3Claveles

SPAIN 1930

# CATÁLOGO

CATALOGUE


3C

3Claveles

SPAIN 1930

# Tradición, Innovación y Diseño

Tradition, Innovation & Design / *Tradition, Innovation et Design*

3Claveles
SPAIN 1930



Fundación de la empresa en Eibar (Guipúzcoa).
Company founded in Eibar (Guipúzcoa).
*Fondation de la société à Eibar (Guipúzcoa).*

1930



Familia Bueno - Fundadores.
Bueno Family - Founders.
*Famille Bueno - Fondateurs.*

1950

1963



Traslado de la sede a Logroño (La Rioja).
Moving of the headquarters to Logroño (La Rioja).
*Déménagement du siège à Logroño (La Rioja).*



Construcción de un nuevo edificio de 3 plantas.
Construction of a new building of 3 floors.
*Construction d'un nouveau bâtiment de 3 étages.*

1999




2003

En 2003 la empresa crea en Buenos Aires, República Argentina, la primera filial de Bueno Hermanos, S.A.
In 2003 the company created the first subsidiary of Bueno Hermanos, S.A. in Buenos Aires, Argentina.
*En 2003, l'entreprise a créé la première filiale de Bueno Hermanos, S.A. à Buenos Aires, en Argentine.*




Nueva planta en Logroño de 20.000 $m^2$.
New plant in Logroño of 20.000 $m^2$.
*Nouvelle usine à Logroño de 20.000 $m^2$.*

2023

95 Aniversario Aniversary

Más de 95 Años de experiencia.
Único fabricante nacional de tijeras.
More than 95 years of experience.
The only national manufacturer of scissors.
*Plus de 95 ans d'expérience.*
*Le seul fabricant national de ciseaux.*

2025



Digitalización y Sostenibilidad.
Digitalization and Sustainability.
*Digitalisation et durabilité.*

INDICE INDEX

# Premios y Reconocimientos

## Awards and Recognition / *Prix et Reconnaissance*

3Claveles
SPAIN 1930

ISO 9001
Quality Certified Company

Certified Nº SGI 1200464

Empresa con Certificado de Calidad en **ISO 9001-2015** (Diseño y Fabricación)
**ISO 9001-2015** Quality Certified Company (Design & Manufacture)
*Enterprise avec Certificat de Qualité **ISO 9001-2015** (Conception et Fabrication)*


LRQA

Certificado de Aprobación

Certificamos que el Sistema de Gestión de :

Bueno Hermanos, S.A.

Pol. Ind. Cantabria 1,C/ Barrigüelo, nº 6, 26009, Logroño, La Rioja, España

ha sido aprobado por LRQA de acuerdo con las siguientes normas:

ISO 9001:2015

Números de Aprobación: ISO 9001 – 00043351

El alcance de esta aprobación es aplicable a:

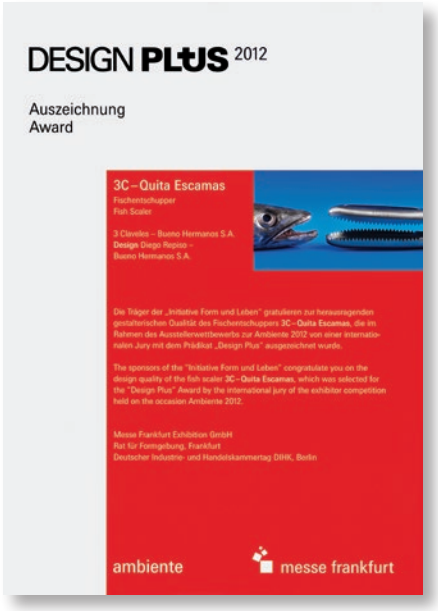
Diseño y fabricación de cuchillería fina. Tijeras profesionales para cocina, menaje y hostelería para industrias cárnicas, pollería, carnicerías y pescaderías, para industrias agroalimentarias, del calzado y textiles, para ganadería, vendimia, poda y jardinería, para labores, costuras y sastrería, para electricistas, telefonía, chapa y tinsorjas, para papelería, manualidades y escolar, para aseo personal, peluquería y estética. Accesorios, alicates de manicura y pedicura.

Paul Graaf

Area Operations Manager, Europe

Emitido por: LRQA Limited

ISO 9001 - 2015




ambiente - Frankfurt - Germany
DESIGN PLUS
AWARD 2012



PREMIO INVESTIGACIÓN, DESARROLLO, DISEÑO, INNOVACIÓN

RESEARCH, DEVELOPMENT, DESIGN, INNOVATION AWARD

*PRIX RECHERCHE, DÉVELOPPEMENT, CONCEPTION, INNOVATION*

Gobierno de La Rioja
España




**PREMIO LOOK 2019**
Mejor Proyecto Empresarial de Peluquería
Best Hairdressing Business Project
*Meilleur Projet d'Entreprise de Coiffure*

# Cerfificaciones

## Certificates / *Certifications*

Proyectos de Investigación, Desarrollo e Internacionalización en colaboración con:
Research Project, Development and Internationalization in collaboration with:
*Projet D'Investigation, Développement et Internationalisation en collaboration avec:*

CDTI
CENTRO DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL
INDUSTRIAL TECHNOLOGICAL DEVELOPMENT CENTER
CENTRE DE DEVELOPPEMENT TECHNOLOGIQUE INDUSTRIEL

ader
AGENCIA DESARROLLO ECONÓMICO DE LA RIOJA
LA RIOJA ECONOMIC DEVELOPMENT AGENCY
AGENCE DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DE LA RIOJA

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO
MINISTERIO ESPAÑOL DE INDUSTRIA
INDUSTRY SPANISH MINISTER
MINISTÈRE ESPAGNOL DE L'INDUSTRIE

ICEX
INSTITUTO ESPAÑOL DE COMERCIO EXTERIOR
SPANISH FOREIGN TRADE INSTITUT
INSTITUT ESPAGNOL COMMERCE EXTÉRIEUR

INDICE INDEX



# Calidad Garantizada

## Guaranteed Quality / *Qualité Garantie*

Desde sus inicios, Bueno Hermanos ha apostado firmemente por la excelencia y la mejora continua en cada uno de sus productos. Gracias a un equipo altamente cualificado y con una sólida experiencia, hemos implementado procesos automatizados que nos permiten optimizar el rendimiento y garantizar un control exhaustivo en todas las fases de producción. Esta dedicación a la calidad ha sido reconocida internacionalmente con la certificación ISO 9001:2015.

BUENO HERMANOS, ofrece calidad garantizada en todos sus productos, cubriendo cualquier defecto de fabricación, siempre que se utilicen conforme al uso previsto para cada pieza.

Since its beginnings, Bueno Hermanos has been firmly committed to excellence and continuous improvement in each of its products. Thanks to a highly qualified team with solid experience, we have implemented automated processes that allow us to optimise performance and guarantee exhaustive control at all stages of production. This dedication to quality has been internationally recognised with ISO 9001:2015 certification.

BUENO HERMANOS, offers a guaranteed quality on all its products, covering any manufacturing defects, provided that they are used in accordance with the intended use of each part.

*Depuis ses débuts, Bueno Hermanos s'est fermement engagé à viser l'excellence et l'amélioration continue de chacun de ses produits. Grâce à une équipe hautement qualifiée et dotée d'une solide expérience, nous avons mis en place des processus automatisés qui nous permettent d'optimiser les performances et de garantir un contrôle exhaustif à toutes les étapes de la production. Cette volonté de qualité a été reconnue au niveau international avec la certification ISO 9001:2015.*

*BUENO HERMANOS offre une qualité garantie sur tous ses produits, couvrant les éventuels défauts de fabrication, à condition qu'ils soient utilisés conformément à l'usage prévu pour chaque pièce.*

INDICE
INDEX

# Calidad Garantizada
## Guaranteed Quality / *Qualité Garantie*

3Claveles
SPAIN 1930



**Varilla Cortada:** El acero es el punto de partida de las tijeras.
Raw Material: Steel is the starting point for scissors.
*Tige Coupé : L'acier est le point de départ des ciseaux.*



**Pieza Forjada:** La forja en caliente es el mejor proceso de transformación de los aceros para conseguir una herramienta de calidad.
Forged Piece: Hot forging is the best steel transformation process to achieve a quality tool.
Pièce Forgée: Le forgeage à chaud est le meilleur processus de transformation de l'acier pour obtenir un outil de qualité.



