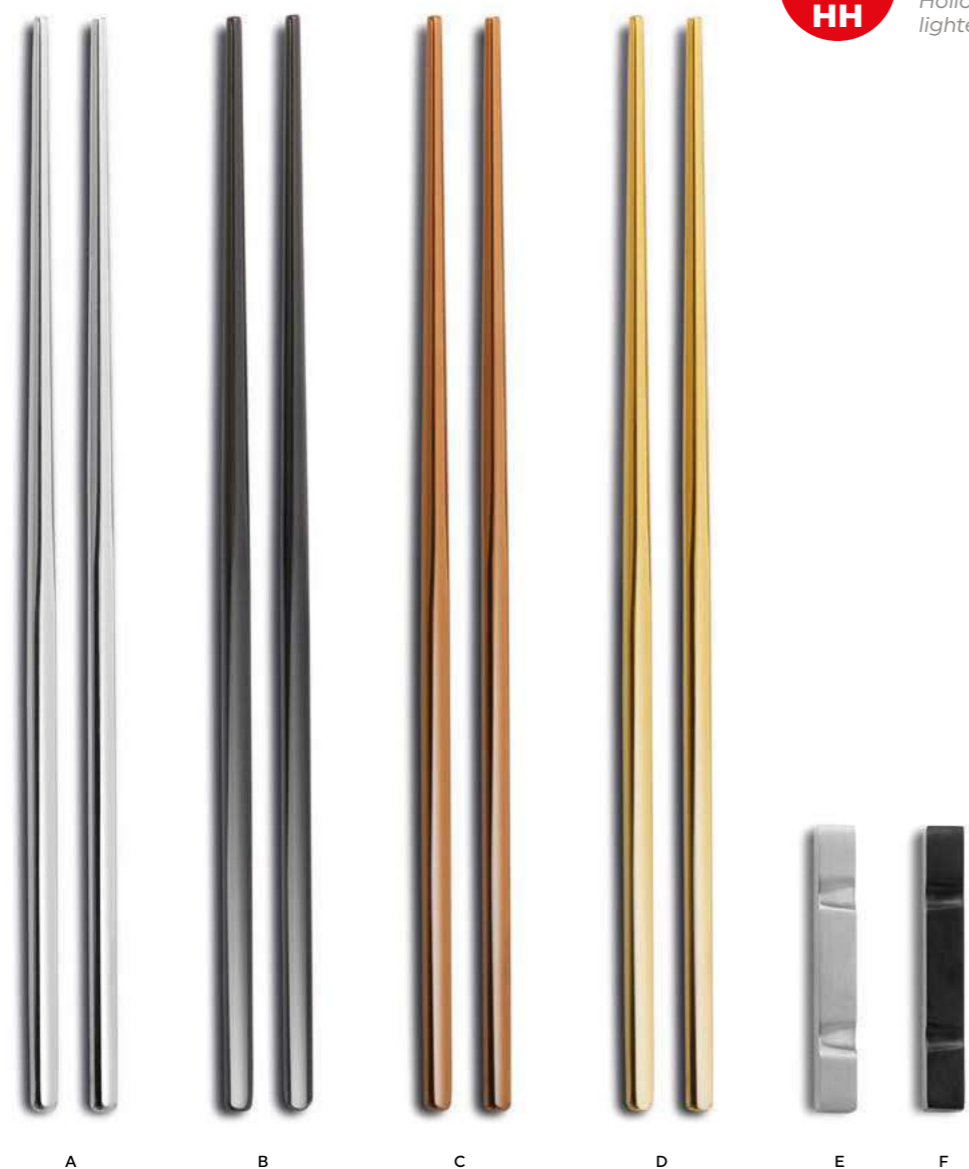


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5033</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,20 €	6-60 / 6	235	
B <b>9626</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	1,82 €	12-120 / 12	200	3,5
C <b>9627</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,82 €	12-120 / 12	200	3,5
D <b>5034</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,89 €	6-60 / 6	210	
E <b>10835</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	1,43 €	12-120 / 12	180	2,5
F <b>10836</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,43 €	12-120 / 12	180	2,5
G <b>10837</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,12 €	12-120 / 12	148	2
H <b>9628</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	1,10 €	12-120 / 12	140	2
I <b>10838</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	1,05 €	12-120 / 12	116	2

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>3139</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	3,16 €	6-60 / 6	225	
B <b>9629</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	1,79 €	12-120 / 12	211	3,5
C <b>9630</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,79 €	12-120 / 12	211	3,5
D <b>3145</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,74 €	6-60 / 6	195	
E <b>5255</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	1,54 €	12-120 / 12	188	3
F <b>5256</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,54 €	12-120 / 12	186	3
G <b>5257</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,26 €	12-120 / 12	147	3
H <b>9631</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	1,26 €	12-120 / 12	139	3
I <b>5258</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	1,16 €	12-120 / 12	114	2,5

# KYOTO

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



Mango hueco para una manipulación más ligera.  
Hollow handle for lighter handling.

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7421</b>	<b>Set Palillos Inox</b> Chopsticks Set 18/10, Set Baguettes 18/10, Set Baguettes 18/10, Esstübchen Set 18/10	3,11 €	12-120 / 12	230	5,5
B <b>7422</b>	<b>Set Palillos Black</b> Chopsticks Set Black 18/10, Set Baguettes Black 18/10, Set Baguettes Black 18/10, Esstübchen Set 18/10 Black	3,58 €	12-120 / 12	230	5,5
C <b>7423</b>	<b>Set Palillos Copper</b> Chopsticks Set Copper 18/10, Set Baguettes Copper 18/10, Set Baguettes Copper 18/10, Esstübchen Set 18/10 Copper	3,58 €	12-120 / 12	230	5,5
D <b>7424</b>	<b>Set Palillos Gold</b> Chopsticks Set Gold 18/10, Set Baguettes Gold 18/10, Set Baguettes Gold 18/10, Esstübchen Set 18/10 Gold	3,58 €	12-120 / 12	230	5,5
E <b>7554</b>	<b>Reposa Palillos Bloque Satin</b> Chopsticks Rest Satin 18/10, Porte Baguette Satin 18/10, Supporto Posate Satin 18/10, Besteckhalter Satin 18/10	3,89 €	12-120 / 12	60	
F <b>7555</b>	<b>Reposa Palillos Bloque Negro</b> Chopsticks Rest Black 18/10, Porte Baguette Black 18/10, Supporto Posate Black 18/10, Besteckhalter Black 18/10	4,67 €	12-120 / 12	60	

**NEW**



# LINO

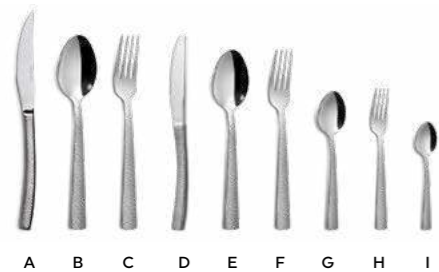
INOX Nickel Free 18% / 2,5mm / Satin

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>10863</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	62,50 €	1-4 / 1	225	2,5

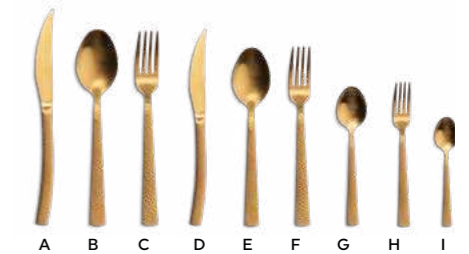


# CHEESE

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



**NEW**



# CHEESE SATIN GOLD

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5610</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	2,69 €	12-120 / 12	225	7
B <b>5611</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,68 €	12-120 / 12	200	3
C <b>5612</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,68 €	12-120 / 12	200	3
D <b>5615</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,56 €	12-120 / 12	200	
E <b>5613</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	1,59 €	12-120 / 12	184	2
F <b>5614</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,59 €	12-120 / 12	184	2
G <b>5593</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,98 €	12-120 / 12	142	2
H <b>5595</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,98 €	12-120 / 12	145	2
I <b>5594</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,92 €	12-120 / 12	110	1,8
<b>5616</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Chuletero</b> Film 2 Steak Knife, Film 2 Couteau Steak, Film 2 Coltello Bistecca, Film 2 Steakmesser	5,51 €	0-48 / 48	225	
<b>5617</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Löffel	5,51 €	0-48 / 48	200	3
<b>5618</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	5,51 €	0-48 / 48	200	3
<b>5619</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	5,51 €	0-48 / 48	145	2
<b>5620</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	5,51 €	0-48 / 48	142	2
<b>5621</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	5,51 €	0-48 / 48	110	1,8
<b>2894</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	37,32 €	1-4 / 1		2,5



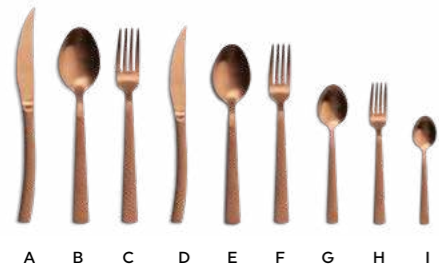
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12069</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	4,00 €	12-120 / 12	225	
B <b>12070</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	3,38 €	12-120 / 12	200	3
C <b>12071</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,38 €	12-120 / 12	200	3
D <b>12072</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,75 €	12-120 / 12	200	
E <b>12073</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	2,88 €	12-120 / 12	184	2
F <b>12074</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,88 €	12-120 / 12	184	2
G <b>12075</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,50 €	12-120 / 12	145	2
H <b>12076</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	2,50 €	12-120 / 12	142	2
I <b>12077</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	2,38 €	12-120 / 12	110	1,8
<b>12169</b>	<b>16 Piezas</b> 16 Pieces, Écrin 16 Pièces, Bauletto 16 Pz., 16 Stück	50,00 €	1-4 / 1		
<b>12078</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	75,00 €	1-4 / 1		2,5



# CHEESE SATIN COPPER

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin

NEW



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12079</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	4,00 €	12-120 / 12	225	7
B <b>12080</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	3,38 €	12-120 / 12	200	3
C <b>12081</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,38 €	12-120 / 12	200	3
D <b>12082</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,75 €	12-120 / 12	200	
E <b>12083</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	2,88 €	12-120 / 12	184	2
F <b>12084</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,88 €	12-120 / 12	184	2
G <b>12085</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,50 €	12-120 / 12	142	2
H <b>12086</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	2,50 €	12-120 / 12	145	2
I <b>12087</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	2,38 €	12-120 / 12	110	1,8
<b>12170</b>	<b>16 Piezas</b> 16 Pieces, Écrin 16 Pièces, Bauletto 16 Pz., 16 Stück	50,00 €	1-4 / 1		
<b>12088</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	75,00 €	1-4 / 1		2,5



NEW

# CHEESE SATIN BLACK

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12089</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	4,00 €	12-120 / 12	225	7
B <b>12090</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	3,38 €	12-120 / 12	200	3
C <b>12091</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	3,38 €	12-120 / 12	200	3
D <b>12092</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	3,75 €	12-120 / 12	200	
E <b>12093</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	2,88 €	12-120 / 12	184	2
F <b>12094</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	2,88 €	12-120 / 12	184	2
G <b>12095</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	2,50 €	12-120 / 12	142	2
H <b>12096</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	2,50 €	12-120 / 12	145	2
I <b>12097</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	2,38 €	12-120 / 12	110	1,8
<b>12171</b>	<b>16 Piezas</b> 16 Pieces, Écrin 16 Pièces, Bauletto 16 Pz., 16 Stück	50,00 €	1-4 / 1		
<b>12098</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	75,00 €	1-4 / 1		2,5



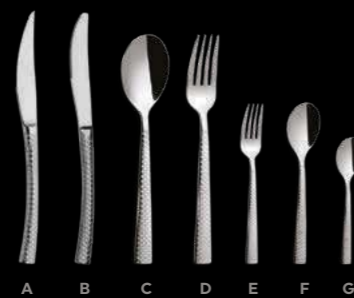
# HIDRAULIC

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6464</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	2,83 €	12-120 / 12	220	
B <b>6326</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,83 €	12-120 / 12	220	
C <b>6327</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,82 €	12-120 / 12	200	3
D <b>6328</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,82 €	12-120 / 12	200	3
E <b>6329</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	1,04 €	12-120 / 12	140	2
F <b>6331</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,04 €	12-120 / 12	140	2
G <b>6330</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	1,00 €	12-120 / 12	110	2
<b>6499</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Chuletero</b> Film 2 Steak Knife, Film 2 Couteau Steak, Film 2 Coltello Bistecca, Film 2 Steakmesser	5,65 €	0-48 / 48	220	
<b>6344</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Mesa</b> Film 2 Table Knife, Film 2 Couteau Table, Film 2 Coltello Tavola, Film 2 Tafelmesser	5,65 €	0-48 / 48	220	
<b>6345</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel	5,65 €	0-48 / 48	200	3
<b>6346</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	5,65 €	0-48 / 48	200	3
<b>6347</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	5,65 €	0-48 / 48	140	2
<b>6348</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	5,65 €	0-48 / 48	140	2
<b>6349</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	5,65 €	0-48 / 48	110	2
<b>6332</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz, 24 Stück	46,24 €	1-4 / 1		3

## HIDRAULIC



# MADRID

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1339</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	2,50 €	12-120 / 12	224	
B <b>2775</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,43 €	12-120 / 12	221	
C <b>1340</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiao Tavola, Tafellöffel	1,50 €	12-120 / 12	200	3
D <b>1341</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,50 €	12-120 / 12	200	3
E <b>6114</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	1,50 €	12-120 / 12	200	3
F <b>9653</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	1,50 €	12-120 / 12	200	3
G <b>6115</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,30 €	12-120 / 12	204	
H <b>1595</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiao Frutta, Dessertlöffel	1,38 €	12-120 / 12	183	3
I <b>6117</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,38 €	12-120 / 12	185	3
J <b>9655</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,89 €	12-120 / 12	140	2
K <b>1342</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiao Caffé, Kaffeelöffel	0,89 €	12-120 / 12	135	2
L <b>9654</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiao Moka, Mokkalöffel	0,84 €	12-120 / 12	110	2
M <b>1619</b>	<b>Cazo Sopa</b> Soup Ladle, Louche À Potage, Mestolo, Suppenkelle	8,45 €	10-50 / 10	268	3
N <b>1620</b>	<b>Cuchara Ensalada</b> Salad Spoon, Cuillère À Servir Salade, Cucchiao Servire, Salatlöffel	4,24 €	10-50 / 10	270	3
O <b>1622</b>	<b>Tenedor Ensalada</b> Salad Fork, Fourchette À Servir Salade, Forchetta Servire, Salatgabel	4,24 €	10-50 / 10	265	3
P <b>1621</b>	<b>Pala Lasaña</b> Lasagna Server, Pelle À Lasagne, Pala Lasagna, Lasagneheber	4,70 €	10-50 / 10	235	3
Q <b>1625</b>	<b>Cazo Salsa</b> Sauce Ladle, Cuillère À Sauce, Mestolino Salsa, Soßenkelle	4,70 €	10-50 / 10	180	3
<b>1193</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Chuletero</b> Film 2 Steak Knife, Film 2 Couteau Steak, Film 2 Coltello Bistecca, Film 2 Steakmesser	5,28 €	0-48 / 48	224	
<b>1194</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiao Tavola, Film 3 Tafellöffel	5,28 €	0-48 / 48	200	3
<b>1195</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	5,28 €	0-48 / 48	200	3
<b>1078</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Postre</b> Film 2 Dessert Knife, Film 2 Couteau Dessert, Film 2 Coltello Frutta, Film 2 Dessertmesser	5,28 €	0-48 / 48	204	
<b>1079</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Postre</b> Film 3 Dessert Spoon, Film 3 Cuillère Dessert, Film 3 Cucchiao Frutta, Film 3 Dessertlöffel	5,28 €	0-48 / 48	183	3
<b>1080</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Postre</b> Film 3 Dessert Fork, Film 3 Fourchette Dessert, Film 3 Forchetta Frutta, Film 3 Dessertgabel	5,28 €	0-48 / 48	185	3
<b>1196</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	5,28 €	0-48 / 48	140	2
<b>1197</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiao Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	5,28 €	0-48 / 48	135	2
<b>1198</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiao Moka, Film 6 Mokkalöffel	5,28 €	0-48 / 48	110	2

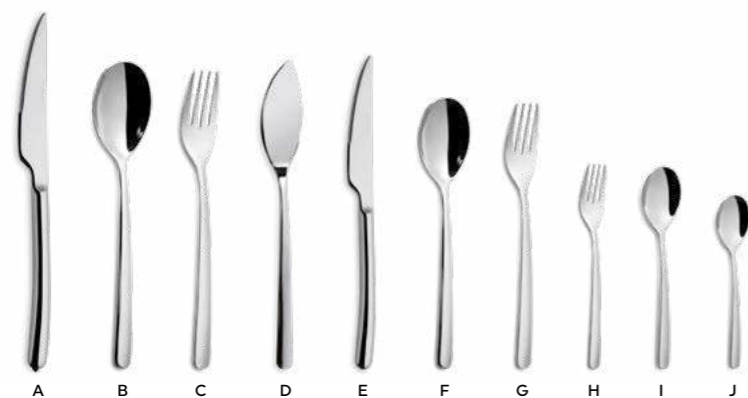
# MADRID

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>2895</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	41,56 €	1-4 / 1		2,5



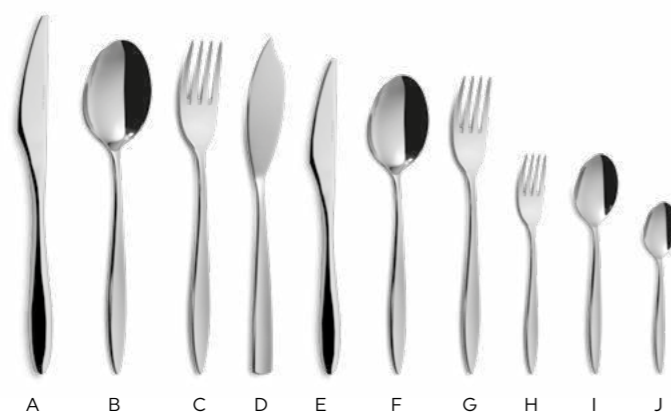


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>2283</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,69 €	12-120 / 12	240	
B <b>2274</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,65 €	12-120 / 12	200	3
C <b>2275</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,65 €	12-120 / 12	200	3
D <b>2758</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	1,56 €	12-120 / 12	206	3
E <b>2284</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,57 €	12-120 / 12	210	
F <b>2759</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	1,56 €	12-120 / 12	180	3
G <b>2760</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,56 €	12-120 / 12	178	3
H <b>2761</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,95 €	12-120 / 12	137	2
I <b>2762</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,95 €	12-120 / 12	134	2
J <b>2763</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,92 €	12-120 / 12	115	2
<b>M2283</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Mesa</b> Film 2 Table Knife, Film 2 Couteau Table, Film 2 Coltello Tavola, Film 2 Tafelmesser	5,28 €	0-48 / 48	240	
<b>M2274</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel	5,28 €	0-48 / 48	200	3
<b>M2275</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	5,28 €	0-48 / 48	200	3
<b>M5084</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Postre</b> Film 2 Dessert Knife, Film 2 Couteau Dessert, Film 2 Coltello Frutta, Film 2 Dessertmesser	5,28 €	0-48 / 48	210	
<b>M2759</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Postre</b> Film 3 Dessert Spoon, Film 3 Cuillère Dessert, Film 3 Cucchiaio Frutta, Film 3 Dessertlöffel	5,28 €	0-48 / 48	180	3
<b>M2760</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Postre</b> Film 3 Dessert Fork, Film 3 Fourchette Dessert, Film 3 Forchetta Frutta, Film 3 Dessertgabel	5,28 €	0-48 / 48	178	3
<b>M2761</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	5,28 €	0-48 / 48	137	2
<b>M2762</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	5,28 €	0-48 / 48	134	2
<b>M2763</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	5,28 €	0-48 / 48	115	2



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>2764</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	41,56 €	1-4 / 1		2,5





REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>2774</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,79 €	12-120 / 12	229	
B <b>2710</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,65 €	12-120 / 12	213	3
C <b>2711</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,65 €	12-120 / 12	213	3
D <b>2734</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	1,56 €	12-120 / 12	215	2,5
E <b>5826</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,72 €	12-120 / 12	200	
F <b>2712</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	1,56 €	12-120 / 12	190	2,5
G <b>2713</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,56 €	12-120 / 12	190	2,5
H <b>2714</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,95 €	12-120 / 12	140	2
I <b>2715</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,95 €	12-120 / 12	140	2
J <b>2716</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,92 €	12-120 / 12	109	1,5
<b>M2297</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Mesa</b> Film 2 Table Knife, Film 2 Couteau Table, Film 2 Coltello Tavola, Film 2 Tafelmesser	5,28 €	0-48 / 48	229	
<b>M2710</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel	5,28 €	0-48 / 48	213	3
<b>M2711</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	5,28 €	0-48 / 48	213	3
<b>M2161</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Postre</b> Film 2 Dessert Knife, Film 2 Couteau Dessert, Film 2 Coltello Frutta, Film 2 Dessertmesser	5,28 €	0-48 / 48	200	
<b>M2712</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Postre</b> Film 3 Dessert Spoon, Film 3 Cuillère Dessert, Film 3 Cucchiaio Frutta, Film 3 Dessertlöffel	5,28 €	0-48 / 48	190	2,5
<b>M2713</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Postre</b> Film 3 Dessert Fork, Film 3 Fourchette Dessert, Film 3 Forchetta Frutta, Film 3 Dessertgabel	5,28 €	0-48 / 48	190	2,5
<b>M2714</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	5,28 €	0-48 / 48	140	2
<b>M2715</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	5,28 €	0-48 / 48	140	2
<b>M2716</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	5,28 €	0-48 / 48	109	1,5



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>2757</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz, 24 Stück	41,56 €	4		3





# VIEUX PARIS

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



Acabado mirror  
Mirror finish

Acabado satinado  
Satin finish

## Siempre presentes. Siempre Comas.

Nuestra extensa gama de colecciones de cubiertos tiene una razón fundamental. En nuestro ADN está la vocación de poder ofrecer siempre la calidad y el diseño que nuestros clientes necesitan. La restauración profesional es enormemente diversa y en constante evolución. Nuestra oferta también.

## Always present. Always Comas.

There is a key rationale behind our extensive range of cutlery collections. It is in our DNA to always offer the quality and design that our customers need. Professional foodservice is hugely diverse and ever-evolving. So is our offer.



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5795</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,84 €	12-120 / 12	238	
B <b>5796</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,85 €	12-120 / 12	210	3
C <b>5797</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,85 €	12-120 / 12	208	3
D <b>5798</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,59 €	12-120 / 12	215	
E <b>5799</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	1,41 €	12-120 / 12	178	2,5
F <b>5800</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,41 €	12-120 / 12	178	2,5
G <b>5801</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	1,03 €	12-120 / 12	143	2
H <b>5802</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,91 €	12-120 / 12	112	2



# SEVILLA XL

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



# SEVILLA XL

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

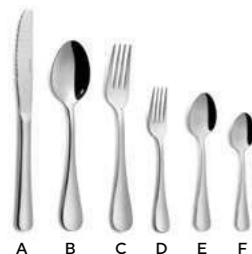


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>0094</b>	<b>CUCHILLO MESA</b> table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	2,28 €	12-120 / 12	225	
B <b>5631</b>	<b>CUCHILLO CHULETERO</b> steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	2,48 €	12-120 / 12	230	
C <b>9657</b>	<b>CUCHARA MESA</b> table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	1,55 €	12-120 / 12	209	3
D <b>9658</b>	<b>TENEDOR MESA</b> table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	1,55 €	12-120 / 12	210	3
E <b>9659</b>	<b>PALA PESCADO</b> fish knife, couteau poisson, coltello pesce, fischmesser	1,30 €	12-120 / 12	200	2,5
F <b>9660</b>	<b>TENEDOR PESCADO</b> fish fork, fourchette poisson, forchetta pesce, fischgabel	1,30 €	12-120 / 12	197	2,5
G <b>0099</b>	<b>CUCHILLO POSTRE</b> dessert knife, couteau dessert, coltello frutta, dessertmesser	1,80 €	12-120 / 12	195	
H <b>9662</b>	<b>CUCHARA POSTRE</b> dessert spoon, cuillère à dessert, cucchiaio frutta, dessertlöffel	1,13 €	12-120 / 12	178	2,5
I <b>9663</b>	<b>TENEDOR POSTRE</b> dessert fork, fourchette à dessert, forchetta frutta, dessertgabel	1,13 €	12-120 / 12	183	2,5
J <b>11930</b>	<b>TENEDOR LUNCH</b> cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0,85 €	12-120 / 12	148	2
K <b>9665</b>	<b>CUCHARA CAFÉ</b> tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffè, kaffeelöffel	0,85 €	12-120 / 12	138	2
L <b>9666</b>	<b>CUCHARA MOKA</b> coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0,83 €	12-120 / 12	117	2
M <b>1626</b>	<b>CAZO SOPA</b> soup ladle, louche à potage, mestolo, suppenkelle	7,12 €	10-50 / 10	260	2,5
N <b>1627</b>	<b>CUCHARA SERVIR</b> serving spoon, cuillère à servir, cucchiaio servir, servierlöffel	4,42 €	10-50 / 10	235	2,5
O <b>1628</b>	<b>TENEDOR SERVIR</b> serving fork, fourchette à servir, forchetta servire, serviergabel	4,28 €	10-50 / 10	235	2,5
P <b>1629</b>	<b>PALA REPOSTERÍA</b> cake server, pelle à tarte, pala torta, tortenheber	4,28 €	10-50 / 10	240	2,7
Q <b>1632</b>	<b>CAZO SALSA</b> sauce ladle, cuillère à sauce, mestolino salsa, soßenkelle	6,91 €	10-50 / 10	170	2,7

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>1297</b>	<b>MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO</b> film 2 steak knife, film 2 couteau steak, film 2 coltello bistecca, film 2 steakmesser	5,54 €	0-48 / 48	230	
<b>1298</b>	<b>MAZO 3 CUCHARA MESA</b> film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	5,54 €	0-48 / 48	209	3
<b>1299</b>	<b>MAZO 3 TENEDOR MESA</b> film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	5,54 €	0-48 / 48	210	3
<b>1315</b>	<b>MAZO 2 CUCHILLO POSTRE</b> film 2 dessert knife, film 2 couteau dessert, film 2 coltello frutta, film 2 dessertmesser	5,54 €	0-48 / 48	200	
<b>1316</b>	<b>MAZO 3 CUCHARA POSTRE</b> film 3 dessert spoon, film 3 cuillère à dessert, film 3 cucchiaio frutta, film 3 dessertlöffel	5,54 €	0-48 / 48	178	2,5
<b>1317</b>	<b>MAZO 3 TENEDOR POSTRE</b> film 3 dessert fork, film 3 fourchette à dessert, film 3 forchetta frutta, film 3 dessertgabel	5,54 €	0-48 / 48	183	2,5
<b>11931</b>	<b>MAZO 6 TENEDOR LUNCH</b> film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	5,55 €	0-48 / 48	178	2
<b>1301</b>	<b>MAZO 6 CUCHARA CAFÉ</b> film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffè, film 6 kaffeelöffel	5,54 €	0-48 / 48	138	2
<b>1302</b>	<b>MAZO 6 CUCHARA MOKA</b> film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	5,54 €	0-48 / 48	117	2

# SEVILLA S

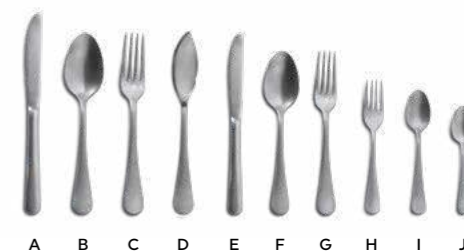
INOX Nickel Free 18% / 1,8mm / Mirror



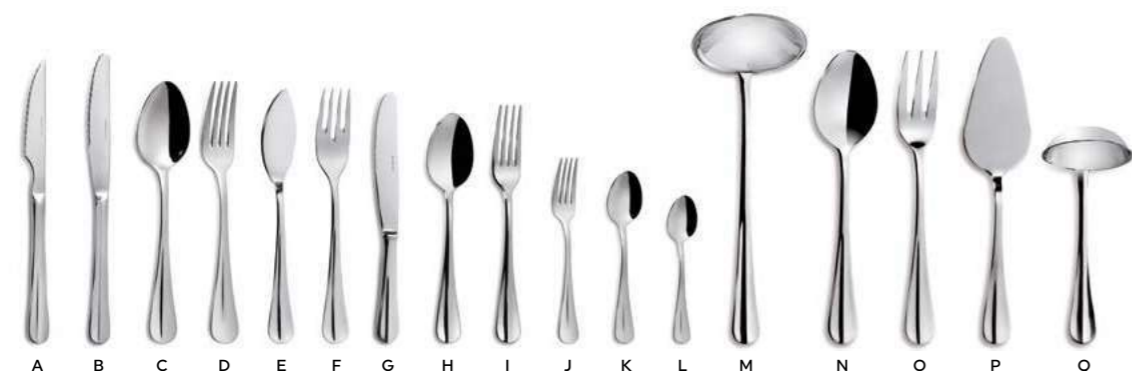
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>4712</b>	<b>Cuchillo Mesa Microdentado</b> Table Knife Micro, Couteau Table Micro, Coltello Tavola Micro, Tafelmesser Micro	1,71 €	12-120 / 12	224	
B <b>0451</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	0,99 €	12-120 / 12	193	1,5
C <b>0452</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	0,99 €	12-120 / 12	190	1,8
D <b>0453</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,66 €	12-120 / 12	143	1,5
E <b>0454</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	0,66 €	12-120 / 12	140	1,5
F <b>0455</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	0,62 €	12-120 / 12	120	1,2
<b>M3950</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Mesa Micro</b> Film 2 Table Knife Micro, Film 2 Couteau Table Micro, Film 2 Coltello Tavola Micro, Film 2 Tafelmesser Micro	3,74 €	12-120 / 12	224	
<b>M4306</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaino Tavola, Film 3 Tafellöffel	3,74 €	12-120 / 12	193	1,5
<b>M4307</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	3,74 €	12-120 / 12	190	1,8
<b>M4755</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	3,74 €	12-120 / 12	143	1,5
<b>M4756</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaino Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	3,74 €	12-120 / 12	140	1,5
<b>M4757</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaino Moka, Film 6 Mokkalöffel	3,74 €	12-120 / 12	120	1,2
<b>3950</b>	<b>Corbata 2 Cuchillo Mesa Eco Micro</b> Tie 2 Table Knife Eco Micro, Cavalier 2 Couteau Table Eco Micro, Cravatta 2 Coltello Tavola Eco Micro, Krawatte 2 Tafelmesser Eco Micro	3,85 €	0-48 / 48	224	
<b>4306</b>	<b>Corbata 3 Cuchara Mesa</b> Tie 3 Table Spoon, Cavalier 3 Cuillère Table, Cravatta 3 Cucchiaino Tavola, Krawatte 3 Takkellöffel	3,85 €	0-48 / 48	193	1,5
<b>4307</b>	<b>Corbata 3 Tenedor Mesa</b> Tie 3 Table Fork, Cavalier 3 Fourchette Table, Cravatta 3 Forchetta Tavola, Krawatte 3 Tafelgabel	3,85 €	0-48 / 48	190	1,8
<b>4755</b>	<b>Corbata 6 Tenedor Lunch</b> Tie 6 Cake Fork, Cavalier 6 Fourchette Gâteau, Cravatta 6 Forchetta Dolce, Krawatte 6 Kuchengabel	3,85 €	0-48 / 48	143	1,5
<b>4756</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Café</b> Tie 6 Tea Spoon, Cavalier 6 Cuillère Café, Cravatta 6 Cucchiaino Caffé, Krawatte 6 Kaffeelöffel	3,85 €	0-48 / 48	140	1,5
<b>4757</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Moka</b> Tie 6 Moka Spoon, Cavalier 6 Cuillère Moka, Cravatta 6 Cucchiaino Moka, Krawatte 6 Mokkalöffel	3,85 €	0-48 / 48	120	1,2
<b>4885</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	28,74 €	1-4 / 1		1,8
<b>4999</b>	<b>24 Piezas Con Chuletero</b> 24 Pieces + Stak Knife, Écrin 24 Pièces + C.steak, Bauletto 24 Pz. + Bistecca, 24 Stück + Steakmesser	32,52 €	1-4 / 1		1,8

# SEVILLA VINTAGE

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



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7425</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,05 €	12-120 / 12	225	
B <b>7426</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel	1,43 €	12-120 / 12	198	2,5
C <b>7427</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,43 €	12-120 / 12	198	2,5
D <b>8567</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	1,22 €	12-120 / 12	200	2,5
E <b>8568</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	1,80 €	12-120 / 12	195	
F <b>8569</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère À Dessert, Cucchiaino Frutta, Dessertlöffel	1,13 €	12-120 / 12	185	2,5
G <b>8570</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette À Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,13 €	12-120 / 12	185	2,5
H <b>11932</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,88 €	12-120 / 12	148	2
I <b>7429</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaino Caffé, Kaffeelöffel	0,85 €	12-120 / 12	138	2
J <b>7430</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaino Moka, Mokkalöffel	0,83 €	12-120 / 12	117	2
<b>7917</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	43,07 €	1-4 / 1		



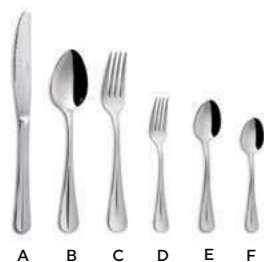
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1283</b>	<b>CUCHILLO CHULETERO</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	2,49 €	12-120 / 12	223	
B <b>3522</b>	<b>CUCHILLO MESA</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,49 €	12-120 / 12	225	
C <b>2700</b>	<b>CUCHARA MESA</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,43 €	12-120 / 12	209	2,5
D <b>2701</b>	<b>TENEDOR MESA</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,43 €	12-120 / 12	210	2,5
E <b>2702</b>	<b>PALA PESCADO</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	1,23 €	12-120 / 12	200	2,5
F <b>2703</b>	<b>TENEDOR PESCADO</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	1,23 €	12-120 / 12	200	2,5
G <b>3523</b>	<b>CUCHILLO POSTRE</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,29 €	12-120 / 12	196	
H <b>2705</b>	<b>CUCHARA POSTRE</b> Dessert Spoon, Cuillère À Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	1,13 €	12-120 / 12	178	2,5
I <b>2706</b>	<b>TENEDOR POSTRE</b> Dessert Fork, Fourchette À Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,13 €	12-120 / 12	183	2,5
J <b>11933</b>	<b>TENEDOR LUNCH</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,88 €	12-120 / 12	148	2
K <b>2708</b>	<b>CUCHARA CAFÉ</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,85 €	12-120 / 12	138	2
L <b>2709</b>	<b>CUCHARA MOKA</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,83 €	12-120 / 12	117	2
M <b>2303</b>	<b>CAZO SOPA</b> Soup Ladle, Louche À Potage, Mestolo, Suppenkelle	5,78 €	10-50 / 10	260	2,5
N <b>2304</b>	<b>CUCHARA SERVIR</b> Serving Spoon, Cuillère À Servir, Cucchiaio Servir, Servierlöffel	4,28 €	10-50 / 10	230	2,8
O <b>2305</b>	<b>TENEDOR SERVIR</b> Serving Fork, Fourchette À Servir, Forchetta Servire, Serviergabel	4,28 €	10-50 / 10	230	2,5
P <b>2306</b>	<b>PALA REPOSTERÍA</b> Cake Server, Pelle À Tarte, Pala Torta, Tortenheber	4,72 €	10-50 / 10	240	2,7
Q <b>2307</b>	<b>CAZO SALSA</b> Sauce Ladle, Cuillère À Sauce, Mestolino Salsa, Soßenkelle	5,67 €	10-50 / 10	170	2,7

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>M1462</b>	<b>MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO</b> Film 2 Steak Knife, Film 2 Couteau Steak, Film 2 Coltello Bistecca, Film 2 Steakmesser	5,28 €	0-48 / 48	223	
<b>1597</b>	<b>MAZO 3 CUCHARA MESA</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel	5,28 €	0-48 / 48	209	2,5
<b>1598</b>	<b>MAZO 3 TENEDOR MESA</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	5,28 €	0-48 / 48	210	2,5
<b>M4564</b>	<b>MAZO 2 CUCHILLO POSTRE</b> Film 2 Dessert Knife, Film 2 Couteau Dessert, Film 2 Coltello Frutta, Film 2 Dessertmesser	5,28 €	0-48 / 48	196	
<b>1601</b>	<b>MAZO 3 CUCHARA POSTRE</b> Film 3 Dessert Spoon, Film 3 Cuillère À Dessert, Film 3 Cucchiaio Frutta, Film 3 Dessertlöffel	5,28 €	0-48 / 48	178	2,5
<b>1602</b>	<b>MAZO 3 TENEDOR POSTRE</b> Film 3 Dessert Fork, Film 3 Fourchette À Dessert, Film 3 Forchetta Frutta, Film 3 Dessertgabel	5,28 €	0-48 / 48	183	2,5
<b>11934</b>	<b>MAZO 6 TENEDOR LUNCH</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	5,28 €	0-48 / 48	145	2
<b>1604</b>	<b>MAZO 6 CUCHARA CAFÉ</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	5,28 €	0-48 / 48	138	2
<b>1605</b>	<b>MAZO 6 CUCHARA MOKA</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	5,28 €	0-48 / 48	117	2



# GRANADA S

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



# GRANADA S

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



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>4632</b>	<b>CUCHILLO MESA</b> table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	1,71 €	12-120 / 12	224	
B <b>0424</b>	<b>CUCHARA MESA</b> table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0,99 €	12-120 / 12	193	1,5
C <b>0425</b>	<b>TENEDOR MESA</b> table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0,99 €	12-120 / 12	190	1,8
D <b>0426</b>	<b>TENEDOR LUNCH</b> cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel	0,66 €	12-120 / 12	143	1,5
E <b>0427</b>	<b>CUCHARA CAFÉ</b> tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffè, kaffeelöffel	0,66 €	12-120 / 12	140	1,5
F <b>0428</b>	<b>CUCHARA MOKA</b> coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel	0,62 €	12-120 / 12	120	1,2
<b>8083</b>	<b>MAZO 2 CUCHILLO MESA</b> film 2 knife, film 2 couteau, film 2 coltello, film 2 messer	3,74 €	0-48 / 48	224	
<b>8084</b>	<b>MAZO 3 CUCHARA MESA</b> film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel	3,74 €	0-48 / 48	193	1,5
<b>8085</b>	<b>MAZO 3 TENEDOR MESA</b> film 3 table fork, film 3 fourchette table, film 3 forchetta tavola, film 3 tafelgabel	3,74 €	0-48 / 48	190	1,8
<b>8086</b>	<b>MAZO 6 TENEDOR LUNCH</b> film 6 cake fork, film 6 fourchette gâteau, film 6 forchetta dolce, film 6 kuchengabel	3,74 €	0-48 / 48	143	1,5
<b>8087</b>	<b>MAZO 6 CUCHARA CAFÉ</b> film 6 tea spoon, film 6 cuillère café, film 6 cucchiaio caffè, film 6 kaffeelöffel	3,74 €	0-48 / 48	140	1,5
<b>8088</b>	<b>MAZO 6 CUCHARA MOKA</b> film 6 coffee/moka spoon, film 6 cuillère moka, film 6 cucchiaio moka, film 6 mokkalöffel	3,74 €	0-48 / 48	120	1,2
<b>5107</b>	<b>CORBATA 2 CUCHILLO MESA</b> Tie 2 table knife, cavalier 2 couteau table, cravatta 2 coltello tavola, krawatte 2 tafelmesser	3,85 €	0-48 / 48	224	
<b>4623</b>	<b>CORBATA 3 CUCHARA MESA</b> Tie 3 table spoon, cavalier 3 cuillère table, cravatta 3 cucchiaio tavola, krawatte 3 takkellöffel	3,85 €	0-48 / 48	193	1,5
<b>4624</b>	<b>CORBATA 3 TENEDOR MESA</b> Tie 3 table fork, cavalier 3 fourchette table, cravatta 3 forchetta tavola, krawatte 3 tafelgabel	3,85 €	0-48 / 48	190	1,8
<b>3515</b>	<b>CORBATA 6 TENEDOR LUNCH</b> Tie 6 cake fork, cavalier 6 fourchette gâteau, cravatta 6 forchetta dolce, krawatte 6 kuchengabel	3,85 €	0-48 / 48	143	1,5
<b>3516</b>	<b>CORBATA 6 CUCHARA CAFÉ</b> Tie 6 tea spoon, cavalier 6 cuillère café, cravatta 6 cucchiaio caffè, krawatte 6 kaffeelöffel	3,85 €	0-48 / 48	140	1,5
<b>3517</b>	<b>CORBATA 6 CUCHARA MOKA</b> Tie 6 moka spoon, cavalier 6 cuillère moka, cravatta 6 cucchiaio moka, krawatte 6 mokkalöffel	3,85 €	0-48 / 48	120	1,2



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>4884</b>	<b>24 PIEZAS</b> 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück	28,74 €	1-4 / 1		





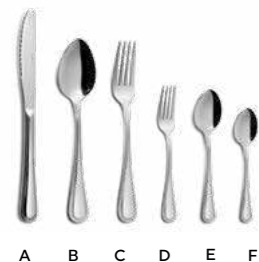
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>2396</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	2,48 €	12-120 / 12	223	
B <b>2338</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,48 €	12-120 / 12	222	
C <b>2632</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,65 €	12-120 / 12	204	2,5
D <b>2633</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,65 €	12-120 / 12	210	2,5
E <b>2634</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	1,56 €	12-120 / 12	200	2,5
F <b>2635</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	1,56 €	12-120 / 12	195	2,5
G <b>2511</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	2,09 €	12-120 / 12	196	
H <b>2637</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère À Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	1,56 €	12-120 / 12	178	2,5
I <b>2638</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette À Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	1,56 €	12-120 / 12	183	2,5
J <b>11928</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,96 €	12-120 / 12	148	2
K <b>2640</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,95 €	12-120 / 12	138	2
L <b>2641</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,92 €	12-120 / 12	117	2
M <b>2298</b>	<b>Cazo Sopa</b> Soup Ladle, Louche À Potage, Mestolo, Suppenkelle	5,78 €	10-50 / 10	260	2,5
N <b>2040</b>	<b>Cuchara Servir</b> Serving Spoon, Cuillère À Servir, Cucchiaio Servir, Servierlöffel	4,24 €	10-50 / 10	240	2,5
O <b>2300</b>	<b>Tenedor Servir</b> Serving Fork, Fourchette À Servir, Forchetta Servire, Serviergabel	4,24 €	10-50 / 10	230	2,5
P <b>2301</b>	<b>Pala Repostería</b> Cake Server, Pelle À Tarte, Pala Torta, Tortenheber	4,71 €	10-50 / 10	240	2,5
Q <b>2302</b>	<b>Cazo Salsa</b> Sauce Ladle, Cuillère À Sauce, Mestolino Salsa, Soßenkelle	6,50 €	10-50 / 10	170	2,7

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>M2397</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Chuletero</b> Film 2 Steak Knife, Film 2 Couteau Steak, Film 2 Coltello Bistecca, Film 2 Steakmesser	5,23 €	0-48 / 48	223	
C <b>1635</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel	5,23 €	0-48 / 48	209	2,5
D <b>1642</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	5,23 €	0-48 / 48	210	2,5
G <b>M4591</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Postre</b> Film 2 Dessert Knife, Film 2 Couteau Dessert, Film 2 Coltello Frutta, Film 2 Dessertmesser	5,23 €	0-48 / 48	200	
H <b>1644</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Postre</b> Film 3 Dessert Spoon, Film 3 Cuillère À Dessert, Film 3 Cucchiaio Frutta, Film 3 Dessertlöffel	5,23 €	0-48 / 48	178	2,5
I <b>1646</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Postre</b> Film 3 Dessert Fork, Film 3 Fourchette À Dessert, Film 3 Forchetta Frutta, Film 3 Dessertgabel	5,23 €	0-48 / 48	183,	2,5
J <b>11929</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	5,23 €	0-48 / 48	148	2
K <b>1648</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	5,23 €	0-48 / 48	138	2
L <b>1649</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	5,23 €	0-48 / 48	117	2



# BILBAO S

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



# OLYMPIA

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



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1623</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	1,71 €	12-120 / 12	224	
B <b>3130</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	0,99 €	12-120 / 12	193	1,5
C <b>3131</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	0,99 €	12-120 / 12	190	1,8
D <b>3814</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,66 €	12-120 / 12	143	1,5
E <b>3812</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,66 €	12-120 / 12	140	1,5
F <b>3813</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,62 €	12-120 / 12	120	1,2
<b>M0010</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Mesa</b> Film 2 Knife, Film 2 Couteau, Film 2 Coltello, Film 2 Messer	3,74 €	0-48 / 48	224	
<b>M3435</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel	3,74 €	0-48 / 48	193	1,5
<b>M3970</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	3,74 €	0-48 / 48	190	1,8
<b>M4540</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	3,74 €	0-48 / 48	143	1,5
<b>M4541</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	3,74 €	0-48 / 48	140	1,5
<b>M4542</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	3,74 €	0-48 / 48	120	1,2
<b>0010</b>	<b>Corbata 2 Cuchillo Mesa</b> Tie 2 Table Knife, Cavalier 2 Couteau Table, Cravatta 2 Coltello Tavola, Krawatte 2 Tafelmesser	3,85 €	0-48 / 48	224	
<b>3435</b>	<b>Corbata 3 Cuchara Mesa</b> Tie 3 Table Spoon, Cavalier 3 Cuillère Table, Cravatta 3 Cucchiaio Tavola, Krawatte 3 Takkellöffel	3,85 €	0-48 / 48	193	1,5
<b>3970</b>	<b>Corbata 3 Tenedor Mesa</b> Tie 3 Table Fork, Cavalier 3 Fourchette Table, Cravatta 3 Forchetta Tavola, Krawatte 3 Tafelgabel	3,85 €	0-48 / 48	190	1,8
<b>4540</b>	<b>Corbata 6 Tenedor Lunch</b> Tie 6 Cake Fork, Cavalier 6 Fourchette Gâteau, Cravatta 6 Forchetta Dolce, Krawatte 6 Kuchengabel	3,85 €	0-48 / 48	143	1,5
<b>4541</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Café</b> Tie 6 Tea Spoon, Cavalier 6 Cuillère Café, Cravatta 6 Cucchiaio Caffé, Krawatte 6 Kaffeelöffel	3,85 €	0-48 / 48	140	1,5
<b>4542</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Moka</b> Tie 6 Moka Spoon, Cavalier 6 Cuillère Moka, Cravatta 6 Cucchiaio Moka, Krawatte 6 Mokkalöffel	3,85 €	0-48 / 48	120	1,2
<b>2455</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Ecrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	28,74 €	1-4 / 1		1,8

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1934</b>	<b>Corbata 2 Cuchillo Mesa</b> Tie 2 Table Knife, Cavalier 2 Couteau Table, Cravatta 2 Coltello Tavola, Krawatte 2 Tafelmesser	3,85 €	0-48 / 48	224	
B <b>3976</b>	<b>Corbata 3 Cuchara Mesa</b> Tie 3 Table Spoon, Cavalier 3 Cuillère Table, Cravatta 3 Cucchiaio Tavola, Krawatte 3 Takkellöffel	3,85 €	0-48 / 48	193	1,5
C <b>3771</b>	<b>Corbata 3 Tenedor Mesa</b> Tie 3 Table Fork, Cavalier 3 Fourchette Table, Cravatta 3 Forchetta Tavola, Krawatte 3 Tafelgabel	3,85 €	0-48 / 48	190	1,8
D <b>4539</b>	<b>Corbata 6 Tenedor Lunch</b> Tie 6 Cake Fork, Cavalier 6 Fourchette Gâteau, Cravatta 6 Forchetta Dolce, Krawatte 6 Kuchengabel	3,85 €	0-48 / 48	143	1,5
E <b>2555</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Café</b> Tie 6 Tea Spoon, Cavalier 6 Cuillère Café, Cravatta 6 Cucchiaio Caffé, Krawatte 6 Kaffeelöffel	3,85 €	0-48 / 48	140	1,5
F <b>4556</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Moka</b> Tie 6 Moka Spoon, Cavalier 6 Cuillère Moka, Cravatta 6 Cucchiaio Moka, Krawatte 6 Mokkalöffel	3,85 €	0-48 / 48	120	1,2
<b>2458</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Ecrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	28,74 €	1-4 / 1		1,8



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>2454</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	1,81 €	12-120 / 12	225	
B <b>1613</b>	<b>Cuchillo Mesa Eco</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	2,22 €	12-120 / 12	225	
C <b>2816</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,26 €	12-120 / 12	203	1,5
D <b>2817</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,26 €	12-120 / 12	208	2
E <b>0021</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	1,46 €	12-120 / 12	165	
F <b>1825</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,69 €	12-120 / 12	145	1,5
G <b>1826</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,69 €	12-120 / 12	140	1,5
H <b>1827</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,60 €	12-120 / 12	125	1,5
<b>M9332</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Chuletero</b> Film 2 Steak Knife, Film 2 Couteau Steak, Film 2 Coltello Bistecca, Film 2 Steakmesser	3,90 €	0-48 / 48	225	
<b>1607</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel	3,90 €	0-48 / 48	205	1,5
<b>1608</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	3,90 €	0-48 / 48	208	2
<b>1887</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	3,90 €	0-48 / 48	145	1,5
<b>1610</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	3,90 €	0-48 / 48	140	1,5
<b>1611</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	3,90 €	0-48 / 48	125	1,5
<b>2660</b>	<b>Corbata 2 Cuchillo Chuletero</b> Tie 2 Steak Knife, Cavalier 2 Couteau Steak, Cravatta 2 Coltello Bistecca, Krawatte 2 Steakmesser	4,01 €	0-48 / 48	225	
<b>2509</b>	<b>Corbata 3 Cuchara Mesa</b> Tie 3 Table Spoon, Cavalier 3 Cuillère Table, Cravatta 3 Cucchiaio Tavola, Krawatte 3 Takkellöffel	4,01 €	0-48 / 48	205	1,5
<b>2510</b>	<b>Corbata 3 Tenedor Mesa</b> Tie 3 Table Fork, Cavalier 3 Fourchette Table, Cravatta 3 Forchetta Tavola, Krawatte 3 Tafelgabel	4,01 €	0-48 / 48	208	2
<b>1889</b>	<b>Corbata 6 Tenedor Lunch</b> Tie 6 Cake Fork, Cavalier 6 Fourchette Gâteau, Cravatta 6 Forchetta Dolce, Krawatte 6 Kuchengabel	4,01 €	0-48 / 48	145	1,5
<b>2513</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Café</b> Tie 6 Tea Spoon, Cavalier 6 Cuillère Café, Cravatta 6 Cucchiaio Caffé, Krawatte 6 Kaffeelöffel	4,01 €	0-48 / 48	140	1,5
<b>1890</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Moka</b> Tie 6 Moka Spoon, Cavalier 6 Cuillère Moka, Cravatta 6 Cucchiaio Moka, Krawatte 6 Mokkalöffel	4,01 €	0-48 / 48	125	1,5

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>2515</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	31,01 €	1-4 / 1		2

# LUNA

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



A B C D E F



# HOTEL EXTRA XL

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



B C D E



A



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7142</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	1,76 €	12-120 / 12	224	
B <b>7143</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	1,02 €	12-120 / 12	193	1,5
C <b>7144</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,02 €	12-120 / 12	190	1,8
D <b>7145</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,66 €	12-120 / 12	143	1,5
E <b>7146</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,66 €	12-120 / 12	140	1,5
F <b>7147</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,62 €	12-120 / 12	120	1,2
<b>7148</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Mesa</b> Film 2 Knife, Film 2 Couteau, Film 2 Coltello, Film 2 Messer	3,74 €	0-48 / 48	224	
<b>7149</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel	3,74 €	0-48 / 48	193	1,5
<b>7150</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	3,74 €	0-48 / 48	190	1,8
<b>7151</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	3,74 €	0-48 / 48	143	1,5
<b>7152</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	3,74 €	0-48 / 48	140	1,5
<b>7153</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel	3,74 €	0-48 / 48	120	1,2
<b>7155</b>	<b>Corbata 2 Cuchillo Mesa</b> Tie 2 Table Knife, Cavalier 2 Couteau Table, Cravatta 2 Coltello Tavola, Krawatte 2 Tafelmesser	3,85 €	0-48 / 48	224	
<b>7156</b>	<b>Corbata 3 Cuchara Mesa</b> Tie 3 Table Spoon, Cavalier 3 Cuillère Table, Cravatta 3 Cucchiaio Tavola, Krawatte 3 Takkellöffel	3,85 €	0-48 / 48	193	1,5
<b>7157</b>	<b>Corbata 3 Tenedor Mesa</b> Tie 3 Table Fork, Cavalier 3 Fourchette Table, Cravatta 3 Forchetta Tavola, Krawatte 3 Tafelgabel	3,85 €	0-48 / 48	190	1,8
<b>7158</b>	<b>Corbata 6 Tenedor Lunch</b> Tie 6 Cake Fork, Cavalier 6 Fourchette Gâteau, Cravatta 6 Forchetta Dolce, Krawatte 6 Kuchengabel	3,85 €	0-48 / 48	143	1,5
<b>7159</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Café</b> Tie 6 Tea Spoon, Cavalier 6 Cuillère Café, Cravatta 6 Cucchiaio Caffé, Krawatte 6 Kaffeelöffel	3,85 €	0-48 / 48	140	1,5
<b>7160</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Moka</b> Tie 6 Moka Spoon, Cavalier 6 Cuillère Moka, Cravatta 6 Cucchiaio Moka, Krawatte 6 Mokkalöffel	3,85 €	0-48 / 48	120	1,2
<b>7154</b>	<b>24 Piezas</b> 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück	28,74 €	1-4 / 1		1,8



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12006</b>	<b>Cuchillo Chuletero Europa</b> Europa Steak Knife, Couteau Steakeuropa, Coltello Bistecca Europa, Steakmesser Europa	2,05 €	12-120 / 12	215	
B <b>5497</b>	<b>Cuchillo Mesa Microdentado</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	1,77 €	12-120 / 12	214	2,5
C <b>6320</b>	<b>Cuchara Mesa Europa XI</b> Europa XI Table Spoon, Europa XI Cuillère Table, Cucchiaio Tavola Europa XI, Tafellöffel Europa XI	1,32 €	12-120 / 12	195	2,5
D <b>6321</b>	<b>Tenedor Mesa Europa XI</b> Europa XI Table Fork, Europa XI Fourchette Table, Forchetta Tavola Europa XI, Tafelgabel Europa XI	1,32 €	12-120 / 12	195	1,5
E <b>2686</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,72 €	12-120 / 12	140	



