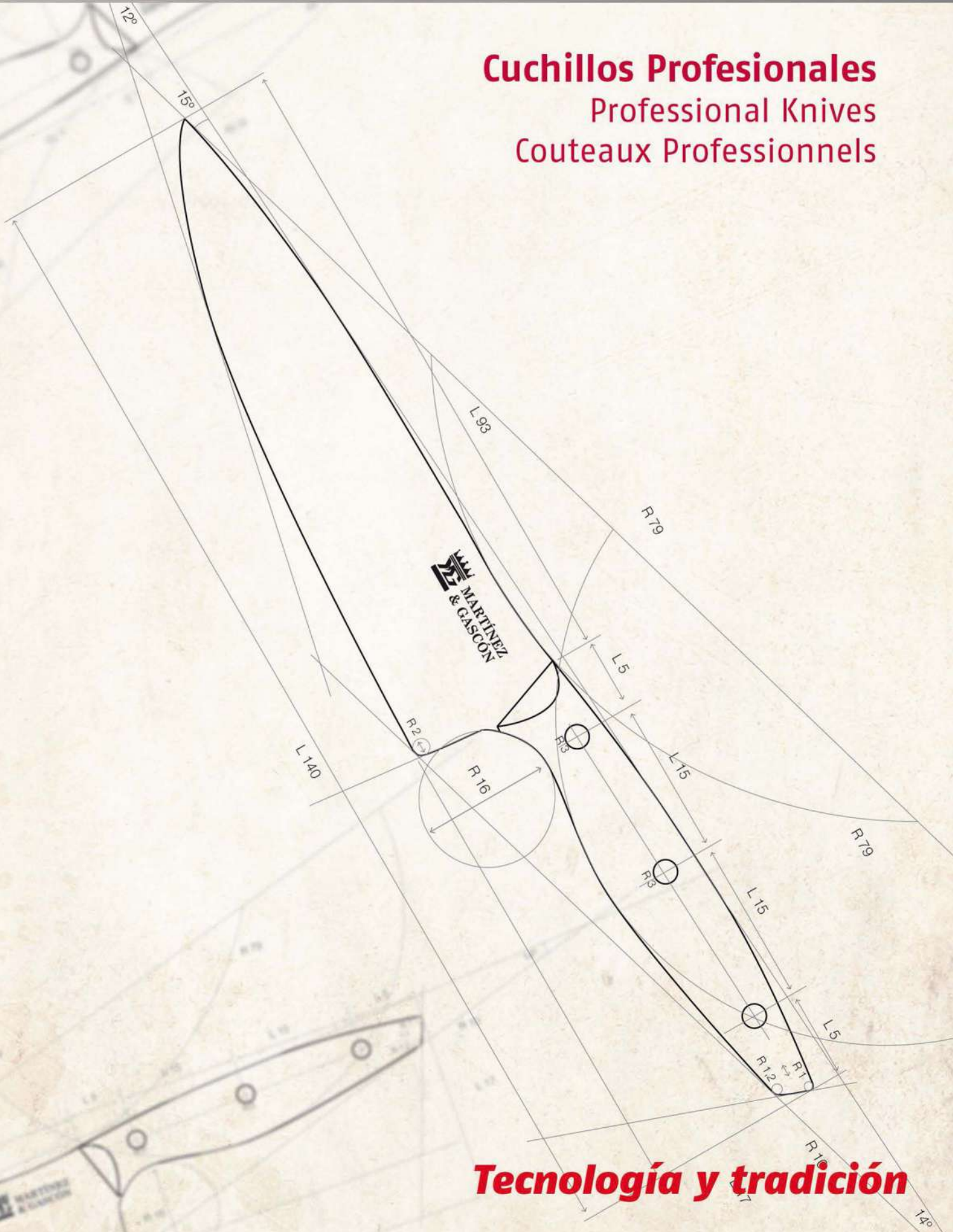




**MARTÍNEZ
& GASCÓN**

Cuchillos Profesionales

Professional Knives
Couteaux Professionnels



Tecnología y tradición



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

HOLANDA
IRLANDA
ISLANDIA
ISRAEL
ITALIA
JAPÓN
KAZAJISTÁN
LIBIA
MARRUECOS

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



**MARTÍNEZ
& GASCÓN**

CUCHILLOS PROFESIONALES DESDE 1945
PROFESSIONAL KNIVES SINCE 1945

PRESENTACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Los materiales de nuestros productos son los siguientes:

HOJAS DE CUCHILLOS

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

MANGOS DE CUCHILLOS

Los materiales utilizados para hacer los mangos son POM, Mikarta y composición de Polipropileno. POM (polioximetileno), es la aleación de varios materiales plásticos usados en cuchillos de alta gama debido a su enorme resistencia a altas temperaturas y a la corrosión. Mikarta, se trata de un material estratificado, que proviene de la unión de diferentes resinas fenolicas-melaminicas, y tela de lino, sometidas a presiones elevadas y temperaturas de aproximadamente 135º-140º, obteniendo así un peso específico aproximado (densidad) de 1,45 gr/cm³. La combinación de la tela y resinas que conforman este maravilloso material, lo convierten en un producto muy estable, duro, brillante y resistente al lavavajillas doméstico, muy recomendable para uso y disfrute en la cocina. Polipropileno. Varios puntos fuertes lo confirman como material idóneo para muchas aplicaciones, baja densidad, alta dureza y resistencia a la abrasión, buena resistencia al calor y excelente versatilidad. Es un producto inerte y totalmente reciclable.

AMOLADO

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

Materials used in our products are:

BLADE KNIVES

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

HANDLE OF KNIVES

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

used in top of line knives due to its huge resistance to corrosion and high temperatures. Mikarta, it is a stratified material, which comes from different phenolic/melamine resins and linen cloth, at high pressures and temperatures around 135-140º C, getting a specific weight (density) of 1,45 g/cm³. The combination of the cloth and the resins which form this wonderful material, converts it into a very stable, hard and brilliant product, resistant in the dishwasher, so it is suitable for the use and enjoyment in the kitchen. Polypropylene. This material has got properties which make polypropylene an ideal material for many applications, such as low density, high toughness, good heat and graze resistance, excellent versatility. It is an inert product, 100 % recycling.

GRINDING

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

Les matières premières de nos produits sont les suivantes:

LAMES DE COUTEAUX

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

MANCHE DE NOS COUTEAUX

Les matériaux utilisés pour faire les manches sont en POM et Mikarta ou polypropylène. POM (polyoxyméthylène), alliage de différents matériaux plastiques utilisés dans les couteaux haut de gamme en raison de sa forte résistance aux hautes températures et la corrosion. Mikarta, il s'agit d'un matériel en couches qui vient de l'union de différentes résines composés phénoliques / mélamine, et en tissu (Linus), soumis à des pressions et des températures élevées de l'ordre de 135/140º, on obtient ainsi une densité approximative spécifique (densité) 1,45 g/cm³. La combinaison de tissu et de résines composant ce merveilleux matériel, le converti en un produit très stable, dur, brillant et domestiques pour le lave-vaisselle, sûr, très recommandé pour l'utilisation et satisfaction dans la cuisine. Polypropylène: Plusieurs points forts ont confirmé que ce matériel approprié pour de nombreuses applications, de faible densité, la dureté élevée et résistance à l'abrasion, bonne résistance thermique, une excellente polyvalence. Est un matériel inerte, entièrement recyclable.