**Pieza Rebarbada:** Después de limpiar la forja, se recorta en las prensas para separar la pieza útil (futura tijera), y proceder a enderezar y homogeneizar las piezas.
Deburring Piece: After cleaning the forge, we cut it in the presses to separate the useful piece (future scissors), and we proceed to straighten and homogenize the pieces.
*Pièce Poncée: Après le nettoyage de la forge, on coupe dans les presses pour séparer la pièce utile (ciseaux futurs), et on procède à redresser et homogénéiser les pièces.*



**Pieza Taladrada:** El temple es la operación más importante en el proceso de fabricación de una herramienta de corte. Dureza de la tijera.
Drilled Piece: Quenching is the most important operation in the manufacturing process of a cutting tool. Hardness scissors.
*Pièce Percée: La trempe est l'opération la plus importante du processus de fabrication d'un outil de coupe. Dureté des ciseaux.*



**Pieza Pulida:** Limpieza de las piezas y rectificado de la hoja, para después realizar el corte y vaciado de las tijeras.
Polished Piece: Cleaning of the pieces and grinding of the blade is done, then to make the grinding of the inner blade and the cutting edge of the scissors.
*Pièce Polie: Nettoyage des pièces et meulage de la lame, pour ensuite effectuer la coupe et la rectification aux ciseaux.*



**Pieza Acabada:** En el montaje y control de calidad final, se ensamblan las piezas que han pasado por los distintos procesos de producción y se revisan una a una.
Finished Piece: Assembly and final quality control, where pieces that have gone through the different production processes are assembled and checked one by one.
*Pièce Finie: Lors de l'assemblage et du contrôle qualité final, les pièces qui ont passés par les différents processus de production sont assemblées et vérifiés une par une.*




Diseño de mango registrado por
**Bueno Hermanos. S.A.**

**Forjado:** El acero se calienta y se martilla para darle forma a la hoja, logrando una estructura resistente y uniforme.
**Templado, rectificado y pulido:** La hoja se endurece, se perfila con precisión y se pule para obtener un acabado limpio y brillante.
**Ensamblaje:** La hoja se fija al mango con adhesivos y remaches. En otros modelos, el mango se forma por inyección termoformada, creando una unión compacta y ergonómica.
**Acabado final:** El cuchillo se afila, pasa un estricto control de calidad y se marca con láser antes de su preparación final.

**Forging:** The steel is heated and hammered to shape the blade, creating a strong and uniform structure.
**Hardening, grinding, and polishing:** The blade is hardened, precisely shaped, and polished for a clean and shiny finish.
**Assembly:** The blade is attached to the handle using adhesives and rivets. In other models, the handle is formed by injection molding, creating a compact and ergonomic bond.
**Final finishing:** The knife is sharpened, undergoes strict quality control, and is laser-marked before being ready for use.

***Forgeage:*** *L'acier est chauffé et martelé pour donner forme à la lame, créant une structure solide et uniforme.*
***Trempe, meulage et polissage:*** *La lame est durcie, façonnée avec précision et polie pour obtenir une finition propre et brillante.*
***Assemblage:*** *La lame est fixée au manche à l'aide de colle et de rivets. Dans certains modèles, le manche est moulé par injection, créant une liaison compacte et ergonomique.*
***Finition finale:*** *Le couteau est affûté, soumis à un contrôle qualité strict et marqué au laser avant d'être prêt à l'usage.*

INDICE
INDEX

# Forjamos Calidad

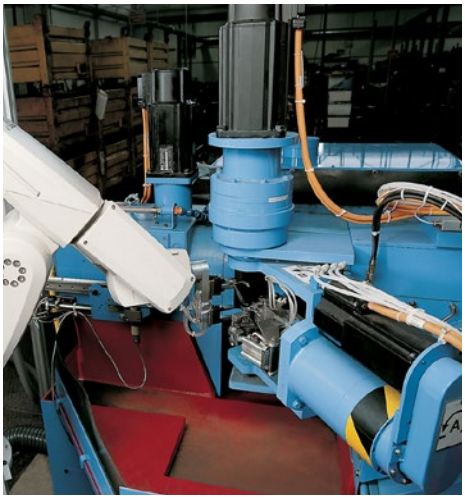
## Forged Quality / *Qualité Forgé*



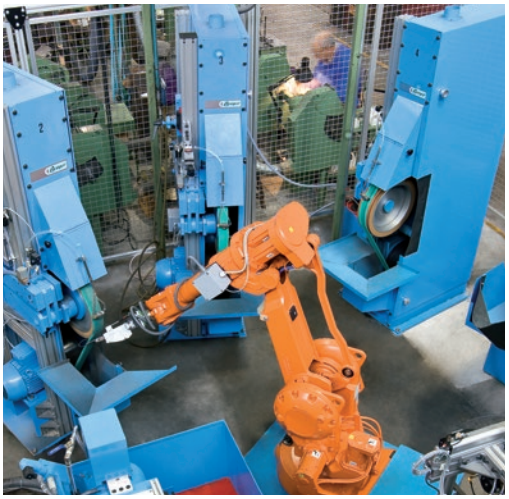

Forja
Forging
*Forgeage*



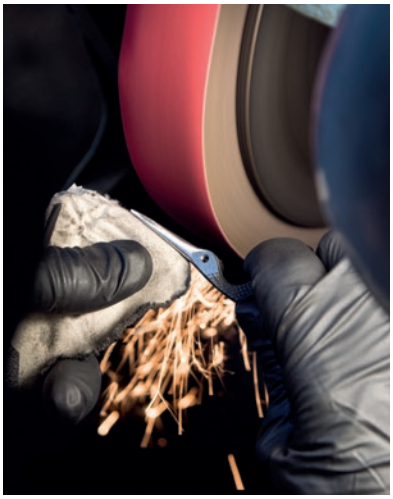
Pieza forjada al rojo vivo
Red-hot forged piece
*Pièce forgée incandescente*



Rectificados
Redress
*Meuleuse*



Pulido
Polished
*Polissage*



Corte
Cutting edge
*Fil de la lame*





Piezas Forjadas
Forged Pieces
*Pièces Forgées*



Temple
Tempering
*Trempe*



Amolado
Grinding
*Meuleuse*



Control de Calidad
Quality Control
*Control de Qualité*




Producto Acabado
Finished Product
*Produit Fini*





# Internacionalización

## Internationalisation / *Internationalisation*

Bueno Hermanos ha logrado consolidar una destacada presencia internacional, exportando actualmente a más de 70 países en los cinco continentes con nuestras marcas 3 Claveles y Filarmónica. Nuestra proyección global nos ha permitido posicionarnos en mercados estratégicos como Estados Unidos, Japón, China, la Unión Europea y toda Latinoamérica, donde contamos con una sólida red comercial.

Desde el año 2000, reforzamos nuestro compromiso con el crecimiento internacional fundando nuestra primera filial en Argentina, lo que nos ha permitido ampliar nuestra presencia y fortalecer el vínculo con clientes y profesionales del sector en toda la región. Esta expansión es el resultado de nuestra apuesta por la calidad, la innovación y la confianza construida a lo largo de más de 95 años.

Bueno Hermanos has established a strong international presence, exporting our 3 Claveles and Filarmónica brands to more than 70 countries across five continents. Our global reach includes key markets such as the United States, Japan, China, the European Union, and Latin America, where we have developed a solid commercial network.

