comas

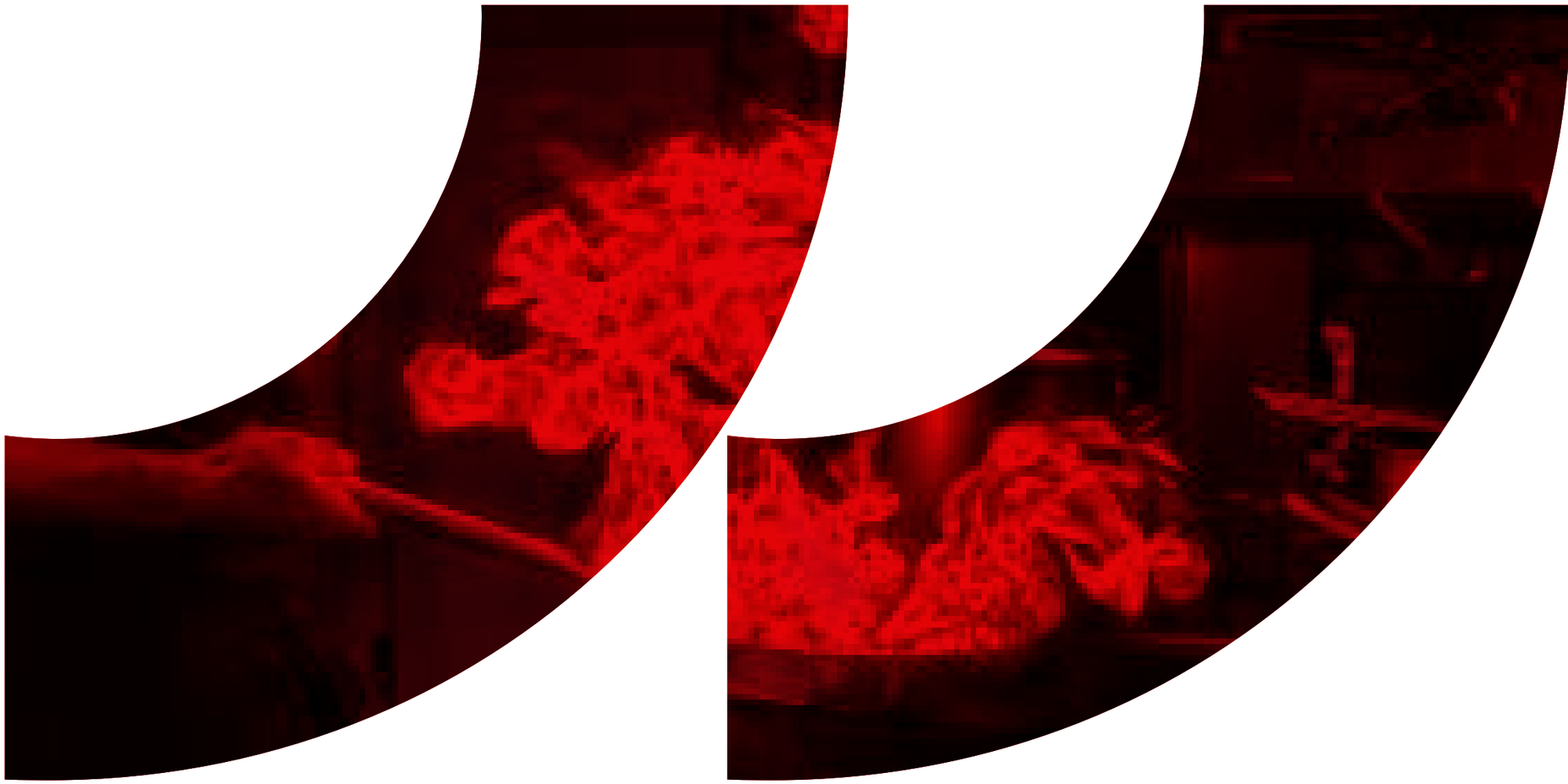
CATÁLOGO SIN PRECIOS 2026

comas

Mantén el catálogo siempre actualizado

Keep the catalogue always updated

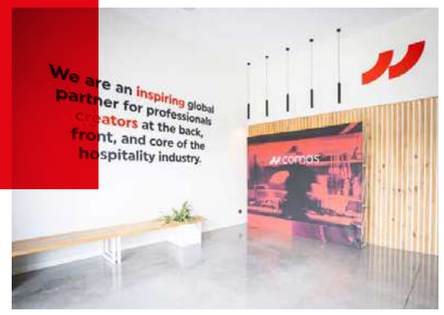
comas



INSPIRING CREATORS

comas

Global partner for professio nal creators at the ba ck, front, and cor e of the hospitalit y 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

TRANSFORMATION

1991

Origen: cubertería

El origen: la cubertería y el foco comercial.

The origin: cutlery and a commercial focus.

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.

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.

2023

Profesionalización

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

Professionalisation. Continuous improvement in innovation, quality and design.

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.

2026

Transformación

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

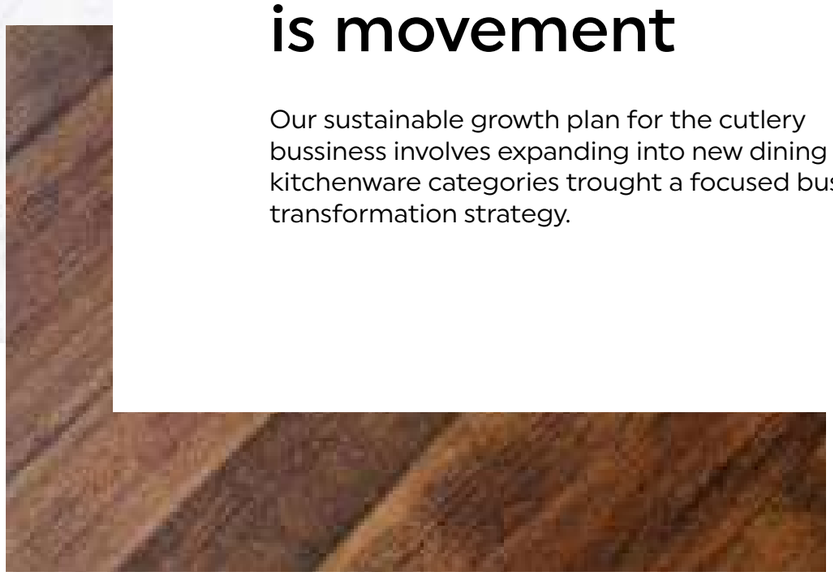
Transformation. New categories for the back of house and front of house: Pots and tableware.

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 bussiness involves expanding into new dining and kitchenware categories trought 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.

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 artesanalidad, 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 asdinnerware, 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 unic 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 mas 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 reconized design line in collaboration with revowed design teams

NACAR

NIL CARBÓ

PABLO CASTILLO

CHRISTOPHE MATHIEU

LÚCID

ULI MARCHSTEINER

BAHIGÜELL

UNIVERSITAT DE BARCELONA

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

reddot design award

EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

CACTUS

GERMAN DESIGN AWARD

Delta de Plata Premios ADI

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.

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.

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.

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.

carbons - llenyes VALLÈS S.L.

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.

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 último 5 años, llegando actualmente a mas de 11.000 m².

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 m².

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification

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

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 cliente profesional final 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 stakholders. Invirtiendo en eventos de networking y sesiones colaborativas.

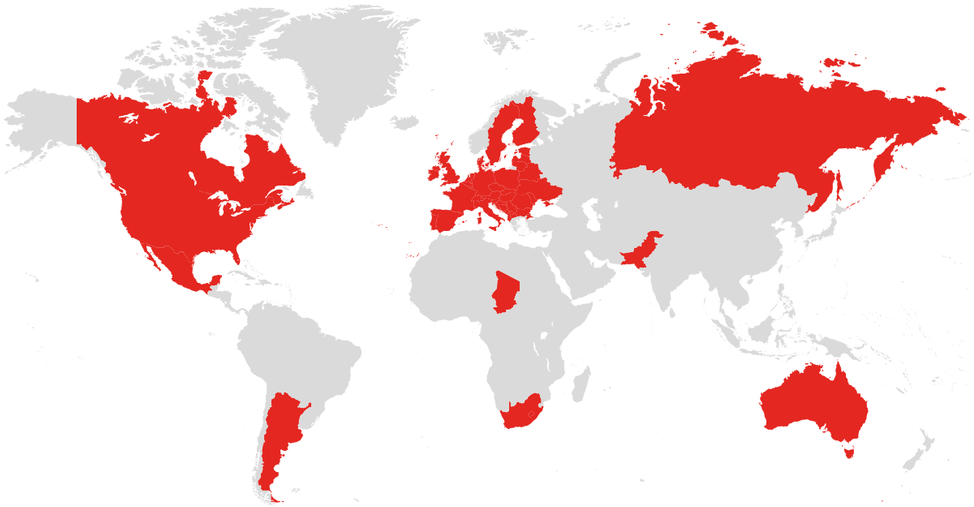
Tejiendo nuevas alianzas con nuestro ecosistema de partners, distribuidores, diseñadores, artesanos y fabricantes.

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

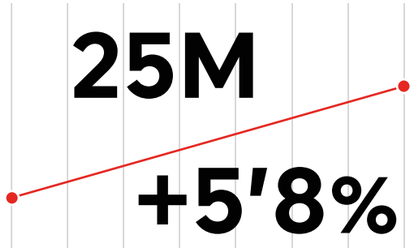


PRESENTES EN 57 PAÍSES / PRESENT IN 57 COUNTRIES

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.

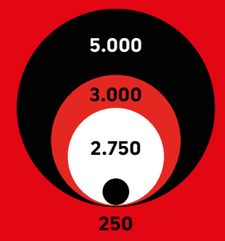
Expected growth of 5,8% in 2025.
Forecast turnover of 25 M.

MERCADOS: 45% EXPORTACIÓN
MARKETS: 45% EXPORT

45%
Internacional
International

55%
España
Spain

ALMACÉN / WAREHOUSE



11.000 m²

Almacén central de 5.000 m². Anexo 2.750 m². Almacén en BCN con capacidad para 10.000 palés. Almacén en Canarias de 250 m². 2 almacenes en China que suman 3.000 m² (Guangzhou y Tianjin)

Central warehouse of 5,000 m². Annex 2.750 m² Warehouse in BCN with capacity for 10,000 pallets. Warehouse in the Canary Islands of 250 m². 2 warehouses in China totaling 3,000 m² (Guangzhou and Tianjin).

OFICINA EN CHINA
OFFICE IN CHINA

CHN

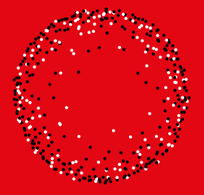
Nueva oficina en China (Guangzhou)
New office in China (Guangzhou)

60% STOCK SOBRE VENTAS
60% STOCK OVER SALES

60%

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

+1800 DISTRIBUIDORES
+1800 DISTRIBUTORS



1.800

91 EMPLEADOS / EMPLOYEES

91

55 empleados internos
55 internal employees

36 comerciales externos
36 external sales staff

Front

33 **Cubiertos** / Cutlery
190 **Chuleteros** / Steak knives

228 **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**
420 **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

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

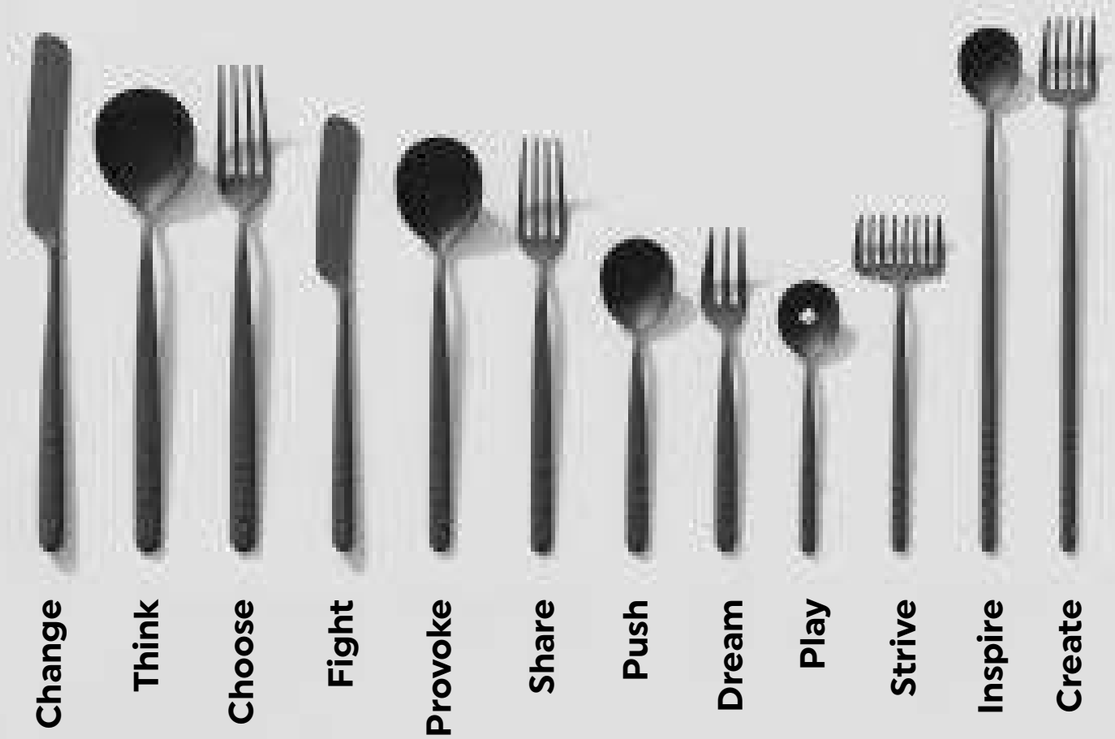
INOX 18%
18% STAINLESS STEEL

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

OTROS
OTHERS

188 FINISHES - PVD
184 REPOSA CUBIERTOS
178 TAKE AWAY

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.

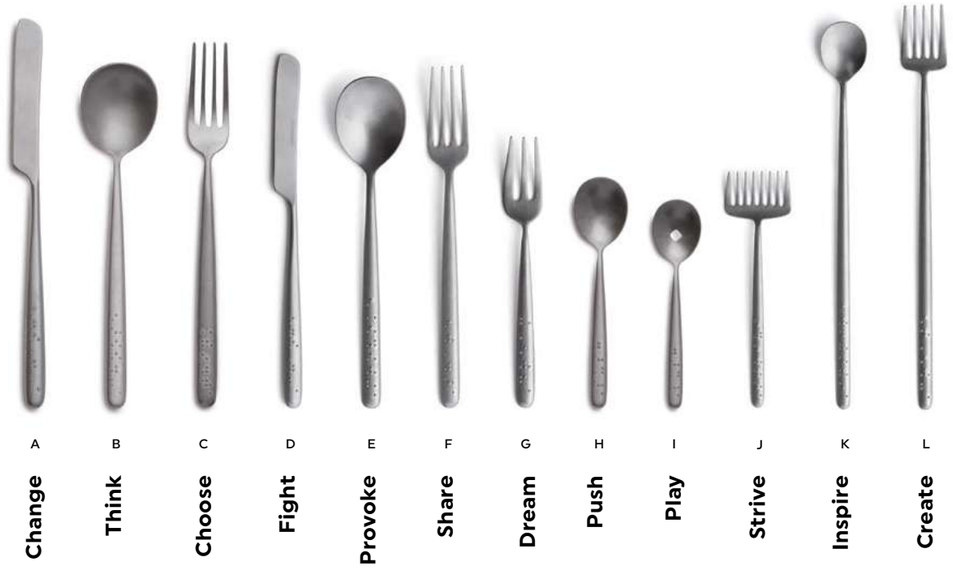
Tact hides messages to be deciphered: change, think, choose, fight, provoke, share, play, strive. And, of course: Inspire, create.

A reminder that there are always other languages.

TACT VINTAGE

INOX 18/10 / 4mm / Vintage

NEW



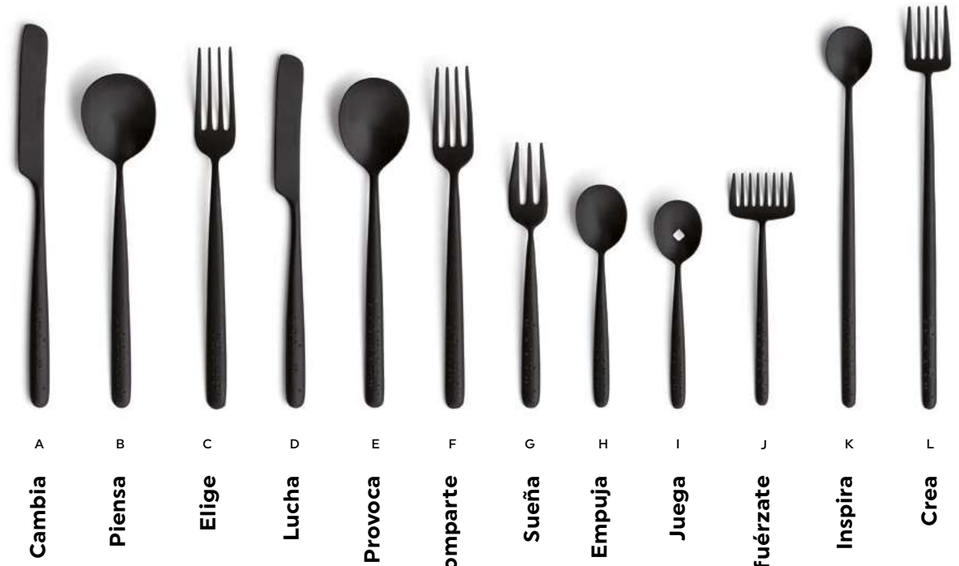
A Change
B Think
C Choose
D Fight
E Provoke
F Share
G Dream
H Push
I Play
J Strive
K Inspire
L Create

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

NEW

TACT VINTAGE BLACK

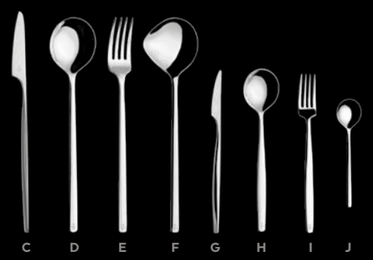
INOX 18/10 / 4mm / Vintage Black



A Cambia
B Piensa
C Elige
D Lucha
E Provoca
F Comparte
G Sueña
H Empuja
I Juega
J Esfuérzate
K Inspira
L Crea

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

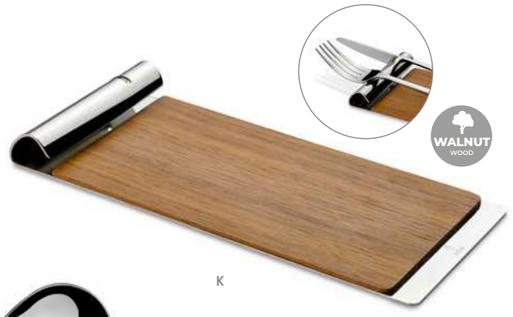
ATLÁNTIDA



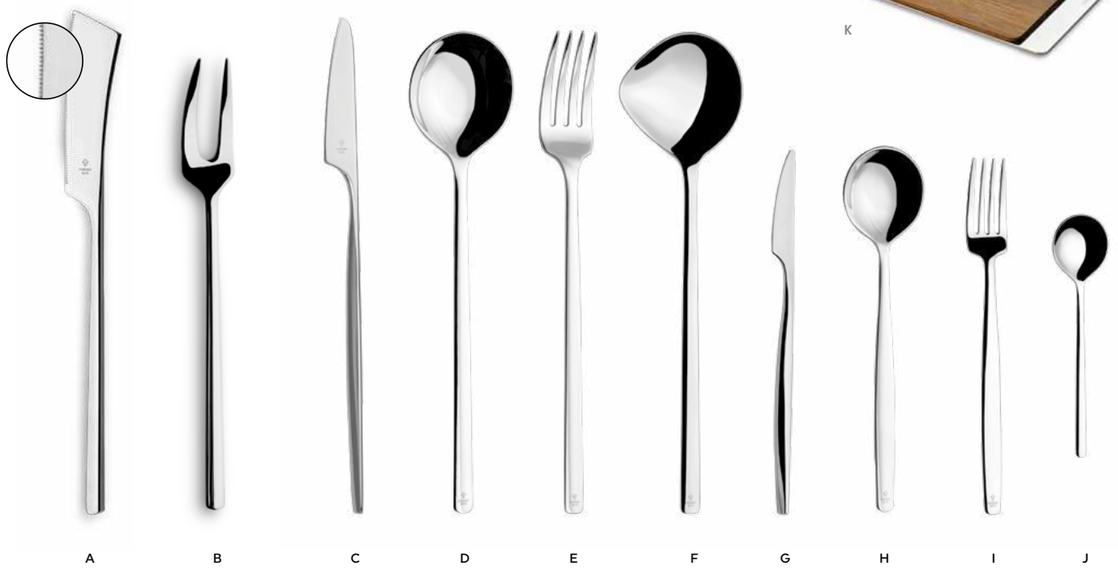
ATLÁNTIDA MIRROR

INOX 18/10 / 6mm / Mirror

Everest + Atlántida BEST COMBINATION



K



A B C D E F G H I J

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	11582	**Cuchillo Chuletero Everest** Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		6-60 / 6	220	
B	11583	**Tenedor Chuletero Everest** Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		6-60 / 6	206	6
C	8586	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		6-60 / 6	226	
D	8587	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		6-60 / 6	215	6
E	8588	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		6-60 / 6	218	6
F	8656	**Cuchara Salsa** Sauce Spoon, Cuillère A Sauce, Cuchiaio Salsa, Saucenlöffel		6-60 / 6	216	6
G	8589	**Cuchillo Lunch** Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser		6-60 / 6	169	
H	8591	**Cuchara Lunch** Cake Spoon, Cuillère Gâteau, Cucchiaio Dolce, Lunch Löffel		6-60 / 6	163	5
I	8590	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		6-60 / 6	160	5
J	8592	**Cuchara Café** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cuchiaio Moka, Mokkalöffel		6-60 / 6	109	3,5
K	10431	**Reposa Cubiertos** Cutlery Holder, Plateau À Couverts, Porta Posate, Schneidewagen		4-48 / 4	190	1,5
	9773	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		

ATLÁNTIDA ICE BLACK

INOX 18/10 / 6mm / Ice Black

A B C D E F G H

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	mm	mm
A	8579	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		6-60 / 6	226	
B	8580	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		6-60 / 6	215	6
C	8581	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		6-60 / 6	218	6
D	8655	**Cuchara Salsa** Sauce Spoon, Cuillère A Sauce, Cucchiaio Salsa, Saucenlöffel		6-60 / 6	216	6
E	8582	**Cuchillo Lunch** Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser		6-60 / 6	169	
F	8584	**Cuchara Lunch** Cake Spoon, Cuillère Gâteau, Cucchiaio Dolce, Lunch Löffel		6-60 / 6	163	5
G	8583	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		6-60 / 6	160	5
H	8585	**Cuchara Café** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel		6-60 / 6	109	3,5
	9772	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		

ATLÁNTIDA POLVO DE LUNA

INOX 18/10 / 6mm / Shotblasting

A B C D E F G H I J

Everest + Atlántida

BEST COMBINATION

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	mm	mm
A	10988	**Cuchillo Chuletero Everest** Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		6-60 / 6	220	
B	10989	**Tenedor Chuletero Everest** Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		6-60 / 6	206	6
C	10979	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		6-60 / 6	226	
D	10981	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		6-60 / 6	215	6
E	10980	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		6-60 / 6	218	6
F	10986	**Cuchara Salsa** Sauce Spoon, Cuillère A Sauce, Cucchiaio Salsa, Saucenlöffel		6-60 / 6	216	6
G	10982	**Cuchillo Lunch** Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser		6-60 / 6	169	
H	10984	**Cuchara Lunch** Cake Spoon, Cuillère Gâteau, Cucchiaio Dolce, Lunch Löffel		6-60 / 6	163	5
I	10983	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		6-60 / 6	160	5
J	10985	**Cuchara Café** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel		6-60 / 6	109	3,5
	10987	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		

Lab

reddot design award
winner 2021

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.

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U

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

LAB VINTAGE GOLD

INOX 18/10 / 2mm / Vintage Gold

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

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

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

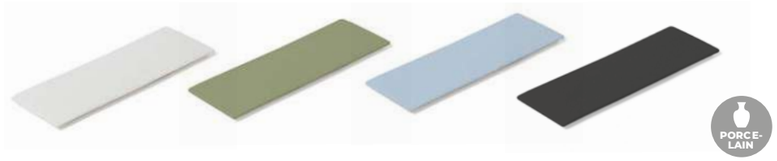
LAB ICE BLACK

INOX 18/10 / 2mm / Ice Black

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

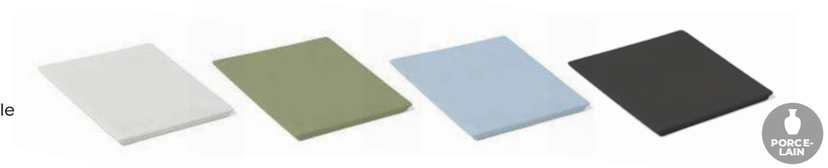
	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	8640	**Cuchillo Mesa Monobloc** monoblock table knife,couteau table monobloc, coltello tavola monobloc, mono-block tafelmesser		12-120 / 12	160	
B	7665	**Tenedor Mesa** table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel,		12-120 / 12	154	2
C	8641	**Cuchara Mesa** table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel		12-120 / 12	153	2
D	8642	**Tenedor Arroz** rice fork, fourchette à riz, forchetta riso, reisgabel		12-120 / 12	148	2
E	8643	**Pincho** cocktail stick, stick à cocktail, spiedo, spie		12-120 / 12	100	2
F	8644	**Pincho Largo** large cocktail stick, stick à cocktail long, spiedo lungo, langer spie		12-120 / 12	135	2
G	8645	**Tenedor Aperitivo** appetizer fork, fourchette apéritif, forchetta antipasto, aperitif gabel		12-120 / 12	135	2
H	8646	**Cuchara Aperitivo** appetizer spoon, cuillère apéritif, cucchiaio antipasto, aperitif löffel		12-120 / 12	135	2
I	8647	**Cuchara Moka** coffee/moka spoon, cuillère moka, cucchiaio moka, mokkalöffel		12-120 / 12	101	1,5
J	8649	**Cuchara Lunch** cake spoon, cuillère gâteau, cucchiaio dolce, lunch löffel		12-120 / 12	125	2
K	8650	**Tenedor Lunch** cake fork, fourchette gâteau, forchetta dolce, kuchengabel		12-120 / 12	125	2
L	8648	**Cuchillo Lunch Monobloc** monoblock cake knife, couteau gâteau monobloc, coltello dolce monobloc, mono-bloc kuchenmesser		12-120 / 12	135	
M	8651	**Cuchara Coctel Larga** large cocktail, cuillère cocktail longue, cucchiaio coktail lunga, cocktail löffel- lang		12-120 / 12	215	2
N	8652	**Cuchara Café Espátula** spatula coffee spoon, cuillère spatule, cucchiaio spatola, mokkalöffell		12-120 / 12	108	2
O	8653	**Cuchara Degustación** tasting spoon, cuillère dégustation, cucchiaio degustazione, probierlöffel		6-60 / 6	86	2
P	8654	**Cuchara Degustacón Oval** oval tasting spoon, cuillère dégustation ovale, cucchiaio degustazione ovale, pro-bierlöffel oval		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
8598	BLANCO	92,5	278		0-4-16 / 4
8600	VERDE	92,5	278		0-4-16 / 4
8602	AZUL	92,5	278		0-4-16 / 4
8596	NEGRO	92,5	278		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
8599	BLANCO	185	185		0-4-16 / 4
8601	VERDE	185	185		0-4-16 / 4
8603	AZUL	185	185		0-4-16 / 4
8597	NEGRO	185	185		0-4-16 / 4

Base madera
Wood tray
Plateau en bois
Vassoio legno
Holztablett

REF.	SIZE	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8370	SIMPLE	92,5	278		0-4-16 / 4
8371	DOBLE	185	278		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
8001	71	35	8000 - 8004		0-4-16 / 4

Plato gest M
Gest plate M
Plateau en porcelaine gest M
Vassoio pocellana gest M
Gest porzellantablett M

REF.	SIZE	H(mm)	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
9984	S	30	110	105		0-4-16 / 4
11808	M	30	145	200		0-4-48 / 4

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
8000	92,5	92,5		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
8004	92,5	185		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
8005	92,5	278		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
8002	185	185		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
8003	92,5	185		0-4-16 / 4

Plato 1/2 ració 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
8006	92,5	278		0-4-16 / 4

BAJO DEMANDA
ON DEMAND

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
8604	ORO	185	185		0-4-16 / 4
8605	COBRE	185	185		0-4-16 / 4
8606	NEGRO	185	185		0-4-16 / 4

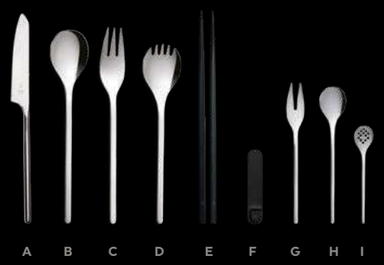
BAJO DEMANDA
ON DEMAND

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
8607	ORO	92,5	185		0-4-16 / 4
8608	COBRE	92,5	185		0-4-16 / 4
8609	NEGRO	92,5	185		0-4-16 / 4

SAKURA



A B C D E F G H I

SAKURA Collection.

SAKURA

INOX 18/10 / 5mm / Mirror

reddot design award
winner 2020

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

KODAI

KODAI Collection.

2016 WINNER
EUROPEAN PRODUCT DESIGN AWARD

KODAI VINTAGE

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage

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

KODAI VINTAGE GOLD

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage Gold

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

KODAI VINTAGE GOLD

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage Gold

KODAI VINTAGE COPPER

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage Copper

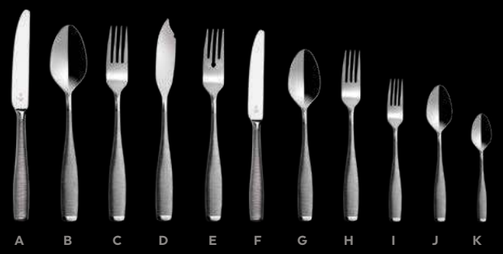
	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	**4929**	**Cuchillo Mesa XL** Table Knife XI Vintage, Couteau Table XI Vintage, Coltello Tavola XI Vintage, Tafelmesser XI Vintage		12-120 / 12	212	
B	**4930**	**Cuchara Mesa XL** Table Spoon XI Vintage, Cuillère Table XI Vintage, Cucchiaio Tavola XI Vintage, Tafellöffel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

KODAI VINTAGE BLACK

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage Black

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

FLEUR DE LYS



FLEUR DE LYS

INOX 18/10 / 4,5mm / Mirror

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	**7980**	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	235	
B	**7981**	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	215	4,5
C	**7982**	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		12-120 / 12	214	4,5
D	**8007**	**Pala Pescado** Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser		12-120 / 12	221	4,5
E	**8008**	**Tenedor Pescado** Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel		12-120 / 12	210	4,5
F	**7983**	**Cuchillo Postre** Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser		12-120 / 12	208	
G	**7984**	**Cuchara Postre** Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel		12-120 / 12	189	4
H	**7985**	**Tenedor Postre** Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel		12-120 / 12	186	4
I	**7986**	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		12-120 / 12	156	3
J	**7987**	**Cuchara Café** Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel		12-120 / 12	150	3
K	**7988**	**Cuchara Moka** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel		12-120 / 12	118	2,5
	7989	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		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	6962	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	235		
B	6963	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	215	4,5	
C	6964	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		12-120 / 12	214	4,5	
D	6965	**Pala Pescado** Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser		12-120 / 12	221	4,5	
E	6966	**Tenedor Pescado** Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel		12-120 / 12	210	4,5	
F	6967	**Cuchillo Postre** Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser		12-120 / 12	208		
G	6968	**Cuchara Postre** Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel		12-120 / 12	189	4	
H	6969	**Tenedor Postre** Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel		12-120 / 12	186	4	
I	6970	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		12-120 / 12	156	3	
J	6971	**Cuchara Café** Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel		12-120 / 12	150	3	
K	6972	**Cuchara Moka** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel		12-120 / 12	118	2,5	
	6973	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		4,5	

OSLO

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

OSLO

INOX 18/10 / 7mm / Mirror / FORGED

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

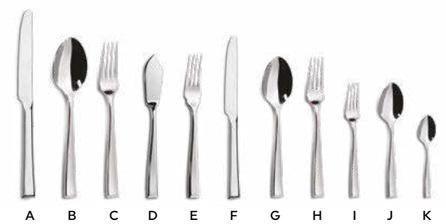
The OSLO OCEAN FREE collection has been produced with NYLON from recovered and recycled plastic. This material, which constitutes a significant portion of the plastic waste in the ocean, is collected, cleaned, and recycled through advanced processes to transform it into reusable raw materials.

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	12024	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	226		
B	12025	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	210	4	
C	12026	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		12-120 / 12	210	4	
D	12027	**Cuchara Café** Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel		12-120 / 12	150	3,5	
	12028	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		4	

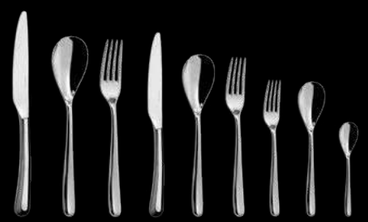
IRIS

INOX 18/10 / 6mm / Mirror



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

DALIA

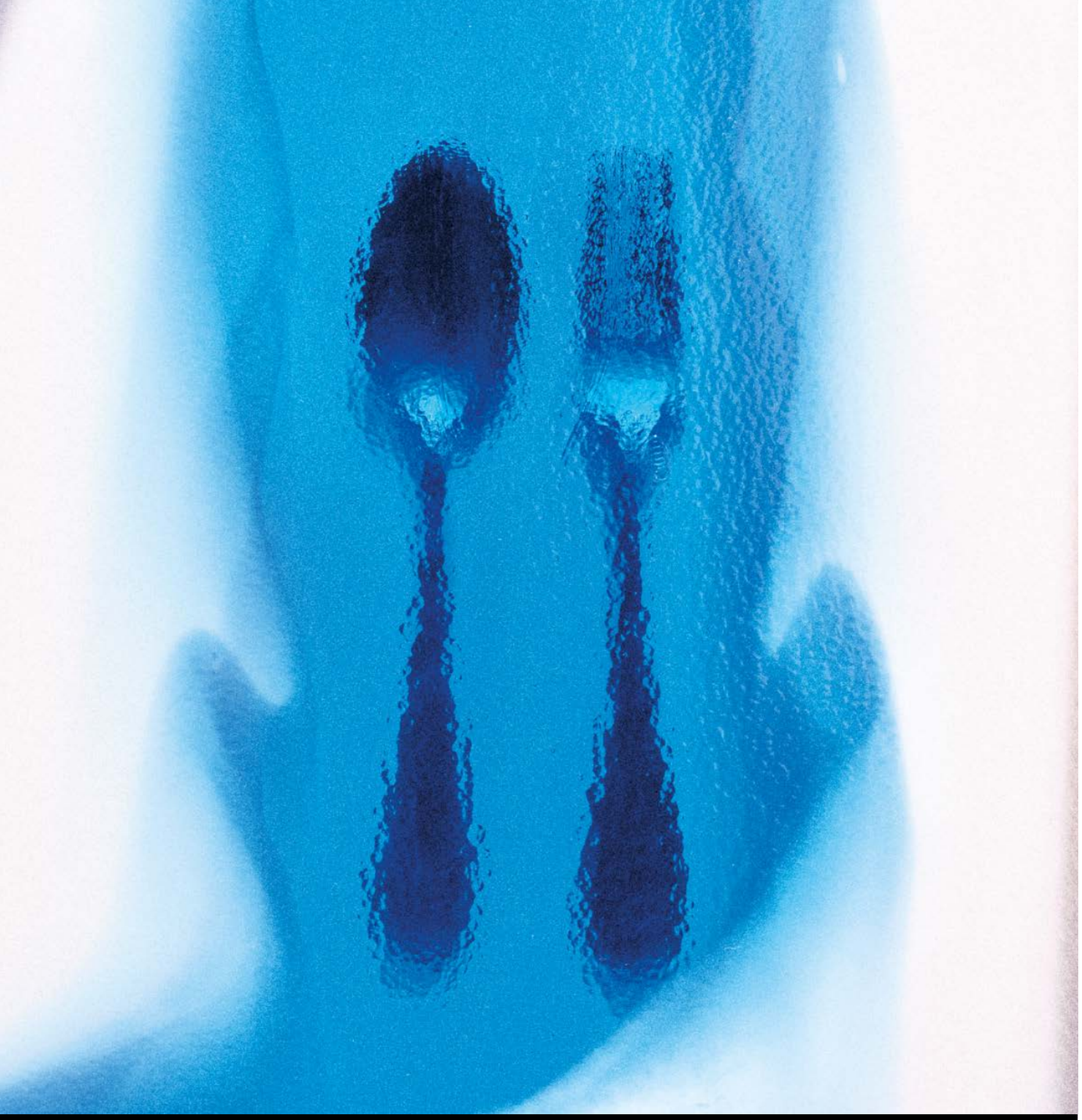


A B C D E F G H I

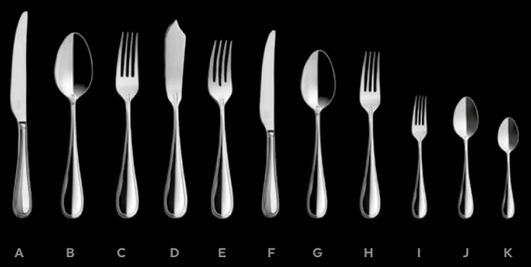
DALIA

INOX 18/10 / 8,5mm / Mirror / Forged

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



CONTOUR



A B C D E F G H I J K

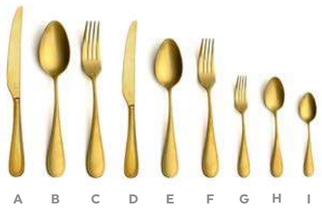
CONTOUR

INOX 18/10 / 4mm / Mirror

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

CONTOUR VINTAGE GOLD

INOX 18/10 / 4mm / Vintage



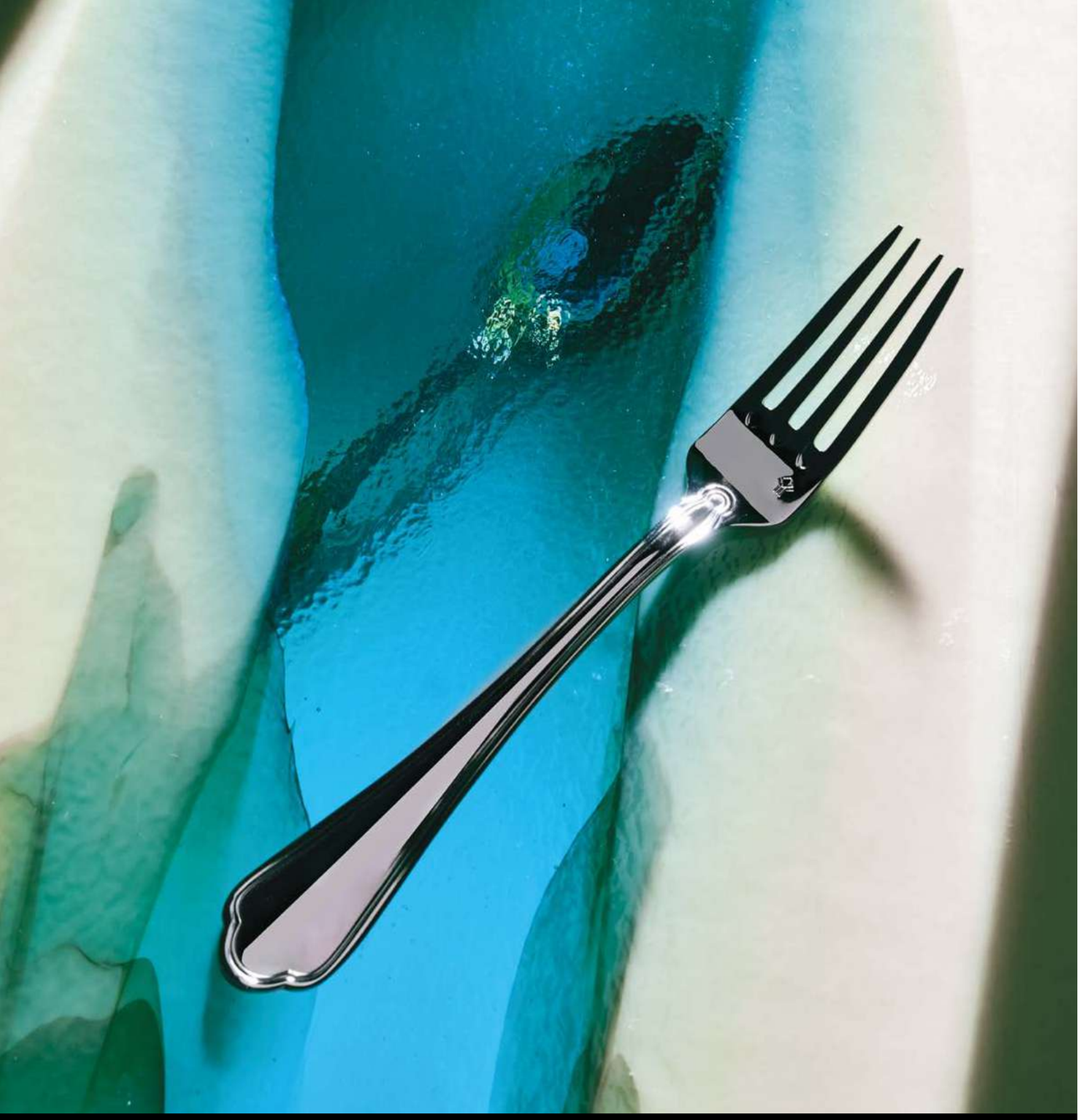
	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
A	**5783**	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	238		
B	**5784**	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	213	4	
C	**5785**	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		12-120 / 12	213	4	
D	**5786**	**Cuchillo Postre** Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser		12-120 / 12	216		
E	**5787**	**Cuchara Postre** Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel		12-120 / 12	192	3,5	
F	**5788**	**Tenedor Postre** Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel		12-120 / 12	192	3,5	
G	**5789**	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		12-120 / 12	140	3	
H	**5790**	**Cuchara Café** Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel		12-120 / 12	140	3	
I	**5791**	**Cuchara Moka** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel		12-120 / 12	115	2,5	
	5792	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		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