# HOTEL EXTRA M

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror



# HOTEL EXTRA M

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror

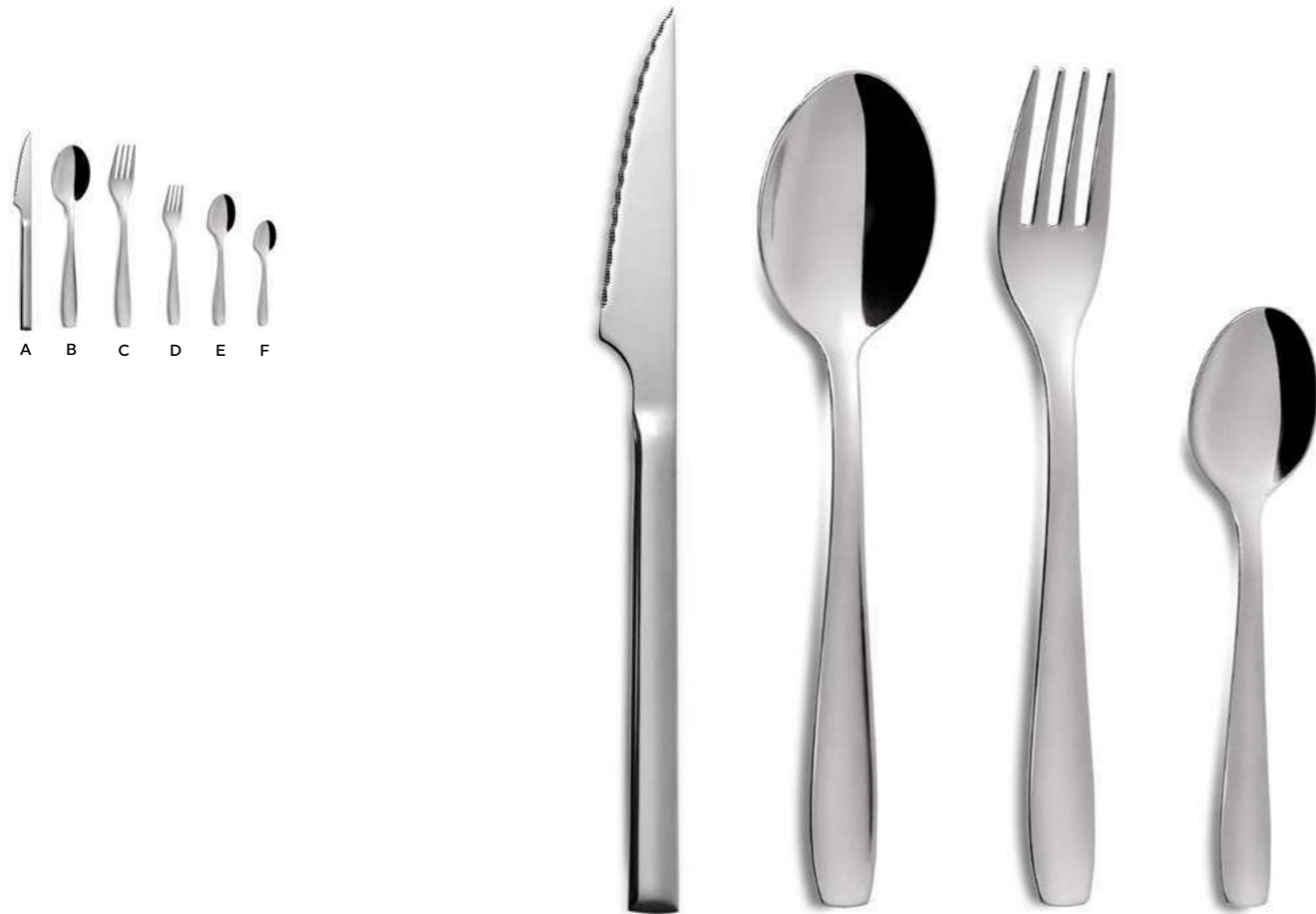


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>2454</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	1,81 €	12-120 / 12	225	
B <b>5497</b>	<b>Cuchillo Mesa Microdentado</b> Table Knife Micro, Couteau Table Micro, Coltello Tavola Micro, Tafelmesser Micro	1,77 €	12-120 / 12	215	
C <b>0013</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	1,68 €	12-120 / 12	214	
D <b>2679</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiato Tavola, Tafellöffel	1,00 €	12-120 / 12	195	2
E <b>2680</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	1,00 €	12-120 / 12	196	2
F <b>2681</b>	<b>Pala Pescado</b> Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser	0,88 €	12-120 / 12	190	1,5
G <b>2682</b>	<b>Tenedor Pescado</b> Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel	0,88 €	12-120 / 12	180	1,5
H <b>0018</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	1,63 €	12-120 / 12	190	
I <b>2683</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiato Frutta, Dessertlöffel	0,93 €	12-120 / 12	177	1,5
J <b>2684</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	0,93 €	12-120 / 12	180	1,5
K <b>0021</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	1,46 €	12-120 / 12	165	
L <b>2685</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,72 €	12-120 / 12	150	1,5
M <b>2686</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiato Caffé, Kaffeelöffel	0,72 €	12-120 / 12	140	1,5
N <b>2687</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiato Moka, Mokkalöffel	0,60 €	12-120 / 12	110	1,2
O <b>2688</b>	<b>Cuchara Refresco</b> Soda Spoon, Cuillère Mazagran, Cucchiato Bibita, Longdrinklöffel	0,93 €	12-120 / 12	205	1,5
P <b>3092</b>	<b>Cuchara Helado</b> Ice Cream Spoon, Cuillère À Glace, Cucchiato Gelato, Eiscremelöffel	0,87 €	12-120 / 12	132	1,2
Q <b>2689</b>	<b>Cazo Sopa</b> Soup Ladle, Louche À Potage, Mestolo, Suppenkelle	7,15 €	10-50 / 10	270	2,6
R <b>2690</b>	<b>Cuchara Ensalada</b> Salad Spoon, Cuillère À Servir Salade, Cucchiato Servire, Salatlöffel	5,30 €	10-50 / 10	230	2,8
S <b>2691</b>	<b>Tenedor Ensalada</b> Salad Fork, Fourchette À Servir Salade, Forchetta Servire, Salatgabel	5,30 €	10-50 / 10	235	2,6
T <b>0031</b>	<b>Pala Repostería</b> Cake Server, Pelle À Tarte, Pala Torta, Tortenheber	5,30 €	10-50 / 10	240	2,5
U <b>5517</b>	<b>Cazo Salsa</b> Sauce Ladle, Cuillère À Sauce, Mestolino Salsa, Soßenkelle	7,10 €	10-50 / 10	170	2,5

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>M5206</b>	<b>Mazo 2 Cuchillo Mesa</b> Film 2 Knife, Film 2 Couteau, Film 2 Coltello, Film 2 Messer	3,90 €	0-48 / 48	215	
<b>M5202</b>	<b>Mazo 3 Cuchara Mesa</b> Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiato Tavola, Film 3 Tafellöffel	3,90 €	0-48 / 48	195	1,5
<b>M5203</b>	<b>Mazo 3 Tenedor Mesa</b> Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel	3,90 €	0-48 / 48	196	2
<b>M3036</b>	<b>Mazo 6 Tenedor Lunch</b> Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel	3,90 €	0-48 / 48	150	1,5
<b>M3037</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Café</b> Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiato Caffé, Film 6 Kaffeelöffel	3,90 €	0-48 / 48	140	1,5
<b>M3038</b>	<b>Mazo 6 Cuchara Moka</b> Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiato Moka, Film 6 Mokkalöffel	3,90 €	0-48 / 48	110	1,2
<b>5206</b>	<b>Corbata 2 Cuchillo Mesa Micro</b> Tie 2 Steak Knife Micro, Cavalier 2 Couteau Steak Micro, Cravatta 2 Coltello Bistecca Micro, Krawatte 2 Steakmesser Micro	4,01 €	0-48 / 48	215	
<b>5202</b>	<b>Corbata 3 Cuchara Mesa</b> Tie 3 Table Spoon, Cavalier 3 Cuillère Table, Cravatta 3 Cucchiato Tavola, Krawatte 3 Takkellöffel	4,01 €	0-48 / 48	195	1,5
<b>5203</b>	<b>Corbata 3 Tenedor Mesa</b> Tie 3 Table Fork, Cavalier 3 Fourchette Table, Cravatta 3 Forchetta Tavola, Krawatte 3 Tafelgabel	4,01 €	0-48 / 48	196	1,5
<b>3036</b>	<b>Corbata 6 Tenedor Lunch</b> Tie 6 Cake Fork, Cavalier 6 Fourchette Gâteau, Cravatta 6 Forchetta Dolce, Krawatte 6 Kuchengabel	4,01 €	0-48 / 48	150	1,5
<b>3037</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Café</b> Tie 6 Tea Spoon, Cavalier 6 Cuillère Café, Cravatta 6 Cucchiato Caffé, Krawatte 6 Kaffeelöffel	4,01 €	0-48 / 48	140	1,5
<b>3038</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Moka</b> Tie 6 Moka Spoon, Cavalier 6 Cuillère Moka, Cravatta 6 Cucchiato Moka, Krawatte 6 Mokkalöffel	4,01 €	0-48 / 48	110	1,2

# HOTEL EXTRA ECO

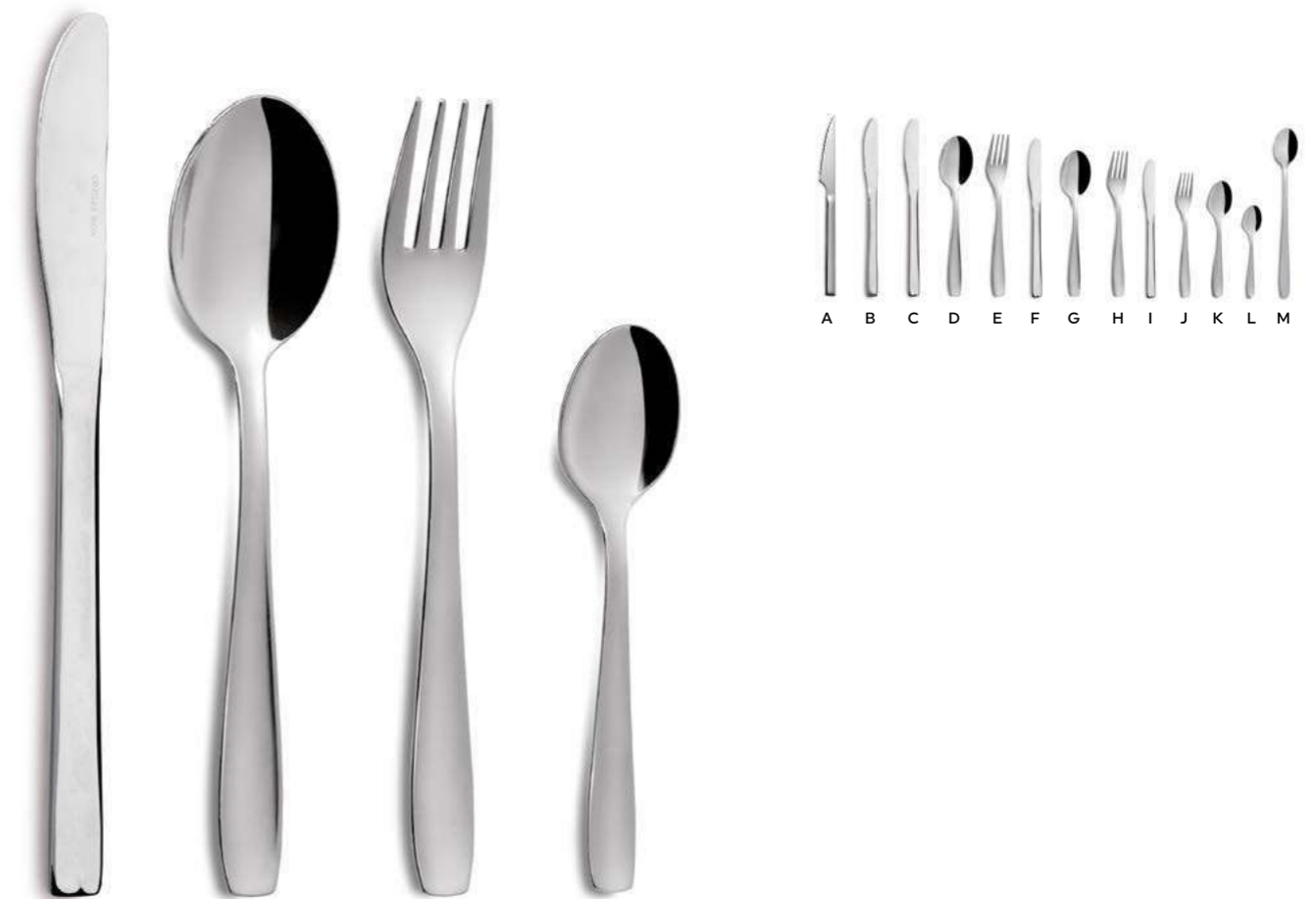
INOX Nickel Free 18% / 1,5mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>2454</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	1,81 €	12-120 / 12	225	
B <b>8009</b>	<b>Cuchara Mesa Eco</b> Table Spoon Eco, Cuillère Table Eco, Cucchiaio Tavola Eco, Tafellöffel Eco	0,82 €	12-120 / 12	195	1,5
C <b>8010</b>	<b>Tenedor Mesa Eco</b> Table Fork Eco, Fourchette Table Eco, Forchetta Tavola Eco, Tafelgabel Eco	0,82 €	12-120 / 12	196	1,5
D <b>0940</b>	<b>Tenedor Lunch Eco</b> Cake Fork Eco, Fourchette Gâteau Eco, Forchetta Dolce Eco, Kuchengabel Eco	0,62 €	12-120 / 12	150	1,2
E <b>0941</b>	<b>Cuchara Café Eco</b> Tea Spoon Eco, Cuillère Café Eco, Cucchiaio Caffé Eco, Kaffeelöffel Eco	0,62 €	12-120 / 12	140	1,2
F <b>0942</b>	<b>Cuchara Moka Eco</b> Coffee/Moka Spoon Eco, Cuillère Moka Eco, Cucchiaio Moka Eco, Mokkalöffel Eco	0,52 €	12-120 / 12	110	1

# HOTEL

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



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>2454</b>	<b>Cuchillo Chuletero</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	1,81 €	12-120 / 12	225	
B <b>5497</b>	<b>Cuchillo Mesa Microdentado</b> Table Knife Micro, Couteau Table Micro, Coltello Tavola Micro, Tafelmesser Micro	1,77 €	12-120 / 12	215	
C <b>0013</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	1,68 €	12-120 / 12	214	
D <b>0014</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	0,64 €	12-120 / 12	195	1,5
E <b>0015</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	0,64 €	12-120 / 12	197	1,5
F <b>0018</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	1,63 €	12-120 / 12	190	
G <b>0019</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	0,60 €	12-120 / 12	177	1,5
H <b>0020</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	0,60 €	12-120 / 12	178	1,5
I <b>0021</b>	<b>Cuchillo Lunch</b> Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser	1,46 €	12-120 / 12	165	
J <b>0022</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,42 €	12-120 / 12	150	1,2
K <b>0023</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,42 €	12-120 / 12	140	1,2
L <b>0024</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,37 €	12-120 / 12	110	1
M <b>0033</b>	<b>Cuchara Refresco</b> Soda Spoon, Cuillère Mazagran, Cucchiaio Bibita, Longdrinklöffel	0,74 €	12-120 / 12	205	1,5

# BROOKLYN

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



\* Bolsa con apertura lateral.  
Side-opening bag



\* Bolsa con apertura lateral.  
Side-opening bag



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

A B C D

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>8334</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser	0,23 €	12-120 / 12	185	0,6
B <b>8335</b>	<b>Cuchara Mesa</b> table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel	0,22 €	12-120 / 12	170	0,6
C <b>8336</b>	<b>Tenedor Mesa</b> table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel	0,19 €	12-120 / 12	170	0,6
D <b>8337</b>	<b>Cuchara Café</b> tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffè, kaffeelöffel	0,16 €	12-120 / 12	120	0,6
<b>5254</b>	<b>Kit Cuchara Helado Y Servilleta</b> set ice cream spoon + napkin set cuillère café + serviette set cucchiaio caffè + tovagliolo set kaffeelöffel + serviette	0,32 €	0-50 / 50		
<b>8184</b>	<b>Kit 4 Pcs Cuchillo, Tenedor, Cuchara Café Y Servilleta</b> set table knife/fork/tea spoon + napkin set couteau table/cuillère café/fourchette table + serviette set coltello tavola/cucchiaio caffè /forchetta tavola + tovagliolo set tafelmesser/kaffeelöffel/tafelgabel + serviette	1,03 €	0-120 / 120		

# TAKE AWAY

PP  
POLYPROPYLENE

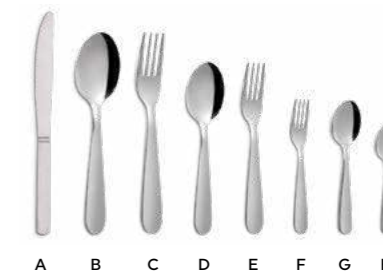


\* Los cubiertos no van incluidos  
Cutlery is not included

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>8373</b>	<b>CAJA POLIPROPILENO</b> pp case, boîte pp, scatola pp, box pp	1,08 €	6	235	32

# ECO

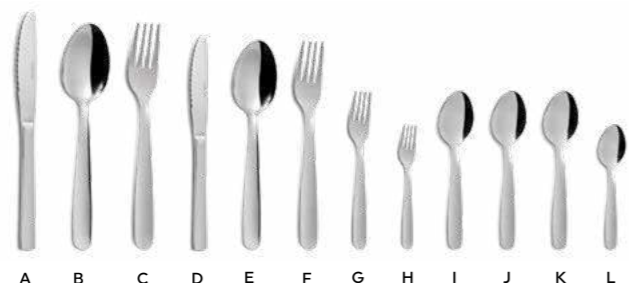
INOX Nickel Free 18% / 1,5mm / Vibrado



A B C D E F G H



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>0481</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	0,73 €	12-240 / 240	220	2,5
B <b>3185</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	0,47 €	12-360 / 360	200	1,5
C <b>3186</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	0,47 €	12-360 / 360	200	1,5
D <b>3187</b>	<b>Cuchara Postre</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	0,44 €	12-360 / 360	170	1,5
H <b>3188</b>	<b>Tenedor Postre</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	0,44 €	12-360 / 360	170	1,5
F <b>3189</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,24 €	12-600 / 600	133	1,2
G <b>3190</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,24 €	12-600 / 600	133	1,2
H <b>3191</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,20 €	12-600 / 600	110	1
<b>4571</b>	<b>2 Cuchillo Mesa Eco</b> 2 Table Knife Eco, 2 Couteau Table Eco, 2 Coltello Tavola Eco, 2 Taffelmesser Eco	1,31 €	18-270 / 270	220	
<b>3192</b>	<b>3 Cuchara Mesa</b> 3 Table Spoon, 3 Cuillère Table, 3 Cucchiaio Tavola, 3 Tafellöffel	1,31 €	12-180 / 180	170	1,5
<b>3193</b>	<b>3 Tenedor Mesa</b> 3 Table Fork, 3 Fourchette Table, 3 Forchetta Tavola, 3 Tafelgabel	1,31 €	12-180 / 180	170	1,5
<b>3194</b>	<b>6 Tenedor Pastel</b> 6 Cake Fork, 6 Fourchette Gâteau, 6 Forchetta Dolce, 6 Kuchengabel	1,31 €	12-180 / 180	133	1,2
<b>3195</b>	<b>6 Cuchara Café</b> 6 Tea Spoon, 6 Cuillère Café, 6 Cucchiaio Caffé, 6 Kaffeelöffel	1,31 €	12-180 / 180	133	1,2
<b>3196</b>	<b>6 Cuchara Moka</b> 6 Coffee/Moka Spoon, 6 Cuillère Moka, 6 Cucchiaio Moka, 6 Mokkalöffel	1,31 €	12-180 / 180	110	1



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



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>1489</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	1,68 €	12-240 / 240	210	
B <b>0001</b>	<b>Cuchara Mesa</b> Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel	0,63 €	12-360 / 360	200	1,5
C <b>0002</b>	<b>Tenedor Mesa</b> Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel	0,63 €	12-360 / 360	200	1,5
D <b>0009</b>	<b>Cuchillo Postre</b> Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser	1,63 €	12-240 / 240	190	
E <b>0003</b>	<b>Cuchara Cadete</b> Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel	0,58 €	12-360 / 360	185	1,2
F <b>0004</b>	<b>Tenedor Cadete</b> Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel	0,58 €	12-360 / 360	185	1,2
G <b>0005</b>	<b>Tenedor Lunch</b> Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel	0,31 €	12-600 / 600	140	1,2
H <b>4504</b>	<b>Tenedor Mini Lunch</b> Mini Cake Fork, Fourchette Minigâteau, Forchetta Mini Dolce, Kuchengabel Klein	0,25 €	12-600 / 600	110	1
I <b>1664</b>	<b>Cuchara Café Reforzada</b> Tea Spoon Reinf., Cuillère Café Reinformé, Cucchiaio Caffé Riformata, Kaffeelöffel Verstärkt	0,34 €	12-600 / 600	140	1,2
J <b>0006</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel	0,31 €	18-270 / 270	140	1
K <b>2731</b>	<b>Cuchara Café Eco</b> Tea Spoon Eco, Cuillère Café Eco, Cucchiaio Caffé Eco, Kaffeelöffel Eco	0,26 €	12-180 / 180	140	0,9
L <b>0007</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel	0,25 €	12-180 / 180	110	1
<b>2459</b>	<b>2 Cuchara Mesa</b> 2 Table Spoon, 2 Cuillère Table, 2 Cucchiaio Tavola, 2 Tafellöffel	1,18 €	18-270 / 270	185	1,2
<b>2460</b>	<b>2 Tenedor Mesa</b> 2 Table Fork, 2 Fourchette Table, 2 Forchetta Tavola, 2 Tafelgabel	1,18 €	18-270 / 270	185	1,2
<b>2461</b>	<b>4 Tenedor Pastel</b> 4 Cake Fork, 4 Fourchette Gâteau, 4 Forchetta Dolce, 4 Kuchengabel	1,18 €	18-270 / 270	140	1,2
<b>2462</b>	<b>4 Cuchara Café</b> 4 Tea Spoon, 4 Cuillère Café, 4 Cucchiaio Caffé, 4 Kaffeelöffel	1,18 €	18-270 / 270	140	1
<b>2463</b>	<b>4 Cuchara Moka</b> 4 Coffee/Moka Spoon, 4 Cuillère Moka, 4 Cucchiaio Moka, 4 Mokkalöffel	1,18 €	18-270 / 270	110	1

# 1003

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



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>3618</b>	<b>Cuchillo Mesa</b> Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser	1,69 €	120	224	
B <b>3548</b>	<b>3 Cuchara Mesa</b> 3 Table Spoon, 3 Cuillère Table, 3 Cucchiaino Tavola, 3 Tafellöffel	1,31 €	180	185	1,2
C <b>3549</b>	<b>3 Tenedor Mesa</b> 3 Table Fork, 3 Fourchette Table, 3 Forchetta Tavola, 3 Tafelgabel	1,31 €	180	185	1,2
D <b>3550</b>	<b>6 Tenedor Pastel</b> 6 Cake Fork, 6 Fourchette Gâteau, 6 Forchetta Dolce, 6 Kuchengabel	1,31 €	180	140	1
E <b>3551</b>	<b>6 Cuchara Café</b> 6 Tea Spoon, 6 Cuillère Café, 6 Cucciaio Caffé, 6 Kaffeelöffel	1,31 €	180	140	1
F <b>3552</b>	<b>6 Cuchara Moka</b> 6 Coffee/Moka Spoon, 6 Cuillère Moka, 6 Cucciaio Moka, 6 Mokkalöffel	1,31 €	180	110	1

# NERVIO

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



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>0278</b>	<b>3 Cuchara Mesa</b> 3 Table Spoon, 3 Cuillère Table, 3 Cucchiaino Tavola, 3 Tafellöffel	1,31 €	180	185	1,2
B <b>0279</b>	<b>3 Tenedor Mesa</b> 3 Table Fork, 3 Fourchette Table, 3 Forchetta Tavola, 3 Tafelgabel	1,31 €	180	185	1,2
C <b>0280</b>	<b>6 Tenedor Pastel</b> 6 Cake Fork, 6 Fourchette Gâteau, 6 Forchetta Dolce, 6 Kuchengabel	1,31 €	180	140	1,2
D <b>0281</b>	<b>6 Cuchara Café</b> 6 Tea Spoon, 6 Cuillère Café, 6 Cucciaio Caffé, 6 Kaffeelöffel	1,31 €	180	140	1
E <b>0282</b>	<b>6 Cuchara Moka</b> 6 Coffee/Moka Spoon, 6 Cuillère Moka, 6 Cucciaio Moka, 6 Mokkalöffel	1,31 €	180	110	1

# ARABICA

INOX Nickel Free 18% / 1mm / Vibrado



INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6338</b>	<b>Cuchara Café</b> Tea spoon, 6 cuillère café, 6 cucciaio caffè, 6 kaffeelöffel	0,28 €	600	120	1
B <b>6339</b>	<b>Cuchara Moka</b> Coffee/moka spoon, 6 cuillère moka, 6 cucciaio moka, 6 mokkalöffel	0,19 €	600	102	1



INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>5651</b>	<b>Corbata 6 Cuchara Aperitivo</b> 6 aperitive spoon, 6 aperitive cuilliere, 6 aperitive spoon, 6 aperitive spoon	4,00 €	48	108	1,5



REPOSACUBIERTOS  
CUTLERY HOLDERS



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



REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7869</b>	80	8,5	<b>11,78</b>	0-6-60 / 60



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



REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10431</b>	190	1,5	<b>38,43</b>	1-4-48 / 4



**Reposacubiertos Icet**  
Ice cutlery holder  
Repose à couverts ice  
Supporto posate ice  
Messerablage ice



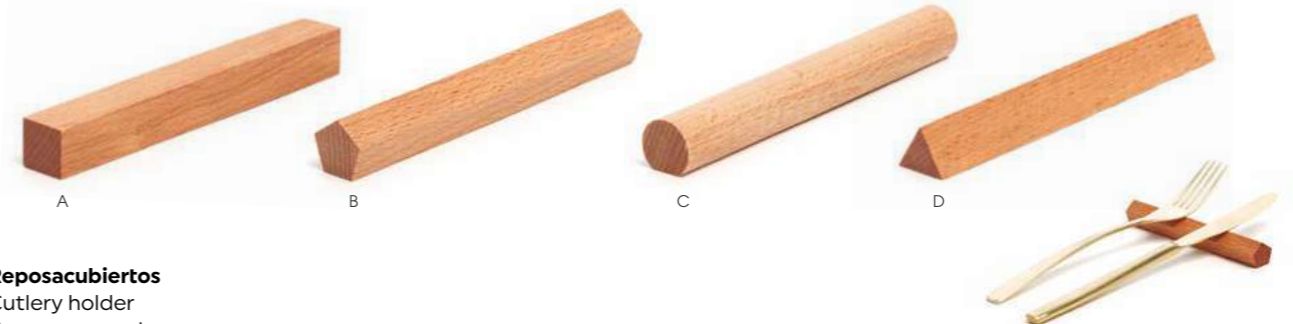
REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11013</b>	80	8,5	<b>11,31</b>	0-4-40 / 4



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



REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
● <b>7554</b>	60	8	<b>3,89</b>	0-12-120 / 12
● <b>7555</b>	60	8	<b>4,67</b>	0-12-120 / 12



**Reposacubiertos**  
Cutlery holder  
Repose couverts  
Supporto posate  
Messerablage



	REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
A	<b>7843</b>	122	8,5	<b>1,63</b>	1-60-240 / 6
B	<b>7844</b>	122	8,5	<b>1,65</b>	1-60-240 / 6
C	<b>7841</b>	122	8,5	<b>1,65</b>	1-60-240 / 6
D	<b>7842</b>	122	8,5	<b>1,64</b>	1-60-240 / 6



GLASS

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

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



Vidrio ligero y resistente. Diseño que facilitan la apilabilidad.

Lightweight and resistant glass and stackable design.

VELVET FINISH

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

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



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>11957</b>	<b>Reposacubiertos Muna Velvet Oro</b> muna velvet cutlery rest gold, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold	20,14 €	4	100	25
B <b>11958</b>	<b>Reposacubiertos Muna Velvet Verde</b> muna velvet cutlery rest green, repose-couverts muna velvet vert, portaposate muna velvet verde, besteckhalter muna velvet grün	20,14 €	4	100	25
C <b>11962</b>	<b>Reposacubiertos Oval Velvet Oro</b> oval velvet cutlery rest gold, repose-couverts oval velvet or, portaposate ovale velvet oro, ovaler besteckhalter velvet gold	16,69 €	4	70	30
D <b>11963</b>	<b>Reposacubiertos Oval Velvet Verde</b> oval velvet cutlery rest green, repose-couverts oval velvet vert, portaposate ovale velvet verde, ovaler besteckhalter velvet grün	16,69 €	4	70	30

GLASS

REPOSACUBIERTOS / CRISTAL  
CUTLERY HOLDER/ GLASS



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>11959</b>	<b>Cuchara Muna Velvet Oro</b> muna velvet spoon gold, culliere muna velvet or, cucchiaio muna velvet oro, löffel muna velvet gold	16,16 €	4	100	30
B <b>11960</b>	<b>Cuchara Muna Velvet Verde</b> muna velvet spoon green, repose-couverts muna velvet vert, portaposate muna velvet verde, besteckhalter muna velvet grün	16,16 €	4	100	30
C <b>11961</b>	<b>Cuchara Muna Blanco</b> muna velvet spoon white, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold	15,86 €	4	100	30



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12008</b>	<b>Soporte Cuchara Muna Velvet Oro</b> muna velvet cutlery rest gold, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold	53,40 €	2	110	250
B <b>12009</b>	<b>Soporte Cuchara Muna Velvet Verde</b> muna velvet cutlery rest green, repose-couverts muna velvet vert, portaposate muna velvet verde, besteckhalter muna velvet grün	53,40 €	2	110	250
C <b>12010</b>	<b>Soporte Cuchara Muna Blanco</b> muna velvet cutlery rest white, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet bianco, besteckhalter muna velvet gold	50,66 €	2	110	250
D <b>12011</b>	<b>Soporte Cuchara Muna Velvet Oro</b> muna velvet cutlery rest gold, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold	47,93 €	2	150	150
E <b>12012</b>	<b>Soporte Cuchara Muna Velvet Verde</b> muna velvet cutlery rest green, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet verde, besteckhalter muna velvet grün	47,93 €	2	150	150
F <b>12013</b>	<b>Soporte Cuchara Muna Blanco</b> muna velvet cutlery rest white, repose-couverts muna velvet vert portaposate muna velvet verde, besteckhalter muna velvet grün	45,19 €	2	150	150

## ACABADOS Y PVD

### FINISHES AND PVD

Descubre la elegancia y resistencia de nuestra cubertería COMAS, fabricada en acero inoxidable de alta calidad y apta para todo tipo de alimentos.

Para quienes buscan un toque moderno y sofisticado, ofrecemos cubiertos con recubrimiento PVD, una tecnología avanzada que aporta un acabado espectacular y una protección extra contra arañazos, corrosión y desgaste.

● **Para mantener tus cubiertos impecables durante años, sigue estos consejos:**

- Limpia los restos de comida justo después de usarlos.
  - Evita el contacto prolongado con alimentos ácidos o muy salados.
  - Separa los cuchillos del resto para prevenir corrosión.
  - Usa detergentes de buena calidad y evita estropajos abrasivos.
  - Abre la puerta del lavavajillas al terminar el ciclo para evitar condensación.
- **Si usas cubiertos con recubrimiento PVD, además:**
- No uses programas de lavavajillas superiores a 40 °C.
  - Elige detergentes sin sales de sodio.
  - Seca los cubiertos de inmediato con un paño suave para evitar marcas.
  - Con estos cuidados, tu mesa lucirá siempre impecable y con estilo.

Discover the elegance and durability of our COMAS cutlery, made from high-quality stainless steel and safe for all types of food.

For those seeking a modern and sophisticated touch, we offer cutlery with PVD coating an advanced technology that provides a stunning finish and extra protection against scratches, corrosion, and everyday wear.

● **To keep your cutlery looking flawless for years, follow these care tips:**

- Clean food residues immediately after use.
  - Avoid prolonged contact with acidic or salty foods.
  - Store knives separately to prevent contact corrosion.
  - Use high-quality detergents and avoid abrasive scrubbers.
  - Open the dishwasher door after the cycle to prevent steam condensation.
- **If using PVD-coated cutlery, also:**
- Avoid dishwasher programs above 40 °C.
  - Choose detergents without sodium salts.
  - Dry immediately with a soft cloth to prevent surface marks.
  - With these care tips, your table will always look impeccable and stylish.



## ACABADOS

### FINISHES

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



#### VINTAGE

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

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



#### SATIN

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

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



#### MIRROR

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

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



#### ICE POLVO DE LUNA

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

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



#### SILVER PLATE

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

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



#### LASER MARK

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

*Choose the cutlery and customize each piece with your logo.*



#### TAMPO

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

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

Plazo entrega 30 días. Delivery time 30 days.



# CHULETEROS

## STEAK KIVES

- 192 KAJI
- 196 MEZZA
- 198 EVEREST
- 200 OLIU
- 202 SILEX
- 204 MAGNOLIA
- 206 UTSET + COMAS
- 212 HQ XL
- 214 HQ: 5Cr15Mov
- 216 HQ
- 222 INOX
- 223 NAPOLI PIZZA
- 224 ECO



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



Inspirado en los cuchillos japoneses Kiritsuke, Kaji es una pieza de diseño único. Su filo, hecho con acero VG-10, está recubierto por dos piezas de acero de Damasco, creadas mediante la unión y forja de 67 láminas de acero, generando de este modo un patrón único en cada cuchillo. KAJI revela el saber hacer artesanal con líneas ligeramente curvadas para un corte preciso.

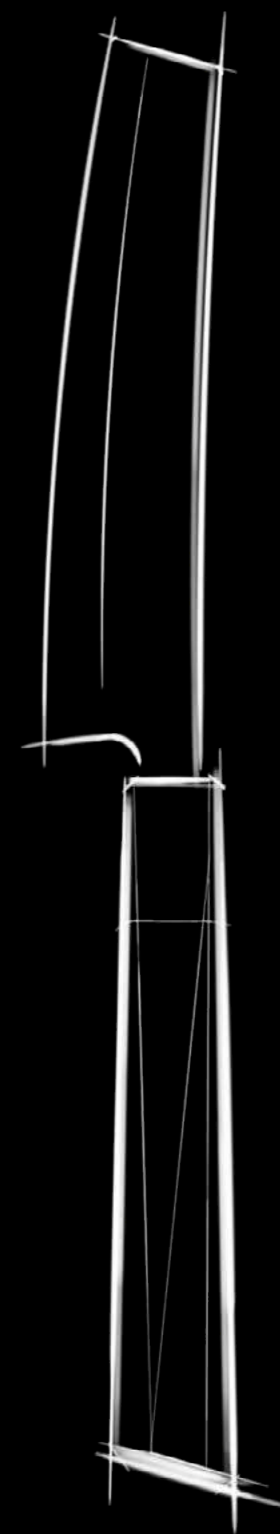
El mango, de madera maciza con un toque de color, reinterpreta los mangos octogonales tradicionales para la mesa moderna, ofreciendo ergonomía y equilibrio perfectos.

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

*Inspired by traditional Japanese Kiritsuke knives, Kaji is a uniquely designed piece. Its blade, crafted from VG-10 steel, is encased between two layers of Damascus steel, forged from 67 sheets to create a one-of-a-kind pattern on each knife. KAJI showcases expert craftsmanship with gently curved lines for precise cutting.*

*The handle, solid wood with a touch of colour, reinterprets traditional octagonal handles for the modern table, offering perfect ergonomics and balance.*

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





KAJI



Proyecto diseñado por:  
Project designed by:

KAJI

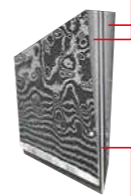
INOX 18/10 / Mirror & Satin



Bahigüell



33 CAPAS ACERO 316L  
33 LAYERS 316L STEEL



NÚCLEO ACERO VG10  
VG10 STEEL CORE



A



B



C

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

SATIN

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>10997</b>	<b>Cuchillo Chuletero Kaji</b> Kaji Steak Knife, Couteau Steak Kaji, Coltello Bistecca Kaji, Steakmesser Kaji	64,06 €	1/6/30	232	
B <b>11942</b>	<b>Tenedor Chuletero Kaji Mirror</b> Kaji Steak Fork, Fourchette Steak Kaji, Forchetta Bistecca Kaji, Steakgabel Kaji	6,69 €	0/6/60	210	6
C <b>12000</b>	<b>Tenedor Chuletero Kaji Satin</b> Kaji Steak Fork, Fourchette Steak Kaji, Forchetta Bistecca Kaji, Steakgabel Kaji	6,69 €	0/6/60	210	6
D <b>12001</b>	<b>Estuche Con Cuchillo Y Tenedor Kaji</b> Kaji Steak Knife And Fork Case, Étui À Couteau Steak Et Fourchette Kaji, Astuccio Per Coltello E Forchetta Kaji, Kaji Steakmesser Und Gabel Etui	84,56 €	1/6/36		



## MEZZA



Proyecto diseñado por:  
Project designed by:

Shu Hon Leung Andy

## MEZZA

INOX 18/10 / Bimaterial



Recomendado lavar a mano  
Hand washing recommended



MICARTA:

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

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



A B

FRONTAL INOX



REVERSO MICARTA

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

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



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12017</b>	<b>Cuchillo Chuletero Mezza</b> Mezza Steak Knife, Couteau Steak Mezza, Coltello Bistecca Mezza, Steakmesser Mezza	12,30 €	0/6/60	237	4
B <b>12018</b>	<b>Tenedor Chuletero Mezza</b> Mezza Steak Fork, Fourchette Steak Mezza, Forchetta Bistecca Mezza, Steakgabel Mezza	12,30 €	0/6/60	210	3,5
<b>12019</b>	<b>Caja Presentación Con 2 Cuchillos Y 2 Tenedores Mezza</b> Box With 2 Mezza Knives And 2 Forks, Boîte Avec 2 Couteaux Et 2 Fourchette Mezza, Scatola Con 2 Coltelli E 2 Forchette Mezza, Box Mit 2 Mezzamessen Und 2 Gaben	61,50 €	1/0/12		



Proyecto diseñado por:  
Project designed by:

Pablo Castillo

# EVEREST

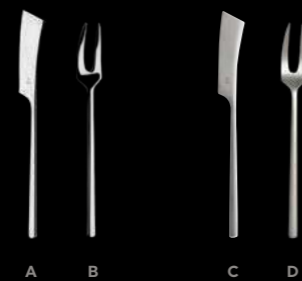
INOX 18/10 / Mirror & Polvo de Luna

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

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



## EVEREST



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>11582</b>	<b>Cuchillo Chuletero Everest Mirror</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	4,00 €	0/6/60	220	
B <b>11583</b>	<b>Tenedor Chuletero Everest Mirror</b> Steak Fork, Fourchette Steak, Forchetta Bistecca, Steakgabel	3,45 €	0/6/60	206	
C <b>10988</b>	<b>Cuchillo Chuletero Everest P. De Luna</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	5,41 €	0/6/60	220	
D <b>10989</b>	<b>Tenedor Chuletero Everest P. De Luna</b> Steak Fork, Fourchette Steak, Forchetta Bistecca, Steakgabel	4,82 €	0/6/60	206	



OLIU



**Proyecto diseñado por:**  
Project designed by:

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



**OLIU**

**INOX 18/10 / Mirror**



**Proyecto**  
**OLIU.**

**ELISAVA** Escuela Universitaria de Barcelona  
Diseño e Ingeniería

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

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

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

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

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>10994</b>	<b>Cuchillo Chuletero Oliu</b> <small>Oliu Steak Knife, Couteau Steak Oliu, Coltello Bistecca Oliu, Oliu Steakmesser</small>	<b>4,23 €</b>	0/6/60	60	226



SILEX



A B

Proyecto diseñado por:  
Project designed by:

Nil Carbó Raventós

SILEX

INOX 18/10 / Satin

Proyecto en colaboración con:



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
420



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304



BAMBOO  
WOOD

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6318</b>	<b>Cuchillo Chuletero Silex</b> Silex Steak Knife, Couteau Steak Silex, Coltello Bistecca Silex, Steakmesser Silex	15,00 €	1/0/20	20	185
B <b>6319</b>	<b>Tenedor Chuletero Silex</b> Silex Steak Fork, Fourchette Steak Silex, Forchetta Bistecca Silex, Steakgabel Silex	15,00 €	1/0/20	20	185
<b>6322</b>	<b>Cuchillo + Tenedor Silex</b> Silex Knife + Fork, Couteau + Fourchette Silex, Coltello + Forchetta Silex, Silex Messer + Gabel	30,00 €	1/0/8	8	





## MAGNOLIA



A B

204

Proyecto diseñado por:  
Project designed by:

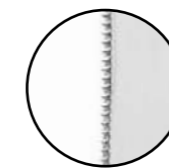
Lúcid Design Agency



reddot design award  
winner 2018

## MAGNOLIA

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



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
420



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304



\* Compatible con:  
11988 / 11987

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>6445</b>	<b>Cuchillo Chuletero K9 Magnolia Sierra</b> K9 Magnolia Steak Knife, Couteau Steak K9 Magnolia Saw, Coltello Bistecca Segia K9 Magnolia Scie, Steakmesser K9 Magnolia Säge	9,34 €	0/6/60	226	
B <b>6446</b>	<b>Tenedor Chuletero K9 Magnolia</b> K9 Magnolia Steak Fork, Fourchette Steak K9 Magnolia, Forchetta Bistecca K9 Magnolia, Steakgabel K9 Magnolia	9,34 €	0/6/60	203	9

205





## HQ: 7Cr17Mov



### Acero inoxidable 7Cr17Mov

#### 7Cr17Mov Stainless steel

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

El acero 7Cr17Mov es un tipo de acero que se ha hecho popular en la fabricación de cuchillos gracias a su resistencia a la corrosión.

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

7Cr17Mov steel is a type of steel that has become popular in knife making due to its resistance to corrosion.

### Madera estabilizada

#### Stabilised wood

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

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

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

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



7Cr17Mov



STABILISED WOOD



ALTA DUREZA  
HIGH HARDNESS  
54 ±1 HRC



5Cr15Mov

EXTRA DURO  
EXTRA HARD  
57-59 HRC



7Cr17Mov



B



C



D



E



F



G



H



I

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	◀ mm	✂ mm
A 12005	<b>Cuchillo Abreostas Con Funda</b> Oyster Knife With Sleeve, Couteau À Huîtres Avec Étui, Apriostriche Con Fodero, Austermesser Mit Scheide	44,23 €	1/6/60	148	
B 11018	<b>Cuchillo De Mesa Utset Olivo</b> Olive Knife, Couteau A Olivier, Coltello Oliva, Olivenmesser	23,06 €	0/6/60	225	
C 11019	<b>Cuchillo De Mesa Utset Ébano</b> Ebony Knife, Couteau Ébène, Coltello Ebano, Ebenholz-Messer	23,06 €	0/6/60	225	
D 11067	<b>Cuchillo De Mesa Madera Estabilizada Azul</b> Blue Stabilized Wood Knife, Couteau En Bois Stabilisé Bleu, Coltello In Legno Stabilizzato Blue, Blaues Stabilisiertes Holzmesser	35,88 €	0/6/60	225	
E 11068	<b>Cuchillo De Mesa Madera Estabilizada Verde</b> Green Stabilized Wood Knife, Couteau En Bois Stabilisé Vert, Coltello In Legno Stabilizzato Verde, Grünes Stabilisiertes Holzmesser	35,88 €	0/6/60	225	
F 11069	<b>Cuchillo De Mesa Madera Estabilizada Natural</b> Natural Stabilized Wood Knife, Couteau En Bois Stabilisé Chau, Coltello In Legno Stabilizzato Calce, Kalk Stabilisiertes Holzmesser	35,88 €	0/6/60	225	
G 11070	<b>Cuchillo De Mesa Madera Estabilizada Naranja</b> Orange Stabilized Wood Knife, Couteau En Bois D'orange Stabilisé, Coltello In Legno Stabilizzato D'arancio, Orange Stabilisiertes Holzmesser	35,88 €	0/6/60	225	
H 11071	<b>Cuchillo De Mesa Madera Estabilizada Negra</b> Black Stabilized Wood Knife, Couteau En Bois Stabilisé Noir, Coltello In Legno Stabilizzato Nero, Schwarzes Stabilisiertes Holzmesser	35,88 €	0/6/60	225	
I 11072	<b>Cuchillo De Mesa Madera Estabilizada Roja</b> Red Stabilized Wood Knife, Couteau En Bois Stabilisé Rouge, Coltello In Legno Stabilizzato Rosso, Rot Stabilisiertes Holzmesser	35,88 €	0/6/60	225	



MIX  
6 COLORES  
6 COLOURS

REF.: 11993  
PAG.: 203



**MIX**  
6 COLORES  
6 COLOURS

REF.: 11993

**Sistema de cierre con imán integrado en la madera.**

*Locking system with magnet integrated in the wood.*

**Madera de Acacia**

*Acacia wood*



**Se recomienda lavar a mano.**  
*Hand washing is recommended*



**OPCIÓN DE PERSONALIZAR LA CAJA CON LASER.**



*OPTION TO CUSTOMISE THE BOX WITH LASERMARK.*

**1,54€ / PIEZA PIECE**



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✕ mm
A <b>11993</b>	<b>Caja Estuche Madera 6 Chuleteros Mix Colores</b> Wooden 6 Steak Knives Mix Coloured Case, 6 Couteau Steak Mix Couleurs Caisse En Bois, Scatola Di Legno 6 Coltello Bisteca Colorate Mix, 2 Steakmesser Holzkestewooden	<b>200,16 €</b>	1/6	260 x 130 x 40	
B <b>11988</b>	<b>Caja Estuche Madera Vacía 2 Chuleteros</b> 2 Steak Knives Case, 2 Couteau Steak Caisse En Bois, Scatola Di Legno 2 Coltello Bisteca, 2 Steakmesser Holzkestewooden	<b>14,35 €</b>	1/2	260 x 80 x 35	
C <b>11987</b>	<b>Caja Estuche Madera Vacía 6 Chuleteros</b> Wooden 6 Steak Knives Case, 6 Couteau Steak Caisse En Bois, Scatola Di Legno 6 Coltello Bisteca, 2 Steakmesser Holzkestewooden	<b>17,94 €</b>	1/6	260 x 130 x 40	

**NEW**



Chuleteros / Steak Knives

HQ XL

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12181</b>	<b>Expositor para 6 cuchillos chuleteros</b> Stand for 6 steak knives, Présentoir pour 6 couteaux à steak, Espositore per 6 coltelli da bistecca, Halter für 6 Steakmesser	14,71€	0/6/60	280 x 350 x 20	



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7445</b>	<b>Cuchillo Chuleton Aconcagua Black</b> Aconcagua Black Steak Knife, Couteau Steak Aconcagua Black, Coltello Bistecca Aconcagua Black, Steak Messer Aconcagua Black	14,63 €	0/6/60	177	
B <b>7446</b>	<b>Cuchillo Chuleton Aconcagua</b> Aconcagua Steak Knife, Couteau Steak Aconcagua, Coltello Bistecca Aconcagua, Steak Messer Aconcagua	14,63 €	0/6/60	165	
C <b>3100</b>	<b>Cuchillo Chuletero Churrasco</b> Churrasco Steak Knife, Couteau Steak Churrasco, Couteau Steak Churrasco, Coltello Bistecca Churrasco, Steakmesser Churrasco	6,40 €	0/6/60	254	



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12016</b>	<b>Cuchillo Chuletero Kamet Wengé</b> Kamet Wengé Steak Knife, Couteau Steak Kamet Wengé, Coltello Bistecca Kamet Wengé, Steak Messer Kamet Wengé	5,64 €	60	235	
<b>NEW</b> A <b>12049</b>	<b>Blister 3 Cuchillos Chuleteros Kamet Wengé</b> Kamet Wengé Steak Knife, Couteau Steak Kamet Wengé, Coltello Bistecca Kamet Wengé, Steak Messer Kamet Wengé	17,38 €	60	235	
B <b>12015</b>	<b>Cuchillo Chuletero Kamet Rosewood</b> Kamet Rosewood Steak Knife, Couteau Steak Kamet Rosewood, Coltello Bistecca Kamet Rosewood, Steak Messer Kamet Rosewood	5,64 €	60	235	
<b>NEW</b> B <b>12050</b>	<b>Blister 3 Cuchillos Chuleteros Kamet Rosewood</b> Kamet Rosewood Steak Knife, Couteau Steak Kamet Rosewood, Coltello Bistecca Kamet Rosewood, Steak Messer Kamet Rosewood	17,38 €	60	235	
C <b>12031</b>	<b>Cuchillo Chuletero Lhotse Pakka Black</b> Lhotse Pakka Steak Knife, Couteau Steak Lhotse Pakka, Coltello Bistecca Lhotse Pakka, Steak Messer Lhotse Pakka	7,69 €	60	248	
D <b>12032</b>	<b>Cuchillo Chuletero Lhotse Pakka Red</b> Lhotse Pakka Steak Knife, Couteau Steak Lhotse Pakka, Coltello Bistecca Lhotse Pakka, Steak Messer Lhotse Pakka	7,69 €		248	
E <b>12033</b>	<b>Cuchillo Chuletero Lhotse Pakka Verde</b> Lhotse Pakka Steak Knife, Couteau Steak Lhotse Pakka, Coltello Bistecca Lhotse Pakka, Steak Messer Lhotse Pakka	7,69 €		248	



# 5CR15Mov

Acero de gran dureza  
High hardness steel

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

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

ACERO DE GRAN DUREZA  
HIGH HARDNESS STEEL



CUCHILLO CHULETERO ANETO MIKARTA



\* Caja 6 chuleteros.



\* Compatible con: 11988 /11987

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>8508</b>	<b>Cuchillo Chuletero Aneto Mikarta</b> Aneto Mikarta Steak Knife, Couteau Steak Aneto Mikarta, Coltello Bistecca Aneto Mikarta, Steakmesser Aneto Mikarta	12,01 €	0/6/60	223	
B <b>7532</b>	<b>Cuchillo Chuletero Aneto</b> Aneto Steak Knife, Couteau Steak Aneto, Coltello Bistecca Aneto, Steakmesser Aneto	7,90 €	0/6/60	223	
C <b>3013</b>	<b>Chuletero Alps Filo</b> Alps Filo Steak Knife, Couteau Steak Alps Filo, Coltello Bistecca Alps Filo, Steakmesser Alps Filo	9,44 €	0/6/60	230	
* <b>6887</b>	<b>6 Pcs Madera Alps Filo</b> Alps Filo Steak Knife 6 Pieces Wood, Écrin Bois 6 Couteaux Alps Filo, 6 Pz Legno Alps Filo, 6- Teilige Holz-Untersetzer Alps Filo	66,39 €	1/6/78	230	
D <b>7068</b>	<b>Cuchillo Chuletero Montblanc</b> Montblanc Steak Knife, Couteau Steak Montblanc, Coltello Bistecca Montblanc, Steakmesser Montblanc	9,57 €	0/6/60	230	
* <b>5285</b>	<b>6 Pcs Madera Montblanc</b> Montblanc Steak Knife 6 Pieces Wood, Écrin Bois 6 Couteaux Montblanc, 6 Pz Legno Montblanc, 6- Teilige Holz-Untersetzer Montblanc	70,08 €	1/6/78/	230	
E <b>8595</b>	<b>Cuchillo Chuletero Montblanc Negro</b> Montblanc Black Steak Knife, Couteau Steak Montblanc Black, Coltello Bistecca Montblanc Black, Steak Messer Montblanc Black	10,84 €	0/6/60	230	
F <b>10972</b>	<b>Cuchillo Abrestras</b> Oyster Knife, Couteau A Huitres, Aprostriche, Austernmesser	8,16 €	0/6/60	160	

# Chuleteros / Steak Knives

# HQ: 5Cr15Mov

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

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

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

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

ALTA DUREZA  
HIGH HARDNESS  5Cr15Mov



MICARTA

A

OAK  
WOOD

B

PAKKA

C

ROSEWOOD  
WOOD

D

ACRYLIC  
SATIN

E

PAKKA

F





CUCHILLO CHULETERO ALPS



\* Caja 6 chuleteros.



\* Compatible con: 11988 /11987

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 10971	<b>Cuchillo Chuletero Denali</b> Denali Steak Knife, Couteau Steak Denali, Coltello Bistecca Denali, Denali Steakmesser	9,45 €	60	225	
B 3000	<b>Chuletero Alps</b> Alps Steak Knife, Couteau Steak Alps, Coltello Bistecca Alps, Steakmesser Alps	9,45 €	60	230	
* 5286	<b>6 Pcs Madera Alps</b> Alps Steak Knife 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Fourchette Alps, 6 Pz Legno Alps, 6- Teilige Holz-Untersetzer Alps	67,20 €	6	230	
C 6162	<b>Tenedor Chuletero Alps</b> Alps Steak Fork, Fourchette Steak Alps, Forchetta Bistecca Alps, Steakgabel Alps	9,45 €	60	227	
* 6334	<b>6 Pcs Madera Tenedor Alps</b> Alps Fork 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Fourchette Alps, Bauletto In Legno 6 Pz. Forchetta Alps, Gabel 6 Stück Holz Alps	67,20 €	6	227	
D 10973	<b>Cuchillo Chuletero Mini Alps</b> Alps Mini Steak Knife, Couteau Steak Alps Mini, Coltello Bistecca Alps Mini, Steakmesser Alps Mini	6,40 €	60	190	
E 10974	<b>Tenedor Chuletero Mini Alps</b> Alps Mini Steak Fork, Fourchette Steak Alps Mini, Forchetta Bistecca Alps Mini, Steakgabel Alps Mini	6,40 €	60	175	
F 3001	<b>Chuletero Nicolas</b> Nicolas Steak Knife, Couteau Steak Nicolas, Coltello Bistecca Nicolas, Steakmesser Nicolas	8,48 €	60	230	
* 5280	<b>6 Pcs Madera Nicolas</b> Nicolas 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Nicolas, Bauletto In Legno 6 Pz. Nicolas,	61,78 €	6	230	
G 3137	<b>Chuletero K2 Negro</b> K2 Black Steak Knife, Couteau Steak K2 Noir, Coltello Bistecca K2 Nero, Steakmesser K2 Schwarz	10,85 €	60	225	
* 5278	<b>6 Pcs Madera K2 Negro</b> K2 Black 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces K2 Noir, Bauletto In Legno 6 Pz. K2 Nero, K2 Schwarz 6 Stück Holz	70,32 €	6	225	
H 3136	<b>Chuletero K2</b> K2 Steak Knife, Couteau Steak K2, Coltello Bistecca K2, Steakmesser K2	10,79 €	60	225	
* 5287	<b>6 Pcs Madera K2</b> K2 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces K2, Bauletto In Legno 6 Pz. K2, K2 6 Stück Holz	71,29 €	6	225	





**NEW**



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7442</b>	<b>Cuchillo Chuletero Acr White</b> Acr White Steak Knife, Couteau Steak Acr White, Coltello Bistecca Acr White, Steak Messer Acr White	9,09 €	60	225	
B <b>7443</b>	<b>Cuchillo Chuletero Acr Red</b> Acr Red Steak Knife, Couteau Steak Acr Red, Coltello Bistecca Acr Red, Steak Messer Acr Red	9,09 €	60	225	
C <b>3010</b>	<b>Cuchillo Chuletero Acr Black</b> Steak Knife Rambo, Couteau Steak Rambo, Coltello Bistecca Rambo, Steakmesser Rambo	9,09 €	60	225	
<b>5279</b>	<b>6 Pcs Madera Acr Black</b> Rambo 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Rambo, Bauletto In Legno 6 Pz. Rambo, Rambo 6 Stück Holz	62,60 €	6	225	
D <b>3011</b>	<b>Tenedor Chuletero Acr Negro</b> Zermatt Steak Knife, Couteau Steak Zermatt, Coltello Bistecca Zermatt, Steakmesser Zermatt	9,09 €	60	210	
<b>6335</b>	<b>6 Pcs Madera Tenedor Acr Black</b> Kilimanjaro Steak Knife, Couteau Steak Kilimanjaro, Coltello Bistecca Kilimanjaro, Steakmesser Kilimanjaro	62,60 €	6	210	
E <b>7447</b>	<b>Cuchillo Queso Zermatt</b> Zermatt Cheese Knife, Couteau A Fromage Zermatt, Coltello Da Formaggio Zermatt, Kassemesser Zermatt	10,87 €	60	123	
F <b>6163</b>	<b>Cuchillo Chuletero Zermatt</b> Zermatt Steak Knife, Couteau Steak Zermatt, Coltello Bistecca Zermatt, Steakmesser Zermatt	10,60 €	60	227	

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12192</b>	<b>Cuchillo Chuletero Royal</b> Royal Steak Knife, Couteau Steak Royal, Coltello Bistecca Royal, Steak Messer Royal	7,50 €	60	245	13
B <b>12191</b>	<b>Tenedor Chuletero Royal</b> Royal Steak Knife, Couteau Steak Royal, Coltello Bistecca Royal, Steak Messer Royal	7,50 €	6	220	13



CUCHILLO CHULETERO K6 - BOJ SATIN GOLD



\* Caja 6 chuleteros.