MEULAGE

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

ÍNDICE

- A MACHETAS PARA PROFESIONALES** Pág. 5
PROFESSIONAL CLEAVERS
HACHES POUR PROFESSIONNELS
- B CUCHILLOS CARNICERO Y CHARCUTERO** Pág. 17
PROFESSIONAL COOK'S KNIVES
COUTEAUX COUSINIERS PROFESSIONNELS
- C CUCHILLOS COCINA FORJADO** Pág. 35
FORGED KITCHEN KNIVES
COUTEAUX COUISINE FORGÉ
- D SERIE ANTIADHERENTE PROFESIONAL** Pág. 43
SERIES PROFESSIONAL ANTIADHERENT
UNE SÉRIE ANTIADHÉSIVE PROFESSIONNELLES
- E CUCHILLOS DE COCINA** Pág. 53
KITCHEN KNIVES
COUTEAUX DE COUISINE
- F PORTACUCHILLOS** Pág. 71
KNIVES HOLDER
PORTE-COUTEAUX
- G PASTELERÍA Y UTENSILIOS** Pág. 83
PASTRY AND IMPLEMENT
PATISSERIE ET UTENSILES

Castilla-La Mancha
Consejería de Salud y Bienestar Social
Dirección General de Salud Pública
Rede de Centros de C.T.P. (C.T.P. 2008)

1/1

REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS

1	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL MARTÍNEZ Y GASCÓN S.A.	D.N.I./C.I.F. A02959466
2	DOMICILIO SOCIAL (Calle, plaza, n.º, etc.) CTRA. DE ALBACETE, SN	
	LOCALIDAD MADRUGUERAS	PROVINCIA ALBACETE
	COD. POSTAL 02230	
3	ACTIVIDAD DE LA INDUSTRIA * FABRICACIÓN Y/O ELABORACIÓN Y/O TRANSFORMACIONES DE METALES Y ALEACIONES	
4	DOMICILIO INDUSTRIAL (Calle, plaza, n.º, etc.) CTRA. DE ALBACETE, SN	
	LOCALIDAD MADRUGUERAS	PROVINCIA ALBACETE
	COD. POSTAL 02230	
5	CLAVE 39	CATEGORÍA/ACTIVIDAD 0109
	RGSA 39.03457/AB	

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

Toledo, 17 de Marzo de 2016
LA JEFE DE SECCIÓN DE HIGIENE ALIMENTARIA Y RESTAURACIÓN

Maria José Sainza Sánchez

BUREAU VERITAS
Certification

Certificación
Certification

Concedida a / Awarded to:
MARTÍNEZ Y GASCÓN SA

CTRA. ALBACETE SN
02230 MADRUGUERAS
SPAIN

Bureau Veritas certifies that the Management System has been audited and found to be in accordance with the requirements of standard:
Bureau Veritas certifie que le Système de Gestion a été audité et trouvé conforme avec les exigences de la norme:

NORMA / STANDARD
ISO 9001:2008

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

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

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

Director de Certificación / Certification Manager

Aprobación emitida / Original approval date: 27/04/2016
Certificado en vigor / Certificate in force: 27/04/2016
Expiración / Expiry date: 14/09/2016

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación. Para condiciones de venta, consulte el folleto general que acompaña a este certificado o visite nuestro sitio web.

Centro de Certificación / Certification Body: Bureau Veritas S.L.
C/ Valdepeñas Paredo 25, 28. 28004 Coslada, P.O. Box 1, La Alfranca, 28110 Alcobendas - Madrid, Spain

CERTIFICACIONES

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

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

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

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

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

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



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

MACHETAS PARA PROFESIONALES

PROFESSIONAL CLEAVERS

HACHES POUR PROFESSIONNELS



MACHETAS PARA PROFESIONALES

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

PROFESSIONAL CLEAVERS

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

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

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

*



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

Carnicero / Butcher / Boucher

*



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

Carnicero / Butcher / Boucher



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

Carnicero / Butcher / Boucher

MACHETAS PARA PROFESIONALES

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

PROFFESIONAL CLEAVERS

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

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

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



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

Filetera / Fillet / Filet



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

Chuletera / Ribs / Côtelettes



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

Pollero / Chicken / Poulet

MACHETAS PARA PROFESIONALES

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

PROFFESIONALES CLEAVERS

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

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

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



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

Filetera / Fillet / Filet



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

Chuletera / Ribs / Côtelettes



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

Chuletera / Ribs / Côtelettes

MACHETAS PARA PROFESIONALES

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

PROFFESIONALES CLEAVERS

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

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

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

*



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

Carnicero / Butcher / Boucher



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

Carnicero / Butcher / Boucher

MACHETAS PARA PROFESIONALES

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

PROFFESIONALES CLEAVERS

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polipropilène



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

Carnicero / Butcher / Boucher



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

Carnicero / Butcher / Boucher



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

Carnicero / Butcher / Boucher

MACHETAS PARA PROFESIONALES

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

PROFFESIONALES CLEAVERS

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polipropilène



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

Carnicero / Butcher / Boucher



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

Carnicero / Butcher / Boucher



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

Carnicero / Butcher / Boucher

MACHETAS PARA PROFESIONALES

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

PROFFESIONALES CLEAVERS

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polipropilène



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

Chuletera / Ribs / Côtelettes



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

Chuletera / Ribs / Côtelettes



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

Filetera / Fillet / Filet

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

Chuletera / Ribs / Côtelettes



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

Filetera / Fillet / Filet

MACHETAS PARA PROFESIONALES

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

PROFFESIONALES CLEAVERS

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

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

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

*



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

Pescado / Fish / Poissons

*



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

Pescado / Fish / Poissons

*

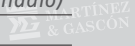


• 0237	32 cm - 2 mm
• 0238	34 cm - 2 mm
• 0239	36 cm - 2 mm

Pescado / Fish / Poissons

MACHETAS PARA PROFESIONALES

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno



PROFFESIONALES CLEAVERS

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polipropylène

L17



MARTINEZ & GASCON
 MAQUILLERIAS ALBACETE (SPAIN)
 MOLIBDENO - VANADIO
 C/ CALERUEGA - 14400 - VILLALBA



• 2135 29,5 cm - 2 mm
 Pescado / Fish / Poissons



MARTINEZ & GASCON
 MAQUILLERIAS ALBACETE (SPAIN)
 MOLIBDENO - VANADIO
 C/ CALERUEGA - 14400 - VILLALBA



• 2137 32 cm - 2 mm
 • 2138 34 cm - 2 mm
 • 2139 36 cm - 2 mm
 Pescado / Fish / Poissons



MARTINEZ & GASCON
 MAQUILLERIAS ALBACETE (SPAIN)
 MOLIBDENO - VANADIO
 C/ CALERUEGA - 14400 - VILLALBA



• 7137 32 cm - 2 mm
 • 7138 34 cm - 2 mm
 • 7139 36 cm - 2 mm
 Pescado / Fish / Poissons

MACHETAS PARA PROFESIONALES

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Phenolkraft

PROFFESIONALES CLEAVERS

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Phenolkraft

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Phenolkraft

10A



• 0180 | 19,5 cm - 3 mm




• 0181 | 19,5 cm - 3 mm



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

MACHETAS PARA PROFESIONALES

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Phenolkraft 

PROFFESIONALES CLEAVERS

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Phenolkraft

COUPERETS POUR PROFESSIONNELS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Phenolkraft