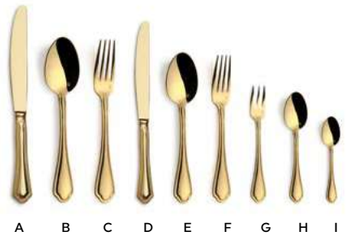
SANGIOVESE

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror

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

SANGIOVESE GOLD

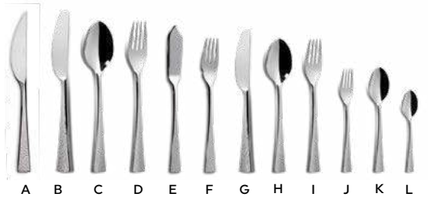
INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	mm	mm
A	7271	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	255	
B	7418	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	209	3,5
C	7272	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		12-120 / 12	209	3,5
D	7420	**Cuchillo Postre** Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser		12-120 / 12	232	
E	7419	**Cuchara Postre** Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel		12-120 / 12	190	3
F	7273	**Tenedor Postre** Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel		12-120 / 12	190	3
G	7957	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		12-120 / 12	170	3
H	7274	**Cuchara Café** Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel		12-120 / 12	142	3
I	7275	**Cuchara Moka** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel		12-120 / 12	111	2
	5554	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		3,5

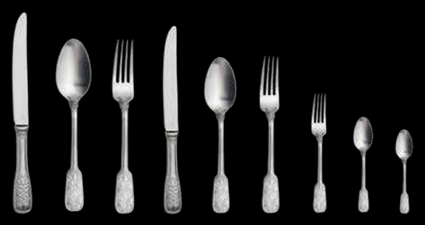
CALLAS

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	mm	mm
A	7010	**Cuchillo Chuletero** Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		12-120 / 12	225	
B	7011	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	225	7
C	7012	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	215	3,5
D	7013	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		12-120 / 12	212	3,5
E	7014	**Pala Pescado** Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser		12-120 / 12	205	3
F	7015	**Tenedor Pescado** Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel		12-120 / 12	188	3
G	7016	**Cuchillo Postre** Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser		12-120 / 12	203	6
H	7017	**Cuchara Postre** Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel		12-120 / 12	185	3
I	7018	**Tenedor Postre** Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel		12-120 / 12	185	3
J	7019	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		12-120 / 12	145	2,5
K	7020	**Cuchara Café** Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel		12-120 / 12	147	2,5
L	7021	**Cuchara Moka** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel		12-120 / 12	115	2
	5964	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		3,5

VERSAILLES



VERSAILLES SATIN

INOX 18/10 / 3,5mm / Satin

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

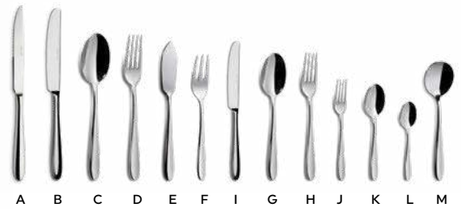
VERSAILLES SATIN COPPER

INOX 18/10 / 3,5mm / Satin

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

TULIP

INOX 18/10 / 4mm / Mirror



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

MARANTA

MARANTA

INOX 18/10 / 4mm / Mirror

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

MARANTA VINTAGE

MARANTA VINTAGE

INOX 18/10 / 4mm / Vintage

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

LONDON

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

LONDON

INOX 18/10 / 4mm / Mirror

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

LONDON VINTAGE

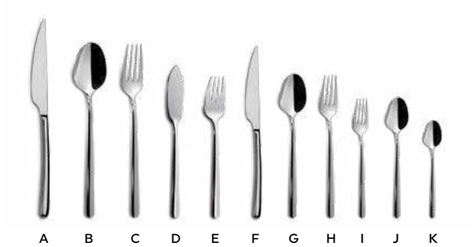
LONDON VINTAGE

INOX 18/10 / 4mm / Vintage

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

VIOLET

INOX 18/10 / 4mm / Mirror

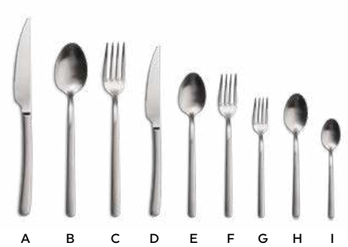


	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
A	7046	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	240		
B	7047	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	214	4	
C	7048	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta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

NEW

VIOLET SATIN

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Satin

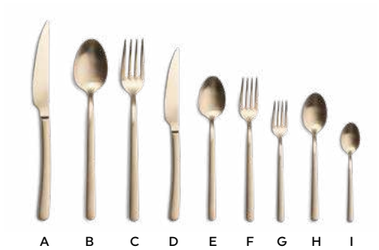


	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
A	12099	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	240		
B	12100	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	214	4	
C	12101	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta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

VIOLET SATIN CHAMPAGNE

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Satin

NEW

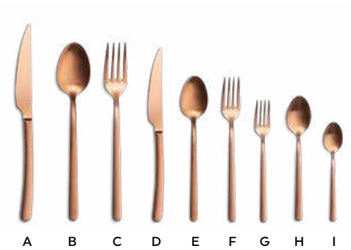


	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	12109	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	240	
B	12110	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	214	4
C	12111	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta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

VIOLET SATIN COPPER

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Satin

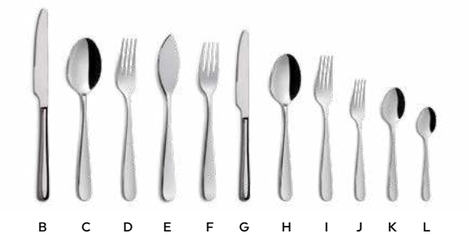
NEW



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

CHEF

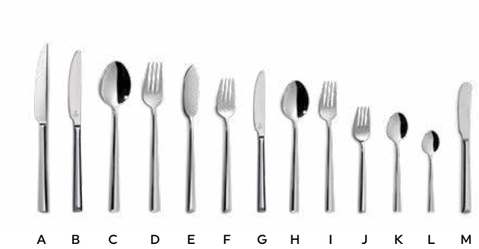
INOX 18/10 / 4mm / Mirror



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

LOTUS

INOX 18/10 / 4mm / Mirror



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

MUNICH

MUNICH

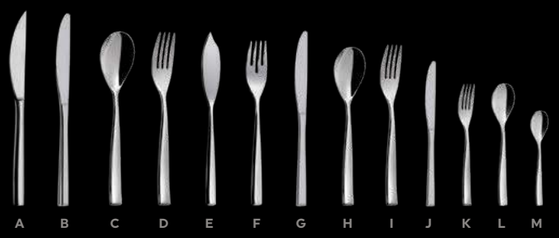
INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror

* **Añadimos cuchara CLÁSICA a la colección, dándo 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	6511	**Cuchillo Chuletero** Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		12-120 / 12	237	
B	6512	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	235	
C	6513	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	210	3,5
D	11935	**Cuchara Mesa Clasica** Classic Table Spoon, Cuillère Table Classic, Cucchiaio Tavola Classic, Tafellöffel Classic		12-120 / 12	210	3,5
E	6514	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		12-120 / 12	209	3,5
F	6515	**Pala Pescado** Fish Knife, Couteau Poisson, Coltello Pesce, Fischmesser		12-120 / 12	210	3
G	6516	**Tenedor Pescado** Fish Fork, Fourchette Poisson, Forchetta Pesce, Fischgabel		12-120 / 12	207	3
H	6517	**Cuchillo Postre** Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser		12-120 / 12	209	
I	6518	**Cuchara Postre** Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel		12-120 / 12	182	3
J	11936	**Cuchara Postre Clasica** Classic Dessert Spoon, Cuillère Dessert Classic, Cucchiaio Frutta Classic, Dessertlöffel Classic		12-120 / 12	185	3
K	6519	**Tenedor Postre** Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel		12-120 / 12	186	3
L	6520	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		12-120 / 12	153	2,5
M	6521	**Cuchara Café** Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel		12-120 / 12	150	2,5
N	11937	**Cuchara Café Clasica** Classic Tea Spoon, Cuillère Café Classic, Cucchiaio Caffé Classic, Kaffeelöffel Classic		12-120 / 12	150	2,5
O	6522	**Cuchara Moka** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel		12-120 / 12	115	2,5
P	11938	**Cuchara Moka Clasica** Classic Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka Classic, Cucchiaio Moka Classic, Mokkalöffel Classic		12-120 / 12	115	2,5
	6523	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		3,5

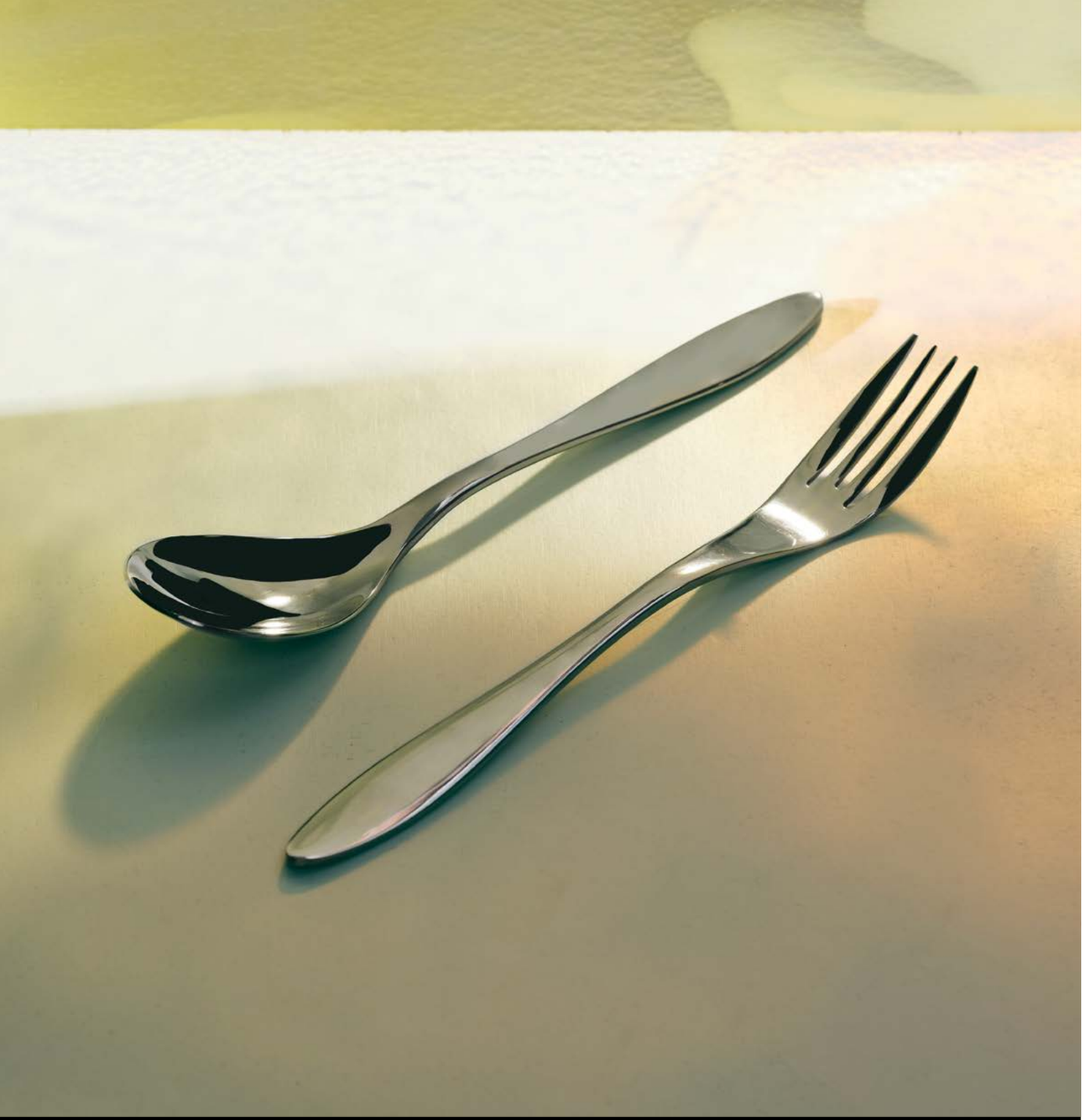
IBIZA



IBIZA

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror

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



ONLINE

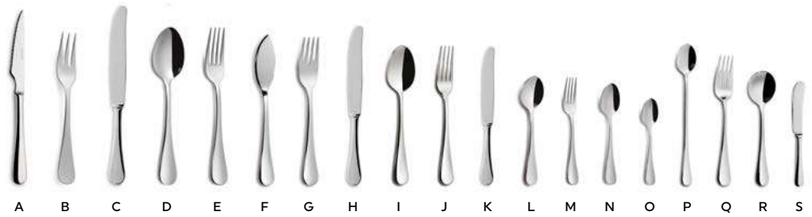
ONLINE

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror

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

NORTH XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror



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

NORTH XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
7119	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / / 1		

NORTH M

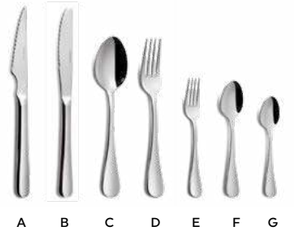
INOX 18/10 / 2.5mm / Mirror

A B C D

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

NORTH S

INOX 18/10 / 2mm / Mirror

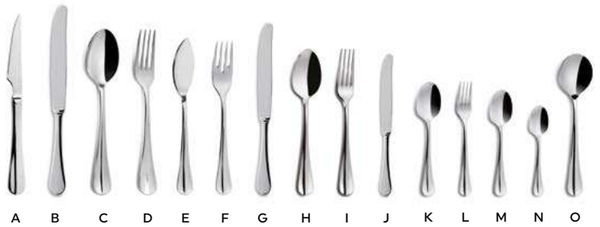


A B C D E F G

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

BAGUETTE XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror



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

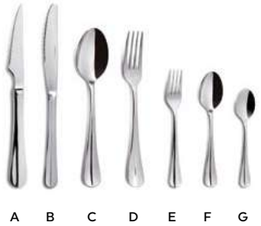
BAGUETTE XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
4883	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		3

BAGUETTE S

INOX 18/10 / 2mm / Mirror



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

Diseño, innovación, calidad, funcionalidad, y accesibilidad.

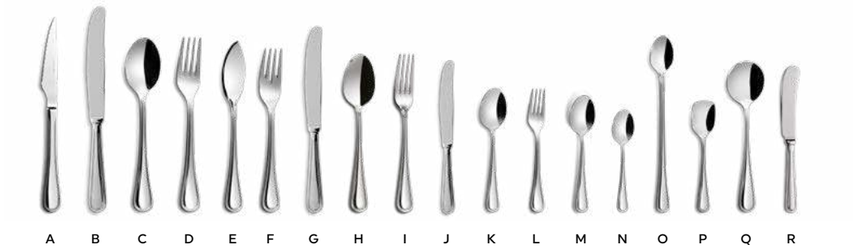
Cinco valores fundamentales de Comas que se demuestran entre más de cincuenta colecciones de cubiertos.

Design, innovation, quality, functionality, and accessibility.

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

INGLÉS XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror



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

INGLÉS XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
4881	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		2,5

INGLÉS M

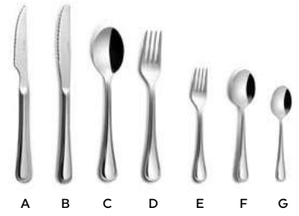
INOX 18/10 / 2,5mm / Mirror

A B C D

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

INGLÉS S

INOX 18/10 / 2mm / Mirror



A B C D E F G

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

VIENA

INOX 18/10 / 2,5mm / Mirror

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

VIENA

INOX 18/10 / 2,5mm / Mirror

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
9817	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		2,5

BARCELONA

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror

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

BARCELONA

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
5818	**24 Piezas** 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück		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

A B C D E F G H I J K

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

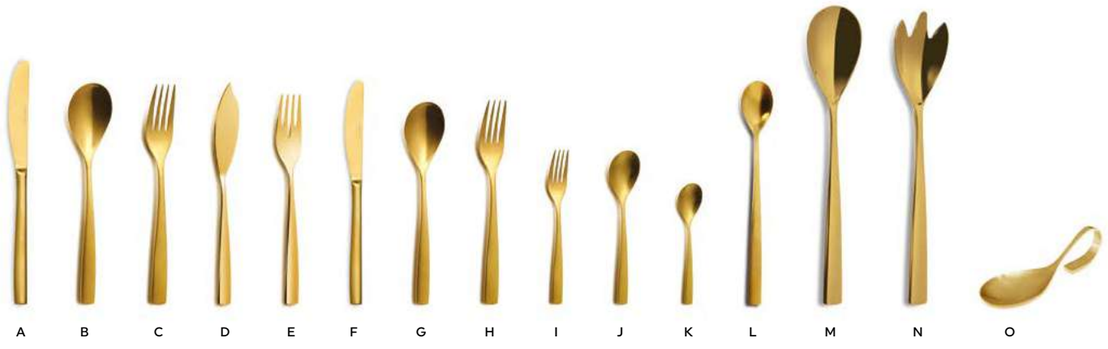
BCN SATIN

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	mm	mm
A	6730	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		3

BCN SATIN GOLD

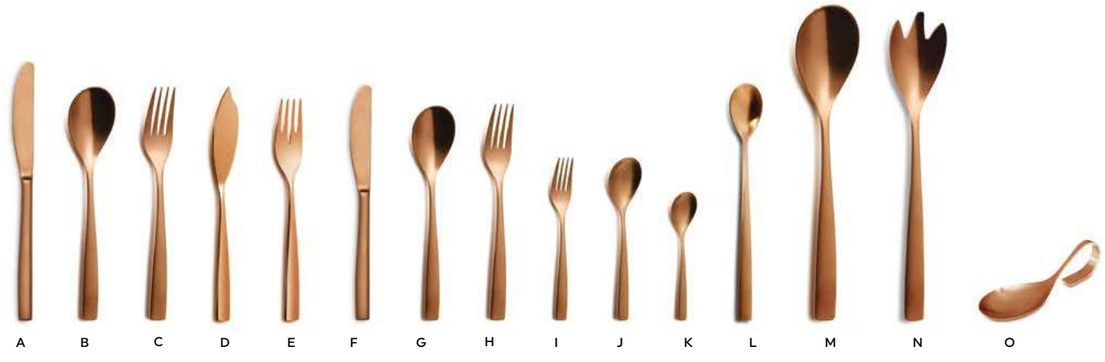
INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



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

BCN SATIN COPPER

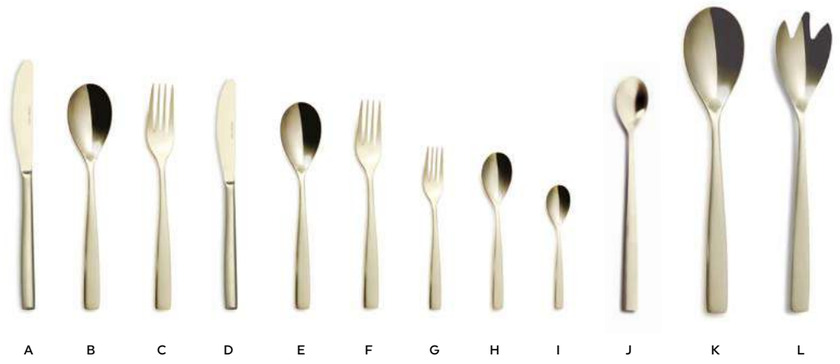
INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



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

BCN SATIN CHAMPAGNE

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



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

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

BCN SATIN BLACK

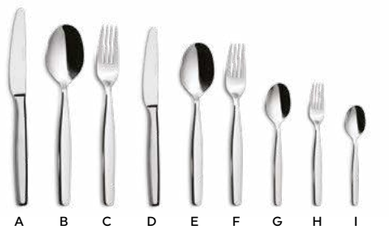
INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin

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

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

MALVARROSA

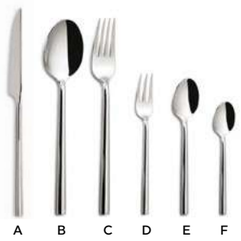
INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror



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

OSLO ECO

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



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

NICE

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror

A B C D E F G H I J K

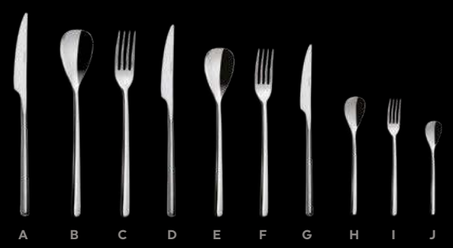
	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
A	3197	**Cuchillo Chuletero** Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		12-120 / 12	233		
B	3198	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	208	4	
C	3199	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table,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

NICE

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
3227	**24 Piezas** 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück		1-4 / 1		4

CANADA



CANADA

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
A	6540	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12			
B	6541	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	233	4	
C	6542	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		12-120 / 12	206	4	
D	6543	**Cuchillo Postre** Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser		12-120 / 12	204		
E	6544	**Cuchara Postre** Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel		12-120 / 12	209	3	
F	6545	**Tenedor Postre** Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel		12-120 / 12	185	3	
G	6547	**Cuchara Café** Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel		12-120 / 12	184	3	
H	6548	**Tenedor Lunch** Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel		12-120 / 12	145	3	
I	6549	**Cuchara Moka** Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel		12-120 / 12	150	2	
	6550	**Mazo 6 Cuchillo Mesa** Film 6 Table Knife, Film 6 Couteau Table, Film 6 Coltello Tavola, Film 6 Tafelmesser		0-48 / 48	115		
	6551	**Mazo 6 Cuchara Mesa** Film 6 Table Spoon, Film 6 Cuillère Table, Film 6 Cucchiaio Tavola, Film 6 Tafellöffel		0-48 / 48	233	4	
	6552	**Mazo 6 Tenedor Mesa** Film 6 Table Fork, Film 6 Fourchette Table, Film 6 Forchetta Tavola, Film 6 Tafelgabel		0-48 / 48	206	4	
	6553	**Mazo 6 Tenedor Lunch** Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel		0-48 / 48	204	3	
	6554	**Mazo 6 Cuchara Café** Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel		0-48 / 48	150	3	
	6555	**Mazo 6 Cuchara Moka** Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel		0-48 / 48	145	2	
	6556	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 /1		3	

CANADA VINTAGE

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage

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

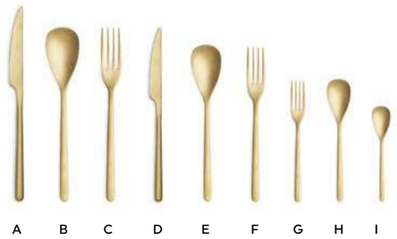
CANADA VINTAGE GOLD

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage

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

CANADA VINTAGE CHAMPAGNE

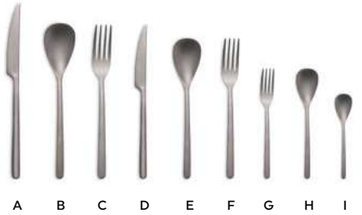
INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



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

CANADA POLVO DE LUNA

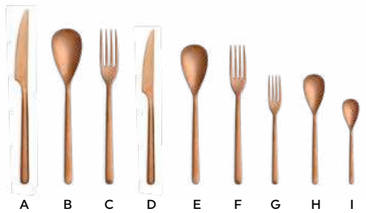
INOX Nickel Free 18% / 4mm / Shotblasting



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

CANADA VINTAGE BLACK

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



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

CANADA VINTAGE BLACK

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
A	1261	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	233		
B	1262	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	206	4	
C	1263	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		12-120 / 12	204	4	
D	1264	**Cuchillo Postre** Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser		12-120 / 12	209		
E	1265	**Cuchara Postre** Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel		12-120 / 12	185	3	
F	1266	**Tenedor Postre** Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel		12-120 / 12	184	3	
G	1267	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		12-120 / 12	145	3	
H	1268	**Cuchara Café** Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel		12-120 / 12	150	3	
I	1269	**Cuchara Moka** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel		12-120 / 12	115	2	
	1230	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		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	8784	**Cuchillo Lunch** Cake Knife, Couteau Gâteau, Coltello Dolce, Kuchenmesser		12-120 / 12	140	6	
B	8786	**Cuchara Café** Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel		12-120 / 12	130	2	
C	8785	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		12-120 / 12	130	2	
D	8787	**Pincho Tapas** Cocktail Stick, Stick À Cocktail, Spiedo, Spieb		12-120 / 12	137	2	
	8795	**Pack 4 Pcs** Pack 4 Pieces, Pack 4 Pièces, Pack 4 Pz., 4 Pack		24-96 / 24		2	

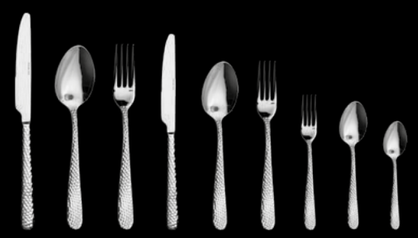
INOX STAINLESS STEEL 430

1001 Black

INOX Nickel Free 18% / 1mm / PVD

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
A	1746	**Tenedor Mini Lunch** Mini Cake Fork, Fourchette Minigâteau, Forchetta Mini Dolce, Kuchengabel Klein		12-120 / 120	110	1	
B	1747	**Cuchara Moka** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffel		12-120 / 120	110	1	

SANTORINI



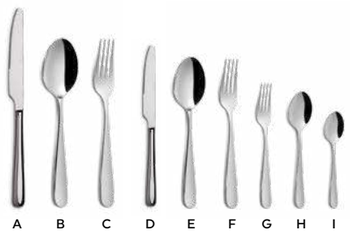
SANTORINI

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

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	mm	mm
A	11584	**Cuchillo Chuletero** Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		12-120 / 12	232	
B	10642	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	235	
C	10643	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	200	3,5
D	10644	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel		12-120 / 12	200	3,5
E	10832	**Cuchillo Postre** Dessert Knife, Couteau Dessert, Coltello Frutta, Dessertmesser		12-120 / 12	210	
F	10833	**Cuchara Postre** Dessert Spoon, Cuillère Dessert, Cucchiaio Frutta, Dessertlöffel		12-120 / 12	180	
G	10834	**Tenedor Postre** Dessert Fork, Fourchette Dessert, Forchetta Frutta, Dessertgabel		12-120 / 12	180	
H	10645	**Tenedor Lunch** Cake Fork, Fourchette Gâteau, Forchetta Dolce, Kuchengabel		12-120 / 12	148	2
I	10646	**Cuchara Café** Tea Spoon, Cuillère Café, Cucchiaio Caffé, Kaffeelöffel		12-120 / 12	140	2
J	10647	**Cuchara Moka** Coffee/Moka Spoon, Cuillère Moka, Cucchiaio Moka, Mokkalöffe		12-120 / 12	116	2
B	10928	**Mazo 2 Cuchillo Mesa** Film 2 Table Knife, Film 2 Couteau Table, Film 2 Coltello Tavola, Film 2 Tafelmesser		0-48 / 48	235	
C	10929	**Mazo 3 Cuchara Mesa** Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Löffel		0-48 / 48	200	
G	10930	**Mazo 3 Tenedor Mesa** Film 3 Table Fork, Film 3 Fourchette Table, Film 3 Forchetta Tavola, Film 3 Tafelgabel		0-48 / 48	200	
H	10931	**Mazo 6 Tenedor Lunch** Film 6 Cake Fork, Film 6 Fourchette Gâteau, Film 6 Forchetta Dolce, Film 6 Kuchengabel		0-48 / 48	148	
I	10932	**Mazo 6 Cuchara Café** Film 6 Tea Spoon, Film 6 Cuillère Café, Film 6 Cucchiaio Caffé, Film 6 Kaffeelöffel		0-48 / 48	148	
J	10933	**Mazo 6 Cuchara Moka** Film 6 Coffee/Moka Spoon, Film 6 Cuillère Moka, Film 6 Cucchiaio Moka, Film 6 Mokkalöffel		0-48 / 48	116	
	5187	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 /1		

CHEF FREE

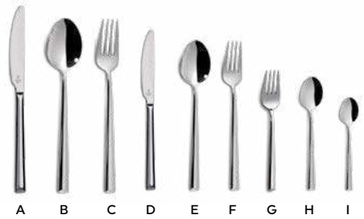
INOX Nickel Free 18% / 3,5mm / Mirror



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

LOTUS FREE

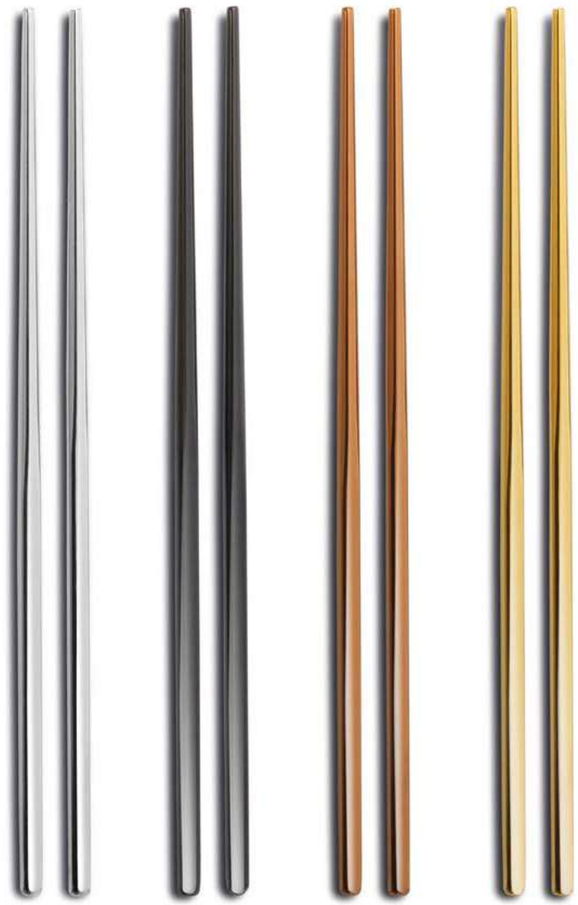
INOX Nickel Free 18% / 3,5mm / Mirror



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

KYOTO

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



A B C D E F

HH

Mango hueco para una manipulación más ligera.

Hollow handle for lighter handling.

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	**7421**	**Set Palillos Inox** Chopsticks Set 18/10, Set Baguettes 18/10, Set Baguettes 18/10, Essstäbchen Set 18/10		12-120 / 12	230	5,5
B	**7422**	**Set Palillos Black** Chopsticks Set Black 18/10, Set Baguettes Black 18/10, Set Baguettes Black 18/10, Essstäbchen Set 18/10 Black		12-120 / 12	230	5,5
C	**7423**	**Set Palillos Copper** Chopsticks Set Copper 18/10, Set Baguettes Copper 18/10, Set Baguettes Copper 18/10, Essstäbchen Set 18/10 Copper		12-120 / 12	230	5,5
D	**7424**	**Set Palillos Gold** Chopsticks Set Gold 18/10, Set Baguettes Gold 18/10, Set Baguettes Gold 18/10, Essstäbchen Set 18/10 Gold		12-120 / 12	230	5,5
E	**7554**	**Reposa Palillos Bloque Satin** Chopsticks Rest Satin 18/10, Porte Baguette Satin 18/10, Supporto Posate Satin 18/10, Bestechhalter Satin 18/10		12-120 / 12	60	
F	**7555**	**Reposa Palillos Bloque Negro** Chopsticks Rest Black 18/10, Porte Baguette Black 18/10, Supporto Posate Black 18/10, Bestechhalter Black 18/10		12-120 / 12	60	

NEW

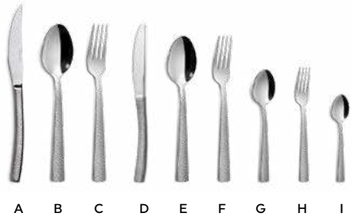
LINO

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

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
10863	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1	225	2,5

CHEESE

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



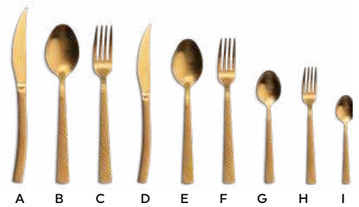
A B C D E F G H I

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

NEW

CHEESE SATIN GOLD

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



A B C D E F G H I

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

CHEESE SATIN COPPER

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin

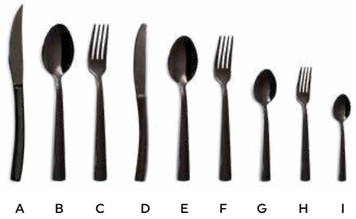
NEW

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

NEW

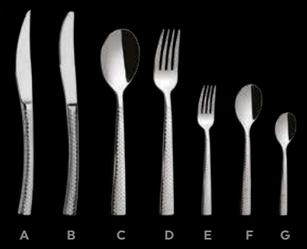
CHEESE SATIN BLACK

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



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

HIDRAULIC



A B C D E F G

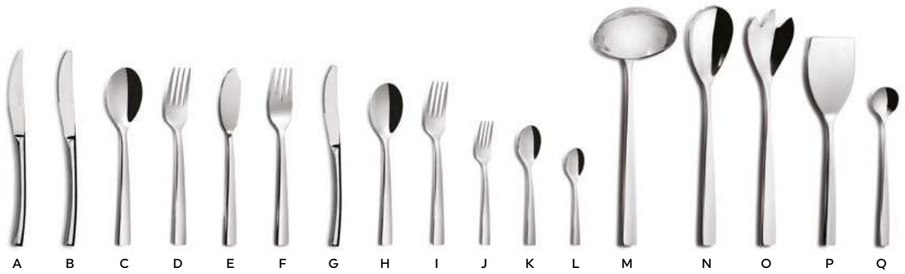
HIDRAULIC

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

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

MADRID

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



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

MADRID

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
2895	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		2,5

CUBA

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

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

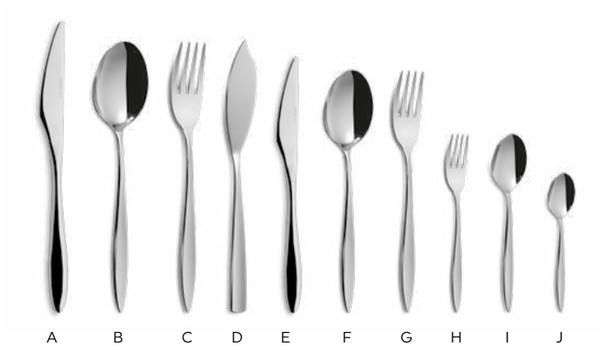
CUBA

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
2764	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		2,5

MIA

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



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

MIA

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
2757	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		4		3

Siempre presentes.
Siempre Comas.

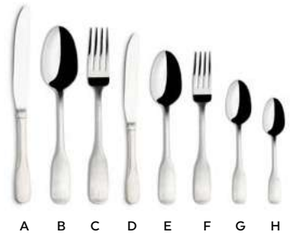
Nuestra extensa gama de colecciones de cubiertos tiene una razón fundamental. En nuestro ADN está la vocación de poder ofrecer siempre la calidad y el diseño que nuestros clientes necesitan. La restauración profesional es enormemente diversa y en constante evolución. Nuestra oferta también.

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.

VIEUX PARIS

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



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

SEVILLA XL

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

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

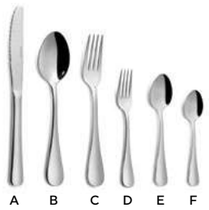
SEVILLA XL

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

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

SEVILLA S

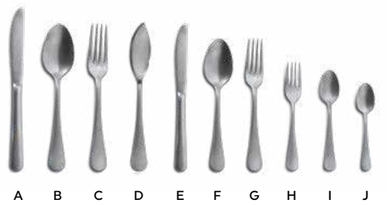
INOX Nickel Free 18% / 1,8mm / Mirror



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

SEVILLA VINTAGE

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



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

GRANADA XL

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

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

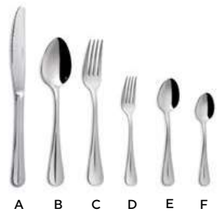
GRANADA XL

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

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

GRANADA S

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



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

GRANADA S

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

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
4884	**24 PIEZAS** 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück		1-4 / 1			

BILBAO XL

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

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

BILBAO XL

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

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

BILBAO S

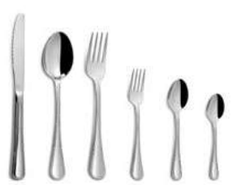
INOX Nickel Free 18% / 1,8mm / Mirror

A B C D E F

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

OLYMPIA

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

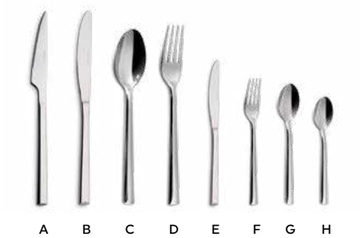


A B C D E F

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

ALIDA

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror



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

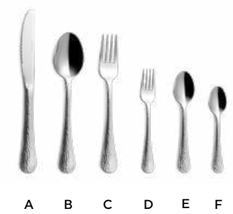
ALIDA

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
2515	**24 Piezas** 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		2	

LUNA

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



A B C D E F

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

HOTEL EXTRA XL

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

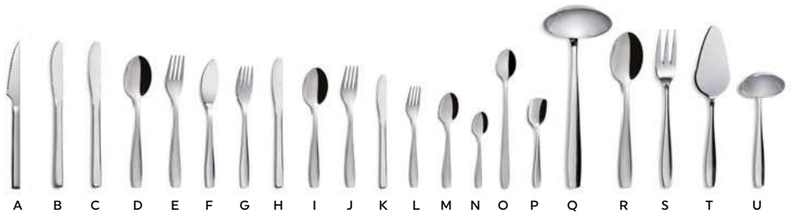
B C D E

A

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

HOTEL EXTRA M

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror



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

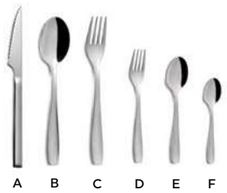
HOTEL EXTRA M

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror

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

HOTEL EXTRA ECO

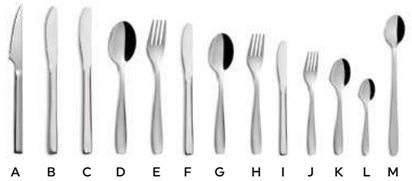
INOX Nickel Free 18% / 1,5mm / Mirror



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

HOTEL

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



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

BROOKLYN

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

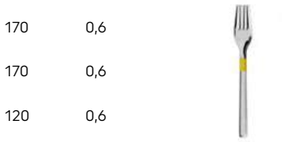
✱ **Bolsa con apertura lateral.**
Side-opening bag

✱ **Bolsa con apertura lateral.**
Side-opening bag

INOX STAINLESS STEEL 430

A B C D

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	**8334**	**Cuchillo Mesa** table knife, couteau table, coltello tavola, tafelmesser		12-120 / 12	185	0,6
B	**8335**	**Cuchara Mesa** table spoon, cuillère table, cucchiaio tavola, tafellöffel		12-120 / 12	170	0,6
C	**8336**	**Tenedor Mesa** table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel		12-120 / 12	170	0,6
D	**8337**	**Cuchara Café** tea spoon, cuillère café, cucchiaio caffé, kaffeelöffel		12-120 / 12	120	0,6
	5254	**Kit Cuchara Helado Y Servilleta** set ice cream spoon + napkin set cuillère café + serviette set cucchiaio caffé + tovagliolo set kaffeelöffel + serviette		0-50 / 50		
	8184	**Kit 4 Pcs Cuchillo, Tenedor, Cuchara Café Y Servilleta** set table knife/fork/tea spoon + napkin set couteau table/cuillère café/fourchette table + serviette set coltello tavola/cucchiaio caffé /forchetta tavola + tovagliolo set tafelmesser/kaffeelöffel/tafelgabel + serviette		0-120 / 120		



TAKE AWAY

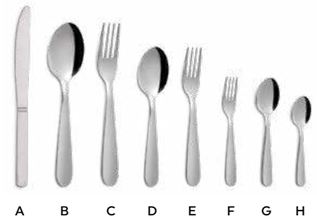
PP POLYPROPYLENE

✱ **Los cubiertos no van incluidos**
Cutlery is not included

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
8373	**CAJA POLIPROPILENO** pp case , boite pp, scatola pp, box pp		6	235	32

ECO

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

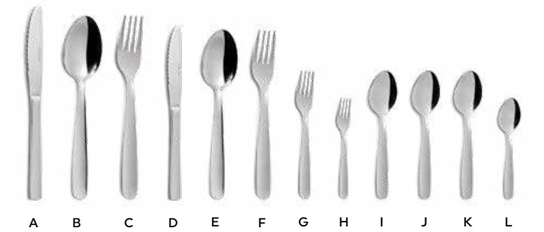


A B C D E F G H

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

1001

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



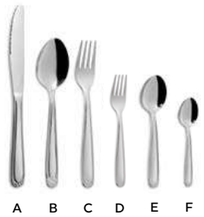
	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	1489	**Cuchillo Mesa** Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-240 / 240	210	
B	0001	**Cuchara Mesa** Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-360 / 360	200	1,5
C	0002	**Tenedor Mesa** Table Fork, Fourchette Table, Forchetta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

1001

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

1003

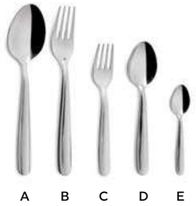
INOX Nickel Free 18% / 1,2mm / Vibrado



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

NERVIO

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



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

ARABICA

INOX Nickel Free 18% / 1mm / Vibrado

INOX STAINLESS STEEL 430

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	↔ mm	↕ mm
A	6338	**Cuchara Café** Tea spoon, 6 cuillère café, 6 cucciaio caffé. 6 kaffeelöffel		600	120	1
B	6339	**Cuchara Moka** Coffee/moka spoon, 6 cuillère moka, 6 cucciaio moka, 6 mokkalöffel		600	102	1

INOX STAINLESS STEEL 430

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	↔ mm	↕ mm
A	5651	**Corbata 6 Cuchara Aperitivo** 6 aperitive spoon, 6 aperitive coulliere, 6 aperitive spoon, 6 aperitive spoon		48	108	1,5

REPOSACUBIERTOS
CUTLERY HOLDERS

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

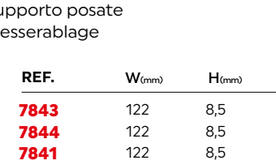
INOX STAINLESS STEEL 304

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

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

INOX STAINLESS STEEL 304 WALNUT WOOD

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10431	190	1,5		1-4-48 / 4



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

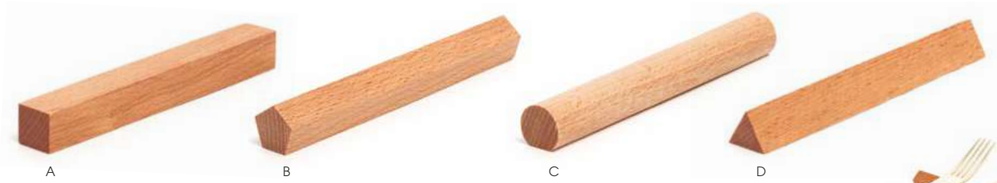
INOX STAINLESS STEEL 304

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

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

INOX STAINLESS STEEL 304

	REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
●	7554	60	8		0-12-120 / 12
●	7555	60	8		0-12-120 / 12



A B C D

Reposacubiertos
Cutlery holder
Repose couverts
Supporto posate
Messerablage

BEECH WOOD

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

LUESMA VEGA + comas

MUNA COLLECTION

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.