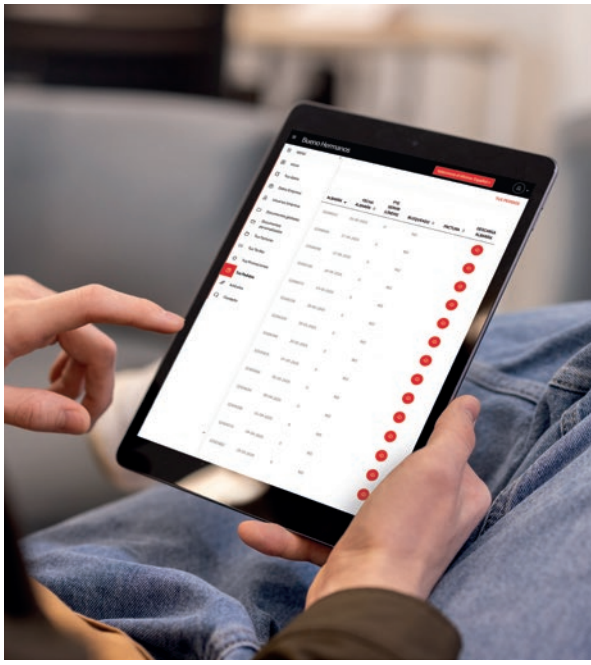
In 2000, we took a decisive step in our international expansion by opening our first overseas subsidiary in Argentina, strengthening our presence and connection with clients and professionals throughout the region. This growth reflects our ongoing commitment to quality, innovation, and the trust we've built over more than 95 years of experience.

*Bueno Hermanos a su développer une forte présence internationale, exportant ses marques 3 Claveles et Filarmónica dans plus de 70 pays sur les cinq continents. Nous sommes présents sur des marchés clés tels que les États-Unis, le Japon, Chine, l'Union européenne et l'Amérique latine, avec un réseau commercial solide.*

*En 2000, nous avons franchi une étape importante dans notre expansion internationale en ouvrant notre première filiale à l'étranger, en Argentine, renforçant ainsi notre présence et notre lien avec les clients et professionnels de toute la région. Cette croissance témoigne de notre engagement constant envers la qualité, l'innovation et la confiance acquise depuis plus de 95 ans.*

INDICE INDEX

# Digitalización
## Digitisation / *Digitalisation*



### Acceso directo a nuestros productos digitales
Accede de forma rápida y sencilla a nuestros productos digitales: Catálogos interactivos y soluciones diseñadas para mejorar tu experiencia con nuestras herramientas de corte, menaje y belleza.

### Direct access to our digital products
*Quick and easy access to our digital products: Interactive catalogs and innovative solutions designed to enhance your experience with our cutting tools, kitchenware, and beauty items.*

### Accès direct à nos produits numériques
*Accédez rapidement et facilement à nos produits numériques: C atalogues interactifs et solutions innovantes conçues pour améliorer votre expérience avec nos outils de coupe, ustensiles de cuisine et articles de beauté.*

### Plataforma B2B
Ponemos a tu disposición una herramienta ágil, intuitiva y disponible las 24 horas.
**> Puedes acceder a nuestro B2B escaneando el código QR.**

### B2B Platform
We offer our B2B platform an agile, intuitive tool available 24/7.
***> You can access our B2B platform by scanning the QR code.***

### Plateforme B2B
*Mettons à votre disposition un outil agile, intuitif et disponible 24h/24.*
**> Vous pouvez accéder à notre plateforme B2B en scannant le code QR.**

### Catálogos Actualizados
Descubre toda la gama de productos 3Claveles, con las últimas novedades.
**> Puedes acceder a nuestro Catálogo Actualizado escaneando el código QR.**

### Updated Catalogues
Discover the full range of 3Claveles products and latest new products.
***> You can access our Updated Catalogue by scanning the QR code.***

### Catalogues actualisés
*Découvrez toute la gamme de produits 3Claveles avec nouveautés.*
**> Vous pouvez accéder à notre Catalogue actialisé en scannant le code QR.**

### Redes Sociales
Síguenos en redes sociales y descubre nuestras novedades y todo lo que nos hace únicos.

### Social Media
Follow us on social media to discover our latest news and everything that makes us unique.

### Réseaux Sociaux
*Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour découvrir nos nouveautés et tout ce qui rend uniques.*



**@3clavelesoficial** **#3Claveles** **@3ClavelesBH**



# Sostenibilidad

## Sustainability / *Soutenabilité*

**La nueva instalación fotovoltaica nos permite el ahorro en autoconsumo y emisiones de CO2.**

La energía fotovoltaica es una energía limpia que no produce emisiones de Gases Efecto Invernadero (GEI), de las que el sector energético es responsable de más de dos terceras partes.

Por todo esto es justo asegurar que esta tecnología contribuye activamente al cambio del modelo energético haciéndolo más eficiente y sostenible. La energía solar fotovoltaica es una de las energías renovables más respetuosas con el medioambiente.

**The new photovoltaic installation allows us to save on self-consumption and CO2 emissions.**

Photovoltaic energy is a clean energy that does not produce Greenhouse Gas (GHG) emissions, of which the energy sector is responsible for more than two thirds.

It is therefore fair to say that this technology actively contributes to changing the energy model by making it more efficient and sustainable. Photovoltaic solar energy is one of the most environmentally friendly renewable energies.

**La nouvelle installation photovoltaïque nous permet d'économiser sur l'autoconsommation et les émissions de CO2.**

*L'énergie photovoltaïque est une énergie propre qui ne produit pas d'émissions de gaz à effet de serre (GES), dont le secteur de l'énergie est responsable pour plus de deux tiers.*

*On peut donc dire que cette technologie contribue activement à changer le modèle énergétique en le rendant plus efficace et plus durable. L'énergie solaire photovoltaïque est l'une des énergies renouvelables les plus respectueuses de l'environnement.*

INDICE
INDEX

# Indice
Index / *Index*

Haz click en la categoría para acceder directamente
Click on the category to go directly
*Cliquez sur la catégorie pour y accéder directement*


| | |
|---|---|
| 12 - 20 | **TIJERAS DE COCINA**<br>Kitchen Shears / *Ciseaux de Cuisine* |
| 21 - 31 | **TIJERAS VARIOS USOS**<br>Multi-Purpose Scissors / *Ciseaux à Plusieurs Usages* |
| 32 - 34 | **TIJERAS PROFESIONALES**<br>Professional Shears / *Ciseaux à Usage Professionnel* |
| 35 - 40 | **TIJERAS RECOLECCIÓN, VENDIMIA Y PODA**<br>Grape Harvest & Gardening Shears / *Ciseaux de Vendange et de Jardinage* |
| 41 - 45 | **CUTTERS**<br>Cutters / *Cutters* |
| 46 - 51 | **NAVAJAS**<br>Pocket Knives / *Couteaux de Poche* |
| 52 - 85 | **CUCHILLOS DE GASTRONOMÍA**<br>Gastronomy Knives / *Couteaux Gastronomie* |
| 86 - 92 | **CUCHILLOS CHULETEROS Y DE MESA**<br>Steak & Table Knives / *Couteaux à Steak et de Table* |
| 93 - 100 | **JUEGOS DE CUCHILLOS Y ACCESORIOS**<br>Cutlery Blocks & Accessories / *Blocs Coutellerie et Accessoires* |
| 101 - 103 | **ESPÁTULAS**<br>Spatulas / *Spatules* |
| 104 - 123 | **CUCHILLOS INDUSTRIA ALIMENTARIA**<br>Food Industry Knives / *Couteaux Industrie Alimentaire* |
| 124 - 137 | **CORTE DE JAMÓN**<br>Ham cutting / *Couteaux à jambon* |
| 138 - 141 | **AFILADORES DE CUCHILLOS Y TIJERAS**<br>Knives & Scissors Sharpeners / *Aiguiseur Couteaux et Ciseaux* |
| 142 - 145 | **UTENSILIOS DE MARISCO**<br>Seafood Utensils / *Utensiles à Fruits de Mer* |
| 146 - 159 | **MENAJE**<br>Kitchen Utensils / *Ustensiles de Cuisine* |
| 160 - 165 | **TIJERAS MANICURA Y PEDICURA**<br>Manicure & Pedicure Scissors / *Ciseaux Manucure et Pédicure* |
| 166 - 170 | **ALICATES MANICURA Y PEDICURA**<br>Manicure & Pedicure Nippers / *Pinces Manucure et Pédicure* |
| 171 - 183 | **ACCESORIOS BELLEZA**<br>Beauty Accessories / *Accessoires de Beauté* |
| 184 - 208 | **TIJERAS PELUQUERÍA**<br>Hairdressing Scissors / *Ciseaux de Coiffur* |
| 209 - 212 | **CORTAPELOS Y PATILLERAS**<br>Hair Clippers & Trimmers / *Tondeuses à Cheveux* |
| 213 - 216 | **NAVAJAS, ACCESORIOS Y BROCHAS**<br>Razors, Accessories & Brushes / *Rasoirs, Accessoires et Blaireaux* |
| 217 - 224 | **CUIDADO PERSONAL**<br>Personal Care / *Soins Personnels* |
| 225 - 226 | **MASCOTAS**<br>Pets / *Animaux de Compagnie* |