• 4864 19,5 cm - 3 mm

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



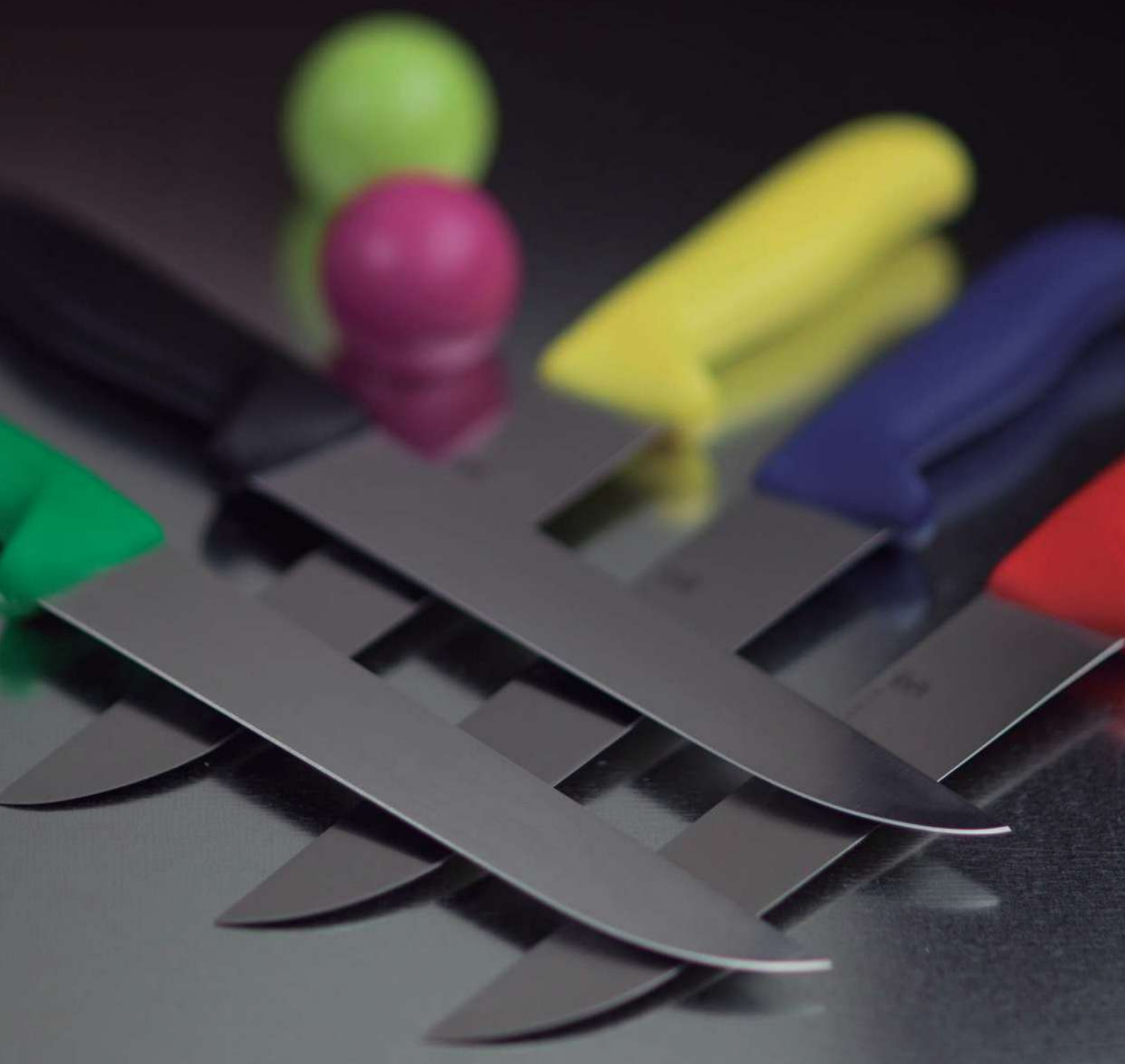
• 0330 13 cm - 1.400 gr. aprox.

MANGO: Polietileno

CUCHILLOS CARNICERO Y CHARCUTERO

PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

COUTEAUX COUISINIERS PROFESSIONNELS



CUCHILLOS CARNICEROS

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

BUTCHER KNIVES

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

COUTEAUX DE BOUCHER

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



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



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



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



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



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



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



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

Deshusador / Boning Knije / Désosser

CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUPEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



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



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



- 2523 22,5 cm - 3 mm



- 2522 20 cm - 3 mm



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



- 2569 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



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

Deshusador / Boning Knife / Désosser



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

Deshusador / Boning Knife / Désosser

CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



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



- 2540 | 27 cm - 3 mm



- 2541 | 20cm - 2 mm



- 2351 | 19 cm - 3 mm



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



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

CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

4B

• 2405 18,5 cm - 3 mm



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



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



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

Despellejador / Skinning / Dépouiller



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



CUCHILLOS COCINERO

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

COOK'S KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX CUISINIERS

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



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



- 5524 | 25,5 cm - 3 mm



- 5523 | 22,5 cm - 3 mm



- 5522 | 20 cm - 3 mm



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



- 5569 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



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

Deshusador / Boning Knife / Désosser



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

Deshusador / Boning Knife / Désosser

CUCHILLOS CARNICERO

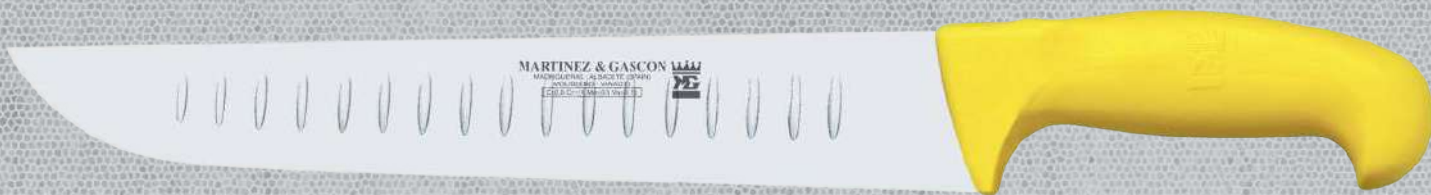
HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



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



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

Despellejador / Skinning / Dépouiller



- 5405 | 18,5 cm - 2 mm



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



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



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



- 5351 | 19 cm - 3 mm

CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



• 6526 | 36 cm - 3 mm



• 6525 | 31 cm - 3 mm



• 6524 | 25,5 cm - 3 mm



• 6522 | 20 cm - 3 mm
• 6523 | 22,5 cm - 3 mm



• 6520 | 15,5 cm - 3 mm
• 6521 | 18 cm - 3 mm



• 6570 | 13 cm - 3 mm
• 6571 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



• 6569 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



• 6572 | 13 cm - 3 mm
• 6573 | 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser

CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

8B



• 6518 36 cm - 3 mm



• 6540 27 cm - 3 mm



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



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



• 6368 31 cm - 3 mm

CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

L17



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



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



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



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



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



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

Deshusador / Boning Knife / Désosser



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

Deshusador / Boning Knife / Désosser



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

Deshusador / Boning Knife / Désosser

CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



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



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



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



- 7521 18 cm - 3 mm



- 7520 15,5 cm - 3 mm



- 7569 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7570 13 cm - 3 mm
- 7571 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7572 13 cm - 3 mm
- 7573 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 7351 19 cm - 3 mm

CUCHILLOS CARNICEROS

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

BUTCHER KNIVES

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

COUTEAUX DE BOUCHER

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



• 0423 31,5 cm - 3 mm



• 0421 34,5 cm - 3 mm



• 0425 26 cm - 3 mm



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



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



• 0424 44,5 cm - 3 mm

CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

12B

NUEVA SERIE CORTE+



CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

• 2752 | 15 cm - 2 mm



• 2753 | 18 cm - 2,5 mm



• 2754 | 20 cm - 2,5 mm



• 2755 | 22 cm - 3 mm



• 2756 | 25,5 cm - 3 mm



• 2757 | 30 cm - 3 mm



CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

• 5752 | 15 cm - 2 mm



• 5753 | 18 cm - 2,5 mm



• 5754 | 20 cm - 2,5 mm



• 5755 | 22 cm - 3 mm



• 5756 | 25,5 cm - 3 mm



• 5757 | 30 cm - 3 mm



CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

BUTCHER KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



• 2546 | 30 cm - 2 mm



• 2535 | 30 cm - 2 mm



• 2539 | 30 cm - 2 mm



• 2538 | 25 cm - 2 mm



• 2536 | 28,5 cm - 2 mm



• 6536 | 28,5 cm - 2 mm

Extraflexible /



• 6537 | 28,5 cm - 2 mm

Extraflexible con protector /

• 9052 | 27 cm
Pinza para jamón y decoración / Tweezer to decorate / Pince décorer

• 9053 | 26,5 cm
Pinza para jamón y decoración / Tweezer to decorate / Pince décorer

• 9050 | 16 cm
Pinza para jamón y decoración / Tweezer to decorate / Pince décorer