A B C D

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	11957	**Reposacubiertos Muna Velvet Oro** muna velvet cutlery rest gold, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold		4	100	25
B	11958	**Reposacubiertos Muna Velvet Verde** muna velvet cutlery rest green, repose-couverts muna velvet vert, portaposate muna velvet, verde besteckhalter muna velvet grün		4	100	25
C	11962	**Reposacubiertos Oval Velvet Oro** oval velvet cutlery rest gold ,repose-couverts oval velvet or, portaposate ovale velvet oro ,ovaler besteckhalter velvet gold		4	70	30
D	11963	**Reposacubiertos Oval Velvet Verde** oval velvet cutlery rest green, repose-couverts oval velvet vert, portaposate ovale velvet verde, ovaler besteckhalter velvet grün		4	70	30

GLASS

REPOSACUBIERTOS / CRISTAL
CUTLERY HOLDER/ GLASS

A B C

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	11959	**Cuchara Muna Velvet Oro** muna velvet spoon gold, culliere muna velvet or, cucchiaio muna velvet oro, löffel muna velvet gold		4	100	30
B	11960	**Cuchara Muna Velvet Verde** muna velvet spoon green, repose-couverts muna velvet vert, portaposate muna velvet verde, besteckhalter muna velvet grün		4	100	30
C	11961	**Cuchara Muna Blanco** muna velvet spoon white, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold		4	100	30

A B C D E F

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	12008	**Soporte Cuchara Muna Velvet Oro** muna velvet cutlery rest gold, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold		2	110	250
B	12009	**Soporte Cuchara Muna Velvet Verde** muna velvet cutlery rest green, repose-couverts muna velvet vert, portaposate muna velvet verde, besteckhalter muna velvet grün		2	110	250
C	12010	**Soporte Cuchara Muna Blanco** muna velvet cutlery rest white, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet bianco, besteckhalter muna velvet gold		2	110	250
D	12011	**Soporte Cuchara Muna Velvet Oro** muna velvet cutlery rest gold, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold		2	150	150
E	12012	**Soporte Cuchara Muna Velvet Verde** muna velvet cutlery rest gold repose-couverts muna velvet or portaposate muna velvet oro besteckhalter muna velvet gold		2	150	150
F	12013	**Soporte Cuchara Muna Blanco** muna velvet cutlery rest white repose-couverts muna velvet vert portaposate muna velvet verde besteckhalter muna velvet grün		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.

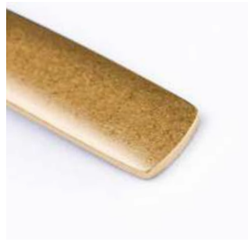
Discover the elegance and durability of our COMAS cutlery, made from high-quality stainless steel and safe for all types of food.

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

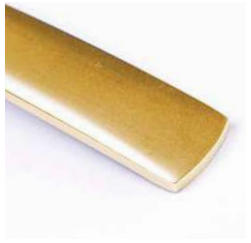
Este tratamiento regala al cubierto un efecto satinado agradable al tacto.

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

MIRROR

El acabado más extremado, 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 costumiza 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 cuberteria.

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

Kaji

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 linias ligeramente curvadas para un corte preciso.

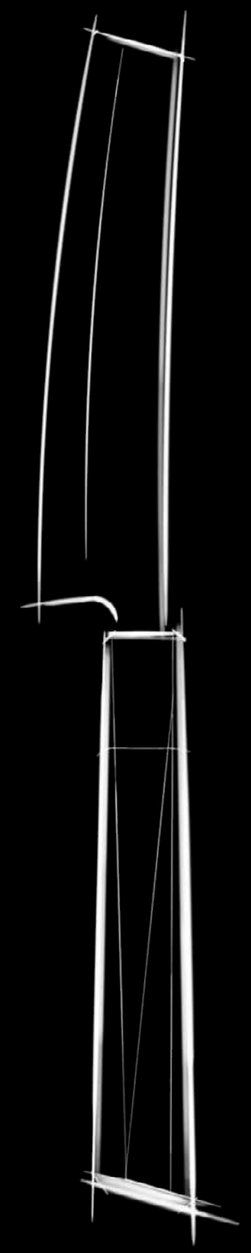
El mango, de madera maciza con un toque de color, reinterpreta los mangos octogonales tradicionales para la mesa moderna, ofreciendo ergonomía y equilibrio perfectos.

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

A B C

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Bahigüell

KAJI

INOX 18/10 / Mirror & Satin

DAMASCUS 67 LAYERS VG10 STEEL CORE

STEEL HARDNESS HRC 60±1

DAMAS CUS VG10

67 LAYERS

33 CAPAS ACERO 316L
33 LAYERS 316L STEEL

NÚCLEO ACERO VG10
VG10 STEEL CORE

BIRCH WOOD

STABLISED WOOD

INOX STAINLESS STEEL 304

INOX STAINLESS STEEL 304 SATIN

D A B C

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

MEZZA

A B

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Shu Hon Leung Andy

A B

FRONTAL INOX

REVERSO MICARTA

MEZZA

INOX 18/10 / Bimaterial

Recomendado lavar a mano
Hand washing recomended

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.

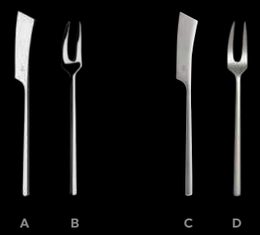
MEZZA es mucho más que un juego de mesa para carne. Fusiona tradición, diseño moderno y artesanía impecable. En la cultura gastronómica italiana, Mezza se utiliza a menudo para describir una pequeña porción de aperitivos o bebidas. Representa una experiencia gastronómica relajada y agradable, que permite 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	12017	**Cuchillo Chuletero Mezza** Mezza Steak Knife, Couteau Steak Mezza , Coltello Bistecca Mezza , Steakmesser Mezza		0/6/60	237	4
B	12018	**Tenedor Chuletero Mezza** Mezza Steak Fork, Fourchette Steak Mezza , Forchetta Bistecca Mezza , Steakgabel Mezza		0/6/60	210	3,5
	12019	**Caja Presentación Con 2 Cuchillos Y 2 Tenedores Mezza** 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		1/0/12		

EVEREST



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 armonia 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.

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	11582	**Cuchillo Chuletero Everest Mirror** Steak Knife, Couteau Steak , Coltello Bistecca , Steakmesser		0/6/60	220	
B	11583	**Tenedor Chuletero Everest Mirror** Steak Fork, Fourchette Steak , Forchetta Bistecca, Steakgabel		0/6/60	206	
C	10988	**Cuchillo Chuletero Everest P. De Luna** Steak Fork, Fourchette Steak, Forchetta Bistecca, Steakgabel		0/6/60	220	
D	10989	**Tenedor Chuletero Everest P. De Luna** Steak Fork, Fourchette Steak , Forchetta Bistecca, Steakgabel		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
10994	**Cuchillo Chuletero Oliu** Oliu Steak Knife, Couteau Steak Oliu, Coltello Bistecca Oliu, Oliu Steakmesser		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:

UNIVERSITAT DE BARCELONA

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	6318	**Cuchillo Chuletero Silex** Silex Steak Knife, Couteau Steak Silex, Coltello Bistecca Silex, Steakmesser Silex		1/0/20	20	185
B	6319	**Tenedor Chuletero Silex** Silex Steak Fork, Fourchette Steak Silex, Forchetta Bistecca Silex, Steakgabel Silex		1/0/20	20	185
	6322	**Cuchillo + Tenedor Silex** Silex Knife + Fork, Couteau + Fourchette Silex, Coltello + Forchetta Silex, Silex Messer + Gabel		1/0/8	8	

MAGNOLIA

A B

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Lúcid Design Agency

reddot design award
winner 2018

MAGNOLIA

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

✱ **Compatible con:**
11988 /11987

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm	
A	6445	**Cuchillo Chuletero K9 Magnolia Sierra** K9 Magnolia Steak Knife, Couteau Steak K9 Magnolia Saw, Coltello Bistecca Sega K9 Magnolia Scie, Steakmesser K9 Magnolia Säge		0/6/60	226		
B	6446	**Tenedor Chuletero K9 Magnolia** K9 Magnolia Steak Fork, Fourchette Steak K9 Magnolia, Forchetta Bistecca K9 Magnolia, Steakgabel K9 Magnolia		0/6/60	203	9	

HQ: 7Cr17Mov

Acero inoxidable 7Cr17Mov
7Cr17Mov Stainless steel

El acero de los cuchillos de mesa Utset ha sido tratado térmicamente para 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 7Cr7Mov 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.

7Cr7Mov 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

BIRCH WOOD

STABLISED WOOD

Conoce UTSET.

A

ALTA DUREZA
HIGH HARDNESS
54 ±1 HRC

5Cr15Mov

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

EXTRA DURO
EXTRA HARD
57-59 HRC

7Cr17Mov

B

C

D

E

F

G

H

I

MIX
6 COLORES
6 COLOURS

REF.: 11993
PAG.: 203

ACACIA WOOD

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

A

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	**11993**	**Caja Estuche Madera 6 Chuleteros Mix Colores** 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 Holzkistewooden		1/6	260 x 130 x 40	
B	**11988**	**Caja Estuche Madera Vacía 2 Chuleteros** 2 Steak Knives Case, 2 Couteau Steak Caisse En Bois, Scatola Di Legno 2 Coltello Bisteca, 2 Steakmesser Holzkiste		1/2	260 x 80 x 35	
C	**11987**	**Caja Estuche Madera Vacía 6 Chuleteros** Wooden 6 Steak Knives Case, 6 Couteau Steak Caisse En Bois, Scatola Di Legno 6 Coltello Bisteca, 2 Steakmesser Holzkiste		1/6	260 x 130 x 40	

NEW

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	mm	mm
A	**12181**	**Expositor para 6 cuchillos chuleteros** 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 x20	

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	mm	mm
A	**7445**	**Cuchillo Chuleton Aconcagua Black** Aconcagua Black Steak Knife, Couteau Steak Aconcagua Black, Coltello Bistecca Aconcagua Black, Steak Messer Aconcagua Black		0/6/60	177	
B	**7446**	**Cuchillo Chuleton Aconcagua** Aconcagua Steak Knife, Couteau Steak Aconcagua, Coltello Bistecca Aconcagua, Steak Messer Aconcagua		0/6/60	165	
C	**3100**	**Cuchillo Chuletero Churrasco** Churrasco Steak Knife, Couteau Steak Churrasco, Couteau Steak Churrasco, Coltello Bistecca Churrasco, Steakmesser Churrasco		0/6/60	254	

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	mm	mm
A	**12016**	**Cuchillo Chuletero Kamet Wengé** Kamet Wengé Steak Knife, Couteau Steak Kamet Wengé , Coltello Bistecca Kamet Wengé , Steak Messer Kamet Wengé		60	235	
NEW A	**12049**	**Blister 3 Cuchillos Chuleteros Kamet Wengé** Kamet Wengé Steak Knife, Couteau Steak Kamet Wengé , Coltello Bistecca Kamet Wengé , Steak Messer Kamet Wengé		60	235	
B	**12015**	**Cuchillo Chuletero Kamet Rosewood** Kamet Rosewood Steak Knife, Couteau Steak Kamet Rosewood, Coltello Bistecca Kamet Rosewood, Steak Messer Kamet Rosewood		60	235	
NEW B	**12050**	**Blister 3 Cuchillos Chuleteros Kamet Rosewood** Kamet Rosewood Steak Knife, Couteau Steak Kamet Rosewood, Coltello Bistecca Kamet Rosewood, Steak Messer Kamet Rosewood		60	235	
C	**12031**	**Cuchillo Chuletero Lhotse Pakka Black** Lhotse Pakka Steak Knife, Couteau Steak Lhotse Pakka, Coltello Bistecca Lhotse Pakka, Steak Messer Lhotse Pakka		60	248	
D	**12032**	**Cuchillo Chuletero Lhotse Pakka Red** Lhotse Pakka Steak Knife, Couteau Steak Lhotse Pakka, Coltello Bistecca Lhotse Pakka, Steak Messer Lhotse Pakka			248	
E	**12033**	**Cuchillo Chuletero Lhotse Pakka Verde** Lhotse Pakka Steak Knife, Couteau Steak Lhotse Pakka, Coltello Bistecca Lhotse Pakka, Steak Messer Lhotse Pakka			248	

5CR15Mov

Acero de gran dureza
High hardness steel

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.

CUCHILLO CHULETERO ANETO MIKARTA

✱ **Caja 6 cheleteros.**

✱ **Compatible con: 11988 /11987**

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	mm	mm
A	8508	**Cuchillo Chuletero Aneto Mikarta** Aneto Mikarta Steak Knife, Couteau Steak Aneto Mikarta, Coltello Bistecca Aneto Mikarta, Steakmesser Aneto Mikarta		0/6/60	223	
B	7532	**Cuchillo Chuletero Aneto** Aneto Steak Knife, Couteau Steak Aneto, Coltello Bistecca Aneto, Steakmesser Aneto		0/6/60	223	
C	3013	**Chuletero Alps Filo** Alps Filo Steak Knife, Couteau Steak Alps Filo, Coltello Bistecca Alps Filo, Steakmesser Alps Filo		0/6/60	230	
✱	6887	**6 Pcs Madera Alps Filo** Alps Filo Steak Knife 6 Pieces Wood, Écrin Bois 6 Couteaux Alps Filo, 6 Pz Legno Alps Filo, 6- Teilige Holz-Untersetzer Alps Filo		1/6/78	230	
D	7068	**Cuchillo Chuletero Montblanc** Montblanc Steak Knife, Couteau Steak Montblanc, Coltello Bistecca Montblanc, Steakmesser Montblanc		0/6/60	230	
✱	5285	**6 Pcs Madera Montblanc** Montblanc Steak Knife 6 Pieces Wood, Écrin Bois 6 Couteaux Montblanc, 6 Pz Legno Montblanc, 6- Teilige Holz-Untersetzer Montblanc		1/6/78/	230	
E	8595	**Cuchillo Chuletero Montblanc Negro** Montblanc Black Steak Knife, Couteau Steak Montblanc Black, Coltello Bistecca Montblanc Black, Steak Messer Montblanc Black		0/6/60	230	
F	10972	**Cuchillo Abreostras** Oyster Knife, Couteau À Huîtres, Aprostriche, Austernmesser		0/6/60	160	

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**	**Cuchillo Chuletero Denali** Denali Steak Knife, Couteau Steak Denali, Coltello Bistecca Denali, Denali Steakmesser		60	225	
B	**3000**	**Chuletero Alps** Alps Steak Knife, Couteau Steak Alps, Coltello Bistecca Alps, Steakmesser Alps		60	230	
✱	**5286**	**6 Pcs Madera Alps** Alps Steak Knife 6 Pieces Wood, Écrin Bois 6 Couteaux Alps, 6 Pz Legno Alps, 6- Teilige Holz-Untersetzer Alps		6	230	
C	**6162**	**Tenedor Chuletero Alps** Alps Steak Fork, Fourchette Steak Alps, Forchetta Bistecca Alps, Steakgabel Alps		60	227	
✱	**6334**	**6 Pcs Madera Tenedor Alps** Alps Fork 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Fourchette Alps, Bauletto In Legno 6 Pz. Forchetta Alps, Gabel 6 Stück Holz Alps		6	227	
D	**10973**	**Cuchillo Chuletero Mini Alps** Alps Mini Steak Knife, Couteau Steak Alps Mini, Coltello Bistecca Alps Mini, Steakmesser Alps Mini		60	190	
E	**10974**	**Tenedor Chuletero Mini Alps** Alps Mini Steak Fork, Fourchette Steak Alps Mini, Forchetta Bistecca Alps Mini, Steakgabel Alps Mini		60	175	
F	**3001**	**Chuletero Nicolas** Nicolas Steak Knife, Couteau Steak Nicolas, Coltello Bistecca Nicolas, Steakmesser Nicolas		60	230	
✱	**5280**	**6 Pcs Madera Nicolas** Nicolas 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Nicolas, Bauletto In Legno 6 Pz. Nicolas,		6	230	
G	**3137**	**Chuletero K2 Negro** K2 Black Steak Knife, Couteau Steak K2 Noir, Coltello Bistecca K2 Nero, Steakmesser K2 Schwarz		60	225	
✱	**5278**	**6 Pcs Madera K2 Negro** K2 Black 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces K2 Noir, Bauletto In Legno 6 Pz. K2 Nero, K2 Schwarz 6 Stück Holz		6	225	
H	**3136**	**Chuletero K2** K2 Steak Knife, Couteau Steak K2, Coltello Bistecca K2, Steakmesser K2		60	225	
✱	**5287**	**6 Pcs Madera K2** K2 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces K2, Bauletto In Legno 6 Pz. K2, K2 6 Stück Holz		6	225	

✱ 3CR13 — PAKKA — A

✱ 3CR13 — PAKKA — B

✱ AISI 430 — PAKKA — C

3CR13 — PAKKA — D

AISI 430 — PAKKA — E

✱ 3CR13 — PAKKA — F

✱ 3CR13 — ACRYLIC — G

✱ 3CR13 — ZEBRA WOOD — H

A

B

C

D

E

F

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

NEW

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	12192	**Cuchillo Chuletero Royal** Royal Steak Knife, Couteau Steak Royal, Coltello Bistecca Royal, Steak Messer Royal		60	245	13
B	12191	**Tenedor Chuletero Royal** Royal Steak Knife, Couteau Steak Royal, Coltello Bistecca Royal, Steak Messer Royal		6	220	13

INOX STAINLESS STEEL 420

HQ

CUCHILLO CHULETERO K6 - BOJ SATIN GOLD

✱ Caja 6 chuleteros.

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	12006	**Cuchillo Chuletero Europa** Europa Steak Knife, Couteau Steakeuropa, Coltello Bistecca Europa, Steakmesser Europa		120	215	
B	11584	**Cuchillo Chuletero Santorini** Santorini Steak Knife, Couteau Steak Santorini, Coltello Bistecca Santorini, Steakmesser Santorini		120	235	
C	6161	**Cuchillo Chuletero Geometric** Geometric Steak Knife, Couteau Steak Geometric, Coltello Bistecca Geometric, Steakmesser Geometric		60	232	
✱	6333	**6 Pcs Madera Geometric** Geometric 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Geometric, Bauletto In Legno 6 Pz. Geometric, Geometric 6 Stück Holz		6	232	
D	3107	**Cuchillo Chuletero Sutil** Sutil Steak Knife, Couteau Steak Sutil, Coltello Bistecca Sutil, Sutil Steakmesser		60	232	
✱	5277	**6 Pcs Madera Sutil** Sutil 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Sutil, Bauletto In Legno 6 Pz. Sutil, Sutil 6 Stück Holz		6	232	
E	2818	**Cuchillo Chuletero Rambo** Rambo Steak Knife, Couteau Steak Rambo, Coltello Bistecca Rambo, Rambo Steakmesser		60	225	
✱	5288	**6 Pcs Madera Rambo** Rambo 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Rambo, Bauletto In Legno 6 Pz. Rambo, Rambo 6 Stück Holz		6	225	
F	2999	**Cuchillo Chuletero K6 Boj Satin** K6 Boj Satin Steak Knife, Couteau Steak K6 Satin Boj, Coltello Bistecca K6 Boj Satin, Steakmesser K6 Boj Satin		60	221	
G	6013	**Cuchillo Chuletero K6.2 Boj Mirror** K6.2 Boj Steak Knife, Couteau Steak K6.2 Boj, Coltello Bistecca K6.2 Boj Satin, Steakmesser K6.2 Boj		60	221	
H	7432	**Cuchillo Chuletero K6 Boj Satin Gold** Boj Satin/K6 Steak Knife Gold, Couteau Steak Boj Satin/K6 Gold, Coltello Bistecca Boj Satin/K6 Gold, Steakmesser Boj Satin/K6 Gold		60	221	
I	7433	**Cuchillo Chuletero K6 Boj Satin Gunmetal** Boj Satin/K6 Steak Knife Gunmetal, Couteau Steak Boj Satin/K6 Gunmetal, Coltello Bistecca Boj Satin/K6 Gunmetal, Steakmesser Boj Satin/K6 Gunmetal		60	221	
J	7431	**Cuchillo Chuletero K6 Boj Satin Copper** Boj Satin/K6 Steak Knife Copper, Couteau Steak Boj Satin/K6 Copper, Coltello Bistecca Boj Satin/K6 Copper, Steakmesser Boj Satin/K6 Copper		60	221	

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

INOX STAINLESS STEEL 420

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
	12038	**Cuchillo Pizza Nordic Eco** Pizza Knife Nordic Eco, Couteau À Pizza Nordic Eco, Coltello Per Pizza Nordic Eco, Pizzamesser Nordic Eco				
A	**2072**	**Cuchillo Chuletero Perfect** Perfect Steak Knife, Couteau Steak Perfect, Coltello Bistecca Perfect, Perfekt Steakmesser		0/12/120	224	
B	**5903**	**Tenedor Chuletero Perfect** Perfect Steak Fork, Fourchette Steak Perfect, Forchetta Bistecca Perfect, Perfekt Steakgabel		0/12/120	195	
C	**2732**	**Cuchillo Chuletero Perfect Premium** Perfect Premium Steak Knife, Couteau Steak Perfect Premium, Coltello Bistecca Perfect Premium, Perfekt Premium Steakmesser		0/12/120	224	
D	**5447**	**Cuchillo Chuletero Perfect Eco** 2 Perfect Steak Knife Lacasa, 2 Couteau Steak Perfect Lacasa, 2 Coltello Bistecca Perfect Lacasa, 2 Perfekt Steakmesser Lacasa		2/0/48	215	
E	**M1538**	**2 Cuchillo Chuletero Perfect Eco** Nordic Steak Knife, Couteau Steak Nordic, Coltello Bistecca Nordic, Nordic Steakmesser		0/12/120	230	
F	**5631**	**Cuchillo Chuletero Nordic** Nordic Steak Knife, Couteau Steak Nordic, Coltello Bistecca Nordic, Nordic Steakmesser		0/12/120	224	
G	**4713**	**Cuchillo Chuletero Nordic Eco** Nordic Steak Knife Eco, Couteau Steak Nordic Eco, Coltello Bistecca Nordic Eco, Nordic Steakmesser Eco		0/12/120	230	
H	**1339**	**Cuchillo Chuletero Madrid** Steak Knife, Couteau Steak Madrid, Coltello Bistecca Madrid, Steakmesser Madrid		0/12/120	230	

NAPOLI PIZZA COLLECTION

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror

INOX STAINLESS STEEL 420

A B

C D

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	**3263**	**Cuchillo Pizza** Pizza Knife, Couteau Pizza, Coltello Pizza, Pizza Tafelmesser		12-120 / 120	205	
B	**3264**	**Tenedor Pizza** Pizza Fork, Fourchette Pizza, Forchetta Pizza, Pizza Gabel		12-120 / 120	202	
C	**3265**	**Blister 3 Cuchillo Pizza** Blister 3 Pizza Knife, Blister 3 Couteau Pizza, Blister 3 Coltello Pizza, Blister Pizza-Messer		0-24 / 24	205	
D	**3266**	**Blister Cuchillo + Tenedor Pizza** Blister Pizza Knife + Fork, Blister Couteau + Fourchette Pizza, Blister Coltello + Forchetta Pizza, Blister Pizza Messer + Gabel		0-24 / 24	205	

A
B

C

D

E

F

G

H

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	7535	**Cuchillo Chuletero Rojo Puntilla** Steak Knife Red Couteau Steak Red Coltello Bistecca Rosso Steakmesser Rot		24	230	
B	8301	**Blister Chuletero Rojo Puntilla** Steak Knife Red 2 Blister Blister 2 Couteau Steak Red Blister 2 Coltello Bistecca Rosso Blister 2 Steakmesser Red		24	230	
C	11585	**Cuchillo Chuletero Negro Puntilla** Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		24	230	
NEW D	12039	**Cuchillo Chuletero Punta Redonda** Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		24	230	
E	10990	**Blister 6 Chuletero Fino Sierra** 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		24	215	
F	10991	**Blister 6 Chuletero Fino Liso** Blister 6 Fine Smooth Steak Knife Blister 6 Couteaux Steak Avec Lame Lisse Blister 6 Icoltelli Bistecca Lama Liscia Blister 6 Fine Smooth Steak Knife		24	215	
G	10992	**Blister 6 Cuchillo Mesa Eco** Blister 6 Eco Table Knife Blister De 6 Couteaux Table Eco Blister 6 Coltelli Tavola Eco Blister 6 Eco Table Knife		24	215	
H	10993	**Blister 2 Chuletero Forjado** Blister 2 Forged Steak Knife Blister 2 Couteaux Steak Forgés Blister 2 Coltelli Bistecca Forgiati Blister 2 Forged Steak Knife		24	225	

A

B

C

D

E

	REF.	Descripción	€	UE/MOQ	⧓ mm	⧗ mm
A	3002	**Chuleton Negro** Big Black Steak Knife, Gros Couteau Steak Noir, Grande Coltello Bistecca Nero, Gros Steakmesser Schwarz		120	232	
B	3004	**Chuletero Fino Negro** Black Thin Steak Knife, Couteau Steak Fin Noir, Coltello Bistecca Sottile Nero, Steakmesser Schwarz Dünn		120	212	
C	3003	**Tenedor Chuletero Negro** Black Steak Fork, Fourchette Steak Noire, Forchetta Bistecca Nera, Steakgabel Schwarz		120	191	
D	0072	**Cuchillo Manteca Marfil** Ivory Knife, Couteau Ivoire, Coltello Avorio, Elfenbeinmesser Ivory Knife Couteau Ivoire Coltello Avorio Elfenbeinmesser		288	200	
E	3006	**Chuletero Eco** Eco Steak Knife, Couteau Steak Eco, Coltello Bistecca Eco, Steakmesser Eco		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 ofreceros 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.

Also this year we are consolidating our partnership with Pioli so we can offer a greater diversity of porcelain and stoneware solutions from Comas.

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		4

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

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

Peana redonda
Round base
Base ronde
Base rotonda
Runder sockel

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

Peana diábolo
Diabolo base
Base diabolo
Base diabolo
Diabolo-sockel

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

NEW

LIMITS

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

REF.	Ø(cm)	H(cm)	€	MOQ
12276	24	2,8		6

Plato llano
Flat plate
Assiette plate
Piatto piano
Flacher teller

REF.	Ø(cm)	H(cm)	€	MOQ
12275	24	1,2		6

Peana redonda
Round base
Base ronde
Base rotonda
Runder sockel

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12273	11,5	5	100		4
12274	13	7	170		4

NEW

TERRA

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(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12277	16	4,5	400		4
12278	21	4,5	700		4
12279	24	4,5	950		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.

Fuente
Main course
Plat de service
Piatto da portata
Servierplatte

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12280	25	5,5	1400		2
12281	28	5	1800		2

Plato llano
Flat plate
Assiette plate
Piatto piano
Flacher teller

REF.	Ø(cm)	H(cm)	€	MOQ
12282	21	1,5		6
12283	23,5	1,5		6
12284	27	1,5		4

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12285	11,5	5	250		6
12286	15	6	450		6
12287	20,5	7	1200		4

Plato esfera
Spherical plate
Assiette sphérique
Piatto sferico
Kugelförmiger Teller

REF.	COLOR	SIZE	Ø(cm)	H(cm)	CC	€	UE / MOQ
12416		S	6,5	6,5	30		1-4-72 / 6
12417		L	13	13	400		1-4-72 / 4
12418		S	6,5	6,5	30		1-4-72 / 6
12419		L	13	13	400		1-4-72 / 4
12420		S	6,5	6,5	30		1-4-72 / 6
12421		L	13	13	400		1-4-72 / 4

Plato rocks Dolmen
Rocks plate
Assiete roches
Piatto rocce
Felsenteller

REF.	Ø(cm)	H(cm)	€	MOQ
12422	21	1,8		6

Teja wave Limits
Wave tile
Assiete Tuile ondulé
Tegola ondulata
Bernstein

REF.	L(cm)	W(cm)	H(cm)	€	MOQ
12423	27	6	1,8		6

NEW

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

REF.	Ø(cm)	H(cm)	€	MOQ
12237	22	2,8		6
12236	28	3,3		6

Plato hondo
Deep plate
Assiette creuse
Piatto fondo
Teller tief

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12238	21	5	874		6
12242	26	6	1454		6

Plato oval
Oval plate
Assiette ovale
Piatto ovale
Ovaler teller

REF.	L(cm)	W(cm)	€	MOQ
12241	27	16		4
12240	36	18,5		4

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12239	12,5	5	240		6

Taza
Cup
Tasse
Tazza
Tasse

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12243	11	5,7	260		6

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

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12244	15	1			6

STONEWARE

LAGUNA

NEW

TORNO

Plato hondo
Deep plate
Assiette creuse
Piatto fondo
Teller tief

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12270	19,5	4,6	550		6

Plato llano
Flat plate
Assiette plate
Piatto piano
Flacher teller

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12271	19	1,5			6
12272	24	1,5			6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12269	13,5	6,3	350		6

Vaso
Cup
Verre
Vaso
Glas

REF.	Ø(cm)	H(cm)	ml	€	MOQ
12268	8	8	200		6

Plaisir

DESIGN AWARD 2024

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

PLAISIR

PLAISIR 1.1

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

PLAISIR 1

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

STACKABLE

PLAISIR 2

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

STACKABLE

PLAISIR 3

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

STACKABLE

PLAISIR 4

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

STACKABLE

PLAISIR 5

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

STACKABLE

PLAISIR 4 XL

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

STACKABLE

PLAISIR 5 XL

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

PLAISIR 6

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

STACKABLE

PLAISIR 7

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

PLAISIR 8

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

Bol cristal
Glass bowl
Bol en verre
Ciotola in vetro
Kristallkugel

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10788	190	45		0-4-16 / 4

Bol cristal
Glass bowl
Bol en verre
Ciotola in vetro
Kristallkugel

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10789	150	40		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
10792	270	170		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
10793	120	240		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
10794	120	120		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
11797	150	50	35		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
11798	BAJO	120	105	30		0-4-32 / 4
11799	ALTO	115	115	50		0-4-32 / 4

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

REF.	L(mm)	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10791	180	60	50		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
11800	BAJO	210	60	28		0-4-36 / 4
11801	ALTO	210	90	45		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
11802	S	140	13		0-4-96 / 4
11803	M	180	13		0-4-40 / 4
11804	L	220	13		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
11805	140	13		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
11943	300	90		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
11806	140	130	18		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
11807	140	250	18		0-4-32 / 4

MINI KODAI

Mini vaso
Mini cup
Mini verre
Mini vaso
Dipschälchen klein

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

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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7621	80	120	70		1-6-36 / 6

Mini tarrina
Mini ramekin
Mini pôt
Mini terrina
Dipschälchen groß

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7626	80	25		1-6-144 / 6

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

REF.	Ø(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7624	90	125	20		1-6-144 / 6

Mini sartén
Mini pan
Mini poêle
Mini padella
Mini pfanne

REF.	Ø(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7627	90	140	22		1-6-72 / 6

Mini cazuela
Mini casserole
Mini casserole
Mini casseruola
Mini kasserolle

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7628	90	130	25		1-6-72 / 6

Mini bandeja
Mini tray
Mini plateau
Mini vassoio
Mini platte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7629	80	155	10		1-6-72 / 6

Mini olla
Mini pot
Mini-pot
Mini pentola
Mini topf

REF.	Ø(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7630	100	140	90	250		1-6-36 / 6

Peana
Base
Base
Base
Basis

REF.	COLOR	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11591	○	155	84		1-3-24 / 3
11592	●	155	84		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
11593	309	168	88		1-3-9 / 3

Dim Sum S

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
11588	128		1-1-18 / 1

Dim Sum L

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
11590	186		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 offert

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.

PIOLI

ONARA

MATERIAL RECICLADO
RECYCLED MATERIAL

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.