INDICE INDEX




# Tijeras de Cocina

## Kitchen Shears / Ciseaux de Cuisine

Amplia gama de tijeras de cocina diseñadas para cortar, trocear y limpiar con eficacia. Desde tijeras multiusos hasta modelos específicos para pollo o pescado, todas están fabricadas en acero de alta calidad y cuentan con mangos ergonómicos que garantizan un uso cómodo y seguro. Herramientas resistentes y funcionales, ideales tanto para el hogar como para cocinas profesionales.

A wide range of kitchen scissors designed for efficient cutting, chopping and cleaning. From multi-purpose scissors to specific models for poultry or fish, all are made of high quality steel and feature ergonomic handles that guarantee comfortable and safe use. Sturdy and functional tools, ideal for both home and professional kitchens.

*Une large gamme de ciseaux de cuisine conçus pour couper, hacher et nettoyer efficacement. Des ciseaux polyvalents aux modèles spécifiques pour la volaille ou le poisson, tous sont fabriqués en acier de haute qualité et dotés de poignées ergonomiques qui garantissent une utilisation confortable et sûre. Des outils robustes et fonctionnels, idéaux pour les cuisines domestiques et professionnelles.*

INDICE
INDEX




**Varios Usos** / Multi - Purpose / Plusieurs Usages
**00400** 20 cm - 8” **E**




**Varios Usos** / Multi - Purpose / *Plusieurs Usages*
**00401** 20 cm - 8” **B**

**BPA FREE**




**Varios Usos** / Multi - Purpose / *Plusieurs Usages*
**00409** 20 cm - 8” **B**

**Desmontable**
Detachable
*Démontable*

INDICE
INDEX




**Class**

**00413** 18 cm - 7” B

**Mango Satinado**
Satin Handles
*Manches Satines*




**Grand Cuisine**

**00404** 20 cm - 8” B




**Gastro**

**00449** 20 cm - 8” B




**Star**

**00402** 20 cm - 8” E

INDICE
INDEX



**Forjado en Caliente**
Hot Forged
*Forgé à Chaud*

**AISI 420-4034**
X46CR13

**Acero Inoxidable Alta Calidad**
High Quality Stainless Steel
*Acier Inoxydable Haute Qualité*

**Hoja Pulida**
Polished Blade
*Lame Poli*

**B** **Blister**
Blister
*Blister*

**E** **Estuche Colgador**
Hanging Box
*Étui à Suspendre*




**Class**
**00414** 20 cm - 8”




**Chef**
**00429** 20 cm - 8”

**PVD** Nitruro de Titanio
Titanium Nitride
*Nitrure de Titane*




**Master**
**00410** 20 cm - 8”




**Master**
**00411** 20 cm - 8”

**BPA FREE**




**Nova**

| | | |
|---|---|---|
| **00452** | 20 cm - 8” | **B** |




**Prof-Class**

| | | |
|---|---|---|
| **00423** | 20 cm - 8” | **E** |
| **00451** | 24 cm - 9,5” | **E** |




**Ocean**

| | | |
|---|---|---|
| **00448** | 20 cm - 8” | **E** |

**PVD** | **Nitruro de Titanio**
Titanium Nitride
*Nitrure de Titane*




**Prof-Class**

| | | |
|---|---|---|
| **00456** | 20 cm - 8” | **E** |

**Desmontable**
Detachable
*Démontable*

INDICE
INDEX



**Forjado en Caliente**
Hot Forged
*Forgé à Chaud*

**AISI 420-4034**
X46CR13

**Acero Inoxidable Alta Calidad**
High Quality Stainless Steel
*Acier Inoxydable Haute Qualité*

**Hoja Pulida**
Polished Blade
*Lame Poli*

**B** **Blister**
Blister
*Blister*

**E** **Estuche Colgador**
Hanging Box
*Étui à Suspendre*




**Profesional**

**00425** 20 cm - 8” **E**




**Profesional**

**00427** 20 cm - 8” **E** **BPA FREE**

**Forjado en Caliente**
Hot Forged
*Forgé à Chaud*

**AISI 420-4034**
X46CR13

**Acero Inoxidable Alta Calidad**
High Quality Stainless Steel
*Acier Inoxydable Haute Qualité*

**Hoja Pulida**
Polished Blade
*Lame Poli*




**Large**
**Cocina Pescado** / Kitchen-Fish / *Cuisine et Poisson*

**00441** 24 cm - 9,5” **B**




**Large**
**Cocina Pescado** / Kitchen-Fish / *Cuisine et Poisson*

**00447** 24 cm - 9,5” **B**

**Zurdos**
Left-Handed
*Gaucher*

INDICE
INDEX




**Trincha Aves** / Professional Poultry Shears / *Ciseaux Professionnel à Volaille*

**00454** 24 cm - 9,5”

**Desmontable**
Detachable
*Démontable*




**Trincha Aves Profesional** / Professional Poultry Shears / *Ciseaux Professionnel à Volaille*

**00435** 24 cm - 9,5”




**Trincha Aves** / Poultry Shears / *Ciseaux à Volaille*

**00434** 24 cm - 9,5”




**R** Recta
Straight
*Droite*

**C** Curva
Curve
*Courbe*

**Masticador** / Masticator Shears / *Masticateur*

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **00432** | 18 cm - 7” | R | E | **00430** | 18 cm - 7” | R | E | **Cromado** Chrome-Plated *Chromé* |
| **00433** | 18 cm - 7” | C | E | **00431** | 18 cm - 7” | C | E | |

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**Desmontable**
Detachable
*Démontable*

INDICE
INDEX



**Acero Inoxidable Alta Calidad**
High Quality Stainless Steel
*Acier Inoxydable Haute Qualité*

**Hoja Pulida**
Polished Blade
*Lame Poli*

**E** **Estuche Colgador**
Hanging Box
*Étui à Suspendre*




**Ergo Cocina** / Kitchen / *Cuisine*
**00442** 20 cm - 8” B




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*
**00440** 20 cm - 8” B




**Varios Usos** / Multi - Purpose / *Plusieurs Usages*
**00445** 20 cm - 8” B

**Desmontable**
Detachable
*Démontable*




**Trincha Aves** / Poultry Shears / *Ciseaux à Volaille*
**00444** 24 cm - 9,5”




**Varios Usos** / Multi-Purpose / *Plusieurs Usages*

**03401** 20 cm - 8”

**Forjado en Caliente**
Hot Forged
*Forgé à Chaud*

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*

**05300** 18 cm - 7”




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*

**05301** 20 cm - 8”

INDICE INDEX




# Tijeras Varios Usos

## Multi-Purpose Scissors / Ciseaux Plusieurs Usages

**Las tijeras de costura, confección, sastre y bordar 3 Claveles combinan tradición y precisión en cada corte. Fabricadas en acero de máxima calidad, con diseño ergonómico, ofrecen suavidad, exactitud y durabilidad. Herramientas profesionales pensadas para quienes buscan excelencia y comodidad en cada detalle de su trabajo.**

3 Claveles sewing, tailoring, dressmaking and embroidery scissors combine tradition and precision in every cut. Made of premium-quality steel with an ergonomic design, they offer smoothness, accuracy and durability. Professional tools created for those who seek excellence and comfort in every detail of their work.