CUCHILLOS CARNICEROS

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

BUTCHER KNIVES

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

COUTEAUX DE BOUCHER

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



• 1541 | 30 cm - 2 mm



• 1535 | 30 cm - 2 mm



• 1534 | 27,5 cm - 2 mm



• 0730 | 29,5 cm - 2 mm



• 1538 | 25 cm - 2 mm



• 3772 | 28,5 cm - 2 mm

CUCHILLOS COCINA FORJADOS

FORGED KITCHEN KNIVES

COUTEAUX CUISINE FORGÉ



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

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

MARTINEZ & GASCON

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

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

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

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

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

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



Verde: Verduras

Green: Vegetables

Vert: Légumes

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

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



Amarillo: Fiambres - aves

Yellow: Cooked meat - Poultry

Jaune: Oiseaux

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

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



Azul: Pescado

Blue: Raw Fish

Bleu: Poisson



Rojo: Carne

Red: Raw meat

Rouge: Viande

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

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

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

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

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

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

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

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



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



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



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



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



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



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

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

MARTINEZ & GASCON

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

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

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

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



• 0608 | 29,5 cm - 4 mm

Cocina - Filetear / Kitchen knife / Découper



• 0607 | 25 cm - 4 mm

Cocina - Filetear / Kitchen knife / Découper



• 0609 | 30 cm - 3 mm

Jamonero flexible / Slicing knife / Jambon



• 0615 | 30 cm - 3 mm

Jamonero - Salmón flexible / Slicing knife / Jambon - Saumon



• 0680 | 5 cm - 5 mm

Jamonero - Salmón flexible / Slicing knife / Jambon - Saumon

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

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

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

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

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

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



• 0610 | 16 cm - 3 mm
Deshuesador / Boring knife / Désosser



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



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

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

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

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

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

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

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

• 0620 7 cm - 2,5 mm

Tornear-Pelar / Peeling knife / Bec d'oiseau



• 0621 9 cm - 2,5 mm

Pelador / Paring knife / Office



• 0631 12,5 cm - 2,5 mm

Chuletero / Steak knife / Steak



• 0622 12,5 cm - 2,5 mm

Pelador / Paring knife / Office



• 0627 16 cm - 3 mm

Cocina-Filletear / Fillet knife / Filet



• 0630 16 cm - 3 mm

Deshuesador / Boning knife / D'essorer



• 0632 21 cm - 3 mm

Panador / Bread knife / Pain



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

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

PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

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

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

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



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



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



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



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



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



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

SERIE ANTIADHERENTE PROFESIONAL
SERIES PROFESSIONAL ANTIADHERENT
UNE SÉRIE ANTIADHÉSIVE PROFESSIONNELLES



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Plástico decorado

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Design plastic

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Conception plastique

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



• 1780 11 cm - 2 mm

Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 1783 16 cm - 2 mm

Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 1786 20 cm - 2,75 mm

Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 1787 25 cm - 2,75 mm

Cocinero / Cook's knife / Cuisiner



• 1788 20 cm - 2,75 mm

Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 1789 29,5 cm - 2 mm

"Alverolado Extraflexible" Jamonero / Slicing - Salmon knife / Jambon - Saumon



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Mikarta roja

PROFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Red Mikarta

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Mikarta rouge

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



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



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



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



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



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



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



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Mikarta negro

PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Black Mikarta

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Mikarta noir

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



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



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



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



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



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



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

ANTI
ADHERENTE
Profesional

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Polioximetileno (POM)

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Polyoxymethilen (POM)

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



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



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



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



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



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Polióximetileno (POM)

PROFESSIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Polyoxymethilen (POM)

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Polyoxyméthylène (POM)

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



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



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



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



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

**ANTI
ADHERENTE**
Profesional

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Plástico decorado

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Design plastic

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Conception plastique

6D

HOJA ACERO MOVA+ANTIADHERENTE



• 1880 | 18 cm - 2 mm



• 0880 | 18 cm - 2 mm



• 3880 | 18 cm - 2 mm

**ANTI
ADHERENTE
Profesional**

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Polipropileno

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Polypropylène



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



- 6513 22,5 cm - 3 mm



- 6512 20 cm - 3 mm



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



- 6506 15 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



- 6505 13 cm - 3 mm

Deshusador / Boning Knife / Désosser



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

Deshusador / Boning Knife / Désosser

**ANTI
ADHERENTE**
Profesional

CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Polipropileno

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Polypropylène

8D



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



- 7513 | 22,5 cm - 3 mm



- 7512 | 20 cm - 3 mm



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



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



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



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




CUCHILLOS DE COCINA

KITCHEN KNIVES

COUTEAUX DE CUISINE



CUCHILLOS DE COCINA

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

KITCHEN KNIVES

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

COUTEAUX DE CUISINE

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

• 3870 11 cm - 2 mm

Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 3871 12 cm - 2 mm

Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 3872 18 cm - 2 mm

Lenguado / Fillet fish / Filet de poisson

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



• 3873 16 cm - 2 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3876 20 cm - 2,75 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3875 21,5 cm - 2 mm

Panero / Bread knife / Pain



• 3878 20 cm - 2,75 mm

Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 3874 23 cm - 2 mm

Jamonero / Slicing knife / Jambon



• 3879 29,5 cm - 2 mm

Jamonero / Slicing knife / Jambon



CUCHILLOS DE COCINA

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

KITCHEN KNIVES

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

COUTEAUX DE CUISINE

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

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



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



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



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



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



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



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



CUCHILLOS DE COCINA

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

KITCHEN KNIVES

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

COUTEAUX DE CUISINE

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

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



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



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



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



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



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



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



CUCHILLOS DE COCINA

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

KITCHEN KNIVES

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

COUTEAUX DE CUISINE

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

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



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



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



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



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



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



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



CUCHILLOS DE COCINA

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

KITCHEN KNIVES

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

COUTEAUX DE CUISINE

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

• 7870 11 cm - 2 mm

Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 7871 12 cm - 2 mm

Puntilla / Paring knife / Éplucheur



• 7873 16 cm - 2 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 7876 20 cm - 2,75 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 7878 20 cm - 2,75 mm

Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 7874 23 cm - 2 mm

Jamonero / Slicing knife / Jambon



• 7877 25 cm - 2,75 mm

Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



CUCHILLOS CARNICEROS

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

BUTCHER KNIVES

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

COUTEAUX DE BOUCHER

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

• 1761 | 10 cm - 2 mm
Pelador / Peeling knife / Bec d'oiseau



• 1763 | 15 cm - 2 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 1771 | 18,5 cm - 2,5 mm
Santoku / Santoku knife / Chef style Japonais



• 1765 | 20 cm - 2,5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 1769 | 21,5 cm - 2 mm
Panero / Bread knife / Pain




• 1766 | 23 cm - 3 mm
• 1767 | 25 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 1772 | 28,5 cm - 2 mm
Jamonero / Slicing knife / Jambon



CUCHILLOS DE COCINA

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

KITCHEN KNIVES

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

COUTEAUX DE CUISINE

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

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



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



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



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



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



CUCHILLOS DE COCINA

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



KITCHEN KNIVES

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

COUPEAUX DE CUISINE

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



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



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



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



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



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

CUCHILLOS DE COCINA

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

KITCHEN KNIVES

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

COUTEAUX DE CUISINE

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

• 4850 10,5 cm - 2 mm

Pelador / Peeling knife / Éplucheur



• 4852 15 cm - 2 mm

Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 4853 18 cm - 2 mm

Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 4854 20,5 cm - 2,5 mm

Cocina / Kitchen knife / Cuisine



• 4856 25,5 cm - 3 mm

Cocina / Kitchen knife / Cuisine



• 4858 20,5 cm - 2 mm

Panera / Bread knife / Pain



• 4861 25,5 cm - 2 mm

Jamonero Extraflexible / Slicing knife / Jambon



CUCHILLOS DE COCINA

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

KITCHEN KNIVES

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

COUPEAUX DE CUISINE

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

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



• 3751 12,5 cm - 2 mm
• 3752 15 cm - 2 mm
Verduras / Vegetables knife / Cuisine



• 3759 15,5 cm - 2 mm
Quesera / Cheese knife / Fromage



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



• 3754 20,5 cm - 2,5 mm
• 3755 23 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3756 25,5 cm - 3 mm
• 3757 30 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 3758 20,5 cm - 2 mm
Panera / Bread knife / Pain



CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropilène

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



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



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



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



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



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



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



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



CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

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



• **8741** 10 cm - 2 mm
Puntilla / Paring knife / Eplucheur



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



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



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



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



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



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



CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropilène

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



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



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



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



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



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



CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUPEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

14E

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



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



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



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



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



CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropilène

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



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



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



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



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



CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Mobybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

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



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



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



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



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



CUCHILLOS DE COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

KITCHEN KNIVES

BLADE	Stainless steel (Molybdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

COUTEAUX DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



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



• 5306 30 cm - 3 mm
• 5304 26,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4302 20 cm - 2,5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 4306 30 cm - 3 mm
• 4304 26,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6302 20 cm - 2,5 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier