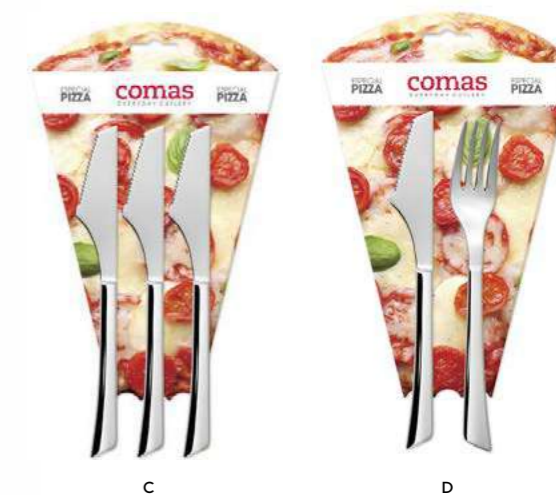
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>12006</b>	<b>Cuchillo Chuletero Europa</b> Europa Steak Knife, Couteau Steakeuropa, Coltello Bistecca Europa, Steakmesser Europa	2,05 €	120	215	
B <b>11584</b>	<b>Cuchillo Chuletero Santorini</b> Santorini Steak Knife, Couteau Steak Santorini, Coltello Bistecca Santorini, Steakmesser Santorini	3,18 €	120	235	
C <b>6161</b>	<b>Cuchillo Chuletero Geometric</b> Geometric Steak Knife, Couteau Steak Geometric, Coltello Bistecca Geometric, Steakmesser Geometric	5,11 €	60	232	
* <b>6333</b>	<b>6 Pcs Madera Geometric</b> Geometric 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Geometric, Bauletto In Legno 6 Pz. Geometric, Geometric 6 Stück Holz	39,37 €	6	232	
D <b>3107</b>	<b>Cuchillo Chuletero Sutil</b> Sutil Steak Knife, Couteau Steak Sutil, Coltello Bistecca Sutil, Sutil Steakmesser	3,72 €	60	232	
* <b>5277</b>	<b>6 Pcs Madera Sutil</b> Sutil 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Sutil, Bauletto In Legno 6 Pz. Sutil, Sutil 6 Stück Holz	31,21 €	6	232	
E <b>2818</b>	<b>Cuchillo Chuletero Rambo</b> Rambo Steak Knife, Couteau Steak Rambo, Coltello Bistecca Rambo, Rambo Steakmesser	6,07 €	60	225	
* <b>5288</b>	<b>6 Pcs Madera Rambo</b> Rambo 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Rambo, Bauletto In Legno 6 Pz. Rambo, Rambo 6 Stück Holz	44,44 €	6	225	
F <b>2999</b>	<b>Cuchillo Chuletero K6 Boj Satin</b> K6 Boj Satin Steak Knife, Couteau Steak K6 Satin Boj, Coltello Bistecca K6 Boj Satin, Steakmesser K6 Boj Satin	5,07 €	60	221	
G <b>6013</b>	<b>Cuchillo Chuletero K6.2 Boj Mirror</b> K6.2 Boj Steak Knife, Couteau Steak K6.2 Boj, Coltello Bistecca K6.2 Boj Satin, Steakmesser K6.2 Boj	5,07 €	60	221	
H <b>7432</b>	<b>Cuchillo Chuletero K6 Boj Satin Gold</b> Boj Satin/K6 Steak Knife Gold, Couteau Steak Boj Satin/K6 Gold, Coltello Bistecca Boj Satin/K6 Gold, Steakmesser Boj Satin/K6 Gold	9,34 €	60	221	
I <b>7433</b>	<b>Cuchillo Chuletero K6 Boj Satin Gunmetal</b> Boj Satin/K6 Steak Knife Gunmetal, Couteau Steak Boj Satin/K6 Gunmetal, Coltello Bistecca Boj Satin/K6 Gunmetal, Steakmesser Boj Satin/K6 Gunmetal	9,34 €	60	221	
J <b>7431</b>	<b>Cuchillo Chuletero K6 Boj Satin Copper</b> Boj Satin/K6 Steak Knife Copper, Couteau Steak Boj Satin/K6 Copper, Coltello Bistecca Boj Satin/K6 Copper, Steakmesser Boj Satin/K6 Copper	9,34 €	60	221	





AISI 430

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
<b>12038</b>	<b>Cuchillo Pizza Nordic Eco</b> Pizza Knife Nordic Eco, Couteau À Pizza Nordic Eco, Coltello Per Pizza Nordic Eco, Pizzamesser Nordic Eco	1,50 €			
A <b>2072</b>	<b>Cuchillo Chuletero Perfect</b> Perfect Steak Knife, Couteau Steak Perfect, Coltello Bistecca Perfect, Perfekt Steakmesser	2,34 €	0/12/120	224	
B <b>5903</b>	<b>Tenedor Chuletero Perfect</b> Perfect Steak Fork, Fourchette Steak Perfect, Forchetta Bistecca Perfect, Perfekt Steakgabel	2,01 €	0/12/120	195	
C <b>2732</b>	<b>Cuchillo Chuletero Perfect Premium</b> Perfect Premium Steak Knife, Couteau Steak Perfect Premium, Coltello Bistecca Perfect Premium, Perfekt Premium Steakmesser	2,76 €	0/12/120	224	
D <b>5447</b>	<b>Cuchillo Chuletero Perfect Eco</b> 2 Perfect Steak Knife Lacasa, 2 Couteau Steak Perfect Lacasa, 2 Coltello Bistecca Perfect Lacasa, 2 Perfekt Steakmesser Lacasa	1,98 €	2/0/48	215	
E <b>M1538</b>	<b>2 Cuchillo Chuletero Perfect Eco</b> Nordic Steak Knife, Couteau Steak Nordic, Coltello Bistecca Nordic, Nordic Steakmesser	4,25 €	0/12/120	230	
F <b>5631</b>	<b>Cuchillo Chuletero Nordic</b> Nordic Steak Knife, Couteau Steak Nordic, Coltello Bistecca Nordic, Nordic Steakmesser	2,48 €	0/12/120	224	
G <b>4713</b>	<b>Cuchillo Chuletero Nordic Eco</b> Nordic Steak Knife Eco, Couteau Steak Nordic Eco, Coltello Bistecca Nordic Eco, Nordic Steakmesser Eco	1,71 €	0/12/120	230	
H <b>1339</b>	<b>Cuchillo Chuletero Madrid</b> Steak Knife, Couteau Steak Madrid, Coltello Bistecca Madrid, Steakmesser Madrid	2,82€	0/12/120	230	



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>3263</b>	<b>Cuchillo Pizza</b> Pizza Knife, Couteau Pizza, Coltello Pizza, Pizza Tafelmesser	2,76 €	12-120 / 120	205	
B <b>3264</b>	<b>Tenedor Pizza</b> Pizza Fork, Fourchette Pizza, Forchetta Pizza, Pizza Gabel	2,11 €	12-120 / 120	202	
C <b>3265</b>	<b>Blister 3 Cuchillo Pizza</b> Blister 3 Pizza Knife, Blister 3 Couteau Pizza, Blister 3 Coltello Pizza, Blister Pizza-Messer	9,21 €	0-24 / 24	205	
D <b>3266</b>	<b>Blister Cuchillo + Tenedor Pizza</b> Blister Pizza Knife + Fork, Blister Couteau + Fourchette Pizza, Blister Coltello + Forchetta Pizza, Blister Pizza Messer + Gabel	5,42 €	0-24 / 24	205	



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>7535</b>	<b>Cuchillo Chuletero Rojo Puntilla</b> Steak Knife Red Couteau Steak Red Coltello Bistecca Rosso Steakmesser Rot	3,18 €	24	230	
B <b>8301</b>	<b>Blister Chuletero Rojo Puntilla</b> Steak Knife Red 2 Blister Blister 2 Couteau Steak Red Blister 2 Coltello Bistecca Rosso Blister 2 Steakmesser Red	7,19 €	24	230	
C <b>11585</b>	<b>Cuchillo Chuletero Negro Puntilla</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	3,18 €	24	230	
<b>NEW</b> D <b>12039</b>	<b>Cuchillo Chuletero Punta Redonda</b> Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser	2,82 €	24	230	
E <b>10990</b>	<b>Blister 6 Chuletero Fino Sierra</b> Blister 6 Slim Serrated Steak Knife Blister 6 Couteaux Steak Avec Lame Dentelée Blister 6 Coltelli Bistecca Lama Dentata Blister De 6 Couteaux À Steak Avec Lame Dentelée	13,45 €	24	215	
F <b>10991</b>	<b>Blister 6 Chuletero Fino Liso</b> Blister 6 Fine Smooth Steak Knife Blister 6 Couteaux Steak Avec Lame Lisse Blister 6 Coltelli Bistecca Lama Liscia Blister 6 Fine Smooth Steak Knife	13,45 €	24	215	
G <b>10992</b>	<b>Blister 6 Cuchillo Mesa Eco</b> Blister 6 Eco Table Knife Blister De 6 Couteaux Table Eco Blister 6 Coltelli Tavola Eco Blister 6 Eco Table Knife	8,34 €	24	215	
H <b>10993</b>	<b>Blister 2 Chuletero Forjado</b> Blister 2 Forged Steak Knife Blister 2 Couteaux Steak Forgés Blister 2 Coltelli Bistecca Forgiati Blister 2 Forged Steak Knife	11,41 €	24	225	

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A <b>3002</b>	<b>Chuleton Negro</b> Big Black Steak Knife, Gros Couteau Steak Noir, Grande Coltello Bistecca Nero, Gros Steakmesser Schwarz	3,37 €	120	232	
B <b>3004</b>	<b>Chuletero Fino Negro</b> Black Thin Steak Knife, Couteau Steak Fin Noir, Coltello Bistecca Sottile Nero, Steakmesser Schwarz Dünn	3,02 €	120	212	
C <b>3003</b>	<b>Tenedor Chuletero Negro</b> Black Steak Fork, Fourchette Steak Noire, Forchetta Bistecca Nera, Steakgabel Schwarz	3,37 €	120	191	
D <b>0072</b>	<b>Cuchillo Manteca Marfil</b> Ivory Knife, Couteau Ivoire, Coltello Avorio, Elfenbeinmesser	0,68 €	288	200	
E <b>3006</b>	<b>Chuletero Eco</b> Eco Steak Knife, Couteau Steak Eco, Coltello Bistecca Eco, Steakmesser Eco	0,80 €	144	220	





# VAJILLA

## VAJILLA COMAS COMAS TABLEWARE

- 230 DOLMEN
- 232 LIMITS
- 234 TERRA
- 238 LAGUNA
- 240 TORNO
- 242 PLAISIR
- 248 AMBAR
- 252 MINI KODAI
- 254 DIM SUM

## PIOLI x COMAS

- 258 ONARA
- 260 MOCHA
- 261 GLEAM
- 262 SIENA
- 263 ARVIA
- 264 ORIENTAL
- 265 NEPTUNE
- 266 ZENIR
- 267 SAKURA
- 268 OLIVA
- 270 MILENA
- 271 MARINA
- 272 POLANO
- 273 HARMONIA
- 275 ALBA



# Vajillas

## Tableware



### Comas y la vajilla

Trabajando junto a maestros artesanos, artistas, diseñadores y reconocidos productores para ofrecer una mayor variedad e innovación en vajilla.

Diseño, innovación, calidad, funcionalidad, y accesibilidad. Nuestro cinco valores ahora también en nuestra ampliación de la oferta de vajillas de la mano de Jordi Travería y Luesma & Vega.

Este año también, consolidando nuestro partnership con Pioli para poder ofrecer desde Comas una mayor diversidad de soluciones en porcelana y stoneware.

### Comas and tableware

Working alongside master craftsmen, artists, designers and renowned producers to offer you greater variety and innovation in tableware.

Design, innovation, quality, functionality, and accessibility. Our five values, now also in our expanded tableware offer by Jordi Travería and Luesma & Vega.



NEW



STONEWARE

DOLMEN

**Plato base reversible**  
 Reversible base plate  
 Assiette de base réversible  
 Piatto base reversibile  
 Wendbare Basisplatte

REF.	Ø(cm)	H(cm)	€	MOQ
12288	31	1,5	39,87	4



**Peana / bol**  
 Base / bowl  
 Base / bol  
 Base / ciotola  
 Sockel / schale

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12289	13	5	380	12,82	6
12290	15,5	5	600	18,60	6



**Peana redonda**  
 Round base  
 Base ronde  
 Base rotonda  
 Runder sockel

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12293	11,5	5	100	9,91	4
12294	13	7	170	13,01	4



**Peana diábolo**  
 Diabolo base  
 Base diabolo  
 Base diabolo  
 Diabolo-sockel

REF.	Ø(cm)	H(cm)	€	MOQ
12291	9,5	7	12,63	4
12292	11,5	8	15,73	4



NEW



STONEWARE

LIMITS



**Plato llano coupé**  
Coupe flat plate  
Assiette plate coupe  
Piatto piano coupe  
Coupe-flacher teller

REF.	Ø(cm)	H(cm)	€	MOQ
<b>12276</b>	24	2,8	<b>22,43</b>	6



**Plato llano**  
Flat plate  
Assiette plate  
Piatto piano  
Flacher teller

REF.	Ø(cm)	H(cm)	€	MOQ
<b>12275</b>	24	1,2	<b>22,26</b>	6



**Peana redonda**  
Round base  
Base ronde  
Base rotonda  
Runder sockel

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
<b>12273</b>	11,5	5	100	<b>9,91</b>	4
<b>12274</b>	13	7	170	<b>13,01</b>	4



STONEWARE



**Plato 2 en 1 reversible**  
 Reversible 2-in-1 plate  
 Plateau 2 en 1 réversible  
 Piatto 2 in 1 reversibile  
 2-In-1-wendbarer teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	ml	€	MOQ
12277	16	4,5	400	14,17	4
12278	21	4,5	700	26,14	4
12279	24	4,5	950	30,88	2



**Fuente**  
 Main course  
 Plat de service  
 Piatto da portata  
 Servierplatte

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	ml	€	MOQ
12280	25	5,5	1400	29,96	2
12281	28	5	1800	35,35	2

**Reversible:** Un lado funciona como plato llano ideal para presentaciones planas; el reverso como bol para platos con salsas, cremas o elementos líquidos.

**Reversible:** One side functions as a flat plate, ideal for simple presentations; the reverse serves as a bowl for dishes with sauces, creams, or liquid elements.

TERRA



PROFUNDIDAD  
1,6 cm



PROFUNDIDAD  
2,8 cm



**Plato llano**  
 Flat plate  
 Assiette plate  
 Piatto piano  
 Flacher teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
12282	21	1,5	9,77	6
12283	23,5	1,5	12,73	6
12284	27	1,5	16,47	4



**Bol**  
 Bowl  
 Bol  
 Ciotola  
 Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	ml	€	MOQ
12285	11,5	5	250	7,00	6
12286	15	6	450	11,21	6
12287	20,5	7	1200	19,01	4



**Plato esfera**  
Spherical plate  
Assiette sphérique  
Piatto sferico  
Kugelförmiger Teller

REF.	COLOR	SIZE	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	cc	€	UE / MOQ
<b>12416</b>	●	S	6,5	6,5	30	<b>5,59</b>	1-4-72 / 6
<b>12417</b>	●	L	13	13	400	<b>15,67</b>	1-4-72 / 4
<b>12418</b>	●	S	6,5	6,5	30	<b>5,59</b>	1-4-72 / 6
<b>12419</b>	●	L	13	13	400	<b>15,67</b>	1-4-72 / 4
<b>12420</b>	●	S	6,5	6,5	30	<b>5,59</b>	1-4-72 / 6
<b>12421</b>	●	L	13	13	400	<b>15,67</b>	1-4-72 / 4

**Plato rocks Dolmen**  
Rocks plate  
Assiete roches  
Piatto rocce  
Felsenteller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>12422</b>	21	1,8	<b>14,58</b>	6

**Teja wave Limits**  
Wave tile  
Assiete Tuile ondulé  
Tegola ondulata  
Bernstein

REF.	L <sub>(cm)</sub>	W <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>12423</b>	27	6	1,8	<b>10,05</b>	6

NEW



**Plato llano coupé**  
Coupe flat plate  
Assiette plate coupe  
Piatto piano coupe  
Coupe-flacher teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
12237	22	2,8	7,88	6
12236	28	3,3	9,65	6

**Plato hondo**  
Deep plate  
Assiette creuse  
Piatto fondo  
Teller tief

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	ml	€	MOQ
12238	21	5	874	9,48	6
12242	26	6	1454	12,92	6

**Plato oval**  
Oval plate  
Assiette ovale  
Piatto ovale  
Ovaler teller

REF.	L <sub>(cm)</sub>	W <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
12241	27	16	12,34	4
12240	36	18,5	26,66	4



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	ml	€	MOQ
12239	12,5	5	240	3,84	6



**Taza**  
Cup  
Tasse  
Tazza  
Tasse

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	ml	€	MOQ
12243	11	5,7	260	5,12	6



**Plato para taza**  
Cup saucer  
Plat pour tasse  
Piatto per tazza  
Teller für tasse

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	ml	€	MOQ
12244	15	1		4,25	6



NEW



STONEWARE



**Plato hondo**  
Deep plate  
Assiette creuse  
Piatto fondo  
Teller tief

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	ml	€	MOQ
<b>12270</b>	19,5	4,6	550	<b>15,17</b>	6



**Plato llano**  
Flat plate  
Assiette plate  
Piatto piano  
Flacher teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	ml	€	MOQ
<b>12271</b>	19	1,5		<b>12,27</b>	6
<b>12272</b>	24	1,5		<b>20,96</b>	6

TORNO



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	ml	€	MOQ
<b>12269</b>	13,5	6,3	350	<b>8,46</b>	6



**Vaso**  
Cup  
Verre  
Vaso  
Glas

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	H <sub>(cm)</sub>	ml	€	MOQ
<b>12268</b>	8	8	200	<b>7,45</b>	6

# Plaisir



PLAISIR



La colección PLAISIR está compuesta de platos de porcelana perfectos para servir pequeñas porciones de alimentos, lo que permite una presentación elegante y cuidada de las elaboraciones. Su belleza realza la apariencia de los alimentos, convirtiendo una simple porción de comida en una experiencia culinaria especial.

PLAISIR puede ser utilizado para crear composiciones visuales atractivas en la mesa, combinando diferentes colores y diseños para lograr una estética única. Además, suelen ser parte integral de la vajilla de alta gama, aportando un toque de lujo y sofisticación a cualquier evento o comida.

The PLAISIR collection is composed of porcelain plates that are perfect for serving small portions of food, allowing for an elegant and carefully prepared presentation of food. Its beauty enhances the appearance of the food, turning a simple portion of food into a special culinary experience.

PLAISIR can be used to create attractive visual compositions on the table, combining different colours and patterns to achieve a unique aesthetic. In addition, they are often an integral part of high-end tableware, bringing a touch of luxury and sophistication to any event or meal.





PLAISIR 1.1



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10668</b>	NEGRO	101	82	42	<b>4,35</b>	1-4-72 / 4
<b>10879</b>	BLANCO	101	82	42	<b>4,35</b>	1-4-72 / 4

PLAISIR 1



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10669</b>	NEGRO	81	70	34	<b>3,53</b>	1-4-72 / 4
<b>10880</b>	BLANCO	81	70	34	<b>3,53</b>	1-4-72 / 4



PLAISIR 2



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10670</b>	NEGRO	124	93	35	<b>5,00</b>	1-4-72 / 4
<b>10881</b>	BLANCO	124	93	35	<b>5,00</b>	1-4-72 / 4



PLAISIR 3



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10671</b>	NEGRO	134	55	21	<b>3,97</b>	1-4-72 / 4
<b>10882</b>	BLANCO	134	55	21	<b>3,97</b>	1-4-72 / 4



PLAISIR 4



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10672</b>	NEGRO	116	71	31	<b>4,08</b>	1-4-72 / 4
<b>10883</b>	BLANCO	116	71	31	<b>4,08</b>	1-4-72 / 4



PLAISIR 5



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10673</b>	NEGRO	164	118	43	<b>7,72</b>	1-4-72 / 4
<b>10884</b>	BLANCO	164	118	43	<b>7,72</b>	1-4-72 / 4



PLAISIR 4 XL



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10958</b>	NEGRO	240	145	65	<b>14,40</b>	1-4-24 / 4
<b>10960</b>	BLANCO	240	145	65	<b>14,40</b>	1-4-24 / 4



PLAISIR 5 XL



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10959</b>	NEGRO	247	230	30	<b>14,67</b>	1-4-32 / 4
<b>10961</b>	BLANCO	247	230	30	<b>14,67</b>	1-4-32 / 4



PLAISIR 6



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10674</b>	NEGRO	129	83	39	<b>6,52</b>	1-4-72 / 4
<b>10885</b>	BLANCO	129	83	39	<b>6,52</b>	1-4-72 / 4



PLAISIR 7



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10675</b>	NEGRO	125	114	26	<b>5,00</b>	1-4-72 / 4
<b>10886</b>	BLANCO	125	114	26	<b>5,00</b>	1-4-72 / 4

PLAISIR 8



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10676</b>	NEGRO	124	80	33	<b>6,25</b>	1-4-72 / 4
<b>10887</b>	BLANCO	124	80	33	<b>6,25</b>	1-4-72 / 4



**Bol cristal**  
Glass bowl  
Bol en verre  
Ciotola in vetro  
Kristallkugel

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10788</b>	190	45	<b>15,41</b>	0-4-16 / 4



**Bol cristal**  
Glass bowl  
Bol en verre  
Ciotola in vetro  
Kristallkugel

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10789</b>	150	40	<b>9,50</b>	0-4-48 / 4



**Base Cristal L**  
Glass Dish Amber L  
Assiette En Verre L  
Piatto In Vetro L  
Glasteller L

REF.	L(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
<b>10792</b>	270	170	<b>15,41</b>	0-4-24 / 4



**Base Cristal M**  
Glass Dish Amber M  
Assiette En Verre M  
Piatto In Vetro M  
Glasteller M

REF.	L(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
<b>10793</b>	120	240	<b>12,33</b>	0-4-48 / 4



**Base Cristal S**  
Glass Dish Amber S  
Assiette En Verre S  
Piatto In Vetro S  
Glasteller S

REF.	L(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
<b>10794</b>	120	120	<b>7,96</b>	0-4-96 / 4



**Soporte snacks mini**  
Glass Mini Snack Stand  
Support En-Cas En Verre Mini  
Supporto Snacks In Vetro Mini  
Snack-Theke Mini

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11797</b>	150	50	35	<b>7,71</b>	0-4-72 / 4



**Soporte Snacks Cristal Cuadrado**  
Glass Square Snack Stand  
Support En-Cas En Verre  
Supporto Snacks In Vetro  
Basso Snack-Theke Glas

REF.	SIZE	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11798</b>	BAJO	120	105	30	<b>7,96</b>	0-4-32 / 4
<b>11799</b>	ALTO	115	115	50	<b>8,22</b>	0-4-32 / 4



**Soporte tacos cristal doble**  
Double glass support  
Support double verre  
Supporto vetro doppio  
Doppelte glshalterung

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10791</b>	180	60	50	<b>7,90</b>	0-4-24 / 4





**Soporte Snacks Cristal rectangular**  
Glass Oblong Snack Stand  
Support En-Cas En Verre Rectangulaire  
Supporto Snacks In Vetro rettangolare  
Snack-Theke Glas Rechteckig

REF.	SIZE	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11800</b>	BAJO	210	60	28	<b>7,96</b>	0-4-36 / 4
<b>11801</b>	ALTO	210	90	45	<b>8,99</b>	0-4-36 / 4



**Plato Tiro Cristal Redondo**  
Glass Plate Round  
Assiette Resto En Verre Ronde  
Piatto Tiro In Vetro Rotondo  
Runder Glasteller Tiro

REF.	SIZE	Ø(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11802</b>	S	140	13	<b>7,71</b>	0-4-96 / 4
<b>11803</b>	M	180	13	<b>8,99</b>	0-4-40 / 4
<b>11804</b>	L	220	13	<b>9,76</b>	0-4-40 / 4



**Soporte Cristal Redondo 3 Patas**  
Glass Stand Round 3 Feet  
Support En Verre Rond 3 Pieds Su-  
pporto In Vetro Rdo 3 Gambe Runder  
Glasaufsteller Mit 3 Füßen

REF.	Ø(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11805</b>	140	13	<b>8,99</b>	0-4-96 / 4



**Teja Cristal Ambar**  
Patterned Glass Amber Roof Tile  
Assiette Tuile En Verre Ambre  
Tegola Di Vetro Ambar  
Glasziegel Bernstein

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11943</b>	300	90	<b>12,33</b>	0-4-48 / 4

**Zigzac 2 Tacos**  
Zigzag 2 Tacos  
Zigzag 2 Tacos  
Zigzag 2 Tacos  
Zigzag 2 Tacos



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11806</b>	140	130	18	<b>8,73</b>	0-4-48 / 4

**Zigzac 4 Tacos**  
Zigzag 4 Tacos  
Zigzag 4 Tacos  
Zigzag 4 Tacos  
Zigzag 4 Tacos



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11807</b>	140	250	18	<b>11,05</b>	0-4-32 / 4





**Mini vaso**  
Mini cup  
Mini verre  
Mini vaso  
Dipschälchen klein



REF.	Ø <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	ml	€	UE / MOQ
<b>7625</b>	50	40	2,5	<b>1,56</b>	1-6-144 / 6

**Mini tarrina**  
Mini ramekin  
Mini pôt  
Mini terrina  
Dipschälchen groß



REF.	Ø <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>7626</b>	80	25	<b>2,06</b>	1-6-144 / 6

**Mini sartén**  
Mini pan  
Mini poêle  
Mini padella  
Mini pfanne



REF.	Ø <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>7627</b>	90	140	22	<b>4,37</b>	1-6-72 / 6

**Mini bandeja**  
Mini tray  
Mini plateau  
Mini vassoio  
Mini platte



REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>7629</b>	80	155	10	<b>3,72</b>	1-6-72 / 6

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



REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>7621</b>	80	120	70	<b>6,78</b>	1-6-36 / 6

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



REF.	Ø <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>7624</b>	90	125	20	<b>2,91</b>	1-6-144 / 6

**Mini cazuela**  
Mini casserole  
Mini casserole  
Mini casseruola  
Mini kasserolle



REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>7628</b>	90	130	25	<b>3,42</b>	1-6-72 / 6

**Mini olla**  
Mini pot  
Mini-pot  
Mini pentola  
Mini topf



REF.	Ø <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	ml	€	UE / MOQ
<b>7630</b>	100	140	90	250	<b>10,35</b>	1-6-36 / 6



**Peana**

Base  
Base  
Base  
Basis

REF.	COLOR	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11591</b>	○	155	84	<b>14,32</b>	1-3-24 / 3
<b>11592</b>	●	155	84	<b>14,32</b>	1-3-24 / 3



**Peana oval blanca**

Base oval white  
Base ovale blanc  
Base ovale bianca  
Basis ovale weiss

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11593</b>	309	168	88	<b>31,15</b>	1-3-9 / 3



**Dim Sum S**

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>11588</b>	128	<b>33,91</b>	1-1-18 / 1



**Dim Sum L**

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>11590</b>	186	<b>49,79</b>	1-1-12 / 1





## Pioli x Comas

Diseños exclusivos para la hostelería profesional que complementan nuestra oferta

Desde Comas siempre intentamos ir más allá. En esta constante búsqueda de nuevas soluciones que permitan brindar experiencias extraordinarias en la sala, y que complementen nuestra amplia gama de diseños en cubertería, chuleteros y nuestra propia vajilla, presentamos una selección de productos de porcelana y stoneware de Pioli, diseños en exclusiva para el canal de la hostelería profesional.

Pioli aporta vanguardia y modernidad, junto con la sólida herencia de unos de los principales productores de porcelana del mundo: Porland.

Esta selección de productos que ahora ofrecemos desde Comas, se convierte en un paso más en nuestra incansable búsqueda de lo extraordinario.

## Pioli x Comas

Exclusive designs for the professional hospitality industry that complement our offer

At Comas we always try to go further. In this constant search for new solutions that allow us to provide extraordinary experiences in the dining room, and that complement our wide range of designs in cutlery, steak knives and our own crockery, we present a selection of Pioli porcelain and stoneware products, designs exclusively for the professional foodservice channel.

Pioli brings cutting-edge design and modernity, along with the solid legacy of one of the world's leading porcelain producers: Porland.

This selection of products now offered by Comas is just another step in our tireless search for the extraordinary.



RE-GEN transforma residuos cerámicos en **diseño sostenible**. Piezas rotas, defectuosas o fuera de estándar se convierten en una colección 100 % reciclada, reduciendo la huella de carbono y dando nueva vida a lo descartado.

Cada pieza RE-GEN refleja innovación, sostenibilidad y respeto por el planeta.

RE-GEN turns ceramic waste into **sustainable design**. Broken, defective, or non-standard pieces are transformed into a 100% recycled collection, reducing carbon footprint and giving new life to discarded materials.

Each RE-GEN piece reflects innovation, sustainability, and respect for the planet.



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>ON12374</b>	15	<b>3,25</b>	24
<b>ON12375</b>	18	<b>4,28</b>	6
<b>ON12376</b>	21	<b>5,03</b>	6
<b>ON12377</b>	27	<b>7,85</b>	6



**Plato Hondo**  
Deep Plate  
Assiette Creuse  
Piatto Fondo  
Teller Tieft

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>ON12405</b>	22	835	<b>7,17</b>	6



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>ON12382</b>	8	120	<b>2,35</b>	6
<b>ON12379</b>	9	95	<b>2,75</b>	24
<b>ON12381</b>	13	260	<b>3,39</b>	6
<b>ON12378</b>	17	415	<b>4,89</b>	6



**Bandeja**  
Tray  
Plateau  
Vassoio  
Tablett

REF.	L <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>ON12380</b>	32	<b>10,77</b>	6



PIOLI



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>MO18BJ18</b>	18	4,64	24
<b>MO18BJ21</b>	21	6,32	24
<b>MO18BJ23</b>	23	8,21	12
<b>MO18BJ27</b>	27	10,07	6

**Plato Hondo Coupé**  
Coupé Deep Plate  
Assiette Creuse Coupé  
Piatto Fondo Coupé  
Coupe-Tief Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>MO178325</b>	25	1250	15,72	6
<b>MO178328</b>	28	1800	20,84	6

**Bandeja**  
Tray  
Plateau  
Vassoio  
Tablett

REF.	L <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>MO118427</b>	27	8,73	6
<b>MO118432</b>	32	12,48	6



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Fondo Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>GL18BJ18</b>	18	4,64	24
<b>GL18BJ21</b>	21	6,32	24
<b>GL18BJ23</b>	23	8,21	12
<b>GL18BJ27</b>	27	10,07	6

**Plato Hondo Coupé**  
Coupé Deep Plate  
Assiette Creuse Coupé  
Piatto Fondo Coupé  
Coupe-Tief Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>GL178325</b>	25	1250	15,72	6
<b>GL178328</b>	28	1800	20,84	6

**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>GL352708</b>	8	120	2,82	48
<b>GL36DC14</b>	14	420	6,87	4
<b>GL36DC17</b>	17	585	8,73	6



**Bandeja**  
Tray  
Plateau  
Vassoio  
Tablett

REF.	L <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>GL118427</b>	27	8,73	6
<b>GL118432</b>	32	12,48	6



PIOLI



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>SIE18BJ18</b>	18	4,64	24
<b>SIE18BJ21</b>	21	6,32	24
<b>SIE18BJ23</b>	23	8,21	12
<b>SIE18BJ27</b>	27	10,07	6

**Plato Hondo Coupé**  
Coupé Deep Plate  
Assiette Creuse Coupé  
Piatto Fondo Coupé  
Coupe-Tief Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>SIE178325</b>	25	1250	15,72	6

**Bandeja**  
Tray  
Plateau  
Vassoio  
Tablett

REF.	L <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>SIE118427</b>	27	8,73	6
<b>SIE118432</b>	32	12,48	6



**Plato pizza**  
Pizza Plate  
Assiette à Pizza  
Piatto Pizza  
PizzaTeller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>ARV162932</b>	32	16,69	6

**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>ARV18ML17</b>	17	4,32	36
<b>ARV18ML21</b>	21	6,28	6
<b>ARV18ML23</b>	23	7,67	6
<b>ARV18ML27</b>	27	9,98	6

**Plato Hondo Coupé**  
Deep Plate  
Assiette Creuse  
Piatto Fondo  
Teller Tief

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>ARV17ML20</b>	20	530	6,49	6
<b>ARV17ML26</b>	26	1250	12,55	6



**Plato pasta**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>ARV173925</b>	26	300	13,41	6

**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>ARV368109</b>	10	95	3,78	24
<b>ARV36ML16</b>	16	430	6,49	6



**Bandeja Ovalada**  
Oval Plate  
Assiette Ovale  
Piatto Ovale  
Ovaler Teller

REF.	L <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>ARV11ML20</b>	20	7,06	48
<b>ARV11ML25</b>	25	9,02	6
<b>ARV11ML30</b>	30	11,31	6

# ORIENTAL

PORCELANA / PORCELAIN



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>OR18ML15</b>	15	3,32	36
<b>OR18ML17</b>	17	4,03	36
<b>OR18ML21</b>	21	5,89	6
<b>OR18ML23</b>	23	7,17	6
<b>OR18ML27</b>	27	9,74	6
<b>OR18ML30</b>	30	12,88	6



**Plato Hondo**  
Deep Plate  
Assiette Creuse  
Piatto Fondo  
Teller Tief

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>OR17ML26</b>	26	1250	11,77	6



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>OR36ML16</b>	16	430	6,06	6



**Plato Ovalado**  
Oval Plate  
Assiette Ovale  
Piatto Ovale  
Ovaler Teller

REF.	L <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>OR11ML30</b>	30	10,59	6
<b>OR11ML34</b>	34	16,01	6

PORCELANA / PORCELAIN



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>NE18ML15</b>	15	3,32	36
<b>NE18ML17</b>	17	4,03	36
<b>NE18ML21</b>	21	5,89	6
<b>NE18ML23</b>	23	7,17	6
<b>NE18ML27</b>	27	9,56	6
<b>NE18ML30</b>	30	12,88	6



**Plato Llano**  
Flat Plate  
Assiette Plate  
Piatto Piano  
Flacher Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>NE18AP16</b>	16	5,14	6
<b>NE18AP21</b>	21	6,96	6
<b>NE18AP24</b>	24	9,81	6
<b>NE18AP27</b>	27	12,34	6



**Plato Pizza**  
Pizza Plate  
Assiette à Pizza  
Piatto Pizza  
PizzaTeller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>NE162932</b>	32	15,62	6



**Plato para pasta y ensalada**  
Pasta & Salad Plate  
Assiette à Pâtes et Salade  
Piatto Pasta & Insalata  
Pasta & Salatteller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>NE173925</b>	26	300	12,55	6



**Plato Hondo Coupé**  
Coupé Deep Plate  
Assiette Creuse Coupé  
Piatto Fondo Coupé  
Coupe-Tief Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>NE17AP25</b>	25	1250	15,62	6
<b>NE17AP28</b>	28	1800	20,76	6



**Plato Ovalado**  
Oval Plate  
Assiette Ovale  
Piatto Ovale  
Ovaler Teller

REF.	L <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>NE11AP21</b>	21	5,17	6
<b>NE11AP30</b>	30	10,52	6
<b>NE11AP34</b>	34	17,23	6



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>NE36ML16</b>	16	430	6,06	6



# ZENIT



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
<b>ZE18ML15</b>	15	3,32	36
<b>ZE18ML17</b>	17	4,03	36
<b>ZE18ML21</b>	21	5,89	6
<b>ZE18ML23</b>	23	7,17	6
<b>ZE18ML27</b>	27	9,74	6
<b>ZE18ML30</b>	30	12,88	6



**Plato Llano**  
Flat Plate  
Assiette Plate  
Piatto Piano  
Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
<b>ZE18AP16</b>	16	5,14	6
<b>ZE18AP21</b>	21	6,96	6
<b>ZE18AP24</b>	24	9,81	6
<b>ZE18AP27</b>	27	12,34	6



**Plato Pizza**  
Pizza Plate  
Assiette à Pizza  
Piatto Pizza  
PizzaTeller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
<b>ZE162932</b>	32	15,62	6



**Plato para pasta y ensalada**  
Pasta & Salad Plate  
Assiette à Pâtes et Salade  
Piatto Pasta & Insalata  
Pasta & Salatteller

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>ZE173925</b>	26	300	12,55	6



**Plato Hondo Coupé**  
Coupé Deep Plate  
Assiette Creuse Coupé  
Piatto Fondo Coupé  
Coupe-Tief Teller

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>ZE17AP25</b>	25	1250	15,62	6
<b>ZE17AP28</b>	28	1800	20,76	6



**Plato Ovalado**  
Oval Plate  
Assiette Ovale  
Piatto Ovale  
Ovaler Teller

REF.	L(cm)	€	MOQ
<b>ZE11AP21</b>	21	5,17	6
<b>ZE11AP30</b>	30	10,52	6
<b>ZE11AP34</b>	34	17,23	6



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
<b>SA18ML15</b>	15	3,83	36
<b>SA18ML17</b>	17	4,64	36
<b>SA18ML21</b>	21	6,95	6
<b>SA18ML23</b>	23	8,62	6
<b>SA18ML27</b>	27	12,26	6
<b>SA18ML30</b>	30	16,09	6



**Plato Llano**  
Flat Plate  
Assiette Plate  
Piatto Piano  
Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
<b>SA18AP16</b>	16	5,76	6
<b>SA18AP21</b>	21	7,84	6
<b>SA18AP24</b>	24	11,18	6
<b>SA18AP27</b>	27	14,23	6



**Plato Pizza**  
Pizza Plate  
Assiette à Pizza  
Piatto Pizza  
PizzaTeller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
<b>SA162932</b>	32	18,76	6



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>ZE173925</b>	16	430	6,06	6



**Plato para pasta y ensalada**  
Pasta & Salad Plate  
Assiette à Pâtes et Salade  
Piatto Pasta & Insalata  
Pasta & Salatteller

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>SA173924</b>	25	300	11,07	6



**Plato Hondo**  
Deep Plate  
Assiette Creuse  
Piatto Fondo  
Teller Tief

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>SA17ML20</b>	20	530	7,28	6
<b>SA17ML26</b>	26	1250	14,53	6



**Plato Hondo Coupé**  
Coupé Deep Plate  
Assiette Creuse Coupé  
Piatto Fondo Coupé  
Coupe-Tief Teller

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>SA17AP28</b>	28	1800	24,11	6



**Plato Ovalado**  
Oval Plate  
Assiette Ovale  
Piatto Ovale  
Ovaler Teller

REF.	L(cm)	€	MOQ
<b>SA11AP21</b>	21	6,32	6
<b>SA11AP30</b>	30	12,04	6
<b>SA11AP34</b>	34	18,87	6



**Bol Apilable**  
Stackable Bowl  
Empilable Bol  
Impilable Ciotola  
Stapelbare Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>SA36AP16</b>	16	480	10,22	6



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>SA36ML16</b>	16	430	7,10	6





PIOLI



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>OL18ML15</b>	15	3,83	36
<b>OL18ML17</b>	17	4,64	36
<b>OL18ML21</b>	21	6,95	6
<b>OL18ML23</b>	23	8,62	6
<b>OL18ML27</b>	27	12,26	6
<b>OL18ML30</b>	30	16,09	6



**Plato Llano**  
Flat Plate  
Assiette Plate  
Piatto Piano  
Flacher Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>OL18AP16</b>	16	5,76	6
<b>OL18AP21</b>	21	7,84	6
<b>OL18AP24</b>	24	11,18	6
<b>OL18AP27</b>	27	14,23	6



**Plato Pizza**  
Pizza Plate  
Assiette à Pizza  
Piatto Pizza  
PizzaTeller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>OL162932</b>	32	18,76	6



**Plato para pasta y ensalada**  
Pasta & Salad Plate  
Assiette à Pâtes et Salade  
Piatto Pasta & Insalata  
Pasta & Salatteller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>OL173924</b>	25	300	11,07	6



**Plato Hondo**  
Deep Plate  
Assiette Creuse  
Piatto Fondo  
Teller Tief

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>OL17ML20</b>	20	530	7,28	6
<b>OL17ML26</b>	26	1250	14,53	6



**Plato Hondo Coupé**  
Coupé Deep Plate  
Assiette Creuse Coupé  
Piatto Fondo Coupé  
Coupe-Tief Teller

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>OL17AP28</b>	28	1800	24,11	6



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>OL36AP14</b>	14	9,10	6



**Bol Apilable**  
Stackable Bowl  
Empilable Bol  
Impilable Ciotola  
Stapelbare Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>OL36AP16</b>	16	480	10,22	6



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø <sub>(cm)</sub>	cc	€	MOQ
<b>OL36ML16</b>	16	430	7,10	6
<b>OL36ML18</b>	18	750	9,40	6



**Plato Ovalado**  
Oval Plate  
Assiette Ovale  
Piatto Ovale  
Ovaler Teller

REF.	L <sub>(cm)</sub>	€	MOQ
<b>OL11AP21</b>	21	6,32	6
<b>OL11AP30</b>	30	12,04	6
<b>OL11AP34</b>	34	18,87	6





PORCELANA / PORCELAIN



**Plato Pizza**  
Pizza Plate  
Assiette à Pizza  
Piatto Pizza  
PizzaTeller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
<b>MI162932</b>	32	13,74	6



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
<b>MI18ML15</b>	15	2,90	36
<b>MI18ML17</b>	17	3,21	36
<b>MI18ML21</b>	21	4,59	6
<b>MI18ML23</b>	23	5,66	6
<b>MI18ML27</b>	27	7,56	6
<b>MI18ML30</b>	30	10,70	6



**Plato para pasta y ensalada**  
Pasta & Salad Plate  
Assiette à Pâtes et Salade  
Piatto Pasta & Insalata  
Pasta & Salatteller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
<b>MI173927</b>	27	11,42	6



**Plato Hondo**  
Deep Plate  
Assiette Creuse  
Piatto Fondo  
Teller Tief

Deep Plate

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>MI17ML20</b>	20	530	5,07	6
<b>MI17ML26</b>	26	1250	9,66	6



**Plato Ovalado**  
Oval Plate  
Assiette Ovale  
Piatto Ovale  
Ovaler Teller

Oval Plate

REF.	L(cm)	€	MOQ
<b>MI11ML25</b>	25	6,97	6
<b>MI11ML30</b>	30	8,77	6
<b>MI11ML34</b>	34	13,74	6



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

Bowl

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>MI36ML18</b>	18	750	6,49	6



**Taza café apilable y plato coupé**

Stackable Coffee Cup & Coupe Saucer  
Tasse à Café Empilable et Soucoupe Coupe  
Tazza Caffè con Piattino Impilabile  
Stapelbare Kaffeetasse & Coupe-Untertasse

REF.	cm	cc	€	MOQ
<b>MI31ML08</b>		85	4,07	6
<b>MI12ML12</b>	12		2,66	24



**Taza té/café apilable y plato coupé**

Stackable Tea/Coffee Cup & Coupe Saucer  
Tasse à Café Empilable et Soucoupe Coupe  
Tazza Caffè con Piattino Impilabile  
Stapelbare Kaffeetasse & Coupe-Untertasse

REF.	cm	cc	€	MOQ
<b>MI32ML21</b>		220	5,28	6
<b>MI13ML16</b>	16		3,73	6



PIOLI



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
MA12394	20	5,12	6
MA12395	24	7,72	6
MA12396	26	10,59	6



**Plato Hondo**  
Deep Plate  
Assiette Creuse  
Piatto Fondo  
Teller Tief

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
MA12398	22	230	7,76	6



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
MA12399	16	285	4,93	24
MA12400		400	6,76	24



**Taza té/café apilable y plato coupé**  
Stackable Tea/Coffee Cup & Coupe Saucer  
Tasse à Café Empilable et Soucoupe Coupe  
Tazza Caffè con Piattino Impilabile  
Stapelbare Kaffeetasse & Coupe-Untertasse

REF.	cm	cc	€	MOQ
MA12401		180	5,08	6
MA12402	16		4,17	36



**Taza café apilable y plato coupé**  
Stackable Coffee Cup & Coupe Saucer  
Tasse à Café Empilable et Soucoupe Coupe  
Tazza Caffè con Piattino Impilabile  
Stapelbare Kaffeetasse & Coupe-Untertasse

REF.	cm	cc	€	MOQ
MA12403		80	3,86	6
MA12404	12		2,68	24



**Plato Llano**  
Flat Plate  
Assiette Plate  
Piatto Piano  
Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
PL18AP16	16	4,00	6
PL18AP21	21	5,45	6
PL18AP24	24	7,77	6
PL18AP27	27	9,80	6



**Plato Hondo Coupé**  
Coupé Deep Plate  
Assiette Creuse Coupé  
Piatto Piano Coupé  
Coupe-Tief Teller

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
PL17AP25	25	1250	13,88	6
PL17AP28	28	1800	19,02	6



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
PL36AP16	16	480	7,32	6



**Plato Ovalado**  
Oval Plate  
Assiette Ovale  
Piatto Ovale  
Ovaler Teller

REF.	cm	€	MOQ
PL11AP21	21	4,52	6
PL11AP30	30	9,18	6
PL11AP34	34	15,46	6



PIOLI



**Plato Hondo**  
Deep Plate  
Assiette Creuse  
Piatto Fondo  
Teller Tief

REF.	cm	cc	€	MOQ
<b>HAN17HA23</b>	22	1000	10,49	6
<b>HAN17HA26</b>	26	1250	15,02	6



**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	cm	cc	€	MOQ
<b>HAN36HA18</b>	17	600	6,85	6



**Plato Llano Coupé**  
Coupe Flat Plate  
Assiette Plate Coupe  
Piatto Piano Coupe  
Coupe-Flacher Teller

REF.	cm	€	MOQ
<b>HAL18TT27</b>	27	9,34	6



**Plato Hondo**  
Deep Plate  
Assiette Creuse  
Piatto Fondo  
Teller Tief

REF.	cm	cc	€	MOQ
<b>HAL17TT20</b>	20	830	7,99	6



**Plato Ovalado**  
Oval Plate  
Assiette Ovale  
Piatto Ovale  
Ovaler Teller

REF.	cm	€	MOQ
<b>HAL11TT36</b>	36	14,27	6



PIOLI



**Plato Pizza**  
Pizza Plate  
Assiette à Pizza  
Piatto Pizza  
PizzaTeller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
<b>AL12406</b>	32	<b>9,98</b>	6



**Plato Llano**  
Flat Plate  
Assiette Creuse  
Piatto Piano  
Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
<b>AL12383</b>	17	<b>2,45</b>	36
<b>AL12384</b>	21	<b>3,66</b>	6
<b>AL12385</b>	25	<b>4,97</b>	6
<b>AL12386</b>	28	<b>6,42</b>	6
<b>AL12387</b>	31	<b>9,15</b>	6



**Plato Hondo**  
Deep Plate  
Assiette Creuse  
Piatto Fondo  
Teller Tief

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>AL12388</b>	25	800	<b>8,42</b>	6
<b>AL12389</b>	31	850	<b>12,94</b>	6



**Bol apilable**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
<b>AL12390</b>	12	350	<b>3,93</b>	6



**Taza y plato**  
Coffee Cup & Coupe Saucer  
Tasse à Café et Soucoupe Coupe  
Tazza Caffè con Piattino  
Kaffeetasse & Coupe-Untertasse

REF.	cc	€	MOQ
<b>AL12393</b>	85	<b>5,35</b>	12
<b>AL12392</b>	155	<b>6,35</b>	6
<b>AL12391</b>	200	<b>7,01</b>	6



**VITRIFICACIÓN Y COCCIÓN**  
VITRIFICATION & FIRING

La vitrificación de la porcelana Pioli garantiza máxima durabilidad y 0 % de absorción, ideal para uso intensivo en hostelería.

*Pioli's vitrified porcelain ensures top durability and 0 % absorption, perfect for intensive hospitality use.*



**INNOVACIÓN EN EL DISEÑO**  
DESIGN INNOVATION

Pioli combina diseño moderno y sofisticación, creando productos elegantes, funcionales e innovadores para el sector hostelero.

*Pioli blends modern design with sophistication, offering elegant, functional, and innovative products tailored to the hospitality industry.*



**APTO PARA LAVAVAJILLAS**  
DISHWASHER SAFE

Los productos Pioli conservan su brillo y calidad tras múltiples lavados gracias a su esmalte y estructura resistente al lavavajillas.

*Pioli products maintain their shine and quality after repeated washes thanks to their dishwasher-resistant glaze and structure.*



**RESISTENCIA AL CHOQUE TÉRMICO**  
THERMAL SHOCK RESISTANCE SAFE

Los productos Pioli resisten cambios térmicos de hasta 180 °C, ideales para uso en frío y calor: congeladores, microondas y hornos.

*Pioli products withstand temperature shifts up to 180 °C, making them safe for freezers, microwaves, and ovens.*



**ESMALTADO GLAZING**

Nuestros esmaltes transparente y mate protegen contra arañazos y desgaste, manteniendo el brillo hasta 4 veces más que los productos estándar.

*Our transparent and matte glazes protect against scratches and wear, preserving shine up to 4 times longer than standard products.*



**DISEÑO APILABLE**  
STACKABLE DESIGN

Los diseños apilables de Pioli optimizan el almacenamiento, ideales para hoteles y restaurantes.

*Pioli's stackable designs maximize storage efficiency, perfect for hotels and restaurants.*



**CALIDAD Y CONFORMIDAD**  
QUALITY & CONFORMANCE

Pioli cumple con los más altos estándares, garantizando productos confiables y de calidad constante.

*Pioli meets the highest standards, ensuring consistently reliable and high-quality products.*



**APTO PARA MICROONDAS**  
MICROWAVE SAFE

Los productos Pioli resisten el uso en microondas hasta 1300 W sin grietas ni roturas.

*Pioli products are microwave-safe up to 1300 W, without cracking or breaking.*



**TRANSLUCIDEZ**  
TRANSLUCENCY

Las porcelanas Pioli, finas y translúcidas, aportan elegancia y sofisticación al transmitir la luz con sutileza.

*Pioli's thin, translucent porcelain adds elegance and sophistication by gracefully transmitting light.*



**VENTAJA DE STOCK**  
READY TO SHIP INVENTORY

Pioli mantiene stock amplio para asegurar entregas rápidas y continuidad operativa en el sector HoReCa.

*Pioli keeps a large inventory to ensure fast delivery and uninterrupted service in the HoReCa sector.*



**GARANTÍA DE DESPORTILLADO DEL BORDE**  
EDGE CHIP GUARANTEE

Los productos de porcelana Pioli ofrecen un rendimiento resistente y robusto gracias a las fases compuestas de composiciones gracias a las fases compuestas de composiciones de materias primas diseñadas.

Las pruebas contra el astillado de bordes de nuestros productos, garantizados con una garantía de 5 años contra el astillado de bordes, se determinan según los estándares nacionales e internacionales en función de sus formas estructurales.

*Pioli porcelain products offer durable and robust performance thanks to the composite phases of their compositions, which are designed using specially selected raw materials.*

*The edge chipping tests on our products, which come with a 5-year guarantee against edge chipping, are determined according to national and international standards based on their structural shapes.*



# TABLE TOP

## PRESENTACIÓN

PRESENTATION

- 280 BAUHAUS
- 282 TABLAS PRESENTACIÓN

## MINIATURAS

MINIATURES

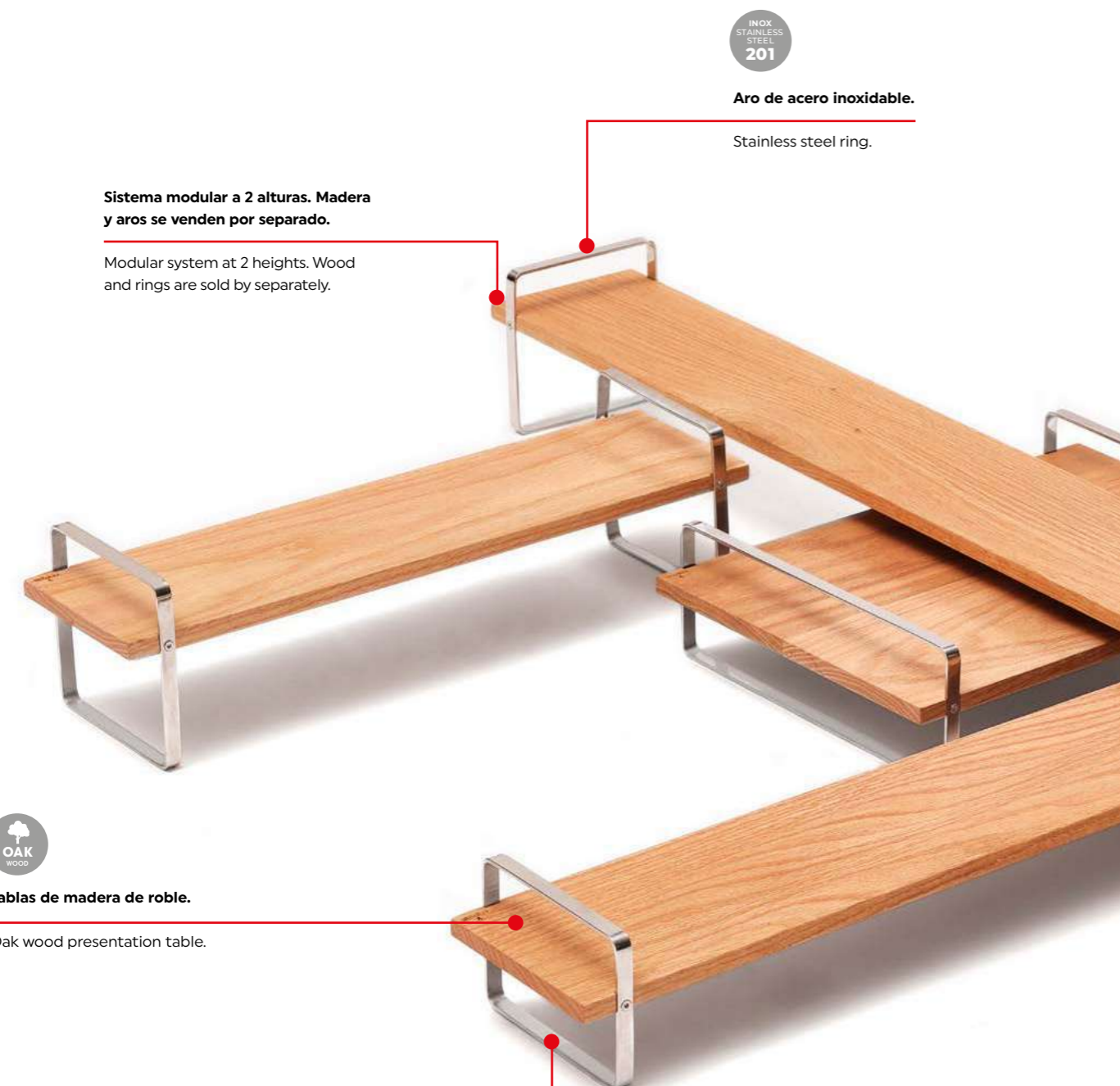
- 284 INOX Y COBRE
- 286 FREIDORAS
- 287 PAPEL ANTIGRASA
- 288 HIERRO FUNDIDO
- 290 HIERRO ESMALTADO
- 292 VAPORERAS
- 293 CAJAS MADERA

## SERVICIO MESA

TABLE TOP

- 294 CHAMPAGNERAS
- 296 PANERAS
- 298 VINAGRERAS
- 300 BANDEJAS
- 302 COCTELERIA Y ACCESORIOS





INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Aro de acero inoxidable.**  
Stainless steel ring.

**Sistema modular a 2 alturas. Madera y aros se venden por separado.**

Modular system at 2 heights. Wood and rings are sold by separately.



**Tablas de madera de roble.**

Oak wood presentation table.

**Escoge la medida de la tabla de madera y la altura de los aros para personalizar tu tabla de presentación.**

Choose the size of the wooden board and the height of the hoops to customize your presentation board.



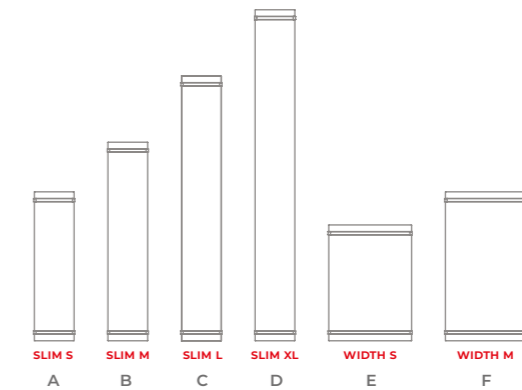
**Las tablas vienen preparadas con una muesca para encajar y atornillar los aros.**

The tables come prepared with a notch to fit and screw the rings.