*Les ciseaux de couture, confection, tailleur et broderie 3 Claveles allient tradition et précision à chaque coupe. Fabriqués en acier de haute qualité avec un design ergonomique, ils offrent fluidité, exactitude et durabilité. Des outils professionnels conçus pour ceux qui recherchent l'excellence et le confort dans chaque détail de leur travail.*

INDICE
INDEX




**Costura** / Sewing / *Couture*

| | |
|---|---|
| **00001** | 10 cm - 4” |
| **00003** | 12,5 cm - 5” |
| **00004** | 14 cm - 5,5” |
| **00005** | 15 cm - 6” |
| **00007** | 18 cm - 7” |




**Costura** / Sewing / *Couture*

| | |
|---|---|
| **00015** | 10 cm - 4” |
| **00017** | 12,5 cm - 5” |
| **00018** | 14 cm - 5,5” |
| **00019** | 15 cm - 6” |
| **00021** | 18 cm - 7” |




**Costura-Zurdos** / Left-Handed Sewing / *Couture-Gaucher*

| | |
|---|---|
| **00117** | 15 cm - 6” |

Z | **Zurdos** Left-Handed *Gaucher*




**Modista** / Cloth Shears / *Ciseaux à Etoffe*

| | |
|---|---|
| **00031** | 15 cm - 6” |
| **00033** | 18 cm - 7” |
| **00035** | 20 cm - 8” |




**Punta Roma** / Round Tip / *Bout Round*
**00044** 12,5 cm - 5”




**Escritorio** / Desk Scissors / *Ciseaux de Bureau*
**00191** 23 cm - 9”

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Forjado en Caliente**<br>Hot Forged<br>*Forgé à Chaud* | **F-1150**<br>C55 | **Acero Carbono Alta Calidad**<br>High Quality Carbon Steel<br>*Acier Carbone Haute Qualité* | **Niqueladas**<br>Nickel Plated<br>*Nickelées* | **Hoja Pulida**<br>Polished Blade<br>*Lame Poli* | **B** | **Blister**<br>Blister<br>*Blister* |




**Costura** / Sewing / *Couture*
**00027** 12,5 cm - 5”

INDICE
INDEX

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Forjado en Caliente**<br>Hot Forged<br>*Forgé à Chaud* | **AISI 420-4034**<br>X46CR13 | **Acero Inoxidable Alta Calidad**<br>High Quality Stainless Steel<br>*Acier Inoxydable Haute Qualité* | **Hoja Mate**<br>Satin Blade<br>*Lame Satinée* | **B** | **Blister**<br>Blister<br>*Blister* |




**Bordar** / Embroidery / *Broder*

**00055** 9 cm - 3,5”
**00056** 9 cm - 3,5” C
**00057** 10 cm - 4”
**00058** 10 cm - 4” C




**Tejedora** / Thread Cutter / *Couper à Fil*

**00072** 12,5 cm - 5”




**Cuerno de la Abundancia** / Horn of Plenty / *Corne d’Abondance*

**00063** 9 cm - 3,5”




**Cigüeña** / Stork / *Cigogne*

**00061** 10 cm - 4”




**Cuerno de la Abundancia** / Horn of Plenty / *Corne d’Abondance*

**00070** 15 cm - 6”




**Sastresa** / Tailor's Shears / *Ciseaux de Tailleur*

**00078** 18 cm - 7" **B**
**00073** 20 cm - 8" **B**




**Sastre** / Tailor's Shears / *Ciseaux de Tailleur*

**00091** 20 cm - 8" **B**
**00092** 23 cm - 9" **E**
**00093** 25 cm - 10" **E**
**00095** 30 cm - 12" **E**




**Zig Zag** / Pinking Shears / *Ciseaux à Cranter* ZIG-ZAG

**00081** 19 cm - 7,5" **B**
**00082** 22 cm - 8,5" **B**




**Tapicero** / Upholsterer Shears / *Ciseaux de Tapissier*

**00075** 20 cm - 8" **E**

**PVD Nitruro de Titanio - Alta Resistencia a la Abrasión**
**Materiales Resistentes: Kevlar, Fibra de Carbono, Vidrio...**

PVD Titanium Nitride - High Resistance to Abrasion
Resistant Materials: Kevlar, Carbon Fiber, Glass...

*PVD Nitrure de Titane - Haute Endurance à l'Abrasion*
*Matérieux Résistants: Kevlar, Fibre de Carbone, Verre...*




**Alto Rendimiento** / High Performance / *Haute Performance*

**00079** 20 cm - 8" **E**

**Microdentada**
Micro-Toothed
*Microdentée*

INDICE
INDEX




**BH Varios Usos** / Multi-Purpose / Plusieurs Usages

**00123** 19 cm - 7,5" **B**




**BH Varios Usos** / Multi-Purpose / Plusieurs Usages

**00122** 22 cm - 8,5" **B**




**Cortadora** / Tailor's Shears / *Ciseaux de Tailleur*

**00124** 24 cm - 9,5" **E**




**Zig Zag** / Pinking Shears / *Ciseaux à Cranter*

**00125** 23 cm - 9" **B**

INDICE
INDEX




**Varios Usos** / Multi-Purpose / *Plusieurs Usages*
**00103** 16,5 cm - 6,5”




**Varios Usos** / Tailor’s Shears / *Ciseaux de Tailleur*
**00104** 20 cm - 8”




**Varios Usos** / Tailor’s Shears / *Ciseaux de Tailleur*
**00105** 23 cm - 9”




**Varios Usos** / Tailor’s Shears / *Ciseaux de Tailleur*
**00108** 25 cm - 10”




**Varios Usos** / Tailor’s Shears / *Ciseaux de Tailleur*
**00109** 30 cm - 12”




**Varios Usos** / Multi-Purpose / *Plusieurs Usages*

**00127** 18 cm - 7" B




**Varios Usos** / Multi-Purpose / *Plusieurs Usages*

**00128** 20 cm - 8" B




**Zig - Zag**
**Cartón y Papel** / Pinking Shears Paper & Cardboard / *Ciseaux à Cranter Papier et Carton* ZIG-ZAG

**00139** 22 cm - 8,5" B




**Petite**

**00188** 12,5 cm - 5" Z B
**00186** 12,5 cm - 5" Z G

Z **Zurdos**
Left-Handed
*Gaucher*

INDICE
INDEX




**Bordar** / Embroidery / *Broder*

**03058** 10 cm - 4” C




**Tijera Costura** / Sewing Scissors / *Ciseaux de Couture*

**03002** 10 cm - 4”
**03003** 12,5 cm - 5”
**03004** 14 cm - 5,5”
**03005** 15 cm - 6”
**03006** 18 cm - 7”




**Tijera Costura** / Sewing Scissors / *Ciseaux de Couture*

**03017** 12,5 cm - 5”
**03018** 14 cm - 5,5”
**03019** 15 cm - 6”




**Tijera Modista** / Cloth Shears / *Ciseaux à Etoffe*

**03031** 15 cm - 6”
**03033** 18 cm - 7”
**03035** 20 cm - 8”




**Tijera Costura** / Sewing Scissors / *Ciseaux de Couture*

**05003** 12,5 cm - 5”
**05004** 14 cm - 5,5”
**05005** 15 cm - 6”
**05006** 16 cm - 6,5”




**Tijera Costura** / Sewing Scissors / *Ciseaux de Couture*

**05022** 12,5 cm - 5”
**05023** 15 cm - 6”




**Tijera Modista** / Cloth Shears / *Ciseaux à Etoffe*

**05053** 18 cm - 7”




**Punta Roma** / Round Tip / *Bout Round*

**03074** 12,5 cm - 5” **B**




**Tijera Sastre** / Tailor’s Shears / *Ciseaux de Tailleur*

**03091** 20 cm - 8” **B**




**Tijera Sastre** / Tailor’s Shears / *Ciseaux de Tailleur*

**03092** 23 cm - 9” **E**

**03093** 25 cm - 10” **E**




# Tijeras Profesionales

## Professional Shears / *Ciseaux Professionnels*

**Tijeras y navajas diseñadas para trabajos de electricista y bricolaje, con filo duradero y corte preciso. Fabricadas en acero forjado de alta calidad, ofrecen resistencia, seguridad y un agarre ergonómico que facilita su uso en tareas exigentes. Ideales para profesionales que buscan herramientas fiables y duraderas.**

Scissors and penknives designed for electrician and DIY jobs, with a durable edge and precise cutting. Made of high quality forged steel, they offer strength, safety and an ergonomic grip for easy use in demanding tasks. Ideal for professionals looking for reliable and durable tools.