• 6306 30 cm - 3 mm
• 6304 26,5 cm - 3 mm
Cocinero / Chef's knife / Cuisinier

PORTACUCHILLOS

KNIVES HOLDER

PORTE-COUTEAUX





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



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



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

• 0657 Maletín cocinero completo

Siete piezas incluidas / Seven pieces included

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



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



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



JUEGOS DE COCINA

HOJA | Acero inox forjado (Molibdeno Vanadio)



BUTCHER KNIVES

BLADE | Forged Stainless steel (Molybdenum Vanadium)

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME | Acier inoxydable forgé (Molibdène Vanadium)



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



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



CUCHILLOS CARNICEROS

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

BUTCHER KNIVES

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

COUTEAUX DE BOUCHER

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



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



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



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Plastico decorado

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Desing plastic

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Conception plastique

• 0990

Con soporte magnético / With magnetic bar / Barreau magnétique

Para / For / Pour: 6 pcs

• 1780

• 1787

• 1783

• 1788

• 1786

• 1789



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente
MANGO	Mikarta roja

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Red Mikarta

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Mikarta rouge

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



CUCHILLOS PROFESIONAL CARNICEROS

HOJA	Acero Mova+Antiadherente	MARTINEZ & GASCON
MANGO	Mikarta negro	

PROFFESIONAL COOK'S KNIVES

BLADE	Steel Mova+Antiadherent
HANDLE	Black Mikarta

COUTEAUX CUISINIERS PROFESSIONNELS

LAME	Acier Mova+Antiadhésif
MANCHE	Mikarta noir

• 0992

Con soporte magnético / With magnetic bar / Barreau magnétique

Para / For / Pour: 6 pcs

• 4780

• 4787

• 4783

• 4788

• 4786

• 4789



CUCHILLOS DE COCINA

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

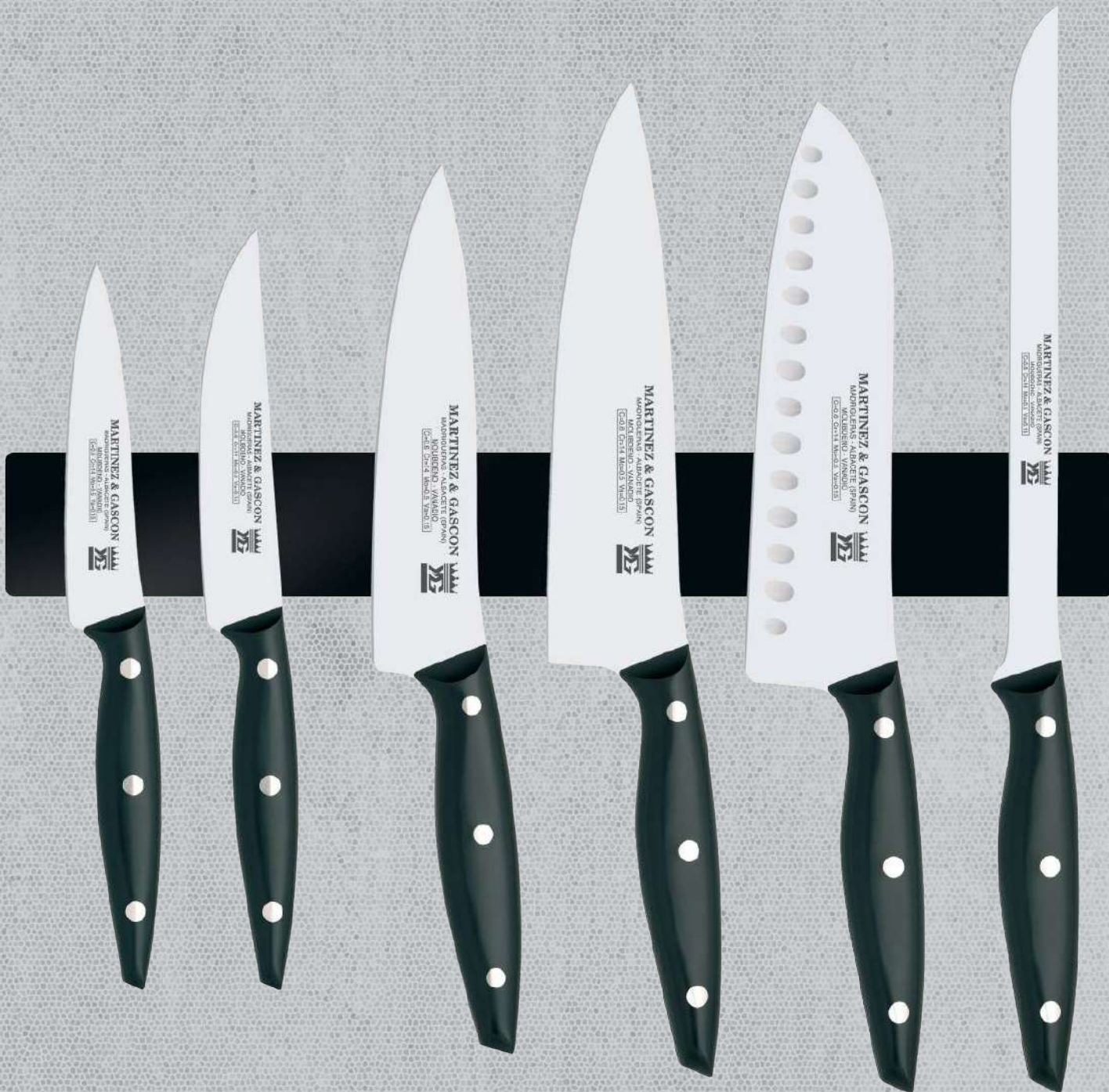
KITCHEN KNIVES

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

COUTEAUX DE CUISINE

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

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



JUEGOS DE COCINA

HOJA Acero inox forjado (Molibdeno Vanadio)

MARTINEZ & GASCON

BUTCHER KNIVES

BLADE Forged Stainless steel (Molybdenum Vanadium)

COUTEAUX DE BOUCHER

LAME Acier inoxydable forgé (Molibdène Vanadium)

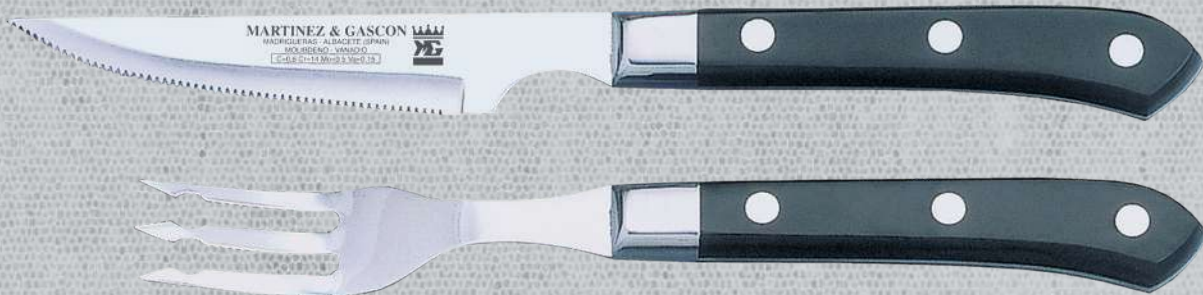
• 0716 10 cm - 1,75 mm



• 0717 9 cm - 1,75 mm



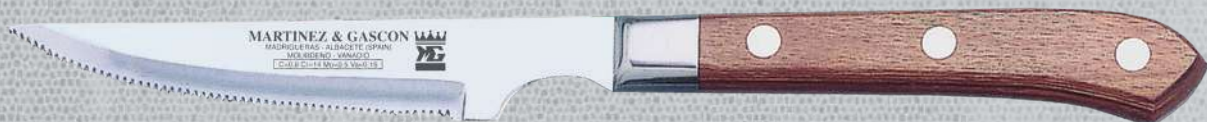
• 4867 11,5 cm - 2 mm



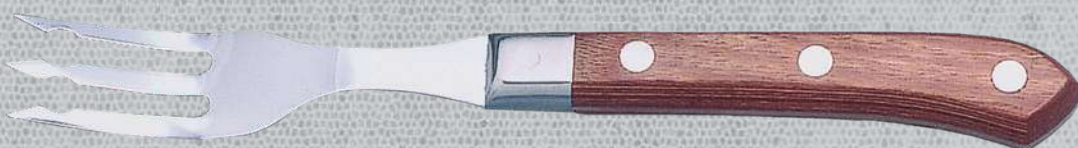
• 4868 9 cm - 2 mm



• 1867 11,5 cm - 2 mm



• 1868 9 cm - 2 mm



CUCHILLOS CARNICEROS

HOJA | Acero inox (Molibdeno Vanadio)