1. **RECOLECCIÓN DE PIEZAS ROTAS** — COLLECTION OF PARTS
2. **TRITURADO Y REPROCESADO** — CRUSHING AND REPROCESSING
3. **REFORMULACIÓN DEL MATERIAL** — REFORMULATION OF MATERIAL
4. **NUEVA COCCIÓN Y ACABADO** — NEW FIRING AND FINISHING
5. **PRODUCTO RE-GEN FINAL** — FINAL RE-GEN PRODUCT

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

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
ON12374	15		24
ON12375	18		6
ON12376	21		6
ON12377	27		6

Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tieft

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
ON12405	22	835	7,17	6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
ON12382	8	120		6
ON12379	9	95		24
ON12381	13	260		6
ON12378	17	415		6

Bandeja
Tray
Plateau
Vassoio
Tablett

REF.	L(cm)	€	MOQ
ON12380	32		6

MOCHA

STONEWARE

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

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
MO18BJ18	18		24
MO18BJ21	21		24
MO18BJ23	23		12
MO18BJ27	27		6

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

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
MO178325	25	1250		6
MO178328	28	1800		6

Bandeja
Tray
Plateau
Vassoio
Tablett

REF.	L(cm)	€	MOQ
MO118427	27		6
MO118432	32		6

GLEAM

STONEWARE

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

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
GL18BJ18	18		24
GL18BJ21	21		24
GL18BJ23	23		12
GL18BJ27	27		6

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

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
GL178325	25	1250		6
GL178328	28	1800		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
GL352708	8	120		48
GL36DC14	14	420		4
GL36DC17	17	585		6

Bandeja
Tray
Plateau
Vassoio
Tablett

REF.	L(cm)	€	MOQ
GL118427	27		6
GL118432	32		6

SIENA

STONEWARE

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

REF.	∅(cm)	€	MOQ
SIE18BJ18	18		24
SIE18BJ21	21		24
SIE18BJ23	23		12
SIE18BJ27	27		6

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

REF.	∅(cm)	cc	€	MOQ
SIE178325	25	1250		6

Bandeja
Tray
Plateau
Vassoio
Tablett

REF.	L(cm)	€	MOQ
SIE118427	27		6
SIE118432	32		6

PORCELANA / PORCELAIN

ARVIA

Plato pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	∅(cm)	€	MOQ
ARV162932	32		6

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

REF.	∅(cm)	€	MOQ
ARV18ML17	17		36
ARV18ML21	21		6
ARV18ML23	23		6
ARV18ML27	27		6

Plato Hondo Coupé
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

REF.	∅(cm)	cc	€	MOQ
ARV17ML20	20	530		6
ARV17ML26	26	1250		6

Plato pasta
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	∅(cm)	cc	€	MOQ
ARV173925	26	300		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	∅(cm)	cc	€	MOQ
ARV368109	10	95		24
ARV36ML16	16	430		6

5

Bandeja Ovalada
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

REF.	L(cm)	€	MOQ
ARV11ML20	20		48
ARV11ML25	25		6
ARV11ML30	30		6

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

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
OR18ML15	15		36
OR18ML17	17		36
OR18ML21	21		6
OR18ML23	23		6
OR18ML27	27		6
OR18ML30	30		6

Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
OR17ML26	26	1250		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
OR36ML16	16	430		6

Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

REF.	L(cm)	€	MOQ
OR11ML30	30		6
OR11ML34	34		6

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

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
NE18ML15	15		36
NE18ML17	17		36
NE18ML21	21		6
NE18ML23	23		6
NE18ML27	27		6
NE18ML30	30		6

Plato Llano
Flat Plate
Assiette Plate
Piatto Piano
Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
NE18AP16	16		6
NE18AP21	21		6
NE18AP24	24		6
NE18AP27	27		6

Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
NE162932	32		6

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

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
NE173925	26	300		6

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

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
NE17AP25	25	1250		6
NE17AP28	28	1800		6

Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

REF.	L(cm)	€	MOQ
NE11AP21	21		6
NE11AP30	30		6
NE11AP34	34		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
NE36ML16	16	430		6

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

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
ZE18ML15	15		36
ZE18ML17	17		36
ZE18ML21	21		6
ZE18ML23	23		6
ZE18ML27	27		6
ZE18ML30	30		6

Plato Llano
Flat Plate
Assiette Plate
Piatto Piano
Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
ZE18AP16	16		6
ZE18AP21	21		6
ZE18AP24	24		6
ZE18AP27	27		6

Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
ZE162932	32		6

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

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
ZE173925	26	300		6

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

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
ZE17AP25	25	1250		6
ZE17AP28	28	1800		6

Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

REF.	L(cm)	€	MOQ
ZE11AP21	21		6
ZE11AP30	30		6
ZE11AP34	34		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
ZE173925	16	430		6

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

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
SA18ML15	15		36
SA18ML17	17		36
SA18ML21	21		6
SA18ML23	23		6
SA18ML27	27		6
SA18ML30	30		6

Plato Llano
Flat Plate
Assiette Plate
Piatto Piano
Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
SA18AP16	16		6
SA18AP21	21		6
SA18AP24	24		6
SA18AP27	27		6

Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
SA162932	32		6

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

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
SA173924	25	300		6

Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
SA17ML20	20	530		6
SA17ML26	26	1250		6

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

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
SA17AP28	28	1800		6

Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

REF.	L(cm)	€	MOQ
SA11AP21	21		6
SA11AP30	30		6
SA11AP34	34		6

Bol Apilable
Stackable Bowl
Empilable Bol
Impilable Ciotola
Stapelbare Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
SA36AP16	16	480		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
SA36ML16	16	430		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
OL36AP14	14		6

Bol Apilable
Stackable Bowl
Empilable Bol
Impilable Ciotola
Stapelbare Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
OL36AP16	16	480		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
OL36ML16	16	430		6
OL36ML18	18	750		6

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

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
OL18ML15	15		36
OL18ML17	17		36
OL18ML21	21		6
OL18ML23	23		6
OL18ML27	27		6
OL18ML30	30		6

Plato Llano
Flat Plate
Assiette Plate
Piatto Piano
Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
OL18AP16	16		6
OL18AP21	21		6
OL18AP24	24		6
OL18AP27	27		6

Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
OL162932	32		6

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

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
OL173924	25	300		6

Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
OL17ML20	20	530		6
OL17ML26	26	1250		6

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

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
OL17AP28	28	1800		6

Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

REF.	L(cm)	€	MOQ
OL11AP21	21		6
OL11AP30	30		6
OL11AP34	34		6

PIOLI

MILENA

Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
MI162932	32		6

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

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
MI18ML15	15		36
MI18ML17	17		36
MI18ML21	21		6
MI18ML23	23		6
MI18ML27	27		6
MI18ML30	30		6

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

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
MI173927	27		6

Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

Deep Plate

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
MI17ML20	20	530		6
MI17ML26	26	1250		6

Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

Oval Plate

REF.	L(cm)	€	MOQ
MI11ML25	25		6
MI11ML30	30		6
MI11ML34	34		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

Bowl

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
MI36ML18	18	750		6

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

REF.	cm	cc	€	MOQ
MI31ML08		85		6
MI12ML12	12			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 Impilable
Stapelbare Kaffeetasse & Coupe-Untertasse

REF.	cm	cc	€	MOQ
MI32ML21		220		6
MI13ML16	16			6

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

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
MA12394	20		6
MA12395	24		6
MA12396	26		6

Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
MA12398	22	230		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
MA12399	16	285		24
MA12400		400		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 Impilable
Stapelbare Kaffeetasse & Coupe-Untertasse

REF.	cm	cc	€	MOQ
MA12401		180		6
MA12402	16			36

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

REF.	cm	cc	€	MOQ
MA12403		80		6
MA12404	12			24

Plato Llano
Flat Plate
Assiette Plate
Piatto Piano
Flacher Teller

REF.	Ø(cm)	€	MOQ
PL18AP16	16		6
PL18AP21	21		6
PL18AP24	24		6
PL18AP27	27		6

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

REF.	Ø(cm)	cc	€	MOQ
PL17AP25	25	1250		6
PL17AP28	28	1800		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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

Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

REF.	cm	€	MOQ
PL11AP21	21		6
PL11AP30	30		6
PL11AP34	34		6

Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

REF.	cm	cc	€	MOQ
HAN17HA23	22	1000		6
HAN17HA26	26	1250		6

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	cm	cc	€	MOQ
HAN36HA18	17	600		6

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

REF.	cm	€	MOQ
HAL18TT27	27		6

Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

REF.	cm	cc	€	MOQ
HAL17TT20	20	830		6

Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

REF.	cm	€	MOQ
HAL11TT36	36		6

ALBA

Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	∅(cm)	€	MOQ
AL12406	32		6

Plato Llano
Flat Plate
Assiette Plate
Piatto Piano
Flacher Teller

REF.	∅(cm)	€	MOQ
AL12383	17		36
AL12384	21		6
AL12385	25		6
AL12386	28		6
AL12387	31		6

Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

REF.	∅(cm)	cc	€	MOQ
AL12388	25	800		6
AL12389	31	850		6

Bol apilable
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	∅(cm)	cc	€	MOQ
AL12390	12	350		6

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

REF.	cc	€	MOQ
AL12393	85		12
AL12392	155		6
AL12391	200		6

CALIDAD PIOLI
PIOLI QUALITY

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 & CONFORMENCE

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

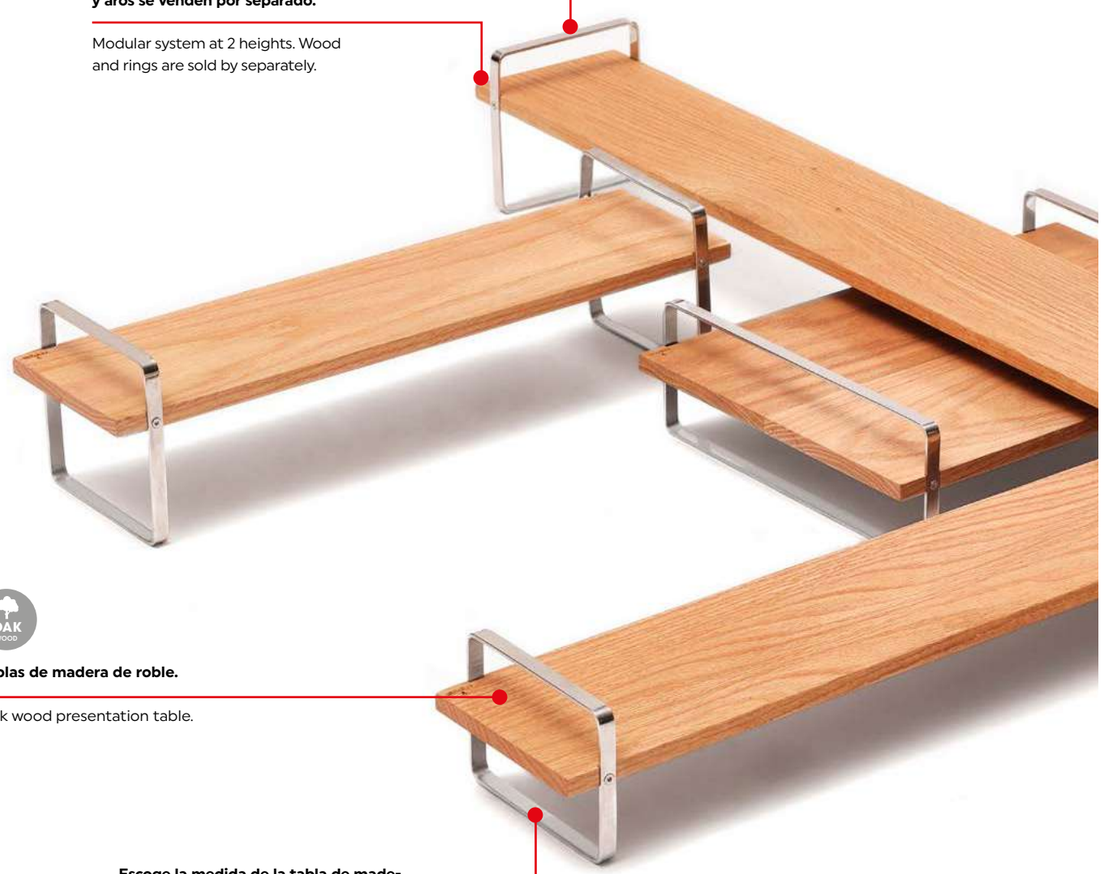
280 BAUHAUS
282 TABLAS PRESENTACIÓN

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



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.

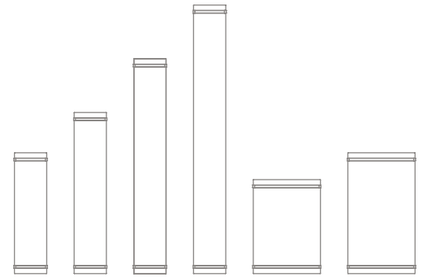
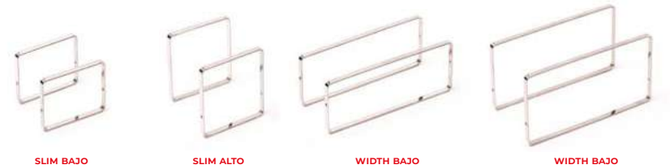


Tabla presentación
Wooden table for table service
Table en bois pour service de table
Tavolo in legno per servizio a tavola
Holztisch für tischservice

	REF.	MODELO	W(mm)	L(mm)	H(mm)	AROS COMPATIBLES CON / COMPATIBLE RINGS	€	UE / MOQ
A	**9985**	SLIM S	120	450	15	10648, 10649		1-0-24 / 1
B	**9986**	SLIM M	120	600	15	10648, 10649		1-0-20 / 1
C	**9987**	SLIM L	120	800	15	10648, 10649		1-0-12 / 1
D	**9988**	SLIM XL	120	1000	15	10648, 10649		1-0-10 / 1
E	**9989**	WIDTH S	250	350	15	10719, 10720		1-0-16 / 1
F	**9990**	WIDTH M	250	450	15	10719, 10720		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	**10648**	120	90	SLIM		1-15-60 / 1
B	**10649**	120	120	SLIM		1-15-60 / 1
C	**10719**	250	90	WIDTH		1-15-60 / 1
D	**10720**	250	120	WIDTH		1-15-60 / 1

ESCOGE TU KIT / CHOOSE YOUR KIT

KIT:

REF.	REF. TABLA + REF. ARO	DESCRIPCIÓN	€	UE / MOQ
11170	9985 10648	Tabla Slim S + Aro Slim Bajo		1-0-0 / 1
11171	9985 10649	Tabla Slim S + Aro Slim Alto		1-0-0 / 1
11172	9986 10648	Tabla Slim M + Aro Slim Bajo		1-0-0 / 1
11173	9986 10649	Tabla Slim M + Aro Slim Alto		1-0-0 / 1
11174	9987 10648	Tabla Slim L + Aro Slim Bajo		1-0-0 / 1
11175	9987 10649	Tabla Slim L + Aro Slim Alto		1-0-0 / 1
11176	9988 10648	Tabla Slim XI + Aro Slim Bajo		1-0-0 / 1
11177	9988 10649	Tabla Slim XI + Aro Slim Alto		1-0-0 / 1
11178	9989 10719	Tabla Width S + Aro Width Bajo		1-0-0 / 1
11179	9989 10720	Tabla Width S + Aro Width Alto		1-0-0 / 1
11180	9990 10719	Tabla Width M + Aro Width Bajo		1-0-0 / 1
11181	9990 10720	Tabla Width M + Aro Width Alto		1-0-0 / 1

Tabla madera
Wooden table
Table en bois
Tavolo in legno
Eichenholztisch

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11016	230	330	20		1-0-10 / 1
11017	280	390	20		1-0-10 /1

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

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.

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10998	100	200	30		1-10-40 / 1
10999	200	300	30		1-10-20 / 1
11000	300	400	30		1-0-10 / 1
11001	320	530	45		1-0-10 / 1

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
11574	345	550	20		1-0-0 / 1
11575	285	340	15		1-0-0 / 1
11576	195	340	15		1-0-0 / 1
11577	320	320	15		1-0-0 / 1

Pizarra
Slate board
Ardoise
Ardesia
Schiefer

REF.	FORMATO	W(mm)	L(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11002	1/1	530	325	5		1-0-6 / 1
11003	1/2	325	265	5		1-0-10 / 1
11004	1/3	325	175	5		1-0-15/ 1
11572		300	300	5		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
11005	345	550	20		1-0-10 / 1
11006	285	345	15		1-0-20 / 1
11007	195	345	15		1-0-40 / 1
11573	320	320	15		1-0-20 / 1

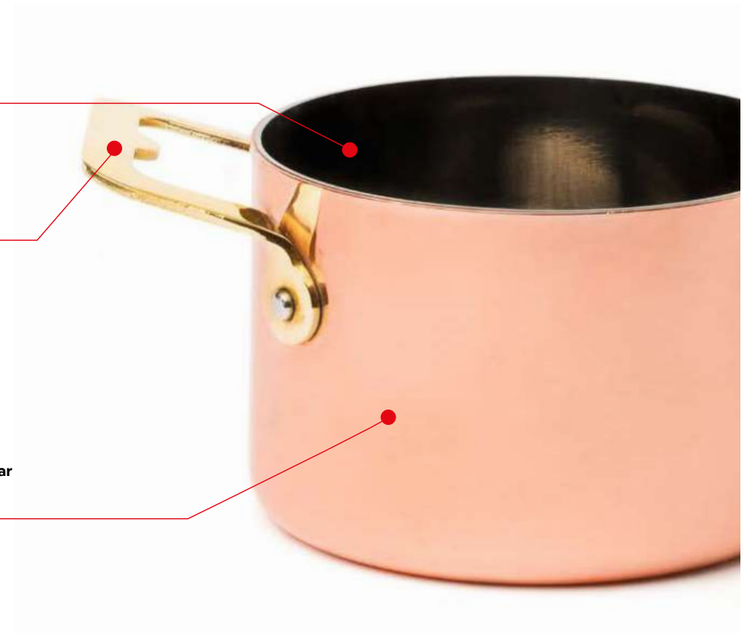
Compatible con /
COMPATIBLE WITH:
11002, 11003, 11004, 11572

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		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		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		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		1-6-48 / 1

Mini olla inox
Mini casserole inox
Mini casserole inox
Mini pentola inox
Mini kasserole edelstahl

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7494	90	60		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		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		1-6-24 / 1
7103	85	90	320		1-6-24 / 1
7102	70	75	200		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		1-6-48 / 1
7499	130	120	850		1-6-48 / 1
7498	90	90	350		1-6-48 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

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

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7482	silver	100	90	70		1-12-144 / 1
7483	gold	100	90	70		1-12-144 / 1
7484	black	100	90	70		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
7485	130	110	90		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
7488	110	110	50		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
7480	80	85		1-12-144 / 1
7481	90	125		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
7487	110	230		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
7486	210	100	40		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
7489	110	85	55		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
7678	200	250	0,07	1K-8K-48K- / 1K
7676	280	340	0,08	1K-4K-24K / 1K
11991	200	120	0,03	1-1k-8k / 1k
11992	300	210	0,06	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
7677	280	340		1K-4K-24K / 1K

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

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8809	280	340		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
7674	280	340		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
7675	280	340		1K-4K-24K / 1K

CAST IRON · 250°C

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
7510	110	95	35		1-6-12 / 6

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
7502	90	25		1-6-24 / 1

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
7503	140	140	30		1-6-12 / 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
7501	130	15		1-6-24 / 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
7506	95	125	55	270		1-6-12 / 6

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
7507	180	126	35		1-6-24 / 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
7508	122	30		1-6-24 / 1

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
7509	145	30		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 antidherentes.**
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
7504	140	110	60		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
7505	110	60	35		1-6-24 / 6

OAK WOOD

Soporte madera
Wooden board
Support en bois
Table di legno
Holzplatte

ROUND

OVAL

SQUARE

REF.	ESPESOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7789	ROUND	150	150		1-6-12 / 1
7790	OVAL	200	140		1-6-12 / 1
7791	SQUARE	160	160		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
7517	145	200	40		1-12-48 / 1
7516	130	180	35		1-12-96 / 1
7515	120	160	30		1-12-96 / 1

Cuenco rectangular
Rectangular pie dish
Bol rectangulaire
Ciotola rettangolare
Eisenschälchen rechteckig

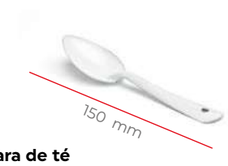
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7520	145	200	40		1-12-48 / 1
7519	130	180	35		1-12-96 / 1
7518	120	160	30		1-12-96 / 1

Plato llano
Flat plate
Assiette plate
Piatto piano
Flacher teller

Plato hondo
Deep plate
Plat creux
Piatto fondo
Tiefer teller

Plato postre
Dessert plate
Assiette dessert
Piatto dessert
Dessertteller

REF.	SIZE	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10909	PLATO LLANO	260	20		0-12-48 / 1
10910	PLATO HONDO	220	35		0-12-48 / 1
10908	PLATO POSTRE	200	15		0-12-96 / 1



Cuchara de té
Tea spoon
Cuillère à thé
Cucchiaio da tè
Teelöffel

Cuchara de mesa
Table spoon
Cuillère de table
Cucchiaio da tavola
Tafellöffel

Cuchara de servir
Server spoon
Cuillère servir
Cucchiaio da portata
Servierlöffel

REF.	SIZE	L(mm)	€	UE / MOQ
7511	CUCHARA DE TÉ	150		1-12-120 / 1
7512	CUCHARA DE MESA	200		1-12-120 / 1
7513	CUCHARA DE SERVIR	300		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
7530	70	30	100		1-12-96 / 1
7529	60	40	90		1-12-96 / 1

Lechera
Creamer
Laitière
Bidone del latte
Eisenkännchen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7514	70	65	190		1-12-96 / 1

Vaso alto
Taller tumbler
Coupe hauteur
Bicchiere
Emaillierter

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7528	80	120	400		1-12-48 / 1
7527	80	90	290		1-12-96 / 1

Taza
Mug
Tasse
Tazza
Eisenbecher

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7522	70	70	250		1-12-96 / 1
7521	60	45	100		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
7525	100	50	310		1-12-96 / 1

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Eisenschale

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7526	140	60	510		1-12-48 / 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
7524	100	50	310		1-12-96 / 1

Mini cazuela 2 asas marrón
Brown mini casserola 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
7523	100	30	125		1-12-48 / 1

DIM-SUM COLLECTION

DIM-SUM

Vaporera bambú
Bamboo Steamer
Vapocuiseur Bambou
Vaporiera Bamboo
Bambusdämpfer

REF.	Ø(mm)	H(mm)	PISOS	RACIONES	€	UE / MOQ
7830	100	70	1	TAPA		1-4-72 / 4
7831	130	85	1	RACIÓN		1-4-36 / 4
7832	150	85	1	INDIVIDUAL		1-4-36 / 4
11966	200	135	2	2 RACIONES		1-0-8 / 8
11967	250	160	2	3-4 RACIONES		1-0-6 / 6
11968	300	165	2	5-6 RACIONES		1-0-3 / 3

Papel Perforado Vaporera Bamboo
Perforated Bamboo Steamer Paper
Papier Perforé Vapocuiseur Bambou
Foglio Di Carta In Bambu' Perforato Per Vaporiera Perforiertes Papier Für Bambusdämpfer

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
11969	130		1-250-2000/ 250
11970	170		1-250-2000/ 250
11971	280		1-250-2000/ 250

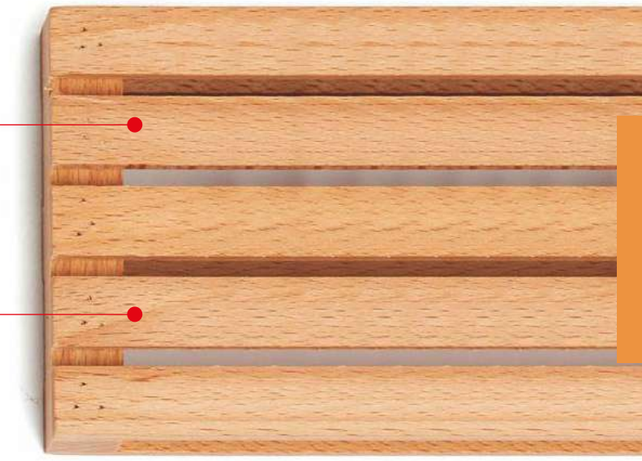
HOGAZA COLLECTION

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
7548	120	200	35		1-3-36 / 1
11965	300	180	35		1-0-20 / 20

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
7544	170	170	80		1-0-12 / 1
7545	210	210	70		1-0-12 / 1

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
7542	150	100	58		1-0-32 / 1
7543	230	130	70		1-0-12 / 1
7546	240	160	70		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
7539	125	80	90		1-0-24 / 1
7540	130	170	90		1-0-12 / 1

ZINC

Cubo galvanizado
Zinc ice bucket
Seau en acier galvanisé
Cubetto galvanizzato
Zinn-eiskühler

REF.	SIZE	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7533	XL	350	510	230	24000		1-0-6 / 1
7534	M	300	390	187	14000		1-0-8 / 1

Fondo sellado con silicona que permite contener líquido con total seguridad.

Silicone sealed bottom allows contain liquids safely.

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
2765	inox	120	180	1.250		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
7112	200		1-0-5 / 5

INOX STAINLESS STEEL 201

Pie cubo champagnera 2 botellas
Champagne bucket stand 2 bottles
Pied porte-seau champagne 2 bouteilles
Colona portasecchielo 2b
Ständer f. 2 champagnerkühler

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5653	220	630		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 portasecchielo 1b.
Ständer f. 1 champagnerkühler

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
2786	720		1-0-0 / 1

Compatible con: **4967 - 3095**

Cubitera tipo ensaladera
Ice cube bowl
Vasque
Coppa con base
Champagner kühler becken

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
2727	345	230	10.000		1-0-4 / 1

Cubo champagne 2 bot.
2 bottles champagne bucket
Seau champagne 2 bouteilles
Rinfrescatore champane 2b
Champagner kühler

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
5513	240	220	6.500		1-0-4 / 1

Cubo hielo Lux
Bucket lux
Seau à glace lux
Secchiello ghiaccio lux
Eiseimer lux

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3096	120	135	1.000		1-0-20 / 1

Cubo champagne
Champagne bucket
Seau champagne
Rinfrescatore champane
Champagner kühler

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
4967	200	210	3.500		1-0-6 / 1

Cubo hielo inox
Stainless steel ice bucket
Seau à glace inox
Secchiello ghiaccio
Edelstahl eiseimer

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3093	110	130	800		1-0-20 / 1

Champagnera inox
Stainless steel champagne bucke
Seau à champagne
Secchiello champagne
Champagne eimer

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3095	175	195	3.500		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
3097	120	135	1.000		1-0-20 / 1

Cubo hielo
Ice bucket
Seau à glaçons
Secchiello ghiaccio
Eisbehälter

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
4968	140	130	1.000		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
7455	170	120		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
7456	200	120		1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: **7459**

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
7457	250	180	130		1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: **7459**

Material kraft.

Kraft Material

30°C | 3 CAPAS LAYERS | 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
7451	170	100		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

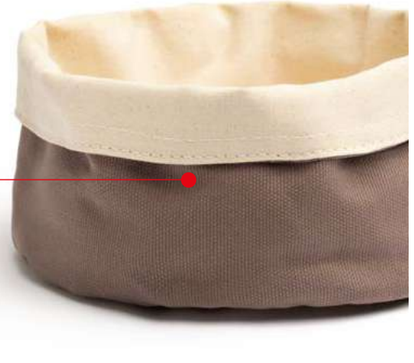
REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7452	200	120		1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: **7459** (P.399)

Panera oval gris
Oval grey breadbasket
Cobeille à pain ovale grise
Portopane ovale grigio
Grauer, ovaler brotkorb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7453	200	150	100		1-5-50 / 5
7454	250	180	120		1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: **7459** (P.399)



Capas exteriores:
100% algodón

Capa interior:
35% algodón
65% poliester

Outer layers:
100% cotton

Inner layer:
35% cotton
65% polyester

+RIGIDEZ /RIGIDITY

KRAFT

3 CAPAS LAYERS + RIGIDEZ RIGIDITY

Panera grissini
Breadsticks holder
Corbeille à grissini
Cestino porta grissini
Brotkorb für grisini

COTTON

REF.	COLOR	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7779	GRIS	100	220		1-5-50 / 5
7778	BEIGE	100	220		1-5-50 / 5

Panera cuadrada 100% algodón
Square breadbasket 100% cotton
Corbeille à pain carrée
Portopane quadrato
Quadratischer brotkorb

COTTON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7598	BEIGE	120	120	140		1-5-50 / 5
7599	GRIS	120	120	140		1-5-50 / 5

30°C

Calentador con cerámica térmica
Warmer with ceramic beans
Corbeille à pain thermique
Portopane termico
Thermo-brotkorb

COTTON

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7458	200	130		1-5-50 / 5

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 minuts with only 30 seconds of microwave.

MANTIENE EL CALOR
KEEPS WARM

Accesorio cerámica térmica
Ceramic beans warmer bag
Base thermique
Base termica
Thermo-basis

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
7459	190		1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH: (P.397)

7456 7457 7452 7453 7454

INOX STAINLESS STEEL 201

Panera inox
Bread basket
Corbeille à pain
Porta pane
Brotkorb

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
4952	200	95		1-4-48 / 1

GLASS

ACACIA WOOD

Caja salsa
Table caddies
Cagette sauces
Cassetta per salse
Tisch organizer

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7840	200	150	180		1-0-12 / 1

BOROSI-LICATE

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
8387	260		1-0-12 / 11

BOROSI-LICATE

RESISTENCIA
RESISTANCE

ANTIGOTEO

Botella antigoteo
Non drip bottle
Bouteille anti-goutte
Bottiglia antigoccia
Anti-tropf-flasche

REF.	ml	€	UE / MOQ
8388	500		1-0-24 / 1
8389	250		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.

BOROSI-LICATE

PACKAGING BOX

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
3698	150		1-0-24 / 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
3697	150		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
3165	150		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
3699	220		1-12-72 / 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
3783	150		1-0-8 / 1

PARIS

Bandeja 12 saleros Paris
Salt/pepper shakers PARIS
Salières PARIS
Sale PARIS
Ersalzflaschen PARIS

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
3905	90		1-12-300 / 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
8392	250		1-0-12 / 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
8393	250		1-0-24 / 1

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.

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
8418	560	680		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
8419	440	433	835		1-0-1 / 1

PP POLYPRO-PYLENE

Bandeja antideslizante
Non slip serving tray
Plateau de service antidérapant
Vassoio antiscivolo
Rutschfestes serviertablett

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
8413	360		1-0-12 / 1
8414	400		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
8420	360		1-0-12 / 1
8421	400		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
8415	360	460		1-0-12 / 1
8416	380	510		1-0-12 / 1
8417	400	560		1-0-12 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

Bandeja camarero
Serving tray
Plateau barman
Vassoi bar
Serviertablett

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
4950	400		1-0-12 / 1

Bandeja ovalada
Oval heavy try
Plateau ovale
Vassoio ovale
Tablett oval

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7093	170	250		1-0-24 / 1
7094	210	300		1-0-24 / 1
7095	235	350		1-0-24 / 1
7096	270	400		1-0-24 / 1
7097	295	450		1-0-24 / 1
7098	340	500		1-0-24 / 1
7099	415	600		1-0-20 / 1

Bandeja pescado
Fish tray
Plateau poisson
Piatto pesce
Fischtablett

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7100	250	600		1-0-20 / 1
7101	258	700		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
3024	190	750		1-0-24 / 1
3023	165	500		1-0-24 / 1

Vaso medidor
Measuring cup
Verre mesureur
Misurino cocktail
Messglas

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3021	100	30 / 60		1-24-96 / 1

Cuchara coctel
Cocktail spoon
Cuillère cocktail
Cucchiaio cocktail
Cocktaillöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3151	290		1-12-120 / 1

Cuchara sangría
Sangría spoon
Cuillère sangria
Cucchiaio sangria
Sangriöffel

INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2728	265		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
12174	122	20	13		1-20-240 / 1

Jarra agua
Water jug
Carafe d'eau
Caraffa d'acqua
Wasserkaraffe

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3030	100	145	1.250		1-0-6 / 1

Cenicero agua
Water ashtray
Cendrier eau
Portacenere
Wasser-aschenbecher

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
4951	95	38		1-0-96 / 1

Servilletero
Napkin dispenser
Distributeur serviettes
Portasalviette
Serviettenhalter

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5039	130	100		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
8427	85	600		1-0-16 / 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
8428	300	450	**25,72**	1-0-15 / 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
8433	156	492	90		1-0-12 / 1

Tapón dosificador
Flow pourers
Bec verseur
Tappo versatore dosatore
Dosierausgiesser

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8426	40	110		1-10-100 / 6

PP POLYPRO-PYLENE

Cesta cubiertos gris
Cutlery dispenser
Récipient à couverts
Portaposate
Besteckbehälter

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8429	290	525	98		1-0-12 / 1

Tabla Corte Negra
Black Cutting Board
Planche à dècouper Noir
Tagliere Nero
Schwarz Schneidebrett

REF.	WxL(mm)	ESPESOR	TACOS	€	UE / MOQ
11760	30x20	2	4		1-0-8 / 1
11759	40x30	2	4		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.

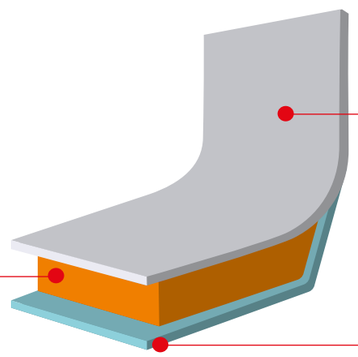
Asas de acero inoxidable unidas por múltiples puntos de soldadura estratégicamente distribuidos. Garantiza una sujeción robusta y duradera.

Stainless steel handles joined by multiple strategically distributed weld points. Guarantees a robust and durable hold.

7 diámetros disponibles en ollas: de 20 hasta 45 cm.

7 diameters available for pots: from 20 to 45 cm.

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 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.

NEW

BATERÍAS PROFESIONALES DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL COOKWARE

Interior liso libre de remaches que puedan acumular residuos o dificultar la higiene.

Smooth interior free of rivets that could accumulate debris or hinder hygiene.

Diámetro y material grabado en la pletina 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 fuente de calor compatible.

Bottom engraved with technical information on material and compatible 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.

71,6L 25,7L 6,3L

Olla
Pot
Marmite
Pentola
Topf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12129	200	200	6,3		1-0-4 / 1
12130	240	240	10,9		1-0-4 / 1
12131	280	280	17,2		1-0-2 / 1
12132	320	320	25,7		1-0-2 / 1
12133	360	360	36,6		1-0-1 / 1
12134	400	400	50,3		1-0-1 / 1
12135	450	450	71,6		1-0-1 / 1

23,9L 10,6L 2,6L

Cacerola baja
Low casserole
Faitout
Casseruola bassa
Niedriger kochtopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12136	200	80	2,6		1-0-8 / 1
12137	240	110	5		1-0-6 / 1
12138	280	130	8		1-0-6 / 1
12139	320	125	10,6		1-0-4 / 1
12140	360	140	14,3		1-0-2 / 1
12141	400	150	18,8		1-0-2 / 1
12142	450	150	23,9		1-0-2 / 1

44,5L 16,1L 4,4L

Cacerola alta
Deep casserole
Braisière
Casseruola alta
Hoher kochtopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12143	200	140	4,4		1-0-6 / 1
12144	240	160	7,2		1-0-4 / 1
12145	280	180	11,1		1-0-4 / 1
12146	320	200	16,1		1-0-2/ 1
12147	360	220	22,4		1-0-2 / 1
12148	400	250	31,4		1-0-2 / 1
12149	450	280	44,5		1-0-1 / 1

NEW

BATERÍAS PROFESIONALES DE ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL ROFESSIONAL COOKWARE

Cazo alto
High saucepan
Casserole haute
Pentola alta
Hoher Stieltopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12161	160	120	2,5		1-0-12 / 1
12162	180	105	2,7		1-0-12 / 1
12163	200	140	4,4		1-0-6 / 1
12164	240	110	5		1-0-4 / 1

Cazo bajo
Low saucepan
Casserole basse
Pentola bassa
Niedriger Stieltopf

REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12157	160	95	2		1-0-12 / 1
12158	180	80	2		1-0-12/ 1
12159	200	105	3,3		1-0-6 / 1
12160	240	75	3,3		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
12150	200		1-6-12 / 1
12151	240		1-6-12 / 1
12152	280		1-6-12 / 1
12153	320		1-6-12 / 1
12154	360		1-0-6 / 1
12155	400		1-0-6 / 1
12156	450		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
12365	360	230	360		1-0-2 / 1
12366	400	260	400		1-0-2 / 1

Cazo Recto
Straight Ladle
Casserole Droite
Mestolo Dritto
Stieltopf

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11789	140	3	68	0,95		1-0-6 / 6
11790	160	3	76	1,4		1-0-6 / 6
11791	180	3	85	2		1-0-6 / 6
11792	200	3	98	2,88		1-0-6 / 6

Olla
Saucepan
Casserole
Pentola
Topf

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11780	200	3	140	4,18		1-0-4 / 4
11781	240	3	150	6,46		1-0-4 / 1
11782	280	3	170	9,98		1-0-4 / 1
11951	300	3	180	12,22		1-0-4 / 1
11952	320	3	185	14,32		1-0-4 / 1

Cacerola
Casserole
Fait-Tout
Casseruola
Stielkasserolle

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
11787	240	3	100	4,25		1-0-4 / 4
11788	280	3	110	6,27		1-0-4 / 4
11953	300	3	120	8		1-0-4 / 1

Tapa Borosilicato
Borosilicate Lid
Couvercle Borosilicate
Coperchio In Vetro Borosilicato
Deckel Borosilikat Glasdeckel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
11794	200		1-0-12 / 1
11795	240		1-0-12 / 1
11796	280		1-0-12 / 1
11954	300		1-0-12 / 1
11955	320		1-0-12 / 1

Asa adicional en diametros grandes.
Additional handle on large diameters.

Sartén aluminio antiadherente alta mango inox
Deep frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne mit antihaftbes

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10897	240	3	70		1-0-6 / 1
10898	280	3	70		1-0-6 / 1
10899	320	3	80		1-0-6 / 1
11599	360	3	80		1-0-4 / 1 ✱
11601	400	3	90		1-0-4 / 1 ✱

Cazuela aluminio
Aluminium casserole
Casserole aliminium
Casseruola in alluminio
Aluminiumkasserolle

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11611	280	3	70		1-0-6 / 1
11612	320	3	80		1-0-6 / 1
11613	360	3	80		1-0-4 / 1
11615	400	3	90		1-0-4 / 1

MAGNA EXPERT COLLECTION

BATERIA PROFESIONAL ACERO INOXIDABLE.
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FRY PANS AND COOKWARE

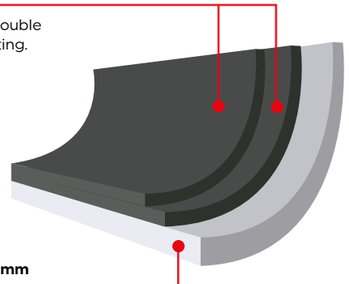
CROSCAT COLLECTION

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*
ETNA	**ALUMINIO** *ALUMINIUM*	**INOX**		
TEIDE	**ALUMINIO** *ALUMINIUM*	**INOX**		
VULCANO	**ALUMINIO** *ALUMINIUM*	**INOX**		
STROMBOLI	**ALUMINIO** *ALUMINIUM*	**INOX**		
CROSCAT	**ALUMINIO** *ALUMINIUM*	**INOX**		
AUVERNIA	**ALUMINIO** *ALUMINIUM*	**HIERRO** *IRON*		
USSON	**ALUMINIO** *ALUMINIUM*	**HIERRO** *IRON*		
FUJI	**ACERO INOXIDABLE** *STAINLESS STEEL*	**INOX**		
VESUVIO	**ACERO INOXIDABLE** *STAINLESS STEEL*	**INOX**		
ARENAL	**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.

Recubrimiento totalmente libre de PFOA.

Coating totally PFOA-free.

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		1-0-6 / 1
8343	200	3,5		1-0-6 / 1
8344	220	3,5		1-0-6 / 1
8345	240	3,5		1-0-6 / 1
8346	260	4		1-0-6 / 1
8347	280	4		1-0-6 / 1
8348	320	4		1-0-6 / 1
8349	360	4		1-0-6 / 1
8350	400	4		1-0-6 / 1

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.

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.

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		1-0-6 / 1
8955	240	3		1-0-6 / 1
8956	280	3		1-0-6 / 1
8957	320	3		1-0-6 / 1
11778	360	3		1-0-6 / 1
11996	400	4		1-0-6 / 1

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		1-0-6 / 1
9972	240	3	60		1-0-6 / 1
9973	280	3	65		1-0-6 / 1
9974	300	3	75		1-0-6 / 1
9975	360	3	80		1-0-6 / 1
9976	400	3	85		1-0-6 / 1

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-bratfanne tief griff inox

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9977	200	3	55		1-0-6 / 1
9978	240	3	60		1-0-6 / 1
9979	280	3	65		1-0-6 / 1
9980	320	3	75		1-0-6 / 1
9981	360	3	80		1-0-6 / 1
9982	400	3	85		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-Bratfanne mit Eisengriff

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8351	180	2,5		1-0-6 / 1
8352	200	3,5		1-0-6 / 1
8353	220	3,5		1-0-6 / 1
8354	240	3,5		1-0-6/ 1
8355	260	4		1-0-6/ 1
8356	280	4		1-0-6/ 1
8357	320	4		1-0-6 / 1
8358	360	4		1-0-6 / 1
8359	400	4		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-Bratfanne mit inoxgriff induktion

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8958	200	3		1-0-6 / 1
8959	240	3		1-0-6 / 1
8960	280	3		1-0-6 / 1
8961	320	3		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
SADWICH system base

FUJI

Sartén inox mango inox
Frypan inox
Poêle à frire inox
Padella inox
Inox-Bratpfanne

REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8515	200	0,7		1-0-6 / 1
8516	240	0,7		1-0-6 / 1
8517	280	0,7		1-0-6 / 1
✱ 8518	320	1		1-0-4 / 1
✱ 8519	360	1		1-0-4 / 1
✱ 8520	400	1		1-0-4 / 1

Asa adicional en diametros 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 Antihaftbeschichtung

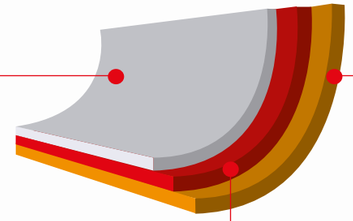
REF.	Ø(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
8509	200	0,7		1-0-6 / 1
8510	240	0,7		1-0-6 / 1
8511	280	0,7		1-0-6 / 1
✱ 8512	320	1		1-0-4 / 1
✱ 8513	360	1		1-0-4 / 1
✱ 8514	400	1		1-0-4 / 1

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.

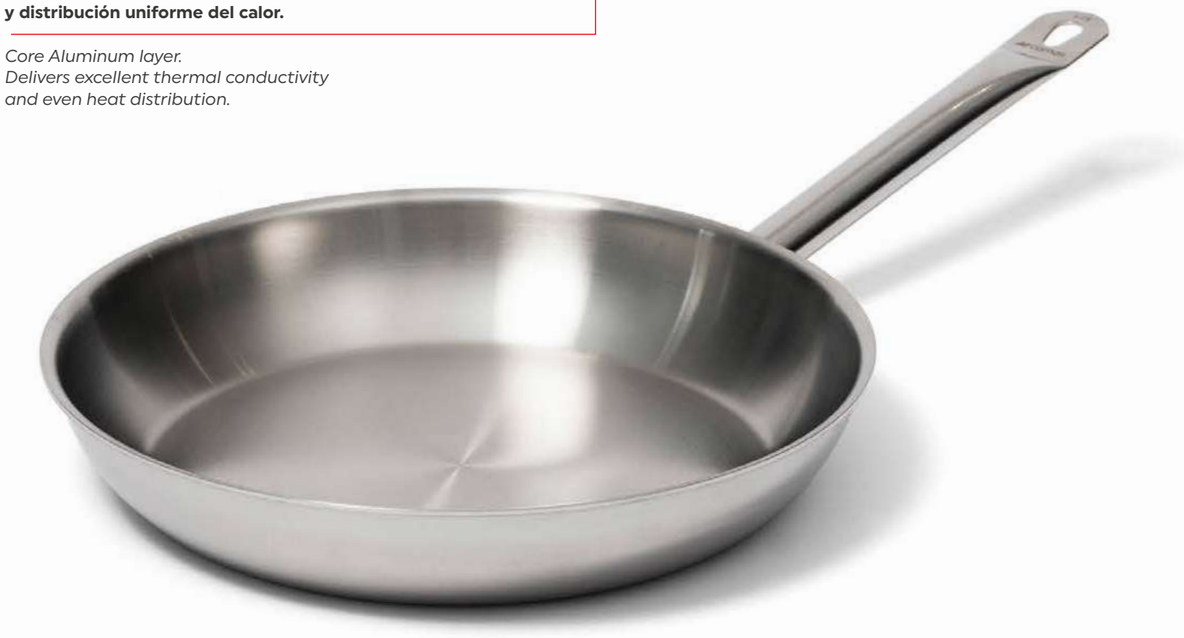


Exterior INOX 18/0 (AISI 430)
Alta durabilidad y compatibilidad con cocinas de inducción.