*Ciseaux et canifs conçus pour les travaux d'électricien et de bricolage, avec un tranchant durable et une coupe précise. Fabriqués en acier forgé de haute qualité, ils offrent résistance, sécurité et une prise en main ergonomique qui les rend faciles à utiliser pour les tâches exigeantes. Idéal pour les professionnels à la recherche d'outils fiables et durables.*

INDICE
INDEX






**1000 V.**
**Nº: 211079**
UNE-EN 60900:2005

**Homologada**
Official-approved
*Homologuée*

**Protec - 1000 V.**
**00163** 14 cm - 5,5”

**Mangos Inyectados - POLIPROPILENO**
Injected Handles - POLYPROPYLENE
*Manches Injectés - POLYPROPYLÈNE*

**Dedal Forjado**
Hot Forged Ring
*Anneau Forgé*




**Protec**
**00160** 14 cm - 5,5”

**NYLON** | **Mangos Inyectados**
Injected Handles
*Manches Injectés*




**Clásica**
**00152** 12,5 cm - 5”
**00156** 14 cm - 5,5”

**PVC** | **Mangos Plastificados**
Coated Handles
*Manches Plastifiés*




**Telefonista** / Telephonist / *Telephoniste*
**00162** 15 cm - 6”

**Acero Carbono**
Carbon Steel
*Acier Carbone*

**PVC** | **Mangos Plastificados**
Coated Handles
*Manches Plastifiés*

INDICE
INDEX

**Pela cables**
Strip wires
*Dénuder les fils*

**Crimpar 1mm2 - 10 mm2 & AWG 22-14**
Crimping
*Swetissage*




**Electricista Multifunción**
Electrician Multifunction
*Electricien Multifonction*

**Hoja dentada**
Serrated Blade
*Lame Dentelée*

**28051** 16 cm - 6,3" **B**




**Electricista** / Electrician / *Electricien*

**Microdentada**
Micro-Toothed
*Microdentée*

**00153** 15 cm - 6" **E**




**Corta-Todo** / High Cutter / *Cisaille Universelle*

**Microdentada**
Micro-Toothed
*Microdentée*

**00165** 18 cm - 7" **E**




**Navaja Electricista**
Electrician Pocket Knife
*Couteau de Poche pour Electricien*

**00170** 9 x 10 cm **B**

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**Mangos Aislantes**
Isolated Handles
*Manches Isolantes*

FILARMONICA
1915




**Electricista** / Electrician / *Electricien*

**03152** 12,5 cm - 5" **B**



# Tijeras Recolección, Vendimia y Poda

## Grape Harvest & Gardening Shears / Ciseaux de Vendange et de Jardinage

Las tijeras y serruchos para agricultura y jardinería están pensados para facilitar los trabajos al aire libre. Su diseño robusto permite cortar ramas, tallos y maderas con precisión, incluso tras un uso prolongado. Son la elección ideal para tareas de poda, mantenimiento de huertos y cuidado de jardines, ofreciendo un rendimiento fiable tanto para profesionales del sector como para usuarios particulares.

Scissors and saws for agriculture and gardening are designed to make outdoor work easier. Their robust design allows them to cut branches, stems and wood with precision, even after prolonged use. They are the ideal choice for pruning, orchard maintenance and garden care, offering reliable performance for both professionals and home users.

*Les ciseaux et scies pour l'agriculture et le jardinage sont conçus pour faciliter le travail en extérieur. Leur conception robuste leur permet de couper les branches, les tiges et le bois avec précision, même après une utilisation prolongée. Ils constituent le choix idéal pour l'élagage, l'entretien des vergers et des jardins, et offrent des performances fiables pour les professionnels comme pour les particuliers.*

INDICE
INDEX



**Vendimia y Jardín** / Grape Harvest / *Vendange*

**00270** 18 cm - 7”



**Vendimia** / Grape Harvest / *Vendange*

**00293** 20 cm - 8”

**Microdentada**
Micro-Toothed
*Microdentée*



**Ajos** / Garlic / *Ail*

**03253** 20 cm - 8”




**Vendimia Curva** / Curve Grape Harvest / *Vendange Courbe*
**00295** 18,5 cm - 7,25”




**Limpia Uvas Forjada** / Grape Cleaner Forged / *Cure - Raisins Forgé*
**00250** 14 cm - 5,5”



**Limpia Uvas** / Grape Cleaner / *Cure - Raisins*
**03292** 19 cm - 7,5”




**Vendimia y Poda** / Grape Harvest & Pruning / *Vendange et Tailler*

**00303** 18 cm - 7”




**Poda** / Pruning / *Tailler*

**00304** 21 cm - 8”




**Poda** / Pruning / *Tailler*

**00305** 23 cm - 9”




**Poda** / Pruning / *Tailler*

**00306** 25 cm - 10”




**Poda Profesional** / Professional Pruning / *Tailler Professionnelle*
**00307** 21 cm - 8”

**Mangos Inyectados - Aluminio**
Injected Handles - Aluminium
*Manches Injectés - Aluminium*



**Muelle** / Spring / *Ressort*
**09644**

**Hoja Intercambiable**
Interchangeable Blade
*Lame Interchangeable*



**Poda Profesional** / Professional Pruning / *Tailler Professionnelle*
**00308** 21,5 cm - 8,5”

**Mangos Forjados - Aluminio**
Forged Handles - Aluminium
*Manches Forgés - Aluminium*



**Muelle** / Spring / *Ressort*
**09643**




**Hoja Intercambiable** / Interchangeable Blade / *Lame Interchangeable*
**09645**

INDICE
INDEX

Doble tratamiento térmico: Hoja y Dientes. Mango bimaterial antideslizante: Polipropileno y Elastómero
Double heat treatment: Blade and Teeth. Non slip bimaterial handle: Polypropylene and Elastomer
*Double traitement thermique: Lame et Dents. Poignée antidérapante bimatière: Polypropylène et Élastomère*




**Serrucho - Hoja Recta** / Pruning Saw - Straight Blade / *Scie - Lame Droit*

**00330** 30 cm - 12”

**Funda en Nylon y fibra de vidrio**
**Presilla para el cinturón**
Case Nylon and fiberglass
Belt clip
*Étui Nylon et fibre de verre*
*Clip ceinture*




**Serrucho - Hoja Curva** / Pruning Saw - Curve Blade / *Scie - Lame Courbe*

**00331** 30 cm - 12”

**Funda en Nylon y fibra de vidrio**
**Presilla para el cinturón**
Case Nylon and fiberglass
Belt clip
*Étui Nylon et fibre de verre*
*Clip ceinture*




**Recambio Hoja Recta** / Straight Blade Spare / *Rechange Lame Droit*

**00334** 30 cm - 12”




# Cutters

## Cutters / Cutters

Amplia gama de cutters y herramientas de corte diseñada para cubrir todas tus necesidades. Desde modelos de nylon y metal-nylon hasta versiones retráctiles, tipo navaja, rotativas o escalpelos, cada pieza ofrece una combinación perfecta de precisión, durabilidad y ergonomía. Cortes limpios y controlados en una gran variedad de materiales, convirtiéndolos en aliados indispensables si buscas fiabilidad y comodidad en cada uso.