MARTINEZ & GASCON

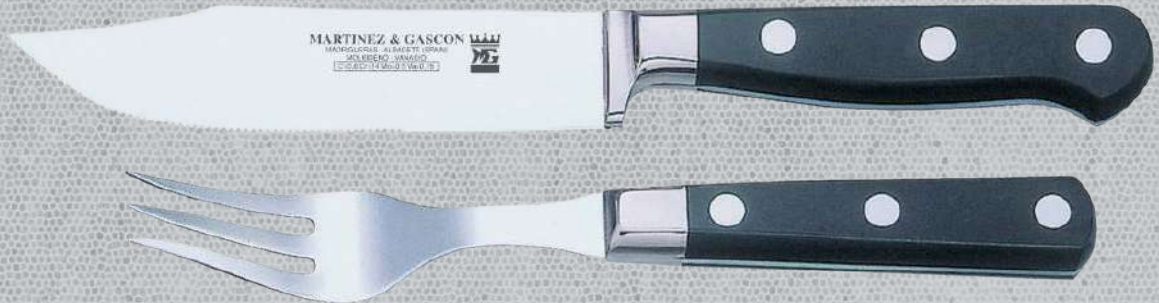
BUTCHER KNIVES

BLADE | Stainless steel (Molybdenum Vanadium)

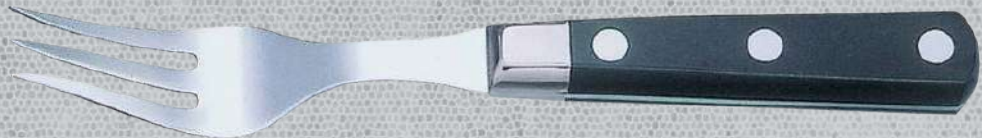
COUTEAUX DE BOUCHER

LAME | Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)

• 4865 | 13 cm - 2 mm



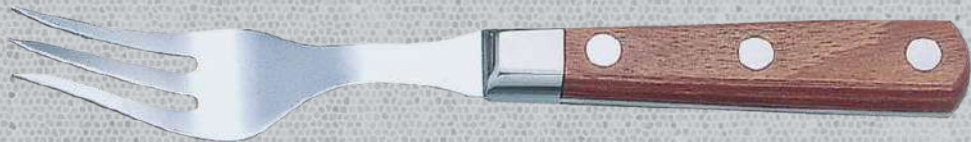
• 4866 | 10 cm - 2 mm



• 1865 | 13 cm - 2 mm



• 1866 | 10 cm - 2 mm



• 0700 | 10 cm - 1,35 mm



• 0701 | 9 cm - 1,35 mm



CUCHILLOS

HOJA Acero inox (Molibdeno Vanadio)

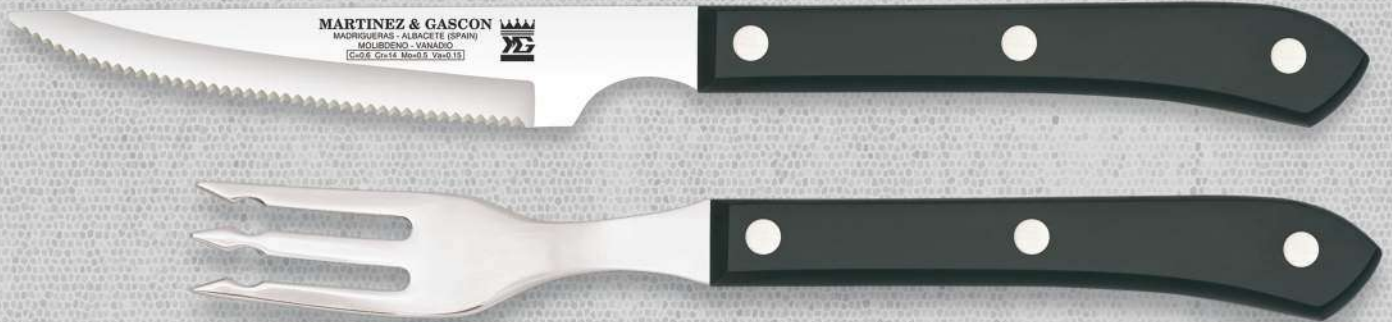
KNIVES

BLADE Stainless steel (Molybdenum Vanadium)

COUTEAUX

LAME Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)

• 3807 11,5 cm - 2 mm



• 3808 9 cm - 2 mm



• 1731 10,5 cm - 1,2 mm



• 2731 10,5 cm - 1,2 mm



• 4731 10,5 cm - 1,2 mm



• 7731 10,5 cm - 1,2 mm



• 8731 10,5 cm - 1,2 mm

• 9731 Surtido 32 pcs 4 colores (1731, 4731, 7731 y 8731)

PASTELERÍA Y UTENSILIOS

PASTRY AND IMPLEMENT

PÂTISSERIE ET UTENSILES



ESPÁTULAS

HOJA	Acero inox
MANGO	Polióximetileno (POM)

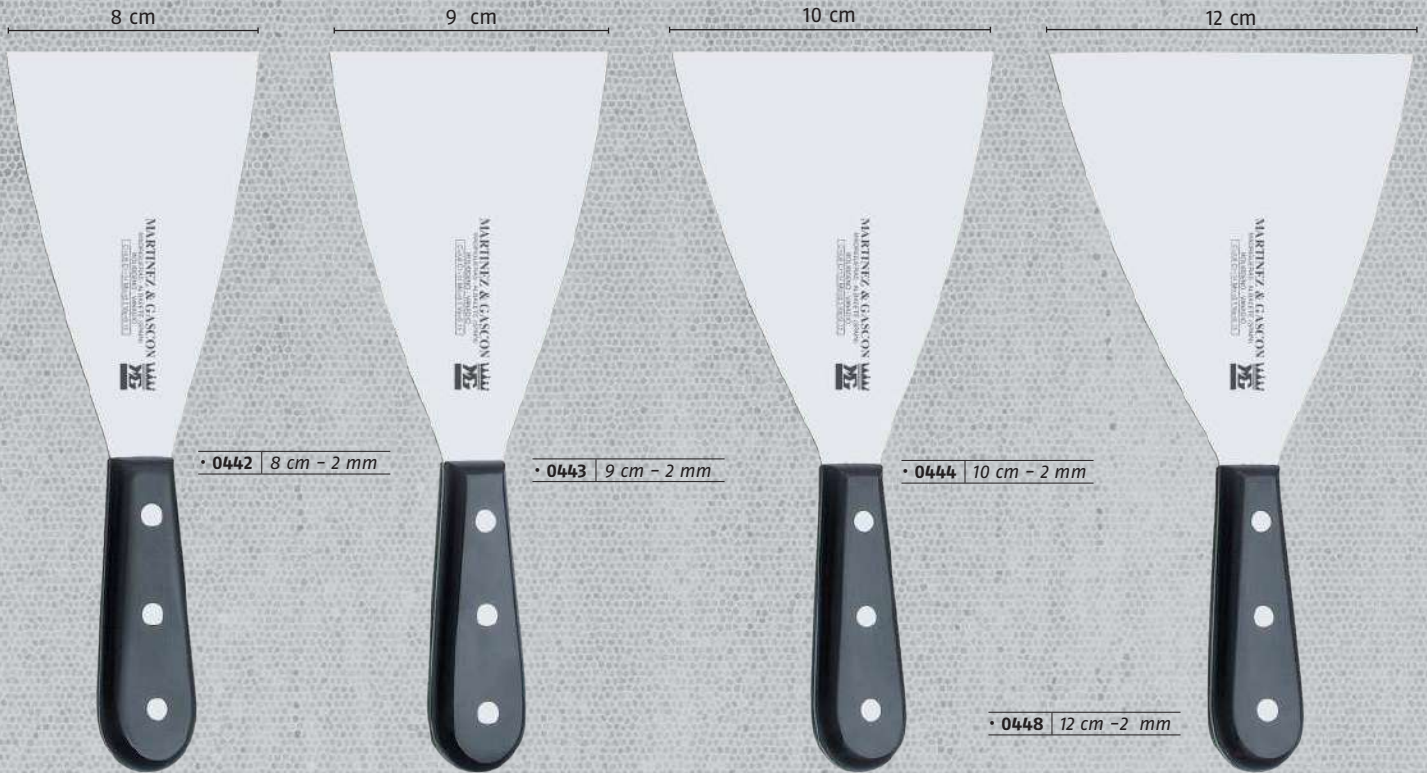


SPATULA

BLADE	Stainless steel
HANDLE	Polyoxymethylene (POM)