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
12183	200	2,5		1-0-6 / 1
12184	240	2,5		1-0-6 / 1
12185	280	2,5		1-0-6 / 1
12186	320	2,5		1-0-4 / 1
12187	360	2,5		1-0-4 / 1

ELDIAMANT® PROFILE

Grill asa BK
Grill BK handle
Gril asa BK
Griglia manico BK
Grillgriff BK

MANGO BAQUELITA
BAKELITE HANDLE
200°C

REF.	WxL(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
10044	260x 260	0,7		1-0-8 / 1

Disponible 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
10811	260x330	0,7	50		1-0-6 / 1

ELDIAMANT® PROFILE

ALUMINIO FUNDIDO
CAST ALUMINIUM

Grill ovalado para pescado
Oval fish grill
Grill à poisson ovale
Pesciera ovale
Ovale Fischpfanne

REF.	WxL(mm)	€	UE / MOQ
10039	460x265		1-0-6 / 1

Whitford

PORCIÓN INDIVIDUAL
INDIVIDUAL PORTION

Huevo & dulce
Egg & sweet
Oeuf & sucré
Uovo e dolce
Ei & süß

REF.	Ø(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10022	140/5,5"	0,5	30		1-0-0 / 1

ELDIAMANT® PROFILE

Cacerola grand gourmet
Grand gourmet saucepan
Casserole grand gourmet
Casseruola grand gourmet
Kasserolle grand courmet

Compatible con (p.327)
10066 - 10067 - 10068 - 10069

REF.	Ø(mm)	ml	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10027	240/9,4"	200	0,6	70		1-0-6 / 1
10028	280/11"	300	0,6	75		1-0-6 / 1
10029	320/12,5"	450	0,6	85		1-0-4 / 1
10030	360/14,1"	550	0,6	85		1-0-5 / 1

RISOLÌ
IL PRESSOFUSO IN CUCINA

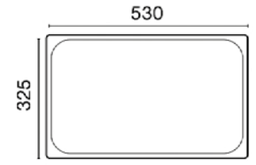
ELDIAMANT® PROFILE

Plancha grill GN
GN grill
Plaque de cuissone GN
Piastra Griglia GN
Grill Platte GN

SIZE 1/1 GN

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10045	530x325	0,7	20		1-0-10 / 1

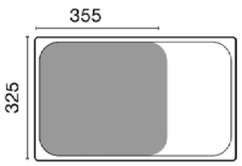
ANTIADERENTE HARD-STONE
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA



GN 1/1

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10046	530x320	1,5	20		1-0-10 / 1
10047	530x320	1,5	40		1-0-10 / 1
10048	530x320	1,5	65		1-0-10 / 1

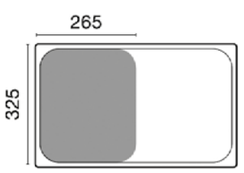
ANTIADERENTE HARD-STONE
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA



GN 2/3

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10051	355x325	1,5	65		1-0-10 / 1

ANTIADERENTE HARD-STONE
MASSIMA ANTIADERENZA - MAGGIORE DURATA



GN 1/2

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10053	265x325	1,5	20		1-0-10 / 1
10963	265x325		40		

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		1-0-6 / 1
8965	340	6		1-0-6 / 1
8966	380	8		1-0-6 / 1
8967	42	10		1-0-6 / 1
8968	460	12		1-0-4 / 1
8969	500	13		1-0-4 / 1
8970	600	20		1-0-4 / 1
10937	650	25		1-0-0 / 1
10938	700	30		1-0-0 / 1
10939	800	40		1-0-0 / 1
10940	900	50		1-0-0 / 1

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

Paellera grande 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
10941	1000	85		1-0-0 / 1
10942	1150	120		1-0-0 / 1
10943	1300	200		1-0-0 / 1

Paellera ración
Paella pan
Poêle à paella
Padella
Paella-pfannen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7792	100	20		1-10-100 / 1
7793	120	22		1-10-100 / 1
7794	150	24		1-10-80 / 1
7795	200	26		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		1-10-60 / 1
7827	160	43		1-10-50 / 1
7828	180	48		1-6-36 / 1
7829	200	53		1-6-42 / 1

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		1-6-48 / 1
10935	160		1-6-48 / 1
10936	200		1-6-48 / 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 enamelled steel. Designed for outdoor use.

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		1-0-1 / 1
8986	40	26 - 60CM		1-0-1 / 1
8987	50	36 - 70CM		1-0-1 / 1

ENAME-LLED IRON
250°C

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		1-0-6 / 1
8972	340	6		1-0-6/ 1
8973	380	8		1-0-6 / 1
8974	420	10		1-0-6 / 1
8975	460	12		1-0-4 / 1
8976	500	13		1-0-4 / 1
8977	600	20		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			1-0-6 / 1
8979	320			1-0-6 / 1
8980	360			1-0-4 / 1
8981	400			1-0-4 / 1
8982	450			1-0-3 / 1
8983	500			1-0-3 / 1

Trípode no incluido.
Tripod not included.

Trípode regulable para quemador
Base for burner
Pied pour bruleur
Treppiede padella
Dreifussständer für Gasbrenner

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8984	300	300		1-0-1 / 1

Paravientos 3 piezas
Windshield
Pare-bris 3 pieces
Paravento 3 pezzi
Windschutzsblech

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8505	670	160		1-0-1 / 1

Trípode 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

BAJO PEDIDO
ON DEMAND

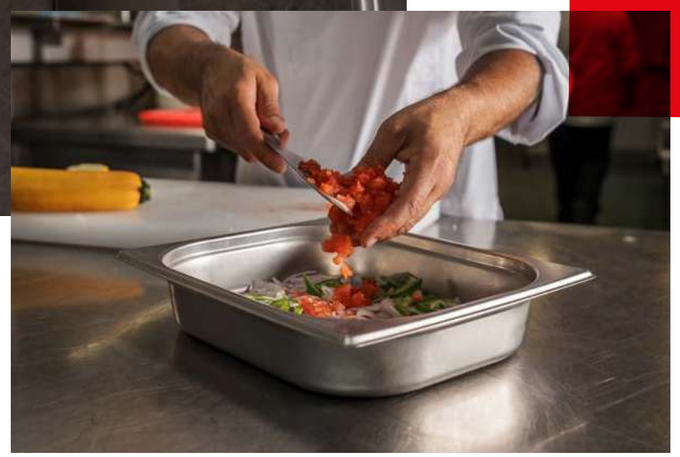
REF.	Ø(mm)	COMPATIBLE CON	€	UE / MOQ
10944	90			1-0-1 / 1

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

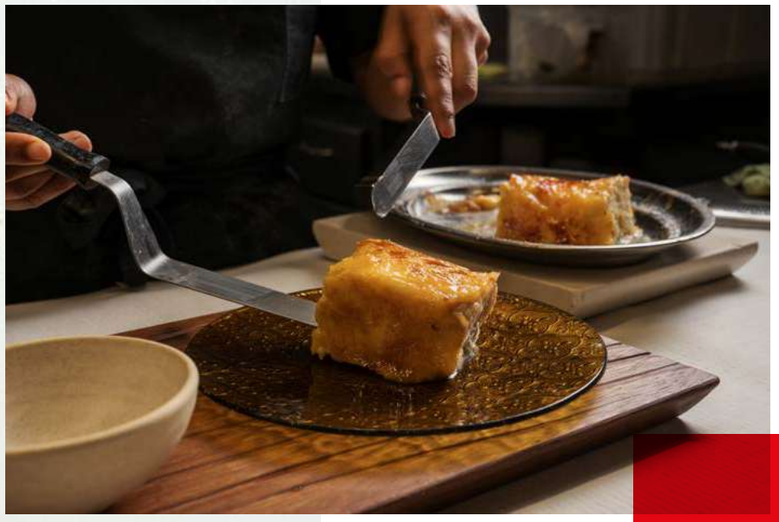
366 ESPATULAS
368 EMPLATADO
370 UTENSILIOS

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	✓	✓	✗	✗	✗	✗

UTSET + comas

ACERO:
SANMAI AUS10

DUREZA:
HARDENESS 60 ±1 HRC

BIRCH WOOD · STABLISED WOOD
MANGO

CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES

NEW

Cuchillo fileteador
Carving knife
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filetiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11605	235	385		1-0-0 / 1

Cuchillo Fileteador
Carving Knife
Couteau À Filet
Coltello Sfilettatore
Filetiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11023	180	320		1-0-0 / 1

Cuchillo Puntilla
Paring Knife
Couteau À Pointe
Coltello Da Cucina Professionale
Ausbeinmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11024	100	213		1-0-0 / 1

Cuchillo chef
Chef's knife
Couteau chef
Coltello chef
Küchenmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11022	210	365		1-0-0 / 1

NEW

Cuchillo Kiritsuke
Kiritsuke Knife
Couteau Kiritsuke
Coltello Kiritsuke
Kiritsuke-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11606	170	313		1-0-0 / 1

Exterior:
Acero inoxidable AISI 430

Outer layers:
AISI 430 stainless steel.

Núcleo:
Acero de aleación (AUS10)

Core: Alloy steel (AUS10)

STEEL HARDNESS HRC 60±1 · JAPANESE STEEL AUS10 SANMAI PROFESSIONAL QUALITY

PIN

Mosaico de la familia UTSET con sus cuatro puntos generacionales.

Mosaic of the UTSET family with its four generational points.

PACKAGING BOX

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
12020	210	360		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
12021	160	306		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 mundode 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.

ACERO JAPONÉS:
52100
HOJA ENNEGRECIDA

DUREZA:
62 ± 2 HRC

BIRCH WOOD
STABLISED WOOD
MANGO

KISSAKI
La punta de la hoja. Puede variar de forma según el tipo de cuchillo. Se utiliza el 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.

HASAKI
Parte afilada que se convierte en el filo del cuchillo.

The sharp part that becomes the cutting edge of the knife.

MINE
Columna vertebral de la hoja. Parte opuesta al filo.

Spine of the blade. The part opposite the blade.

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.

AGO
Parte más ancha y guesa 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.

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.

E
Cuerpo principal del mango.

Main body of the handle.

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.

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.

ACERO JAPONÉS:
52100
HOJA ENNEGRECIDA

DUREZA:
62 ± 2 HRC

BIRCH WOOD · STABLISED WOOD
MANGO

Cuchillo Fileteador
Slicer
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filetiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11657	235	367		1-0-0 / 1

Cuchillo Fileteador
Slicer
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filetiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11609	185	312		1-0-0 / 1

Cuchillo Verduras
Petty knife
Couteau à légumes
Coltello per verdure
Gemüsemesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11659	150	265		1-0-0 / 1

Cuchillo Puntilla
Utility knife
Couteau à pointe
Coltello da cucina
Ausbeinmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11610	100	212		1-0-0 / 1

Cuchillo Chef
Chef's knife
Couteau chef
Coltello chef
Küchenmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11608	215	351		1-0-0 / 1

Cuchillo Kiritsuke
Kiritsuke knife
Couteau Kiritsuke
Coltello Kiritsuke
Kiritsuke-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11658	170	300		1-0-0 / 1

Cuchillo Santoku
Santoku Knife
Couteau Santoku
Coltello Santoku
Santoku-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11660	170	302		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
11083	CHEF	215		1-12-120 / 1
11084	FILETEADOR	185		1-12-120 / 1
11085	PUNTILLA	100		1-12-120 / 1
11086	FILETEADOR	235		1-12-120 / 1
11087	KIRITSUKE	170		1-12-120 / 1
11088	VERDURAS	150		1-12-120 / 1
11661	SANTOKU	170		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

MANGO

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.

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
10967	210	335	**70,73**	1-6-36 / 1

SAN MAI, significa "3 capas" en japonés y es una técnica tradiconal 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 caracteristicas 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: *AUS8*

DUREZA: *HRC 58 ± 2*

POM PLASTIC
MANGO

CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES

Cuchillo fileteador
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10970	240	365		1-6-36 / 1

Cuchillo nakiri
Nakiri knife
Couteau nakiri
Coltello nakiri
Nakiri messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10969	165	295		1-6-36 / 1

Cuchillo fileteador
Slice knife
Couteau tranche
Coltello fetta
Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10966	180	290		1-6-36 / 1

Cuchillo santoku
Santoku zen knife
Couteau santoku
Coltello santoku
Santoku-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10968	165	295		1-6-36 / 1

Cuchillo verduras
Vegetable knife
Couteau à légumes
Coltello per verdure
Gemüsemesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10965	145	275		1-6-36 / 1

NEW

Cuchillo pan
Bread knife
Couteau à pain
Coltello pane
Brotmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12319	200	330		1-6-36 / 1

Cuchillo puntilla
Peeling knife
Couteau éplucheur
Coltello da cucina professionale
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10964	90	205		1-6-36 / 1

NEW

Chaira
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Wetzstahl

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12320	200	325		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 desgastey 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

ABS PLASTIC
MANGO

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 confortable 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.

ACERO:
GERMAN STEEL
DIN 1.4116

DUREZA:
HRC55 2

ABS PLASTIC
MANGO

CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES

Cuchillo chef 20
Chef knife 20
Couteau de cuisine 20
Coltello chef 20
Kochmesser 20

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8108	200/8"	320		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
8117	250/10"	380		1-6-36 / 1

Cuchillo mini Santoku
Mini Santoku knife
Couteau mini Santoku
Coltello mini Santoku
Mini Santoku-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8112	125/5"	230		1-6-48 / 1

Cuchillo verduras
Utility knife
Couteau à légumes
Coltello multiuso
Universalmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8113	125/5"	230		1-6-48 / 1

Cuchillo fileteador
Carving knife
Couteau à filet
Coltello per affettare
Tranchiermesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8109	200/8"	320		1-6-36 / 1

Cuchillo panero
Bread knife
Couteau à pain
Coltello pane
Brotmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8110	200/8"	320		1-6-36 / 1

Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau à steak
Coltello per bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8114	115/4,5"	220		1-6-48 / 1

Cuchillo Mondador
Paring knife
Couteau d'office
Coltello sbucciatore
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8115	80/3,5"	190		1-6-48 / 1

Cuchillo Santoku
Santoku knife
Couteau Santoku
Coltello Santoku
Santoku-Messer

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8111	180/7"	300		1-6-36 / 1

Cuchillo jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon
Coltello da prosciutto
Schinkenmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8116	260/8"	385		1-6-36 / 1

Cuchillo deshuesador
Boning knife
Couteau de désossage
Coltello disossato
Ausbeinmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8118	155/7,8"	280		1-6-36 / 1

Chaira
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Wetzstahl

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8119	205/7,8"	325		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.

Mangos ergonómicos y antideslizantes para una mayor sujeción.

Ergonomic, non-slip handles for a better grip.

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

ACERO: *X50 CRMO V15*

DUREZA: *55-57 HRC*

PP POLYPRO-PYLENE **MANGO**

CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES

- **10088**

Macheta 180
Cleaver 180
Couperet 180
Mannaietta 180
Hackmesser 180

UE / MOQ: 1-12-12 / 1

- **10089**

Hachuela 250
Cleaver 250
Couperet 250
Mannaietta 250
Hackmesser 250

UE / MOQ: 1-12-12 / 1

- **10090**

Macheta filetera 220
Fillets cleaver 220
Couperet filet 220
Mannaietta per affettare 220
Filetiermesser 220

UE / MOQ: 1-12-12 / 1

- **10091**

Macheta filetera 280
Fillets cleaver 280
Couperet filet 280
Mannaietta per affettare 280
Filetiermesser 280

UE / MOQ: 1-12-12 / 1

- **10074**
- **10093**
- **10104**
- **10114**
- **10128**

Cuchillo chef 180
Chef knife 180
Couteau de cuisine 180
Coltello chef 180
Kochmesser 180

UE / MOQ: 1-12-72 / 11

- **10075**
- **10094**
- **10105**
- **10115**
- **10129**

Cuchillo chef 200
Chef knife 200
Couteau de cuisine 200
Coltello chef 200
Kochmesser 200

UE / MOQ: 1-12-72 / 11

- **10076**
- **10095**
- **10106**
- **10116**
- **10130**

Cuchillo chef 250
Chef knife 250
Couteau de cuisine 250
Coltello chef 250
Kochmesser 250

UE / MOQ: 1-12-72 / 11

- **10077**
- **10096**
- **10107**
- **10117**
- **10131**

Cuchillo chef 300
Chef knife 300
Couteau de cuisine 300
Coltello chef 300
Kochmesser 300

UE / MOQ: 1-6-48 / 6

ACERO: *X50 CRMO V15*

DUREZA: *55-57 HRC*

PP POLYPRO-PYLENE **MANGO**

CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES

- **10079**
- **10098**
- **10109**
- **10119**

Cuchillo carnicero 160
Butcher knife 160
Couteau boucher 160
Coltello scannare 160
Fleischermesser 180

UE / MOQ:
1-12-72/ 1

- **10080**
- **10099**
- **10110**
- **10120**

Cuchillo carnicero 180
Butcher knife 180
Couteau boucher 180
Coltello scannare 180
Fleischermesser 180

UE / MOQ:
1-12-172 1

- **10081**
- **10100**
- **10111**
- **10121**

Cuchillo carnicero 200
Butcher knife 200
Couteau boucher 200
Coltello scannare 200
Fleischermesser 200

UE / MOQ:
1-12-72 / 1

- **10082**
- **10101**
- **10112**
- **10122**

Cuchillo carnicero 240
Butcher knife 240
Couteau boucher 240
Coltello scannare 240
Fleischermesser 240

UE / MOQ:
1-12-72 / 1

- **10083**
- **10102**
- **10113**
- **10123**

Cuchillo carnicero 300
Butcher knife 300
Couteau boucher 300
Coltello scannare 300
Fleischermesser300

UE / MOQ:
1-6-48 / 1

- **10092**

Cuchillo chuletero 130
Steak knife 130
Couteau à steak 130
Coltello per bistecca 130
Steakmesser 130

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

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

UE / MOQ:
1-12-72/ 1

- **10085**
- **10124**

Cuchillo para fiambres 300
Slicing knife 300
Couteau à charcuterie 300
Coltello affettati 300
Tranchiermesser 300

UE / MOQ:
1-6-48 / 1

- **10086**
- **10103**
- **10125**

Cuchillo salmón 300
Salmon knife 300
Couteau saumon 300
Coltello salmone 300
Lachsmesser 300

UE / MOQ:
1-6-48 / 1

- **10087**
- **10126**

Cuchillo jamonero 280
Ham knife 280
Couteau à jambon 280
Coltello prosciutto 280
Schinkenmesser 280

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

PP POLYPROPYLENE
MANGO

Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau steak
Coltello bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7535	120	218		1-24-240 / 24
8301	BLISTER 2 U.			1-0-24 / 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
7537	100	209		1-24-240 / 24
8303	BLISTER 2 U.			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
7538	88	199		1-24-240 / 24
8304	BLISTER 2 U.			1-0-24 / 24

Cuchillo pelador
Paring knife
Couteau à éplucher
Coltello spellucchino
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7536	80	199		1-24-240 / 24
8302	BLISTER 2 U.			1-0-24 / 24

Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau steak
Coltello bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11585	120	218		1-0-240 / 24

Cuchillo multiusos micro
Micro serrated utility knife
Couteau multi-usage micro
Coltello multiuso micro
Universalmesser micro

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11587	100	209		1-0-240 / 24

Cuchillo pelador
Peeling knife
Couteau à éplucher
Coltello spellucchino
Schälmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11586	80	199		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
12039	100	230		1-0-240 / 24

CORTE / *CUT*

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. 70ºC

Higher rigidity, no deformation at high temperatures. Max. 70ºC

Apto para contacto con alimentos.

Suitable for food contact.

Apto para lavavajillas.

Dishwasher safe.

Impermeable. No absorve los liquidos.

SUPERFÍCIE 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)

FOOD CONTACT · MÁX. 70°C · 2/3 mm · HD PE 500 · PE-500 (HD-HMW) HIGH MOLECULAR 44 WEIGHT POLYETHYLENE

TABLAS DE CORTE *CUTTING BOARDS*

Tabla corte pan y lacteos blanca
White cutting board
Planche à dècouper blanche
Tagliere bianco
Wibes schneidebrett

REF.	W(mm)	L(mm)	ESPESOR	TACOS	€	UE / MOQ
11756	GN 1/1	GN 1/1	3	6		1-0-4 / 1
8523	GN 1/2	GN 1/2	2	6		1-0-10 / 1
8525	300	200	2	4		1-0-8 / 1
8526	400	300	2	6		1-0-6 / 1
8527	500	300	2	6		1-0-6 / 1
11758	600	400	3	6		1-0-2 / 1

Tabla corte bar
Black cutting board
Planche à dècouper noir
Tagliere nero
Schwarzes schneinebrett

REF.	WxL(mm)	ESPESOR	TACOS	€	UE / MOQ
11760	300x200	2	4		1-0-8 / 1
11759	400x300	2	6		1-0-6 / 1

Tabla corte presentación
Cutting board presentation
Présentation de la planche à découper
Presentazione del tagliere
Präsentation des schneinebrett

REF.	W(mm)	L(mm)	ESPESOR	TACOS	€	UE / MOQ
11998	300	200	2	4		1-0-8 /1

Tabla corte pescado azul
Blue cutting board
Planche à dècouper bleu
Tagliere blue
Blau schneidebrett

REF.	W(mm)	L(mm)	ESPESOR	TACOS	€	UE / MOQ
8529	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5 / 1
8532	300	200	2	4		1-0-8 / 1
8533	400	300	2	6		1-0-6 / 1
8534	500	300	2	6		1-0-6 / 1
8535	600	400	2	6		1-0-4 / 1

Tabla corte fruta y vegetales verde
Green cutting board
Planche à dècouper vert
Tagliere verde
Grün schneidebrett

REF.	W(mm)	L(mm)	ESPESOR	TACOS	€	UE / MOQ
8536	GN 1/1	GN 1/1		6		1-0-5 / 1
8539	300	200		4		1-0-8 / 1
8540	400	300		6		1-0-6 / 1
8541	500	300		6		1-0-6 / 1
8542	600	400		6		1-0-4 / 1

Tabla corte carne cruda roja
Red cutting board
Planche à dècouper rouge
Tagliere roso
Rot schneidebrett

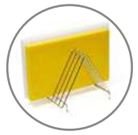
REF.	W(mm)	L(mm)	ESPESOR	TACOS	€	UE / MOQ
8543	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5 / 1
8546	300	200	2	4		1-0-10 / 1
8547	400	300	2	6		1-0-6 / 1
8548	500	300	2	6		1-0-6 / 1
8549	600	400	2	6		1-0-4 / 1

Tabla corte carne cruda aves amarilla
Yellow cutting board
Planche à dècouper jaune
Tagliere giallo
Gelb schneidebrett

REF.	W(mm)	L(mm)	ESPESOR	TACOS	€	UE / MOQ
8550	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5 / 1
8553	300	200	2	4		1-0-10 / 1
8554	400	300	2	6		1-0-6 / 1
8555	500	300	2	6		1-0-6 / 1
8556	600	400	2	6		1-0-4 / 1

Tabla corte carnes cocidas marrón
Brown cutting board
Planche à dècouper marron
Tagliere marrone
Braun schneidebrett

REF.	W(mm)	L(mm)	ESPESOR	TACOS	€	UE / MOQ
8557	GN 1/1	GN 1/1	2	6		1-0-5 / 1
8560	300	200	2	4		1-0-10 / 1
8561	400	300	2	6		1-0-6 / 1
8562	500	300	2	6		1-0-6 / 1
8563	600	400	2	6		1-0-4 / 1



Soporte inox para tablas
Cutting board support
Support planche à découper
Supporto tagliere
Schneidebretthalterung

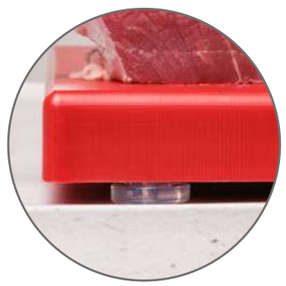
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11640	265	310	280		1-0-20 / 1

Rascador para tabla
Cutting board scraper
Brosse pour planche à découper
Spazzola per tagliere
Reinigungsbürste für schneinebrett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11761	60	170	90		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
11941	6		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 antideslizantes para mayor estabilidad.

Non-slip rubber pads on the corners for more stability.

Tabla madera acacia
Acacia cutting board
Planche à dècouper acacia
Tagliere acacia
Akazie schneidebrett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12034	400	320	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		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		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		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		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 360º

360º rotatable

Iman Taco Rotable Cuchillos
Rotating Magnet Knife Display
Aimant Taco Rotatif Pour Couteaux
Barra Magnetica Taco Rotabile Coltelli
Drehbarer Tischmagnet für Messer

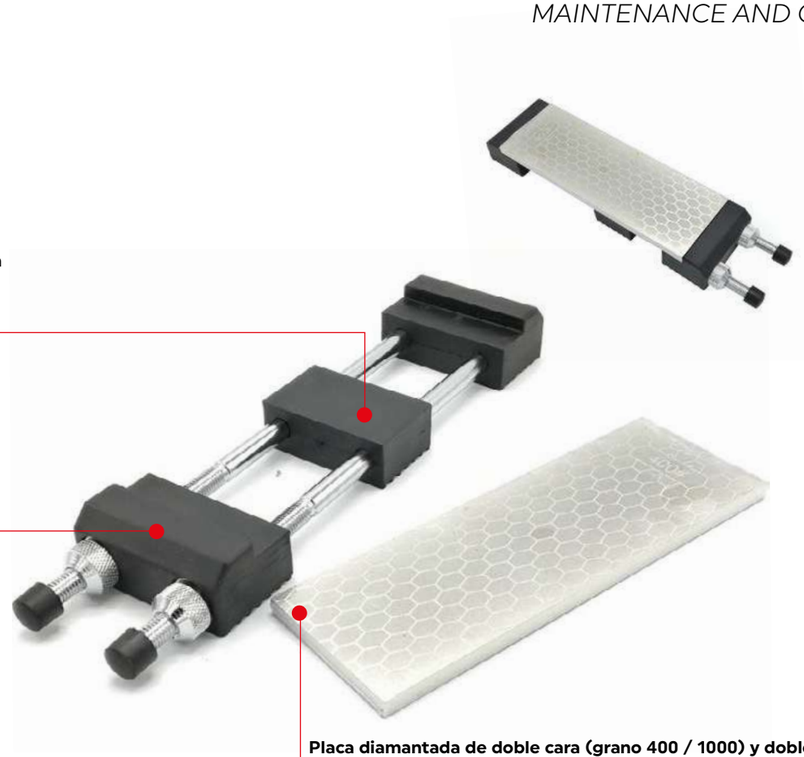
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11636	105	105	280		1-0-4 / 1

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		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		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.

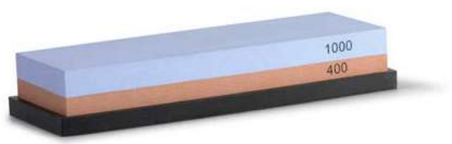
Adjustable rubber support for different stone sizes.

Placa diamantada de doble cara (grano 400 / 1000) y doble función: reparación de hojas dañanas 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 appiattire con supporto
Diamantschleifstein mit Halterny

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11939	286	70	30		1-0-10 / 1



Piedra afilar
Whetstone
Pierre à aiguiser
Cote
Schärfstein Messer

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
6958	180		1-0-16 / 1

Afilador mango
Two stage knife sharpener
Affûteur couteau
Arrotino
Messerschärfer mit Griff

REF.	W(mm)	€	UE / MOQ
6957	190		1-0-36 / 1

Puente bambú piedra afiladora
Bamboo sharpening stone
Pierre à aiguiser en bambou
Pietra per affilare in ba,bù
Schärfstein aus bambus

* **No incluye piedra de afilar**
Sharpening stone not includes

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11029	100	430	90		1-0-0 / 1

Piedra de afilar 400
Sharpening stone 400
Pierre a aiguiser 400
Pietra per affilare 400
Schärfstein 400

NANIWA **Whetstone**

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11030	70	210	25		1-0-0 / 1

Piedra de afilar 1000
Sharpening stone 1000
Pierre a aiguiser 1000
Pietra per affilare 1000
Schärfstein 1000

NANIWA **Whetstone**

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11031	70	210	25		1-0-0 / 1

Piedra de afilar 3000
Sharpening stone 3000
Pierre a aiguiser 3000
Pietra per affilare 3000
Schärfstein 3000

NANIWA **Whetstone**

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11032	70	210	25		1-0-0 / 1

Piedra de afilar 5000
Sharpening stone 5000
Pierre a aiguiser 5000
Pietra per affilare 5000
Schärfstein 5000

NANIWA **Whetstone**

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11033	70	210	25		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
11034	203	76	10		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.

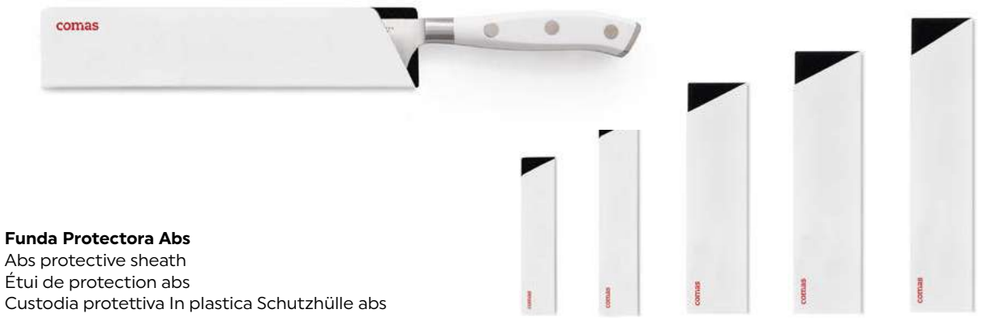
Pockets with elastic band to hold knives securely.

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		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		1-30-240 / 1
11735	160 x 35 mm		1-30-240 / 1
11736	200 x 55 mm		1-30-240 / 1
11737	240 x 65 mm		1-30-240 / 1
11738	270 x 55 mm		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 especificos 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		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		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**

INOX STAINLESS STEEL 420

Mandolina Inox
Stainless Steel Mandoline
Mandoline Inox
Mandolina Inox
Edelstahl Mandoline

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11748	123	395	42		1-0-6 / 1

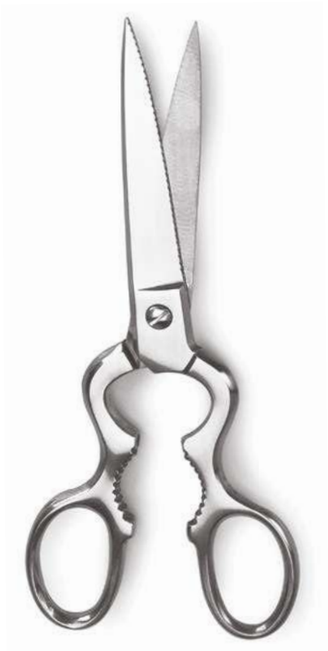
PACKAGING BOX

Tijera profesional 8"
Scissors prof. Inox 8"
Ciseaux prof. Acier 8"
Forbice prof. Acciaio 8"
Stahl prof Schere 8"

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5164	200		1-0-6 / 1

Tijera master 8"
Scissors master Inox 8"
Ciseaux pmaster Acier 8"
Forbice pmasterAcciaio 8"
Stahl master Schere 8"

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5165	200		1-0-6 / 1



INOX STAINLESS STEEL 420

Tijera cocina inox
Kitchen scissors
Ciseaux de cuisine
Forbici cucina
Küchenschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3910	220		1-12-48 / 1

INOX STAINLESS STEEL 2Cr14 · PP POLYPROPYLENE

Tijera para aves
Poultry shears
Coupe volailles
Trinciapollo
Geflügelschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8989	200		1-0-36 / 1

INOX STAINLESS STEEL 3Cr13 · NYLON

Tijera cocina 8,5
Kitchen scissors 8,5
Ciseaux cuisine 8,5
Forbice multiuso 8,5
Küchenschere 8,5

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8988	210		1-12-96 / 1

Cascanueces
Nut cracker
Case-noix
Rompinoci
Nussknacker

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3623	190		1-5-50 / 1

Pinza rompe marisco
Lobster cracker
Pince homard
Pinza per aragosta
Hummerkuacker

FORJADO FORGED

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
0738	190		1-5-50 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

Tenedor marisco
Shellfish fork
Fourchette crustacé
Forchetta crostacei
Fischgabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5099	220		0-12-120 / 12

Pinza marisco
Shellfish cracker
Pince à fruits de mer
Pinza per frutti di mare
Schalentier-pinzette

FORJADO FORGED

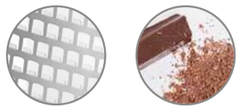
REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11827	190		1-12-96 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304 · RUBBER

RALLADORES PROFESIONALES
PROFESSIONAL GRATTERS

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
8946	135	320		1-6-96 / 6

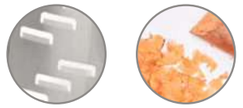


Rallador WIDE fino
St. Steel "wide" grater thin
Râpe en inox coupe fine
Grattugia taglio fine
Breit rostfreie Reibe fein

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8947	135	320		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
8948	135	320		1-6-96 / 6

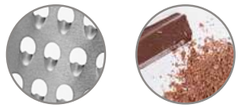


Rallador WIDE tiras largas
St. Steel "wide" grater large shaver
Râpe en inox coupe julienne
Grattugia taglio julienne
Breit rostfreie Reibe mit lange

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8949	135	320		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
8950	220	410		1-6-96 / 6

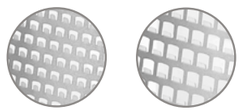


Rallador SLIM medio redondo
St. Steel lengthways grater medium
Râpe longue en inox coupe redondo moyen
Grattugia lunga taglio mezzo giro
Schmal rostfreie Reibe medium

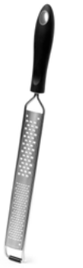
REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8951	220	410		1-6-96 / 6

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
8952	220	410		1-6-96 / 6

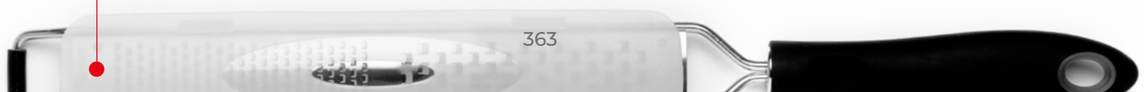


Rallador SLIM dual
St. Steel lengthways grater dual
Râpe longue en inox coupe dual
Grattugia lunga taglio dual
Duale schmal rostfreie Reibe



REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8953	220	410		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



Mango ergonómico
Ergonomic handle

Acero inoxidable resistente al desgaste y la corrosión.
Wear and corrosion resistant stainless steel.

Grueso
Coarse

Fino
Fine

Medio
Medium

Rebanador
Slicer

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
7448	240		1-12-72 / 1

Rasqueta plancha profesional 30cm
Professional scraper
Racleur professionnelle
Raschietti
Schaber glatt

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8474	300		1-12-24 / 1

Cepillo
Scraper
Brosse À Gratter
Raschietto
Schaber

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11946	125	470	55		1-0-6 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

Rallador 4 caras
4 side grater
Rape 4 cotés
Grattugia 4 facce
Vierkantreibe

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
1150	210		1-0-60t / 1

Recambio 10 cuchillas
Blister 10 blades
Blister 10 lames
Blister 10 lame
Blister 10 messer

REF.	€	UE / MOQ
8507		1-50-100 / 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
11947	70	125	17		1-0-24 / 1

Rodillo de recambio
Wheel (spare part)
Rouleau (pièce de rechange)
Rullo
Austauchrad

REF.	€	UE / MOQ
8566		1-0-200 / 1

Cuchilla de recambio
Knife (spare part)
Couteau (pièce de rechange)
Lame
Austauschklinge

REF.	€	UE / MOQ
8565		1-0-200 / 1

Abrelatas industrial
Can opener
Ouvre-boîtes professionnel
Apriscatole
Industrieller edelstahl dosenöffner

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8564	600		1-0-8/ 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
11818	45	65	28		1-0-96 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

Pelapatatas
Potato-peeler
Économe acier inox
Pelapatate
Kartoffelschäler

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3455	110		1-12-72 / 1

PP POLYPRO-PYLENE

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.

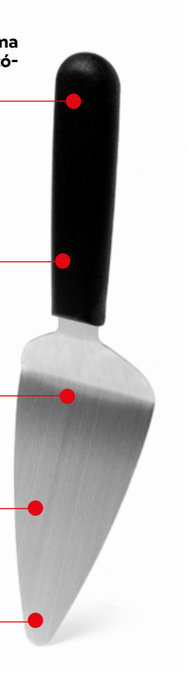
Spatula in high-quality hardened stainless steel.

Acabado satinado.

Satin finished.

Resistencia y flexibilidad para facilitar el trabajo en la cocina.

Hard-wearing and versatile round the kitchen.



PASTELERÍA PASTRY

Pala repostería
Cake server
Pelle à gâteau
Spatola dolci
Kekss-Spachtel

REF.	W (mm)	€	UE / MOQ
8941	120		1-12-48 /1

PASTELERÍA PASTRY

Espátula pastelera
Baker spatula
Palette
Spatola cuoco
Kuchenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8932	S	135		1-12-48 /1
8933	M	225		1-12-48 /1
8934	L	300		1-12-48 /1

PLANCHA GRILL

Espátula flexible acodada
Angular spatula
Palette coudée
Spatola cuoco con scalino
Winkelpalette

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8938	S	140		1-12-48 /1
8937	L	200		1-12-48 /1
				1-12-48 /1

PLANCHA GRILL

Paleta plancha triangular
Cleaning spatula
Palette triangle
Spatola triangolare
Dreieckige Bratenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8939	S	80		1-12-48 / 1
8940	L	100		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
8935	80	120		1-12-48 /1

PLANCHA GRILL

PP POLYPRO-PYLENE

Espatula pescado
Fish Spatula
Spatule poisson
Pesce spatola
Fischpachtel

REF.	W (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
9996	80	290		1-12-48 /1

PLANCHA GRILL

Espátula pescado biselada
Fish turner
Palette poisson
Palette poisson
Spatola pesce
Fischschaufel

REF.	W (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8936	75	165		1-12-48 /1

EMPLATADO PLATING

PP POLYPRO-PYLENE

Espátula angular emplatado
Angular spatula
Mini spatule
Spatola
Kleine Winhelpalette

REF.	L (mm)	Paleta (mm)	€	UE / MOQ
8476	220	95		1-48-288 / 1

SILICONE

Mini lengua de silicona
Silicone spoon
Cuillère silicone
Spatola silicone
Silikonlöffel

REF.	L (mm)	COLOR	€	UE / MOQ
5161	170	ROJA		1-24-96 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

Molde redondo
Round ring
Moulage rond
Teglia tondo
Runcle Kochringe

REF.	Ø (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7461	60	45		1-32-128 / 1
7462	70	45		1-32-128 / 1
7463	80	45		1-32-128 / 1
7464	90	45		1-32-128 / 1
7465	100	45		1-32-128 / 1
7466	120	45		1-32-128 / 1

REF.	SET	€	UE / MOQ
7449	PACK 6		1-24-48 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

Molde cuadrado
Square ring
Moulage carre
Teglia quadrato
Quadratische Kochringe

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7467	60	60	45		1-32-128 / 1
7468	70	70	45		1-32-128 / 1
7469	80	80	45		1-32-128 / 1
7470	90	90	45		1-32-128 / 1
7471	100	100	45		1-32-128 / 1
7472	120	120	45		1-32-128 / 1

REF.	SET	€	UE / MOQ
7450	PACK 6		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
7477	210		1-24-96 / 1
7478	300		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
7475	160		1-24-96 / 1
7476	240		1-24-96 / 1

OPCIÓN DE PERSONALIZACIÓN CON LASER.

LASER PERSONALISATION OPTION

INOX STAINLESS STEEL 430

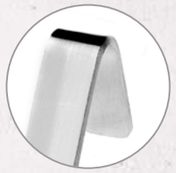
Pinza chef curva
Curved chef tong
Pince chef courbée
Pinze chef curve
Gebogene Pinzette

REF.	L(mm)	COLOR	€	UE / MOQ
7473	145	INOX		1-24-96 / 1
7474	200	INOX		1-24-96 / 1
8680	200	ORO		1-24-96 / 1
8681	200	COBRE		1-24-96 / 1
8682	200	NEGRO		1-24-96 / 1

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
11819	19	135	20		1-0-72 / 1



Mango con gancho para un fácil almacenamiento.

Hook handle for easy storage

Capacidad grabada en el mango.

Capacity engraved on the handle

Acabado brillo. Menos poroso, facilita la limpieza.

Mirror finish..
Less porous, easier to clean.

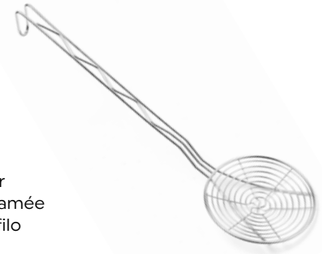
Mango más grueso con nervio central que le proporciona más rigidez y resistencia.

Thicker handle with a central rib for more rigidity and stiffens and strengthens the handle.

INOX STAINLESS STEEL 201

Espumadera con malla
Mesh skimmer
Écumoire maillée
Schiumarola a rete passabrodo
Draht Schaumlöffel

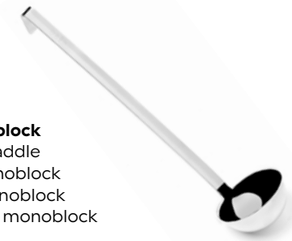
REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9735	140		1-0-50 / 1
9736	160		1-0-30 / 1
9737	180		1-0-30 / 1
9738	200		1-0-30 / 1
9739	240		1-0-30 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

Araña
Tinned skimer
Escumoire etamée
Schiumarola filo
Fritierlöffel

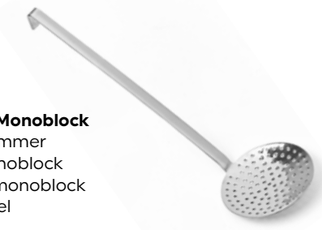
REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9729	140		1-0-50 / 1
9730	160		1-0-25 / 1
9731	180		1-0-25 / 1
9732	200		1-0-25 / 1
9733	220		1-0-25 / 1
9734	240		1-0-25 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

Cazo Monoblock
One piece laddle
Louche monoblock
Mestolo monoblock
Schöpfhelle monoblock

REF.	Ø(mm)	L(mm)	ml	€	UE / MOQ
9712	65	300	70		1-10-24 / 1
9713	80	320	125		1-6-60 / 1
9714	90	330	200		1-10-40/ 1
9715	100	370	250		1-10-40 / 1
9716	120	430	430		1-10-40 / 1
9717	140	440	650		1-10-40 / 1
9718	160	470	950		1-10-20 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

Espumadera Monoblock
One piece skimmer
Écumoire monoblock
Schiumarola monoblock
Schäumerlöffel

REF.	Ø(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
9719	80	290		1-10-60 / 1
9720	100	320		1-10-60 / 1
9721	120	350		1-10-40 / 1
9722	140	380		1-10-40 / 1
9723	160	410		1-10-40 / 1
9724	180	430		1-10-40 / 1
9725	200	450		1-10-40 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

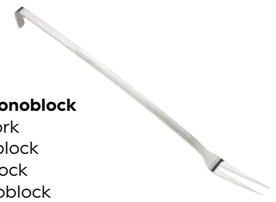
Cuchara servir monoblock
One piece spoon
Coulliere monoblock
Cucchiaio monoblock
Servierlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9726	330		1-10-60 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

Espátula perforada
Perforated spatula
Spatule perforée
Spatola forata
Pfanneschaufel perforiert

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9727	350		1-12-48 / 1



INOX STAINLESS STEEL 201

Tenedor 2 púas monoblock
One piece meat fork
Fourchette monoblock
Forchetta monoblock
Fleischgabel monoblock

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9728	520		1-20-60 / 1

NYLON · BPA FREE · MÁX. 220°C

Nylon
Fibra de alta calidad.
Poca porosidad mayor dureza.