**Tabla presentación**

Wooden table for table service  
Table en bois pour service de table  
Tavolo in legno per servizio a tavola  
Holztisch für tischservice

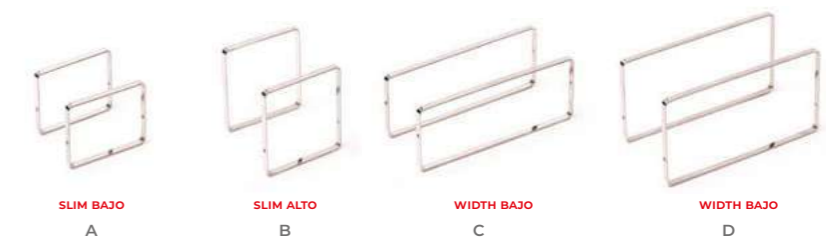


REF.	MODELO	W(mm)	L(mm)	H(mm)	AROS COMPATIBLES CON / COMPATIBLE RINGS	€	UE / MOQ
A <b>9985</b>	SLIM S	120	450	15	10648, 10649	<b>12,32</b>	1-0-24 / 1
B <b>9986</b>	SLIM M	120	600	15	10648, 10649	<b>15,83</b>	1-0-20 / 1
C <b>9987</b>	SLIM L	120	800	15	10648, 10649	<b>20,40</b>	1-0-12 / 1
D <b>9988</b>	SLIM XL	120	1000	15	10648, 10649	<b>25,01</b>	1-0-10 / 1
E <b>9989</b>	WIDTH S	250	350	15	10719, 10720	<b>37,21</b>	1-0-16 / 1
F <b>9990</b>	WIDTH M	250	450	15	10719, 10720	<b>23,58</b>	1-0-12 / 1



**Pack 2 Aros**

Pack 2 st/st ring  
Pack 2 anneau en acier  
Pack 2 anello in acciaio  
Pack 2 stahlring



REF.	L(mm)	H(mm)	COMPATIBLES CON TABLA / COMPATIBLE WITH TABLE	€	UE / MOQ
A <b>10648</b>	120	90	SLIM	<b>8,17</b>	1-15-60 / 1
B <b>10649</b>	120	120	SLIM	<b>8,53</b>	1-15-60 / 1
C <b>10719</b>	250	90	WIDTH	<b>9,86</b>	1-15-60 / 1
D <b>10720</b>	250	120	WIDTH	<b>10,50</b>	1-15-60 / 1

**ESCOGE TU KIT / CHOOSE YOUR KIT**



REF.	REF. TABLA + REF. ARO	DESCRIPCIÓN	€	UE / MOQ
<b>11170</b>	9985 10648	Tabla Slim S + Aro Slim Bajo	<b>20,49</b>	1-0-0 / 1
<b>11171</b>	9985 10649	Tabla Slim S + Aro Slim Alto	<b>20,85</b>	1-0-0 / 1
<b>11172</b>	9986 10648	Tabla Slim M + Aro Slim Bajo	<b>24,00</b>	1-0-0 / 1
<b>11173</b>	9986 10649	Tabla Slim M + Aro Slim Alto	<b>24,36</b>	1-0-0 / 1
<b>11174</b>	9987 10648	Tabla Slim L + Aro Slim Bajo	<b>28,57</b>	1-0-0 / 1
<b>11175</b>	9987 10649	Tabla Slim L + Aro Slim Alto	<b>28,93</b>	1-0-0 / 1
<b>11176</b>	9988 10648	Tabla Slim XI + Aro Slim Bajo	<b>33,18</b>	1-0-0 / 1
<b>11177</b>	9988 10649	Tabla Slim XI + Aro Slim Alto	<b>33,54</b>	1-0-0 / 1
<b>11178</b>	9989 10719	Tabla Width S + Aro Width Bajo	<b>47,07</b>	1-0-0 / 1
<b>11179</b>	9989 10720	Tabla Width S + Aro Width Alto	<b>47,71</b>	1-0-0 / 1
<b>11180</b>	9990 10719	Tabla Width M + Aro Width Bajo	<b>9,86</b>	1-0-0 / 1
<b>11181</b>	9990 10720	Tabla Width M + Aro Width Alto	<b>34,09</b>	1-0-0 / 1



**Tabla madera**  
Wooden table  
Table en bois  
Tavolo in legno  
Eichenholztisch



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11016</b>	230	330	20	<b>14,00</b>	1-0-10 / 1
<b>11017</b>	280	390	20	<b>19,45</b>	1-0-10 / 1



**Bandeja madera bambú**  
Bamboo tray  
Plateau en bambou  
Vassoio in bambù  
Bambus-tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10998</b>	100	200	30	<b>4,75</b>	1-10-40 / 1
<b>10999</b>	200	300	30	<b>8,45</b>	1-10-20 / 1
<b>11000</b>	300	400	30	<b>11,87</b>	1-0-10 / 1
<b>11001</b>	320	530	45	<b>18,38</b>	1-0-10 / 1

\* En caso de poner comida directamente en la bandeja, recomendamos el uso de papel antigrasa.  
If food is placed directly on the tray, we recommend the use of greaseproof paper.



**Pizarra + Base acacia**  
Slate board +Acacia base  
Ardoise + Socle acacia  
Ardesia + Base in acacia  
Schiefer + Basis aus akazie

\* Acabado brillo / Gloss finish

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11574</b>	345	550	20	<b>40,43</b>	1-0-0 / 1
<b>11575</b>	285	340	15	<b>21,06</b>	1-0-0 / 1
<b>11576</b>	195	340	15	<b>16,70</b>	1-0-0 / 1
<b>11577</b>	320	320	15	<b>21,52</b>	1-0-0 / 1



**Pizarra**  
Slate board  
Ardoise  
Ardesia  
Schiefer



REF.	FORMATO	W(mm)	L(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11002</b>	1/1	530	325	5	<b>8,81</b>	1-0-6 / 1
<b>11003</b>	1/2	325	265	5	<b>5,14</b>	1-0-10 / 1
<b>11004</b>	1/3	325	175	5	<b>4,08</b>	1-0-15 / 1
<b>11572</b>		300	300	5	<b>5,46</b>	1-0-10 / 1

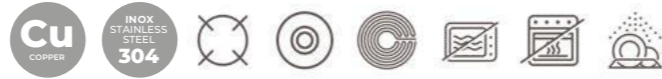
Compatible con /  
COMPATIBLE WITH:  
**11005, 11006, 11007, 11573**

**Base madera para pizarra**  
Base for slate tray  
Socle pour plateau ardoise  
Base per vassoio in ardesia  
Basis für schieferfach



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11005</b>	345	550	20	<b>32,91</b>	1-0-10 / 1
<b>11006</b>	285	345	15	<b>16,57</b>	1-0-20 / 1
<b>11007</b>	195	345	15	<b>13,14</b>	1-0-40 / 1
<b>11573</b>	320	320	15	<b>16,72</b>	1-0-20 / 1

Compatible con /  
COMPATIBLE WITH:  
**11002, 11003, 11004, 11572**



Capa interior acero inoxidable. Total seguridad para el contacto alimentario.

Stainless steel interior.  
Food contact total security.

Asas de bronce.

Brass handles.



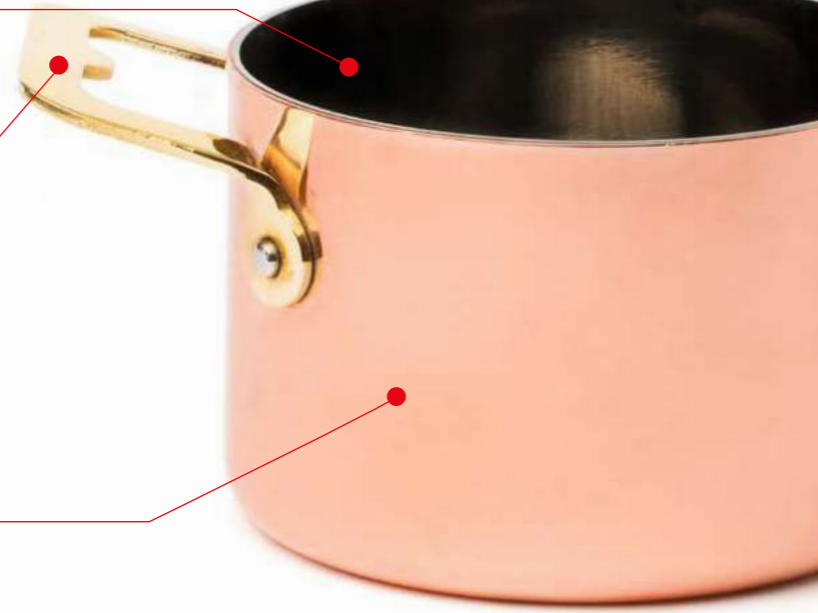
CONDUCTIVIDAD TÉRMICA

Capa exterior cobre.

Facilita la cocción gracias a que este material ayuda a crear una distribución uniforme del calor por toda la superficie.

Copper exterior.

Facilitates the cooking because this material helps to create a uniform distribution of heat on all the surface.



Mini sartén doble pared

Mini fry pan dual body  
Mini poêle double paroi  
Mini padella doppia parete  
Copper mini pfanne dualer körper



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7493	120	35	65,66	1-6-48 / 1

Mini olla doble pared

Mini casserole dual body  
Mini casserole double paroi  
Mini pentola doppia parete  
Mini kasserole dualer körper



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7495	90	60	53,20	1-6-48 / 1

Mini cazo doble pared

Mini saucepan dual body  
Mini casserole double paroi  
Mini casseruola doppia parete  
Mini sauteuse dualer körper



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7491	70	50	32,45	1-6-48 / 1



PACKAGING  
HANG TAG



Mini sartén inox

Mini fry pan inox  
Mini poêle inox  
Mini padella inox  
Mini pfanne edelstah



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7492	100	30	15,12	1-6-48 / 1

Mini cazo inox

Mini saucepan inox  
Mini casserole inox  
Mini casseruola inox  
Mini sauteuse edelstahl



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7490	70	50	11,49	1-6-48 / 1

Cubo snack

Snack bucket  
Bol à aperitif  
Vaschetta snack  
Snack eimer



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7104	125	130	800	6,79	1-6-24 / 1
7103	85	90	320	4,62	1-6-24 / 1
7102	70	75	200	3,91	1-6-24 / 1

Mini cubo inox

Inox mini bin  
Mini seau inox  
Mini bidone inox  
Mini behälter edelstahl



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7500	150	140	1500	18,36	1-6-48 / 1
7499	130	120	850	13,37	1-6-48 / 1
7498	90	90	350	6,91	1-6-48 / 1



**Cesto cuadrado**  
Square basket  
Panier à frites carré  
Cestino quadrato da frittura  
Quadratischer korb



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7482</b>	silver	100	90	70	<b>7,85</b>	1-12-144 / 1
<b>7483</b>	gold	100	90	70	<b>8,69</b>	1-12-144 / 1
<b>7484</b>	black	100	90	70	<b>9,86</b>	1-12-144 / 1

**Cesto cuadrado**  
Square basket  
Panier à frites carré  
Cestino quadrato da frittura  
Quadratischer korb



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7485</b>	130	110	90	<b>9,47</b>	1-12-144 / 1

**Mini freidora cuadrada**  
Mini square fryer  
Mini friteuse  
Mini friggitore  
Quadratischer mini fittierkorb



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7488</b>	110	110	50	<b>8,71</b>	1-12-48 / 1

**Cesto redondo**  
Round basket  
Panier à frites rond  
Cestino rotondo da frittura  
Runder korb



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7480</b>	80	85	<b>6,05</b>	1-12-144 / 1
<b>7481</b>	90	125	<b>7,56</b>	1-12-144 / 1

**Cono chips**  
Cone for chips  
Cornet de frites  
Cono per patatine fritte  
Kegel für pommes



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7487</b>	110	230	<b>6,05</b>	1-12-144 / 1

**Cesto rectangular**  
Rectangular basket  
Panier à frites rectangulaire  
Cestino rettangolare per frittura  
Rechteckiger korb



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7486</b>	210	100	40	<b>10,53</b>	1-6-72 / 1

**Cesto con asas**  
Basket with handles  
Panier à frites avec des poignées  
Cestino da frittura maniglie  
Korb mit griffen



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7489</b>	110	85	55	<b>7,38</b>	1-12-72 / 1



PACKAGING  
HANG TAG



**Envoltorio antigrasas blanco**  
White greaseproof wrapping  
Emballage anti-graisse blanc  
Foglio carta antigrasso bianco  
Pergamentpapier weiss

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7678</b>	200	250	<b>0,07</b>	1K-8K-48K- / 1K
<b>7676</b>	280	340	<b>0,08</b>	1K-4K-24K / 1K
<b>11991</b>	200	120	<b>0,03</b>	1-1k-8k / 1k
<b>11992</b>	300	210	<b>0,06</b>	1-1k-4k / 1k

**Envoltorio antigrasas natural**  
Natural greaseproof wrapping  
Emballage anti-graisse naturel  
Foglio carta antigrasso naturale  
Pergamentpapier natur



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7677</b>	280	340	<b>0,09</b>	1K-4K-24K / 1K

**Envoltorio antigrasas times natural**  
Times natural greaseproof wrapping  
Emballage anti-graisse times naturel  
Foglio carta antigrasso times naturale  
Pergamentpapier weiss times naturel



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8809</b>	280	340	<b>0,08</b>	1K-4K-24K / 1K

**Envoltorio antigrasas negro**  
Black greaseproof wrapping  
Emballage anti-graisse noir  
Foglio carta antigrasso nero  
Pergamentpapier schwarz



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7674</b>	280	340	<b>0,08</b>	1K-4K-24K / 1K

**Envoltorio antigrasas rojo**  
Red greaseproof wrapping  
Emballage anti-graisse rouge  
Foglio carta antigrasso rosso  
Pergamentpapier rot



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7675</b>	280	340	<b>0,08</b>	1K-4K-24K / 1K



**Mini caldero 3 patas**

Mini cooking pot 3 feet  
Mini cocotte en fonte 3 pieds  
Mini casseruola di ghisa 3 piedi  
Gusseisen mini kasserole m. 3 füßen

Compatible con:  
**7789**



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7510</b>	110	95	35	<b>26,48</b>	1-6-12 / 6



**Mini sartén cuadrada**

Mini square pan  
Mini poêle carrée en fonte  
Mini padella quadrata di ghisa  
Gusseisen quadratische mini pfanne

Compatible con:  
**7791**



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7503</b>	140	140	30	<b>11,44</b>	1-6-12 / 1



**Mini olla oval**

Mini oval casserole  
Mini cocotte ovale en fonte  
Mini casseruola ovale di ghisa  
Gusseisen ovale mini kasserole

Compatible con:  
**7790**



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7506</b>	95	125	55	270	<b>16,29</b>	1-6-12 / 6



**Mini sartén redonda 2 asas**

Mini round pan 2 handles  
Mini poêle ronde en fonte 2 poignets  
Mini padella rotonda di ghisa 2 manici  
Gusseisen runde mini pfanne m. 2 griffen

Compatible con:  
**7789**



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7508</b>	122	30	<b>8,81</b>	1-6-24 / 1



**Mini sartén**

Mini pan  
Mini poêle en fonte  
Mini padella di ghisa  
Gusseisen mini pfanne

Compatible con:  
**7789**



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7502</b>	90	25	<b>6,05</b>	1-6-24 / 1



**Mini sartén**

Mini pan  
Mini poêle en fonte  
Mini padella di ghisa  
Gusseisen mini pfanne

Compatible con:  
**7789**



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7501</b>	130	15	<b>8,55</b>	1-6-24 / 1



**Mini sartén oval 2 asas**

Mini oval pan 2 handles  
Mini poêle ovale en fonte 2 poignets  
Mini padella ovale di ghisa 2 manici  
Gusseisen ovale mini pfanne m. 2 griffen

Compatible con:  
**7790**



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7507</b>	180	126	35	<b>11,83</b>	1-6-24 / 6



**Mini sartén redonda 2 asas**

Mini round pan 2 handle  
Mini poêle ronde en fonte 2 poignets  
Mini padella rotonda di ghisa 2 manici  
Gusseisen runde mini pfanne m. 2 griffen

Compatible con:  
**7789**



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7509</b>	145	30	<b>10,13</b>	1-6-24 / 1



**1** **Lavar antes del primer uso.**  
Wash before first use.

**2**

**Después de cada uso, dejar enfriar y lavar a mano.**  
After each use, leave to cool and wash by hand.



**3**

**Untar con aceite para una mejor conservación.**  
Spread with oil for better preservation.

**\* Nuestras piezas de hierro fundido no son antideslizantes.**  
Our cast iron griddles are not non-stick items.



**Mini olla**

Mini casserole  
Mini cocotte en fonte  
Mini casseruola di ghisa  
Gusseisen mini kasserole

Compatible con:  
**7789**



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7504</b>	140	110	60	<b>24,20</b>	1-6-12 / 1



**Mini olla**

Mini casserole  
Mini cocotte en fonte  
Mini casseruola di ghisa  
Gusseisen mini kasserole

Compatible con:  
**7789**



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7505</b>	110	60	35	<b>16,29</b>	1-6-24 / 6



**Soporte madera**  
Wooden board  
Support en bois  
Table di legno  
Holzplatte



ROUND



OVAL



SQUARE

REF.	ESPOSOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7789</b>	ROUND	150	150	<b>7,88</b>	1-6-12 / 1
<b>7790</b>	OVAL	200	140	<b>8,69</b>	1-6-12 / 1
<b>7791</b>	SQUARE	160	160	<b>8,02</b>	1-6-12 / 1



PACKAGING  
BELT



**Cuenco rectangular**  
Rectangular pie dish  
Bol rectangulaire  
Ciotola rettangolare  
Eisenschälchen rechteckig

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7517</b>	145	200	40	<b>7,48</b>	1-12-48 / 1
<b>7516</b>	130	180	35	<b>6,26</b>	1-12-96 / 1
<b>7515</b>	120	160	30	<b>5,78</b>	1-12-96 / 1



**Cuenco rectangular**  
Rectangular pie dish  
Bol rectangulaire  
Ciotola rettangolare  
Eisenschälchen rechteckig

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7520</b>	145	200	40	<b>7,48</b>	1-12-48 / 1
<b>7519</b>	130	180	35	<b>6,26</b>	1-12-96 / 1
<b>7518</b>	120	160	30	<b>5,78</b>	1-12-96 / 1



**Plato llano**  
Flat plate  
Assiette plate  
Piatto piano  
Flacher teller

REF.	SIZE	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10909</b>	PLATO LLANO	260	20	<b>10,21</b>	0-12-48 / 1
<b>10910</b>	PLATO HONDO	220	35	<b>8,61</b>	0-12-48 / 1
<b>10908</b>	PLATO POSTRE	200	15	<b>8,03</b>	0-12-96 / 1



**Plato hondo**  
Deep plate  
Assiette creux  
Piatto fondo  
Tiefer teller



**Plato postre**  
Dessert plate  
Assiette dessert  
Piatto dessert  
Dessertteller

REF.	SIZE	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10909</b>	PLATO LLANO	260	20	<b>10,21</b>	0-12-48 / 1
<b>10910</b>	PLATO HONDO	220	35	<b>8,61</b>	0-12-48 / 1
<b>10908</b>	PLATO POSTRE	200	15	<b>8,03</b>	0-12-96 / 1

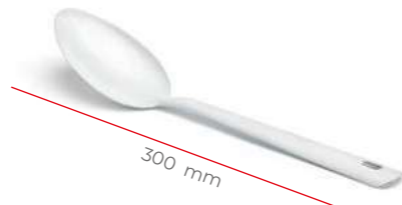


**Cuchara de té**  
Tea spoon  
Cuillère à thé  
Cucchiaio da tè  
Teelöffel

REF.	SIZE	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7511</b>	CUCHARA DE TÉ	150	<b>1,80</b>	1-12-120 / 1
<b>7512</b>	CUCHARA DE MESA	200	<b>1,93</b>	1-12-120 / 1
<b>7513</b>	CUCHARA DE SERVIR	300	<b>3,73</b>	1-10-50 / 1



**Cuchara de mesa**  
Table spoon  
Cuillère de table  
Cucchiaio da tavola  
Tafelöffel



**Cuchara de servir**  
Server spoon  
Cuillère servir  
Cucchiaio da portata  
Servierlöffel

REF.	SIZE	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7511</b>	CUCHARA DE TÉ	150	<b>1,80</b>	1-12-120 / 1
<b>7512</b>	CUCHARA DE MESA	200	<b>1,93</b>	1-12-120 / 1
<b>7513</b>	CUCHARA DE SERVIR	300	<b>3,73</b>	1-10-50 / 1

**Vaso para dipear**  
Dip cup  
Mini coupe pour tremper  
Bicchiere per sugo  
Eisen dipschale



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7530</b>	70	30	100	<b>4,46</b>	1-12-96 / 1
<b>7529</b>	60	40	90	<b>4,24</b>	1-12-96 / 1

**Vaso alto**  
Taller tumbler  
Coupe hauteur  
Bicchiere  
Emailliert



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7528</b>	80	120	400	<b>9,02</b>	1-12-48 / 1
<b>7527</b>	80	90	290	<b>6,42</b>	1-12-96 / 1

**Cazuela 2 asas**  
Casserole 2 handle  
Casserole 2 poignées  
Casseruola 2 manici  
Kasserole mit griff



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7525</b>	100	50	310	<b>7,56</b>	1-12-96 / 1

**Cazuela 2 asas marrón**  
Brown casserole 2 handle  
Casserole émaillé 2 poignées brown  
Casseruola ferro smaltato 2 manici brown  
Emaillierte kasserole mit griff brown



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7524</b>	100	50	310	<b>8,53</b>	1-12-96 / 1

**Lechera**  
Creamer  
Laitière  
Bidone del latte  
Eisenkännchen



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7514</b>	70	65	190	<b>8,31</b>	1-12-96 / 1

**Taza**  
Mug  
Tasse  
Tazza  
Eisenbecher



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7522</b>	70	70	250	<b>6,37</b>	1-12-96 / 1
<b>7521</b>	60	45	100	<b>4,56</b>	1-12-96 / 1

**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Eisenschale



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7526</b>	140	60	510	<b>6,95</b>	1-12-48 / 1

**Mini cazuela 2 asas marrón**  
Brown mini casserole 2 handle  
Mini casserole émaillé 2 poignées brown  
Mini casseruola ferro smaltato 2 manici brown  
Emaillierte mini kasserole mit griff brown



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7523</b>	100	30	125	<b>7,00</b>	1-12-48 / 1



**DIM-SUM**

**Vaporera bambú**  
Bamboo Steamer  
Vapociseur Bambou  
Vaporiera Bamboo  
Bambusdämpfer



REF.	Ø(mm)	H(mm)	PISOS	RACIONES	€	UE / MOQ
<b>7830</b>	100	70	1	TAPA	<b>8,64</b>	1-4-72 / 4
<b>7831</b>	130	85	1	RACIÓN	<b>9,83</b>	1-4-36 / 4
<b>7832</b>	150	85	1	INDIVIDUAL	<b>11,13</b>	1-4-36 / 4
<b>11966</b>	200	135	2	2 RACIONES	<b>21,02</b>	1-0-8 / 8
<b>11967</b>	250	160	2	3-4 RACIONES	<b>25,79</b>	1-0-6 / 6
<b>11968</b>	300	165	2	5-6 RACIONES	<b>29,61</b>	1-0-3 / 3

**Papel Perforado Vaporera Bamboo**

Perforated Bamboo Steamer Paper  
Papier Perforé Vapociseur Bambou  
Foglio Di Carta In Bambu' Perforato Per Vaporiera Perforiertes Papier Für Bambusdämpfer

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>11969</b>	130	<b>0,04</b>	1-250-2000/ 250
<b>11970</b>	170	<b>0,06</b>	1-250-2000/ 250
<b>11971</b>	280	<b>0,12</b>	1-250-2000/ 250

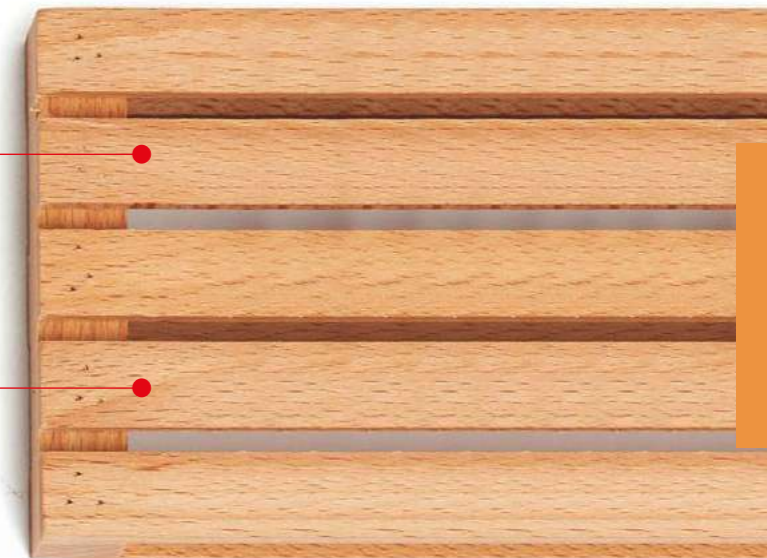


**Madera de haya de alta calidad.**

High quality beech wood.

**Acabados con aceites naturales que protegen y alargan la durabilidad de las piezas.**

Finishes with natural oils that protect and prolong the pieces durability.



**Mini palé**

Mini pallet  
Mini palette  
Mini bancale  
Mini palette



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7548</b>	120	200	35	<b>6,35</b>	1-3-36 / 1
<b>11965</b>	300	180	35	<b>12,90</b>	1-0-20 / 20



**Mini caja rectangular**

Mini rectangular wooden box  
Mini cagette rectangulaire  
Mini cassetta legno rettangolare  
Rechteckige mini holzbox

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7542</b>	150	100	58	<b>7,51</b>	1-0-32 / 1
<b>7543</b>	230	130	70	<b>9,67</b>	1-0-12 / 1
<b>7546</b>	240	160	70	<b>12,09</b>	1-0-12 / 1



**Mini caja cuadrada**

Mini square box  
Mini cagette carrée en bois  
Mini cassetta legno quadrata  
Quadratische mini holzbox

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7544</b>	170	170	80	<b>9,07</b>	1-0-12 / 1
<b>7545</b>	210	210	70	<b>11,49</b>	1-0-12 / 1



**Mini caja**

Mini wooden box  
Mini cagette en bois  
Mini cassetta legno  
Mini holzbox

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7539</b>	125	80	90	<b>11,19</b>	1-0-24 / 1
<b>7540</b>	130	170	90	<b>13,61</b>	1-0-12 / 1

ZINC

**Cubo galvanizado**

Zinc ice bucket  
Seau en acier galvanisé  
Cubetto galvanizzato  
Zinn-eiskühler



Fondo sellado con silicona que permite contener líquido con total seguridad.

Silicone sealed bottom allows contain liquids safely.

REF.	SIZE	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7533</b>	XL	350	510	230	24000	<b>24,19</b>	1-0-6 / 1
<b>7534</b>	M	300	390	187	14000	<b>15,12</b>	1-0-8 / 1

**Cubitera tipo ensaladera**

Ice cube bowl  
Vasque  
Coppa con base  
Champagner kühler becken



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>2727</b>	345	230	10.000	<b>28,41</b>	1-0-4 / 1

**Cubo champagne 2 bot.**

2 bottles champagne bucket  
Seau champagne 2 bouteilles  
Rinfrescatore champagne 2b  
Champagner kühler



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>5513</b>	240	220	6.500	<b>59,00</b>	1-0-4 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

COTTON

**Enfriador de botella inox**

Bottle cooler inox  
Glacette inox  
Refrigeratore inox  
Edelstahlkühle



REF.	COLOR	Ø(mm)	L(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>2765</b>	inox	120	180	1.250	<b>19,38</b>	1-0-6 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

**Soporte cubo mesa**

Wine bucket stand support  
Support de table pour seau  
Supporto secchio tavola  
Halter für tischeimer



Compatible con:  
**4967** (p.413)

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7112</b>	200	<b>17,68</b>	1-0-5 / 5

**Cubo hielo Lux**

Bucket lux  
Seau à glace lux  
Secchiello ghiaccio lux  
Eiseimer lux



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>3096</b>	120	135	1.000	<b>9,21</b>	1-0-20 / 1

**Cubo champagne**

Champagne bucket  
Seau champagne  
Rinfrescatore champagne  
Champagner kühler



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>4967</b>	200	210	3.500	<b>17,19</b>	1-0-6 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

**Pie cubo champagnera 2 botellas**

Champagne bucket stand 2 bottles  
Pied porte-seau champagne 2 bouteilles  
Colona portasecchiolo 2b  
Ständer f. 2 champagnerkühler



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>5653</b>	220	630	<b>87,15</b>	1-0-4 / 1

Compatible con: **4967 - 5513 - 3095**

INOX STAINLESS STEEL 201

**Pie cubo champagnera 1 botella**

Champagne bucket stand 1 bottle  
Pied porte-seau champagne 1 b.  
Colona portasecchiolo 1b.  
Ständer f. 1 champagnerkühler



REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>2786</b>	720	<b>23,14</b>	1-0-0 / 1

Compatible con: **4967 - 3095**

**Cubo hielo inox**

Stainless steel ice bucket  
Seau à glace inox  
Secchiello ghiaccio  
Edelstahl eiseimer



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>3093</b>	110	130	800	<b>12,94</b>	1-0-20 / 1

**Champagnera inox**

Stainless steel champagne bucket  
Seau à champagne  
Secchiello champagne  
Champagne eimer



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>3095</b>	175	195	3.500	<b>25,10</b>	1-0-6 / 1

**Cubo hielo isotérmico**

Double wall plain  
Seau à glace isotherme  
Secchiello ghiaccio isolato  
Isoliert eiseimer



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>3097</b>	120	135	1.000	<b>21,65</b>	1-0-20 / 1

**Cubo hielo**

Ice bucket  
Seau à glaçons  
Secchiello ghiaccio  
Eisbehälter



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>4968</b>	140	130	1.000	<b>5,86</b>	1-0-20 / 1



**Panera redonda kraft lavable 17**  
Washable round kraft breadbasket 17  
Corbeille à pain ronde kraft lavable 17  
Portopane rotondo kraft lavabile 17  
Baschbarkraft, runder brotkorb 17



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7455</b>	170	120	<b>8,88</b>	1-5-50 / 5

**Panera oval kraft lavable**  
Washable oval kraft breadbasket  
Corbeille à pain ovale kraft lavable  
Portopane ovale kraft lavabile  
Baschbarkraft, ovaler brotkorb



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7457</b>	250	180	130	<b>13,19</b>	1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: **7459**

**3**  
CAPAS  
LAYERS + RIGIDEZ  
RIGIDITY

COTTON

**Panera grissini**  
Breadsticks holder  
Corbeille à grissini  
Cestino porta grissini  
Brotkorb für grisini

REF.	COLOR	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7779</b>	GRIS	100	220	<b>11,76</b>	1-5-50 / 5
<b>7778</b>	BEIGE	100	220	<b>10,88</b>	1-5-50 / 5

**Panera redonda kraft lavable 20**  
Washable round kraft breadbasket 20  
Corbeille à pain ronde kraft lavable 20  
Portopane rotondo kraft lavabile 20  
Baschbarkraft, runder brotkorb 20



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7456</b>	200	120	<b>10,76</b>	1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: **7459**

Material kraft.

Kraft Material



**Panera cuadrada 100% algodón**  
Square breadbasket 100% cotton  
Corbeille à pain carrée  
Portopane quadrato  
Quadratischer brotkorb

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7598</b>	BEIGE	120	120	140	<b>8,62</b>	1-5-50 / 5
<b>7599</b>	GRIS	120	120	140	<b>8,92</b>	1-5-50 / 5

COTTON



**Panera redonda gris 17**  
Round grey Breadbasket 17  
Corbeille à pain ronde grise 17  
Portopane rotondo grigio 17  
Grauer, runder brotkorb 17



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7451</b>	170	100	<b>9,88</b>	1-5-50 / 5

**Panera redonda gris 20**  
Round grey Breadbasket 20  
Corbeille à pain ronde grise 20  
Portopane rotondo grigio 20  
Grauer, runder brotkorb 20



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7452</b>	200	120	<b>12,05</b>	1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: **7459** (p.399)



**Calentador con cerámica térmica**  
Warmer with ceramic beans  
Corbeille à pain thermique  
Portopane termico  
Thermo-brotkorb

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7458</b>	200	130	<b>15,16</b>	1-5-50 / 5

COTTON



MANTIENE  
EL CALOR  
KEEPS WARM

Piezas de cerámica sin esmalte que mantienen el calor durante 45 minutos con sólo 30 segundos de microondas.

Glaze-free ceramic beans keep warm for 45 minutes with only 30 seconds of microwave.



**Accesorio cerámica térmica**  
Ceramic beans warmer bag  
Base thermique  
Base termica  
Thermo-basis

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>7459</b>	190	<b>10,57</b>	1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH: (p.397)



**Panera oval gris**  
Oval grey breadbasket  
Corbeille à pain ovale grise  
Portopane ovale grigio  
Grauer, ovaler brotkorb



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7453</b>	200	150	100	<b>11,46</b>	1-5-50 / 5
<b>7454</b>	250	180	120	<b>12,35</b>	1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: **7459** (p.399)

Capas exteriores:  
100% algodón  
Capa interior:  
35% algodón  
65% poliéster

Outer layers:  
100% cotton  
Inner layer:  
35% cotton  
65% polyester

+RIGIDEZ /RIGIDITY



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Panera inox**  
Bread basket  
Corbeille à pain  
Porta pane  
Brotkorb

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>4952</b>	200	95	<b>6,14</b>	1-4-48 / 1

GLASS



**Caja salsa**  
Table caddies  
Cagette sauces  
Cassetta per salse  
Tisch organizer



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7840</b>	200	150	180	<b>26,64</b>	1-0-12 / 1

GLASS

**PARIS**

**Vinagrera PARIS 2 piezas**  
2 pieces cruet set PARIS  
Ménagère 2 pièces PARIS  
Oliera 2pc. mod. PARIS  
2-Teilige menage PARIS



REF.	ml	€	UE / MOQ
<b>3698</b>	150	<b>8,12</b>	1-0-24 / 1

**PARIS**

**Juego sal pimienta y mostaza**  
Salt, pepper and mustard set  
Ménagère sel, poivre et moutarde  
Sale pepe e senape mod.  
Salz/pfeffer/senf-set



REF.	ml	€	UE / MOQ
<b>3165</b>	150	<b>7,37</b>	1-0-24 / 1

**PARIS**

**Bandeja 12 rec. vinagrera PARIS**  
Pack 12 oil/vinegar bottle PARIS  
Pack 12 bouteilles recharge PARIS  
Pack 12 rec. oliera PARIS  
12 teilige PARIS



REF.	ml	€	UE / MOQ
<b>3783</b>	150	<b>26,70 / pack 12</b>	1-0-8 / 1

**CUADRADA**

**Set 4 pzas. vinagrera cuadrada**  
4 pieces square cruet set  
Ménagère, 4 pièces  
Servizio oliera, 4 pezzi  
Menage, 4-teilig



REF.	ml	€	UE / MOQ
<b>8392</b>	250	<b>9,52</b>	1-0-12 / 1

**PARIS**

**Vinagrera PARIS 4 piezas**  
4 pieces cruet set PARIS  
Ménagère 4 pièces PARIS  
Oliera 4pc. mod. PARIS  
4-Teilige menage PARIS



REF.	ml	€	UE / MOQ
<b>3697</b>	150	<b>9,96</b>	1-0-24 / 1

**PARIS**

**Juego sal y pimienta PARIS**  
Salt & pepper set PARIS  
Ménagère sel et poivre PARIS  
Sale e pepe mod. PARIS  
Salz/pfeffer-set PARIS



REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>3699</b>	220	<b>4,84</b>	1-12-72 / 1

**PARIS**

**Bandeja 12 saleros Paris**  
Salt/pepper shakers PARIS  
Salières PARIS  
Sale PARIS  
Ersalzflaschen PARIS



REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>3905</b>	90	<b>14,71 / pack 12</b>	1-12-300 / 1

**CUADRADA**

**Set 2 pzas. vinagrera cuadrada**  
2 pieces square cruet set  
Ménagère, 2 pièces  
Servizio oliera, 2 pezzi  
Menage, 2-teilig



REF.	ml	€	UE / MOQ
<b>8393</b>	250	<b>7,37</b>	1-0-24 / 1

BOROSILICATE

+ RESISTENCIA  
RESISTANCE

**ANTIGOTEO**

**Set 2 pzas. vinagrera antigoteo**  
Non drip 2 pieces cruet set  
Ménagère, 2 pièces  
Servizio oliera, 2 pezzi  
Menage, 2-teilig

REF.	ml	€	UE / MOQ
<b>8387</b>	260	<b>22,63</b>	1-0-12 / 11



BOROSILICATE

+ RESISTENCIA  
RESISTANCE

**ANTIGOTEO**

**Botella antigoteo**  
Non drip bottle  
Bouteille anti-goutte  
Bottiglia antigoccia  
Anti-tropf-flasche

REF.	ml	€	UE / MOQ
<b>8388</b>	500	<b>12,15</b>	1-0-24 / 1
<b>8389</b>	250	<b>10,00</b>	1-0-36 / 1



Boquilla fina para verter el líquido con precisión.

Fine spout for precision pouring.

Fácil de rellenar gracias a su boquilla extraíble.

Removable spout makes for easy refilling.

Collar que recoge las gotas que puedan quedar en la boquilla y evita ensuciar la mesa.

Collar that collects any liquid left in the spout and keeps the table clean..

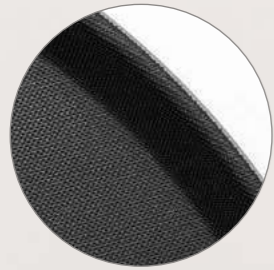
Cuello de vidrio glaseado que fija la boquilla.

Frosted glass collar that keeps the spout in place.

BOROSILICATE



PACKAGING BOX



**Tratamiento antideslizante:**  
Textura engomada que evita que los objetos se deslicen por la superficie con el movimiento.

Anti-slip:  
Rubbery surface texture that keeps pieces in place while you carry them.



PP  
POLYPROPYLENE



**Bandeja antideslizante**  
Non slip serving tray  
Plateau de service antidérapant  
Vassoio antiscivolo  
Rutschfestes serviertablett

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>8413</b>	360	6,46	1-0-12 / 1
<b>8414</b>	400	8,60	1-0-12 / 1

FIBER-GLASS



**Bandeja FIBERGLASS antideslizante**  
FB round non slip serving tray  
Plateau de service rond antidérapant FB  
Piatto da portata rotondo antiscivolo FB  
Rutschfreies rundes FB serviertablett

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>8420</b>	360	10,96	1-0-12 / 1
<b>8421</b>	400	14,16	1-0-12 / 1

FIBER-GLASS



**Bandeja FIBERGLASS antideslizante rectangular**  
FB rectangle non slip serving tray  
Plateau de service rectangle antidérapant FB  
Piatto da portata rettangolare antiscivolo FB  
Rutschfreies rechteck FB serviertablett

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8415</b>	360	460	11,60	1-0-12 / 1
<b>8416</b>	380	510	16,24	1-0-12 / 1
<b>8417</b>	400	560	23,20	1-0-12 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201



**Bandeja camarero**  
Serving tray  
Plateau barman  
Vassoio bar  
Serviertablett

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>4950</b>	400	15,79	1-0-12 / 1

FIBER-GLASS



**Bandeja FIBERGLASS antideslizante oval**  
FB oval non slip serving tray  
Plateau de service ovale antidérapant FB  
Piatto da portata ovale antiscivolo FB  
Rutschfreies oval FB serviertablett

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8418</b>	560	680	35,43	1-0-6 / 6

BEECH  
WOOD



**Soporte bandeja**  
Tray support  
Support de plateau  
Supporto vassoio  
Unterstützung serviertablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8419</b>	440	433	835	103,18	1-0-1 / 1



**Bandeja ovalada**  
Oval heavy try  
Plateau ovale  
Vassoio ovale  
Tablett oval

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7093</b>	170	250	4,95	1-0-24 / 1
<b>7094</b>	210	300	6,42	1-0-24 / 1
<b>7095</b>	235	350	7,63	1-0-24 / 1
<b>7096</b>	270	400	10,00	1-0-24 / 1
<b>7097</b>	295	450	14,39	1-0-24 / 1
<b>7098</b>	340	500	16,12	1-0-24 / 1
<b>7099</b>	415	600	23,57	1-0-20 / 1



**Bandeja pescado**  
Fish tray  
Plateau poisson  
Piatto pesce  
Fischtablett

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7100</b>	250	600	14,85	1-0-20 / 1
<b>7101</b>	258	700	29,64	1-0-20 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201



**Coctelera delux**  
Cocktail shaker delux  
Shaker delux  
Shaker per cocktail delux  
Cocktailshaker delux

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>3024</b>	190	750	<b>7,38</b>	1-0-24 / 1
<b>3023</b>	165	500	<b>5,55</b>	1-0-24 / 1



**Cuchara coctel**  
Cocktail spoon  
Cuillère cocktail  
Cucchiaio cocktail  
Cocktailöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>3151</b>	290	<b>7,39</b>	1-12-120 / 1

NEW

**Sacacorchos**  
Waiter's corkscrew  
Tire-bouchon de serveur  
Cavatappi cameriere  
Kellnermesser



REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>12174</b>	122	20	13	<b>2,69</b>	1-20-240 / 1

**Cenicero agua**  
Water ashtray  
Cendrier eau  
Portacenera  
Wasser-aschenbecher



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>4951</b>	95	38	<b>4,93</b>	1-0-96 / 1

**Vaso medidor**  
Measuring cup  
Verre mesureur  
Misurino cocktail  
Messglas



REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>3021</b>	100	30 / 60	<b>1,84</b>	1-24-96 / 1



**Cuchara sangría**  
Sangria spoon  
Cuillère sangria  
Cucchiaio sangria  
Sangriöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>2728</b>	265	<b>1,46</b>	1-12-120 / 1

**Jarra agua**  
Water jug  
Carafe d'eau  
Caraffa d'acqua  
Wasserkaraffe



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>3030</b>	100	145	1.250	<b>19,10</b>	1-0-6 / 1

**Servilletero**  
Napkin dispenser  
Distributeur serviettes  
Portasalvietta  
Serviettenhalter



REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>5039</b>	130	100	<b>7,10</b>	1-0-24 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

THERMO  
PLASTIC  
RUBBER



**Alfombra para barra estrecha**  
Bar mats  
Dessus-de-table pour comptoir de bar  
Tappetino bar  
Gläserabstellmatte

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8427</b>	85	600	<b>14,29</b>	1-0-16 / 1

ABS  
PLASTIC

FOOD  
CONTACT



**Recipientes coctelería**  
Containers for cocktail shaker  
Récipients pour cocktails  
Portacondimenti  
Bar-beilagenbehälte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8433</b>	156	492	90	<b>38,64</b>	1-0-12 / 1

PP  
POLYPROPYLENE



**Cesta cubiertos gris**  
Cutlery dispenser  
Récipient à couverts  
Portaposate  
Besteckbehälter

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8429</b>	290	525	98	<b>12,08</b>	1-0-12 / 1

THERMO  
PLASTIC  
RUBBER



**Alfombra para barra ancha**  
Bar mats  
Dessus-de-table pour comptoir de bar  
Tappetino bar  
Gläserabstellmatte

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8428</b>	300	450	<b>25,72</b>	1-0-15 / 1



**Tapón dosificador**  
Flow pourers  
Bec verseur  
Tappo versatore dosatore  
Dosierausgiesser

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8426</b>	40	110	<b>18,34 / pack 6</b>	1-10-100 / 6



**Tabla Corte Negra**  
Black Cutting Board  
Planche à découper Noir  
Tagliere Nero  
Schwarz Schneidebrett

REF.	WxL(mm)	ESPOSOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>11760</b>	30x20	2	4	<b>14,00</b>	1-0-8 / 1
<b>11759</b>	40x30	2	4	<b>26,10</b>	1-0-6 / 1

# OLLAS Y SARTENES

## COCCIÓN

### COOKING

- 308 BATERÍAS
- 316 SARTENES
- 320 RISOLÍ
- 322 PAELLERAS

## CORTE

### CUTTING

- 330 130 COLLETION
- 332 MESTRE MAURICI
- 336 ZEN
- 340 MARBLE
- 344 IBÉRICA - GRAFIT
- 348 PUNTILLAS
- 350 TABLAS DE CORTE
- 354 ACCESORIOS CORTE
- 358 MANTENIMIENTO Y CUIDADO
- 360 RALLADORES Y ACCESORIOS





## Baterías profesionales

Cubriendo las diversas necesidades de la cocina profesional y dando respuesta a las mayores exigencias de cada uso. En Comas, nuestras ollas y sartenes han sido diseñadas para resistir los servicios más exigentes. Cada una de nuestras ollas y sartenes cumple con los criterios de los expertos que trabajan con su pasión y compromiso en los fogones, para lograr resultados extraordinarios en sus platos.

## Professional cookware

It covers the diverse needs of the professional kitchen, responding to the greatest demands with each use. At Comas, our pots and pans have been designed to withstand the most demanding service. Each of our pots and pans are designed to meet the criteria of the expert chefs who are passionate about achieving extraordinary results in their dishes.



7 diámetros disponibles en ollas:  
de 20 hasta 45 cm.

7 diameters available for pots: from  
20 to 45 cm.

Asas de acero inoxidable unidas por múltiples puntos de soldadura estratégicamente distribuidos. Garantiza una sujeción robusta y duradera.

Stainless steel handles joined by multiple strategically distributed weld points. Guarantees a robust and durable hold.

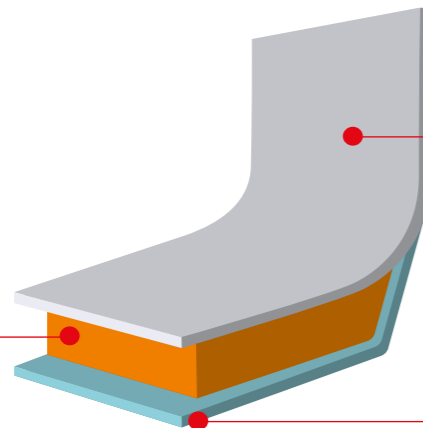


DIFUSOR  
SISTEMA SANDWICH  
ENCAPSULADO

Capa intermedia  
**ALUMINIO.**

Excelente conductividad térmica  
y distribución uniforme del calor.

Core Aluminum layer.  
Delivers excellent thermal  
conductivity and even heat  
distribution.



Interior  
**INOX 18/10 (AISI 304)**

Máxima seguridad alimentaria, fácil limpieza e  
higiene garantizada.

Interior S.S. 18/10 (AISI 304)  
Ensures food safety, easy cleaning, and maxi-  
mum hygiene.

Exterior  
**INOX 18/0 (AISI 430)**

Alta durabilidad y compatibilidad con cocinas  
de inducción.

Exterior S.S. (AISI 430)  
Exceptional durability and induction compati-  
bility.



Interior liso libre de remaches que pue-  
dan acumular residuos o dificultar la  
higiene.

Smooth interior free of rivets that could  
accumulate debris or hinder hygiene.

Diámetro y material grabado en la ple-  
tina de la asa en cada pieza.

Diameter and material engraved on the  
handle plate of each piece.



Base grabada con información  
técnica de material y tipo de fuen-  
te de calor compatible.

Bottom engraved with technical  
information on material and com-  
patible heat source type.

Tapas adaptables a toda la gama:  
de 20 a 45 cm de diámetro.

Lids adaptable to the entire range:  
from 20 to 45 cm in diameter.

Mango fabricado en acero  
inoxidable de forma tubular  
para facilitar la sujeción de la  
sartén.

Tubular stainless steel handle  
for easy handling.



Olla  
Pot  
Marmite  
Pentola  
Topf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
<b>12129</b>	200	200	6,3	<b>47,71</b>	1-0-4 / 1
<b>12130</b>	240	240	10,9	<b>60,88</b>	1-0-4 / 1
<b>12131</b>	280	280	17,2	<b>88,63</b>	1-0-2 / 1
<b>12132</b>	320	320	25,7	<b>124,00</b>	1-0-2 / 1
<b>12133</b>	360	360	36,6	<b>150,00</b>	1-0-1 / 1
<b>12134</b>	400	400	50,3	<b>180,00</b>	1-0-1 / 1
<b>12135</b>	450	450	71,6	<b>230,00</b>	1-0-1 / 1



Cacerola baja  
Low casserole  
Faitout  
Casseruola bassa  
Niedriger kochtopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
<b>12136</b>	200	80	2,6	<b>39,00</b>	1-0-8 / 1
<b>12137</b>	240	110	5	<b>43,13</b>	1-0-6 / 1
<b>12138</b>	280	130	8	<b>60,00</b>	1-0-6 / 1
<b>12139</b>	320	125	10,6	<b>81,63</b>	1-0-4 / 1
<b>12140</b>	360	140	14,3	<b>97,63</b>	1-0-2 / 1
<b>12141</b>	400	150	18,8	<b>116,55</b>	1-0-2 / 1
<b>12142</b>	450	150	23,9	<b>138,50</b>	1-0-2 / 1



Cacerola alta  
Deep casserole  
Braising  
Casseruola alta  
Hoher kochtopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
<b>12143</b>	200	140	4,4	<b>40,99</b>	1-0-6 / 1
<b>12144</b>	240	160	7,2	<b>48,75</b>	1-0-4 / 1
<b>12145</b>	280	180	11,1	<b>65,00</b>	1-0-4 / 1
<b>12146</b>	320	200	16,1	<b>83,00</b>	1-0-2 / 1
<b>12147</b>	360	220	22,4	<b>114,50</b>	1-0-2 / 1
<b>12148</b>	400	250	31,4	<b>145,65</b>	1-0-2 / 1
<b>12149</b>	450	280	44,5	<b>164,38</b>	1-0-1 / 1



Cazo alto  
High saucepan  
Casserole haute  
Pentola alta  
Hoher Stieltopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
<b>12161</b>	160	120	2,5	<b>31,25</b>	1-0-12 / 1
<b>12162</b>	180	105	2,7	<b>33,50</b>	1-0-12 / 1
<b>12163</b>	200	140	4,4	<b>37,50</b>	1-0-6 / 1
<b>12164</b>	240	110	5	<b>45,00</b>	1-0-4 / 1



Cazo bajo  
Low saucepan  
Casserole basse  
Pentola bassa  
Niedriger Stieltopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
<b>12157</b>	160	95	2	<b>28,75</b>	1-0-12 / 1
<b>12158</b>	180	80	2	<b>30,50</b>	1-0-12 / 1
<b>12159</b>	200	105	3,3	<b>32,00</b>	1-0-6 / 1
<b>12160</b>	240	75	3,3	<b>37,25</b>	1-0-6 / 1

Tapa acero inoxidable  
Stainless steel lid  
Couvercle en acier inoxydable  
Coperchio in acciaio inox  
Deckel aus edelstahl



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>12150</b>	200	<b>9,13</b>	1-6-12 / 1
<b>12151</b>	240	<b>12,00</b>	1-6-12 / 1
<b>12152</b>	280	<b>14,62</b>	1-6-12 / 1
<b>12153</b>	320	<b>18,13</b>	1-6-12 / 1
<b>12154</b>	360	<b>21,25</b>	1-0-6 / 1
<b>12155</b>	400	<b>25,25</b>	1-0-6 / 1
<b>12156</b>	450	<b>31,00</b>	1-0-6 / 1

Colador pasta acero inoxidable  
Stainless Steel pasta colander  
Cuit-pâtes en acier inoxydable  
Colino per pasta in acciaio inox  
Nudelsieb aus Edelstahl



REF.	H(mm)	W(mm)	COMPATIBLE Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>12365</b>	360	230	360	<b>43,70</b>	1-0-2 / 1
<b>12366</b>	400	260	400	<b>53,13</b>	1-0-2 / 1



**Cazo Recto**  
Straight Ladle  
Casserole Droite  
Mestolo Dritto  
Stieltopf

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
<b>11789</b>	140	3	68	0,95	<b>16,97</b>	1-0-6 / 6
<b>11790</b>	160	3	76	1,4	<b>19,26</b>	1-0-6 / 6
<b>11791</b>	180	3	85	2	<b>21,65</b>	1-0-6 / 6
<b>11792</b>	200	3	98	2,88	<b>24,68</b>	1-0-6 / 6



**Olla**  
Saucepan  
Casserole  
Pentola  
Topf

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
<b>11780</b>	200	3	140	4,18	<b>28,17</b>	1-0-4 / 4
<b>11781</b>	240	3	150	6,46	<b>35,63</b>	1-0-4 / 1
<b>11782</b>	280	3	170	9,98	<b>43,69</b>	1-0-4 / 1
<b>11951</b>	300	3	180	12,22	<b>50,91</b>	1-0-4 / 1
<b>11952</b>	320	3	185	14,32	<b>55,14</b>	1-0-4 / 1



**Cacerola**  
Casserole  
Fait-Tout  
Casseruola  
Stielkasserolle

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
<b>11787</b>	240	3	100	4,25	<b>29,91</b>	1-0-4 / 4
<b>11788</b>	280	3	110	6,27	<b>36,03</b>	1-0-4 / 4
<b>11953</b>	300	3	120	8	<b>42,70</b>	1-0-4 / 1



**Tapa Borosilicato**  
Borosilicate Lid  
Couvercle Borosilicate  
Coperchio In Vetro Borosilicato  
Deckel Borosilikat Glasdeckel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>11794</b>	200	<b>7,19</b>	1-0-12 / 1
<b>11795</b>	240	<b>7,76</b>	1-0-12 / 1
<b>11796</b>	280	<b>8,59</b>	1-0-12 / 1
<b>11954</b>	300	<b>9,15</b>	1-0-12 / 1
<b>11955</b>	320	<b>9,52</b>	1-0-12 / 1



**Sartén aluminio antiadherente alta mango inox**  
Deep frypan, non stick coating  
Poêle avec revêtement anti-adhésif  
Padella inox antiaderente  
Bratpfanne mit antihafthbes

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10897</b>	240	3	70	<b>24,13</b>	1-0-6 / 1
<b>10898</b>	280	3	70	<b>29,11</b>	1-0-6 / 1
<b>10899</b>	320	3	80	<b>34,88</b>	1-0-6 / 1
<b>11599</b>	360	3	80	<b>46,43</b>	1-0-4 / 1 *
<b>11601</b>	400	3	90	<b>53,67</b>	1-0-4 / 1 *



**Asa adicional en diámetros grandes.**  
Additional handle on large diameters.

**Cazuela aluminio**  
Aluminium casserole  
Casserole aluminium  
Casseruola in alluminio  
Aluminiumkasserolle

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11611</b>	280	3	70	<b>27,82</b>	1-0-6 / 1
<b>11612</b>	320	3	80	<b>33,39</b>	1-0-6 / 1
<b>11613</b>	360	3	80	<b>38,17</b>	1-0-4 / 1
<b>11615</b>	400	3	90	<b>45,63</b>	1-0-4 / 1



**MAGNA EXPERT COLLECTION**

BATERIA PROFESIONAL ACERO INOXIDABLE.  
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FRY PANS AND COOKWARE



**CROSCAT COLLECTION**

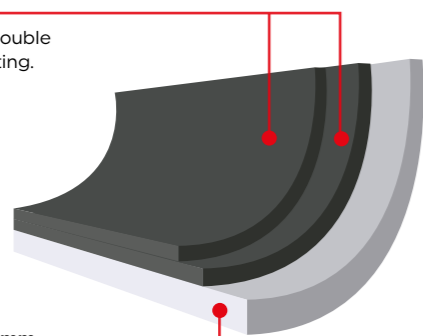
BATERIA PROFESIONAL ALUMINIO CON ANTIADHERENTE.  
ALLUMINIUM PROFESSIONAL FRY PANS AND COOKWARE WITH NON-STICK COATING



**ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING**

Doble capa antiadherente de alta calidad.

High quality double non-stick coating.



Aluminio de 3mm de espesor

3mm thick aluminium

El revestimiento antiadherente de fluororesina universal de PFLUON, con sistema de dos capas, es denso, fácil de limpiar y altamente eficaz. PFLUON colabora con SGS para certificar que sus productos, como el antiadherente COOKMARK, cumplen normas nacionales e internacionales.

PFLUON's universal-grade fluororesin nonstick coating features a dense, two-layer system that is easy to clean and highly effective. In partnership with globally recognized certification body SGS, PFLUON ensures that products like COOKMARK meet both international and local standards.