SPATULE

LAME	Acier inoxydable
MANCHE	Polyoxyméthilène (POM)



ESPÁTULAS

HOJA	Acero inox
MANGO	Phenolkraft



SPATULA

BLADE	Stainless steel
HANDLE	Phenolkraft

SPATULE

LAME	Acier inoxydable
MANCHE	Phenolkraft



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



- 0429 | 18,5 cm - 2 mm



- 0428 | 14 cm - 2 mm



- 0427 | 12,5 cm - 2 mm



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



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



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

ESPÁTULAS

HOJA	Acero inox
MANGO	Polipropileno



SPATULA

BLADE	Stainless steel
HANDLE	Polypropylene

SPATULE

LAME	Acier inoxydable
MANCHE	Polypropylène



• 2432 | 30,5 cm - 1,5 mm



• 2431 | 28,5 cm - 1,5 mm



• 2430 | 26 cm - 1,5 mm



• 2429 | 21 cm - 1,5 mm



• 2427 | 13,5 cm - 1,5 mm



• 2447 | 25x5,5 cm - 2 mm

PASTERÍA Y COCINA

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

SPATULA

BLADE	Stainless steel (Molibdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

SPATULE

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène

4G



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

Pastelero / Pastry / Pâtissier



• 2434	29,5 cm - 2 mm
• 2436	32,5 cm - 2 mm

Pastelero / Pastry / Pâtissier



• 2340	25 cm - 2,5 mm
--------	----------------

Pastelero / Pastry / Pâtissier



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

Pastelero / Pastry / Pâtissier



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

Pastelero / Pastry / Pâtissier



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

Cuchillo Pan / Bread knife / Couteau a Pain

UTENSILIO DECORADOR

HOJA	Acero inox (Molibdeno Vanadio)
MANGO	Polipropileno

DECORATOR IMPLEMENT

BLADE	Stainless steel (Molibdenum Vanadium)
HANDLE	Polypropylene

UTIL A DECORER

LAME	Acier inoxydable (Molibdène Vanadium)
MANCHE	Polypropylène



• 6778 9 cm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



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



• 2778 9 cm
Puntilla / Paring knife / Éplucheur



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



• 1779 9 cm
Pelador / Peeling knife / Éplucheur



• 1702 13,5 cm - 2 mm



• 1701 11 cm - 2 mm



• 9003 8 cm
Navaja / Pocket knife / Canif



• 9004 8 cm
Navaja / Pocket knife / Canif

TIJERAS VARIOS USOS

Acero inox



SCISSORS FOR DIFFERENTS USES

Stainless steel

CISEAUXPOR DIFERENTES USAGES

Acier inoxydable

6G

• 9800

Pelador / Peeler / Eplucheur



• 9802

Vaciador manzanas / Apple corer / Vide pomme



• 9804

Corta pizza / Pizza Wheel / Roulette a pizza



• 9806

ø 25 mm

Vaciador / Melon baller / Moule a pomme



• 9811

Decorador limón / Decorating zester / Zestuer



• 9810

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



TIJERAS VARIOS USOS

HOJA | Acero inox

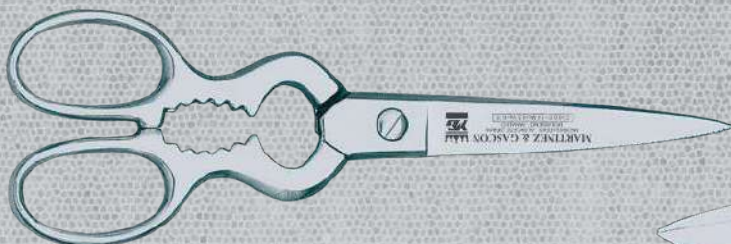
SCISSORS FOR DIFFERENTS USES

BLADE | Stainless steel

CISEAUXPOR DIFERENTES USAGES

LAME | Acier inoxydable

- 9007 17,5
- 9008 20cm



• 9077 19 cm
Multiusos profesional / Multi-Purpose shears / Multi-usage



• 9072 18,5 cm
Cocina / Kitchen scissors / Cuisine



• 9069 22 cm
Pescado / Fish / Poisson



• 9073 20 cm
Cocina / Kitchen scissors / Cuisine



• 9030 20 cm
Alicate para marisco / to crush seafood / Pince pour fruits de mer



• 9074 24 cm
Pescado / Fish scissors / Poisson



• 9070 26 cm
Pollo / Poultry shears / Poulet

CHAIRAS (AFILACUCHILLOS)

HOJA	Acero inox
MANGO	Polipropileno



KNIVE-SHARPENER

BLADE	Stainless steel
HANDLE	Polypropylene

AIGUISEURS COUTEAUX

LAME	Acier inoxydable
MANCHE	Polypropylène



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



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



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



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

CARNICERO Y PESCADERO

HOJA	Acero inox
MANGO	Polipropileno



BUTCHER AND FISHMONGER

BLADE	Stainless steel
HANDLE	Polypropylene

BOUCHER ET POISSONNIER

LAME	Acier inoxydable
MANCHE	Polypropylène

L17



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



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



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



• 9099 | 30 cm
Oval / Oval / Oval



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



• 6093 | 30 cm

• 7093 | 30 cm



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



• 9091 | 20 cm - ø 8 mm

UTENSILIOS DE COCINA

HOJA Acero inox



KNIFE IMPLEMENT

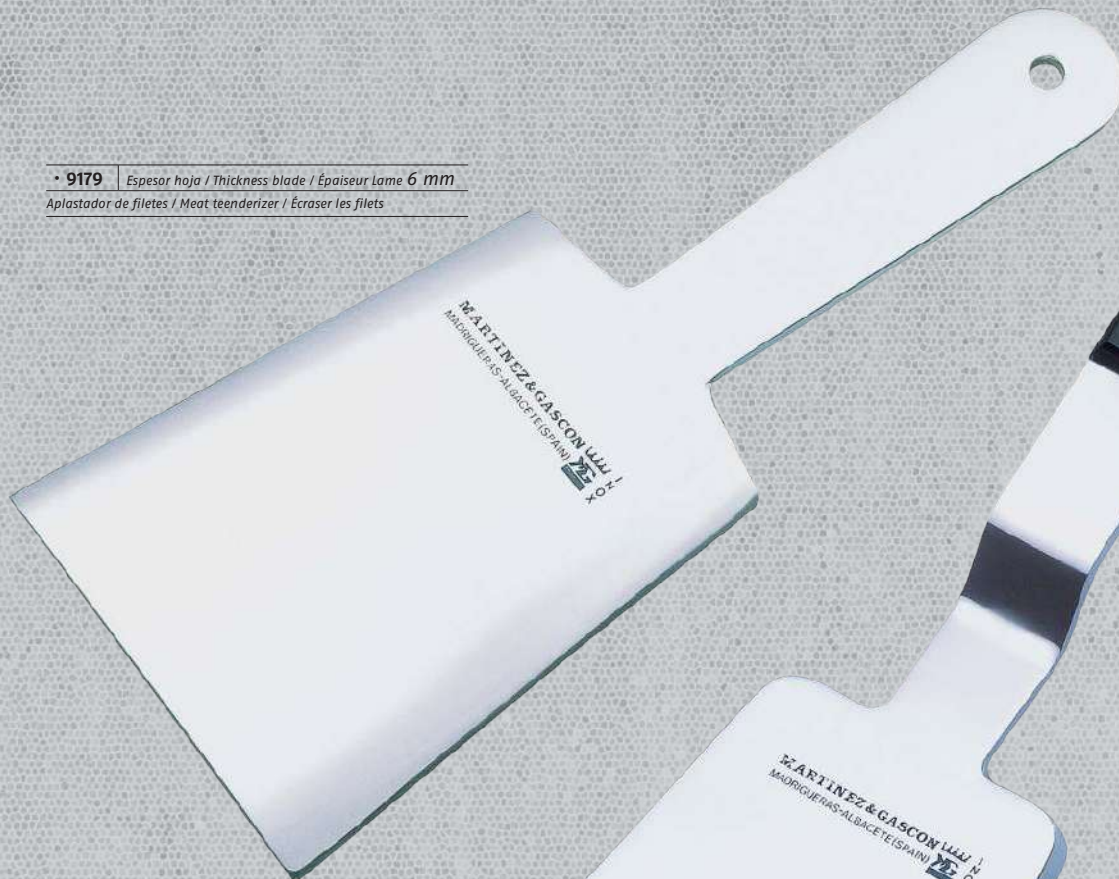
BLADE Stainless steel

UTENSILES DE CUISINE

LAME Acier inoxydable

10G

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



• 9180 Espesor hoja / Thickness blade / Epaisseur lame 10 mm
Aplastador acodado / Meat tenderizer / Baite cotelette