Nylon
High-quality fibres.
Non-porous, more hard-wearing.

BPA FREE

BPA FREE

No raya.
Suavidad con las superficies antiadherentes

Non-scratching.
Delicate on
non-stick surfaces

Alta resistencia térmica.
Soportan temperatura de hasta 220ºC

Strong heat-resistance.
For use in temperatures up to 220 ºC

Gancho que permite colgar para un práctico almacenaje.

Hanging for convenient storage.

A B C D E

A B C D E

Muesca antivuelco
No tipping

F G H I J

	REF.	Descripción	Lmm	Ømm	ml	€	UE/MOQ
A	11809	**Cuchara Nylon** Spoon, Cuillère, Cucchiaio, Löffel	49				1-0-75 / 1
B	11810	**Cucharón Nylon 10** Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	48	Ø 100	200ml		1-0-50 / 1
	11811	**Cucharón Nylon 12** Spoon, Louche Mestolo, Schöpflöffel	50	Ø 120	350ml		1-0-75 / 1
	11812	**Cucharón Nylon 14** Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	51	Ø 140	500ml		1-0-50 / 1
C	11813	**Espátula Nylon Perforada** Slotted, Spatula, Spatule Perforé, Spatola Forata, Schanfel Perforiert	51				1-0-75 / 1
D	11814	**Espátula Nylon Sin Agujeros** Spatula W/O, Spatule Sans Trou, Spatola Senza Buchi, Pfannenwender Ohne Löcher	51				1-0-75 / 1
E	11815	**Espumadera Nylon 10** Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	44	Ø 100			1-0-75 / 1
	11816	**Espumadera Nylon 12** Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	45	Ø 120			1-0-75 / 1
	11817	**Espumadera Nylon 14** Skimmer, Écumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	47	Ø 140			1-0-75 / 1

	REF.	Descripción	Lmm	€	UE/MOQ
A	8405	**Cuchara Spaguetti** Spaguetti Server, Cuillère Spaguetti, Servispaguetti, Spaguettilöffel	325		1-0-12 / 1
B	8407	**Pinza Cocina** Kitchen Pincers, Pince, Pinza Cucina, Zange	310		1-0-12 / 1
C	8398	**Cazo** Ladle, Louche, Mestolo, Schöoflöffel	330		1-0-24 / 1
D	8400	**Espátula Perforada** Slotted Spatula, Spatule Perforé, Spatola Forata, Pfannenwender Mit Schlitzen	345		1-0-12 / 1
E	8399	**Espumadera** Skimmer Écumoire Schiumarola Schaumlöffel	335		1-0-12 / 1
F	8402	**Pala Lasaña** Lasagna Shovel, Palette À Lasagne, Pala Lasagna, Lasagneheber	290		1-0-12 / 1
G	8404	**Pala Freir**	290		1-0-12 / 1
H	8403	**Cuchara Servir** Rice Shovel, Cuillere De Service, Cucchiaione Riso, Servierlöfel	285		1-0-12 / 1
I	8406	**Espátula Crepes** Creppes Spatula, Palette, Spatola Creppes, Kuchenhever	335		1-0-12 / 1
J	8401	**Paleta Pescado** Universal Shovel, Pelle À Poison, Pala Multiuso, Fischheber	335		1-0-12 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Velo
Sieve velo
Tamis velo
Setaccio velo
Mehlsieb

MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
1,5 x 1 mm

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10650	250		1-6-12 / 1
10651	300		1-6-12 / 1
10652	350		1-4-8 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Harina
Flour sieve
Tamis farine
Setacciofarina
Mehlsieb

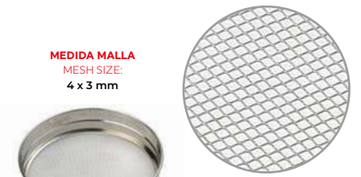
MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
2,5 x 1,4 mm

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10653	250		1-6-12 / 1
10654	300		1-6-12 / 1
10655	350		1-4-8 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Pan
Bread Sieve
Tamis pain
Setaccio pane
Brotsieb

MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
4 x 3 mm



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10656	300		1-6-12 / 1
10657	350		1-4-8 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

Cedazo Pescado
Fish sieve
Tamis poisson
Setaccio peixe
Fischsieb

MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
11 x 9 mm

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10658	300		1-6-12 / 1
10659	350		1-4-8 / 1

Colador Chino Piston
Piston Funnel
Passoire Chinois Piston
Colino Cinese A Pistone
Passiersieb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11777	200	280	240		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
11950	200	220		1-0-6 / 1
11949	250	270		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
9764	160		1-0-60 / 1
9765	180		1-0-60 / 1
9766	200		1-0-60 / 1
9767	220		1-0-60 / 1
9768	240		1-0-30 / 1
9769	260		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
2884	80		1-0-24 / 1
2885	100		1-0-24 / 1
2886	120		1-0-24 / 1
2887	140		1-0-24 / 1
2888	160		1-0-24 / 1
2889	180		1-0-24 / 1
2890	200		1-0-24 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

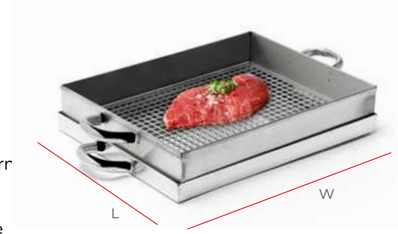
Barra de comandas
Order rack
Porte-fiches à billes
Asta portascontrini
Zettelfeiste

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9760	24	615	24		1-6-24 / 1
11776	58	1000	22		1-0-24 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

Espolvoreador 3 posiciones
Stainless steel sprinkler 3p
Saupoudreuse acier 3p
Draga acciaio 3p
Strendose 3 pos.

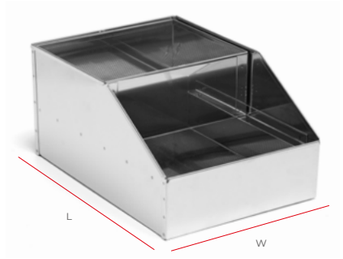
REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8794	110		1-1-100 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304

Escurre fritos y carr
Fry colander
Passoire à frites
Cesta per friggere
Frittensieb

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8381	290	400		1-0-6 / 1
8382	390	500		1-0-4 / 1
8383	390	600		1-0-3 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304

Harinero
Flour bin
Tamis à farine inox
Farinheiro
Mehlsieb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8384	265	370	180		1-0-1 / 1
8385	265	500	180		1-0-1 / 1
8386	330	500	180		1-0-1 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

Rustidera
Lasagna pan
Plat à rôtir
Rostiera
Lasagneform

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
1422	250	180	40		1-0-24 / 1
1421	300	220	50		1-0-12 / 1
1420	350	260	50		1-0-12 / 1
1419	400	300	60		1-0-12 / 1
5282	450	320	65		1-0-4 / 1
5283	500	360	70		1-0-4 / 1
5284	600	400	75		1-0-4 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza para rustidera
Lasagna pan tong
Pince plat â rôtir
Molla forno
Ofenzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5656	185		1-10-100 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

Flanera profesional
Pudding mould
Moule à flan
Crème caramel
Becherförmchen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9632	75	50		1-12-120 / 1
9633	85	55		1-12-120 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

Bol semiesférico
Mixing bowl
Bassine hémispherique
Bastardella semisferica
Schneeschlagkessel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9748	160		1-0-100 / 1
9749	220		1-0-50 / 1
9750	240		1-0-50 / 1
9751	300		1-0-50 / 1
9752	340		1-0-25 / 1
9753	360		1-0-25 / 1
9754	400		1-0-25 / 1

BPA FREE · PP POLYPRO-PYLENE · FOOD CONTACT

Triple boquilla: ideal para decoraciones.
Triple nozzle: great for decorations.

Biberón triple
Triple squeezy bottle
Triple distributeur
Garrafa com boquilha triplo
Dosierflasche mit Dreifachdüse

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8449	360	180		1-4-24 / 1
8450	720	245		1-4-24 / 1

BPA FREE · PP POLYPRO-PYLENE · FOOD CONTACT

Todos los biberones tienen marcas de medición en milímetros.
All bottles have measurement marks in millimeters.

Biberón transparente
Clear squeezy bottles
Distributeur à pression transparent
Garrafa trasparente
Dosierflasche transparent

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8445	240	190		1-4-24 / 1
8446	360	220		1-4-24 / 1
8447	720	260		1-4-24 / 1
8448	1.000	310		1-4-24 /

Todos los biberones tienen marcas de medición en milímetros.
All bottles have measurement marks in millimeters.

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
8480	250	12		1-12-48 / 1
8481	300	170		1-12-48 / 1
8482	350	220		1-12-48 / 1
8483	400	250		1-6-24 / 1

PP POLYPRO-PYLENE

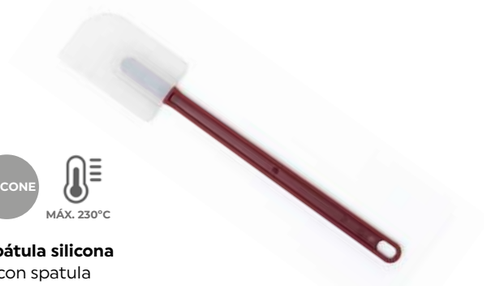
Jarra medidora
Measuring PP jug
Pichet gradué PP
Caraffa graduata
Messbecher

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
8451	133	500		1-12-72 / 1
8452	160	1.000		1-6-6 / 1
8453	215	2.000		1-6-60 / 1

SILICONE · MÁX. 230°C

Cuchara silicona
Silicon spoon
Cuillère silicone
Cucchiaio silicone
Silikonlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8484	250		1-12-7 / 1
8485	350		1-12-72 / 1
8486	400		1-12-72/ 1



SILICONE · MÁX. 230°C

Espátula silicona
Silicon spatula
Spatule silicone
Spatola silicone
Silikonspachtel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8487	250		1-12-72 / 1
8488	350		1-12-72 / 1
8489	400		1-12-72 / 1

Certificado contacto alimentario.

Alta calidad garantizada.
High quality guaranteed.

Resistencia a la corrosión.
Corrosion resistance.

Máxima capacidad.
Maximum capacity.

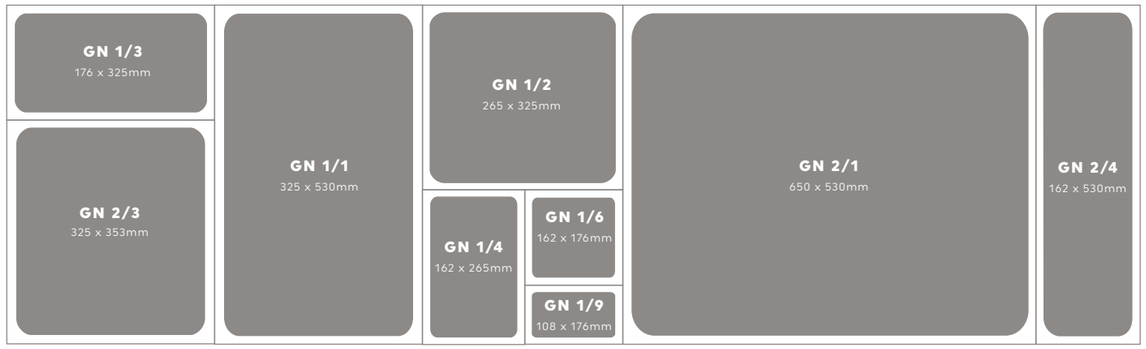
Nuestras cubetas GN de acero AISI 304 son compatibles con las principales marcas GASTRONORM.

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.

The more open corner radius allows for better and easier stackability and optimises the capacity of the trays.

Tamaños GN / GN Sizes:



*medidas exteriores / *external dimensions*

Altura GN / GN High:

Apto horno.
Oven save.

Apto lavavajillas.
Dishwasher save.

Apilable.
Stackable.

-20ºC
300 ºC

Apto contacto alimentario.
Food contact save.

GASTRONORM

INOX STAINLESS STEEL 304

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

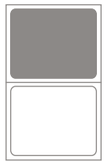
El radio de las esquinas más abierto permite una mejor y más fácil apilabilidad y optimiza la capacidad de las cubetas.

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

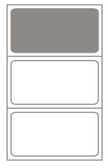
REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10147	20	0,7			1-0-6 / 1
10148	40	0,7			1-0-6 / 1
10149	55	0,7			1-0-6 / 1
10150	65	0,8	8,8		1-0-6 / 1
11089	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10151	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10153	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10154	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/2 - 265 X 325 mm



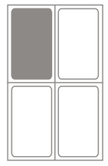
REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10164	20	0,7			1-0-6 / 1
10166	40	0,7			1-0-6 / 1
10168	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10170	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10172	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10173	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/3 - 176 X 325 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10179	20	0,7			1-6-18 / 1
10181	40	0,7			1-6-18 / 1
11905	55	0,7			1-6-18 / 1
10183	65	0,7	2,4		1-6-18 / 1
10185	100	0,7	3,5		1-6-18 / 1
10187	150	0,7	5,4		1-6-18 / 1
10188	200	0,7	7,2		1-0-6 / 1

GN 1/4 - 162 X 265 mm

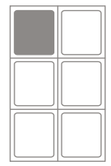


REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10190	20	0,7			1-6-24 / 1
10432	40	0,7			1-6-24 / 1
10192	65	0,7	1,7		1-6-24 / 1
10194	100	0,7	2,5		1-6-24 / 1
10195	150	0,7	3,8		1-6-24 / 1
10196	200	0,7	4,8		1-6-24 / 1

CUBETAS INOX AISI 304 - 18/10

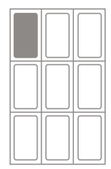
STAINLESS STEEL 304 - 18/10 CONTAINERS

GN 1/6 - 162 X 176 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10197	65	0,7	1		1-6-36 / 1
10199	100	0,7	1,5		1-6-36 / 1
10200	150	0,7	2,3		1-6-36 / 1
10201	200	0,7	3,3		1-6-36 / 1

GN 1/9 - 108 X 176 mm

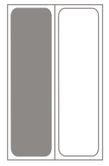


REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10203	65	0,7	0,6		1-6-48 / 1
10205	100	0,7	0,8		1-6-48 / 1

GN 2/1 - 650 X 530 mm

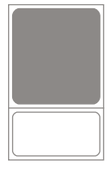
REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10141	20	0,8			1-0-6 / 1
10142	40	0,8			1-0-6 / 1
10143	65	0,8	8,8		1-0-6 / 1
10144	100	0,8	13,7		1-0-6 / 1
10145	150	0,8	20		1-0-6 / 1
10146	200	0,8	27,8		1-0-6 / 1

GN 2/4 - 162 X 530 mm



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10175	65	0,7	0,7		1-6-24 / 6
10176	100	0,7	0,7		1-6-24 / 6
10177	150	0,7	0,8		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		1-6-24 / 1
10157	40	0,7	0,7		1-6-24 / 1
10159	65	0,7	0,8		1-6-24 / 1
10160	100	0,7			1-6-24 / 1
10161	150	0,7			1-6-24 / 1
10162	200	0,7			1-6-24 / 1

Fondo perforado
Perforated bottom
Egouttoirs pour bacs
Falso fondo forato
Abtropfgitter

REF.	W(mm)	L(mm)	e (mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10206	470	590	0,7	GN 2/1		6
10207	469	269	0,7	GN 1/1		10
10209	271	211	0,7	GN 1/2		1
10210	266	116	0,7	GN 1/3		1
10211	118	106	0,7	GN 1/6		1

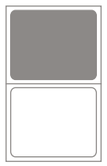
Perfil divisorio gastronorm
Adaptable bars
Barrettes de composition
Separatore
Adapter

REF.	SIZE	e (mm)	€	UE / MOQ
10212	GN 1/1	0,7		1
10213	GN 1/2	0,7		1

GN 1/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - **325 X 530 mm**

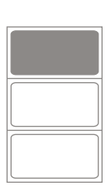
REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10220	20	0,7			1-0-6 / 1
10221	40	0,7			1-0-6 / 1
10222	55	0,7			1-0-6 / 1
10223	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10224	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10225	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10226	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/2 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - **265 X 325 mm**



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10234	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10235	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10236	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10237	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/3 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - **176 X 325 mm**



REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10238	40	0,7			1-6-18 / 6
10239	65	0,7	2,4		1-6-18 / 6
10240	100	0,7	3,5		1-6-18 / 6
10241	150	0,7	5,4		1-6-18 / 6
10242	200	0,7	7,2		1-6-18 / 6

GN 2/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - **650 X 530 mm**

REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10214	20	0,8			1-6-24 / 1
10215	40	0,8			1-6-24 / 1
10216	65	0,8	1,7		1-6-24 / 1
10217	100	0,8	2,5		1-6-24 / 1
10218	150	0,8	3,8		1-6-24 / 1
10219	200	0,8	4,8		1-6-24 / 1

GN 2/3 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - **325 X 353 mm**

REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10227	20	0,7			1-6-24 / 1
10228	40	0,7			1-6-24 / 1
10230	65	0,7	1,7		1-6-24 / 1
10231	100	0,7	2,5		1-6-24 / 1
10232	150	0,7	3,8		1-6-24 / 1
10233	200	0,7	4,8		1-6-24 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

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(mm)	€	UE / MOQ
11912	2/1	0,8		1-0-6 / 6
10245	2/3	0,7		1-0-6 / 6
10243	1/1	0,7		1-0-6 / 6
10247	1/2	0,7		1-0-6 / 6
10249	1/3	0,7		1-0-6 / 6
10251	1/4	0,7		1-0-6 / 6
10253	1/6	0,7		1-0-6 / 6
10255	1/9	0,7		1-0-6 / 6

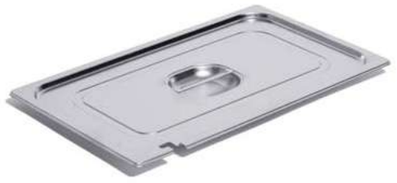
Tapa GN cierre hermético
GN hermetic lid - Couvercle étanche GN - Coperchio ermetico GN - GN-steck-deckell

REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10258	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10259	1/2	0,7		1-0-6 / 1
10260	1/3	0,7		1-0-6 / 1
10261	1/4	0,7		1-0-6 / 1
10262	1/6	0,7		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(mm)	€	UE / MOQ
10263	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10265	1/2	0,7		1-6-12 /1
10266	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10267	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10268	1/6	0,7		1-6-36 / 1
10264	2/3	0,7		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(mm)	€	UE / MOQ
10269	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10270	1/2	0,7		1-6-12 / 1
10271	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10272	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10273	1/6	0,7		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(mm)	€	UE / MOQ
10256	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10257	1/2	0,7		1-0-6 / 1

GASTRONORM

INOX STAINLESS STEEL 201

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

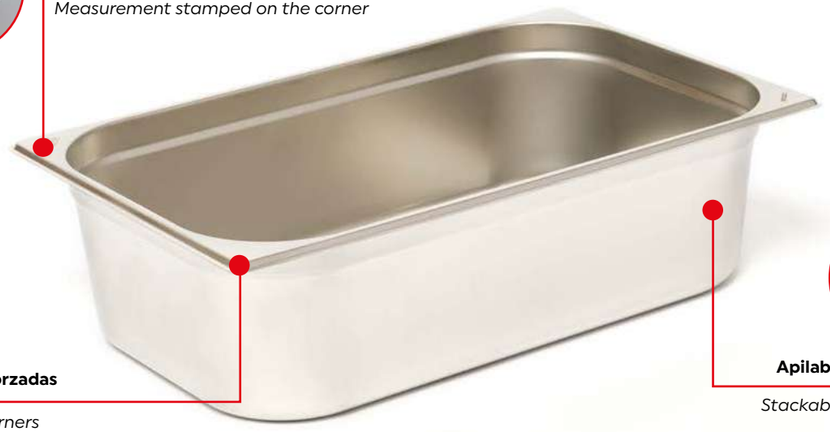
COMPATIBLE WITH ALL MAJOR BRANDS ON THE MARKET

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 vapor.

Perforated model perfect for draining liquids and steaming.

CUBETAS INOX AISI 304 - 18/10

STAINLESS STEEL 304 - 18/10 CONTAINERS

GN 1/1 - 325 X 530 mm

REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10566	20	0,7			1-0-6 / 1
10567	40	0,7			1-0-6 / 1
10568	55	0,7			1-0-6 / 1
10569	65	0,8	8,8		1-0-6 / 1
10839	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10570	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10571	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10572	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/2 - 265 X 325 mm

REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10573	20	0,7			1-6-12 / 1
10574	40	0,7			1-6-12 / 1
10575	65	0,7	4		1-6-12 / 1
10576	100	0,7	6,1		1-6-12 / 1
10577	150	0,7	9,2		1-6-12 / 1
10578	200	0,7	12		1-6-12 / 1

GN 1/3 - 176 X 325 mm

REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10579	20	0,7			1-6-18 / 1
10580	40	0,7			1-6-18 / 1
10581	65	0,7	2,4		1-6-18 / 1
10582	100	0,7	3,5		1-6-18 / 1
10583	150	0,7	5,4		1-6-18 / 1
10584	200	0,7	7,2		1-6-18 / 1

GN 1/4 - 162 X 265 mm

REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10585	20	0,7			1-6-24 / 1
10586	40	0,7			1-6-24 / 1
10587	65	0,7	1,7		1-6-24 / 1
10588	100	0,7	2,5		1-6-24 / 1
10589	150	0,7	3,8		1-6-24 / 1
10590	200	0,7	4,8		1-6-24 / 1

Certificado contacto alimentario.

INOX STAINLESS STEEL 201

-20°C
300 °C

CUBETAS INOX
STAINLESS STEEL CONTAINERS

GN 1/6 - 162 X 176 mm

REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10591	65	0,7	1		1-6-36 / 1
10592	100	0,7	1,5		1-6-36 / 1
10593	150	0,7	2,3		1-6-36 / 1
10594	200	0,7	3,3		1-6-36 / 1

GN 1/9 - 108 X 176 mm

REF.	H(mm)	e(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10595	65	0,7	0,6		1-6-48 / 1
10596	100	0,7	0,8		1-6-48 / 1

GN 1/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 325 x 530 mm

REF.	H(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
10617	65	0,7		1-0-6 / 1
10618	100	0,7		1-0-6 / 1
10619	150	0,7		1-0-6 / 1
10620	200	0,7		1-0-6/ 1

GN 1/2 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 265 X 325 mm

REF.	H(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
10621	65	0,7		1-6-12 / 1
10622	100	0,7		1-6-12 / 1

Tapa GN inox
GN lid - Couvercle GN - Coperchio GN - GN-deckel

REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10630	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10632	1/2	0,7		1-6-12 / 1
10633	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10634	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10635	1/6	0,7		1-6-36 / 1
10636	1/9	0,7		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.

REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10637	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10638	1/2	0,7		1-6-12 / 1
10639	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10640	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10641	1/6	0,7		1-6-36 / 1

Doble fondo perforado
Perforated bottom
Egouttoirs pour bacs
Falso fondo forato
Abtropfgitter

REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10612	1/1	0,7		1-0-10 / 1

Perfil divisorio GN
Adaptable bars
Barrettes de composition
Separatore
Adapter

REF.	GN	e(mm)	€	UE / MOQ
10614	GN 1/1	0,7		1-0-120-0-0 / 1
10615	GN 1/2	0,7		1-0-120-0-0 / 1

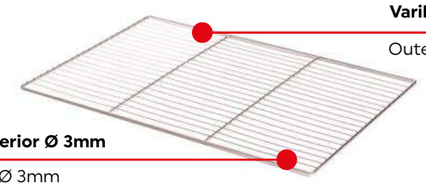
Rueda de untar inox
Stainless steel spread wheel
Roue tartiner en acier inoxydable
Ruota per spalmare in acciaio inossidabile
Butterrad aus Edelstahl

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€
11602	160	175	125	

Parrilla horno pastelera
Pastry oven grill 60x40
Gril au four pâtisserie 60x40Griglia forno pasticceria 60x40
Backofengrill 60x40

Varilla exterior Ø 6mm
Outer rod Ø 6mm

Varilla interior Ø 3mm
Inner rod Ø 3mm

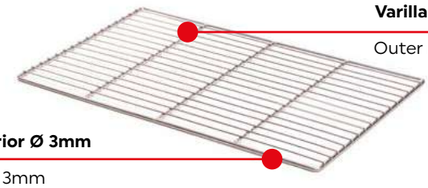


REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11014	600	400		1-6-12 / 1

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 exterior Ø 6mm
Outer rod Ø 6mm

Varilla interior Ø 3mm
Inner rod Ø 3mm



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11015	325	530		1-6-12 / 1

Carro Servicio
Serving Trolley
Chariot Service
Carrello Da Servizio
Servierwagen

REF.	LEVELS	Ø(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11774	2	860	540	940		0-0-1 / 1
11775	3	860	540	940		0-0-1 / 1

Funda carro trolley
Rack Trolley High
Chariot À Rack Élevé
Carrello Rack Alto
Hoher Tablettwagen Für

REF.	CARRO		€	UE / MOQ
12325	GN 1/1	408x575x1560		1-0-12/ 1
12326	60x40	510x650x1550		1-0-12/ 1

CARROS
TROLLEY

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

INOX STAINLESS STEEL 201

REF.	SIZE	LAYERS	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11769	GN 1/1	18	380	550	1735		0-0-1 / 1
11956	GN 1/1	9	380	550	1000		0-0-1 / 1
11770	GN 2/1	18	590	670	1735		0-0-1 / 1
11771	60x40	18	470	620	1735		0-0-1 / 1

CALIU + comas

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(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8500	300	452	160		1-0-1 / 1

BBQ Caliu Catering

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8684	300	860	160		1-0-1 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

Tapa BBQ
Bbq lid
Couvercle du bbq
Coperchio del bbq
Grilldeckel

Efecto horno, potencia los aromas.
Oven effect, enhances the aromas.

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9969	260	330	140		1-0-4 / 1

Discover Caliu's World

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(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8686	80	125	300		1-0-4 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

Pinza BBQ
Bbq tong
Pince bbq
Molla bbq
Zange bbq

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8687	55	260		1-0-48 / 1

Plato brasa
Bbq plate
Assiette bbq
Piatto bbq
Grillplate

	REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
S	8181	137	250	80		1-0-4 / 1
M	8685	137,5	354	82		1-0-4 / 1
L	11484	212,5	354	82		1-0-4 / 1
XL	11485	442	212,5	82		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 gril bbq
Ricambio inox griglia bbq
Inox grill grillplate ersatzteil

	REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
S	11489	115	170		1-0-0 / 1
M	11490	121	272		1-0-0 / 1
L	11491	196	272		1-0-0 / 1
XL	11492	198	360		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(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
S	11578	95	90	10		1-0-0 / 1
M	11579	95	186	10		1-0-0 / 1
L	11580	170	186	10		1-0-0 / 1
XL	11581	170	274	10		1-0-0 / 1

Discover Caliu's World

INOX STAINLESS STEEL 304 PARRILLA

INOX STAINLESS STEEL 430 ESTRUCTURA

CALIU

INOX STAINLESS STEEL 304

Recambio parrilla inox BBQ Caliu
Inox grill caliu bbq
Pièce de rechange inox gril caliu bbq
Ricambio inox griglia caliu bbq
Inox caliu grill grillplate ersatzteil

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11495	268	363	3		1-0-10 / 1

CAST IRON

Parrilla hierro fundido
Cast iron grill
Fonte gril
Ghisa griglia
Gusseisen grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11487	255	363	10		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.

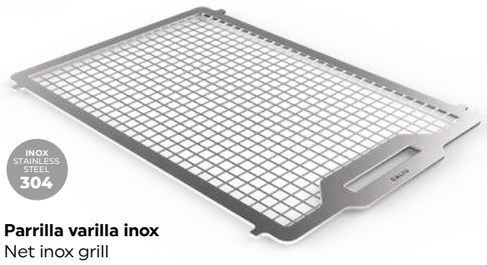
Combina con todas las parrillas CALIU.

Combines with all CALIU grates.

CHROME FOOD CONTACT

Plancha inox cromada
Chrome grill
Chromée gril
Cromata griglia
Chromeplatte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11486	267	323	5		1-0-0 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304

Parrilla varilla inox
Net inox grill
Inox filet gril
Inox griglia netta
Inox netz grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11488	267	373	3		1-0-10 / 1

Robata grill YAKI

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	KG	€	UE / MOQ
10957	295	812	430	14		1-0-0 / 1

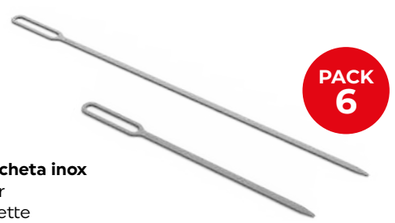
NO INCLUYE: BBQ Caliu catering
NOT INCLUDED: BBQ Caliu catering

Recambio barras móbiles Robata Yaki
Spare Robata Yaki mobile bars
Pièce de rechange barre amovible
Ricambio barra estraibile
Abnehmbares ersatzteil für die stange

REF.	PCS	€	UE / MOQ
11066	2		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
11482	1		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
11493	350		1-0-50 / 1
11494	200		1-0-50 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

Recambio rejilla base interior bbq caliu
Inner base caliu horeca bbq
base intérieure caliu horeca bbq
base interna caliu horeca bbq
innere basis caliu horeca bbq

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5126	178	335	16		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

CALIU + comas

KIT CALIU 1. ESSENTIAL

BBQ Caliu + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
8182		1-0-1 / 1

KIT CALIU 2. PREMIUM

BBQ Caliu + Tapa + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
8183		1-0-1 / 1

KIT CALIU 3. CATERING PREMIUM

BBQ Caliu Catering + Tapa + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu Catering + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
11626		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
11627		1-0-1 / 1

PACKAGING
CUSTOM BOX

400c° · INOX STAINLESS STEEL 201

Llauna inox
St/st llauna
Llauna acier
Llauna acciaio
Llauna stahl

✱ **Se vende por separado**
Sold separately

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10689	TAPA	115	226	20		1-0-24 / 1
10690	1	115	331	20		1-0-24 / 1
10691	2	230	331	20		1-0-12 / 1

220c° · CARBON STEEL

Llauna CARBON STEEL
St/st llauna
Llauna acier
Llauna acciaio
Llauna stahl

✱ **Se vende por separado**
Sold separately

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10692	TAPA	115	226	20		1-0-24 / 1
10693	1	115	331	20		1-0-24 / 1
10694	2	230	331	20		1-0-12 / 1

CORK

Base corcho
Cork base
Support en liège
Table di sughero
Korkbasis

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10698	129	238	20		1-0-24-0-0 / 1
10699	129	343	20		1-0-24-0-0 / 1
10700	244	343	20		1-0-24-0-0 / 1

NEW · 400c° · INOX STAINLESS STEEL 201

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
12194	180	180		1-6-54 / 6
12195	170	210		1-6-54 / 6
12196	220	220		1-6-54 / 6
12197	200	250		1-6-54 / 6

APTA PARA
LEÑA Y CARBÓN

Conoce
Ignis.

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.

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.

Disco de HIERRO FUNDIDO
CAST IRON Disc

Diseño de parrilla circular, fundida en una sola pieza, con mucha superfície operativa.

Circular grill design, cast in one piece, with a large operating surface.

Recubierto con aceite vegetal, le proporciona antiadherencia a la superficie.

Coated with vegetable oil, it provides non-stick surface.

Estructura de hierro fundido de alta calidad.

High quality cast iron structure.

Excelente retención y distribución del calor.

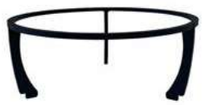
Excellent heat retention and heat distribution.

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		0-0-1 / 1

PLATO HIERRO FUNDIDO / *CAST IRON PLATE*

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

350ºC

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 350Cº. 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 350Cº. 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
11973	300	360		1-0-4 / 1
12007	350	410		1-0-3 / 1

NEW

Base madera acacia
Acacia wood base
Socle en bois d'acacia
Base in legno d'acacia
Unterteller eichenholz

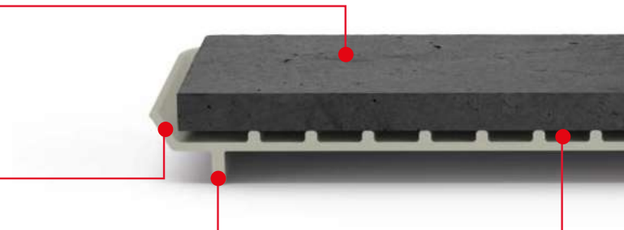
REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10861	370		1-0-8 / 1
10862	320		1-0-6 / 1

Piedra de 20mm de espesor que mantiene perfectamente el calor para presentación en mesa y acabado de punto de cocción.

20mm thikness stone mantains perfectly the heat for table presentation and finishing cooking point.

Sus bordes inclinados facilitan la recogida de grasas y liquidos.

Sloping edges ease the fat and liquid collection.



Punto de sujeción y elevación para aislamiento térmico.

Subjection point and elevation for thermical insulation.

Canales para recogida de líquidos y potenciar la circulación de aire.

Liquid collecting channels enmansers of air circulation.

260ºC

Piedra Basalto
Basalt Stone
Pierre De Basalte
Pietra In Basalto
Basaltstein

* Compatible sólo con base de corcho. REF.: 10700

240 x 240 mm
H: 20 mm

Ø 320 mm
H: 20 mm

328 x 228 mm
H: 20 mm

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11825	240	240	20		1-0-39 / 1
11826	325	325	20		1-0-25 / 1
11948	328	228	20		1-0-50 / 1

Plato Ceramica
Ceramic Dish
Assiette Porcelaine
Piatto In Porcellana
Porzellanteller

SIMPLE
240 x 240 mm
H: 20 mm

REDONDO
328 x 228 mm
H: 10 mm

DOBLE
Ø 320 mm
H: 20 mm

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11820	275	275	32		0-1-12 / 1
11822	350	350	30		0-1-6 / 1
11821	520	280	32		0-1-8 / 1

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

Guantes piel para horno
Leather oven gloves
Gants de four en cuir
Guanti da forno in pelle
Lederhandschuhe

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
10715	460		1-0-50 / 1

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.

INOX STAINLESS STEEL 304

Escurre fritos y carnes
Fry colander
Passoire à frites
Cesta per friggere
Frittensieb

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8381	290	400		1-0-6 / 1
8382	390	500		1-0-4 / 1
8383	390	600		1-0-3 / 1

Esprai aceite
Oil spray
Pulvérisateur d'huile
Spray d'olio
Ölspray

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
9997	100	180		1-0-24 /1

Base de esparto
Placemat
Sets de table
Tovaglietta
Platzmatten

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10716	380		1-4-48 / 1

Cepillo limpia barbacoa
Placemat
Sets de table
Tovaglietta
Platzmatten

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9995	415		1-0-12 / 1

Punta plana para girar o coger alimentos con presición.

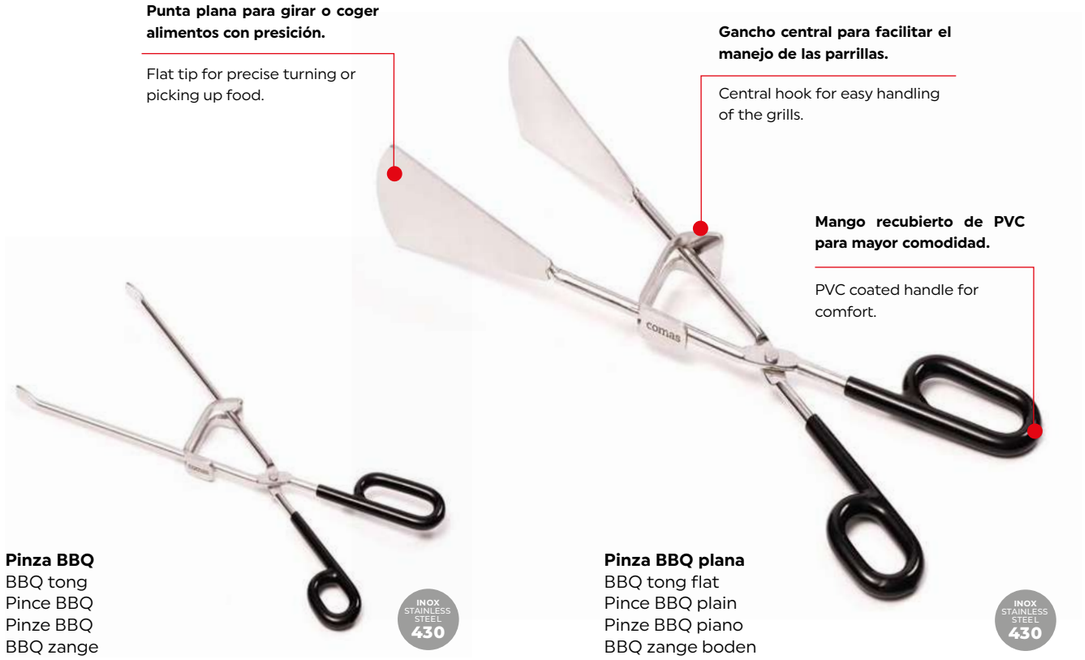
Flat tip for precise turning or picking up food.

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
BBQ tong
Pince BBQ
Pinze BBQ
BBQ zange

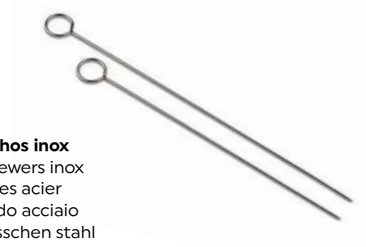
INOX STAINLESS STEEL 430

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10682	100	405	27		1-0-24 / 1

Pinza BBQ plana
BBQ tong flat
Pince BBQ plain
Pinze BBQ piano
BBQ zange boden

INOX STAINLESS STEEL 430

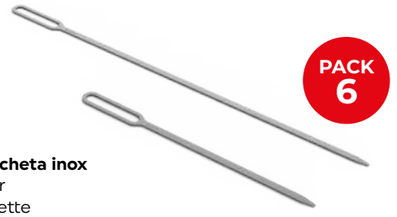
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10683	100	405	55		1-0-24 / 1



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
9993	250		1-24-96 / 1
9994	300		1-24-96 / 1



INOX STAINLESS STEEL 304

PACK 6

Pack 6 brocheta inox
Inox skewer
Inox brochette
Inox spiedo
Inox spiess

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11493	350		1-0-0 / 1
11494	200		1-0-0 / 1

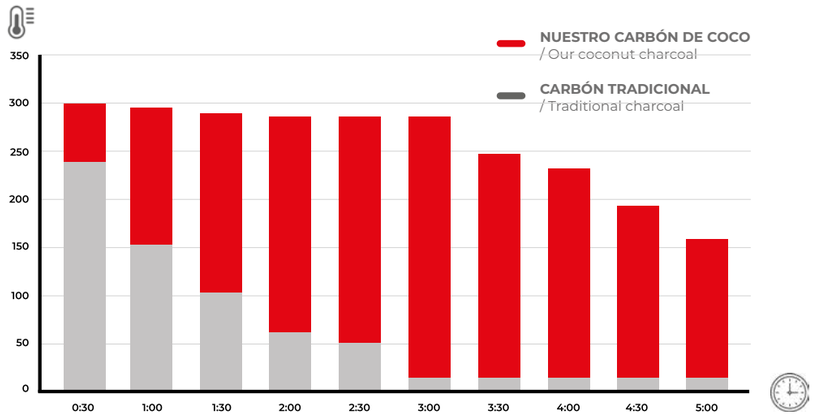
INOX STAINLESS STEEL 430

Besuguera
Fish grill
Grill à poisson
Griglie per pesce
Fischgrillkorb aus edelstahl

REF.	SIZE	W(mm)	H(mm)	HLmm)	€	UE / MOQ
10679	S	165	80	370		1-0-6 / 1
10680	M	200	100	370		1-0-6 / 1
10681	L	290	120	420		1-0-4 / 1

+2,5 HORAS
DE COMBUSTIÓN Y MÁXIMA EFICIENCIA CALORÍFICA.

+2,5 HOURS
OF COMBUSTION AND MAXIMUM HEAT EFFICIENCY.



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.

VENTAJAS CARBÓN DE COCO SAWDUST /
ADVANTAGES OF SAWDUST COCONUT CHARCOAL

- **Limpio** */ Clean*
- **Eficiente** */ Efficient*
- **Económico** */ Economic*
- **Útil** */ Useful*
- **Ecológico** */ Ecologic*
- **Seguro** */ Safe*
- **Cómodo** */ Convenient*
- **Sin gases sulfúricos tóxicos** */ No toxic sulphuric fumes*

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 Anzünder

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11974	400gr. (aprox.)		1-0-0 / 1

CASCARA DE COCO CARBONIZADA Y COMPACTADA

CARBONISED AND COMPACTED COCONUT SHELLS.