A wide range of cutters and cutting tools designed to meet all your needs. From nylon and metal-nylon models to retractable, razor-type, rotary or scalpel versions, each piece offers a perfect combination of precision, durability and ergonomics. Clean, controlled cuts in a wide variety of materials, making them indispensable allies if you are looking for reliability and comfort with every use.

*Large gamme de cutters et d'outils de coupe conçus pour répondre à tous vos besoins. Des modèles en nylon et métal-nylon aux versions rétractables, de type couteau, rotatives ou scalpels, chaque pièce offre une combinaison parfaite de précision, de durabilité et d'ergonomie. Des coupes nettes et contrôlées dans une grande variété de matériaux, ce qui en fait des alliés indispensables si vous recherchez la fiabilité et le confort à chaque utilisation.*

INDICE
INDEX



**Metal-Nylon / ABS**
**Bloqueo con Rueda** / Twist Lock / *Molette de Sécurité*

9 mm | **3** Cuchillas / Blades / *Lames*

**00212** 14 cm



**Metal-Nylon / ABS**
**Bloqueo con Rueda** / Twist Lock / *Molette de Sécurité*

18 mm | **3** Cuchillas / Blades / *Lames*

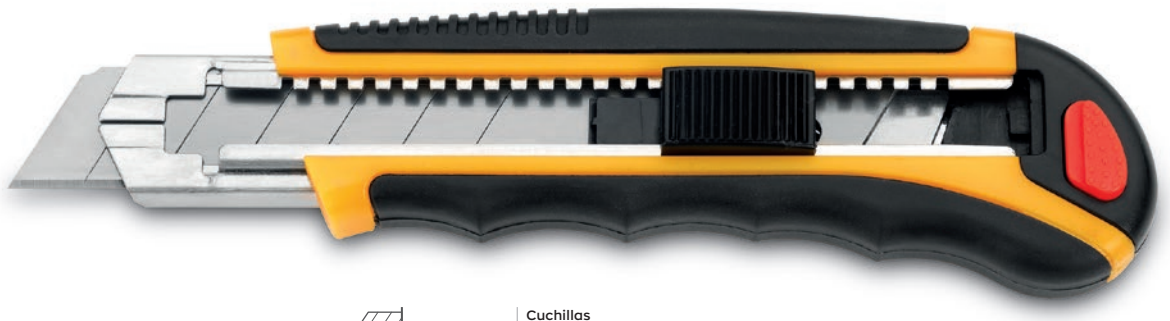
**00211** 16 cm



**Metal-Nylon / ABS**
**Cierre Seguridad** / Safety Lock / *Cran de Sécurité*

18 mm | **6** Cuchillas / Blades / *Lames*

**00209** 17 cm



**Metal-Nylon / ABS**
**Cierre Seguridad** / Safety Lock / *Cran de Sécurité*

25 mm | **3** Cuchillas / Blades / *Lames*

**00208** 20 cm

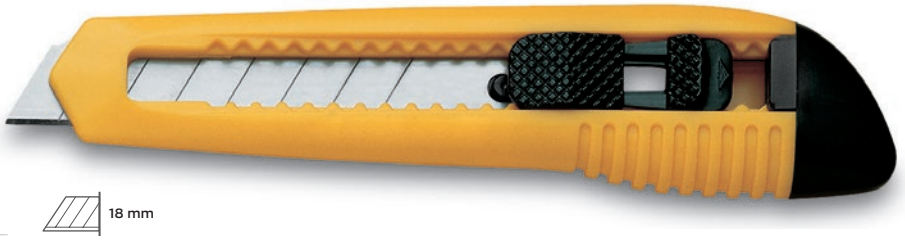
INDICE
INDEX



**Nylon**
**Cierre Seguridad** / Safety Lock / *Cran de Sécurité*




**00200** 13 cm



**Nylon**
**Cierre Seguridad** / Safety Lock / *Cran de Sécurité*




**00203** 15 cm



**Metal-Nylon**




**00207** 15 cm




**Rascavidrios** / Scraper / *Gratoir*
**00243** 10 cm




**Rascavidrios** / Scraper / *Gratoir*
**00242** 14,5 cm




**Cutter Escalpelo - Aluminio** / Scalpel Cutter - Aluminium / *Cutter Scalpel - Aluminium*

**00217** 14 cm

**Cuchilla de Acero Inoxidable**
Stainless Steel Blade
*Lame Acier Inoxydable*




**Zinc - Bloqueo**
**Varias Posiciones** / Multi-Stop Button / *Bouton Multi-Arrêt*

**00213** 15 cm

**Cuchillas de Acero Inoxidable**
Stainless Steel Blades
*Lames Acier Inoxydable*



**Zinc - Bloqueo**
**Varias Posiciones** / Multi-Stop Button / *Bouton Multi-Arrêt*

**00214** 17,5 cm

**Cuchillas de Acero Inoxidable**
Stainless Steel Blades
*Lames Acier Inoxydable*

**Cargador Automático 10 Cuchillas**
Auto Load 10 Blades
*Auto Charge 10 Lames*




**Cutter Navaja Plegable** / Folding Knife Cutter / *Cutter Couteau Pliant*

**00215** 10 cm

**Cuchillas de Acero Inoxidable**
Stainless Steel Blades
*Lames Acier Inoxydable*




**Cutter Rotativo** / Rotary Cutter / *Cutter Rotatif*

**00216** 17 cm

**Mango Soft TPR**
Soft TPR Handle
*Pignée Doux TPR*

INDICE
INDEX



**Cuchillas de Acero Carbono Alta Calidad**
High Quality Carbon Steel Blades
*Lames Acier Carbone Haute Qualité*

B

**Blister**
Blister
*Blister*

**Cuchillas 10 u.** / Blades 10 u. / *Lames 10 u.*
**00237** 9 mm





**Cuchillas 10 u.** / Blades 10 u. / *Lames 10 u.*
**00235** 18 mm

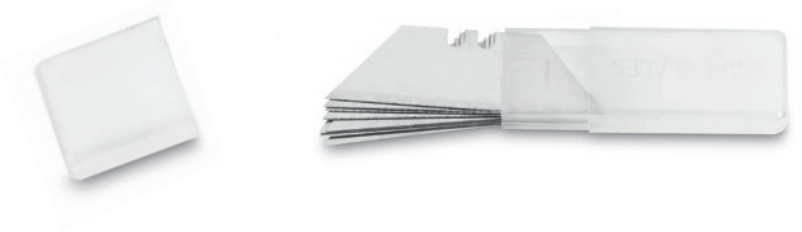


**Cuchillas Profesionales 10 u.** / Professional Blades 10 u. / *Professionnel Lames 10 u.*
**00236** 18 mm

**Alto Rendimiento**
High Performance
*Haute Performance*

**Cuchillas 10 u.** / Blades 10 u. / *Lames 10 u.*
**00238** 60 mm

INOX STAINLESS STEEL



**Cuchillas 10 u.** / Blades 10 u. / *Lames 10 u.*
**00239**

INOX STAINLESS STEEL



**Cuchillas 3 u.** / Blades 3 u. / *Lames 3 u.*
**00240** Ø 45 cm



INDICE INDEX




# Navajas

## Pocket Knives / *Couteaux de Poche*

Versátiles, compactas y fiables, nuestras navajas están pensadas para acompañarte en actividades al aire libre como la recolección, el senderismo o la pesca. Fabricadas con acero de alta calidad y mango ergonómico, ofrecen un corte preciso y seguro en cualquier situación. Su diseño funcional y resistente las convierte en una herramienta imprescindible tanto para uso recreativo como para tareas más técnicas en entornos rurales o naturales.

Versatile, compact and reliable, our knives are designed to accompany you in outdoor activities such as collecting, hiking or fishing. Made of high quality steel with an ergonomic handle, they offer a precise and safe cut in any situation. Their functional and durable design makes them an essential tool for recreational use as well as for more technical tasks in rural or natural environments.