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



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

UTENSILIOS DE COCINA

HOJA Acero inox
MANGO Phenolkraft



KNIFE IMPLEMENT

BLADE Stainless steel
HANDLE Phenolkraft

UTENSILES DE CUISINE

LAME Acier inoxydable
MANCHE Phenolkraft



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

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



• 9175 22,5 cm
Gubia / Gouge / Gouge



• 9176 23 cm
Gubia / Gouge / Gouge

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

Polipropileno PE-500 / polypropylene PE-500 / Polypropylène



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

UTENSILIOS DE COCINA

HOJA	Acero inox
MANGO	Phenolkraft. Polietileno



KNIFE IMPLEMENT

BLADE	Stainless steel
HANDLE	Phenolkraft. Polypropylene

UTENSILES DE CUISINE

LAME	Acier inoxydable
MANCHE	Phenolkraft. Polypropylène.



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



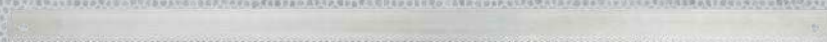
• 0451
Abrestras / Oysters opener / Ouvre huîtres

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



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

• 9967 | 42 cm INOX
Recambio / Replacement / Reuesto





• 050070	50 cm
• 070070	70 cm



• 100070	100 cm
----------	--------



• 100081	100 cm
----------	--------

• 050081	50 cm
• 070071	70 cm



• 050060	50 cm
----------	-------



• 040060	40 cm
----------	-------



• 035060	35 cm
----------	-------



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

Guantes anticorte / Cut resistant Gloves / Gants anti-coupure



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

Guantes anticorte / Cut resistant Gloves / Gants anti-coupure



• 9985	15,3 cm
--------	---------

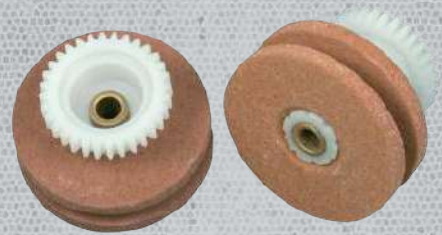
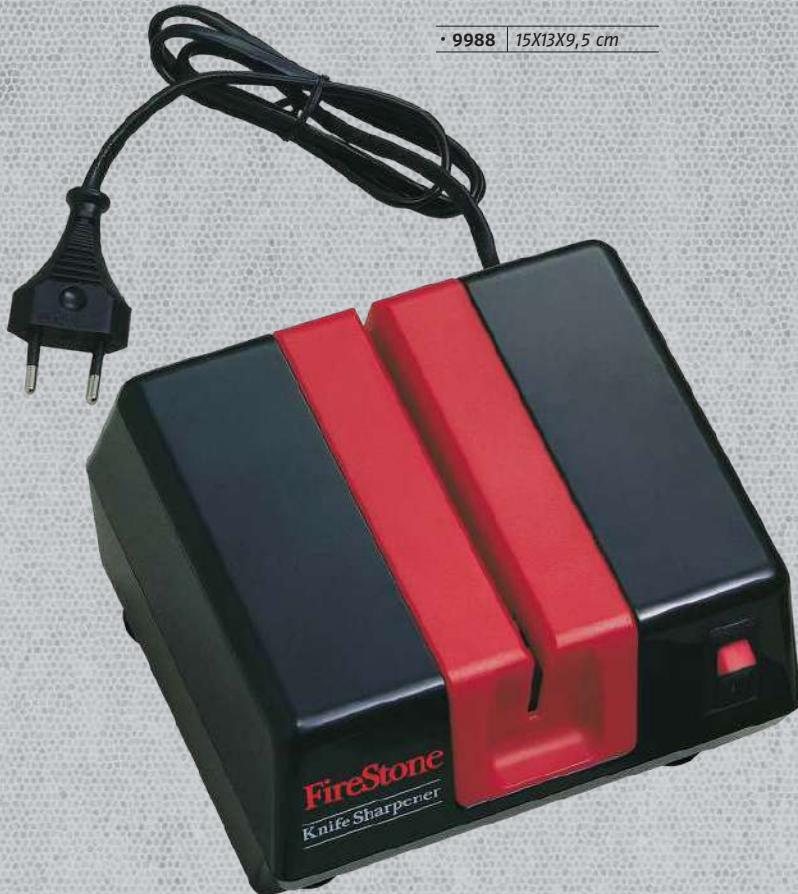
Afilador / Sharpener / Aiguiseur



• 9986	23 cm
--------	-------

Afilador / Sharpener / Aiguiseur

• 9988	15X13X9,5 cm
--------	--------------



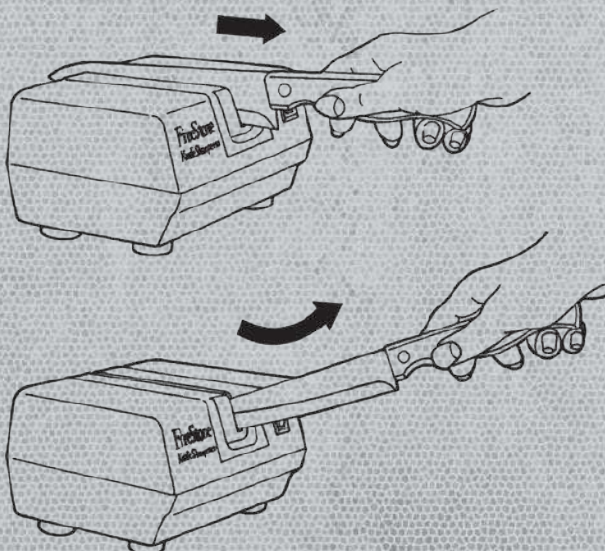
• 9992	
Repuesto / Spare part / Rechange	



BORDE ANGULAR COMÚN
COMMON ANGLE EDGE



BORDE PULIDO CON HENDIDURA
HOLLOW GROUND EDGE



MODO DE EMPLEO DEL AFILADOR DE CUCHILLOS

Afilador inicial y reformación.

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

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

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

OPERATING YOUR KNIFE SHARPENER

Inicial sharpening & reshaping.

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

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

CONSEJOS DE UTILIZACION Y MANTENIMIENTO

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

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

TIPS FOR USE AND MAINTENANCE

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

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

CONSILS D'UTILISATION

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

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



**MARTÍNEZ
& GASCÓN**

CUCHILLOS PROFESIONALES DESDE 1945
PROFESSIONAL KNIVES SINCE 1945

MARTÍNEZ&GASCÓN
FÁBRICA DE CUCHILLERÍA

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

T: + 34 967 48 41 18

+ 34 967 48 45 36

F: + 34 967 48 44 26

E-mail: direccion@martinezygascon.es

ventas@martinezygascon.es

internacional@martinezygascon.es

www.martinezygascon.es



MARTINEZ&GASCÓN

FÁBRICA DE CUCHILLERÍA

Ctra. de Albacete S/N

02230 Madrigueras-Albacete-España

T: + 34 967 48 41 18

+ 34 967 48 45 36

F: + 34 967 48 44 26

E-mail: direccion@martinezygascon.es

ventas@martinezygascon.es

internacional@martinezygascon.es

www.martinezygascon.es