OIL FREE

Briqueta de COCO
COCONUT Briquette
Briquette de COCO
Bricchetto di COCCO
Kokosnussbrikett

REF.	PESO	€	UE / MOQ
10803	5Kg		1-0-0 / 1
10804	10Kg		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	€	UE / MOQ
11641	10Kg		1-0-1 / 1

MARABÚ

Alta densidad y poder caló- rico. Aromas nobles y baja producción de humo y ceniza.

High-density and high perfor- mance, 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 perfor- mance.

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 jucaro
Vegetable charcoal marabú, casuarina and jucaro
Charbon végétal marabú. casuarina et jucaro
Carbone vegetale marabú, casuarina e jucaro
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und jucaro

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11058	10		1-0-1 / 1

Surtido carbones: Sawdust / Vegetal / Coco
Vegetable charcoal marabú, casuarina and jucaro
Charbon végétal marabú. casuarina et jucaro
Carbone vegetale marabú, casuarina e jucaro
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und jucaro

REF.	PESO	€	UE / MOQ
12047	270Kg		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
12014	7Kg aprox		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 granulonetry 100mm.*
- **Apto para smokers, kamados y técnicas de ahumados de larga duración .** *Suitable for snokers kamados an dlong-lasting snoked.*
- **No necesita hidratación.** *No hidratation needed.*

REF: 11976

CHIPS CASCARA ALMENDRA

- **Granulometría media hasta 50mm.** *Coarse granulonetry 50mm.*
- **Apto para hornos de brasa, bbq abiertas para aromatización rápida.** *Suitable for ember oven, open bbq for quick aromatisation.*
- **No necesita hidratación.** *No hidratation needed.*

REF: 11977

SERRÍN DE RAÍZ OLIVO / ALMENDRO

- **Granulometría fina.** *Fine granulonetry.*
- **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
11975	2		1-0-0 / 1
11976	2		1-0-0 / 1
11977	0,150		1-0-0 / 1

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

LES ESSENCES

SOPORTES / *SUPPORTS*

Soporte conos
Cones support
Support cornets
Supporto per coni finger food
Auflage für kegel

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7586		120	240	40		1-4-16 / 1
7595		120	240	40		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
7585		120	240	40		1-4-16 / 1
7594		120	240	40		1-4-16 / 1

Se vende por separado.

Sold separately.

Bandeja madera roble
Oak wood tray
Plateau en chêne
Vassoio legno quercia
Eichenholz tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7587	120	240	10		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
7583		120	240	40		1-4-16 / 4
7592		120	240	40		1-4-16 / 4

Soporte para brochetas
Skewers support
Support brochette
Supporto per spiedini lunghi
Spießhaltr

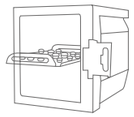
REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7584		60	240	30		1-4-16 / 4
7593		60	240	30		1-4-16 / 4

BANDEJA GN 1/1 / *GN 1/1 TRAY*

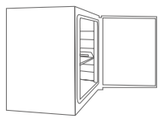
Apilable para un mejor almacenaje. Altura máxima de tu elaboración 74mm
Stackable for easy storage. Maximum height of your workmanship 74mm

4 PASOS CON UNA SOLA BANDEJA / 4 STEPS WITH ONLY ONE TRAY

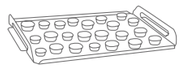
PREPARACIÓN
PREPARATION



TRANSPORTE
TRANSPORT



COCCIÓN
COOKING



PASE
PASS

FOOD CONTACT

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		1-4-8 / 1
11144		325	530	74		1-4-8 / 1

SILICONE FOOD CONTACT

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		1-4-64 / 4

Efecto láminas acetato.

BANDEJA ILUMINACIÓN LED / *LED LIGHT TRAY*

Luz regulable en 3 intensidades.
Light adjustable in 3 intensities.

25% 60% 100%

4h de duración *endurance*

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.

Bateria 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

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10784	325	530		1-0-1 / 1

Lámina metacrilato protector.
Methacrylate protective sheet
Feuille protectrice méthacrylate
Foglio protettivo in metacrilato
Methacrylat schutzblatt

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10808	317	480		1-0-1 / 1

ACETATE

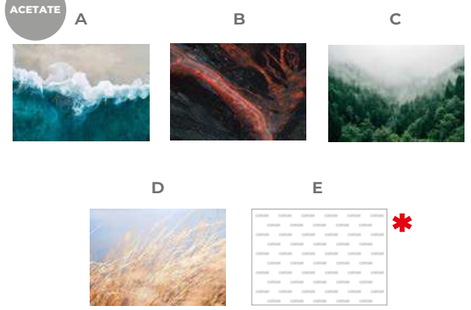
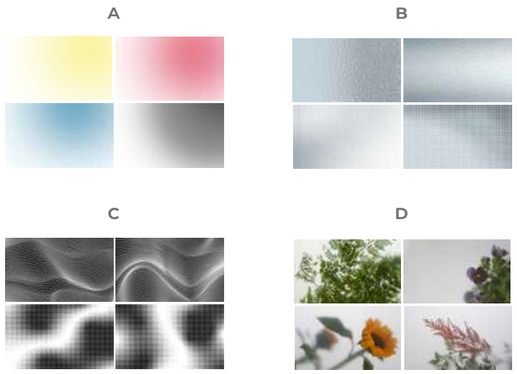


Lámina acetato personalizable
Customisable acetate film
Film acétate personnalisable
Pellicola di acetato personalizzabile
Individuell gestaltbare Acetatfolie

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
10786	297	420	A - AGUA		1-0-6 / 1
10799	297	420	B - FUEGO		1-0-6 / 1
10800	297	420	C - TIERRA		1-0-6 / 1
10801	297	420	D - AIRE		1-0-6 / 1
*	297	420	E - PERSONALIZADO		1-0-6 / 1



Pack 4 lámina acetato
Customisable acetate film
Film acétate personnalisable
Pellicola di acetato personalizzabile
Individuell gestaltbare Acetatfolie

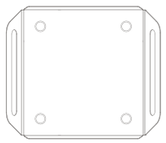
REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
10975	297	420	A - CHROMATIQUE		1-0-6 / 1
10976	297	420	B - GLASSIER		1-0-6 / 1
10977	297	420	C - KONTRAST		1-0-6 / 1
10978	297	420	D - PLANTS		1-0-6 / 1

LES ESSENCES

BANDEJAS / *TRAY*

Bandeja rectangular pequeña
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7579		150	270	69		1-4-16 / 4
7588		150	270	69		1-4-16 / 4
7438	SILICONA / SILICONE	145	265			1-4-64 / 4
7845	CORCHO / CORK	145	265			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
7581		285	270	69		1-4-16 / 4
7590		285	270	69		1-4-16 / 4
7440	SILICONA / SILICONE	280	265			1-4-64 / 4
7847	CORCHO / CORK	280	265			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
7580		150	525	69		1-4-16 / 4
7589		150	525	69		1-4-16 / 4
7439	SILICONA / SILICONE	145	520			1-4-64 / 4
7846	CORCHO / CORK	145	520			1-4-64 / 1

PACKAGING
CUSTOM BOX

Bandeja rectangular grande
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7582		285	525	69		1-4-16 / 1
7591		285	525	69		1-4-16 / 1
7441	SILICONA / SILICONE	280	520			1-4-64 / 4
7848	CORCHO / CORK	280	520			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
7930		385	520	120		1-4-16 / 4
7931	CORCHO CORK	380	515			1-4-64/ 1

Cubrebandeja silicona
Silicone tray cover
Couvercle plateau silicone
Coperchio vassoio in silicone
Tablett mit silikonbeschichtung

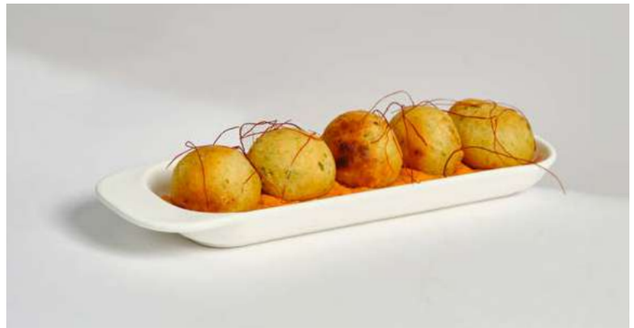
REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7438	145	265		1-4-64 / 4
7439	145	520		1-4-64 / 4
7440	280	265		1-4-64 / 4
7441	280	520		1-4-64 / 4

Cubrebandeja corcho rectangular
Cork tray cover
Couvre plateau en liège
Coperchio per vassoio in sughero
Kork-auflage für tabletts

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7845	145	265		1-4-64 / 1
7846	145	520		1-4-64 / 1
7847	280	265		1-4-64 / 1
7848	280	520		1-4-64 / 1
7931	380	515		1-4-64 / 1

Porcelana de alta calidad fabricada en 2 tiempos de cocción a más de 1200ºC, que le proporciona impermeabilidad, resistencia y suavidad al tacto.

High Quality porcelain made in 2 times firing beyond 1200ºC provides impermeability, resistance and soft touch.



Plato Postre Half
Half Dessert Plate Assiette
Dessert Half
Piatto Dolce Half
Dessertteller Half

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11972	60	120	18		0-6-144 / 6

Vaso
Cup
Verre
Bicchiere
Becher

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7679	60	60	60	70		1-4-72 / 4

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Quadratische schale

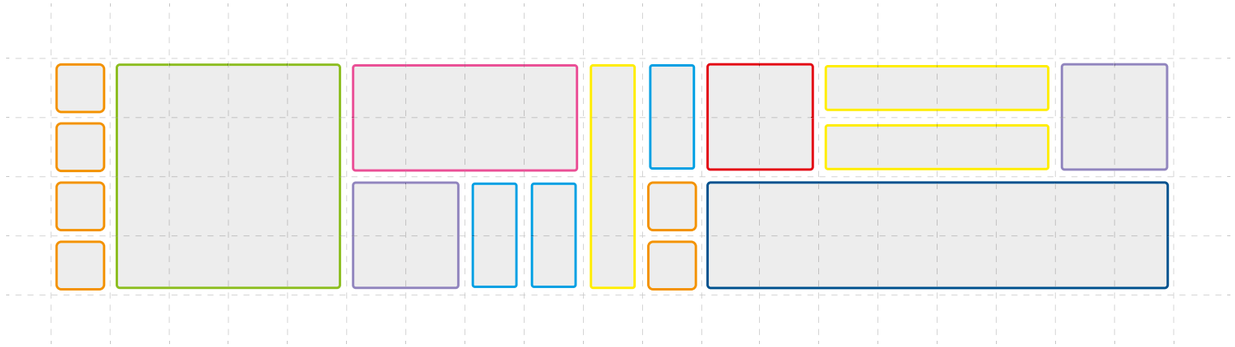
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7670	120	120	60	400		1-4-48 / 4

LES ESSENCES

VAJILLA PORCELANA / *PORCELAIN TABLEWARE*

Versatilidad, composición, orden, apilabilidad, practicidad... El sistema modular de la vajilla LES ESSENCES, facilita el trabajo de un servicio de catering.

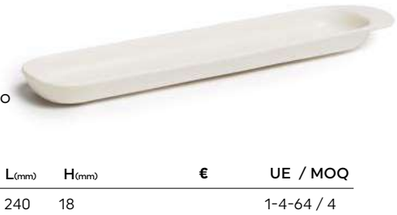
Versatility, composition, order, stackability, practicity... The modular system LES ESSENCES, facilitates the work in a catering service.



Plato postre
Dessert plate
Assiette à dessert
Piatto dolce
Dessertteller

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7681	120	120	18		1-4-64 / 4

Barquillo
Wafer
Barquette
Vassoietto fondo
Waffel



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7680	60	240	18		1-4-64 / 4

Plato llano
Dinner plate
Assiette plate
Piatto piano
Teller

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7672	240	240	13		1-4-24 / 4

Bandeja simple
Simple tray
Plateau simple
Vassoio semplice
Tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7671	120	240	15		1-4-48-3 / 4

Bandeja doble
Double tray
Plateau double
Vassoio doppio
Doppeltes tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7673	120	480	13		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
11662	115		0-12-120 / 12

INOX STAINLESS STEEL 304

Tenedor Vintage
Vintage Fork
Fourchette Vintage
Forchetta Vintage
Vintage-Gabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11663	117		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
11664	72		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
11665	104		0-12-120 / 12

ACACIA WOOD

Soporte Cubiertos Idividual
Cutlery Rest Individual
Support-Couverts Individuel
Supporto Posate Individuale
Besteckhalter Einzeln

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11667	60	54	15		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
11666	60	145	15		0-4-80 / 4

Cuchara arrastre
Drag spoon
Cuillère à glisser
Cucchiaio drag
Drag-probierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7568	Perforada vintage	75		0-12-120 / 12
7569	Vintage	75		0-12-120 / 12
7570	Vintage pvd intense gold	75		0-12-120 / 12
7571	Vintage pvd pure carbon	75		0-12-120 / 12

Cuchara acompañamiento
Accompaniment spoon
Cuillère d'accompagnement
Cucchiaio per accompagnamento
Begleitung probierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7564	Perforada vintage	120		0-12-120 / 12
7565	Vintage	120		0-12-120 / 12
7566	Vintage pvd intense gold	120		0-12-120 / 12
7567	Vintage pvd pure carbon	120		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
7572	Perforada vintage	71		0-12-120 / 12
7573	Vintage	71		0-12-120 / 12
7574	Vintage pvd intense gold	71		0-12-120 / 12
7575	Vintage pvd pure carbon	71		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
7576	Vintage	85		0-12-120 / 12
7577	Vintage pvd intense gold	85		0-12-120 / 12
7578	Vintage pvd pure carbon	85		0-12-120 / 12

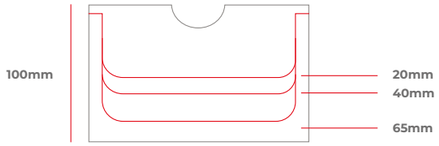
*medidas interiores / internal dimensions

APTO PARA GN

Cajas diseñadas para contener cualquier cubeta o accesorio GN.

Designed to contain whatever pail or GN accessory.

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.

Caja haya
Beech wood box
Cagette en bois
Cassetta legno
Holzbox für behälter

BEECH WOOD

REF.	GN	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7833	1/1	325	530	100		1-0-4 / 1
7834	1/2	265	325	100		1-0-4 / 1
7835	1/3	176	325	100		1-0-6 / 1
7541	1/4	265	162	100		1-0-6 / 1
7836	2/4	162	530	100		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)	L(mm)	€	UE / MOQ
7838	325	530	100		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		1-0-4 / 4

Alzador cajas madera
Height adjuster wood boxes
Réhausseur boîte en bois
Supporto per cassetta legno
Höenregulator für holzboxen

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7839	40	40	60		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

Punta ondulada
Wavy tip

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7549	305		1-12-72 / 1

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

Punta estriada
Ribbed tip

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7550	305		1-12-72 / 1

PACKAGING BLISTER

ACCESORIOS / JARRAS Y LECHERAS
ACCESORIES / JARS AND MILK JUGS

ACACIA WOOD

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
8430	325	530	100	55,65	1-0-4 / 1

OAK WOOD

Caja madera portacubiertos
Wood cutlery box
Plateu à couverts en bois
Portaposate legno
Besteckbehal aus holz

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8473	150	280	50		1-0-6 / 1

BOROSI-LICATE

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
10806	105	178	1.200		1-0-24 / 1
10807	105	255	1.800		1-0-12 / 1

GLASS

Jarra cristal
Glass bottle
Bouteille en verre
Bottigliette
Glasflasche

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
8395	95	270	1.000		1-0-12 / 1
8396	78	200	500		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
3030	100	145	1.250		1-0-6 / 1

ELEGANT COLLECTION

INOX STAINLESS STEEL 201 · PVD COLOR

Pinza hielo
Ice tong
Pince à glaçon
Molla ghiaccio
Eiswürflzange

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
6767	INOX MIRROR	190		1-10-100 / 1
6768	PVD BLACK SATIN	190		1-10-100 / 1
6769	PVD CHAMPAGNE SATIN	190		1-10-100 / 1
6770	PVD COPPER SATIN	190		1-10-100 / 1

Pinza servir
Serving tong
Pince à service
Molla arrosto
Servierzange

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
6775	INOX MIRROR	240		1-10-100 / 1
6776	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100 / 1
6777	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100 / 1
6778	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100 / 1

Pinza pasteles
Cake tong
Pince à gâteau
Molla dolce
Gebäckzange

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
6779	INOX MIRROR	240		1-10-100 / 1
6780	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100 / 1
6781	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100 / 1
6782	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100 / 1

Pinza Spaghetti
Spaghetti tong
Pince spaghetti
Molla spaghetti
Spahettizange

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
6771	INOX MIRROR	240		1-10-100 / 1
6772	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100 / 1
6773	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100 / 1
6774	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100 / 1

PACKAGING BLISTER

PIEZAS SERVIR PVD / PVD SERVING TOOLS

Espatula servir
Serving spatula
Spatule à service
Spatula arrosto
Servirspatel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5259	BLACK	280		1-10-50 / 1
5262	COPPER	280		1-10-50 / 1
5265	CHAMPAGNE	280		1-10-50 / 1

Cazo sopa
Soup ladle
Louche à potage
Mestolo sopa
Suppenkelle

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5260	BLACK	265		1-10-50 / 1
5263	COPPER	265		1-10-50 / 1
5266	CHAMPAGNE	265		1-10-50 / 1

Cuchara servir
Serving spoon
Cuillère à servir
Cucchiaio servir
Servierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5261	BLACK	300		1-10-50 / 1
5264	COPPER	300		1-10-50 / 1
5267	CHAMPAGNE	300		1-10-50 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

1MM

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
7960	145	195	17	**35,96**	1-10-50 / 1
7889	110	155	12	**31,04**	1-10-50 / 1

PACKAGING BLISTER

PACKAGING BLISTER

	REF.	Descripción	Lmm	PALA mm	€	UE/MOQ
A	**6597**	**TENEDOR ENSALADA** salad fork fourchette salade forchetta insalata salatgabel	250	60x85		1-10-50 / 1
B	**6594**	**CUCHARA RANURADA** slotted spoon cuillère à servir percée cucchiaio asolati skimmer	300	70x98		1-10-50 / 1
C	**7116**	**ESPUMADERA** skimer écumoire schiumarola schaumlöffel	320	Ø 100		1-10-50 / 1
D	**6589**	**TENEDOR CARNE** meat fork fourchette viande forchetta carne fleischgabel	300	35x90		1-10-50 / 1
E	**6590**	**ESPÁTULA** spatula spatule spatula spatel	280	82x100		1-10-50 / 1
F	**6592**	**CUCHARA SPAGHETTI** spaguetti spoon cuillère à spaghetti cucchiaio spaguetti spaghetti löffel	300	73x90		1-10-50 / 1
G	**6595**	**PALA REPOSTERÍA** cake server pelle à tarte pala torta gebäck schaufel	300	75x140		1-10-50 / 1

	REF.	Descripción	Lmm	PALA mm	ml	€	UE/MOQ
H	**6593**	**CUCHARA SERVIR** serving spoon cuillère à servir cucchiaio servir servierlöffel	300	70x98			1-10-50 / 1
I	**6599**	**CUCHARA ENSALADA** salad spoon cuillère salade cucchiaio salate salatlöffel	250	60x85			1-10-50 / 1
J	**7958**	**CAZO SALSA** sauce ladle cuillère à sauce mestolino salsa soßenkelle	295	Ø 60	30		1-10-50 / 1
K	**6607**	**CAZO SALSA** sauce ladle cuillère à sauce mestolino salsa soßenkelle	260	Ø 60	30		1-10-50 / 1
L	**7959**	**CUCHARA ARROZ** rice spoon cuillère à riz cucchiaio riso reislöffel	355	75x100			1-10-50 / 1
M	**6596**	**CUCHARA ARROZ** rice spoon cuillère à riz cucchiaio riso reislöffel	280	75x100	30		1-10-50 / 1
N	**6606**	**CAZO SOPA** soup ladle louche à potage mestolo sopa suppenkelle	310	Ø 94	120		1-10-50 / 1
O	**6591**	**CAZO SOPA** soup ladle louche à potage mestolo sopa suppenkelle	265	Ø 94	120		1-10-50 / 1

PVC aislante para una mejor sujeción.

PVC insulator for a better clamping.

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
2870	240		1-24-120 / 1

Punta ondulada que asegura una mejor sujeción de los alimentos

Curled tip ensures a better fastening for the foods.

Sistema de bloqueo para mantener la pinza cerrada.

Block system to keep closed the tong.

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza luxe
Luxe tong
Pince luxe
Pinze luxe
Zange luxe

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2874	240		1-24-120 / 1
2875	300		1-24-120 / 1
2876	350		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
2871	240		1-24-120 / 1
2872	300		1-24-120 / 1
2873	350		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
2868	235		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
2867	240		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
2869	240		1-24-120 / 1

PACKAGING HANG TAG

INOX STAINLESS STEEL 430

Pinza hielo muelle inox
Spring ice tong
Pince glaçon à ressort
Molla ghiaccio
Eiswürfelzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3476	190		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
2877	240		1-24-120 / 1
2878	300		1-24-120 / 1
2879	350		1-24-120 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza servir
Serving tong
Pince de service
Molla arrosto
Servierzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2151	245		1-24-120 / 1

INOX STAINLESS STEEL 201

Pinza ensalada muelle
Salad spring tong
Pince salade
Molla salate
Salatzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5654	240		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
0065	240		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
0066	240		0-10-25 / 1

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.

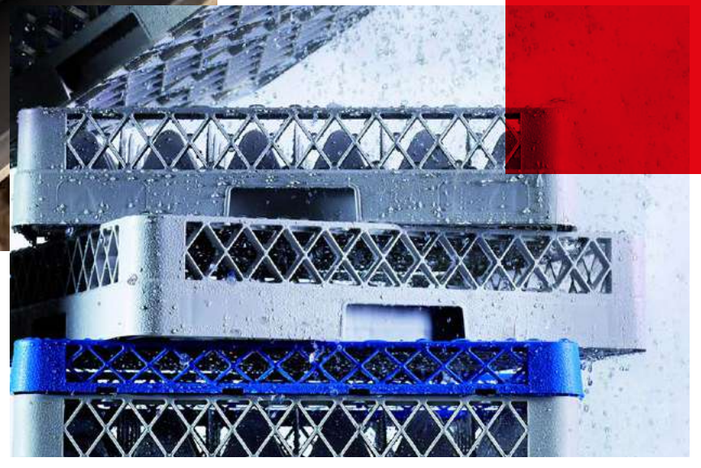
These monobloc tongs in stainless steel are just as functional for service at a buffet as in the kitchen. Their distinctively coloured PVC handles makes it easy to control cross-contamination between different foods.

INOX STAINLESS STEEL 201

PVC

2 MEDIDAS SIZES

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
10677		250		1-10-100 / 1
10678		250		1-10-100 / 1
10684		250		1-10-100 / 1
10685		250		1-10-100 / 1
10686		250		1-10-100 / 1
10687		250		1-10-100 / 1
10688		250		1-10-100 / 1
10701		300		1-10-100 / 1
10702		300		1-10-100 / 1
10703		300		1-10-100 / 1
10704		300		1-10-100 / 1
10705		300		1-10-100 / 1
10706		300		1-10-100 / 1
10707		300		1-10-100 / 1



LOGÍSTICA

RACKS

434 CESTAS Y EXTENDERS

436 MONTADOS

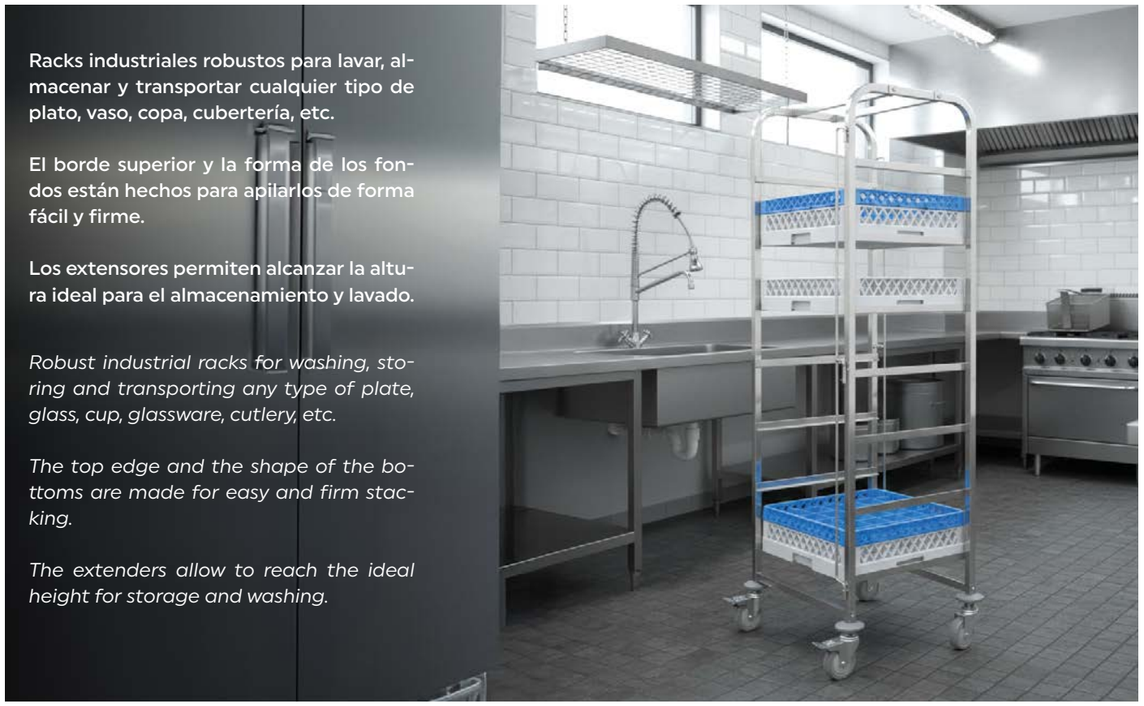
438 COMPLEMENTOS

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS
THERMOBOX

440 CARGADOR FRONTAL

441 CONTENEDORES

100°C



Racks industriales robustos para lavar, almacenar y transportar cualquier tipo de plato, vaso, copa, cubertería, 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.

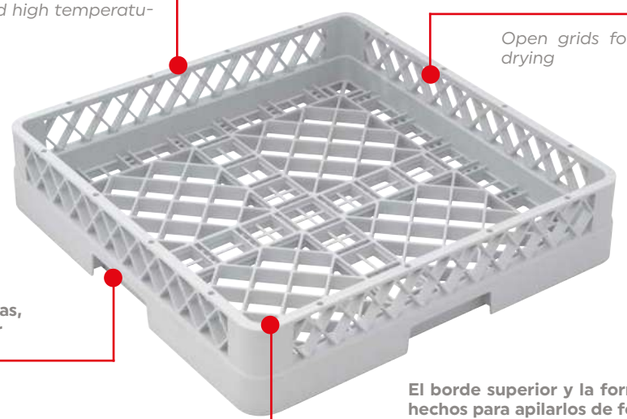
The extenders allow to reach the ideal height for storage and washing.

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.

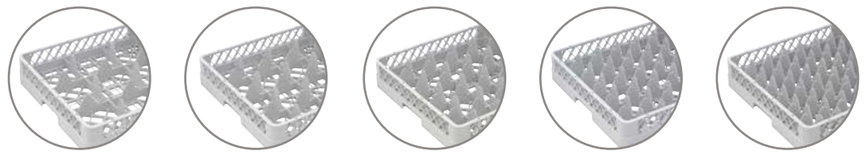
PP POLYPROPYLENE

CESTAS DE LAVADO POLIPROPILENO
POLYPROPYLENE RACKS

Cesta de lavado universal
Universal rack
Universal rack
Rack universale
Universal rack

REF.	MEDIDA EXTERNA W(mm)	MEDIDA EXTERNA L(mm)	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11039	500	500	476	476		1-0-6 / 1

A B C D E



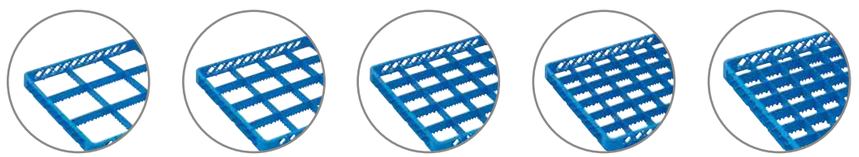
Cesta de lavado compartimento / Rack compartiment / Rack compartiment / Rack scomparto / Rack fächer

	REF.	MEDIDA EXTERNA W(mm)	MEDIDA EXTERNA L(mm)	W(mm)	L(mm)	COMPARTIMENTOS	€	UE / MOQ
A	**11040**	500	500	151	151	9		1-0-6-0-0 / 1
B	**11041**	500	500	115	115	16		1-0-6-0-0 / 1
C	**11042**	500	500	88	88	25		1-0-6-0-0 / 1
D	**11043**	500	500	73	73	36		1-0-6-0-0 / 1
E	**11044**	500	500	62	62	49		1-0-6-0-0 / 1

Extender universal
Universal extender
Universal extender
Extender universale
Universal extender

REF.	MEDIDA EXTERNA W(mm)	MEDIDA EXTERNA L(mm)	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11048	500	500	476	476		1-0-12 / 1

A B C D E

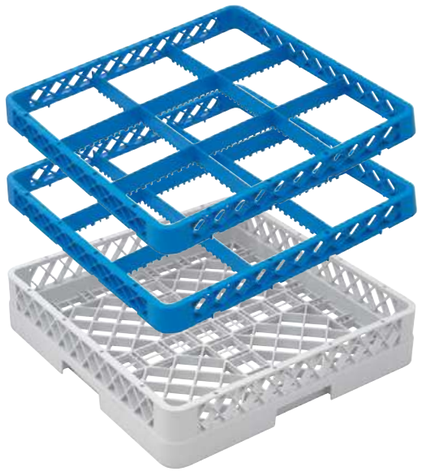


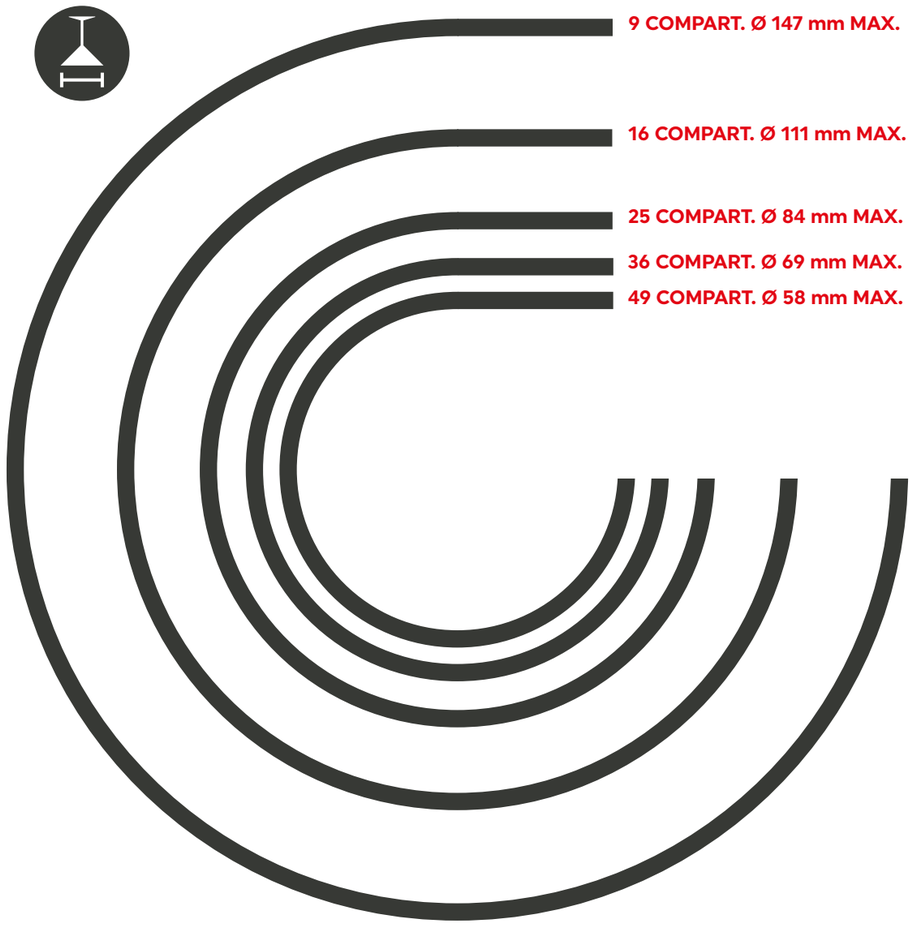
Extender compartimentos / Extender compartiment / Extender compartimen / Extender scomparto / Extender fächer

	REF.	MEDIDA EXTERNA W(mm)	MEDIDA EXTERNA L(mm)	W(mm)	L(mm)	COMPARTIMENTOS	€	UE / MOQ
A	**11049**	500	500	151	151	9		1-0-12 / 1
B	**11050**	500	500	115	115	16		1-0-12 / 1
C	**11051**	500	500	88	88	25		1-0-12 / 1
D	**11052**	500	500	73	73	36		1-0-12 / 1
E	**11053**	500	500	62	62	49		1-0-12 / 1

GUÍA DE MEDIDAS / GUIDE TO MEASURE

- **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.





PP POLYPRO-PYLENE

100°C

MONTADOS ABIERTOS
OPEN ASSEMBLED

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		1
11146	+2	172		1
11147	+3	214		1
11148	+4	256		1
11149	+5	298		1

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		1
11151	+2	172		1
11152	+3	214		1
11153	+4	256		1
11154	+5	298		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		1
11156	+2	172		1
11157	+3	214		1
11158	+4	256		1
11159	+5	298		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		1
11161	+2	172		1
11162	+3	214		1
11163	+4	256		1
11164	+5	298		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		1
11166	+2	172		1
11167	+3	214		1
11168	+4	256		1
11169	+5	298		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		1-0-100 / 1
11060	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11061	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11062	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11063	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11064	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11065	●	20	0,7		1-0-100 / 1

PP POLYPRO-PYLENE · 100°C · FOOD CONTACT

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
11045	500	500		1-0-6 / 1

Cesta de lavado para bandejas
Rack for trays
Rack pour plateaux
Rack per vassoi
Rack für tabletts

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11046	500	500		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
11047	500	500		1-0-6 / 1

Tapa para cesta de lavado
Rack lid
Rack couvercle
Rack coperchio
Rack deckel

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11076	500	500		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
11055			1		1-0-150 / 1
11054	430	205	8		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
11079	500	500		1-0-20 / 1

Carro para cesta de lavado sin asa
Rack trolley without handle
Rack chariot sans poignee
Rack carrello senza maniglia
Rack wagen ohne griff

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11077	500	500		1-0-10 / 1

Carro para cesta de lavado con asa
Rack trolley with handle
Rack chariot avec poignee
Rack carrello con maniglia
Rack wagen mit griff

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11078	500	500		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
11773	560	510	1735	7		1-0-1 / 1

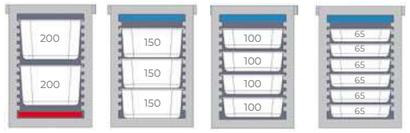
Especial para lavavajillas de barra.
Specially for countertop dishwashers

Rack 35,5 x 35,5
Rack
Rack
Rack
Rack

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11616	355	355	150		1-0-9 / 1

Rack 40 x 40
Rack
Rack
Rack
Rack

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11617	400	400	150		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 isotermico per carico frontale GN 93-12
Thermobox frontlader GN 93-12

REF.	COLOR	MEDIDAS EXTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	MEDIDAS INTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	CARRILES (mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
10416	●	440	645	625	335	530	525	12 - 32	93		1

Contenedor isotérmico carga frontal GN 69-9
Thermobox frontloader GN 69-9
Conteneur isotherme à ouverture frontal GN 69-9
Contenitore isotermico per carico frontale GN 69-9
Thermobox frontlader GN 69-9

REF.	COLOR	MEDIDAS EXTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	MEDIDAS INTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	CARRILES (mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
10417	●	450	660	490	335	530	390	9 - 38	69		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
11762	400	600	180		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
11763	400	600	180		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
10423	325	530	25		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
10424	325	530	25		1

EPP
EXPANDED POLYPRO-PYLENE

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 isotermico GN 1/1 PREMIUM
Thermobox GN 1/1 PREMIUM

REF.	MEDIDAS EXTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	MEDIDAS INTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
10409	400	600	180	337	538	117	21		1
10410	400	600	230	337	538	167	30		
10411	400	600	280	337	538	217	39		
10412	400	600	320	337	538	257	46		
10413	400	600	400	337	538	337	61		

Cooling Top Gn 1/1 Premium
Cooling Top Gn 1/1 Premium
Plaque Réfrigérante Gn 1/1 Premium
Piano Di Raffreddamento Gn 1/! Premium
Gn-Kühlaufsatz 1/1 Premium

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11764	400	600	180		1

GN SIZE

Contenedor isotérmico GN 1/1 DELUXE
Thermobox GN 1/1 DELUXE
Conteneur isotherme GN 1/1 DELUXE
Contenitore isotermico GN 1/1 DELUXE
Thermobox GN 1/1 DELUXE

REF.	MEDIDAS EXTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	MEDIDAS INTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
10414	400	675	290	325	535	215	37		1
10415	400	675	335	325	535	260	45		

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
11765	400	600	180		1

GN SIZE

Contenedor isotérmico BOXER
Thermobox BOXER
Conteneur isotherme BOXER
Contenitore isotermico BOXER
Thermobox BOXER

REF.	MEDIDAS EXTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	MEDIDAS INTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
10422	395	595	290	340	540	230	42		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
Contenitore isotermico pizza BOXER
Thermobox pizza BOXER

REF.	MEDIDAS EXTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	MEDIDAS INTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
10421	400	415	265	350	365	210	27		1

Contenedor isotérmico ALLROUND 60/40
Thermobox ALLROUND 60/40
Conteneur isotherme ALLROUND 60/40
Contenitore isotermico ALLROUND 60/40
Thermobox ALLROUND 60/40

REF.	MEDIDAS EXTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	MEDIDAS INTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
10418	485	660	260	425	625	200	53		1
10419	485	685	360	425	625	300	80		

Contenedor isotérmico SHOPPING
Thermobox SHOPPING
Conteneur isotherme SHOPPING
Contenitore isotermico SHOPPING
Thermobox SHOPPING

REF.	COLOR	MEDIDAS EXTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	MEDIDAS INTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	FORMATO	V (litros)	€	UE / MOQ
10420	●	285	360	365	220	300	310	GN 1/4	20		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 W(mm)	L(mm)	H(mm)	MEDIDAS INTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
11766	400	415	280	350	350	175	21		1

Extender Cake Box
Extender Cake Box
Extension Boîte À Gâteau Noir
Estensore Per Scatola Torta
Erweiterung Kuchenvitrine

REF.	MEDIDAS EXTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	MEDIDAS INTERIORES W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11767	410	410	135	350	350	120		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

2

3

4

5

6

7

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 UNIDAES 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 knive **9. CAJA 6 CHULETEROS KRAFT** Kraft box 6 steak knive **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.