**GAMA SARTENES PROFESIONALES**

	CUERPO BODY	MANGO HANDLE	ANTIADHERENTE NON STICK COATING	COMPATIBILIDAD SUITABILITY
 <b>ETNA</b>	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 <b>TEIDE</b>	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	    
 <b>VULCANO</b>	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 <b>STROMBOLI</b>	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX		   
 <b>CROSCAT</b>	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	    
 <b>AUVERNIA</b>	ALUMINIO ALUMINIUM	HIERRO IRON	 	   
 <b>USSON</b>	ALUMINIO ALUMINIUM	HIERRO IRON	 	    
 <b>FUJI</b>	ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL	INOX		    
 <b>VESUVIO</b>	ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL	INOX	 	    
 <b>ARENAL</b>	TRIMETAL INOX + ALUMINIUM + INOX TRIMETAL INOX + ALUMINIUM + INOX	INOX		    



Mango fabricado en acero inoxidable de forma tubular para facilitar la sujeción de la sartén.

Tubular stainless steel handle for easy handling.



**ETNA**

**Sartén aluminio mango inox**  
Aluminium fry pan with inox handle  
Poêle aluminium manche en inox  
Padella in alluminio manico en inox  
Bratpfanne aluminium mit inoxgriff

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8342	180	2,5	15,09	1-0-6 / 1
8343	200	3,5	17,49	1-0-6 / 1
8344	220	3,5	20,93	1-0-6 / 1
8345	240	3,5	23,42	1-0-6 / 1
8346	260	4	26,82	1-0-6 / 1
8347	280	4	29,21	1-0-6 / 1
8348	320	4	36,27	1-0-6 / 1
8349	360	4	43,24	1-0-6 / 1
8350	400	4	52,20	1-0-6 / 1

Recubrimiento totalmente libre de PFOA.

Coating totally PFOA-free.



Remachado al cuerpo de la sartén para proporcionar una sujeción superior y una máxima seguridad en el momento de su uso.

Riveted to the pan for strength and safety in use.



**TEIDE**

**Sartén aluminio mango inox / Inducción**  
Aluminium induction fry pan with inox handle  
Poêle induction aluminium manche en inox  
Padella induzione in alluminio manico en inox  
Bratpfanne aluminium mit inoxgriff induktion

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8954	200	3	17,06	1-0-6 / 1
8955	240	3	21,53	1-0-6 / 1
8956	280	3	26,51	1-0-6 / 1
8957	320	3	31,75	1-0-6 / 1
11778	360	3	40,56	1-0-6 / 1
11996	400	4	54,74	1-0-6 / 1

El cuerpo de aluminio de alta calidad capta y distribuye de la mejor manera el calor por toda la superficie.

The high-quality aluminium body captures and conducts heat across the whole surface.



**VULCANO**

**Sartén aluminio antiadherente alta mango inox**  
Deep frypan, non stick coating  
Poêle avec revêtement anti-adhésif  
Padella inox antiaderente  
Bratpfanne Aluminium mit inoxgriff

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9971	200	3	55	17,32	1-0-6 / 1
9972	240	3	60	21,98	1-0-6 / 1
9973	280	3	65	28,64	1-0-6 / 1
9974	300	3	75	33,89	1-0-6 / 1
9975	360	3	80	43,81	1-0-6 / 1
9976	400	3	85	51,13	1-0-6 / 1



NEW



**STROMBOLI**

**Sartén aluminio alta mango inox**  
Aluminium deep fry pan with inox handle  
Poêle profond aluminium manche en inox  
Padella alta in alluminio manico en inox  
Aluminium-bratpfanne tief griff inox

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9977	200	3	55	13,88	1-0-6 / 1
9978	240	3	60	18,75	1-0-6 / 1
9979	280	3	65	23,57	1-0-6 / 1
9980	320	3	75	26,25	1-0-6 / 1
9981	360	3	80	36,55	1-0-6 / 1
9982	400	3	85	42,47	1-0-6 / 1



4mm de grosor en tamaños grandes.  
4mm thickness in large sizes.



**AUVERNIA**

**Sartén aluminio mango hierro**  
Aluminium fry pan with iron handle  
Poêle aluminium manche en fer  
Padella in alluminio manico en ferro  
Aluminium-Bratpfanne mit Eisengriff

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8351	180	2,5	12,99	1-0-6 / 1
8352	200	3,5	16,52	1-0-6 / 1
8353	220	3,5	19,01	1-0-6 / 1
8354	240	3,5	22,14	1-0-6 / 1
8355	260	4	26,77	1-0-6 / 1
8356	280	4	29,06	1-0-6 / 1
8357	320	4	35,93	1-0-6 / 1
8358	360	4	42,30	1-0-6 / 1
8359	400	4	51,21	1-0-6 / 1



**USSON**

**Sartén aluminio mango hierro / Inducción**  
Aluminium induction fry pan with inox handle  
Poêle induction aluminium manche en inox  
Padella induzione in alluminio manico en inox  
Induktion aluminium-Bratpfanne mit inoxgriff induktion

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8958	200	3	19,08	1-0-6 / 1
8959	240	3	24,11	1-0-6 / 1
8960	280	3	28,28	1-0-6 / 1
8961	320	3	33,88	1-0-6 / 1

**CAPA INTERIOR  
ALUMINIO**  
**INTERIOR LAYER  
ALUMINIUM**



**CAPAS EXTERIORES  
ACERO INOXIDABLE  
SUPERIOR**  
Mezcla cromo, titanio y cobre.  
**EXTERIOR LAYERS  
SUPERIOR STAINLESS  
STEEL**  
Mixing chrome, titanium and copper.



- **Alta resistencia a la corrosión y los ácidos alimentarios.**  
*Highly resistant to rust and food acids.*
- **Óptima difusión del calor por toda la superficie.**  
*Optimum heat distribution across the whole base.*
- **Muy resistente a las altas temperaturas y al desgaste.**  
*Hard-wearing and tolerant of high temperatures.*



**Base sistema SANDWICH**  
SANDWICH system base



**FUJI**

**Sartén inox mango inox**  
Frypan inox  
Poêle à frir inox  
Padella inox  
Inox-Bratpfanne

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
<b>8515</b>	200	0,7	<b>21,37</b>	1-0-6 / 1
<b>8516</b>	240	0,7	<b>26,24</b>	1-0-6 / 1
<b>8517</b>	280	0,7	<b>34,43</b>	1-0-6 / 1
* <b>8518</b>	320	1	<b>50,42</b>	1-0-4 / 1
* <b>8519</b>	360	1	<b>60,48</b>	1-0-4 / 1
* <b>8520</b>	400	1	<b>72,22</b>	1-0-4 / 1



**Asa adicional en diámetros grandes.**  
Additional handle on large diameters.



**VESUVIO**

**Sartén inox antiadherente mango inox**  
Frypan, non stick coating  
Poêle avec revêtement anti-adhésif  
Padella inox antiaderente  
Bratpfanne mit Antihftbeschichtung

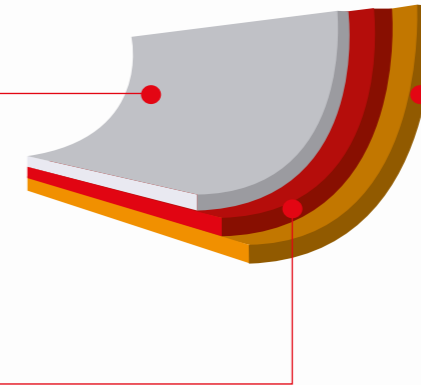
REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
<b>8509</b>	200	0,7	<b>26,56</b>	1-0-6 / 1
<b>8510</b>	240	0,7	<b>33,65</b>	1-0-6 / 1
<b>8511</b>	280	0,7	<b>43,68</b>	1-0-6 / 1
* <b>8512</b>	320	1	<b>62,28</b>	1-0-4 / 1
* <b>8513</b>	360	1	<b>75,77</b>	1-0-4 / 1
* <b>8514</b>	400	1	<b>89,97</b>	1-0-4 / 1

**NEW**

**Sartén Trimetal Profesional**  
Professional Trimetal Frying pan

**Interior INOX 18/10 (AISI 304)**  
Máxima seguridad alimentaria, fácil limpieza e higiene garantizada.

*Interior S.S. 318/10 (AISI 304)*  
Ensures food safety, easy cleaning, and maximum hygiene.

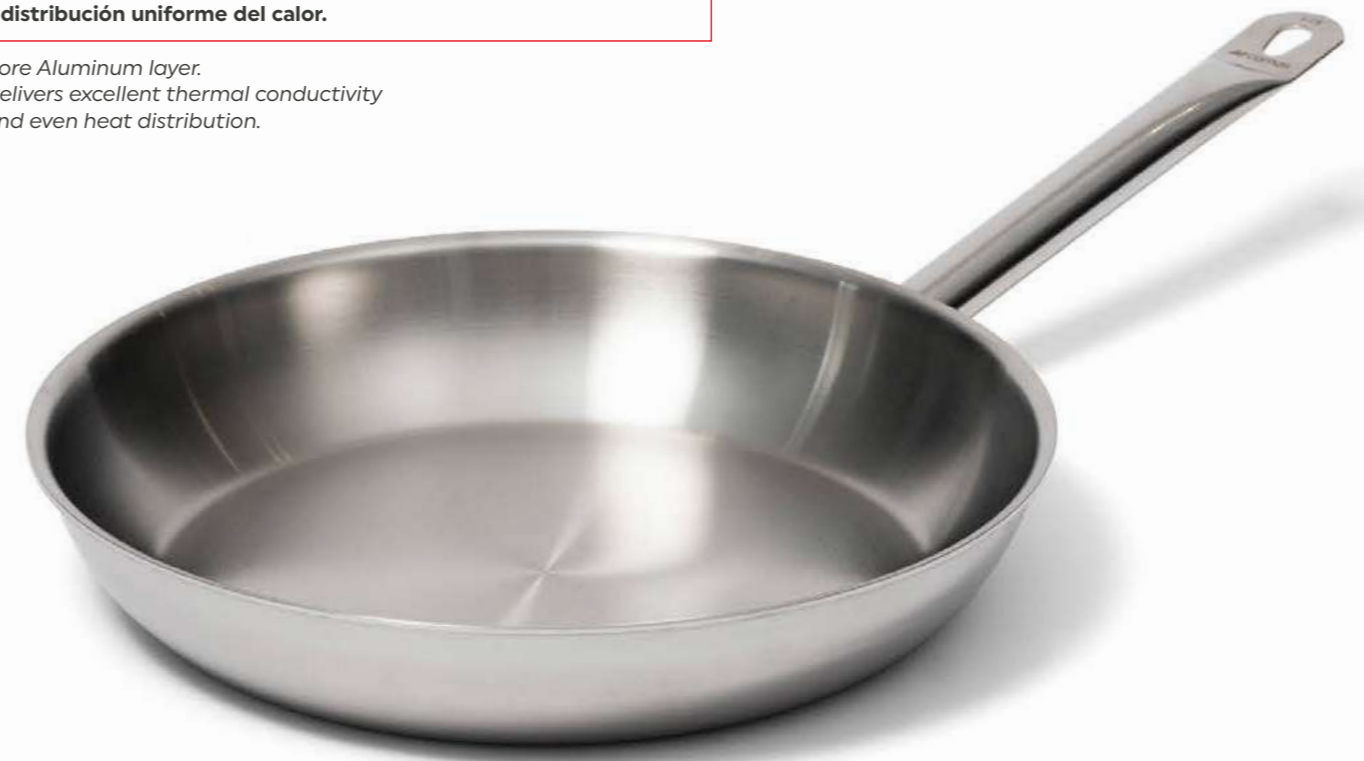


**Exterior INOX 18/0 (AISI 430)**  
Alta durabilidad y compatibilidad con cocinas de inducción.

*Exterior S.S. (AISI 430)*  
Exceptional durability and induction compatibility.

**Capa intermedia de aluminio.**  
Excelente conductividad térmica y distribución uniforme del calor.

*Core Aluminum layer.*  
Delivers excellent thermal conductivity and even heat distribution.



- **Reparto homogéneo del calor: Fabricación en una sola pieza que permite una cocción uniforme en fondo y paredes.**

*Uniform heat distribution: One-piece design allows for consistent heating across the base and sides.*

- **Calentamiento rápido y eficaz: Ahorra tiempo y energía en cada preparación.**

*Fast and efficient heating: Saves energy and reduces cooking time.*

- **Apta para uso profesional: Rendimiento fiable en cocinas de alto rendimiento y uso cotidiano.**

*Suitable for professional use: Reliable performance for demanding kitchens and everyday cooking.*



**ARENAL**

**Sartén inox TRIMETAL**  
3-ply multi-layer frying pan  
Poêle multicouche 3 plis  
Padella multistrato a 3 strati  
Mehrschichtige 3-lagige bratpfanne

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
<b>12183</b>	200	2,5	<b>26,61</b>	1-0-6 / 1
<b>12184</b>	240	2,5	<b>32,18</b>	1-0-6 / 1
<b>12185</b>	280	2,5	<b>39,62</b>	1-0-6 / 1
<b>12186</b>	320	2,5	<b>52,83</b>	1-0-4 / 1
<b>12187</b>	360	2,5	<b>69,30</b>	1-0-4 / 1



**Grill asa BK**  
Grill BK handle  
Gril asa BK  
Griglia manico BK  
Grillgriff BK



REF.	WxL(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
<b>10044</b>	260x260	0,7	<b>87,83</b>	1-0-8 / 1

MANGO  
BAQUELITA  
BAKELITE  
HANDLE  
200°C

Disponibile en 3 colores  
Available in 3 colours

**Whitford**

**Grill mango silicona abatible**  
Grill "xl" silicone handle  
gril manche rabattable  
griglia maniglie estraibile  
gril ausziehbar griff



REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10811</b>	260x330	0,7	50	<b>69,70</b>	1-0-6 / 1



**Grill ovalado para pescado**  
Oval fish grill  
Grill à poisson ovale  
Pesciera ovale  
Ovale Fischpfanne



REF.	WxL(mm)	€	UE / MOQ
<b>10039</b>	460x265	<b>74,98</b>	1-0-6 / 1

ALUMINIO  
FUNDIDO  
CAST  
ALUMINIUM

**Whitford**

**Huevo & dulce**  
Egg & sweet  
Oeuf & sucré  
Uovo e dolce  
Ei & süß



REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10022</b>	140/5,5"	0,5	30	<b>30,03</b>	1-0-0 / 1

PORCIÓN  
INDIVIDUAL  
INDIVIDUAL  
PORTION



Compatible con (p.327)  
**10066 - 10067 - 10068 - 10069**  
**Cacerola grand gourmet**  
Grand gourmet saucepan  
Casserole grand gourmet  
Casseruola grand gourmet  
Kasserolle grand gourmet

REF.	Ø(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10027</b>	240/9,4"	200	0,6	70	<b>61,27</b>	1-0-6 / 1
<b>10028</b>	280/11"	300	0,6	75	<b>75,47</b>	1-0-6 / 1
<b>10029</b>	320/12,5"	450	0,6	85	<b>87,90</b>	1-0-4 / 1
<b>10030</b>	360/14,1"	550	0,6	85	<b>117,65</b>	1-0-5 / 1

**RISOLI**

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



**Plancha grill GN**  
GN grill  
Plaque de cuisson GN  
Piastra Griglia GN  
Grill Platte GN



SIZE  
**1/1**  
GN

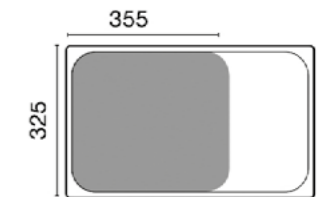
REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10045</b>	530x325	0,7	20	<b>276,89</b>	1-0-10 / 1

**ANTIADERENTE  
HARD-STONE**  
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA



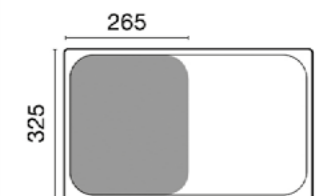
REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10046</b>	530x320	1,5	20	<b>64,10</b>	1-0-10 / 1
<b>10047</b>	530x320	1,5	40	<b>71,56</b>	1-0-10 / 1
<b>10048</b>	530x320	1,5	65	<b>84,87</b>	1-0-10 / 1

**ANTIADERENTE  
HARD-STONE**  
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA

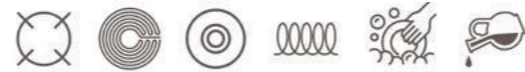


REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10051</b>	355x325	1,5	65	<b>62,30</b>	1-0-10 / 1

**ANTIADERENTE  
HARD-STONE**  
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA



REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10053</b>	265x325	1,5	20	<b>43,69</b>	1-0-10 / 1
<b>10963</b>	265x325		40	<b>52,90</b>	



**EL SALER**

**Paellera acero pulido**  
Polished steel spanish paella pan  
Plat à paella tole acier  
Padella valenciana lucida  
Paellapfanne aus poliertem Stahl

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8964	300	4	9,46	1-0-6 / 1
8965	340	6	11,47	1-0-6 / 1
8966	380	8	14,17	1-0-6 / 1
8967	42	10	17,57	1-0-6 / 1
8968	460	12	20,67	1-0-4 / 1
8969	500	13	23,65	1-0-4 / 1
8970	600	20	44,99	1-0-4 / 1
10937	650	25	61,10	1-0-0 / 1
10938	700	30	80,36	1-0-0 / 1
10939	800	40	110,15	1-0-0 / 1
10940	900	50	152,49	1-0-0 / 1



**Paellera grande acero pulido**  
Polished steel spanish paella pan  
Plat à paella tole acier  
Padella valenciana lucida  
Paellapfanne aus poliertem Stahl

BAJO PEDIDO  
ON DEMAND

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
10941	1000	85	287,38	1-0-0 / 1
10942	1150	120	357,87	1-0-0 / 1
10943	1300	200	717,09	1-0-0 / 1



**Paellera ración**  
Paella pan  
Poêle à paella  
Padella  
Paella-pfannen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7792	100	20	4,76	1-10-100 / 1
7793	120	22	5,21	1-10-100 / 1
7794	150	24	6,26	1-10-80 / 1
7795	200	26	8,06	1-6-36 / 1



**Sartén honda ración**  
Deep frying pan  
Poêle profonde  
Padella  
Mini-pfannen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7826	140	38	5,81	1-10-60 / 1
7827	160	43	6,34	1-10-50 / 1
7828	180	48	7,16	1-6-36 / 1
7829	200	53	7,69	1-6-42 / 1

**Quemador de cocción para uso doméstico y/o profesional. Fabricado en acero y recubierto de una capa de esmalte. Diseñado para ser utilizado en el exterior.**

Burner for domestic or professional use. Made of enameled steel. Designed for outdoor use.



**Fuente acero esmaltada con asas**  
Deep enamelled fry pan with handles  
Poele haute avec anses  
Padella smaltata con manici  
Emaillierte platte mit griffen

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10934	120	5,25	1-6-48 / 1
10935	160	6,41	1-6-48 / 1
10936	200	7,46	1-6-48 / 1



**Quemador paellero a gas**  
Enamelled gas burner  
Brulleur émaillé  
Bruciatore smaltato padella  
Emaillierter Gasbrenner



REF.	Ø(mm)	COMPATIBLE CON	€	UE / MOQ
8985	30	36 - 42cm	38,30	1-0-1 / 1
8986	40	26 - 60CM	67,52	1-0-1 / 1
8987	50	36 - 70CM	79,52	1-0-1 / 1



ENAMELLED  
IRON



**RIBA ROJA**

**Paellera acero esmaltado**  
Enamelled steel paella pan  
Plat à paella acier émaillé  
Padella valenciana smaltata  
Paellapfanne aus emailliertem Stahl

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8971	300	4	13,67	1-0-6 / 1
8972	340	6	16,43	1-0-6 / 1
8973	380	8	20,27	1-0-6 / 1
8974	420	10	26,90	1-0-6 / 1
8975	460	12	31,44	1-0-4 / 1
8976	500	13	36,68	1-0-4 / 1
8977	600	20	59,74	1-0-4 / 1



**ALBUFERA**

**Sartén honda acero esmaltado**  
Deep enamelled fry pan with handles.  
Poele haute avec anses.  
Padella smaltata con manici.  
Tiefe Paellapfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen.

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8978	280		13,60	1-0-6 / 1
8979	320		16,39	1-0-6 / 1
8980	360		20,03	1-0-4 / 1
8981	400		24,90	1-0-4 / 1
8982	450		34,51	1-0-3 / 1
8983	500		45,65	1-0-3 / 1



\* Tripede no incluido.  
Tripod not included.

**Tripede regulable para quemador**  
Base for burner  
Pied pour bruleur  
Treppiede padella  
Dreifusstander für Gasbrenner

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8984	300	300	44,01	1-0-1 / 1

**Paravientos 3 piezas**  
Windshield  
Pare-bris 3 pieces  
Paravento 3 pezzi  
Windschutzblech

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8505	670	160	42,54	1-0-1 / 1



\* Tripede incluido.  
Funciona con 2 botellas de butano o propano.  
Tripod included.  
Works with 2 butane or propane bottles.

**Quemador paellero a gas grande**  
Enamelled gas burner  
Brulleur émaillé  
Bruciatore smaltato padella  
Emaillierter Gasbrenner

REF.	Ø(mm)	COMPATIBLE CON	€	UE / MOQ
10944	90		883,05	1-0-1 / 1

BAJO PEDIDO  
ON DEMAND

Este producto está certificado según la normativa de gas vigente. Conexión roscada especial para Gas Natural.

También disponible bajo demanda para otras conexiones europeas.

This product has been certified under the law relating to gas appliances. Threaded Natural Gas connector.

Available on request to fit other European connectors.



# CORTE, UTENSILIOS, GN Y BRASA

## CORTE CUTTING

- 330 130 COLLETION
- 332 MESTRE MAURICI
- 336 ZEN
- 340 MARBLE
- 344 IBÉRICA - GRAFIT
- 348 PUNTILLAS
- 350 TABLAS DE CORTE
- 354 ACCESORIOS CORTE
- 358 MANTENIMIENTO Y CUIDADO
- 360 RALLADORES Y ACCESORIOS

## ACCESORIOS ACCESSORIES

- 366 ESPATULAS
- 368 EMPLATADO
- 370 UTENSILIOS

## GASTRONORM

- 380 CUBETAS GN 18/10
- 384 CUBETAS GN 18/0
- 389 CARROS

## BRASA GRILL

- 392 BBQ
- 394 ACCESORIOS
- 395 ROBATA YAKI
- 397 KITS
- 398 LLAUNES
- 398 CARACOLERAS
- 398 IGNIS
- 400 PLATO HIERRO FUNDIDO
- 401 PLATO PIEDRA BASALTO
- 402 ACCESORIOS
- 404 CARBÓN



## Soluciones profesionales de corte

En las cocinas, junto a los profesionales más exigentes, dando respuestas a las precisas y variadas necesidades de corte. Desde Comas ofrecemos un conjunto amplio de soluciones de corte creadas para ofrecer a cocineros, jefes de cocina y sus equipos, opciones de calidad, durabilidad, versatilidad y adecuación a cada preparación, a cada creación.

Nuestra extensa gama de cuchillos en sus diversos acabados y materiales, junto a las tablas de corte, afiladores, tijeras y ralladores, es una muestra más de nuestra vocación de ofrecer herramientas para el profesional experto.

## Soluciones profesionales de corte

En las cocinas, junto a los profesionales más exigentes, dando respuestas a las precisas y variadas necesidades de corte. Desde Comas ofrecemos un conjunto amplio de soluciones de corte creadas para ofrecer a cocineros, jefes de cocina y sus equipos, opciones de calidad, durabilidad, versatilidad y adecuación a cada preparación, a cada creación.

Nuestra extensa gama de cuchillos en sus diversos acabados y materiales, junto a las tablas de corte, afiladores, tijeras y ralladores, es una muestra más de nuestra vocación de ofrecer herramientas para el profesional experto.



**PUNTILLA / MONDADOR / UTILITY**

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



**PELADOR / VERDURAS / PEELING**

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



**DESHUESADOR / WRECKER**

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



**JAMONERO / SLICER**

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



**SALMÓN / SALMON KNIFE**

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



**PANERO / BREAD KNIFE**

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



**HACHA / CLEAVER**

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



**FILETADOR / SLICER**

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



**SANTOKU / SANTOKU**

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



**CHEF / CHEF**

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

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

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



COLECCIÓN  
COLLECTION

GRANITE	IBERICA	MARBLE	ZEN	130	MAURICI
---------	---------	--------	-----	-----	---------



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

**ACERO:**  
SANMAI AUS10

**DUREZA:**  
HARDNESS 60 ± 1 HRC



NEW

**Cuchillo fileteador**  
Carving knife  
Couteau à filet  
Coltello sfilettatore  
Filetirmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11605</b>	235	385	<b>141,40</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Fileteador**  
Carving Knife  
Couteau À Filet  
Coltello Sfilettatore  
Filetirmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11023</b>	180	320	<b>138,20</b>	1-0-0 / 1

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



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11024</b>	100	213	<b>88,21</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo chef**  
Chef's knife  
Couteau chef  
Coltello chef  
Küchenmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11022</b>	210	365	<b>151,59</b>	1-0-0 / 1

NEW

**Cuchillo Kiritsuke**  
Kiritsuke Knife  
Couteau Kiritsuke  
Coltello Kiritsuke  
Kiritsuke-Messer



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11606</b>	170	313	<b>151,59</b>	1-0-0 / 1

**Exterior:**  
Acero inoxidable AISI 430

Outer layers:  
AISI 430 stainless steel.

**Núcleo:**  
Acero de aleación (AUS10)

Core: Alloy steel (AUS10)



**PIN**  
Mosaico de la familia UTSET con sus cuatro puntos generacionales.

Mosaic of the UTSET family with its four generational points.



**HOJA / BLADE**

Acero japonés  
SANMAI AUS10  
Dureza 60 1 HRC

Japanese steel  
SANMAI AUS10  
Hardness 60 1 HRC

**VIROL / FERRULE**

Diseñada para distintos agarres.  
Anillo de raíz estabilizada.

Designed for different grips.stabilised root ring.

**MANGO / HANDLE**

Cuerpo de madera de ébano.

Ebony wood body.

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

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

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

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

NEW

**Cuchillo Panero**  
Bread knife  
Couteau à pain  
Coltello da pane  
Brotmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12020</b>	210	360	<b>113,35</b>	1-0-0 / 1

NEW

INOX STAINLESS STEEL 430

**Tenedor Trinchador**  
Carving fork  
Fourchette à découper  
Forchetta da intaglio  
Tranchiergabel



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12021</b>	160	306	<b>47,83</b>	1-0-0 / 1

### ACERO DE CARBONO

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

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

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

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

### CARBON STEEL

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

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

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

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



PACKAGING BOX

### RAÍZ DE ABEDUL ESTABILIZADA

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

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

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

### STABILISED BIRCH ROOT

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

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

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

### HASAKI

Parte afilada que se convierte en el filo del cuchillo.

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

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

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

### HAMOTO

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

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

### KIREHA

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

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

### PASADOR PIN MOSAICO

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

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

### KISSAKI

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

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

### MINE

Columna vertebral de la hoja. Parte opuesta al filo.

Spine of the blade. The part opposite the blade.

### AGO

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

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

### E

Cuerpo principal del mango.

Main body of the handle.

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

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



**Cuchillo Fileteador**

Slicer  
Couteau à filet  
Coltello sfilettatore  
Filetierremer



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11657</b>	235	367	<b>101,39</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Fileteador**

Slicer  
Couteau à filet  
Coltello sfilettatore  
Filetierremer



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11609</b>	185	312	<b>88,92</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Verduras**

Petty knife  
Couteau à légumes  
Coltello per verdure  
Gemüsemesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11659</b>	150	265	<b>82,79</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Puntilla**

Utility knife  
Couteau à pointe  
Coltello da cucina  
Ausbeinmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11610</b>	100	212	<b>70,32</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Chef**

Chef's knife  
Couteau chef  
Coltello chef  
Küchenmesser



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11608</b>	215	351	<b>101,93</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Kiritsuke**

Kiritsuke knife  
Couteau Kiritsuke  
Coltello Kiritsuke  
Kiritsuke-Messer



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11658</b>	170	300	<b>91,09</b>	1-0-0 / 1

**Cuchillo Santoku**

Santoku Knife  
Couteau Santoku  
Coltello Santoku  
Santoku-Messer



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11660</b>	170	302	<b>64,59</b>	1-0-0 / 1



**Funda Saya Madera**

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

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11083</b>	CHEF	215	<b>18,05</b>	1-12-120 / 1
<b>11084</b>	FILETEADOR	185	<b>16,30</b>	1-12-120 / 1
<b>11085</b>	PUNTILLA	100	<b>12,93</b>	1-12-120 / 1
<b>11086</b>	FILETEADOR	235	<b>18,05</b>	1-12-120 / 1
<b>11087</b>	KIRITSUKE	170	<b>16,59</b>	1-12-120 / 1
<b>11088</b>	VERDURAS	150	<b>13,86</b>	1-12-120 / 1
<b>11661</b>	SANTOKU	170	<b>11,22</b>	1-12-120 / 1



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

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

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

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



PACKAGING BOX

**ACERO:**  
AUS8

**DUREZA:**  
HRC 58 ± 2



**ACERO SAN MAI 3 CAPAS**  
SAN MAI STEEL 3 LAYERS

**Exterior:**  
Acero inoxidable SUS 1A-1

Outer layers:  
SUS 1A-1 stainless steel.

**Núcleo:**  
Acero de aleación (AUS8)

Core: Alloy steel (AUS8)

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

Ergonomic design for a better grip.

**CUCHILLOS DE COCINA**  
KITCHEN KNIVES

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

With V-grind for a finer cut.

**Virola 18/0 con estructura de espiga completa.**

18/10 Ferrule full tang structure.

**Cuchillo chef**  
Chef knife  
Couteau chef  
Coltello chef  
Chef messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10967</b>	210	335	<b>70,73</b>	1-6-36 / 1

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

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

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

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

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

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

ACERO:  
AUS8DUREZA:  
HRC 58 ± 2CUCHILLOS DE COCINA  
KITCHEN KNIVES**Cuchillo fileteador**Sharpening steel  
Fusil  
Acciaini  
Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10970</b>	240	365	<b>90,35</b>	1-6-36 / 1

**Cuchillo fileteador**Slice knife  
Couteau tranche  
Coltello fetta  
Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10966</b>	180	290	<b>62,01</b>	1-6-36 / 1

**Cuchillo verduras**Vegetable knife  
Couteau à légumes  
Coltello per verdure  
Gemüsemesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10965</b>	145	275	<b>40,42</b>	1-6-36 / 1

**Cuchillo puntilla**Peeling knife  
Couteau éplucheur  
Coltello da cucina professionale  
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10964</b>	90	205	<b>35,54</b>	1-6-36 / 1

**Cuchillo nakiri**Nakiri knife  
Couteau nakiri  
Coltello nakiri  
Nakiri messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10969</b>	165	295	<b>70,58</b>	1-6-36 / 1

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

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10968</b>	165	295	<b>64,91</b>	1-6-36 / 1

NEW

**Cuchillo pan**Chef's knife  
Couteau chef  
Coltello chef  
Küchenmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12319</b>	200	330	<b>55,93</b>	1-6-36 / 1

NEW

**Chaira**Nakiri knife  
Couteau nakiri  
Coltello nakiri  
Nakiri messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12320</b>	200	325	<b>31,47</b>	1-6-36 / 1



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

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

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

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

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

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



PACKAGING BOX

**ACERO:**  
GERMAN STEEL  
DIN 1.4116

**DUREZA:**  
HRC55 ± 2



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

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

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

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

**REFUERZO:** Cabezal cónico para un agarre cómodo y seguro.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**MARBLE COLLECTION**



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

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8108</b>	200/8"	320	<b>30,16</b>	1-6-36 / 1



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

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8117</b>	250/10"	380	<b>31,68</b>	1-6-36 / 1



**Cuchillo fileteador**  
 Carving knife  
 Couteau à filet  
 Coltello per affettare  
 Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8109</b>	200/8"	320	<b>23,84</b>	1-6-36 / 1



**Cuchillo panero**  
 Bread knife  
 Couteau à pain  
 Coltello pane  
 Brotmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8110</b>	200/8"	320	<b>24,28</b>	1-6-36 / 1



**Cuchillo Santoku**  
 Santoku knife  
 Couteau Santoku  
 Coltello Santoku  
 Santoku-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8111</b>	180/7"	300	<b>30,31</b>	1-6-36 / 1



**Cuchillo jamonero**  
 Slicing knife  
 Couteau à jambon  
 Coltello da prosciutto  
 Schinkenmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8116</b>	260/8"	385	<b>19,02</b>	1-6-36 / 1

**ACERO:**  
 GERMAN STEEL  
 DIN 1.4116

**DUREZA:**  
 HRC55 2



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

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8112</b>	125/5"	230	<b>18,79</b>	1-6-48 / 1



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

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8114</b>	115/4,5"	220	<b>12,27</b>	1-6-48 / 1



**Cuchillo verduras**  
 Utility knife  
 Couteau à légumes  
 Coltello multiuso  
 Universalmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8113</b>	125/5"	230	<b>16,33</b>	1-6-48 / 1



**Cuchillo Mondador**  
 Paring knife  
 Couteau d'office  
 Coltello sbucciatore  
 Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8115</b>	80/3,5"	190	<b>16,33</b>	1-6-48 / 1



**Cuchillo deshuesador**  
 Boning knife  
 Couteau de désossage  
 Coltello disossato  
 Ausbeinmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8118</b>	155/7,8"	280	<b>20,85</b>	1-6-36 / 1



**Chaira**  
 Sharpening stell  
 Fusil  
 Acciaini  
 Wetzstahl

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8119</b>	205/7,8"	325	<b>12,74</b>	1-6-36 / 1

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

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

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

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



**Alta calidad en el corte Resistencia a la corrosión**

Strong cutting ability Resistant to corrosion.



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

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

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

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

**Mangos ergonómicos y antideslizantes para una mayor sujeción.**

Ergonomic, non-slip handles for a better grip.

**ACERO:** X50 CRMO V15 | **DUREZA:** 55-57 HRC



**CUCHILLOS DE COCINA**  
KITCHEN KNIVES

	● 10088	<b>Macheta 180</b> Cleaver 180 Couperet 180 Mannaïetta 180 Hackmesser 180	<b>46,08 €</b>	<b>UE / MOQ:</b> 1-12-12 / 1
	● 10089	<b>Hachuela 250</b> Cleaver 250 Couperet 250 Mannaïetta 250 Hackmesser 250	<b>71,26 €</b>	<b>UE / MOQ:</b> 1-12-12 / 1
	● 10090	<b>Macheta filetera 220</b> Fillets cleaver 220 Couperet filet 220 Mannaïetta per affettare 220 Filetirmesser 220	<b>31,30 €</b>	<b>UE / MOQ:</b> 1-12-12 / 1
	● 10091	<b>Macheta filetera 280</b> Fillets cleaver 280 Couperet filet 280 Mannaïetta per affettare 280 Filetirmesser 280	<b>36,15 €</b>	<b>UE / MOQ:</b> 1-12-12 / 1
	● 10074 ● 10093 ● 10104 ● 10114 ● 10128	<b>Cuchillo chef 180</b> Chef knife 180 Couteau de cuisine 180 Coltello chef 180 Kochmesser 180	<b>18,39 €</b>	<b>UE / MOQ:</b> 1-12-72 / 11
	● 10075 ● 10094 ● 10105 ● 10115 ● 10129	<b>Cuchillo chef 200</b> Chef knife 200 Couteau de cuisine 200 Coltello chef 200 Kochmesser 200	<b>22,44 €</b>	<b>UE / MOQ:</b> 1-12-72 / 11
	● 10076 ● 10095 ● 10106 ● 10116 ● 10130	<b>Cuchillo chef 250</b> Chef knife 250 Couteau de cuisine 250 Coltello chef 250 Kochmesser 250	<b>24,67 €</b>	<b>UE / MOQ:</b> 1-12-72 / 11
	● 10077 ● 10096 ● 10107 ● 10117 ● 10131	<b>Cuchillo chef 300</b> Chef knife 300 Couteau de cuisine 300 Coltello chef 300 Kochmesser 300	<b>29,87 €</b>	<b>UE / MOQ:</b> 1-6-48 / 6

ACERO:  
X50 CRMO V15

DUREZA:  
55-57 HRC



● 10079  
● 10098  
● 10109  
● 10119

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

14,02 €

UE / MOQ:  
1-12-72 / 1



● 10080  
● 10099  
● 10110  
● 10120

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

16,01 €

UE / MOQ:  
1-12-172 / 1



● 10081  
● 10100  
● 10111  
● 10121

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

19,03 €

UE / MOQ:  
1-12-72 / 1



● 10082  
● 10101  
● 10112  
● 10122

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

23,83 €

UE / MOQ:  
1-12-72 / 1



● 10083  
● 10102  
● 10113  
● 10123

**Cuchillo carnicero 300**  
Butcher knife 300  
Couteau boucher 300  
Coltello scannare 300  
Fleischermesser 300

27,81 €

UE / MOQ:  
1-6-48 / 1



● 10092

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

7,07 €

UE / MOQ:  
1-12-60 / 1



● 10078  
● 10097  
● 10108  
● 10118

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

12,19 €

UE / MOQ:  
1-12-72 / 1



● 10084  
○ 10127

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

17,36 €

UE / MOQ:  
1-12-72 / 1



● 10085  
● 10124

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

21,53 €

UE / MOQ:  
1-6-48 / 1



● 10086  
● 10103  
● 10125

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

29,08 €

UE / MOQ:  
1-6-48 / 1



● 10087  
● 10126

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

19,42 €

UE / MOQ:  
1-6-48 / 1



**Cuchillo fruta micro.**

Micro serrated fruit knife.

**Cuchillo chuletero.**

Steak knife.

**Cuchillo pelador.**

Peeling knife.

**Cuchillo multiusos.**

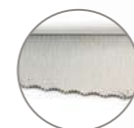
Micro serrated knife.

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

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

ACERO:  
3CR13

MANGO

PUNTILLAS  
PUNTILLAS

**Cuchillo chuletero**  
Steak knife  
Couteau steak  
Coltello bistecca  
Steakmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7535</b>	120	218	<b>3,18</b>	1-24-240 / 24
<b>8301</b>	BLISTER 2 U.		<b>7,19</b>	1-0-24 / 24

sierra microdentada  
micro toothed saw

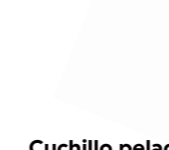
**Cuchillo fruta micro**  
Micro serrated fruit knife  
Couteau à fruits micro  
Coltello fruta micro  
Universalmesser Obst micr

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7538</b>	88	199	<b>3,18</b>	1-24-240 / 24
<b>8304</b>	BLISTER 2 U.		<b>7,19</b>	1-0-24 / 24



**Cuchillo chuletero**  
Steak knife  
Couteau steak  
Coltello bistecca  
Steakmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11585</b>	120	218	<b>3,18</b>	1-0-240 / 24



**Cuchillo pelador**  
Peeling knife  
Couteau à éplucher  
Coltello spellucchino  
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11586</b>	80	199	<b>3,04</b>	1-0-240 / 24

sierra microdentada  
micro toothed saw

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

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7537</b>	100	209	<b>3,28</b>	1-24-240 / 24
<b>8303</b>	BLISTER 2 U.		<b>7,38</b>	1-0-24 / 24



**Cuchillo pelador**  
Paring knife  
Couteau à éplucher  
Coltello spellucchino  
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7536</b>	80	199	<b>3,04</b>	1-24-240 / 24
<b>8302</b>	BLISTER 2 U.		<b>6,89</b>	1-0-24 / 24



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

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11587</b>	100	209	<b>3,28</b>	1-0-240 / 24

NEW

**Cuchillo chuletero punta redonda**  
Micro serrated utility knife  
Couteau multi-usage micro  
Coltello multiuso micro  
Universalmesser micro

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12039</b>	100	230	<b>2,82</b>	1-0-240 / 24





**Espesores de 2cm y 3cm.**  
2cm and 3cm Thicknesses.



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

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



**Mayor rigidez. No se deforma con las altas temperaturas. Máx. 70°C**

Higher rigidity, no deformation at high temperatures. Max. 70°C



**Apto para contacto con alimentos.**

Suitable for food contact.



**Apto para lavavajillas.**  
Dishwasher safe.



**Impermeable. No absorbe los líquidos.**

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

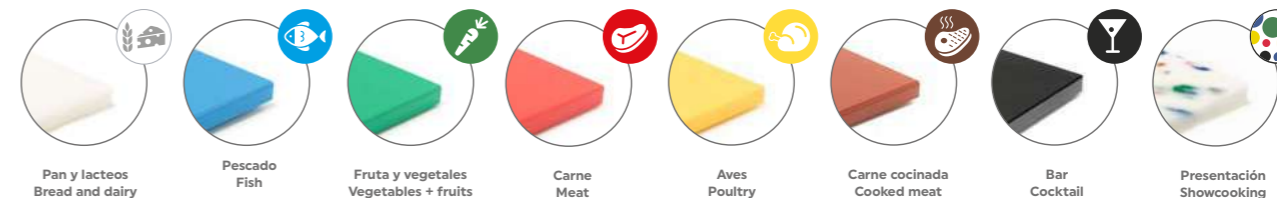
**Waterproof, does not absorb liquids.**

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

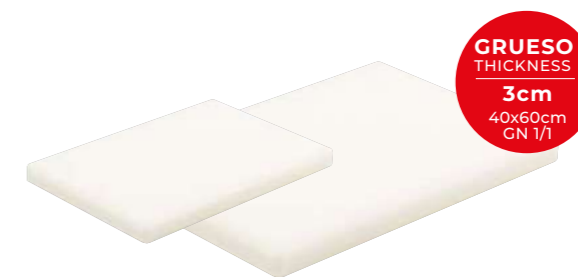
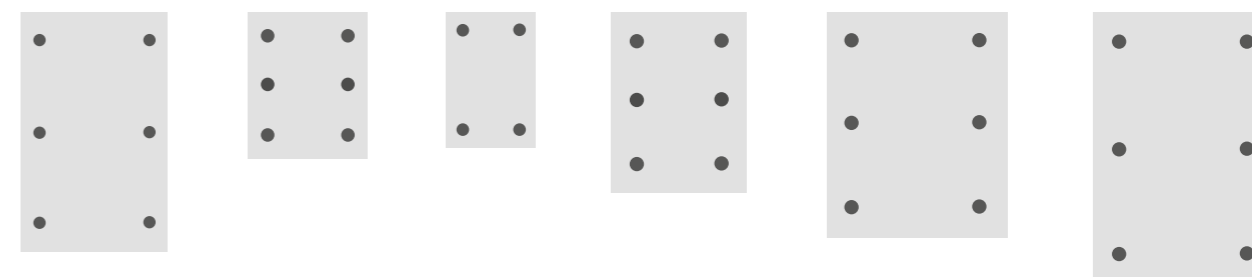


**POLIETILENO 500 DE ALTA DENSIDAD DE ALTO PESO MOLECULAR(HD-HMW)**

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



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



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

REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>11756</b>	GN 1/1	GN 1/1	3	6	<b>55,80</b>	1-0-4 / 1
<b>8523</b>	GN 1/2	GN 1/2	2	6	<b>20,71</b>	1-0-10 / 1
<b>8525</b>	300	200	2	4	<b>14,00</b>	1-0-8 / 1
<b>8526</b>	400	300	2	6	<b>26,22</b>	1-0-6 / 1
<b>8527</b>	500	300	2	6	<b>32,41</b>	1-0-6 / 1
<b>11758</b>	600	400	3	6	<b>77,06</b>	1-0-2 / 1

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



REF.	WxL(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>11760</b>	300x200	2	4	<b>14,00</b>	1-0-8 / 1
<b>11759</b>	400x300	2	6	<b>26,10</b>	1-0-6 / 1

**Tabla corte presentación**

Cutting board presentation  
Présentation de la planche à découper  
Presentazione del tagliere  
Präsentation des schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>11998</b>	300	200	2	4	<b>25,71</b>	1-0-8 / 1

**Tabla corte pescado azul**

Blue cutting board  
Planche à découper bleu  
Tagliere blue  
Blau schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>8529</b>	GN 1/1	GN 1/1	2	6	<b>36,07</b>	1-0-5 / 1
<b>8532</b>	300	200	2	4	<b>14,00</b>	1-0-8 / 1
<b>8533</b>	400	300	2	6	<b>26,10</b>	1-0-6 / 1
<b>8534</b>	500	300	2	6	<b>31,87</b>	1-0-6 / 1
<b>8535</b>	600	400	2	6	<b>49,99</b>	1-0-4 / 1

**Tabla corte fruta y vegetales verde**

Green cutting board  
Planche à découper vert  
Tagliere verde  
Grün schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>8536</b>	GN 1/1	GN 1/1		6	<b>36,07</b>	1-0-5 / 1
<b>8539</b>	300	200		4	<b>14,00</b>	1-0-8 / 1
<b>8540</b>	400	300		6	<b>26,22</b>	1-0-6 / 1
<b>8541</b>	500	300		6	<b>32,41</b>	1-0-6 / 1
<b>8542</b>	600	400		6	<b>50,98</b>	1-0-4 / 1

**Tabla corte carne cruda roja**

Red cutting board 2  
Planche à découper rouge 2  
Tagliere rosso 2  
Rot schneidebrett 2



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>8543</b>	GN 1/1	GN 1/1	2	6	<b>36,07</b>	1-0-5 / 1
<b>8546</b>	300	200	2	4	<b>14,00</b>	1-0-10 / 1
<b>8547</b>	400	300	2	6	<b>26,22</b>	1-0-6 / 1
<b>8548</b>	500	300	2	6	<b>32,41</b>	1-0-6 / 1
<b>8549</b>	600	400	2	6	<b>50,98</b>	1-0-4 / 1

**Tabla corte carne cruda aves amarilla**

Yellow cutting board  
Planche à découper jaune  
Tagliere giallo  
Gelb schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>8550</b>	GN 1/1	GN 1/1	2	6	<b>36,07</b>	1-0-5 / 1
<b>8553</b>	300	200	2	4	<b>14,00</b>	1-0-10 / 1
<b>8554</b>	400	300	2	6	<b>26,22</b>	1-0-6 / 1
<b>8555</b>	500	300	2	6	<b>32,41</b>	1-0-6 / 1
<b>8556</b>	600	400	2	6	<b>50,98</b>	1-0-4 / 1

**Tabla corte carnes cocidas marrón**

Brown cutting board  
Planche à découper marron  
Tagliere marrone  
Braun schneidebrett



REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
<b>8557</b>	GN 1/1	GN 1/1	2	6	<b>36,07</b>	1-0-5 / 1
<b>8560</b>	300	200	2	4	<b>14,00</b>	1-0-10 / 1
<b>8561</b>	400	300	2	6	<b>26,22</b>	1-0-6 / 1
<b>8562</b>	500	300	2	6	<b>32,41</b>	1-0-6 / 1
<b>8563</b>	600	400	2	6	<b>50,98</b>	1-0-4 / 1

**Soporte inox para tablas**

Cutting board support  
Support planche à découper  
Supporto tagliere  
Schneidebretthalterung



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11640</b>	265	310	280	<b>21,23</b>	1-0-20 / 1

**Rascador para tabla**

Cutting board scraper  
Brosse pour planche à découper  
Spazzola per tagliere  
Reinigungsbürste für schneidebrett



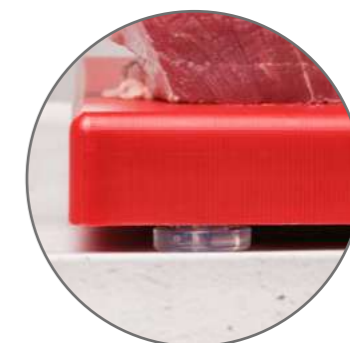
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11761</b>	60	170	90	<b>39,40</b>	1-0-36 / 1

**Pack 6 tacos silicona**

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



REF.	TACOS	€	UE / MOQ
<b>11941</b>	6	<b>3,34</b>	1-0-1000 / 1





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

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

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

El patrón de bolques END GRAIN ofrece mayor resistencia al desgaste.

The END GRAIN bolt pattern offers greater wear resistance.



Hendiduras laterales para facilitar el agarre.

Side grooves for gripping and easy lifting.

Tacos de goma anti-deslizantes para mayor estabilidad.

Non-slip rubber pads on the corners for more stability.



**Tabla madera acacia**

Acacia cutting board  
Planche à découper acacia  
Tagliere acacia  
Akazie schneidebrett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12034	400	320	38	56,38	1-0-0 / 1



**Imán pared madera**

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



REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8471	450	65	40,17	1-0-8 / 1



NEW

**Expositor magnetico cuchillo**

Magnetic knife holder  
Support magnétique pour couteaux  
Espositore magnetico per coltelli  
Magnetischer Messerhalter



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12182	120	60	75	22,31	1-0-10 / 1

\* Para un uso optimo de este articulo, se recomienda usar cuchillos con una hoja inferior a los 20cm de largo.  
For optimal use of this item, it is recommended to use knives with a blade length of less than 20 cm.



**Imán pared inox**

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



REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8470	360	47	36,79	1-6-8 / 1



**Imán pared PP**

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



REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8472	555	50	13,70	1-6-12 / 1

**Madera de acacia de alta calidad.**

High quality acacia wood.

**4 lados magnéticos.**

4 magnetic sides.

**Base de acero inoxidable con almohadillas antideslizantes.**

Stainless steel base with non-slip pads.

**Giratorio 360°**

360° rotatable



**Iman Taco Rotable Cuchillos**

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



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11636	105	105	280	57,09	1-0-4 / 1



**Iman Sobremesa Cuchillos**

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



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11038	280	90	245	52,85	1-0-5 / 1



**Expositor Madera Cuchillo Chef**

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



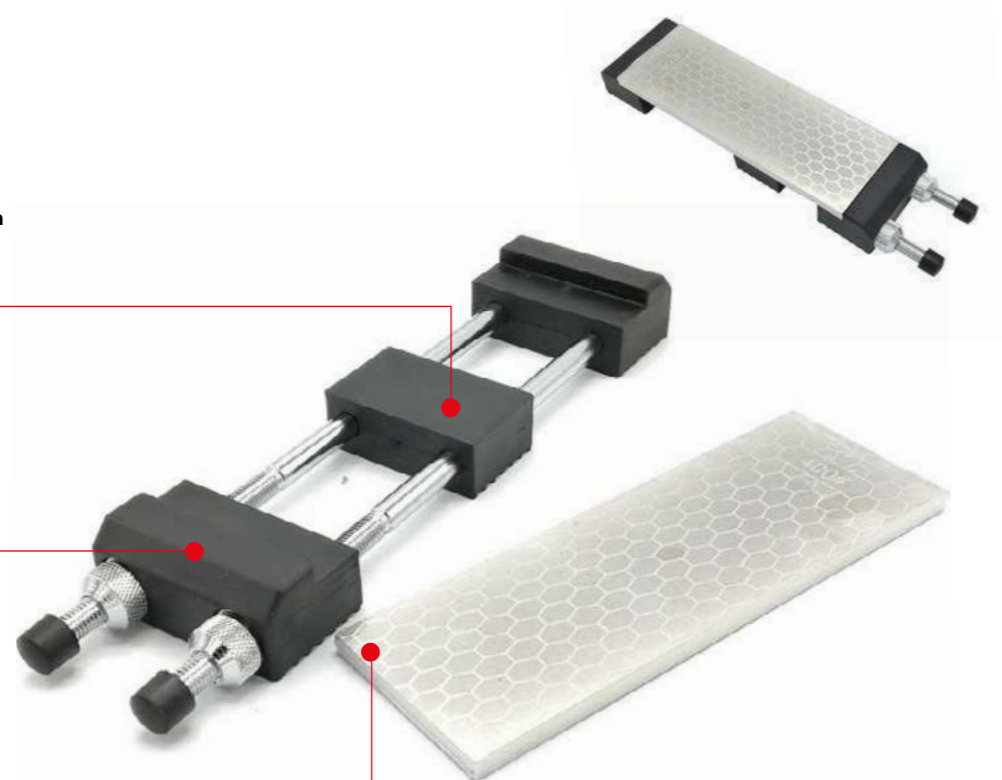
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11637	80	340	180	19,73	1-0-10 / 1

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

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

**Soporte de caucho ajustable a distintos tamaños de piedras.**

Adjustable rubber support for different stone sizes.



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

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

**Placa diamantada para afilado con soporte**

Diamond encrusted sharpening and levelling stone with stand  
Plaque diamantée pour affûtage et aplatissage avec support  
Piastra diamantata per affilare e appiattare con supporto  
Diamantschleifstein mit Haltern

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11939</b>	286	70	30	<b>42,84</b>	1-0-10 / 1



**Piedra afilar**  
Whetstone  
Pierre à aiguiser  
Cote  
Schärfstein Messer

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>6958</b>	180	<b>30,54</b>	1-0-16 / 1



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

REF.	W(mm)	€	UE / MOQ
<b>6957</b>	190	<b>11,00</b>	1-0-36 / 1



**Puente bambú piedra afiladora**

Bamboo sharpening stone  
Pierre à aiguiser en bambou  
Pietra per affilare in bambù  
Schärfstein aus bambus

\* No incluye  
piedra de afilar  
Sharpening stone  
not includes

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11029</b>	100	430	90	<b>58,32</b>	1-0-0 / 1



**Piedra de afilar 400**

Sharpening stone 400  
Pierre a aiguiser 400  
Pietra per affilare 400  
Schärfstein 400



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11030</b>	70	210	25	<b>132,36</b>	1-0-0 / 1



**Piedra de afilar 1000**

Sharpening stone 1000  
Pierre a aiguiser 1000  
Pietra per affilare 1000  
Schärfstein 1000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11031</b>	70	210	25	<b>164,75</b>	1-0-0 / 1



**Piedra de afilar 3000**

Sharpening stone 3000  
Pierre a aiguiser 3000  
Pietra per affilare 3000  
Schärfstein 3000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11032</b>	70	210	25	<b>193,50</b>	1-0-0 / 1



**Piedra de afilar 5000**

Sharpening stone 5000  
Pierre a aiguiser 5000  
Pietra per affilare 5000  
Schärfstein 5000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11033</b>	70	210	25	<b>263,79</b>	1-0-0 / 1

**Placa acero diamantada**

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



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11034</b>	203	76	10	<b>155,71</b>	1-0-0 / 1

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

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

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

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

2 cierres de plástico de alta seguridad

2 high-security plastic closures

Tela adicional con cremallera para proteger los cuchillos

The long cuffs provide extra protection for your forearms.

Bolsillos con banda elástica para sujetar los cuchillos con seguridad.

Pockets with elastic band to hold knives securely.

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

Hand grip handle + adjustable hanging strap for convenient carrying.

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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11035	210	520	55	71,25	1-0-10 / 1



**Funda Protectora Abs**

Abs protective sheath

Étui de protection abs

Custodia protettiva In plastica Schutzhülle abs

REF.	MEDIDAS / SIZES (mm)	€	UE / MOQ
11734	120 x 35 mm	4,45	1-30-240 / 1
11735	160 x 35 mm	4,60	1-30-240 / 1
11736	200 x 55 mm	5,23	1-30-240 / 1
11737	240 x 65 mm	5,91	1-30-240 / 1
11738	270 x 55 mm	5,86	1-30-240 / 1

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

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

Incluye maletín con compartimentos específicos para utensilios de cocina.

Includes case with specific compartments for kitchen utensils.



**Mochila chef con maletín portacuchillos**

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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12022	140	320	460	154,42	1-0-6 / 1



**Delantal cocina**

Kitchen apron  
Tablier de cuisine  
Grembiule da cucina  
Küchenschürze

REF.	L(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
12023	850	690	64,06	1-0-12 / 1



**Regulador de grueso del corte.**  
Cutting thickness regulator.

**Pies plegables y antideslizantes.**  
Foldable, non-slip feet.

**Soporte para sujeción de verduras y frutas con protección para los dedos.**  
Vegetable and fruit holder with finger protection.

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



**Mandolina Inox**  
Stainless Steel Mandoline  
Mandoline Inox  
Mandolina Inox  
Edelstahl Mandoline

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11748</b>	123	395	42	<b>83,67</b>	1-0-6 / 1



PACKAGING BOX



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

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5164</b>	200	<b>59,81</b>	1-0-6 / 1



**Tijera master 8"**  
Scissors master Inox 8"  
Ciseaux pmaster Acier 8"  
Forbice pmaster Acciaio 8"  
Stahl master Schere 8"

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5165</b>	200	<b>46,23</b>	1-0-6 / 1



**Tijera cocina inox**  
Kitchen scissors  
Ciseaux de cuisine  
Forbici cucina  
Küchenschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>3910</b>	220	<b>29,03</b>	1-12-48 / 1



**Cascañecas**  
Nut cracker  
Case-noix  
Rompinoci  
Nussknacker

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>3623</b>	190	<b>11,89</b>	1-5-50 / 1



**Tenedor marisco**  
Shellfish fork  
Fourchette crustacé  
Forchetta crostacei  
Fischgabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5099</b>	220	<b>2,92</b>	0-12-120 / 12



**Tijera para aves**  
Poultry shears  
Coupe volailles  
Trincipollo  
Geflügelschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8989</b>	200	<b>18,76</b>	1-0-36 / 1



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

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8988</b>	210	<b>7,59</b>	1-12-96 / 1



**Pinza rompe marisco**  
Lobster cracker  
Pince homard  
Pinza per aragosta  
Hummerkuacker



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>0738</b>	190	<b>13,21</b>	1-5-50 / 1



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



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11827</b>	190	<b>15,00</b>	1-12-96 / 1

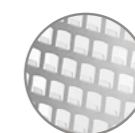
INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

RUBBER



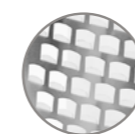
**Rallador WIDE extra fino**  
St. Steel "wide" grater extra-thin  
Râpe en inox coupe ultra fine  
Grattugia taglio superfine  
Breit rostfreie Reibe extra fein

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8946</b>	135	320	<b>7,70</b>	1-6-96 / 6



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

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8947</b>	135	320	<b>7,70</b>	1-6-96 / 6



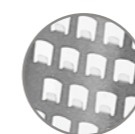
**Rallador WIDE grueso**  
St. Steel "wide" grater extra coarse  
Râpe en inox coupe épaisse  
Grattugia taglio spesso  
Breit rostfreie Reibe grob

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8948</b>	135	320	<b>7,70</b>	1-6-96 / 6



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

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8949</b>	135	320	<b>7,89</b>	1-6-96 / 6



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

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8950</b>	220	410	<b>7,89</b>	1-6-96 / 6



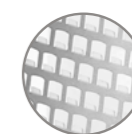
**Rallador SLIM medio redondo**  
St. Steel lengthways grater medium  
Râpe longue en inox coupe redondo moyen  
Grattugia lunga taglio mezzo giro  
Schmal rostfreie Reibe medium

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8951</b>	220	410	<b>7,89</b>	1-6-96 / 6



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

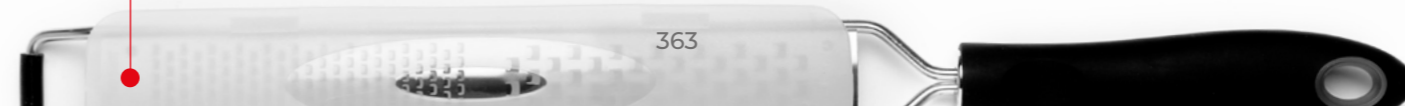
REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8952</b>	220	410	<b>7,89</b>	1-6-96 / 6



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

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
<b>8953</b>	220	410	<b>7,89</b>	1-6-96 / 6

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



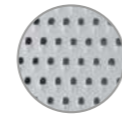
INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

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

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7448</b>	240	<b>7,68</b>	1-12-72 / 1

Mango ergonómico

Ergonomic handle

Acero inoxidable resistente al  
desgaste y la corrosión.Wear and corrosion resistant  
stainless steel.Grueso  
CoarseFino  
FineMedio  
MediumRebanador  
SlicerINOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

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

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>1150</b>	210	<b>5,80</b>	1-0-60t / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

**Pelapatatas**  
Potato-peeler  
Économe acier inox  
Pelapatate  
Kartoffelschäler



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>3455</b>	110	<b>2,13</b>	1-12-72 / 1

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



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11818</b>	45	65	28	<b>3,02</b>	1-0-96 / 1

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



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8474</b>	300	<b>11,23</b>	1-12-24 / 1

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



REF.	€	UE / MOQ
<b>8507</b>	<b>4,30</b>	1-50-100 / 1

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

REF.	€	UE / MOQ
<b>8566</b>	<b>22,01</b>	1-0-200 / 1

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

REF.	€	UE / MOQ
<b>8565</b>	<b>8,25</b>	1-0-200 / 1

**Cepillo**  
Scraper  
Brosse À Gratter  
Raschietto  
Schaber



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11946</b>	125	470	55	<b>53,94</b>	1-0-6 / 1

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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11947</b>	70	125	17	<b>12,47</b>	1-0-24 / 1



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

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8564</b>	600	<b>162,33</b>	1-0-8 / 1

PASTELERÍA  
PASTRY

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

REF.	W (mm)	€	UE / MOQ
<b>8941</b>	120	<b>2,15</b>	1-12-48 / 1

PASTELERÍA  
PASTRY

**Espátula pastelera**  
Baker spatula  
Palette  
Spatola cuoco  
Kuchenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
<b>8932</b>	S	135	<b>1,74</b>	1-12-48 / 1
<b>8933</b>	M	225	<b>1,96</b>	1-12-48 / 1
<b>8934</b>	L	300	<b>2,45</b>	1-12-48 / 1

PLANCHA  
GRILL

**Paleta plancha triangular**  
Cleaning spatula  
Palette triangle  
Spatola triangolare  
Dreieckige Bratenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
<b>8939</b>	S	80	<b>2,30</b>	1-12-48 / 1
<b>8940</b>	L	100	<b>2,38</b>	1-12-48 / 1

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

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

**Alta resistencia a la corrosión.**

Highly rust-resistant.

**Pala fabricada en Acero inoxidable endurecido de alta calidad.**

Spatula in high-quality hardened stainless steel.

**Acabado satinado.**

Satin finished.

**Resistencia y flexibilidad para facilitar el trabajo en la cocina.**

Hard-wearing and versatile round the kitchen.

PLANCHA  
GRILL

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

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
<b>8938</b>	S	140	<b>2,15</b>	1-12-48 / 1
<b>8937</b>	L	200	<b>2,38</b>	1-12-48 / 1

PLANCHA  
GRILL

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

REF.	W (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
<b>8935</b>	80	120	<b>2,90</b>	1-12-48 / 1



**Espátula pescado**  
Fish spatula  
Spatule poisson  
Pesce spatola  
Fischpachtel

REF.	W (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
<b>9996</b>	80	290	<b>2,45</b>	1-12-48 / 1

EMPLATADO  
PLATING

**Espátula angular emplatado**  
Angular spatula  
Mini spatule  
Spatola  
Kleine Winhpalette

REF.	L (mm)	Paleta (mm)	€	UE / MOQ
<b>8476</b>	220	95	<b>2,77</b>	1-48-288 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

**Molde redondo**  
Round ring  
Moulage rond  
Teglia tondo  
Runcle Kochringe

REF.	Ø (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
<b>7461</b>	60	45	<b>1,40</b>	1-32-128 / 1
<b>7462</b>	70	45	<b>1,40</b>	1-32-128 / 1
<b>7463</b>	80	45	<b>1,63</b>	1-32-128 / 1
<b>7464</b>	90	45	<b>1,75</b>	1-32-128 / 1
<b>7465</b>	100	45	<b>1,88</b>	1-32-128 / 1
<b>7466</b>	120	45	<b>2,00</b>	1-32-128 / 1

REF.	SET	€	UE / MOQ
<b>7449</b>	PACK 6	<b>10,50</b>	1-24-48 / 1

PLANCHA  
GRILL

**Espátula pescado biselada**  
Fish turner  
Palette poisson  
Spatola pesce  
Fischschaufel

REF.	W (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
<b>8936</b>	75	165	<b>3,02</b>	1-12-48 / 1

SILICONE

**Mini lengua de silicona**  
Silicone spoon  
Cuillère silicone  
Spatola silicone  
Silikonlöffel

REF.	L (mm)	COLOR	€	UE / MOQ
<b>5161</b>	170	ROJA	<b>4,06</b>	1-24-96 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

**Molde cuadrado**  
Square ring  
Moulage carre  
Teglia quadrato  
Quadratische Kochringe

REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
<b>7467</b>	60	60	45	<b>1,53</b>	1-32-128 / 1
<b>7468</b>	70	70	45	<b>1,75</b>	1-32-128 / 1
<b>7469</b>	80	80	45	<b>1,98</b>	1-32-128 / 1
<b>7470</b>	90	90	45	<b>2,23</b>	1-32-128 / 1
<b>7471</b>	100	100	45	<b>2,50</b>	1-32-128 / 1
<b>7472</b>	120	120	45	<b>2,33</b>	1-32-128 / 1

REF.	SET	€	UE / MOQ
<b>7450</b>	PACK 6	<b>12,75</b>	1-24-48 / 1



Punta estriada para un mejor agarre de los alimentos

Grooved tip for a better grip of the foods.



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

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

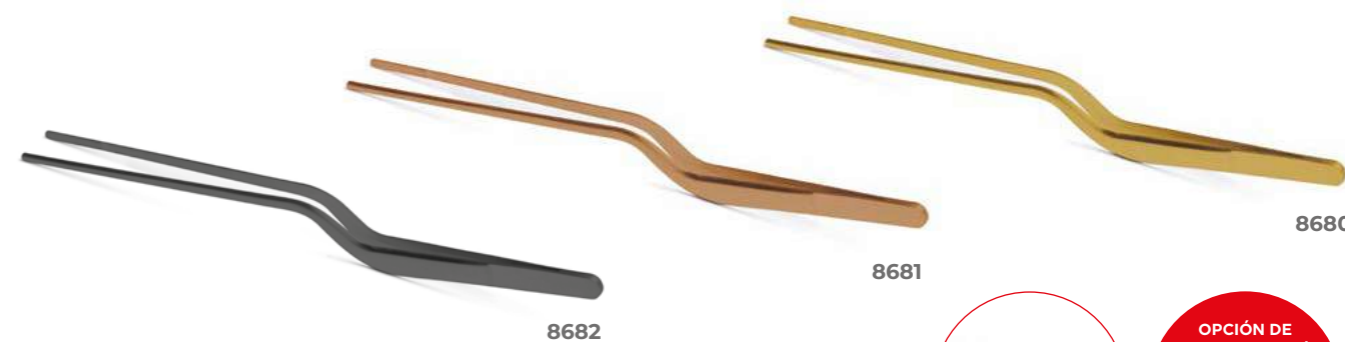
REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7477</b>	210	<b>7,00</b>	1-24-96 / 1
<b>7478</b>	300	<b>5,00</b>	1-24-96 / 1



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

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7475</b>	160	<b>4,70</b>	1-24-96 / 1
<b>7476</b>	240	<b>5,70</b>	1-24-96 / 1



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

REF.	L(mm)	COLOR	€	UE / MOQ
<b>7473</b>	145	INOX	<b>4,88</b>	1-24-96 / 1
<b>7474</b>	200	INOX	<b>5,13</b>	1-24-96 / 1
<b>8680</b>	200	ORO	<b>7,58</b>	1-24-96 / 1
<b>8681</b>	200	COBRE	<b>7,58</b>	1-24-96 / 1
<b>8682</b>	200	NEGRO	<b>7,58</b>	1-24-96 / 1



OPCIÓN DE  
PERSONALIZACIÓN  
CON LASER.

LASER  
PERSONALISATION  
OPTION

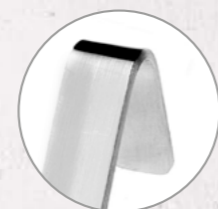
INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11819</b>	19	135	20	<b>3,25</b>	1-0-72 / 1

Acabado brillo. Menos poroso, facilita la limpieza.

Mirror finish..  
Less porous, easier to clean.



Mango con gancho para un fácil almacenamiento.

Hook handle for easy storage



Capacidad grabada en el mango.

Capacity engraved on the handle

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

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

## Monoblock / Monoblock

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

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

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>9735</b>	140	<b>14,08</b>	1-0-50 / 1
<b>9736</b>	160	<b>15,79</b>	1-0-30 / 1
<b>9737</b>	180	<b>17,89</b>	1-0-30 / 1
<b>9738</b>	200	<b>19,73</b>	1-0-30 / 1
<b>9739</b>	240	<b>22,22</b>	1-0-30 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Cazo Monoblock**  
One piece laddle  
Louche monoblock  
Mestolo monoblock  
Schöpfhelle monoblock

REF.	Ø(mm)	L(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>9712</b>	65	300	70	<b>8,25</b>	1-10-24 / 1
<b>9713</b>	80	320	125	<b>9,45</b>	1-6-60 / 1
<b>9714</b>	90	330	200	<b>10,88</b>	1-10-40 / 1
<b>9715</b>	100	370	250	<b>12,33</b>	1-10-40 / 1
<b>9716</b>	120	430	430	<b>13,63</b>	1-10-40 / 1
<b>9717</b>	140	440	650	<b>16,00</b>	1-10-40 / 1
<b>9718</b>	160	470	950	<b>18,55</b>	1-10-20 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Cuchara servir monoblock**  
One piece spoon  
Coulliere monoblock  
Cucchiaio monoblock  
Servierlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>9726</b>	330	<b>10,00</b>	1-10-60 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

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

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>9728</b>	520	<b>9,85</b>	1-20-60 / 1

UTENSILIOS  
UTENSILS

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Araña**  
Tinned skimer  
Escumoire etamée  
Schiumarola filo  
Fritierlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>9729</b>	140	<b>9,84</b>	1-0-50 / 1
<b>9730</b>	160	<b>10,25</b>	1-0-25 / 1
<b>9731</b>	180	<b>11,02</b>	1-0-25 / 1
<b>9732</b>	200	<b>11,67</b>	1-0-25 / 1
<b>9733</b>	220	<b>12,80</b>	1-0-25 / 1
<b>9734</b>	240	<b>13,92</b>	1-0-25 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Espumadera Monoblock**  
One piece skimmer  
Écumoire monoblock  
Schiumarola monoblock  
Schäumerlöffel

REF.	Ø(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>9719</b>	80	290	<b>6,88</b>	1-10-60 / 1
<b>9720</b>	100	320	<b>7,95</b>	1-10-60 / 1
<b>9721</b>	120	350	<b>9,83</b>	1-10-40 / 1
<b>9722</b>	140	380	<b>12,88</b>	1-10-40 / 1
<b>9723</b>	160	410	<b>15,33</b>	1-10-40 / 1
<b>9724</b>	180	430	<b>21,05</b>	1-10-40 / 1
<b>9725</b>	200	450	<b>24,99</b>	1-10-40 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Espátula perforada**  
Perforated spatula  
Spatule perforée  
Spatola forata  
Pfanneschaufel perforiert

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>9727</b>	350	<b>12,10</b>	1-12-48 / 1



**Nylon**  
Fibra de alta calidad.  
Poca porosidad mayor dureza.

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

**BPA FREE**  
BPA FREE

**Alta resistencia térmica.**  
Soportan temperatura de hasta 220°C

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

**No raya.**  
Suavidad con las superficies antiadherentes

Non-scratching.  
Delicate on non-stick surfaces

**Gancho que permite colgar para un práctico almacenaje.**

Hanging for convenient storage.

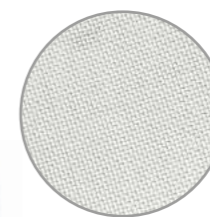


REF.	Descripción	Lmm	Ømm	ml	€	UE/MOQ
A <b>11809</b>	<b>Cuchara Nylon</b> Spoon, Cuillère, Cucchiaio, Löffel	49			<b>14,69</b>	1-0-75 / 1
B <b>11810</b>	<b>Cucharón Nylon 10</b> Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	48	Ø 100	200ml	<b>14,97</b>	1-0-50 / 1
<b>11811</b>	<b>Cucharón Nylon 12</b> Spoon, Louche Mestolo, Schöpflöffel	50	Ø 120	350ml	<b>16,85</b>	1-0-75 / 1
<b>11812</b>	<b>Cucharón Nylon 14</b> Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	51	Ø 140	500ml	<b>17,91</b>	1-0-50 / 1
C <b>11813</b>	<b>Espátula Nylon Perforada</b> Slotted, Spatula, Spatule Perforé, Spatola Forata, Schanfel Perforiert	51			<b>16,85</b>	1-0-75 / 1
D <b>11814</b>	<b>Espátula Nylon Sin Agujeros</b> Spatula W/O, Spatule Sans Trou, Spatola Senza Buchi, Pfannenwender Ohne Löcher	51			<b>16,85</b>	1-0-75 / 1
E <b>11815</b>	<b>Espumadera Nylon 10</b> Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	44	Ø 100		<b>14,97</b>	1-0-75 / 1
<b>11816</b>	<b>Espumadera Nylon 12</b> Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	45	Ø 120		<b>16,85</b>	1-0-75 / 1
<b>11817</b>	<b>Espumadera Nylon 14</b> Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	47	Ø 140		<b>17,91</b>	1-0-75 / 1



**Muesca antivuelco**  
No tipping

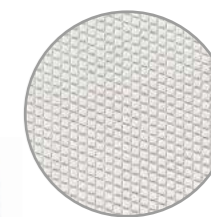
REF.	Descripción	Lmm	€	UE/MOQ
A <b>8405</b>	<b>Cuchara Spaguetti</b> Spaguetti Server, Cuillère Spaguetti, Servispaguetti, Spaguettilöffel	325	<b>4,70</b>	1-0-12 / 1
B <b>8407</b>	<b>Pinza Cocina</b> Kitchen Pincers, Pince, Pinza Cucina, Zange	310	<b>4,51</b>	1-0-12 / 1
C <b>8398</b>	<b>Cazo</b> Ladle, Louche, Mestolo, Schöoflöffel	330	<b>5,46</b>	1-0-24 / 1
D <b>8400</b>	<b>Espátula Perforada</b> Slotted Spatula, Spatule Perforé, Spatola Forata, Pfannenwender Mit Schlitzen	345	<b>4,08</b>	1-0-12 / 1
E <b>8399</b>	<b>Espumadera</b> Skimmer Écumoire Schiumarola Schaumlöffel	335	<b>4,61</b>	1-0-12 / 1
F <b>8402</b>	<b>Pala Lasaña</b> Lasagna Shovel, Palette À Lasagne, Pala Lasagna, Lasagneheber	290	<b>4,32</b>	1-0-12 / 1
G <b>8404</b>	<b>Pala Freir</b>	290	<b>4,57</b>	1-0-12 / 1
H <b>8403</b>	<b>Cuchara Servir</b> Rice Shovel, Cuillere De Service, Cucchiaione Riso, Servierlöffel	285	<b>4,13</b>	1-0-12 / 1
I <b>8406</b>	<b>Espátula Crepes</b> Crepes Spatula, Palette, Spatola Creppes, Kuchenheber	335	<b>4,01</b>	1-0-12 / 1
J <b>8401</b>	<b>Paleta Pescado</b> Universal Shovel, Pelle À Poison, Pala Multiuso, Fischheber	335	<b>4,10</b>	1-0-12 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304MEDIDA MALLA  
MESH SIZE:  
1,5 x 1 mm

**Cedazo Velo**  
Sieve velo  
Tamis velo  
Setaccio velo  
Mehlsieb



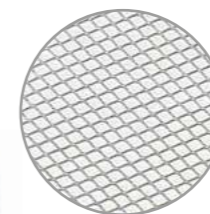
REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10650</b>	250	<b>13,87</b>	1-6-12 / 1
<b>10651</b>	300	<b>17,38</b>	1-6-12 / 1
<b>10652</b>	350	<b>21,92</b>	1-4-8 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304MEDIDA MALLA  
MESH SIZE:  
2,5 x 1,4 mm

**Cedazo Harina**  
Flour sieve  
Tamis farine  
Setaccio farina  
Mehlsieb



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10653</b>	250	<b>13,87</b>	1-6-12 / 1
<b>10654</b>	300	<b>17,38</b>	1-6-12 / 1
<b>10655</b>	350	<b>21,92</b>	1-4-8 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304MEDIDA MALLA  
MESH SIZE:  
4 x 3 mm

**Cedazo Pan**  
Bread Sieve  
Tamis pain  
Setaccio pane  
Brotsieb



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10656</b>	300	<b>17,38</b>	1-6-12 / 1
<b>10657</b>	350	<b>21,92</b>	1-4-8 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304MEDIDA MALLA  
MESH SIZE:  
11 x 9 mm

**Cedazo Pescado**  
Fish sieve  
Tamis poisson  
Setaccio peixe  
Fischsieb



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10658</b>	300	<b>17,38</b>	1-6-12 / 1
<b>10659</b>	350	<b>21,92</b>	1-4-8 / 1

**Colador Chino Piston**  
Piston Funnel  
Passoire Chinois Piston  
Colino Chineso A Pistone  
Passiersieb



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11777</b>	200	280	240	<b>61,17</b>	1-0-8 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Colador Malla**  
Mesh Sieve  
Passoire Maille  
Colino A Maglia  
Küchensieb



REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11950</b>	200	220	<b>19,41</b>	1-0-6 / 1
<b>11949</b>	250	270	<b>24,60</b>	1-0-6 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Colador chino con clip**  
Conical soup strainer with clip  
Passoire chinois  
Cornetto cinese  
Spitzsieb



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>9764</b>	160	<b>4,35</b>	1-0-60 / 1
<b>9765</b>	180	<b>5,67</b>	1-0-60 / 1
<b>9766</b>	200	<b>6,34</b>	1-0-60 / 1
<b>9767</b>	220	<b>7,22</b>	1-0-60 / 1
<b>9768</b>	240	<b>7,98</b>	1-0-30 / 1
<b>9769</b>	260	<b>8,86</b>	1-0-30 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Colador fino**  
Oil strainer  
Passoire à huile  
Colino per l'olio  
Ölsieb



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>2884</b>	80	<b>2,12</b>	1-0-24 / 1
<b>2885</b>	100	<b>2,58</b>	1-0-24 / 1
<b>2886</b>	120	<b>3,20</b>	1-0-24 / 1
<b>2887</b>	140	<b>3,59</b>	1-0-24 / 1
<b>2888</b>	160	<b>3,73</b>	1-0-24 / 1
<b>2889</b>	180	<b>4,63</b>	1-0-24 / 1
<b>2890</b>	200	<b>5,13</b>	1-0-24 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>9760</b>	24	615	24	<b>13,02</b>	1-6-24 / 1
<b>11776</b>	58	1000	22	<b>21,49</b>	1-0-24 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

**Escurre fritos y carr**  
Fry colander  
Passoire à frites  
Cesta per friggere  
Frittensieb

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8381</b>	290	400	<b>157,17</b>	1-0-6 / 1
<b>8382</b>	390	500	<b>193,77</b>	1-0-4 / 1
<b>8383</b>	390	600	<b>220,60</b>	1-0-3 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Rustidera**  
Lasagna pan  
Plat à rôtir  
Rostiera  
Lasagneform

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>1422</b>	250	180	40	<b>10,25</b>	1-0-24 / 1
<b>1421</b>	300	220	50	<b>13,92</b>	1-0-12 / 1
<b>1420</b>	350	260	50	<b>18,53</b>	1-0-12 / 1
<b>1419</b>	400	300	60	<b>22,51</b>	1-0-12 / 1
<b>5282</b>	450	320	65	<b>29,05</b>	1-0-4 / 1
<b>5283</b>	500	360	70	<b>38,22</b>	1-0-4 / 1
<b>5284</b>	600	400	75	<b>50,11</b>	1-0-4 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

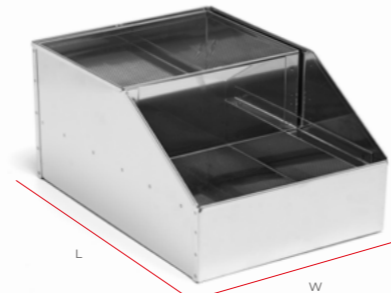
**Flanera profesional**  
Pudding mould  
Moule à flan  
Crème caramel  
Becherförmchen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>9632</b>	75	50	<b>2,71</b>	1-12-120 / 1
<b>9633</b>	85	55	<b>4,06</b>	1-12-120 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

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

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8794</b>	110	<b>5,42</b>	1-1-100 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

**Harinero**  
Flour bin  
Tamis à farine inox  
Farinheiro  
Mehlsieb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8384</b>	265	370	180	<b>134,36</b>	1-0-1 / 1
<b>8385</b>	265	500	180	<b>156,36</b>	1-0-1 / 1
<b>8386</b>	330	500	180	<b>169,71</b>	1-0-1 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Pinza para rustidera**  
Lasagna pan tong  
Pince plat à rôtir  
Molla forno  
Ofenzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5656</b>	185	<b>4,50</b>	1-10-100 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Bol semiesférico**  
Mixing bowl  
Bassine hémispherique  
Bastardella semisferica  
Schneeschlagkessel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>9748</b>	160	<b>2,25</b>	1-0-100 / 1
<b>9749</b>	220	<b>4,17</b>	1-0-50 / 1
<b>9750</b>	240	<b>4,99</b>	1-0-50 / 1
<b>9751</b>	300	<b>8,34</b>	1-0-50 / 1
<b>9752</b>	340	<b>10,57</b>	1-0-25 / 1
<b>9753</b>	360	<b>11,33</b>	1-0-25 / 1
<b>9754</b>	400	<b>15,51</b>	1-0-25 / 1



**Triple boquilla:**  
ideal para decoraciones.  
Triple nozzle:  
great for decorations.



**Biberón triple**  
Triple squeeze bottle  
Triple distributeur  
Garrafa com boquilha triplo  
Dosierflasche mit Dreifachdüse

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8449</b>	360	180	<b>2,14</b>	1-4-24 / 1
<b>8450</b>	720	245	<b>2,51</b>	1-4-24 / 1



Todos los biberones tienen marcas de medición en milímetros.  
All bottles have measurement marks in millimeters.

PP  
POLYPROPYLENE

**Jarra medidora**  
Measuring PP jug  
Pichet gradué PP  
Caraffa graduata  
Messbecher

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>8451</b>	133	500	<b>2,29</b>	1-12-72 / 1
<b>8452</b>	160	1.000	<b>2,79</b>	1-6-6 / 1
<b>8453</b>	215	2.000	<b>4,00</b>	1-6-60 / 1

SILICONE



**Cuchara silicona**  
Silicon spoon  
Cuillère silicone  
Cucchiaio silicone  
Silikonlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8484</b>	250	<b>4,40</b>	1-12-7 / 1
<b>8485</b>	350	<b>5,37</b>	1-12-72 / 1
<b>8486</b>	400	<b>6,12</b>	1-12-72 / 1



Todos los biberones tienen marcas de medición en milímetros.  
All bottles have measurement marks in millimeters.



**Biberón transparente**  
Clear squeeze bottles  
Distributeur à pression transparent  
Garrafa trasparente  
Dosierflasche transparent

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8445</b>	240	190	<b>1,61</b>	1-4-24 / 1
<b>8446</b>	360	220	<b>1,79</b>	1-4-24 / 1
<b>8447</b>	720	260	<b>2,09</b>	1-4-24 / 1
<b>8448</b>	1.000	310	<b>3,72</b>	1-4-24 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

NYLON



**Batidor 8 varillas Nylon**  
Whisk 8 wires  
Fouet 8 fils  
Frusta 8 fili  
Rührbesen 8 Drähte

REF.	L(mm)	VARILLAS(mm)	€	UE / MOQ
<b>8480</b>	250	12	<b>8,31</b>	1-12-48 / 1
<b>8481</b>	300	170	<b>9,48</b>	1-12-48 / 1
<b>8482</b>	350	220	<b>11,23</b>	1-12-48 / 1
<b>8483</b>	400	250	<b>11,96</b>	1-6-24 / 1

SILICONE

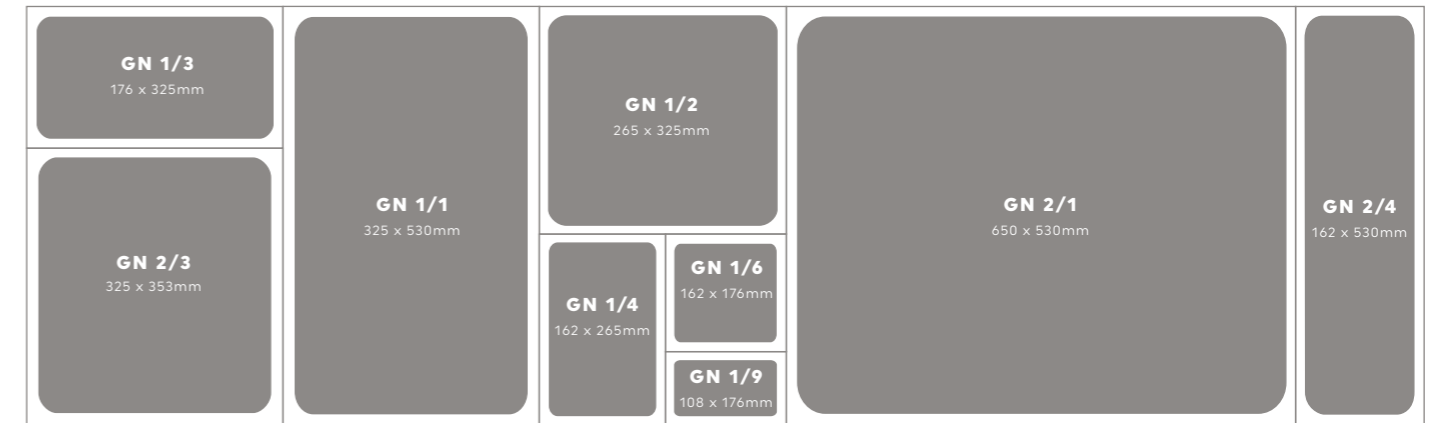


**Espátula silicona**  
Silicon spatula  
Spatule silicone  
Spatola silicone  
Silikonspachtel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8487</b>	250	<b>4,40</b>	1-12-72 / 1
<b>8488</b>	350	<b>5,37</b>	1-12-72 / 1
<b>8489</b>	400	<b>6,12</b>	1-12-72 / 1



**Tamaños GN / GN Sizes:**



\*medidas exteriores / external dimensions

**Altura GN / GN High:**



**Certificado  
contacto  
alimentario.**



**Alta calidad garantizada.**  
High quality guaranteed.

Nuestras cubetas GN de acero AISI 304 son compatibles con las principales marcas GASTRONORM.



**Resistencia a la corrosión.**  
Corrosion resistance.

El radio de las esquinas más abierto permite una mejor y más fácil apilabilidad y optimiza la capacidad de las cubetas.

*Our AISI 304 steel GN trays are compatible with the main GASTRONORM brands.*



**Máxima capacidad.**  
Maximum capacity.

*The more open corner radius allows for better and easier stackability and optimises the capacity of the trays.*



**Apto horno.**  
Oven save.



**Apto lavavajillas.**  
Dishwasher save.



**Apilable.**  
Stackable.



**-20°C**  
**300 °C**



**Apto contacto  
alimentario.**  
Food contact save.



Apto horno.  
Oven save.



Apto lavavajillas.  
Dishwasher save.



Apilable.  
Stackable.



-20°C  
300°C



Apto contacto  
alimentario.  
Food contact save.

COMPATIBLE CON  
LAS PRINCIPALES  
MARCAS DEL  
MERCADO

COMPATIBLE WITH  
THE MAIN BRANDS  
ON THE MARKET

El radio de las esquinas más abierto permite una mejor y más fácil apilabilidad y optimiza la capacidad de las cubetas.

The more open corner radius allows for better and easier stackability and optimises the capacity of the trays.

GN 1/1 - 325 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10147	20	0,7		18,10	1-0-6 / 1
10148	40	0,7		21,27	1-0-6 / 1
10149	55	0,7		24,25	1-0-6 / 1
10150	65	0,8	8,8	18,10	1-0-6 / 1
11089	65	0,7	8,8	22,42	1-0-6 / 1
10151	100	0,7	13,7	31,22	1-0-6 / 1
10153	150	0,7	20	41,13	1-0-6 / 1
10154	200	0,7	27,8	48,69	1-0-6 / 1

GN 1/2 - 265 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10164	20	0,7		9,69	1-0-6 / 1
10166	40	0,7		11,82	1-0-6 / 1
10168	65	0,7	8,8	14,46	1-0-6 / 1
10170	100	0,7	13,7	19,43	1-0-6 / 1
10172	150	0,7	20	25,90	1-0-6 / 1
10173	200	0,7	27,8	36,96	1-0-6 / 1

GN 1/3 - 176 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10179	20	0,7		7,37	1-6-18 / 1
10181	40	0,7		9,64	1-6-18 / 1
11905	55	0,7		11,13	1-6-18 / 1
10183	65	0,7	2,4	11,34	1-6-18 / 1
10185	100	0,7	3,5	14,37	1-6-18 / 1
10187	150	0,7	5,4	22,59	1-6-18 / 1
10188	200	0,7	7,2	32,38	1-0-6 / 1

GN 1/4 - 162 X 265 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10190	20	0,7		6,29	1-6-24 / 1
10432	40	0,7		7,85	1-6-24 / 1
10192	65	0,7	1,7	9,59	1-6-24 / 1
10194	100	0,7	2,5	12,81	1-6-24 / 1
10195	150	0,7	3,8	18,76	1-6-24 / 1
10196	200	0,7	4,8	29,86	1-6-24 / 1



GN 1/6 - 162 X 176 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10197	65	0,7	1	7,33	1-6-36 / 1
10199	100	0,7	1,5	9,69	1-6-36 / 1
10200	150	0,7	2,3	13,61	1-6-36 / 1
10201	200	0,7	3,3	24,10	1-6-36 / 1



GN 1/9 - 108 X 176 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10203	65	0,7	0,6	5,67	1-6-48 / 1
10205	100	0,7	0,8	8,46	1-6-48 / 1

GN 2/1 - 650 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10141	20	0,8		44,58	1-0-6 / 1
10142	40	0,8		46,51	1-0-6 / 1
10143	65	0,8	8,8	49,06	1-0-6 / 1
10144	100	0,8	13,7	63,20	1-0-6 / 1
10145	150	0,8	20	94,55	1-0-6 / 1
10146	200	0,8	27,8	107,19	1-0-6 / 1

GN 2/4 - 162 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10175	65	0,7	0,7	25,53	1-6-24 / 6
10176	100	0,7	0,7	33,93	1-6-24 / 6
10177	150	0,7	0,8	43,27	1-6-24 / 6

GN 2/3 - 325 X 353 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10155	20	0,7	0,7	16,40	1-6-24 / 1
10157	40	0,7	0,7	17,35	1-6-24 / 1
10159	65	0,7	0,8	20,46	1-6-24 / 1
10160	100	0,7		27,50	1-6-24 / 1
10161	150	0,7		40,43	1-6-24 / 1
10162	200	0,7		55,54	1-6-24 / 1

**Fondo perforado**  
Perforated bottom  
Egouttoirs pour bacs  
Falso fondo forato  
Abtropfgitter



**Perfil divisorio gastronorm**  
Adaptable bars  
Barrettes de composition  
Separatore  
Adapter



REF.	W(mm)	L(mm)	e (mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10206	470	590	0,7	GN 2/1	56,07	6
10207	469	269	0,7	GN 1/1	21,84	10
10209	271	211	0,7	GN 1/2	21,59	1
10210	266	116	0,7	GN 1/3	19,63	1
10211	118	106	0,7	GN 1/6	13,30	1

REF.	SIZE	e (mm)	€	UE / MOQ
10212	GN 1/1	0,7	7,51	1
10213	GN 1/2	0,7	4,73	1

**GN 1/1 Perforada** - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - **325 X 530 mm**



REF.	H <sub>(mm)</sub>	e <sub>(mm)</sub>	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10220</b>	20	0,7		<b>21,17</b>	1-0-6 / 1
<b>10221</b>	40	0,7		<b>24,34</b>	1-0-6 / 1
<b>10222</b>	55	0,7		<b>32,92</b>	1-0-6 / 1
<b>10223</b>	65	0,7	8,8	<b>27,32</b>	1-0-6 / 1
<b>10224</b>	100	0,7	13,7	<b>33,13</b>	1-0-6 / 1
<b>10225</b>	150	0,7	20	<b>42,68</b>	1-0-6 / 1
<b>10226</b>	200	0,7	27,8	<b>58,75</b>	1-0-6 / 1

**GN 1/2 Perforada** - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - **265 X 325 mm**



REF.	H <sub>(mm)</sub>	e <sub>(mm)</sub>	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10234</b>	65	0,7	8,8	<b>16,83</b>	1-0-6 / 1
<b>10235</b>	100	0,7	13,7	<b>21,79</b>	1-0-6 / 1
<b>10236</b>	150	0,7	20	<b>28,26</b>	1-0-6 / 1
<b>10237</b>	200	0,7	27,8	<b>39,32</b>	1-0-6 / 1

**GN 1/3 Perforada** - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - **176 X 325 mm**



REF.	H <sub>(mm)</sub>	e <sub>(mm)</sub>	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10238</b>	40	0,7		<b>12,00</b>	1-6-18 / 6
<b>10239</b>	65	0,7	2,4	<b>13,71</b>	1-6-18 / 6
<b>10240</b>	100	0,7	3,5	<b>16,73</b>	1-6-18 / 6
<b>10241</b>	150	0,7	5,4	<b>24,95</b>	1-6-18 / 6
<b>10242</b>	200	0,7	7,2	<b>34,74</b>	1-6-18 / 6

**GN 2/1 Perforada** - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - **650 X 530 mm**



REF.	H <sub>(mm)</sub>	e <sub>(mm)</sub>	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10214</b>	20	0,8		<b>56,66</b>	1-6-24 / 1
<b>10215</b>	40	0,8		<b>58,62</b>	1-6-24 / 1
<b>10216</b>	65	0,8	1,7	<b>70,39</b>	1-6-24 / 1
<b>10217</b>	100	0,8	2,5	<b>88,67</b>	1-6-24 / 1
<b>10218</b>	150	0,8	3,8	<b>129,27</b>	1-6-24 / 1
<b>10219</b>	200	0,8	4,8	<b>147,56</b>	1-6-24 / 1

**GN 2/3 Perforada** - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - **325 X 353 mm**



REF.	H <sub>(mm)</sub>	e <sub>(mm)</sub>	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10227</b>	20	0,7		<b>18,87</b>	1-6-24 / 1
<b>10228</b>	40	0,7		<b>22,28</b>	1-6-24 / 1
<b>10230</b>	65	0,7	1,7	<b>24,63</b>	1-6-24 / 1
<b>10231</b>	100	0,7	2,5	<b>35,16</b>	1-6-24 / 1
<b>10232</b>	150	0,7	3,8	<b>57,09</b>	1-6-24 / 1
<b>10233</b>	200	0,7	4,8	<b>66,98</b>	1-6-24 / 1



**Apto para horno.**  
**Oven save.**

**CUBETAS INOX AISI 304 - 18/10**  
**STAINLESS STEEL 304 - 18/10 CONTAINERS**

**Tapa GN**

GN Lid - Couvercle GN - Coperchio GN - GN-deckel - **162 X 176 mm**



REF.	GN	e <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>11912</b>	2/1	0,8	<b>32,46</b>	1-0-6 / 6
<b>10245</b>	2/3	0,7	<b>18,72</b>	1-0-6 / 6
<b>10243</b>	1/1	0,7	<b>18,15</b>	1-0-6 / 6
<b>10247</b>	1/2	0,7	<b>10,02</b>	1-0-6 / 6
<b>10249</b>	1/3	0,7	<b>7,80</b>	1-0-6 / 6
<b>10251</b>	1/4	0,7	<b>6,62</b>	1-0-6 / 6
<b>10253</b>	1/6	0,7	<b>4,54</b>	1-0-6 / 6
<b>10255</b>	1/9	0,7	<b>3,54</b>	1-0-6 / 6

**Tapa GN cierre hermético**

GN hermetic lid - Couvercle étanche GN - Coperchio ermetico GN - GN-steck-deckell



REF.	GN	e <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>10258</b>	1/1	0,7	<b>36,58</b>	1-0-6 / 1
<b>10259</b>	1/2	0,7	<b>25,59</b>	1-0-6 / 1
<b>10260</b>	1/3	0,7	<b>21,90</b>	1-0-6 / 1
<b>10261</b>	1/4	0,7	<b>19,09</b>	1-0-6 / 1
<b>10262</b>	1/6	0,7	<b>14,91</b>	1-0-6 / 1

**Tapa GN orificio asas**

GN lid with hole for handles - Couvercle GN avec trou pour poignées - Coperchio GN con foro per maniglie - GN-deckel Lock für Griffe



REF.	GN	e <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>10263</b>	1/1	0,7	<b>17,97</b>	1-0-6 / 1
<b>10265</b>	1/2	0,7	<b>10,29</b>	1-6-12 / 1
<b>10266</b>	1/3	0,7	<b>8,22</b>	1-6-18 / 1
<b>10267</b>	1/4	0,7	<b>7,13</b>	1-6-24 / 1
<b>10268</b>	1/6	0,7	<b>5,15</b>	1-6-36 / 1
<b>10264</b>	2/3	0,7	<b>20,18</b>	1-6-12 / 1

**Tapa GN orificio cucharón**

GN lid with ladle hole - Couvercle GN avec trou pour louche - Coperchio GN con foro mestolo - GN-deckel loch kelle 1/1



REF.	GN	e <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>10269</b>	1/1	0,7	<b>17,56</b>	1-0-6 / 1
<b>10270</b>	1/2	0,7	<b>9,89</b>	1-6-12 / 1
<b>10271</b>	1/3	0,7	<b>7,81</b>	1-6-18 / 1
<b>10272</b>	1/4	0,7	<b>6,68</b>	1-6-24 / 1
<b>10273</b>	1/6	0,7	<b>4,74</b>	1-6-36 / 1

**Tapa GN sin asa**

GN flat lid without handle - Couvercle plat GN sans poignée - Coperchio piatto GN senza manico - GN-Flachdeckel ohne Griff



REF.	GN	e <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>10256</b>	1/1	0,7	<b>21,97</b>	1-0-6 / 1
<b>10257</b>	1/2	0,7	<b>12,69</b>	1-0-6 / 1



Apto horno.  
Oven save.



Apto lavavajillas.  
Dishwasher save.



Apilable.  
Stackable.



-20°C  
300 °C



Apto contacto  
alimentario.  
Food contact save.

COMPATIBLE CON  
LAS PRINCIPALES  
MARCAS DEL  
MERCADO

COMPATIBLE WITH ALL  
MAJOR BRANDS ON THE  
MARKET



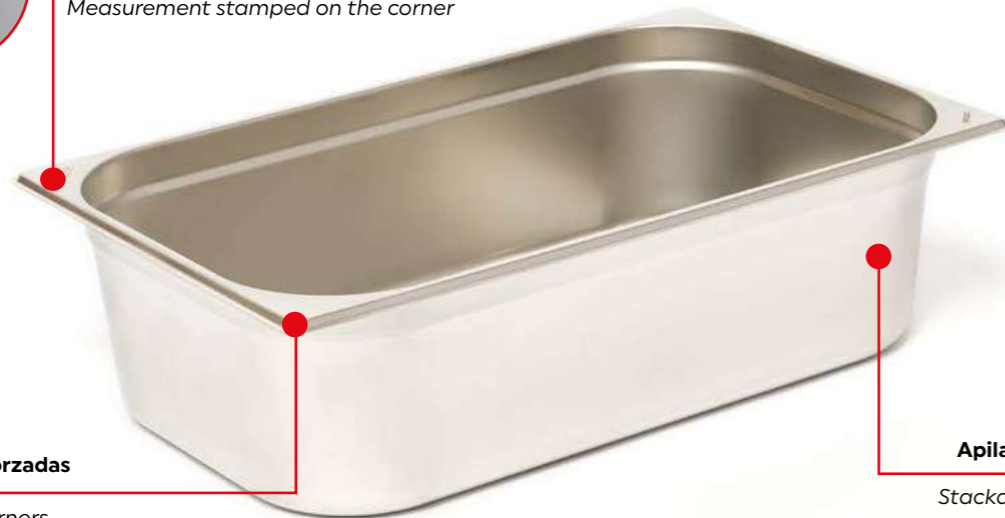
USO  
RECOMENDADO  
EN BUFFET

RECOMMENDED  
BUFFET USE



Medida estampada en la esquina

Measurement stamped on the corner



Esquinas reforzadas

reinforced corners

Apilable

Stackable



Modelo perforado perfecto para el  
drenaje de líquidos y cocción al va-  
por.

Perforated model perfect for drain-  
ing liquids and steaming.

GN 1/1 - 325 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10566</b>	20	0,7		<b>11,97</b>	1-0-6 / 1
<b>10567</b>	40	0,7		<b>13,81</b>	1-0-6 / 1
<b>10568</b>	55	0,7		<b>17,10</b>	1-0-6 / 1
<b>10569</b>	65	0,8	8,8	<b>16,10</b>	1-0-6 / 1
<b>10839</b>	65	0,7	8,8	<b>11,78</b>	1-0-6 / 1
<b>10570</b>	100	0,7	13,7	<b>21,05</b>	1-0-6 / 1
<b>10571</b>	150	0,7	20	<b>31,57</b>	1-0-6 / 1
<b>10572</b>	200	0,7	27,8	<b>38,67</b>	1-0-6 / 1

GN 1/2 - 265 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10573</b>	20	0,7		<b>5,92</b>	1-6-12 / 1
<b>10574</b>	40	0,7		<b>8,16</b>	1-6-12 / 1
<b>10575</b>	65	0,7	4	<b>9,47</b>	1-6-12 / 1
<b>10576</b>	100	0,7	6,1	<b>12,89</b>	1-6-12 / 1
<b>10577</b>	150	0,7	9,2	<b>19,89</b>	1-6-12 / 1
<b>10578</b>	200	0,7	12	<b>24,07</b>	1-6-12 / 1

GN 1/3 - 176 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10579</b>	20	0,7		<b>4,95</b>	1-6-18 / 1
<b>10580</b>	40	0,7		<b>6,97</b>	1-6-18 / 1
<b>10581</b>	65	0,7	2,4	<b>7,23</b>	1-6-18 / 1
<b>10582</b>	100	0,7	3,5	<b>10,13</b>	1-6-18 / 1
<b>10583</b>	150	0,7	5,4	<b>13,81</b>	1-6-18 / 1
<b>10584</b>	200	0,7	7,2	<b>18,28</b>	1-6-18 / 1

GN 1/4 - 162 X 265 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10585</b>	20	0,7		<b>4,87</b>	1-6-24 / 1
<b>10586</b>	40	0,7		<b>6,69</b>	1-6-24 / 1
<b>10587</b>	65	0,7	1,7	<b>6,55</b>	1-6-24 / 1
<b>10588</b>	100	0,7	2,5	<b>8,76</b>	1-6-24 / 1
<b>10589</b>	150	0,7	3,8	<b>13,39</b>	1-6-24 / 1
<b>10590</b>	200	0,7	4,8	<b>15,90</b>	1-6-24 / 1



Certificado  
contacto  
alimentario.



-20°C  
300 °C

**CUBETAS INOX**  
STAINLESS STEEL CONTAINERS

**GN 1/6 - 162 X 176 mm**



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10591</b>	65	0,7	1	<b>4,83</b>	1-6-36 / 1
<b>10592</b>	100	0,7	1,5	<b>7,13</b>	1-6-36 / 1
<b>10593</b>	150	0,7	2,3	<b>10,54</b>	1-6-36 / 1
<b>10594</b>	200	0,7	3,3	<b>13,02</b>	1-6-36 / 1

**GN 1/9 - 108 X 176 mm**



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
<b>10595</b>	65	0,7	0,6	<b>4,20</b>	1-6-48 / 1
<b>10596</b>	100	0,7	0,8	<b>6,32</b>	1-6-48 / 1

**GN 1/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 325 x 530 mm**



REF.	H(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
<b>10617</b>	65	0,7	<b>16,59</b>	1-0-6 / 1
<b>10618</b>	100	0,7	<b>22,18</b>	1-0-6 / 1
<b>10619</b>	150	0,7	<b>30,40</b>	1-0-6 / 1
<b>10620</b>	200	0,7	<b>34,27</b>	1-0-6 / 1

**GN 1/2 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 265 X 325 mm**



REF.	H(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
<b>10621</b>	65	0,7	<b>10,34</b>	1-6-12 / 1
<b>10622</b>	100	0,7	<b>13,72</b>	1-6-12 / 1

**Tapa GN inox**  
GN lid - Couvercle GN - Coperchio GN - GN-deckel



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

REF.	GN	e <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>10630</b>	1/1	0,7	<b>11,18</b>	1-0-6 / 1
<b>10632</b>	1/2	0,7	<b>6,97</b>	1-6-12 / 1
<b>10633</b>	1/3	0,7	<b>5,26</b>	1-6-18 / 1
<b>10634</b>	1/4	0,7	<b>4,87</b>	1-6-24 / 1
<b>10635</b>	1/6	0,7	<b>3,02</b>	1-6-36 / 1
<b>10636</b>	1/9	0,7	<b>2,68</b>	1-6-48 / 1

**Tapa GN cierre hermético**  
GN hermetic lid - Couvercle étanche GN - Coperchio ermetico GN - GN-steck-deckell

**Válvula para facilitar la apertura.**

Valve for easy opening.



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

REF.	GN	e <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>10637</b>	1/1	0,7	<b>37,31</b>	1-0-6 / 1
<b>10638</b>	1/2	0,7	<b>25,13</b>	1-6-12 / 1
<b>10639</b>	1/3	0,7	<b>21,97</b>	1-6-18 / 1
<b>10640</b>	1/4	0,7	<b>18,68</b>	1-6-24 / 1
<b>10641</b>	1/6	0,7	<b>15,26</b>	1-6-36 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Doble fondo perforado**  
Perforated bottom  
Egouttoirs pour bacs  
Falso fondo forato  
Abtropfgitter



REF.	GN	e <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>10612</b>	1/1	0,7	<b>18,29</b>	1-0-10 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Perfil divisorio GN**  
Adaptable bars  
Barrettes de composition  
Separatore  
Adapter



REF.	GN	e <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>10614</b>	GN 1/1	0,7	<b>6,18</b>	1-0-120-0-0 / 1
<b>10615</b>	GN 1/2	0,7	<b>3,81</b>	1-0-120-0-0 / 1

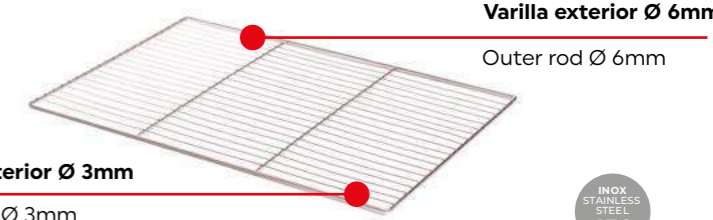
**Rueda de untar inox**  
Stainless steel spread wheel  
Roue tartiner en acier inoxydable  
Ruota per spalmare in acciaio inossidabile  
Butterrad aus Edelstahl



REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€
<b>11602</b>	160	175	125	<b>36,27</b>

**Parrilla horno pastelera**  
Pastry oven grill 60x40  
Gril au four pâtisserie 60x40  
Griglia forno pasticceria 60x40  
Backofengrill 60x40

**Varilla interior Ø 3mm**  
Inner rod Ø 3mm

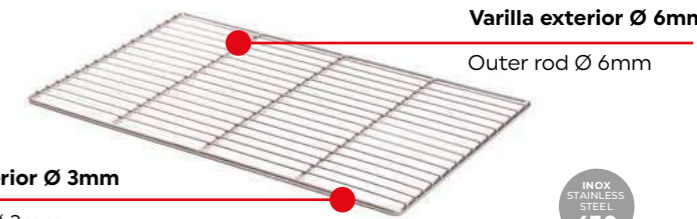


INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>11014</b>	600	400	<b>21,95</b>	1-6-12 / 1

**Parrilla horno GN 1/1**  
Oven grill gn 1/1  
Gril au four gn 1/1  
Griglia forno gn 1/1  
Backofengrill gn 1/1

**Varilla interior Ø 3mm**  
Inner rod Ø 3mm



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
430

REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>11015</b>	325	530	<b>19,59</b>	1-6-12 / 1



**Carro Servicio**  
Serving Trolley  
Chariot Service  
Carrello Da Servizio  
Servierwagen

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

REF.	LEVELS	Ø <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>11774</b>	2	860	540	940	<b>162,65</b>	0-0-1 / 1
<b>11775</b>	3	860	540	940	<b>192,17</b>	0-0-1 / 1

NEW

**Funda carro trolley**  
Rack Trolley High  
Chariot À Rack Élevé  
Carrello Rack Alto  
Hoher Tablettwagen Für

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

REF.	CARRO	€	UE / MOQ
<b>12325</b>	GN 1/1 408x575x1560	<b>34,29</b>	1-0-12 / 1
<b>12326</b>	60x40 510x650x1550	<b>34,29</b>	1-0-12 / 1



Ruedas pivotantes con freno en 2 de ellas.

Swivel castors with brakes on 2 of them.



Guía en "S", que permite una doble posición de las bandejas y mayor optimización del espacio.

S' guide, which allows double positioning of the trays and greater optimisation of space.



Varilla de seguridad bilateral para bloquear las bandejas.

Safety rod on the side to lock the trays.



**GN**  
1/1

18 NIVELES  
18 LEVELS



**GN**  
1/1

9 NIVELES  
9 LEVELS



**GN**  
2/1

18 NIVELES  
18 LEVELS



**60x40**  
CM

18 NIVELES  
18 LEVELS

● **Ligeros. Fabricados en acero inoxidable AISI 201.**  
Lightweight. Made of AISI 201 stainless steel.

● **Resistentes. Soportan hasta 150 kg.**  
Resistant. Supports up to 150 kg.

● **Fácil montaje.**  
Easy assembly.

**Carro Portabandejas Gn**  
Gn Container Trolley  
Chariot Porte-Plateaux Gn  
Carrello Portavassoi Gn  
Gn-Tablett-/Regalwagen

REF.	SIZE	LAYERS	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11769</b>	GN 1/1	18	380	550	1735	<b>273,47</b>	0-0-1 / 1
<b>11956</b>	GN 1/1	9	380	550	1000	<b>249,64</b>	0-0-1 / 1
<b>11770</b>	GN 2/1	18	590	670	1735	<b>457,74</b>	0-0-1 / 1
<b>11771</b>	60x40	18	470	620	1735	<b>316,63</b>	0-0-1 / 1

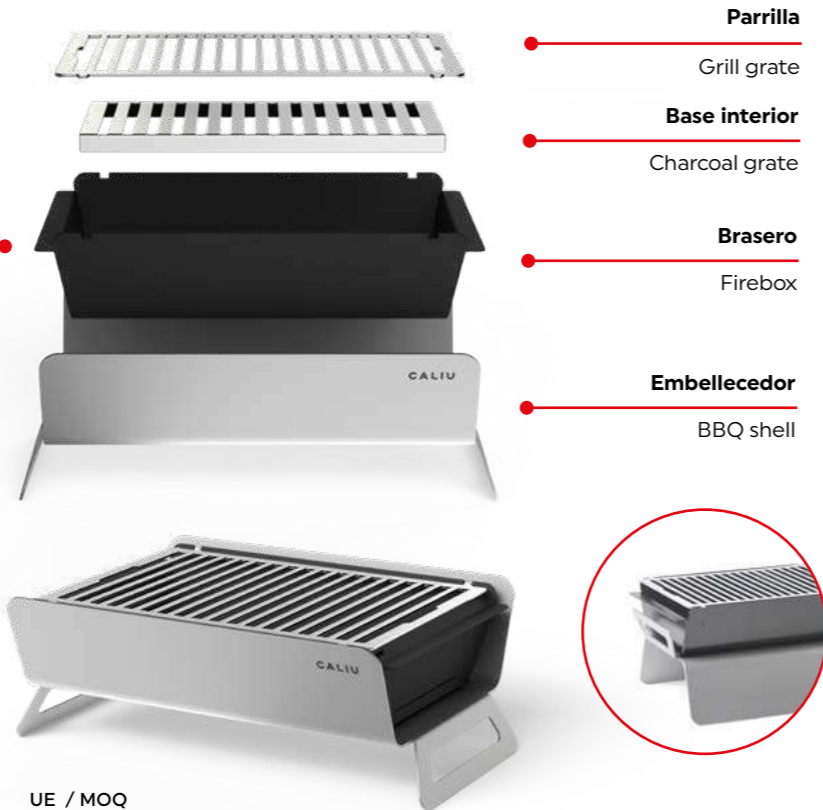
INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

Las barbacoas de sobremesa Caliu destacan por su diseño único y minimalista pero también por su versatilidad para trabajar múltiples técnicas y cocciones. El embellecedor reversible te permite elegir dos alturas diferentes con las que cocinar.