10

11

12

13

8

9

NEW

A

B

C

D

E

F

				€	mm	mm		
A	7531	MUEBLE EXPOSITOR DOCENAS COMAS hospitality dozen comas display stand			1200	1850	4 COLEC. 1 MASTER POR REF	2880 PIEZAS
B	5565	MUEBLE EXPOSITOR HOSTELERÍA horeca stand			1280	1823	5 COLEC. 1 MASTER POR REF	1440 PIEZAS
C	5564	MUEBLE EXPOSITOR BLISTER LACASA blister Lacasa stand white			480	2100	3 COLEC. + 27 REFERENCIAS	764 PACKS
D	6792	MUEBLE EXPOSITOR MENAJE kitchenware stand			675	2136	4 COLEC. 1 MASTER POR REF	2880 PIEZAS
E	5650	MUEBLE EXPOSITOR MADERA wood stand			542	1700	3 COLEC. 4 INNER POR REF	576 PIEZAS
F	1884	MUEBLE EXPOSITOR MADERA CUCHILLOS wooden knives display furniture, mobilier de présentation de couteaux en bois, mobile espositore coltelli in legno, holzmesser ausstellungsmöbel			477	1758		

A

				€	mm	mm
A	1881	MUEBLE EXPOSITOR MADERA MENAJE wooden exhibitor furniture kitchenware, exposant en bois muebles cuisine, espositore in legno mobile articoli da cucina, ausstellermöbel aus holz küchengeräte			801	2137

G

H

I

J

			€	mm	mm		
G	5570	EXPOSITOR SOBREMESA COMAS counter display, présentoir 4 pièces, espositore da tavola, besteck-präsentations-ständer klein		235	320	1 COLEC.	4 PIEZAS
H	5571	EXPOSITOR SOBREMESA CUCHILLOS totem display stand, présentoir totem mobile, espositore totem, besteck-präsentations-ständer groß		400	330	1 COLEC.	7 PIEZAS
I	5648	EXPOSITOR BANDEROLA COMAS comas flag display stop rayon, comas espositore a bandiera, comas fahnen-besteck-display		440	270	1 COLEC.	4 PIEZAS
J	5646	MUEBLE EXPOSITOR TOTEM COMAS totem display stand, présentoir totem, mobile espositore, totem besteck-präsentations-ständer groß		301	1869	8-16 COLEC.	32-64 PIEZAS

A

B

C

D

E

			€	mm	mm		
A	7824	BASE MUEBLE EXPOSITOR NEGRO COMAS AUTOR comas autor display stand		720	1600	1 COLEC. 1 MASTER POR REF	
A	7597	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA COMAS black wooden display stand comas autor					
B	7780	AUTOR black wooden display stand lab					
C	7781	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA LAB black wooden display stand comas kodai					
D	7782	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA KODAI black wooden display stand sakura					
E	7888	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA SAKURA black wooden display stnad steak knives					
		TABLERO EXPOSITOR MADERA CHULETERO HQ					

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.
0001	180
0002	180
0003	180
0004	180
0005	180
0006	180
0007	180
0009	180
0010	168
0013	174
0013	174
0014	177
0015	177
0018	174
0018	174
0019	177
0020	177
0021	170
0021	170
0021	170
0022	177
0023	177
0024	177
0031	174
0033	177
0065	429
0066	429
0072	225
0094	103
0094	103
0099	158
0099	158
0268	97
0268	97
0278	183
0279	183
0280	183
0281	183
0282	183
0298	125
0424	164
0425	164
0426	164
0427	164
0428	164
0451	160
0452	160
0453	160
0454	160
0455	160
0463	99
0464	99
0465	99
0466	99
0467	99
0470	114
0471	114
0472	114
0473	114
0474	114
0481	179
0706	92
0738	361
0764	97
0764	97
0940	176
0941	176
0942	176
1051	118
1052	118
1053	118
1054	118
1055	118
1056	118
1057	121
1058	121
1059	122
1060	122
1061	123
1062	123
1078	150
1079	150
1080	150
1150	322
1193	150
1194	150
1195	150
1196	150
1197	150
1198	150
1228	130
1229	131
1230	135
1231	134
1241	130
1242	130
1243	130
1244	130
1245	130
1246	130
1247	130
1248	130
1249	130
1252	131
1253	131
1254	131
1255	131
1256	131
1257	131
1258	131
1259	131
1260	131
1261	135
1262	135
1263	135
1264	135
1265	135
1266	135
1267	135
1268	135
1269	135
1270	134
1271	134
1272	134
1273	134
1274	134
1275	134
1276	134
1277	134
1278	134
1283	106
1283	106
1297	159
1298	159
1299	159
1301	159
1302	159
1315	159
1316	159
1317	159
1336	125
1337	125
1338	125
1339	150
1339	150
1340	150
1341	150
1342	150
1419	376
1420	376
1421	376
1422	376
1489	180
1539	45
1540	45
1541	45
1542	45
1543	45
1544	45
1545	45
1546	45
1547	45
1548	45
1549	45
1550	45
1551	45
1552	45
1553	45
1554	45
1555	46
1556	46
1557	46
1558	46
1559	46
1560	46
1561	46
1562	46
1563	46
1564	46
1565	46
1566	46
1567	46
1568	46
1569	46
1570	46
1595	150
1597	163
1598	163
1600	63
1601	163
1602	163
1604	163
1605	163
1607	170
1608	170
1610	170
1611	170
1613	170
1619	150
1620	150
1621	150
1622	150
1623	168
1625	150
1626	158
1627	158
1628	158
1629	158
1632	158
1635	167
1642	167
1644	167
1646	167
1648	167
1649	167
1664	180
1746	137
1747	137
1825	170
1826	170
1827	170
1881	447
1884	446
1887	170
1889	170
1890	170
1934	169
2040	166
2072	222
2151	429
2171	63
2274	152
2275	152
2283	152
2284	152
2298	166
2300	166
2301	166
2302	166
2303	162
2304	162
2305	162
2306	162
2307	162
2338	111
2338	111
2339	111
2340	111
2341	111
2342	111
2343	111
2396	111
2396	111
2454	170
2454	170
2454	170
2455	168
2458	169
2459	180
2460	180
2461	180
2462	180
2463	180
2509	170
2510	170
2511	166
2511	166
2513	170
2515	171
2555	169
2568	125
2569	125
2632	166
2633	166
2634	166
2635	166
2637	166
2638	166
2640	166
2641	166
2660	170
2679	174
2680	174
2681	174
2682	174
2683	174
2684	174
2685	174
2686	173
2687	174
2688	174
2689	174
2690	174
2691	174
2700	162
2701	162
2702	162
2703	162
2705	162
2706	162
2708	162
2709	162
2710	154
2711	154
2712	154
2713	154
2714	154
2715	154
2716	154
2727	295
2728	302
2731	180
2732	222
2734	154
2735	97
2736	97
2738	97
2740	97
2741	97
2742	97
2743	97
2744	97
2745	97
2757	155
2758	152
2759	152
2760	152
2761	152
2762	152
2763	152
2764	153
2765	294
2774	154
2775	150
2786	294
2797	97
2816	170
2817	170
2818	220
2867	428
2868	428
2869	428
2870	428
2871	428
2872	428
2873	428
2874	429
2875	429
2876	429
2877	429
2878	429
2879	429
2884	375
2885	375
2886	375
2887	375
2888	375
2889	375
2890	375
2894	144
2895	151
2900	99
2999	220
3000	216
3001	216
3002	225
3003	225
3004	225
3006	225
3010	218
3011	218
3013	214
3021	302
3023	302
3024	302
3030	302
3030	302
3036	175
3037	175
3038	175
3092	174
3093	295
3095	294
3096	295
3097	295
3100	212
3107	92
3130	168
3131	168
3136	216
3137	216
3139	93
3139	93
3141	93
3142	93
3143	93
3144	93
3145	93
3145	93
3146	93
3147	93
3148	93
3149	93
3150	93
3151	302
3152	114
3153	114
3154	100
3155	104
3158	99
3165	299
3176	93
3185	179
3186	179
3187	179
3188	179
3189	179
3190	179
3191	179
3192	179
3193	179
3194	179
3195	179
3196	179
3197	126
3198	126
3199	126
3200	126
3201	126
3202	126
3203	126
3204	126
3205	126
3216	126
3217	126
3218	126
3219	126
3220	126
3221	126
3222	126
3223	126
3224	126
3227	127
3263	126
3263	126
3264	126
3264	126
3265	126
3266	126
3435	168
3455	364
3476	429
3515	164
3516	164
3517	164
3522	106
3522	106
3523	162
3523	162
3526	104
3548	182
3549	182
3550	182
3551	182
3552	182
3618	182
3619	63
3623	361
3697	299
3698	299
3699	299
3702	92
3703	92
3704	92
3705	92
3706	92
3707	92
3708	92
3771	169
3783	299
3812	168
3813	168
3814	168
3846	100
3877	104
3905	299
3910	361
3940	103
3941	103
3947	103
3948	100
3949	100
3950	160
3970	168
3976	169
4007	102
4008	102
4009	110
4010	110
4018	108
4019	108
4306	160
4307	160
4365	104
4366	104
4377	106
4378	106
4383	106
4384	106
4385	106
4402	100
4504	180
4508	108
4536	100
4537	100
4539	169
4540	168
4541	168
4542	168
4556	169
4571	179
4623	164
4624	164
4632	164
4712	160
4713	222
4714	112
4715	112
4716	112
4717	112
4718	112
4719	112
4720	112
4721	112
4722	112
4755	160
4756	160
4757	160
4777	112
4778	112
4779	112
4780	112
4781	112
4783	112
4784	112
4881	109
4883	105
4884	165
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
5034	92
5039	302
5073	133
5074	133
5075	133
5076	133
5077	133
5078	133
5079	133
5080	133
5081	133
5083	133
5099	361
5107	164
5126	394
5161	367
5164	360
5165	360
5187	139
5202	175
5203	175
5206	175
5254	178
5255	141
5256	141
5257	141
5258	141
5259	425
5260	425
5261	425
5262	425
5263	425
5264	425
5265	425
5266	425

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.
5267	425
5277	220
5278	216
5279	218
5280	216
5282	376
5283	376
5284	376
5285	214
5286	216
5287	216
5288	220
5297	104
5298	104
5299	104
5300	104
5302	104
5303	104
5307	112
5309	108
5310	122
5311	122
5312	122
5313	122
5314	121
5315	121
5316	121
5317	121
5318	123
5319	123
5320	123
5321	123
5372	108
5373	108
5374	108
5375	108
5376	100
5377	100
5378	100
5379	100
5437	108
5438	108
5447	222
5474	63
5474	63
5475	63
5476	63
5477	63
5478	63
5479	63
5483	63
5484	63
5485	63
5486	63
5497	173
5497	173
5513	294
5517	174
5525	100
5533	100
5554	74
5564	446
5565	446
5567	103
5568	103
5570	448
5571	448
5593	144
5594	144
5595	144
5610	144
5611	144
5612	144
5613	144
5614	144
5615	144
5616	144
5617	144
5618	144
5619	144
5620	144
5621	144
5631	103
5631	103
5631	103
5646	448
5648	448
5650	446
5651	183
5653	294
5654	429
5656	376
5754	78
5755	78
5756	78
5757	78
5758	78
5759	78
5760	78
5761	78
5762	78
5783	70
5784	70
5785	70
5786	70
5787	70
5788	70
5789	70
5790	70
5791	70
5792	70
5795	157
5796	157
5797	157
5798	157
5799	157
5800	157
5801	157
5802	157
5805	114
5806	114
5807	97
5807	97
5808	114
5809	114
5810	114
5811	114
5812	114
5814	97
5814	97
5815	114
5818	115
5821	99
5822	99
5823	99
5824	99
5825	99
5826	99
5826	99
5827	99
5828	99
5829	99
5830	99
5831	99
5903	222
5952	108
5960	93
5961	79
5962	88
5963	67
5964	75
5965	65
6013	220
6096	120
6097	120
6098	120
6099	120
6100	120
6101	120
6102	123
6103	123
6104	123
6105	123
6106	123
6107	123
6108	121
6109	121
6110	121
6111	121
6112	121
6113	121
6114	150
6115	150
6117	150
6161	220
6162	216
6163	218
6318	203
6319	203
6320	173
6321	173
6322	203
6323	123
6324	120
6325	121
6326	149
6327	149
6328	149
6329	149
6330	149
6331	149
6332	149
6333	220
6334	216
6335	218
6338	183
6339	183
6344	149
6345	149
6346	149
6347	149
6348	149
6349	149
6350	120
6351	120
6352	120
6353	123
6354	123
6355	123
6356	121
6357	121
6358	121
6359	102
6360	110
6445	205
6446	205
6464	149
6485	81
6486	81
6487	81
6488	81
6489	81
6490	81
6491	81
6492	81
6493	81
6494	81
6495	81
6496	81
6497	85
6498	85
6499	149
6511	95
6512	95
6513	95
6514	95
6515	95
6516	95
6517	95
6518	95
6519	95
6520	95
6521	95
6522	95
6523	95
6540	129
6541	129
6542	129
6543	129
6544	129
6545	129
6547	129
6548	129
6549	129
6550	129
6551	129
6552	129
6553	129
6554	129
6555	129
6556	129
6573	124
6574	124
6575	124
6576	124
6577	124
6578	124
6579	124
6580	124
6581	124
6582	124
6583	124
6584	124
6585	124
6586	124
6587	124
6588	124
6589	426
6590	426
6591	427
6592	426
6593	427
6594	426
6595	426
6596	427
6597	426
6599	427
6606	427
6607	427
6691	81
6692	83
6696	93
6700	85
6701	85
6702	85
6703	85
6704	85
6705	85
6706	85
6707	85
6708	85
6709	85
6710	85
6711	122
6712	122
6713	122
6714	122
6715	122
6716	122
6717	122
6718	122
6719	122
6720	122
6721	118
6722	118
6723	118
6724	118
6725	118
6726	118
6727	118
6728	118
6729	118
6730	119
6767	423
6768	423
6769	423
6770	423
6771	423
6772	423
6773	423
6774	423
6775	423
6776	423
6777	423
6778	423
6779	423
6780	423
6781	423
6782	423
6792	446
6793	83
6794	83
6795	83
6796	83
6797	83
6798	83
6799	83
6800	83
6801	83
6802	83
6803	83
6804	83
6805	87
6806	87
6807	87
6808	87
6809	87
6810	87
6811	87
6812	87
6813	87
6814	87
6815	87
6816	87
6817	87
6887	214
6895	73
6896	73
6897	73
6898	73
6899	73
6900	73
6901	73
6902	73
6903	73
6904	73
6905	73
6906	73
6931	51
6932	51
6933	51
6934	51
6935	51
6939	51
6940	51
6941	51
6943	53
6944	53
6945	53
6946	53
6947	53
6948	53
6949	53
6950	53
6951	53
6952	53
6953	53
6954	53
6957	356
6958	356
6962	61
6963	61
6964	61
6965	61
6966	61
6967	61
6968	61
6969	61
6970	61
6971	61
6972	61
6973	61
6976	44
6977	44
6978	44
6979	44
6980	44
6981	44
6982	44
6983	44
6984	44
6985	44
6986	44
6987	44
6988	44
6989	44
6995	44
6996	44
6997	44
6998	44
6999	44
7010	75
7011	75
7012	75
7013	75
7014	75
7015	75
7016	75
7017	75
7018	75
7019	75
7020	75
7021	75
7022	65
7023	65
7024	65
7025	65
7026	65
7027	65
7028	65
7029	65
7030	65
7031	65
7032	65
7033	79
7034	79
7035	79
7036	79
7037	79
7038	79
7039	79
7040	79
7041	79
7042	79
7043	79
7044	79
7045	79
7046	88
7047	88
7048	88
7049	88
7050	88
7051	88
7052	88
7053	88
7054	88
7055	88
7056	88
7057	67
7058	67
7059	67
7060	67
7061	67
7062	67
7063	67
7064	67
7065	67
7068	214
7069	57
7070	57
7071	57
7072	57
7073	57
7074	57
7075	57
7076	57
7077	57
7078	57
7079	57
7080	57
7081	54
7082	54
7083	54
7084	54
7085	54
7086	54
7087	54
7088	54
7089	54
7090	54
7091	54
7092	54
7093	301
7094	301
7095	301
7096	301
7097	301
7098	301
7099	301
7100	301
7101	301
7102	285
7103	285
7104	285
7112	294
7116	426
7119	101
7120	102
7121	106
7122	103
7123	110
7124	111
7142	172
7143	172
7144	172
7145	172
7146	172
7147	172
7148	172
7149	172
7150	172
7151	172
7152	172
7153	172
7154	172
7155	172
7156	172
7157	172
7158	172
7159	172
7160	172
7271	74
7272	74
7273	74
7274	74
7275	74
7276	53
7277	57
7278	54
7279	53
7280	57
7281	54
7285	53
7286	57
7287	54
7288	81
7418	74
7419	74
7420	74
7421	142
7422	142
7423	142
7424	142
7425	161
7426	161
7427	161
7429	161
7430	161
7431	220
7432	220
7433	220
7438	414
7439	414
7440	414
7441	415
7442	218
7443	218
7445	212
7446	212
7447	218
7448	364
7449	367
7450	367
7451	296
7452	296
7453	296
7454	296
7455	296
7456	296
7457	296
7458	297
7459	296
7461	367
7462	367
7463	367
7464	367
7465	367
7466	367
7467	367
7468	367

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.
7469	367
7470	367
7471	367
7472	367
7473	369
7474	369
7475	369
7476	369
7477	369
7478	369
7480	286
7481	286
7482	286
7483	286
7484	286
7485	286
7486	286
7487	286
7488	286
7489	286
7490	285
7491	284
7492	285
7493	284
7494	285
7495	284
7498	285
7499	285
7500	285
7501	288
7502	288
7503	288
7504	289
7505	289
7506	288
7507	288
7508	288
7509	288
7510	288
7511	290
7512	290
7513	290
7514	291
7515	290
7516	290
7517	290
7518	290
7519	290
7520	290
7521	291
7522	291
7523	291
7524	291
7525	291
7526	291
7527	291
7528	291
7529	291
7530	291
7531	446
7532	214
7533	294
7534	294
7535	224
7535	224
7536	349
7537	349
7538	349
7539	293
7540	293
7541	420
7542	293
7543	293
7544	293
7545	293
7546	293
7548	293
7549	421
7550	421
7551	120
7552	123
7553	121
7554	142
7555	142
7564	419
7565	419
7566	419
7567	419
7568	419
7569	419
7570	419
7571	419
7572	419
7573	419
7574	419
7575	419
7576	419
7577	419
7578	419
7579	414
7580	414
7581	414
7582	415
7583	411
7584	411
7585	410
7586	410
7587	410
7588	414
7589	414
7590	414
7591	415
7592	411
7593	411
7594	410
7595	410
7597	449
7598	297
7599	297
7621	253
7624	253
7625	253
7626	253
7627	253
7628	253
7629	253
7630	253
7665	47
7670	416
7671	417
7672	417
7673	417
7674	287
7675	287
7676	287
7677	287
7678	287
7679	416
7680	417
7681	417
7765	77
7766	77
7767	77
7770	77
7771	77
7772	77
7773	77
7774	77
7775	77
7776	77
7778	297
7779	297
7780	449
7781	449
7782	449
7784	83
7789	288
7790	288
7791	288
7792	323
7793	323
7794	323
7795	323
7824	449
7826	323
7827	323
7828	323
7829	323
7830	292
7831	292
7832	292
7833	420
7834	420
7835	420
7836	420
7837	421
7838	421
7839	421
7840	298
7841	185
7842	185
7843	185
7844	185
7845	414
7846	414
7847	414
7848	415
7869	51
7888	449
7889	426
7890	44
7891	44
7899	122
7900	122
7901	122
7902	120
7903	120
7917	161
7930	415
7931	415
7957	74
7958	427
7959	427
7960	426
7963	123
7964	123
7965	121
7966	121
7968	69
7969	69
7970	69
7971	69
7972	69
7973	69
7974	69
7975	69
7976	69
7977	69
7978	69
7979	69
7980	59
7981	59
7982	59
7983	59
7984	59
7985	59
7986	59
7987	59
7988	59
7989	59
8000	48
8001	48
8002	49
8003	49
8004	48
8005	49
8006	49
8007	59
8008	59
8009	176
8010	176
8083	164
8084	164
8085	164
8086	164
8087	164
8088	164
8108	342
8109	342
8110	342
8111	342
8112	343
8113	343
8114	343
8115	343
8116	342
8117	342
8118	343
8119	343
8181	393
8182	396
8183	396
8184	178
8301	224
8301	224
8302	349
8303	349
8304	349
8334	178
8335	178
8336	178
8337	178
8342	316
8343	316
8344	316
8345	316
8346	316
8347	316
8348	316
8349	316
8350	316
8351	317
8352	317
8353	317
8354	317
8355	317
8356	317
8357	317
8358	317
8359	317
8370	48
8371	48
8373	178
8378	118
8381	376
8382	376
8383	376
8384	376
8385	376
8386	376
8387	298
8388	298
8389	298
8392	299
8393	299
8395	422
8396	422
8398	373
8399	373
8400	373
8401	373
8402	373
8403	373
8404	373
8405	373
8406	373
8407	373
8413	301
8414	301
8415	301
8416	301
8417	301
8418	300
8419	300
8420	301
8421	301
8426	303
8427	303
8428	303
8429	303
8430	422
8433	303
8437	422
8438	422
8445	377
8446	377
8447	377
8448	377
8449	377
8450	377
8451	377
8452	377
8453	377
8470	354
8471	354
8472	354
8473	422
8474	365
8476	367
8480	377
8481	377
8482	377
8483	377
8484	377
8485	377
8486	377
8487	377
8488	377
8489	377
8500	392
8505	323
8507	365
8508	214
8509	318
8510	318
8511	318
8512	318
8513	318
8514	318
8515	318
8516	318
8517	318
8518	318
8519	318
8520	318
8523	351
8525	351
8526	351
8527	351
8529	352
8532	352
8533	352
8534	352
8535	352
8536	352
8539	352
8540	352
8541	352
8542	352
8543	352
8546	352
8547	352
8548	352
8549	352
8550	353
8553	353
8554	353
8555	353
8556	353
8557	353
8560	353
8561	353
8562	353
8563	353
8564	365
8565	365
8566	365
8567	161
8568	161
8569	161
8570	161
8579	40
8580	40
8581	40
8582	40
8583	40
8584	40
8585	40
8586	39
8587	39
8588	39
8589	39
8590	39
8591	39
8592	39
8595	214
8596	48
8597	48
8598	48
8599	48
8600	48
8601	48
8602	48
8603	48
8604	49
8605	49
8606	49
8607	49
8608	49
8609	49
8640	47
8641	47
8642	47
8643	47
8644	47
8645	47
8646	47
8647	47
8648	47
8649	47
8650	47
8651	47
8652	47
8653	47
8654	47
8655	40
8656	39
8680	369
8681	369
8682	369
8684	392
8685	393
8686	393
8687	393
8784	137
8785	137
8786	137
8787	137
8794	376
8795	137
8796	118
8797	120
8798	123
8799	121
8806	78
8809	287
8932	366
8933	366
8934	366
8935	366
8936	367
8937	366
8938	366
8939	366
8940	366
8941	366
8946	363
8947	363
8948	363
8949	363
8950	363
8951	363
8952	363
8953	363
8954	316
8955	316
8956	316
8957	316
8958	317
8959	317
8960	317
8961	317
8964	322
8965	322
8966	322
8967	322
8968	322
8969	322
8970	322
8971	322
8972	322
8973	322
8974	322
8975	322
8976	322
8977	322
8978	322
8979	322
8980	322
8981	322
8982	322
8983	322
8984	323
8985	323
8986	323
8987	323
8988	361
8989	361
9626	140
9627	140
9628	140
9629	141
9630	141
9631	141
9632	376
9633	376
9653	150
9654	150
9655	150
9657	158
9658	158
9659	158
9660	158
9662	158
9663	158
9665	158
9666	158
9712	371
9713	371
9714	371
9715	371
9716	371
9717	371
9718	371
9719	371
9720	371
9721	371
9722	371
9723	371
9724	371
9725	371
9726	371
9727	371
9728	371
9729	371
9730	371
9731	371
9732	371
9733	371
9734	371
9735	371
9736	371
9737	371
9738	371
9739	371
9748	376
9749	376
9750	376
9751	376
9752	376
9753	376
9754	376
9760	376
9764	375
9765	375
9766	375
9767	375
9768	375
9769	375
9772	40
9773	39
9789	51
9791	53
9793	54
9795	57
9817	113
9969	392
9971	317
9972	317
9973	317
9974	317
9975	317
9976	317
9977	317
9978	317
9979	317
9980	317
9981	317
9982	317
9984	48

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.
9984	48
9985	281
9986	281
9987	281
9988	281
9989	281
9990	281
9993	403
9994	403
9995	402
9996	367
9997	402
10022	320
10027	320
10028	320
10029	320
10030	320
10039	320
10044	320
10045	320
10046	321
10047	321
10048	321
10051	321
10053	321
10074	345
10075	345
10076	345
10077	345
10078	347
10079	346
10080	346
10081	346
10082	346
10083	346
10084	347
10085	347
10086	347
10087	347
10088	345
10089	345
10090	345
10091	345
10092	346
10093	345
10094	345
10095	345
10096	345
10097	347
10098	346
10099	346
10100	346
10101	346
10102	346
10103	347
10104	345
10105	345
10106	345
10107	345
10108	347
10109	346
10110	346
10111	346
10112	346
10113	346
10114	345
10115	345
10116	345
10117	345
10118	347
10119	346
10120	346
10121	346
10122	346
10123	346
10124	347
10125	347
10126	347
10127	347
10128	345
10129	345
10130	345
10131	345
10141	381
10142	381
10143	381
10144	381
10145	381
10146	381
10147	380
10148	380
10149	380
10150	380
10151	380
10153	380
10154	380
10155	381
10157	381
10159	381
10160	381
10161	381
10162	381
10164	380
10166	380
10168	380
10170	380
10172	380
10173	380
10175	381
10176	381
10177	381
10179	380
10181	380
10183	380
10185	380
10187	380
10188	380
10190	380
10192	380
10194	380
10195	380
10196	380
10197	381
10199	381
10200	381
10201	381
10203	381
10205	381
10206	381
10207	381
10209	381
10210	381
10211	381
10212	381
10213	381
10214	382
10215	382
10216	382
10217	382
10218	382
10219	382
10220	382
10221	382
10222	382
10223	382
10224	382
10225	382
10226	382
10227	382
10228	382
10230	382
10231	382
10232	382
10233	382
10234	382
10235	382
10236	382
10237	382
10238	382
10239	382
10240	382
10241	382
10242	382
10243	383
10245	383
10247	383
10249	383
10251	383
10253	383
10255	383
10256	383
10257	383
10258	383
10259	383
10260	383
10261	383
10262	383
10263	383
10264	383
10265	383
10266	383
10267	383
10268	383
10269	383
10270	383
10271	383
10272	383
10273	383
10409	441
10410	441
10411	441
10412	441
10413	441
10414	441
10415	441
10416	440
10417	440
10418	442
10419	442
10420	443
10421	442
10422	442
10423	440
10424	440
10431	39
10432	380
10566	385
10567	385
10568	385
10569	385
10570	385
10571	385
10572	385
10573	385
10574	385
10575	385
10576	385
10577	385
10578	385
10579	385
10580	385
10581	385
10582	385
10583	385
10584	385
10585	385
10586	385
10587	385
10588	385
10589	385
10590	385
10591	387
10592	387
10593	387
10594	387
10595	387
10596	387
10612	388
10614	388
10615	388
10617	387
10618	387
10619	387
10620	387
10621	387
10622	387
10630	388
10632	388
10633	388
10634	388
10635	388
10636	388
10637	388
10638	388
10639	388
10640	388
10641	388
10642	139
10643	139
10644	139
10645	139
10646	139
10647	139
10648	281
10649	281
10650	375
10651	375
10652	375
10653	375
10654	375
10655	375
10656	375
10657	375
10658	375
10659	375
10668	245
10669	245
10670	245
10671	245
10672	246
10673	246
10674	247
10675	247
10676	247
10677	430
10678	430
10679	403
10680	403
10681	403
10682	403
10683	403
10684	430
10685	430
10686	430
10687	430
10688	430
10689	397
10690	397
10691	397
10692	397
10693	397
10694	397
10698	397
10699	397
10700	397
10701	430
10702	430
10703	430
10704	430
10705	430
10706	430
10707	430
10715	402
10716	402
10719	281
10720	281
10784	413
10785	412
10786	413
10788	249
10789	249
10791	249
10792	249
10793	249
10794	249
10799	413
10800	413
10801	413
10803	405
10804	405
10806	422
10807	422
10808	413
10811	320
10832	139
10833	139
10834	139
10835	140
10836	140
10837	140
10838	140
10839	385
10861	400
10862	400
10863	143
10879	245
10880	245
10881	245
10882	245
10883	246
10884	246
10885	247
10886	247
10887	247
10897	313
10898	313
10899	313
10908	290
10909	290
10910	290
10928	139
10929	139
10930	139
10931	139
10932	139
10933	139
10934	323
10935	323
10936	323
10937	322
10938	322
10939	322
10940	322
10941	322
10942	322
10943	322
10944	323
10957	395
10958	246
10959	246
10960	246
10961	246
10963	321
10964	339
10965	339
10966	339
10967	337
10968	339
10969	339
10970	339
10971	216
10972	214
10973	216
10974	216
10975	413
10976	413
10977	413
10978	413
10979	41
10980	41
10981	41
10982	41
10983	41
10984	41
10985	41
10986	41
10987	41
10988	41
10988	41
10989	41
10989	41
10990	224
10991	224
10992	224
10993	224
10994	201
10997	195
10998	282
10999	282
11000	282
11001	282
11002	283
11003	283
11004	283
11005	283
11006	283
11007	283
11013	185
11014	389
11015	389
11016	282
11017	282
11018	208
11019	208
11022	330
11023	330
11024	330
11029	357
11030	357
11031	357
11032	357
11033	357
11034	357
11035	358
11038	355
11039	435
11040	435
11041	435
11042	435
11043	435
11044	435
11045	438
11046	438
11047	438
11048	435
11049	435
11050	435
11051	435
11052	435
11053	435
11054	438
11055	438
11058	406
11059	437
11060	437
11061	437
11062	437
11063	437
11064	437
11065	437
11066	395
11067	208
11068	208
11069	208
11070	208
11071	208
11072	208
11076	438
11077	438
11078	438
11079	438
11083	335
11084	335
11085	335
11086	335
11087	335
11088	335
11089	380
11143	412
11144	412
11145	437
11146	437
11147	437
11148	437
11149	437
11150	437
11151	437
11152	437
11153	437
11154	437
11155	437
11156	437
11157	437
11158	437
11159	437
11160	437
11161	437
11162	437
11163	437
11164	437
11165	437
11166	437
11167	437
11168	437
11169	437
11170	281
11171	281
11172	281
11173	281
11174	281
11175	281
11176	281
11177	281
11178	281
11179	281
11180	281
11181	281
11482	395
11484	393
11485	393
11486	394
11487	394
11488	394
11489	393
11490	393
11491	393
11492	393
11493	394
11494	394
11495	394
11572	283
11573	283
11574	282
11575	282
11576	282
11577	282
11578	393
11579	393
11580	393
11581	393
11582	39
11582	39
11583	39
11583	39
11584	139
11584	139
11585	224
11585	224
11586	349
11587	349
11588	255
11590	255
11591	254
11592	254
11593	254
11599	313
11601	313
11602	388
11605	330
11606	330
11608	334
11609	334
11610	334
11611	313
11612	313
11613	313
11615	313
11616	439
11617	439
11626	396
11627	396
11636	355
11637	355
11640	353
11641	405
11645	132
11646	132
11647	132
11648	132
11649	132
11650	132
11651	132
11652	132
11653	132
11654	132
11657	334
11658	335
11659	334
11660	335
11661	335
11662	418
11663	418
11664	418
11665	418
11666	418
11667	418
11734	359
11735	359
11736	359
11737	359

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.
11738	359
11748	360
11756	351
11758	351
11759	303
11759	303
11760	303
11760	303
11761	353
11762	440
11763	440
11764	441
11765	441
11766	443
11767	443
11769	391
11770	391
11771	391
11773	439
11774	389
11775	389
11776	376
11777	375
11778	316
11780	312
11781	312
11782	312
11787	312
11788	312
11789	312
11790	312
11791	312
11792	312
11794	312
11795	312
11796	312
11797	249
11798	249
11799	249
11800	250
11801	250
11802	250
11803	250
11804	250
11805	250
11806	250
11807	250
11808	48
11808	48
11809	372
11810	372
11811	372
11812	372
11813	372
11814	372
11815	372
11816	372
11817	372
11818	364
11819	369
11820	401
11821	401
11822	401
11825	401
11826	401
11827	361
11905	380
11906	120
11907	120
11908	121
11909	121
11910	123
11911	123
11912	383
11913	114
11914	114
11915	92
11916	92
11917	108
11918	108
11919	108
11920	108
11921	108
11922	108
11923	100
11923	100
11924	100
11924	100
11925	100
11926	100
11927	104
11928	166
11929	167
11930	158
11931	159
11932	161
11933	162
11934	163
11935	95
11936	95
11937	95
11938	95
11939	356
11941	353
11942	195
11943	250
11946	365
11947	365
11949	375
11950	375
11951	312
11952	312
11953	312
11954	312
11955	312
11956	391
11957	186
11958	186
11959	187
11960	187
11961	187
11962	186
11963	186
11965	293
11966	292
11967	292
11968	292
11969	292
11970	292
11971	292
11972	416
11973	400
11974	405
11975	407
11976	407
11977	407
11978	399
11987	211
11988	211
11991	287
11992	287
11993	209
11996	316
11998	352
12000	195
12001	195
12005	208
12006	173
12006	173
12007	400
12008	187
12009	187
12010	187
12011	187
12012	187
12013	187
12014	407
12015	213
12016	213
12017	197
12018	197
12019	197
12020	331
12021	331
12022	359
12023	359
12024	64
12025	64
12026	64
12027	64
12028	64
12029	108
12030	100
12031	213
12032	213
12033	213
12034	354
12038	222
12039	224
12039	224
12047	406
12049	213
12050	213
12069	145
12070	145
12071	145
12072	145
12073	145
12074	145
12075	145
12076	145
12077	145
12078	145
12079	146
12080	146
12081	146
12082	146
12083	146
12084	146
12085	146
12086	146
12087	146
12088	146
12089	147
12090	147
12091	147
12092	147
12093	147
12094	147
12095	147
12096	147
12097	147
12098	147
12099	89
12100	89
12101	89
12102	89
12103	89
12104	89
12105	89
12106	89
12107	89
12108	89
12109	90
12110	90
12111	90
12112	90
12113	90
12114	90
12115	90
12116	90
12117	90
12118	90
12119	91
12120	91
12121	91
12122	91
12123	91
12124	91
12125	91
12126	91
12127	91
12128	91
12129	310
12130	310
12131	310
12132	310
12133	310
12134	310
12135	310
12136	310
12137	310
12138	310
12139	310
12140	310
12141	310
12142	310
12143	310
12144	310
12145	310
12146	310
12147	310
12148	310
12149	310
12150	311
12151	311
12152	311
12153	311
12154	311
12155	311
12156	311
12157	311
12158	311
12159	311
12160	311
12161	311
12162	311
12163	311
12164	311
12169	145
12170	146
12171	147
12174	302
12181	212
12182	354
12183	319
12184	319
12185	319
12186	319
12187	319
12191	219
12192	219
12194	397
12195	397
12196	397
12197	397
12236	238
12237	238
12238	238
12239	238
12240	238
12241	238
12242	238
12243	238
12244	238
12268	241
12269	241
12270	241
12271	241
12272	241
12273	233
12274	233
12275	233
12276	233
12277	235
12278	235
12279	235
12280	235
12281	235
12282	235
12283	235
12284	235
12285	235
12286	235
12287	235
12288	231
12289	231
12290	231
12291	231
12292	231
12293	231
12294	231
12319	339
12320	339
12325	389
12326	389
12327	36
12328	36
12329	36
12330	36
12331	36
12332	36
12333	36
12334	36
12335	36
12336	36
12337	36
12338	36
12339	37
12340	37
12341	37
12342	37
12343	37
12344	37
12345	37
12346	37
12347	37
12348	37
12349	37
12350	37
12365	311
12366	311
12416	236
12417	236
12418	236
12419	236
12420	236
12421	236
12422	237
12423	237
AL12383	276
AL12384	276
AL12385	276
AL12386	276
AL12387	276
AL12388	276
AL12389	276
AL12390	276
AL12391	276
AL12392	276
AL12393	276
AL12406	276
ARV11ML20	263
ARV11ML25	263
ARV11ML30	263
ARV162932	263
ARV173925	263
ARV17ML20	263
ARV17ML26	263
ARV18ML17	263
ARV18ML21	263
ARV18ML23	263
ARV18ML27	263
ARV368109	263
ARV36ML16	263
GL118427	261
GL118432	261
GL178325	261
GL178328	261
GL18BJ18	261
GL18BJ21	261
GL18BJ23	261
GL18BJ27	261
GL352708	261
GL36DC14	261
GL36DC17	261
HAL11TT36	274
HAL17TT20	274
HAL18TT27	274
HAN17HA23	274
HAN17HA26	274
HAN36HA18	274
M0010	168
M1462	163
M1538	222
M2161	154
M2274	152
M2275	152
M2283	152
M2297	154
M2397	167
M2710	154
M2711	154
M2712	154
M2713	154
M2714	154
M2715	154
M2716	154
M2759	152
M2760	152
M2761	152
M2762	152
M2763	152
M3036	175
M3037	175
M3038	175
M3435	168
M3950	160
M3970	168
M4306	160
M4307	160
M4540	168
M4541	168
M4542	168
M4564	163
M4591	167
M4755	160
M4756	160
M4757	160
M5084	152
M5202	175
M5203	175
M5206	175
M9332	170
MA12394	272
MA12395	272
MA12396	272
MA12398	272
MA12399	272
MA12400	272
MA12401	272
MA12402	272
MA12403	272
MA12404	272
MI11ML25	271
MI11ML30	271
MI11ML34	271
MI12ML12	271
MI13ML16	271
MI162932	271
MI173927	271
MI17ML20	271
MI17ML26	271
MI18ML15	271
MI18ML17	271
MI18ML21	271
MI18ML23	271
MI18ML27	271
MI18ML30	271
MI31ML08	271
MI32ML21	271
MI36ML18	271
MO118427	260
MO118432	260
MO178325	260
MO178328	260
MO18BJ18	260
MO18BJ21	260
MO18BJ23	260
MO18BJ27	260
NE11AP21	265
NE11AP30	265
NE11AP34	265
NE162932	265
NE173925	265
NE17AP25	265
NE17AP28	265
NE18AP16	265
NE18AP21	265
NE18AP24	265
NE18AP27	265
NE18ML15	265
NE18ML17	265
NE18ML21	265
NE18ML23	265
NE18ML27	265
NE18ML30	265
NE36ML16	265
OL11AP21	269
OL11AP30	269
OL11AP34	269
OL162932	269
OL173924	269
OL17AP28	269
OL17ML20	269
OL17ML26	269
OL18AP16	269
OL18AP21	269
OL18AP24	269
OL18AP27	269
OL18ML15	269
OL18ML17	269
OL18ML21	269
OL18ML23	269
OL18ML27	269
OL18ML30	269
OL36AP14	268
OL36AP16	268
OL36ML16	268
OL36ML18	268
ON12374	259
ON12375	259
ON12376	259
ON12377	259
ON12378	259
ON12379	259
ON12380	259
ON12381	259
ON12382	259
ON12405	259
OR11ML30	264
OR11ML34	264
OR17ML26	264
OR18ML15	264
OR18ML17	264
OR18ML21	264
OR18ML23	264
OR18ML27	264
OR18ML30	264
OR36ML16	264
PL11AP21	273
PL11AP30	273
PL11AP34	273
PL17AP25	273
PL17AP28	273
PL18AP16	273
PL18AP21	273
PL18AP24	273
PL18AP27	273
PL36AP16	273
SA11AP21	267
SA11AP30	267
SA11AP34	267
SA162932	267
SA173924	267
SA17AP28	267
SA17ML20	267
SA17ML26	267
SA18AP16	267
SA18AP21	267
SA18AP24	267
SA18AP27	267
SA18ML15	267
SA18ML17	267
SA18ML21	267
SA18ML23	267
SA18ML27	267
SA18ML30	267
SA36AP16	267
SA36ML16	267
SIE118427	262
SIE118432	262
SIE178325	262
SIE18BJ18	262
SIE18BJ21	262
SIE18BJ23	262
SIE18BJ27	262
ZE11AP21	266
ZE11AP30	266
ZE11AP34	266
ZE162932	266
ZE173925	266
ZE17AP25	266
ZE17AP28	266
ZE18AP16	266
ZE18AP21	266
ZE18AP24	266
ZE18AP27	266
ZE18ML15	266
ZE18ML17	266
ZE18ML21	266
ZE18ML23	266
ZE18ML27	266
ZE18ML30	266
ZE36ML16	266

Iconos / Icons

Inox AISI 304

Inox AISI 430

Inox AISI 201

Acero de carbono
Carbon Steel

Corcho
Cork

Acrílico
Acrylic

ABS Plastico
ABS Plastic

Policarbonato
Polycarbonate

Polipropileno
Polypropylene

Polipropileno expandido
Expanded polypropylene

Polietileno de alta densidad
High density polyethylene

Nylon

Silicona
Silicone

Caucho
Rubber

Caucho termoplástico
Thermoplastic Rubber

Madera estabilizada
Stablised 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

Apilable
Stackable

Ligero
Lightweight

Modular
Modular

Sostenible
Sustainable

Apto para vitrocerámica
Suitable for Vitroceramic

Apto para fogón eléctrico
Suitable for Electric Cooker

Apto para gas
Suitable for conventional Gas Cooker

Apto para inducción
Suitable for Induction Cooker

Apto para horno
Suitable for Oven

Apto para microondas
Suitable for Microwave

Apto para lavavajillas
Diswasher safe

Lavar a mano
Hand Wash

No apto para horno
Not Suitable for Oven

No apto para microondas
Not Suitable for Microwave

No fuego directo
No direct fire

Apto para lavadora
Machine Washable

Soporta hasta 80ºC
Until 80ºC suport

Apto para congelador
Suitable for Freezing

Hidratar con aceite de oliva
Hydrate with Olive Oil

Combinable con otros productos del catálogo
Combinable with other products in the catalog.

MÁX. 220°C
Temperatura máxima
Max. temperature

Apto para contacto alimentario
Food contact Safe

Antideslizante
Anti-slip

Acabado brillo
Mirror finish

Acabado satin
Satin finish

Espesor material
Thickness

No apto para contacto alimentario
Food contact not safe

Recubrimiento non-stick
Non-tick coating

BBQ
BBQ

Recubrimiento antiadherente Quantanium
Non-stick coating Quantanium

Triple capa antiadherente
Triple non-stick coating

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

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

@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.