Caliu tabletop barbecues stand out for their unique and minimalist design and their versatility to multiple cooking methods and techniques. With the convertible outer house, you may choose between two different cooking heights.

Sin ensamblajes ni partes móviles, producida con pocas piezas para obtener un resultado robusto y duradero.

No assemblies or moving parts, produced with few parts for a robust and durable result.



- Parrilla**  
Grill grate
- Base interior**  
Charcoal grate
- Brasero**  
Firebox
- Embellecedor**  
BBQ shell

#### BBQ Caliu Horeca

REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>8500</b>	300	452	160	<b>229,81</b>	1-0-1 / 1



#### BBQ Caliu Catering

REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>8684</b>	300	860	160	<b>406,35</b>	1-0-1 / 1

INOX STAINLESS STEEL  
430

#### Tapa BBQ

Bbq lid  
Couvercle du bbq  
Coperchio del bbq  
Grilldeckel

REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>9969</b>	260	370	140	<b>77,49</b>	1-0-4 / 1



Efecto horno, potencia los aromas.  
Oven effect, enhances the aromas.



INOX STAINLESS STEEL  
304

PARRILLA

INOX STAINLESS STEEL  
430

ESTRUCTURA

CALIU

INOX STAINLESS STEEL  
430

#### Chimenea BBQ

Chimney BBQ  
Cheminée BBQ  
Grigliato camino BBQ  
BBQ kamin



REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>8686</b>	80	125	300	<b>58,60</b>	1-0-4 / 1

INOX STAINLESS STEEL  
430

#### Pinza BBQ

Bbq tong  
Pince bbq  
Molla bbq  
Zange bbq



REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
<b>8687</b>	55	260	<b>16,32</b>	1-0-48 / 1



#### Plato brasa

Bbq plate  
Assiette bbq  
Piatto bbq  
Grillplate

REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
S <b>8181</b>	137	250	80	<b>57,58</b>	1-0-4 / 1
M <b>8685</b>	137,5	354	82	<b>59,08</b>	1-0-4 / 1
L <b>11484</b>	212,5	354	82	<b>86,87</b>	1-0-4 / 1
XL <b>11485</b>	442	212,5	82	<b>100,91</b>	1-0-4 / 1

S



Aperitivo / Side

M



Degustación / Tasting

L



Principal / Main

XL



Compartir / Sharing

#### Recambio parrilla

Inox grill bbq spare part  
Pièce de rechange inox grill bbq  
Ricambio inox griglia bbq  
Inox grill grillplate ersatzteil

REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
S <b>11489</b>	115	170	<b>14,84</b>	1-0-0 / 1
M <b>11490</b>	121	272	<b>17,71</b>	1-0-0 / 1
L <b>11491</b>	196	272	<b>26,38</b>	1-0-0 / 1
XL <b>11492</b>	198	360	<b>31,13</b>	1-0-0 / 1

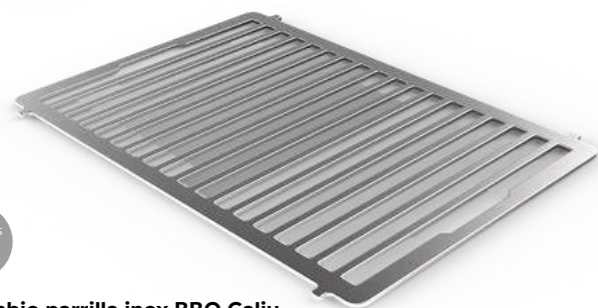
#### Base interior plato brasa

Interior base for grilled plate  
Base intérieure pour plaque grillée  
Base interna per piastra grigliata  
Innensockel für grillplatte

REF.	W <sub>(mm)</sub>	L <sub>(mm)</sub>	H <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
S <b>11578</b>	95	90	10	<b>9,25</b>	1-0-0 / 1
M <b>11579</b>	95	186	10	<b>10,49</b>	1-0-0 / 1
L <b>11580</b>	170	186	10	<b>13,99</b>	1-0-0 / 1
XL <b>11581</b>	170	274	10	<b>17,04</b>	1-0-0 / 1



PARRILLA ESTRUCTURA



INOX STAINLESS STEEL 304

**Recambio parrilla inox BBQ Caliu**  
Inox grill cali bbq  
Pièce de rechange inox grill cali bbq  
Ricambio inox griglia cali bbq  
Inox cali grill grillplate ersatzteil

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11495</b>	268	363	3	<b>74,07</b>	1-0-10 / 1



CAST IRON

**Parrilla hierro fundido**  
Cast iron grill  
Fonte grill  
Ghisa griglia  
Gusseisen grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11487</b>	255	363	10	<b>53,40</b>	1-0-0 / 1



**Combina con recipientes 1/3, 1/6 y 1/9 GN.**

Combines with 1/3, 1/6 and 1/9 GN.

**Combina con Pinchos Touché.**

Combines Touché Skewer see.

**Combina con Llaunes COMAS.**

Combines with Llaunes COMAS.

**Combina con todas las parrillas CALIU.**

Combines with all CALIU grates.

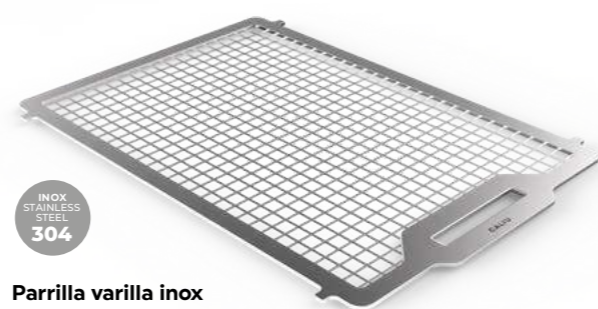


CHROME



**Plancha inox cromada**  
Chrome grill  
Chromée grill  
Cromata griglia  
Chromeplatte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11486</b>	267	323	5	<b>182,00</b>	1-0-0 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304

**Parrilla varilla inox**  
Net inox grill  
Inox filet grill  
Inox griglia netta  
Inox netz grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11488</b>	267	373	3	<b>70,13</b>	1-0-10 / 1



Robata grill YAKI

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	KG	€	UE / MOQ
<b>10957</b>	295	812	430	14	<b>302,38</b>	1-0-0 / 1

NO INCLUYE: BBQ Caliu catering  
NOT INCLUDED: BBQ Caliu catering

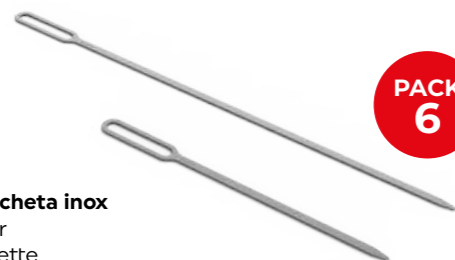
**Recambio barras móviles Robata Yaki**  
Spare Robata Yaki mobile bars  
Pièce de rechange barre amovible  
Ricambio barra estraibile  
Abnehmbares ersatzteil für die stange

REF.	PCS	€	UE / MOQ
<b>11066</b>	2	<b>76,32</b>	1-0-10 / 1

**Recambio bandeja superior Robata Yaki**  
Replacement top tray Robata Yaki  
Pièce de rechange étagère  
Ricambio mensola  
Regal ersatzteil

REF.	PCS	€	UE / MOQ
<b>11482</b>	1	<b>43,66</b>	1-0-10 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304



PACK 6

**Pack 6 brocheta inox**  
Inox skewer  
Inox brochette  
Inox spiedo  
Inox spieß

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11493</b>	350	<b>34,79</b>	1-0-50 / 1
<b>11494</b>	200	<b>31,82</b>	1-0-50 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430



**Recambio rejilla base interior bbq cali**  
Inner base cali horeca bbq  
base intérieure cali horeca bbq  
base interna cali horeca bbq  
innere basis cali horeca bbq

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>5126</b>	178	335	16	<b>25,10</b>	1-0-0 / 1

**Con el Yaki, tendrás la libertad de cocinar de diversas maneras gracias a su diseño innovador y versátil.**

**Se compone de barras móviles que se colocan en las ranuras laterales de la barbacoa, lo que permite ajustar fácilmente la altura de la parrilla. Son ideales para Cubetes GN de 1/4 y 1/6, lo que te permite mantener salsas o guarniciones calientes y emplatar directamente.**

With the Yaki, you have the freedom to cook in a variety of ways thanks to its innovative and versatile design.

It consists of movable bars that are placed in the side slots of the barbecue, allowing you to easily adjust the height of the grill. They are ideal for 1/4 and 1/6 GN tubs, allowing you to keep sauces or side dishes hot and plate them directly.

PACKAGING CUSTOM BOX



**KITS BRASA**  
GRILL KITS

**LLAUNES Y CARACOLERAS**  
LLAUNES AND SNAIL TRAYS



**KIT CALIU 1. ESSENTIAL**  
BBQ Caliu + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
<b>8182</b>	<b>287,91</b>	1-0-1 / 1

**KIT CALIU 2. PREMIUM**  
BBQ Caliu + Tapa + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
<b>8183</b>	<b>359,16</b>	1-0-1 / 1



**KIT CALIU 3. CATERING PREMIUM**  
BBQ Caliu Catering + Tapa + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu Catering + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
<b>11626</b>	<b>550,13</b>	1-0-1 / 1



**KIT CALIU 4. ROBATA YAKI**  
BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Pinza + Chimenea  
BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
<b>11627</b>	<b>768,75</b>	1-0-1 / 1



PACKAGING  
CUSTOM BOX



**Llauna inox**  
St/st llauna  
Llauna acier  
Llauna acciaio  
Llauna stahl

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10689</b>	TAPA	115	226	20	<b>17,32</b>	1-0-24 / 1
<b>10690</b>	1	115	331	20	<b>20,47</b>	1-0-24 / 1
<b>10691</b>	2	230	331	20	<b>28,84</b>	1-0-12 / 1



\* Se vende por separado  
Sold separately



**Llauna CARBON STEEL**  
St/st llauna  
Llauna acier  
Llauna acciaio  
Llauna stahl

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10692</b>	TAPA	115	226	20	<b>12,97</b>	1-0-24 / 1
<b>10693</b>	1	115	331	20	<b>18,05</b>	1-0-24 / 1
<b>10694</b>	2	230	331	20	<b>22,79</b>	1-0-12 / 1



\* Se vende por separado  
Sold separately



**Base corcho**  
Cork base  
Support en liège  
Table di sughero  
Korkbasis

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10698</b>	129	238	20	<b>17,30</b>	1-0-24-0-0 / 1
<b>10699</b>	129	343	20	<b>23,77</b>	1-0-24-0-0 / 1
<b>10700</b>	244	343	20	<b>33,28</b>	1-0-24-0-0 / 1



**CLOSCA**  
Bandeja acero caracolera  
Snail tray in stainless steel  
Plateau en acier pour escargots  
Vassoio in acciaio per lumache  
Schneckenplatte aus Edelstahl

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>12194</b>	180	180	<b>8,00</b>	1-6-54 / 6
<b>12195</b>	170	210	<b>8,17</b>	1-6-54 / 6
<b>12196</b>	220	220	<b>9,09</b>	1-6-54 / 6
<b>12197</b>	200	250	<b>9,29</b>	1-6-54 / 6





APTA PARA  
LEÑA Y CARBÓN

## BBQ HIERRO FUNDIDO CAST IRON BBQ

# IGNIS

La grasa no se acumula en la plancha, lo que garantiza un punto de cocción perfecto.

*Fat does not accumulate on the griddle, which guarantees a perfect cooking point.*

Diseño de parrilla circular, fundida en una sola pieza, con mucha superficie operativa.

*Circular grill design, cast in one piece, with a large operating surface.*

Estructura de hierro fundido de alta calidad.

*High quality cast iron structure.*

Disco de  
HIERRO  
FUNDIDO  
CAST IRON  
Disc

Parrilla con salidas de aire ajustables que permiten el control preciso del calor para adaptarse a las diferentes necesidades del cocinado.

*Grill with adjustable air vents that allow precise heat control to suit different cooking needs.*

Recubierto con aceite vegetal, le proporciona antiadherencia a la superficie.

*Coated with vegetable oil, it provides non-stick surface.*

Excelente retención y distribución del calor.

*Excellent heat retention and heat distribution.*

Espacio para almacenar leña o carbón.

*Space for storing firewood or charcoal.*

4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.

*4 swivel castors, 2 of them with brakes.*



INCLUYE ARO ELEVADOR  
ELEVATOR RING INCLUDED



INCLUYE PRENSA PARA CARNE  
MEAT PRESS INCLUDED

### Bbq Disco Hierro Colado IGNIS

Bbq Cast Iron Disc  
Bbq Disque En Fonte  
Bbq Disco In Ghisa  
Bbq Drehscheibe Gusseisen

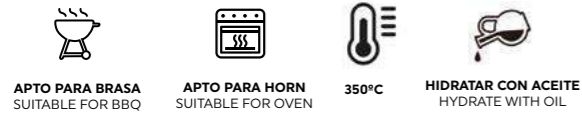
REF.	PESO	€	UE / MOQ
11978	110	1.874,90	0-0-1/1



Conoce  
Ignis.

Plato de hierro fundido adecuado tanto para mantener como para terminar la cocción en mesa. El plato viene acompañado de una base de madera para poder servir en mesa.

Cast iron plate suitable both for holding and for finishing cooking at the table. The plate comes with a wooden base for serving at the table.



APTO PARA BRASA  
SUITABLE FOR BBQ

APTO PARA HORN  
SUITABLE FOR OVEN

350°C

HIDRATAR CON ACEITE  
HYDRATE WITH OIL



LAVAR A MANO  
HAND WASH

NO APTO LAVAVAJILLAS  
DISHWASHER NO SAFE



#### PLATO HIERRO FUNDIDO CAST IRON PLATE

Aguanta hasta 350C°. Después de usar, dejar enfriar y lavar a mano con agua y jabón. Secar con un paño suave y poner una capa de aceite para mejor conservación.

It can withstand up to 350C°. After use, leave to cool and wash by hand with soap and water. Dry with a soft cloth and coat with oil for better preservation.

#### BASE DE ACACIA ACACIA WOOD BASE

Base de madera acacia que sirve como soporte del plato de hierro fundido. Lavar con un paño suave.

Acacia wood base that serves as a support for the cast iron plate. Wash with a soft cloth.

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
304

#### Plato hierro fundido + Base madera acacia

Cast iron plate + Acacia wood base  
Plaque en fonte + socle en bois d'acacia  
Piastra in ghisa + base in legno d'acacia  
Platte aus Gusseisen + Unterteller eichenholz

REF.	Ø(mm)	L BASE CON ASAS	€	UE / MOQ
<b>11973</b>	300	360	<b>38,37</b>	1-0-4 / 1
<b>12007</b>	350	410	<b>49,98</b>	1-0-3 / 1

NEW

**Base madera acacia**  
Acacia wood base  
Socle en bois d'acacia  
Base in legno d'acacia  
Unterteller eichenholz

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10861</b>	370	<b>25,65</b>	1-0-8 / 1
<b>10862</b>	320	<b>21,33</b>	1-0-6 / 1



Piedra de 20mm de espesor que mantiene perfectamente el calor para presentación en mesa y acabado de punto de cocción.

20mm thickness stone maintains perfectly the heat for table presentation and finishing cooking point.

Sus bordes inclinados facilitan la recogida de grasas y líquidos.

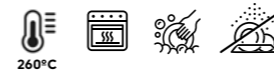
Sloping edges ease the fat and liquid collection.

Punto de sujeción y elevación para aislamiento térmico.

Subjection point and elevation for thermal insulation.

Canales para recogida de líquidos y potenciar la circulación de aire.

Liquid collecting channels enhances air circulation.



**Piedra Basalto**  
Basalt Stone  
Pierre De Basalte  
Pietra In Basalto  
Basaltstein

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11825</b>	240	240	20	<b>17,56</b>	1-0-39 / 1
<b>11826</b>	325	325	20	<b>34,21</b>	1-0-25 / 1
<b>11948</b>	328	228	20	<b>20,53</b>	1-0-50 / 1

**240 x 240 mm**  
H: 20 mm

**Ø 320 mm**  
H: 20 mm

**328 x 228 mm**  
H: 20 mm

\* Compatible sólo con base de corcho. REF.: 10700



**Plato Cerámica**  
Ceramic Dish  
Assiette Porcelaine  
Piatto In Porcellana  
Porzellanteller

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11820</b>	275	275	32	<b>55,66</b>	0-1-12 / 1
<b>11822</b>	350	350	30	<b>105,41</b>	0-1-6 / 1
<b>11821</b>	520	280	32	<b>94,16</b>	0-1-8 / 1

**SIMPLE**  
**240 x 240 mm**  
H: 20 mm

**REDONDO**  
**328 x 228 mm**  
H: 10 mm

**DOBLE**  
**Ø 320 mm**  
H: 20 mm



Fabricados en cuero de alta calidad y forrados en el interior.

Manufactured in high-quality leather and lined.



Sus puños largos proporcionan una protección extra para los antebrazos.

The long cuffs provide extra protection for your forearms.

**HORNO  
Y BBQ  
OVEN  
& BBQ**

\* Estos guantes cumplen con la normativa Europea 2016/425 y EN 407:2004 nivel 3 relativo a los equipos de protección individual (EPI).

These gloves are compliant with EU Regulation 2016/425 concerning personal protective equipment (PPE) and meet EN 407:2004 Level 3, for work gloves.

**Guantes piel para horno**

Leather oven gloves  
Gants de four en cuir  
Guanti da forno in pelle  
Lederhandschuhe

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>10715</b>	460	<b>23,05</b>	1-0-50 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
**304**

**Escurre fritos y carnes**

Fry colander  
Passoire à frites  
Cesta per friggere  
Frittensieb



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>8381</b>	290	400	<b>157,17</b>	1-0-6 / 1
<b>8382</b>	390	500	<b>193,77</b>	1-0-4 / 1
<b>8383</b>	390	600	<b>220,60</b>	1-0-3 / 1

**Esprai aceite**

Oil spray  
Pulvérisateur d'huile  
Spray d'olio  
Ölspray



REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>9997</b>	100	180	<b>3,79</b>	1-0-24 / 1

**Cepillo limpia barbacoa**

Placemat  
Sets de table  
Tovaglietta  
Platzmatten



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>9995</b>	415	<b>11,51</b>	1-0-12 / 1

**Base de esparto**

Placemat  
Sets de table  
Tovaglietta  
Platzmatten



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
<b>10716</b>	380	<b>9,73</b>	1-4-48 / 1

Punta plana para girar o coger alimentos con precisión.

Flat tip for precise turning or picking up food.



**Pinza BBQ**

BBQ tong  
Pince BBQ  
Pinze BBQ  
BBQ zange

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10682</b>	100	405	27	<b>26,31</b>	1-0-24 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
**430**

**Pack 6 pinchos inox**

Pack 6 ss skewers inox  
Pack 6 piques acier  
Pack 6 spiedo acciaio  
Pack 6 spießchen stahl

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>9993</b>	250	<b>3,48</b>	1-24-96 / 1
<b>9994</b>	300	<b>3,85</b>	1-24-96 / 1

**Besuguera**

Fish grill  
Grill à poisson  
Griglie per pesce  
Fischgrillkorb aus edelstahl

REF.	SIZE	W(mm)	H(mm)	H <sub>mm</sub>	€	UE / MOQ
<b>10679</b>	S	165	80	370	<b>14,81</b>	1-0-6 / 1
<b>10680</b>	M	200	100	370	<b>15,82</b>	1-0-6 / 1
<b>10681</b>	L	290	120	420	<b>18,58</b>	1-0-4 / 1

Gancho central para facilitar el manejo de las parrillas.

Central hook for easy handling of the grills.



Mango recubierto de PVC para mayor comodidad.

PVC coated handle for comfort.

**Pinza BBQ plana**

BBQ tong flat  
Pince BBQ plain  
Pinze BBQ piano  
BBQ zange boden

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10683</b>	100	405	55	<b>36,83</b>	1-0-24 / 1

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
**430**

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
**304**

**Pack 6 brocheta inox**

Inox skewer  
Inox brochette  
Inox spiedo  
Inox spieß

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11493</b>	350	<b>34,79</b>	1-0-0 / 1
<b>11494</b>	200	<b>31,82</b>	1-0-0 / 1

**PACK  
6**

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
**430**



Garantiza la sostenibilidad de este producto.

It guarantees the sustainability of this product.



Tiempo de combustión: 15 minutos

Burning time: 15 minutes



Pastillas naturales y ecológicas, procedentes de residuos naturales.

Natural and environmentally friendly tablets from natural waste.



No producen olores y no son tóxicas.

They are odourless and non-toxic.



Lanas de encendido  
Firelighters  
Laine De Bois Pour Allumage  
Lana Di Legno Accendi  
Bbq Anzündler

X32

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11974	400gr. (aprox.)	7,86	1-0-0 / 1

CASCARA DE COCO CARBONIZADA Y COMPACTADA

CARBONISED AND COMPACTED COCONUT SHELLS.



Briqueta de COCO  
COCONUT Briquette  
Briquette de COCO  
Bricchetto di COCCO  
Kokosnussbrikett

REF.	PESO
10803	5Kg
10804	10Kg



2 FORMATOS  
2 FORMATS

€	UE / MOQ
26,96	1-0-0 / 1
53,92	1-0-1 / 1



SERRÍN DE COCO COMPACTADO

COMPACTED COCONUT SHELLS

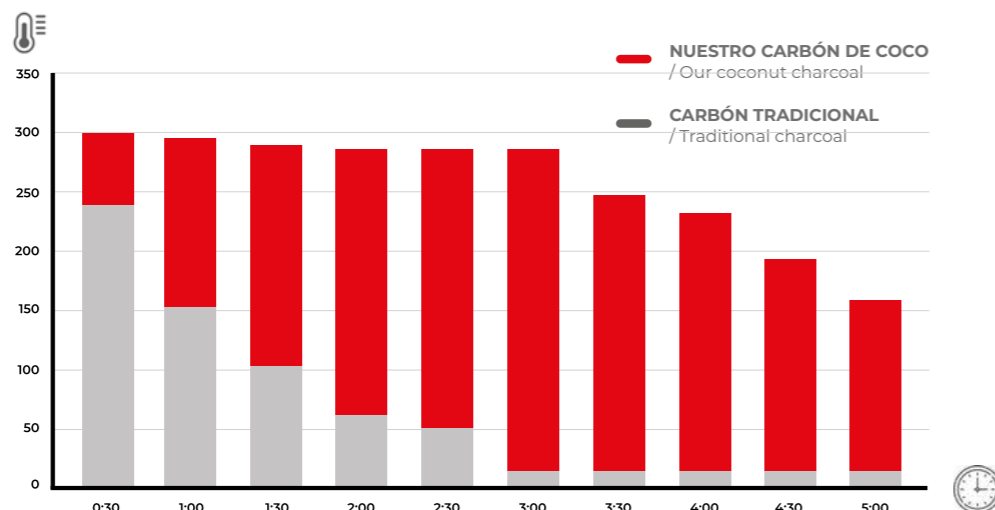


Carbón de coco sawdust  
Coconut charcoal sawdust  
Charbon de coco sawdust  
Carbone di cocco sawdust  
Kokosnusskohle sawdust

REF.	PESO
11641	10Kg



€	UE / MOQ
40,56	1-0-1 / 1



+2,5 HORAS DE COMBUSTIÓN Y MÁXIMA EFICIENCIA CALORÍFICA.

+2,5 HOURS OF COMBUSTION AND MAXIMUM HEAT EFFICIENCY.

VENTAJAS CARBÓN DE COCO SAWDUST / ADVANTAGES OF SAWDUST COCONUT CHARCOAL



SIN LLAMA  
Más control sobre la cocción de alimentos.

FLAMELESS  
More control over the cooking of food.



SIN CHISPAS  
Apto para uso en interiores.

SPARKLESS  
Suitable for indoor use.



SIN HUMO  
No altera el sabor de los alimentos.

NO SMOKE  
It does not alter the taste of food.

- Limpio / Clean
- Eficiente / Efficient
- Económico / Economic
- Útil / Useful
- Ecológico / Ecologic
- Seguro / Safe
- Cómodo / Convenient
- Sin gases sulfúricos tóxicos / No toxic sulphuric fumes



**ALTO PODER CALÓRICO**  
HIGH CALORIC POWER



**ORIGEN CARIBEÑO**  
CARIBBEAN ORIGIN



**DURACIÓN 4H**  
DURATION 4H

**MEZCLA ARTESANA DE CARBÓN VEGETAL**  
ARTISAN CHARCOAL BLEND



**MARABÚ**

Alta densidad y poder calórico. Aromas nobles y baja producción de humo y ceniza.

High-density and high performance, noble aromas and low smoke and ash production.



**CASUARINA**

De muy alto poder calórico, proporcionando potencia y un mayor rendimiento.

Higher efficiency, providing power and increased performance.



**JÚCARO**

Aporta estabilidad y control a la mezcla aportando una mayor eficiencia y durabilidad.

It provides stability and control to the blend giving more efficiency and durability.



El cumplimiento de la normativa REACH garantiza el control de calidad del producto, descartando la deforestación de bosques y la mano de obra infantil.

REACH compliance guarantees product quality control, ruling out deforestation of forests and child labour.

**Saco de carbón vegetal marabú, casuarina y júcaro**

Vegetable charcoal marabú, casuarina and júcaro  
Charbon végétal marabú, casuarina et júcaro  
Carbone vegetale marabú, casuarina e júcaro  
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und júcaro

REF.	PESO	€	UE / MOQ
<b>11058</b>	10	<b>35,71</b>	1-0-1 / 1

**Surtido carbones: Sawdust / Vegetal / Coco**

Vegetable charcoal marabú, casuarina and júcaro  
Charbon végétal marabú, casuarina et júcaro  
Carbone vegetale marabú, casuarina e júcaro  
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und júcaro



REF.	PESO	€	UE / MOQ
<b>12047</b>	270Kg	<b>120,15</b>	1 PALET

Leña de vid procedente de viñedos de 100 años de antigüedad. Cortados en trozos pequeños y manejables que mantienen un excelente aroma.

Vine wood from 100 year old vineyards. Cut into small, manageable pieces that maintain an excellent aroma.



**Madera de Vid**

Vine Vid  
Bois de vigne  
Legno di vite  
Rebenholz

REF.	PESO	€	UE / MOQ
<b>12014</b>	7Kg aprox	<b>25,51</b>	1-0-0 / 1



**Envasado según pedido** para garantizar la máxima frescura y preservar todos los beneficios del producto.

**We pack to order** to guarantee maximum freshness and preserve all the benefits of the product.



REF: 11975

**SHUNKS DE RAÍZ DE VID**

- Granulometría gruesa hasta 100mm. Coarse granulometry 100mm.

- Apto para smokers, kamados y técnicas de ahumados de larga duración. Suitable for smokers kamados and long-lasting smoked.

- No necesita hidratación. No hydration needed.



REF: 11976

**CHIPS CASCARA ALMENDRA**

- Granulometría media hasta 50mm. Coarse granulometry 50mm.

- Apto para hornos de brasa, bbq abiertas para aromatización rápida. Suitable for ember oven, open bbq for quick aromatisation.

- No necesita hidratación. No hydration needed.



REF: 11977

**SERRÍN DE RAÍZ OLIVO / ALMENDRO**

- Granulometría fina. Fine granulometry.

- Apto para aromatizadores, para aportar aromas a las elaboraciones gastronómicas y del mundo del cocktail. Suitable for aromatisers to provide flavoring to gastronomical elaborations and cocktail world.

**Bbq Aroma, Bbq Flavour, Bbq arôme, Aroma bbq, Bbq geruch.**

REF.	PESO Kg	€	UE / MOQ
<b>11975</b>	2	<b>14,29</b>	1-0-0 / 1
<b>11976</b>	2	<b>14,29</b>	1-0-0 / 1
<b>11977</b>	0,150	<b>6,80</b>	1-0-0 / 1



**ENVASADO SEGÚN PEDIDO**  
PACKED TO ORDER

# CATERING Y BUFFET



## LES ESSENCES

- 410 SOPORTES
- 412 BANDEJAS GN 1/1
- 413 LED
- 414 BANDEJAS
- 416 VAJILLA PORCELANA
- 418 SET CUBERTERÍA
- 419 CUCHARAS DEGUSTACIÓN

## BUFFET

- 420 CAJAS GN MADERA
- 422 JARRAS Y LECHERAS
- 423 KIT SERVIR ELEGANT
- 428 PINZAS





**Soporte conos**

Cones support  
Support cornets  
Supporto per coni finger food  
Auflage für kegel



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7586</b>	●	120	240	40	<b>15,17</b>	1-4-16 / 1
<b>7595</b>	●	120	240	40	<b>9,03</b>	1-4-16 / 1



**Soporte piruletas**

Lollipops support  
Support sucettes  
Supporto spiedini finger food  
Display für lollies



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7585</b>	●	120	240	40	<b>15,57</b>	1-4-16 / 1
<b>7594</b>	●	120	240	40	<b>9,03</b>	1-4-16 / 1



**Bandeja madera roble**

Oak wood tray  
Plateau en chêne  
Vassoio legno quercia  
Eichenholz tablett



Se vende por separado.  
Sold separately.

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7587</b>	120	240	10	<b>13,24</b>	1-4-16 / 1

PACKAGING  
CUSTOM BOX



**Soporte para tacos**

Tacos support  
Plat support à tacos  
Supporto per tacos  
Auflage für tacos



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7583</b>	●	120	240	40	<b>19,24</b>	1-4-16 / 4
<b>7592</b>	●	120	240	40	<b>11,48</b>	1-4-16 / 4



**Soporte para brochetas**

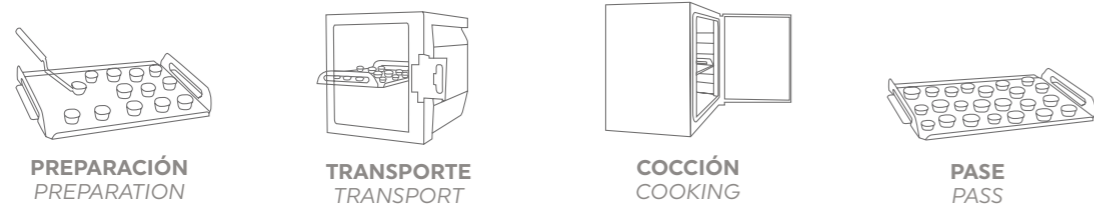
Skewers support  
Support brochette  
Supporto per spiedini lunghi  
Spießhaltr



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7584</b>	●	60	240	30	<b>12,46</b>	1-4-16 / 4
<b>7593</b>	●	60	240	30	<b>7,51</b>	1-4-16 / 4



4 PASOS CON UNA SOLA BANDEJA / 4 STEPS WITH ONLY ONE TRAY



**Bandeja GN 1/1**  
Tray GN 1/1  
Plateau silver GN 1/1  
Vassoio silver GN 1/1  
Silver tablett GN 1/1

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11143	●	325	530	74	39,01	1-4-8 / 1
11144	●	325	530	74	39,01	1-4-8 / 1

**Cubrebandeja silicona GN 1/1**  
Silicon tray cover GN 1/1  
Couvercle plateau silicone GN 1/1  
Coperchio vassoio in silicone GN 1/1  
Tablett mit silikonbeschichtung GN 1/1



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10785	325	530	13,74	1-4-64 / 4



**Efecto láminas acetato.**

Luz regulable en 3 intensidades.  
Light adjustable in 3 intensities.



No sumergible.  
Lavable con paño húmedo.  
Non-submersible.  
Washable with a damp cloth.



Botón táctil de apagado y encendido.  
Touch button for power on/off.



Batería recargable por USB.  
USB rechargeable battery.



Patas de silicona para una mayor fijación en la superficie.  
Silicone feet for a better fixation on the surface.

Adaptable a bandeja GN 1/1  
Compatible with GN 1/1

**Base Led GN 1/1**  
Led board tray GN 1/1  
Support led plateau GN 1/1  
Supporto led per teglie GN 1/1  
GN 1/1 tablett led

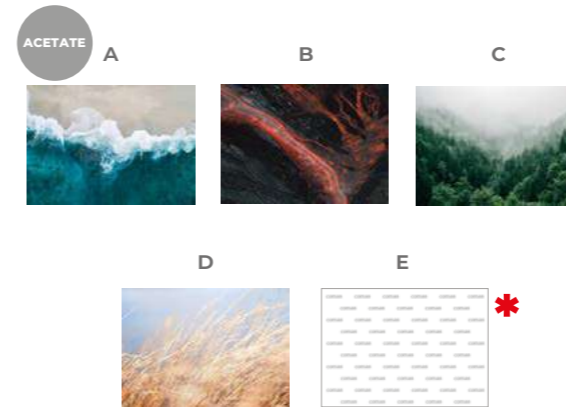


**Lámina metacrilato protector.**  
Methacrylate protective sheet  
Feuille protectrice méthacrylate  
Foglio protettivo in metacrilato  
Methacrylat schutzblatt



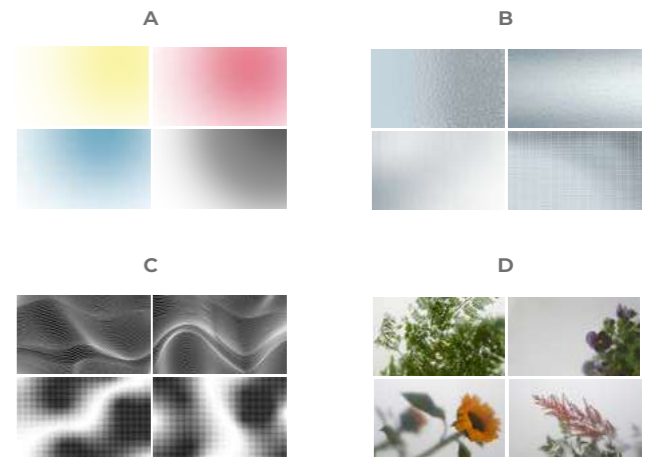
REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10784	325	530	159,18	1-0-1 / 1

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10808	317	480	19,01	1-0-1 / 1



**Lámina acetato personalizable**  
Customisable acetate film  
Film acétate personnalisable  
Pellicola di acetato personalizzabile  
Individuell gestaltbare Acetatfolie

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
10786	297	420	A - AGUA	9,04	1-0-6 / 1
10799	297	420	B - FUEGO	9,04	1-0-6 / 1
10800	297	420	C - TIERRA	9,04	1-0-6 / 1
10801	297	420	D - AIRE	9,04	1-0-6 / 1
*	297	420	E - PERSONALIZADO	9,04	1-0-6 / 1



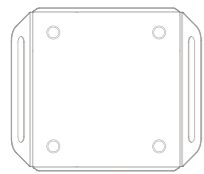
**Pack 4 lámina acetato**  
Customisable acetate film  
Film acétate personnalisable  
Pellicola di acetato personalizzabile  
Individuell gestaltbare Acetatfolie

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
10975	297	420	A - CHROMATIQUE	36,18	1-0-6 / 1
10976	297	420	B - GLASSIER	36,18	1-0-6 / 1
10977	297	420	C - KONTRAST	36,18	1-0-6 / 1
10978	297	420	D - PLANTS	36,18	1-0-6 / 1



**Bandeja rectangular pequeña**  
Catering tray  
Plateau de présentation  
Vassoio catering  
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7579</b>	●	150	270	69	<b>23,36</b>	1-4-16 / 4
<b>7588</b>	●	150	270	69	<b>14,16</b>	1-4-16 / 4
<b>7438</b>	SILICONA / SILICONE	145	265		<b>4,05</b>	1-4-64 / 4
<b>7845</b>	CORCHO / CORK	145	265		<b>4,68</b>	1-4-64 / 1



**Bandeja cuadrada**  
Catering tray  
Plateau de présentation  
Vassoio catering  
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7581</b>	●	285	270	69	<b>32,71</b>	1-4-16 / 4
<b>7590</b>	●	285	270	69	<b>19,08</b>	1-4-16 / 4
<b>7440</b>	SILICONA / SILICONE	280	265		<b>7,58</b>	1-4-64 / 4
<b>7847</b>	CORCHO / CORK	280	265		<b>8,87</b>	1-4-64 / 1



**Bandeja rectangular estrecha**  
Catering tray  
Plateau de présentation  
Vassoio catering  
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7580</b>	●	150	525	69	<b>29,59</b>	1-4-16 / 4
<b>7589</b>	●	150	525	69	<b>17,59</b>	1-4-16 / 4
<b>7439</b>	SILICONA / SILICONE	145	520		<b>7,58</b>	1-4-64 / 4
<b>7846</b>	CORCHO / CORK	145	520		<b>9,10</b>	1-4-64 / 1

PACKAGING  
CUSTOM BOX



COLOR:  
SOFT ARGENTO



COLOR:  
PURE CARBON



COLOR:  
SOFT ARGENTO



COLOR:  
PURE CARBON



COLOR:  
SOFT ARGENTO



COLOR:  
PURE CARBON



**Bandeja rectangular grande**  
Catering tray  
Plateau de présentation  
Vassoio catering  
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7582</b>	●	285	525	69	<b>49,52</b>	1-4-16 / 1
<b>7591</b>	●	285	525	69	<b>29,37</b>	1-4-16 / 1
<b>7441</b>	SILICONA / SILICONE	280	520		<b>12,02</b>	1-4-64 / 4
<b>7848</b>	CORCHO / CORK	280	520		<b>17,62</b>	1-4-64 / 1

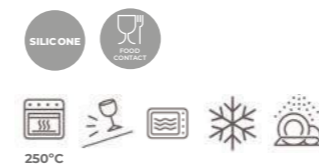


**Bandeja Room service**  
Room service tray  
Plateau à servir  
Vassoio servizio in camera  
Zimmerservice tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7930</b>	●	385	520	120	<b>39,19</b>	1-4-16 / 4
<b>7931</b>	CORCHO CORK	380	515		<b>16,97</b>	1-4-64 / 1



COLOR:  
PURE CARBON



**Cubrebandeja silicona**  
Silicone tray cover  
Couvercle plateau silicone  
Coperchio vassoio in silicone  
Tablett mit silikonbeschichtung

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7438</b>	145	265	<b>4,05</b>	1-4-64 / 4
<b>7439</b>	145	520	<b>7,58</b>	1-4-64 / 4
<b>7440</b>	280	265	<b>7,58</b>	1-4-64 / 4
<b>7441</b>	280	520	<b>12,02</b>	1-4-64 / 4



**Cubrebandeja corcho rectangular**  
Cork tray cover  
Couvre plateau en liège  
Coperchio per vassoio in sughero  
Kork-auflage für tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7845</b>	145	265	<b>4,68</b>	1-4-64 / 1
<b>7846</b>	145	520	<b>9,10</b>	1-4-64 / 1
<b>7847</b>	280	265	<b>8,87</b>	1-4-64 / 1
<b>7848</b>	280	520	<b>17,62</b>	1-4-64 / 1
<b>7931</b>	380	515	<b>16,97</b>	1-4-64 / 1





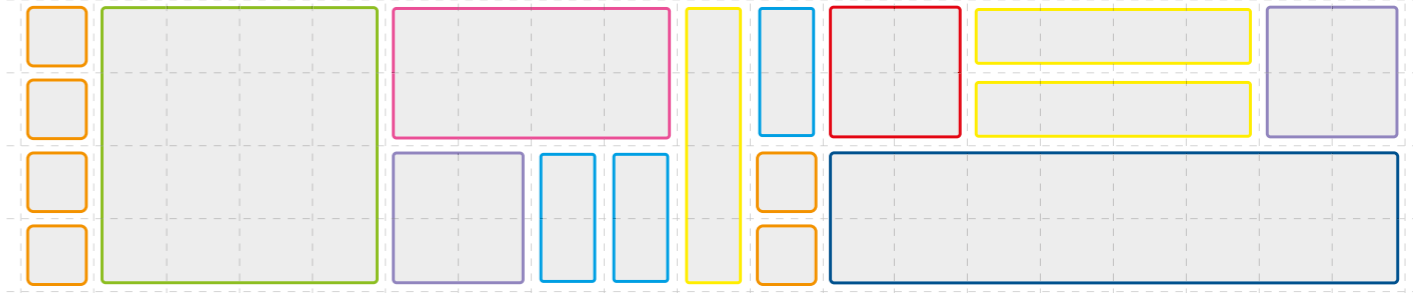
Porcelana de alta calidad fabricada en 2 tiempos de cocción a más de 1200°C, que le proporciona impermeabilidad, resistencia y suavidad al tacto.

High Quality porcelain made in 2 times firing beyond 1200°C provides impermeability, resistance and soft touch.




Versatilidad, composición, orden, apilabilidad, practicidad... El sistema modular de la vajilla LES ESSENCES, facilita el trabajo de un servicio de catering.

Versatility, composition, order, stackability, practicality... The modular system LES ESSENCES, facilitates the work in a catering service.




**Plato Postre Half**  
Half Dessert Plate Assiette  
Dessert Half  
Piatto Dolce Half  
Dessertteller Half



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11972</b>	60	120	18	<b>3,50</b>	0-6-144 / 6



**Vaso**  
Cup  
Verre  
Bicchiere  
Becher



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7679</b>	60	60	60	70	<b>2,47</b>	1-4-72 / 4

**Bol**  
Bowl  
Bol  
Ciotola  
Quadratische schale




REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>7670</b>	120	120	60	400	<b>7,46</b>	1-4-48 / 4

**Plato postre**  
Dessert plate  
Assiette à dessert  
Piatto dolce  
Dessert platte



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7681</b>	120	120	18	<b>4,36</b>	1-4-64 / 4

**Barquillo**  
Wafer  
Barquette  
Vassoietto fondo  
Waffel




REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7680</b>	60	240	18	<b>5,31</b>	1-4-64 / 4

**Plato llano**  
Dinner plate  
Assiette plate  
Piatto piano  
Teller



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7672</b>	240	240	13	<b>15,69</b>	1-4-24 / 4

**Bandeja simple**  
Simple tray  
Plateau simple  
Vassoio semplice  
Tablett



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7671</b>	120	240	15	<b>10,56</b>	1-4-48-3 / 4

**Bandeja doble**  
Double tray  
Plateau double  
Vassoio doppio  
Doppeltes tablett



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7673</b>	120	480	13	<b>17,08</b>	1-4-24 / 4



PACKAGING CUSTOM BOX



INOX STAINLESS STEEL 420

**Cuchillo Vintage**  
Vintage Knife  
Couteau Vintage  
Coltello Vintage  
Vintage-Messer

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11662</b>	115	<b>4,27</b>	0-12-120 / 12

INOX STAINLESS STEEL 304

**Tenedor Vintage**  
Vintage Fork  
Fourchette Vintage  
Forchetta Vintage  
Vintage-Gabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11663</b>	117	<b>2,62</b>	0-12-120 / 12

INOX STAINLESS STEEL 304

**Tenedor Mini Vintage**  
Vintage Mini Fork  
Fourchette Mini Vintage  
Forchetta Mini Vintage  
Mini-Vintage-Gabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11664</b>	72	<b>2,54</b>	0-12-120 / 12

INOX STAINLESS STEEL 304

**Pincho Vintage**  
Vintage Skewer  
Brochette Vintage  
Set Da Aperitivo Vintage  
Vintage-Spiess

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11665</b>	104	<b>2,36</b>	0-12-120 / 12

ACACIA WOOD

**Soporte Cubiertos Individual**  
Cutlery Rest Individual  
Support-Couverts Individuel  
Supporto Posate Individuale  
Besteckhalter Einzel

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11667</b>	60	54	15	<b>6,16</b>	0-12-240 / 12

ACACIA WOOD

**Soporte Cubiertos Triple**  
Cutlery Rest Triple  
Support-Couverts Triple  
Supporto Posate Triplo  
Besteckhalter Mit Drei Fächern

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11666</b>	60	145	15	<b>7,07</b>	0-4-80 / 4

**Cuchara arrastre**  
Drag spoon  
Cuillère à glisser  
Cucchiaio drag  
Drag-probierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7568</b>	Perforada vintage	75	<b>3,05</b>	0-12-120 / 12
<b>7569</b>	Vintage	75	<b>2,88</b>	0-12-120 / 12
<b>7570</b>	Vintage pvd intense gold	75	<b>6,09</b>	0-12-120 / 12
<b>7571</b>	Vintage pvd pure carbon	75	<b>6,09</b>	0-12-120 / 12



**Cuchara acompañamiento**  
Accompaniment spoon  
Cuillère d'accompagnement  
Cucchiaio per accompagnamento  
Begleitung probierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7564</b>	Perforada vintage	120	<b>3,53</b>	0-12-120 / 12
<b>7565</b>	Vintage	120	<b>3,37</b>	0-12-120 / 12
<b>7566</b>	Vintage pvd intense gold	120	<b>6,57</b>	0-12-120 / 12
<b>7567</b>	Vintage pvd pure carbon	120	<b>6,57</b>	0-12-120 / 12



**Cuchara aperitivos de montaje**  
Appetizer assembly spoon  
Assemblage du cuillères apéritif  
Assemblaggio cucchiaio antipasto  
Probierlöffel-montage-vorspeise

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7572</b>	Perforada vintage	71	<b>3,21</b>	0-12-120 / 12
<b>7573</b>	Vintage	71	<b>3,05</b>	0-12-120 / 12
<b>7574</b>	Vintage pvd intense gold	71	<b>6,25</b>	0-12-120 / 12
<b>7575</b>	Vintage pvd pure carbon	71	<b>6,25</b>	0-12-120 / 12



**Cuchara aperitivos de montaje plana**  
Flat appetizer assembly spoon  
Cuillère plate pour assamblage  
Cucchiaio piatto per antipasti da assemblato  
Flacher snacklöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>7576</b>	Vintage	85	<b>2,72</b>	0-12-120 / 12
<b>7577</b>	Vintage pvd intense gold	85	<b>5,93</b>	0-12-120 / 12
<b>7578</b>	Vintage pvd pure carbon	85	<b>5,93</b>	0-12-120 / 12





<b>GN 1/3</b> 7835 176 x 325mm	<b>GN 1/1</b> 7833 325 x 530mm	<b>GN 2/4</b> 7836 162 x 530mm	<b>GN 1/2</b> 7834 265 x 325mm
<b>GN 2/3</b> 325 x 353mm			<b>GN 1/4</b> 7541 162 x 265mm
			<b>GN 1/6</b> 162 x 176mm
			<b>GN 1/9</b> 108 x 176mm

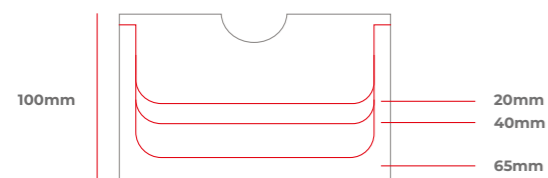


Cajas diseñadas para contener cualquier cubeta o accesorio GN.

Designed to contain whatever pail or GN accessory.

\*medidas interiores / internal dimensions

ALTURAS DE CUBETAS GN COMPATIBLES  
COMPATIBLE GN TRAY HEIGHTS



Los accesorios GN quedan encajados en el interior de las cajas, apoyados sobre las esquinas.

GN accessories fit inside the boxes, rested over the corners.



7833



7836



7834



7835



7541

**Caja haya**  
Beech wood box  
Cagette en bois  
Cassetta legno  
Holzbox für behälter



REF.	GN	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7833	1/1	325	530	100	46,99	1-0-4 / 1
7834	1/2	265	325	100	32,29	1-0-4 / 1
7835	1/3	176	325	100	26,64	1-0-6 / 1
7541	1/4	265	162	100	24,19	1-0-6 / 1
7836	2/4	162	530	100	42,25	1-0-4 / 1

PACKAGING  
STICKER



**Soporte alzador cajas madera**  
Structure height adjuster  
Support réhausseur  
Telaio per alzata  
Strukturierter höhenregulator

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7838	325	530	100	12,80	1-0-4 / 4



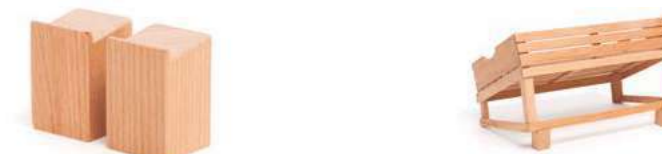
**Soporte alzador cajas madera**  
Structure height adjuster  
Support réhausseur  
Telaio per alzata  
Strukturierter höhenregulator

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7837	325	530	180	17,60	1-0-4 / 4



**Alzador cajas madera**  
Height adjuster wood boxes  
Réhausseur boîte en bois  
Supporto per cassetta legno  
Höhenregulator für Holzboxen

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7839	40	40	60	4,47	1-4-64 / 4



**Pinza servir haya punta redonda**  
Round head beechwood server tong  
Pince à servir en bois à bout rond  
Molla servire legno punta rotonda  
Holzservierzange, runder kopf

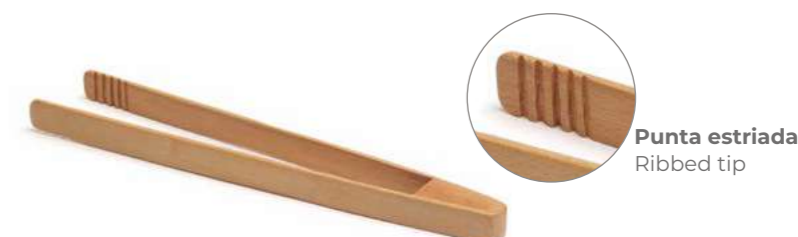
REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7549	305	4,40	1-12-72 / 1



Punta ondulada  
Wavy tip

**Pinza servir haya punta fina**  
Slim head beechwood server tong  
Pince à servir en bois à bout fin  
Molla servire legno a punta  
Holzservierzange, dünner kopf

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7550	305	4,40	1-12-72 / 1



Punta estriada  
Ribbed tip

PACKAGING  
BLISTER





**Cesta cubiertos madera**  
Wood cutlery dispenser  
Panier à couverts en bois  
Portaposate legno  
Besteck-ablage aus Holz



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8430</b>	325	530	100	<b>55,65</b>	1-0-4 / 1



**Caja madera portacubiertos**  
Wood cutlery box  
Plateau à couverts en bois  
Portaposate legno  
Besteckbehal aus Holz



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>8473</b>	150	280	50	<b>36,06</b>	1-0-6 / 1



**BOROSILICATE**

**+ RESISTENCIA**  
RESISTANCE

**Jarra cristal tapón corcho**  
Glass jar with cork lid  
Pichet en verre avec couvercle liège  
Caraffa in vetro con coperchio in sughero  
Glaskrug mit korkdeckel

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>10806</b>	105	178	1.200	<b>26,09</b>	1-0-24 / 1
<b>10807</b>	105	255	1.800	<b>30,29</b>	1-0-12 / 1

**GLASS**

**Jarra cristal**  
Glass bottle  
Bouteille en verre  
Bottigliette  
Glasflasche



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>8395</b>	95	270	1.000	<b>2,93</b>	1-0-12 / 1
<b>8396</b>	78	200	500	<b>2,05</b>	1-0-24 / 1

**INOX STAINLESS STEEL 201**

**Jarra agua**  
Water jug  
Carafe d'eau  
Caraffa d'acqua  
Wasserkaraffe



REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
<b>3030</b>	100	145	1.250	<b>19,10</b>	1-0-6 / 1

**Pinza hielo**

Ice tong  
Pince à glaçon  
Molla ghiaccio  
Eiswürflzange



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>6767</b>	INOX MIRROR	190	<b>6,48</b>	1-10-100 / 1
<b>6768</b>	PVD BLACK SATIN	190	<b>8,26</b>	1-10-100 / 1
<b>6769</b>	PVD CHAMPAGNE SATIN	190	<b>8,26</b>	1-10-100 / 1
<b>6770</b>	PVD COPPER SATIN	190	<b>8,26</b>	1-10-100 / 1



**Pinza servir**

Serving tong  
Pince à service  
Molla arrosto  
Servierzange



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>6775</b>	INOX MIRROR	240	<b>7,14</b>	1-10-100 / 1
<b>6776</b>	PVD BLACK SATIN	240	<b>9,85</b>	1-10-100 / 1
<b>6777</b>	PVD CHAMPAGNE SATIN	240	<b>9,85</b>	1-10-100 / 1
<b>6778</b>	PVD COPPER SATIN	240	<b>9,85</b>	1-10-100 / 1



**Pinza pasteles**

Cake tong  
Pince à gâteau  
Molla dolce  
Gebäckzange



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>6779</b>	INOX MIRROR	240	<b>7,14</b>	1-10-100 / 1
<b>6780</b>	PVD BLACK SATIN	240	<b>9,85</b>	1-10-100 / 1
<b>6781</b>	PVD CHAMPAGNE SATIN	240	<b>9,85</b>	1-10-100 / 1
<b>6782</b>	PVD COPPER SATIN	240	<b>9,85</b>	1-10-100 / 1



**Pinza Spaghetti**

Spaghetti tong  
Pince spaghetti  
Molla spaghetti  
Spahettizange



REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>6771</b>	INOX MIRROR	240	<b>7,14</b>	1-10-100 / 1
<b>6772</b>	PVD BLACK SATIN	240	<b>9,85</b>	1-10-100 / 1
<b>6773</b>	PVD CHAMPAGNE SATIN	240	<b>9,85</b>	1-10-100 / 1
<b>6774</b>	PVD COPPER SATIN	240	<b>9,85</b>	1-10-100 / 1



**PACKAGING BLISTER**



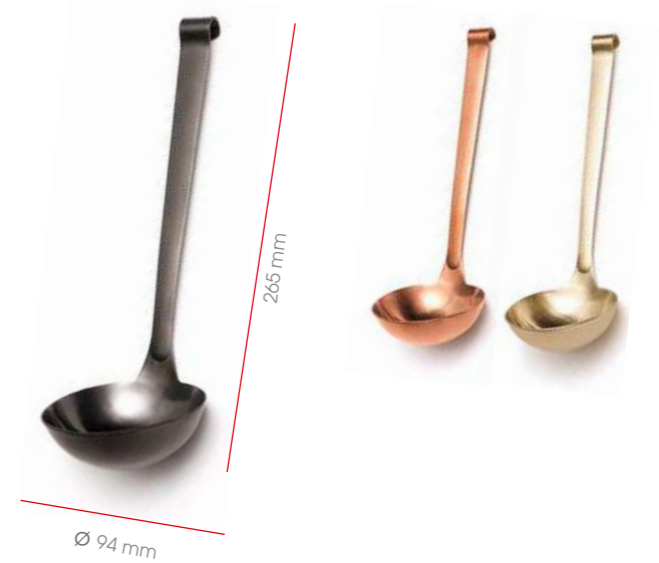
**Espatula servir**  
 Serving spatula  
 Spatule à service  
 Spatula arrosto  
 Servirspatel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5259</b>	BLACK	280	<b>12,61</b>	1-10-50 / 1
<b>5262</b>	COPPER	280	<b>12,61</b>	1-10-50 / 1
<b>5265</b>	CHAMPAGNE	280	<b>12,61</b>	1-10-50 / 1



**Cazo sopa**  
 Soup ladle  
 Louche à potage  
 Mestolo sopa  
 Suppenkelle

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5260</b>	BLACK	265	<b>17,16</b>	1-10-50 / 1
<b>5263</b>	COPPER	265	<b>17,16</b>	1-10-50 / 1
<b>5266</b>	CHAMPAGNE	265	<b>17,16</b>	1-10-50 / 1



**Cuchara servir**  
 Serving spoon  
 Cuillère à servir  
 Cucchiaino servir  
 Servierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5261</b>	BLACK	300	<b>12,69</b>	1-10-50 / 1
<b>5264</b>	COPPER	300	<b>12,69</b>	1-10-50 / 1
<b>5267</b>	CHAMPAGNE	300	<b>12,69</b>	1-10-50 / 1





**Bandeja reposa utensilio**  
Utensil rest tray  
Plateau repos des ustensiles  
Vassoi Riposo per l'utensile  
Repository-Werkzeug tablett



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>7960</b>	145	195	17	<b>35,96</b>	1-10-50 / 1
<b>7889</b>	110	155	12	<b>31,04</b>	1-10-50 / 1



PACKAGING  
BLISTER



PACKAGING  
BLISTER



REF.	Descripción	Lmm	PALA mm	€	UE/MOQ
A <b>6597</b>	<b>TENEDOR ENSALADA</b> salad fork fourchette salade forchetta insalata salatgabel	250	60x85	<b>9,54</b>	1-10-50 / 1
B <b>6594</b>	<b>CUCHARA RANURADA</b> slotted spoon cuillère à servir percée cucchiaio asolati skimmer	300	70x98	<b>11,23</b>	1-10-50 / 1
C <b>7116</b>	<b>ESPUMADERA</b> skimer écumoire schiumarola schaumlöffel	320	Ø 100	<b>16,50</b>	1-10-50 / 1
D <b>6589</b>	<b>TENEDOR CARNE</b> meat fork fourchette viande forchetta carne fleischgabel	300	35x90	<b>8,59</b>	1-10-50 / 1
E <b>6590</b>	<b>ESPÁTULA</b> spatula spatule spatula spatel	280	82x100	<b>10,94</b>	1-10-50 / 1
F <b>6592</b>	<b>CUCHARA SPAGHETTI</b> spaguetti spoon cuillère à spaghetti cucchiaio spaguetti spaghetti löffel	300	73x90	<b>15,01</b>	1-10-50 / 1
G <b>6595</b>	<b>PALA REPOSTERÍA</b> cake server pelle à tarte pala torta gebäck schaufel	300	75x140	<b>10,04</b>	1-10-50 / 1

REF.	Descripción	Lmm	PALA mm	ml	€	UE/MOQ
H <b>6593</b>	<b>CUCHARA SERVIR</b> serving spoon cuillère à servir cucchiaio servir servierlöffel	300	70x98		<b>11,03</b>	1-10-50 / 1
I <b>6599</b>	<b>CUCHARA ENSALADA</b> salad spoon cuillère salade cucchiaio salate salatlöffel	250	60x85		<b>9,54</b>	1-10-50 / 1
J <b>7958</b>	<b>CAZO SALSAS</b> sauce ladle cuillère à sauce mestolino salsa soßenkelle	295	Ø 60	30	<b>17,21</b>	1-10-50 / 1
K <b>6607</b>	<b>CAZO SALSAS</b> sauce ladle cuillère à sauce mestolino salsa soßenkelle	260	Ø 60	30	<b>15,53</b>	1-10-50 / 1
L <b>7959</b>	<b>CUCHARA ARROZ</b> rice spoon cuillère à riz cucchiaio riso reislöffel	355	75x100		<b>14,14</b>	1-10-50 / 1
M <b>6596</b>	<b>CUCHARA ARROZ</b> rice spoon cuillère à riz cucchiaio riso reislöffel	280	75x100	30	<b>10,54</b>	1-10-50 / 1
N <b>6606</b>	<b>CAZO SOPA</b> soup ladle louche à potage mestolo sopa suppenkelle	310	Ø 94	120	<b>19,00</b>	1-10-50 / 1
O <b>6591</b>	<b>CAZO SOPA</b> soup ladle louche à potage mestolo sopa suppenkelle	265	Ø 94	120	<b>16,00</b>	1-10-50 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

**Pinza servir PVC**  
 Serving PVC tong  
 Pince à servir pvc  
 Pinze da servizio pvc  
 Vorlegezange pvc

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>2870</b>	240	<b>4,65</b>	1-24-120 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

**Pinza multiusos PVC**  
 Multiuse PVC tong  
 Pince multi-usage  
 Pinze multiuso  
 Mehrzweckzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>2871</b>	240	<b>3,69</b>	1-24-120 / 1
<b>2872</b>	300	<b>4,31</b>	1-24-120 / 1
<b>2873</b>	350	<b>4,78</b>	1-24-120 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

**Pinza ensalada PVC**  
 Salad PVC tong  
 Pince à salade pvc  
 Pinze per insalata pvc  
 Salatzange pvc

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>2867</b>	240	<b>4,45</b>	1-24-120 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

**Pinza buffet PVC**  
 Buffet PVC tong  
 Pince à buffet pvc  
 Pinze da buffet pvc  
 Buffetzange pvc

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>2868</b>	235	<b>4,86</b>	1-24-120 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

**Pinza oval PVC**  
 Oval PVC tong  
 Pince ovale pvc  
 Pinze ovale pvc  
 Ovalzange pvc

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>2869</b>	240	<b>4,59</b>	1-24-120 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

**Pinza luxe**  
 Luxe tong  
 Pince luxe  
 Pinze luxe  
 Zange luxe

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>2874</b>	240	<b>6,15</b>	1-24-120 / 1
<b>2875</b>	300	<b>6,85</b>	1-24-120 / 1
<b>2876</b>	350	<b>7,70</b>	1-24-120 / 1



Sistema de bloqueo para mantener la pinza cerrada.

Block system to keep closed the tong.

INOX STAINLESS STEEL 430

**Pinza hielo muelle inox**  
 Spring ice tong  
 Pince glaçon à ressort  
 Molla ghiaccio  
 Eiswürfelzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>3476</b>	190	<b>2,53</b>	1-0-102 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

**Pinza multiusos extra**  
 Multiuse extra tong  
 Pince multi-usage extra  
 Pinze multiuso extra  
 Mehrweckzange extra

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>2877</b>	240	<b>2,33</b>	1-24-120 / 1
<b>2878</b>	300	<b>2,73</b>	1-24-120 / 1
<b>2879</b>	350	<b>2,97</b>	1-24-120 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

**Pinza servir**  
 Serving tong  
 Pince de service  
 Molla arrosto  
 Servierzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>2151</b>	245	<b>4,76</b>	1-24-120 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

**Pinza ensalada muelle**  
 Salad spring tong  
 Pince salade  
 Molla salate  
 Salatzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>5654</b>	240	<b>4,46</b>	1-0-100 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304

**Pinza servir extra**  
 Serving extra tong  
 Pince à servir extra  
 Pinze da servizio extra  
 Vorlegezange extra

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>0065</b>	240	<b>14,55</b>	0-10-25 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304

**Pinza repostería extra**  
 Pastry extra tong  
 Pince à pâtisserie extra  
 Molla dolce extra  
 Gebäckzange extra

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>0066</b>	240	<b>13,36</b>	0-10-25 / 1



# BUFFET



**PVC aislante para una mejor sujeción.**

PVC insulator for a better clamping.

**Estas pinzas monobloc fabricadas en acero inoxidable son funcionales tanto en buffet como en cocina. Su mango de PVC en distintos colores permite controlar la contaminación cruzada de los alimentos.**

These monobloc tongs in stainless steel are just as functional for service at a buffet as in the kitchen. Their distinctively coloured PVC handles makes it easy to control cross-contamination between different foods.

INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

PVC

**2**  
MEDIDAS  
SIZES



REF.	COLOR	L <sub>(mm)</sub>	€	UE / MOQ
10677	○	250	3,56 €	1-10-100 / 1
10678	●	250	3,56 €	1-10-100 / 1
10684	●	250	3,56 €	1-10-100 / 1
10685	●	250	3,56 €	1-10-100 / 1
10686	●	250	3,56 €	1-10-100 / 1
10687	●	250	3,56 €	1-10-100 / 1
10688	●	250	3,56 €	1-10-100 / 1
10701	○	300	4,20 €	1-10-100 / 1
10702	●	300	4,20 €	1-10-100 / 1
10703	●	300	4,20 €	1-10-100 / 1
10704	●	300	4,20 €	1-10-100 / 1
10705	●	300	4,20 €	1-10-100 / 1
10706	●	300	4,20 €	1-10-100 / 1
10707	●	300	4,20 €	1-10-100 / 1



# LOGÍSTICA

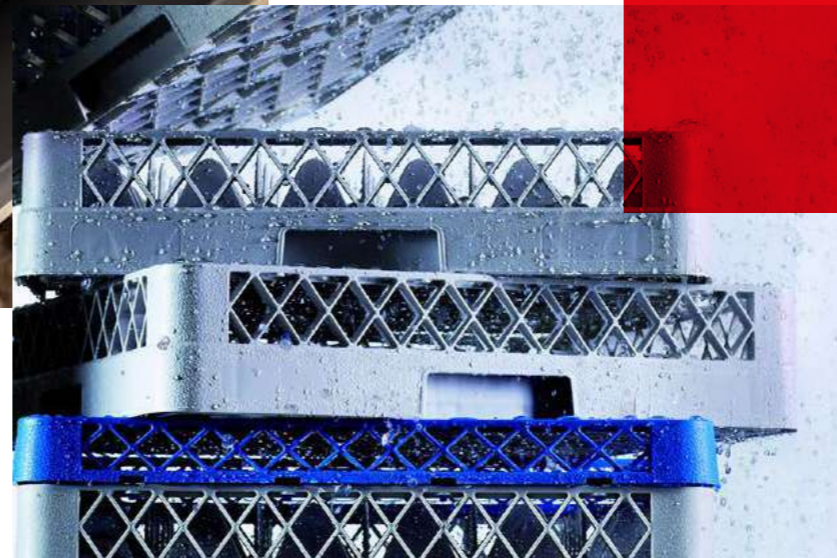
## RACKS

- 434 CESTAS Y EXTENDERS
- 436 MONTADOS
- 438 COMPLEMENTOS

## CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

### THERMOBOX

- 440 CARGADOR FRONTAL
- 441 CONTENEDORES





Racks industriales robustos para lavar, almacenar y transportar cualquier tipo de plato, vaso, copa, cubtería, etc.

El borde superior y la forma de los fondos están hechos para apilarlos de forma fácil y firme.

Los extensores permiten alcanzar la altura ideal para el almacenamiento y lavado.

Robust industrial racks for washing, storing and transporting any type of plate, glass, cup, glassware, cutlery, etc.

The top edge and the shape of the bottoms are made for easy and firm stacking.

The extenders allow to reach the ideal height for storage and washing.



Fabricado en PP de alta calidad, apto para contacto alimentario, el mejor material contra productos químicos y altas temperaturas (hasta 100°C)

Made of high quality PP, suitable for food contact, the best material against chemicals and high temperatures (up to 100°C)

Rejillas abiertas para un perfecto lavado y secado

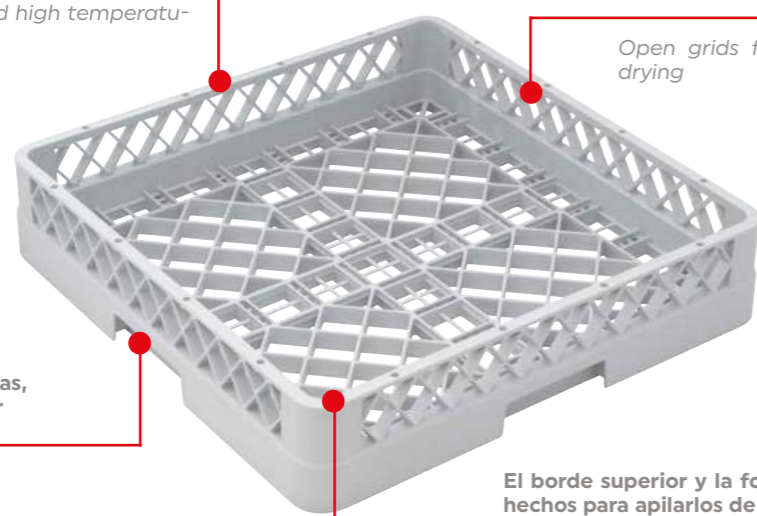
Open grids for perfect washing and drying

Las asas y las esquinas redondeadas, lo hacen seguro y fácil de manejar

Easily to handle four sides.

El borde superior y la forma de los fondos están hechos para apilarlos de forma fácil y firme

The top edge and the shape of the bottoms are made for easy and firm stacking



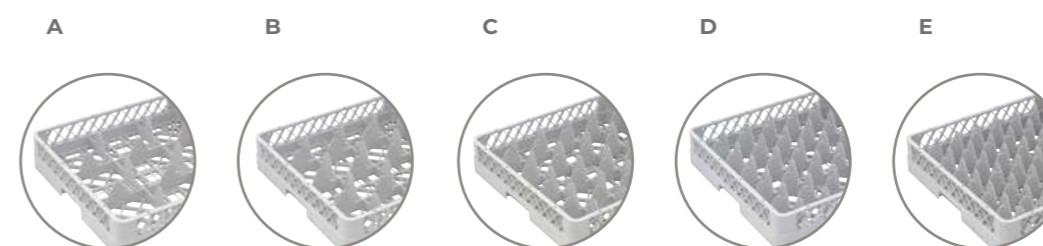
Racks.

Cesta de lavado universal

Universal rack  
Universal rack  
Rack universale  
Universal rack



REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		€	UE / MOQ
	W(mm)	L(mm)	W(mm)	L(mm)		
<b>11039</b>	500	500	476	476	<b>21,98</b>	1-0-6 / 1



Cesta de lavado compartimento / Rack compartiment / Rack compartiment / Rack scomparto / Rack fächer

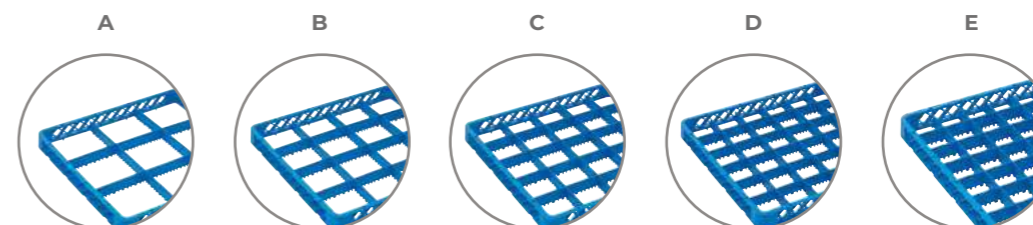
REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		COMPARTIMENTOS	€	UE / MOQ
	W(mm)	L(mm)	W(mm)	L(mm)			
A <b>11040</b>	500	500	151	151	9	<b>23,55</b>	1-0-6-0-0 / 1
B <b>11041</b>	500	500	115	115	16	<b>25,90</b>	1-0-6-0-0 / 1
C <b>11042</b>	500	500	88	88	25	<b>27,48</b>	1-0-6-0-0 / 1
D <b>11043</b>	500	500	73	73	36	<b>29,44</b>	1-0-6-0-0 / 1
E <b>11044</b>	500	500	62	62	49	<b>31,40</b>	1-0-6-0-0 / 1

Extender universal

Universal extender  
Universal extender  
Extender universale  
Universal extender



REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		€	UE / MOQ
	W(mm)	L(mm)	W(mm)	L(mm)		
<b>11048</b>	500	500	476	476	<b>9,81</b>	1-0-12 / 1



Extender compartimentos / Extender compartiment / Extender compartimen / Extender scomparto / Extender fächer

REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		COMPARTIMENTOS	€	UE / MOQ
	W(mm)	L(mm)	W(mm)	L(mm)			
A <b>11049</b>	500	500	151	151	9	<b>10,99</b>	1-0-12 / 1
B <b>11050</b>	500	500	115	115	16	<b>10,99</b>	1-0-12 / 1
C <b>11051</b>	500	500	88	88	25	<b>11,78</b>	1-0-12 / 1
D <b>11052</b>	500	500	73	73	36	<b>11,78</b>	1-0-12 / 1
E <b>11053</b>	500	500	62	62	49	<b>12,56</b>	1-0-12 / 1



## GUÍA DE MEDIDAS / GUIDE TO MEASURE

4 EXT. 256 mm

3 EXTENDERS. 214 mm

2 EXTENDERS. 172 mm

1 EXTENDER. 130 mm

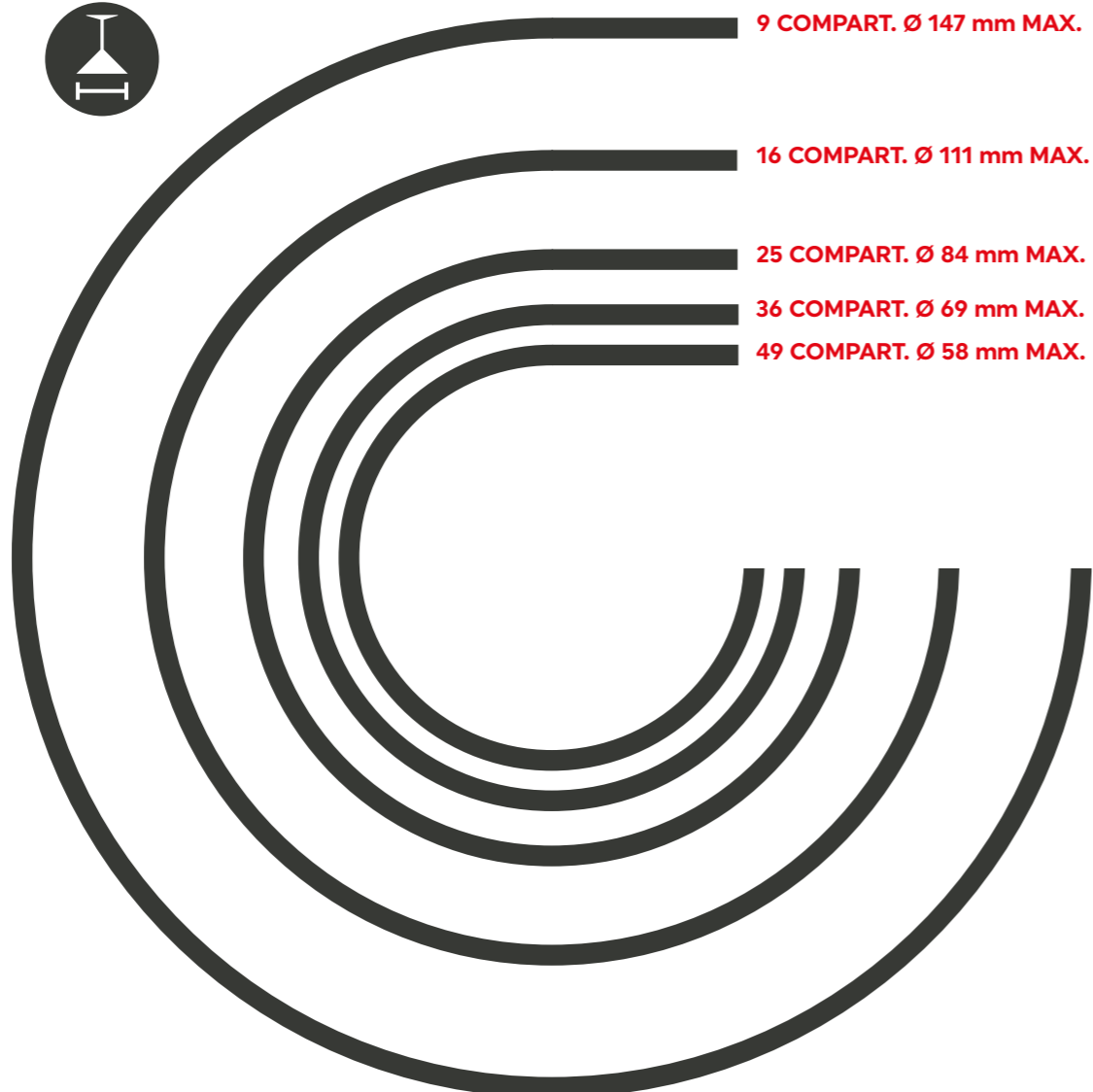
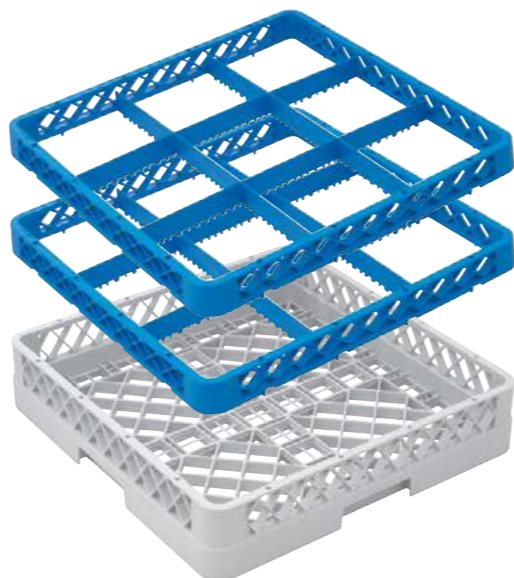
BASE RACK. 88 mm

- **Monta tu propia altura según tus necesidades.**  
Set your own height according to your needs.

- **Fácil sistema de montaje y que permite adaptar los racks a tus productos.**  
Easy assembly system that allows you to adapt the racks to your products.

- **Se pueden añadir tantos suplementos como se desee.**  
You can add as many supplements as you wish.

- **Una vez montados no se pueden desmontar.**  
Once assembled, they cannot be disassembled.



100°C



Ø 147mm MAX.

### PACK cestas de lavado

#### 9 compartimentos

PACK rack 9 compartment

PACK rack 9 compartment

PACK rack 9 scomparto

PACK rack 9 fächer



REF.	EXTENDER	H(mm)	€	UE / MOQ
11145	+1	130	34,53	1
11146	+2	172	45,52	1
11147	+3	214	56,51	1
11148	+4	256	67,50	1
11149	+5	298	78,48	1



Ø 84mm MAX.

### PACK cestas de lavado

#### 25 compartimentos

PACK rack 25 compartment

PACK rack 25 compartment

PACK rack 25 scomparto

PACK rack 25 fächer



REF.	EXTENDER	H(mm)	€	UE / MOQ
11155	+1	130	39,26	1
11156	+2	172	51,04	1
11157	+3	214	62,82	1
11158	+4	256	74,60	1
11159	+5	298	86,38	1



Ø 58mm MAX.

### PACK cestas de lavado

#### 49 compartimentos

PACK rack 49 compartment

PACK rack 49 compartment

PACK rack 49 scomparto

PACK rack 49 fächer



REF.	EXTENDER	H(mm)	€	UE / MOQ
11165	+1	130	43,96	1
11166	+2	172	56,52	1
11167	+3	214	69,07	1
11168	+4	256	81,63	1
11169	+5	298	94,18	1

## MONTADOS ABIERTOS

### OPEN ASSEMBLED



Ø 111mm MAX.

### PACK cestas de lavado

#### 16 compartimentos

PACK rack 16 compartment

PACK rack 16 compartment

PACK rack 16 scomparto

PACK rack 16 fächer



REF.	EXTENDER	H(mm)	€	UE / MOQ
11150	+1	130	36,89	1
11151	+2	172	47,88	1
11152	+3	214	58,86	1
11153	+4	256	69,85	1
11154	+5	298	80,84	1



Ø 69mm MAX.

### PACK cestas de lavado

#### 36 compartimentos

PACK rack 36 compartment

PACK rack 36 compartment

PACK rack 36 scomparto

PACK rack 36 fächer



REF.	EXTENDER	H(mm)	€	UE / MOQ
11160	+1	130	41,22	1
11161	+2	172	53,00	1
11162	+3	214	64,78	1
11163	+4	256	76,56	1
11164	+5	298	88,34	1

### Pack 10 clips para cestas

Pack 10 rack clip

Pack 10 rack clip

Pack 10 rack clip

Pack 10 rack clip



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11059	○	20	0,7	9,12	1-0-100 / 1
11060	●	20	0,7	9,12	1-0-100 / 1
11061	●	20	0,7	9,12	1-0-100 / 1
11062	●	20	0,7	9,12	1-0-100 / 1
11063	●	20	0,7	9,12	1-0-100 / 1
11064	●	20	0,7	9,12	1-0-100 / 1
11065	●	20	0,7	9,12	1-0-100 / 1



**Cesta de lavado para cubertería**  
Rack for cutlery  
Rack pour les couverts  
Rack per posate  
Rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11045</b>	500	500	<b>21,57</b>	1-0-6 / 1

**Cesta de lavado para bandejas**  
Rack for trays  
Rack pour plateaux  
Rack per vassoi  
Rack für tablett



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11046</b>	500	500	<b>21,98</b>	1-0-6 / 1

**Cesta de lavado para vajilla**  
Rack for plates  
Rack pour les plats  
Rack per piatti  
Rack für teller



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11047</b>	500	500	<b>21,98</b>	1-0-6 / 1

**Tapa para cesta de lavado**  
Rack lid  
Rack couvercle  
Rack coperchio  
Rack deckel



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11076</b>	500	500	<b>17,01</b>	1-0-35 / 1

**Cesta para cubertería**  
Rack for cutlery  
Rack pour les couverts  
Rack per posate  
Rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	COMPART.	€	UE / MOQ
<b>11055</b>			1	<b>4,86</b>	1-0-150 / 1
<b>11054</b>	430	205	8	<b>14,14</b>	1-0-10 / 1

**Asa para cesta cubertería**  
Handle for rack for cutlery  
Poignée pour rack pour les couverts  
Manico per rack per posate  
Griff für rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11079</b>	500	500	<b>2,75</b>	1-0-20 / 1

**Carro para cesta de lavado sin asa**  
Rack trolley without handle  
Rack chariot sans poignée  
Rack carrello senza maniglia  
Rack wagen ohne griff



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11077</b>	500	500	<b>122,33</b>	1-0-10 / 1

**Carro para cesta de lavado con asa**  
Rack trolley with handle  
Rack chariot avec poignée  
Rack carrello con maniglia  
Rack wagen mit griff



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
<b>11078</b>	500	500	<b>188,74</b>	1-0-10 / 1



INOX  
STAINLESS  
STEEL  
201

**Carro Racks Alto**  
Rack Trolley High  
Chariot À Rack Élevé  
Carrello Rack Alto  
Hoher Tablettwagen Für

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	CAPACIDAD	€	UE / MOQ
<b>11773</b>	560	510	1735	7	<b>227,07</b>	1-0-1 / 1



**Especial para lavavajillas de barra.**  
Specially for countertop dishwashers

**Rack 35,5 x 35,5**  
Rack  
Rack  
Rack  
Rack

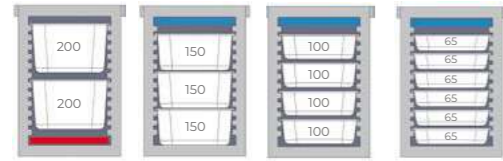


REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11616</b>	355	355	150	<b>18,54</b>	1-0-9 / 1

**Rack 40 x 40**  
Rack  
Rack  
Rack  
Rack



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11617</b>	400	400	150	<b>20,06</b>	1-0-8 / 1



**Contenedor isotérmico carga frontal GN 93-12**  
 Thermobox frontloader GN 93-12  
 Conteneur isotherme à ouverture frontal GN 93-12  
 Contenitore isothermico per carico frontale GN 93-12  
 Thermobox frontlader GN 93-12



**CIERRE METÁLICO REFORZADO**  
**REINFORCED METAL LOCKING**

REF.	COLOR	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			CARRILES (mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
		W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)				
<b>10416</b>	●	440	645	625	335	530	525	12 - 32	93	<b>413,15</b>	1



**Contenedor isotérmico carga frontal GN 69-9**  
 Thermobox frontloader GN 69-9  
 Conteneur isotherme à ouverture frontal GN 69-9  
 Contenitore isothermico per carico frontale GN 69-9  
 Thermobox frontlader GN 69-9



REF.	COLOR	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			CARRILES (mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
		W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)				
<b>10417</b>	●	450	660	490	335	530	390	9 - 38	69	<b>246,22</b>	1



**Set Rueda + Base**  
 Wheels + Base Set  
 Kit Roue + Base  
 Set Ruota+ Base  
 Set Rad + Base

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11762</b>	400	600	180	<b>183,54</b>	1



**Set Rueda + Base**  
 Wheels + Base Set  
 Kit Roue + Base  
 Set Ruota+ Base  
 Set Rad + Base

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11763</b>	400	600	180	<b>199,65</b>	1

**Calentamiento en el horno (max. 30min a 85°C) y baño maría (max. 30min).**  
 Heating in the oven (max. 30min at 85°C), microwave and bain-marie (max. 30min).



**Placa de calor**  
 Hot Pack  
 Plaque chauffante  
 Piastra riscaldante  
 Wärme-akku

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10423</b>	325	530	25	<b>165,09</b>	1

**Refrigeración en el congelador (max. -12°C).**  
 Cooling in the freezer (max. -12°C).



**Placa de frío**  
 Cold pack  
 Plaque eutectique  
 Piastra eutetica  
 Kühl-akku

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>10424</b>	325	530	25	<b>107,91</b>	1



**10409**                      **10410**                      **10411**



**10412**                      **10413**

**GN SIZE**

**Contenedor isotérmico GN 1/1 PREMIUM**  
 Thermobox GN 1/1 PREMIUM  
 Conteneur isotherme GN 1/1 PREMIUM  
 Contenitore isothermico GN 1/1 PREMIUM  
 Thermobox GN 1/1 PREMIUM

REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)			
<b>10409</b>	400	600	180	337	538	117	21	<b>72,68</b>	1
<b>10410</b>	400	600	230	337	538	167	30	<b>75,63</b>	
<b>10411</b>	400	600	280	337	538	217	39	<b>79,22</b>	
<b>10412</b>	400	600	320	337	538	257	46	<b>82,91</b>	
<b>10413</b>	400	600	400	337	538	337	61	<b>109,75</b>	



**GN SIZE**

**Contenedor isotérmico GN 1/1 DELUXE**  
 Thermobox GN 1/1 DELUXE  
 Conteneur isotherme GN 1/1 DELUXE  
 Contenitore isothermico GN 1/1 DELUXE  
 Thermobox GN 1/1 DELUXE

REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)			
<b>10414</b>	400	675	290	325	535	215	37	<b>97,38</b>	1
<b>10415</b>	400	675	335	325	535	260	45	<b>112,47</b>	



**Cooling Top Gn 1/1 Premium**  
 Cooling Top Gn 1/1 Premium  
 Plaque Réfrigérante Gn 1/1 Premium  
 Piano Di Raffreddamento Gn 1/1 Premium  
 Gn-Kühlaufsatz 1/1 Premium

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11764</b>	400	600	180	<b>58,55</b>	1



**Cooling Top Gn 1/1 Deluxe**  
 Cooling Top Gn 1/1 Deluxe  
 Plaque Réfrigérante Gn 1/1 Deluxe  
 Piano Di Raffreddamento Gn 1/1 Deluxe  
 Gn-Kühlaufsatz 1/1 Deluxe

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
<b>11765</b>	400	600	180	<b>72,86</b>	1



GN  
SIZE

**Contenedor isotérmico BOXER**  
Thermobox BOXER  
Conteneur isotherme BOXER  
Contentitore isothermico BOXER  
Thermobox BOXER



REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)			
10422	395	595	290	340	540	230	42	58,22	1

**Tamaño cuadrado optimizado. Con asas empotradas y tapa hermética.**  
Para recipientes GN 2/3, pizza o pasteles.

Optimized square size. With recessed grips, tight fitting lid.  
For containers GN 2/3, pizza or cakes.

GN  
SIZE

**Contenedor isotérmico pizza BOXER**  
Thermobox pizza BOXER  
Conteneur isotherme pizza BOXER  
Contentitore isothermico pizza BOXER  
Thermobox pizza BOXER



REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)			
10421	400	415	265	350	365	210	27	57,38	1

**Contenedor isotérmico ALLROUND 60/40**  
Thermobox ALLROUND 60/40  
Conteneur isotherme ALLROUND 60/40  
Contentitore isothermico ALLROUND 60/40  
Thermobox ALLROUND 60/40



REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)			
10418	485	660	260	425	625	200	53	100,53	1
10419	485	685	360	425	625	300	80	126,36	1

**Contenedor isotérmico SHOPPING**  
Thermobox SHOPPING  
Conteneur isotherme SHOPPING  
Contentitore isothermico SHOPPING  
Thermobox SHOPPING



REF.	COLOR	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			FORMATO	V (litros)	€	UE / MOQ
		W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)				
10420	●	285	360	365	220	300	310	GN 1/4	20	73,32	1



- **Base llana y robusta de 350 x 350 mm sin bordes.**  
Sturdy, flat base 350 x 350 mm without edges.
- **Cierre seguro.**  
Secure locking.
- **Superficie antideslizante.**  
Non-slip surface.



- **Apilable con otros contenedores.**  
Stackable with other containers.
- **Sistema de bloqueo en la base.**  
Locking system at the base.

**Cake Box**  
Cake Box  
Boîte À Gâteau  
Scatola Per Torta  
Kuchenvitrine

REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)			
11766	400	415	280	350	350	175	21	72,86	1

**Extender Cake Box**  
Extender Cake Box  
Extension Boîte À Gâteau Noir  
Estensore Per Scatola Torta  
Erweiterung Kuchenvitrine



REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)		
11767	410	410	135	350	350	120	45,65	1

# Custom Packs

## MAZOS

- GRANADA / BAGUETTE
- CUBA / LUNA
- MADRID / BARCELONA / MUNICH
- VIENA / LONDON
- BILBAO / INGLES / MALVARROSA
- MIA / ONLINE / CHEESE
- IBIZA / OSLO / HIDRAULIC / NICE
- HOTEL / ALIDA / CANADA
- SEVILLA / CHEF / NORTH



1



10



2



3



4



11



12



5



6



7



13



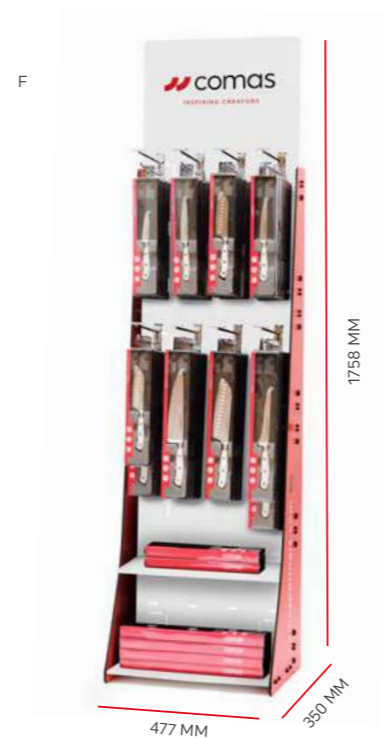
8



9

1. MAZOS Para cuchillos, cucharas y tenedores 2. CAJA 12 UNIDADES PVC Box 12 units PVC 3. BLISTER CHULETEROS Blister knives 4. BLISTER 4 PIEZAS FINGER FOOD Blister 4 units Finger Food 5. BLISTER CARTÓN COMAS Blister Comas 6. CAJA 12 UNIDADES VENTANA Box 12 units window 7. CAJA 12 UNIDADES VENTANA KRAFT Box 12 units windows kraft 8. CAJA 6 CHULETEROS MADERA Wood box 6 steak knife 9. CAJA 6 CHULETEROS KRAFT Kraft box 6 steak knife 10. CAJA 12 UNIDADES Box 12 units 11. CAJA 16 , 24 Y 30 UNIDADES COMAS Comas Box 16, 24 and 30 units 12. CAJA 16 , 24 Y 30 UNIDADES COMAS AUTOR Comas Autor Box 16, 24 and 30 units 13. ESTUCHE 24 PIEZAS MADERA 24 pieces wooden pack.

**NEW**



	€	mm	mm	mm	mm
A <b>7531</b> MUEBLE EXPOSITOR DOCENAS COMAS hospitality dozen comas display stand	782,46 €	1200	1850	4 COLEC. 1 MASTER POR REF	2880 PIEZAS
B <b>5565</b> MUEBLE EXPOSITOR HOSTELERÍA horeca stand	838,00 €	1280	1823	5 COLEC. 1 MASTER POR REF	1440 PIEZAS
C <b>5564</b> MUEBLE EXPOSITOR BLISTER LACASA blister Lacasa stand white	264,11 €	480	2100	3 COLEC. + 27 REFERENCIAS	764 PACKS
D <b>6792</b> MUEBLE EXPOSITOR MENAJE kitchenware stand	268,04 €	675	2136	4 COLEC. 1 MASTER POR REF	2880 PIEZAS
E <b>5650</b> MUEBLE EXPOSITOR MADERA wood stand	829,04 €	542	1700	3 COLEC. 4 INNER POR REF	576 PIEZAS
F <b>1884</b> MUEBLE EXPOSITOR MADERA CUCHILLOS wooden knives display furniture, mobilier de présentation de couteaux en bois, mobile espositore coltelli in legno, holzmesser ausstellungsmöbel	486,39 €	477	1758		

A <b>1881</b> MUEBLE EXPOSITOR MADERA MENAJE wooden exhibitor furniture kitchenware, exposant en bois meubles cuisine, esposito- re in legno mobile articoli da cucina, ausstellermöbel aus holz küchengeräte	530,60 €	801	2137		
---	----------	-----	------	--	--



Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
0001	180	0706	92	1271	134	1569	46	2338	111	2713	154	3003	225	3200	126	3941	103
0002	180	0738	361	1272	134	1570	46	2338	111	2714	154	3004	225	3201	126	3947	103
0003	180	0764	97	1273	134	1595	150	2339	111	2715	154	3006	225	3202	126	3948	100
0004	180	0764	97	1274	134	1597	163	2340	111	2716	154	3010	218	3203	126	3949	100
0005	180	0940	176	1275	134	1598	163	2341	111	2727	295	3011	218	3204	126	3950	160
0006	180	0941	176	1276	134	1600	63	2342	111	2728	302	3013	214	3205	126	3970	168
0007	180	0942	176	1277	134	1601	163	2343	111	2731	180	3021	302	3216	126	3976	169
0009	180	1051	118	1278	134	1602	163	2396	111	2732	222	3023	302	3217	126	4007	102
0010	168	1052	118	1283	106	1604	163	2396	111	2734	154	3024	302	3218	126	4008	102
0013	174	1053	118	1283	106	1605	163	2454	170	2735	97	3030	302	3219	126	4009	110
0013	174	1054	118	1297	159	1607	170	2454	170	2736	97	3030	302	3220	126	4010	110
0014	177	1055	118	1298	159	1608	170	2454	170	2738	97	3036	175	3221	126	4018	108
0015	177	1056	118	1299	159	1610	170	2455	168	2740	97	3037	175	3222	126	4019	108
0018	174	1057	121	1301	159	1611	170	2458	169	2741	97	3038	175	3223	126	4306	160
0018	174	1058	121	1302	159	1613	170	2459	180	2742	97	3092	174	3224	126	4307	160
0019	177	1059	122	1315	159	1619	150	2460	180	2743	97	3093	295	3227	127	4307	160
0020	177	1060	122	1316	159	1620	150	2461	180	2744	97	3095	294	3263	126	4365	104
0021	170	1061	123	1317	159	1621	150	2462	180	2745	97	3096	295	3263	126	4366	104
0021	170	1062	123	1336	125	1622	150	2463	180	2757	155	3097	295	3264	126	4377	106
0021	170	1078	150	1337	125	1623	168	2509	170	2758	152	3100	212	3264	126	4378	106
0022	177	1079	150	1338	125	1625	150	2510	170	2759	152	3107	92	3265	126	4383	106
0023	177	1080	150	1339	150	1626	158	2511	166	2760	152	3107	92	3265	126	4384	106
0024	177	1150	322	1339	150	1627	158	2511	166	2761	152	3130	168	3266	126	4385	106
0031	174	1193	150	1340	150	1628	158	2513	170	2762	152	3131	168	3435	168	4402	100
0033	177	1194	150	1341	150	1629	158	2515	171	2763	152	3136	216	3455	364	4504	180
0065	429	1195	150	1342	150	1632	158	2515	171	2764	153	3137	216	3476	429	4508	108
0066	429	1196	150	1419	376	1635	167	2555	169	2765	294	3139	93	3515	164	4536	100
0072	225	1197	150	1420	376	1642	167	2568	125	2774	154	3139	93	3516	164	4537	100
0094	103	1198	150	1421	376	1644	167	2569	125	2775	150	3141	93	3517	164	4539	169
0094	103	1228	130	1422	376	1646	167	2632	166	2786	294	3142	93	3522	106	4540	168
0099	158	1229	131	1489	180	1648	167	2633	166	2797	97	3143	93	3522	106	4541	168
0099	158	1230	135	1539	45	1649	167	2634	166	2816	170	3144	93	3523	162	4542	168
0268	97	1231	134	1540	45	1664	180	2635	166	2817	170	3145	93	3523	162	4542	168
0268	97	1241	130	1541	45	1746	137	2637	166	2818	220	3145	93	3526	162	4556	169
0278	183	1242	130	1542	45	2638	166	2638	166	2867	428	3146	93	3548	182	4571	179
0279	183	1243	130	1543	45	2640	166	2640	166	2868	428	3147	93	3549	182	4623	164
0280	183	1244	130	1543	45	2641	166	2641	166	2869	428	3148	93	3550	182	4624	164
0281	183	1244	130	1544	45	2660	170	2660	170	2870	428	3148	93	3551	182	4632	164
0282	183	1245	130	1545	45	2679	174	2679	174	2871	428	3149	93	3552	182	4712	160
0282	183	1246	130	1546	45	2680	174	2680	174	2872	428	3150	93	3618	182	4713	222
0298	125	1247	130	1547	45	2681	174	2681	174	2877	429	3151	302	3619	63	4714	112
0424	164	1248	130	1548	45	2682	174	2682	174	2878	429	3152	114	3623	361	4715	112
0425	164	1249	130	1549	45	2683	174	2683	174	2879	429	3153	114	3697	299	4716	112
0426	164	1252	131	1550	45	2684	174	2684	174	2884	375	3154	100	3698	299	4717	112
0427	164	1253	131	1551	45	2685	174	2685	174	2885	375	3155	104	3699	299	4718	112
0428	164	1254	131	1552	45	2686	173	2686	173	2886	375	3158	99	3702	92	4719	112
0451	160	1255	131	2040	166	2687	174	2687	174	2887	375	3165	299	3703	92	4720	112
0452	160	1256	131	2072	222	2688	174	2688	174	2878	429	3176	93	3704	92	4721	112
0453	160	1257	131	2151	429	2689	174	2689	174	2879	429	3185	179	3705	92	4722	112
0454	160	1258	131	2171	63	2690	174	2690	174	2884	375	3186	179	3706	92	4722	112
0455	160	1259	131	2274	152	2691	174	2691	174	2885	375	3187	179	3707	92	4755	160
0463	99	1260	131	2275	152	2700	162	2700	162	2886	375	3188	179	3708	92	4756	160
0464	99	1261	135	2283	152	2701	162	2701	162	2887	375	3189	179	3709	92	4757	160
0465	99	1262	135	2284	152	2702	162	2702	162	2888	375	3190	179	3710	92	4777	112
0466	99	1263	135	2298	166	2703	162	2703	162	2889	375	3191	179	3771	169	4778	112
0467	99	1264	135	2300	166	2705	162	2705	162	2890	375	3192	179	3783	299	4779	112
0470	114	1265	135	2301	166	2706	162	2706	162	2894	144	3193	179	3812	168	4780	112
0471	114	1266	135	2302	166	2708	162	2708	162	2895	151	3194	179	3813	168	4781	112
0472	114	1267	135	2303	162	2709	162	2709	162	2900	99	3195	179	3814	168	4783	112
0473	114	1268	135	2304	162	2710	154	2710	154	2999	220	3196	179	3846	100	4784	112
0474	114	1269	135	2305	162	2711	154	2711	154	3000	216	3197	126	3877	104	4881	109
0481	179	1270	134	2306	162	2712	154	2712	154	3001	216	3198	126	3905	299	4883	105
				2307	162					3002	225	3199	126	3910	361	4884	165
														3940	103	4885	160
																4929	56
																4930	56
																4931	56
																4932	56
																4933	56
																4934	56
																4935	56
																4936	56
																4937	56
																4938	56
																4939	56
																4940	56
																4941	56
																4942	56
																4943	56
																4945	56
																4950	301
																4951	302
																4952	297
																4967	294
																4968	295
																4993	100
																4999	160
																5033	92
																5033	92
																5034	92







Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
11738	359	11821	401	11962	186	12050	213	12129	310	12244	238	12419	236	M2715	154	MO18BJ21	260
11748	360	11822	401	11963	186	12069	145	12130	310	12268	241	12420	236	M2716	154	MO18BJ23	260
11756	351	11825	401	11965	293	12070	145	12131	310	12269	241	12421	236	M2759	152	MO18BJ27	260
11758	351	11826	401	11966	292	12071	145	12132	310	12270	241	12422	237	M2760	152	NE11AP21	265
11759	303	11827	361	11967	292	12072	145	12133	310	12271	241	12423	237	M2761	152	NE11AP30	265
11759	303	11905	380	11968	292	12073	145	12134	310	12272	241	AL12383	276	M2762	152	NE11AP34	265
11760	303	11906	120	11969	292	12074	145	12135	310	12273	233	AL12384	276	M2763	152	NE162932	265
11760	303	11907	120	11970	292	12075	145	12136	310	12274	233	AL12385	276	M3036	175	NE173925	265
11761	353	11908	121	11971	292	12076	145	12137	310	12275	233	AL12386	276	M3037	175	NE17AP25	265
11762	440	11909	121	11972	416	12077	145	12138	310	12276	233	AL12387	276	M3038	175	NE17AP28	265
11763	440	11910	123	11973	400	12078	145	12139	310	12277	235	AL12388	276	M3435	168	NE18AP16	265
11764	441	11911	123	11974	405	12079	146	12140	310	12278	235	AL12389	276	M3950	160	NE18AP21	265
11765	441	11912	383	11975	407	12080	146	12141	310	12279	235	AL12390	276	M3970	168	NE18AP24	265
11766	443	11913	114	11976	407	12081	146	12142	310	12280	235	AL12391	276	M4306	160	NE18AP27	265
11767	443	11914	114	11977	407	12082	146	12143	310	12281	235	AL12392	276	M4307	160	NE18ML15	265
11769	391	11915	92	11978	399	12083	146	12144	310	12282	235	AL12393	276	M4540	168	NE18ML17	265
11770	391	11916	92	11987	211	12084	146	12145	310	12283	235	AL12406	276	M4541	168	NE18ML21	265
11771	391	11917	108	11988	211	12085	146	12146	310	12284	235	ARV11ML20	263	M4542	168	NE18ML23	265
11773	439	11918	108	11991	287	12086	146	12147	310	12285	235	ARV11ML25	263	M4564	163	NE18ML27	265
11774	389	11919	108	11992	287	12087	146	12148	310	12286	235	ARV11ML30	263	M4591	167	NE18ML20	265
11775	389	11920	108	11993	209	12088	146	12149	310	12287	235	ARV162932	263	M4755	160	NE18ML37	265
11776	376	11921	108	11996	316	12089	147	12150	311	12288	231	ARV173925	263	M4756	160	NE36ML16	265
11777	375	11922	108	11998	352	12090	147	12151	311	12289	231	ARV17ML20	263	M4757	160	OL11AP21	269
11778	316	11923	100	12000	195	12091	147	12152	311	12290	231	ARV17ML26	263	M5084	152	OL11AP34	269
11780	312	11923	100	12001	195	12092	147	12153	311	12291	231	ARV18ML17	263	M5202	175	OL162932	269
11781	312	11924	100	12005	208	12093	147	12154	311	12292	231	ARV18ML21	263	M5203	175	OL173924	269
11782	312	11924	100	12006	173	12094	147	12155	311	12293	231	ARV18ML23	263	M5206	175	OL17AP28	269
11787	312	11925	100	12006	173	12095	147	12156	311	12294	231	ARV18ML27	263	M9332	170	OL17ML20	269
11788	312	11925	100	12007	400	12096	147	12157	311	12319	339	ARV368109	263	MA12394	272	OL17ML26	269
11789	312	11926	100	12008	187	12097	147	12158	311	12320	339	ARV36ML16	263	MA12395	272	OL18AP16	269
11790	312	11927	104	12009	187	12098	147	12159	311	12325	389	GL118427	261	MA12396	272	OL18AP21	269
11791	312	11928	166	12010	187	12099	89	12160	311	12326	389	GL118432	261	MA12398	272	OL18AP24	269
11792	312	11929	167	12011	187	12100	89	12161	311	12327	36	GL178325	261	MA12399	272	OL18AP27	269
11794	312	11930	158	12012	187	12101	89	12162	311	12328	36	GL178328	261	MA12400	272	OL18ML15	269
11795	312	11931	159	12013	187	12102	89	12163	311	12329	36	GL18BJ18	261	MA12401	272	OL18ML17	269
11796	312	11932	161	12014	407	12103	89	12164	311	12330	36	GL18BJ21	261	MA12402	272	OL18ML21	269
11797	249	11933	162	12015	213	12104	89	12169	145	12331	36	GL18BJ23	261	MA12403	272	OL18ML23	269
11798	249	11934	163	12016	213	12105	89	12170	146	12332	36	GL18BJ27	261	MA12404	272	OL18ML27	269
11799	249	11935	95	12017	197	12106	89	12171	147	12333	36	GL352708	261	MI11ML25	271	OL18ML30	269
11800	250	11936	95	12018	197	12107	89	12174	302	12334	36	GL36DC14	261	MI11ML30	271	OL36AP14	268
11801	250	11937	95	12019	197	12108	89	12181	212	12335	36	GL36DC17	261	MI11ML34	271	OL36AP16	268
11802	250	11938	95	12020	331	12109	90	12182	354	12336	36	HAL11TT36	274	MI12ML12	271	OL36ML16	268
11803	250	11939	356	12021	331	12110	90	12183	319	12337	36	HAL17TT20	274	MI13ML16	271	OL36ML18	268
11804	250	11941	353	12022	359	12111	90	12184	319	12338	36	HAL18TT27	274	MI162932	271	ON12374	259
11805	250	11942	195	12023	359	12112	90	12185	319	12339	37	HAN17HA23	274	MI173927	271	ON12375	259
11806	250	11943	250	12024	64	12113	90	12186	319	12340	37	HAN17HA26	274	MI17ML20	271	ON12376	259
11807	250	11946	365	12025	64	12114	90	12187	319	12341	37	HAN36HA18	274	MI17ML26	271	ON12377	259
11808	48	11947	365	12026	64	12115	90	12187	319	12342	37	M0010	168	MI18ML15	271	ON12378	259
11808	48	11949	375	12027	64	12116	90	12191	219	12343	37	M1462	163	MI18ML17	271	ON12379	259
11809	372	11950	375	12028	64	12117	90	12192	219	12344	37	M1538	222	MI18ML21	271	ON12380	259
11810	372	11951	312	12029	108	12118	90	12194	397	12345	37	M2161	154	MI18ML23	271	ON12381	259
11811	372	11952	312	12030	100	12119	91	12195	397	12346	37	M2274	152	MI18ML27	271	ON12382	259
11812	372	11953	312	12031	213	12120	91	12196	397	12347	37	M2275	152	MI18ML30	271	ON12405	259
11813	372	11954	312	12032	213	12121	91	12197	397	12348	37	M2283	152	MI31ML08	271	OR11ML30	264
11814	372	11955	312	12033	213	12122	91	12236	238	12349	37	M2297	154	MI32ML21	271	OR11ML34	264
11815	372	11956	391	12034	354	12123	91	12237	238	12350	37	M2397	167	MI36ML18	271	OR17ML26	264
11816	372	11957	186	12038	222	12124	91	12238	238	12365	311	M2710	154	MO118427	260	OR18ML15	264
11817	372	11958	186	12039	224	12125	91	12239	238	12366	311	M2711	154	MO118432	260	OR18ML17	264
11818	364	11959	187	12039	224	12126	91	12240	238	12416	236	M2712	154	MO178325	260	OR18ML21	264
11819	369	11960	187	12047	406	12127	91	12241	238	12417	236	M2713	154	MO178328	260	OR18ML23	264
11820	401	11961	187	12049	213	12128	91	12242	238	12418	236	M2714	154	MO18BJ18	260	OR18ML27	264



Inox AISI 304



Inox AISI 430



Inox AISI 201



Acero de carbono  
Carbon Steel



Corcho  
Cork



Acrílico  
Acrylic



ABS Plástico  
ABS Plastic



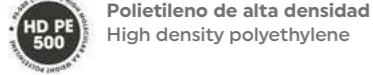
Policarbonato  
Polycarbonate



Polipropileno  
Polypropylene



Polipropileno expandido  
Expanded polypropylene



Poliétileno de alta densidad  
High density polyethylene



Nylon



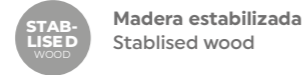
Silicona  
Silicone



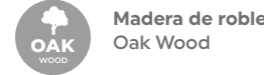
Caucho  
Rubber



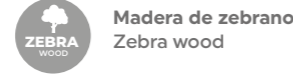
Caucho termoplástico  
Thermoplastic Rubber



Madera estabilizada  
Stabilised wood



Madera de roble  
Oak Wood



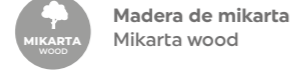
Madera de zebrano  
Zebra wood



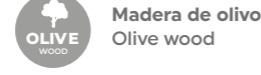
Madera de palisandro  
Rosewood wood



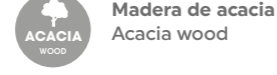
Madera de pakka  
Pakka wood



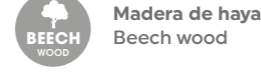
Madera de mikarta  
Mikarta wood



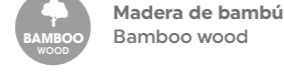
Madera de olivo  
Olive wood



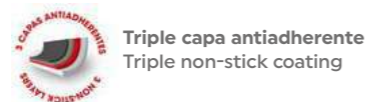
Madera de acacia  
Acacia wood



Madera de haya  
Beech wood



Madera de bambú  
Bamboo wood



Triple capa antiadherente  
Triple non-stick coating



Fondo sistema sandwich  
Sandwich bottom system



Pizarra  
Slate



Algodón  
Cotton



Kraft



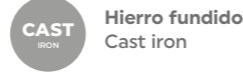
Porcelana  
Porcelain



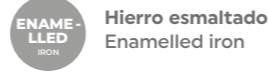
Aluminio  
Aluminium



Cobre  
Copper



Hierro fundido  
Cast iron



Hierro esmaltado  
Enamelled iron



Zinc



Glass  
Cristal



Borosilicato  
Borosilicate



Fiberglass



Color PVD  
PVD color



Diseño propio  
Designed in-house



Modular  
Modular



Apto para fogón eléctrico  
Suitable for Electric Cooker



Apto para horno  
Suitable for Oven



Lavar a mano  
Hand Wash



No fuego directo  
No direct fire



Apto para congelador  
Suitable for Freezing



MÁX. 220°C  
Temperatura máxima  
Max. temperature



Acabado brillo  
Mirror finish



No apto para contacto alimentario  
Food contact not safe



Recubrimiento antiadherente  
Quantanium  
Non-stick coating Quantanium



Apilable  
Stackable



Sostenible  
Sustainable



Apto para gas  
Suitable for conventional Gas Cooker



Apto para microondas  
Suitable for Microwave



No apto para horno  
Not Suitable for Oven



Apto para lavadora  
Machine Washable



Hidratar con aceite de oliva  
Hydrate with Olive Oil



Apto para contacto alimentario  
Food contact Safe



Acabado satin  
Satin finish



Recubrimiento non-stick  
Non-tick coating



Triple capa antiadherente  
Triple non-stick coating



Ligero  
Lightweight



Apto para vitrocerámica  
Suitable for Vitroceramic



Apto para inducción  
Suitable for Induction Cooker



Apto para lavavajillas  
Dishwasher safe



No apto para microondas  
Not Suitable for Microwave



Soporta hasta 80°C  
Until 80°C suport



Combinable con otros productos del catálogo  
Combinable with other products in the catalog.



Antideslizante  
Anti-slip



Espesor material  
Thickness



BBQ  
BBQ



Fondo sistema sandwich  
Sandwich bottom system

**Si tienes alguna sugerencia o simplemente quieres saludarnos,  
¡No dudes en contactarnos!**

For any suggestion or just to greet us, please do not hesitate to contact us!

**[comaspartners@comaspartners.com](mailto:comaspartners@comaspartners.com)**

**Y si lo que quieres es estar al corriente de nuestras noticias y novedades, únete a  
nuestra comunidad online o suscríbete a nuestro newsletter:**

And if you want to be aware of our news and novelties, join our online  
community or subscribe to our newsletter.

**[newsletter@comaspartners.com](mailto:newsletter@comaspartners.com)**



**[@comasandpartners](#)**



**[@comasandpartners](#)**



**[@comas-and-partners](#)**

**El contenido del catálogo está sujeto a modificaciones.  
Los datos técnicos y los precios son válidos salvo error tipográfico.**

Texts and images published on this catalogue may contain technical inconsistencies or  
typographical errors. The information is subject to periodic changes.

**Precios sujetos a las regulaciones aduaneras vigentes en cada momento.**

Prices are subject to the applicable customs regulations in effect at all times.