*Polyvalents, compacts et fiables, nos couteaux sont conçus pour vous accompagner dans vos activités de plein air telles que la collecte, la randonnée ou la pêche. Fabriqués en acier de haute qualité et dotés d'un manche ergonomique, ils offrent une coupe précise et sûre dans toutes les situations. Leur conception fonctionnelle et durable en fait un outil essentiel pour un usage récréatif ainsi que pour des tâches plus techniques dans des environnements ruraux ou naturels.*

INDICE
INDEX






**Hunter**
**03803** 140 gr.

**8Cr**

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**Madera de Sándalo Rojo**
Red Sandalwood
*Bois de Santal Rouge*

**Hoja 90x27x3,2 mm - Mango 117 mm**
Blade 90x27x3,2 mm - Handle 117 mm
*Lame 90x27x3,2 mm - Manche 117 mm*






**Tactic**
**03804** 142 gr.

**8Cr**

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**G10 Negro**
Black G10
*G10 Noir*

**Hoja 85x26x3,2 mm - Mango 117 mm**
Blade 85x26x3,2 mm - Handle 117 mm
*Lame 85x26x3,2 mm - Manche 117 mm*






**Special**
**03801** 148 gr.

**8Cr**

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**G10 Liso**
G10
*G10*

**Hoja 90x23x4 mm - Mango 121 mm**
Blade 90x23x4 mm - Handle 121 mm
*Lame 90x23x4 mm - Manche 121 mm*






**Tanto**
**03800** 93 gr.

**D2**

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**G10 Textura**
G10
*G10*

**Hoja 85x18x3,3 mm - Mango 110 mm**
Blade 85x18x3,3 mm - Handle 110 mm
*Lame 85x18x3,3 mm - Manche 110 mm*






**Weekend**
**03805** 117 gr.

**7Cr**

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**G10 Antracita**
Anthracite G10
*G10 Anthracite*

**Hoja 85x25x3,1 mm - Mango 115 mm**
Blade 85x25x3,1 mm - Handle 115 mm
*Lame 85x25x3,1 mm - Manche 115 mm*






## Jungle

**03807** 137 gr.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **3Cr** | **Acero Inoxidable Pavonado Negro**<br>Stainless Steel Black-Blued<br>*Acier Inoxydable Bleui Noir* | **G10 Verde**<br>Green G10<br>*G10 Vert* | **Hoja 83x30x3,3 mm - Mango 120 mm**<br>Blade 83x30x3,3 mm - Handle 120 mm<br>*Lame 83x30x3,3 mm - Manche 120 mm* |






## City

**03809** 138 gr.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **7Cr** | **Acero Inoxidable**<br>Stainless Steel<br>*Acier Inoxydable* | **3Cr** | **Acero Inoxidable**<br>Stainless Steel<br>*Acier Inoxydable* | **Hoja 80x23x2,8 mm - Mango 107 mm**<br>Blade 80x23x2,8 mm - Handle 107 mm<br>*Lame 80x23x2,8 mm - Manche 107 mm* |






## Dark

**03808** 102 gr.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **7Cr** | **Acero Inoxidable Pavonado Negro**<br>Stainless Steel Black-Blued<br>*Acier Inoxydable Bleui Noir* | **Aluminio Anodizado Negro**<br>Black Anodised Aluminium<br>*Aluminium Anodisé Noir* | **Hoja 77x21x2,8 mm - Mango 100 mm**<br>Blade 77x21x2,8 mm - Handle 100 mm<br>*Lame 77x21x2,8 mm - Manche 100 mm* |






## Rescue

**03806** 145 gr.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **7Cr** | **Acero Inoxidable Pavonado Negro**<br>Stainless Steel Black-Blued<br>*Acier Inoxydable Bleui Noir* | **Aluminio Anodizado Negro**<br>Black Anodised Aluminium<br>*Aluminium Anodisé Noir* | **Hoja 85x28x2,7 mm - Mango 120 mm**<br>Blade 85x28x2,7 mm - Handle 120 mm<br>*Lame 85x28x2,7 mm - Manche 120 mm* |

INDICE
INDEX







**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01786** 45 x 55 mm / 7 g

**Llavero**
Key Ring
*Porte-Clés*







**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01752** 61 x 80 x 51 mm / 24 g

**Tenedor y Anilla**
Fork and Ring
*Fourchette et Anneau*







**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01753** 88 x 101 mm / 30 g







**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01754** 88 x 101 mm / 34 g

**Bloqueo de Hoja**
Blade Lock
*Blocage de la Lame*







**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01755** 88 x 101 mm / 35 g

**Bloqueo de Hoja**
Blade Lock
*Blocage de la Lame*

INDICE
INDEX




**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01789** 83 x 100 mm / 30 g

**Bloqueo de Hoja**
Blade Lock
*Blocage de la Lame*

**Mango Ergonómico**
Ergonomic Handle
*Manche Ergonomique*




**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01756** 75 x 92 mm / 26 g

**Bloqueo de Hoja**
Blade Lock
*Blocage de la Lame*




**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01757** 83 x 103 mm / 32 g

**Bloqueo de Hoja**
Blade Lock
*Blocage de la Lame*




**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01788** 90 x 111 mm / 42 g

**Bloqueo de Hoja**
Blade Lock
*Blocage de la Lame*




**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01790** 105 x 125 mm / 52 g

**Bloqueo de Hoja**
Blade Lock
*Blocage de la Lame*

**Cazador**
Hunter
*Chasseur*

INDICE
INDEX





**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01791** 75 x 110 x 20 mm / 96 g

**Setas**
Mushrooms
*Champignons*

**Madera**
Wood
*Bois*

**Brocha, Medidor y Funda**
Brush, Metric scale and Pouch
*Brosse, Règle et Housse*







**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01758** 90 x 110 mm / 40 g

**Recolección y Setas**
Harvest and Mushrooms
*Recolte et Champignons*

**Bloqueo de Hoja**
Blade Lock
*Blocage de la Lame*

**Madera de Bubinga**
Bubinga Wood
*Bois de Bubinga*







**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01787** 70 x 90 mm / 26 g

**Seguridad - Punta Redondeada**
Safety - Rounded Tip
*Sécurité - Bout Arrondi*

**Bloqueo de Hoja**
Blade Lock
*Blocage de la Lame*

**Madera de Haya**
Beech Wood
*Bois de Hêtre*







**Navaja** / Pocket knife / *Couteau de poche*

**01759** 90 x 112 mm / 50 g

**Revestimiento de Titanio**
Titanium Coating
*Revêtement de Titane*

**Bloqueo de Hoja**
Blade Lock
*Blocage de la Lame*

**Madera de Olivo**
Olive Wood
*Bois d'Olivier*




**Cuchillo Punta Roma** / Round Tip Knife / *Couteau Bout Rond*

**01214** 4,5 x 11 cm **60 u.** C

**AISI 420-4116**
**Acero Inoxidable Alta Calidad**
High Quality Stainless Steel
*Acier Inoxydable Haute Qualité*

INDICE
INDEX




# Cuchillos de Gastronomía

## Gastronomy Knives / Couteaux Gastronomie

Explora nuestras completas gamas de cuchillos, diseñadas tanto para profesionales como para uso doméstico. Desde cuchillos esenciales y chuleteros hasta juegos completos y tacos organizadores, cada gama combina precisión, durabilidad y comodidad en el corte. Los afiladores complementan la colección, asegurando que tus cuchillos mantengan siempre su filo y rendimiento óptimo, convirtiendo cada preparación en una experiencia eficiente y satisfactoria.

Explore our comprehensive range of knives, designed for both professional and domestic use. From essential knives and carving knives to complete sets and organiser blocks, each range combines precision, durability and cutting comfort. Sharpeners complement the collection, ensuring your knives always maintain their edge and optimal performance, making every preparation an efficient and satisfying experience.

*Découvrez notre gamme complète de couteaux, conçue aussi bien pour les professionnels que pour un usage domestique. Des couteaux essentiels et à viande aux sets complets et blocs de rangement, chaque gamme allie précision, durabilité et confort de coupe. Les aiguiseurs complètent la collection, garantissant que vos couteaux conservent toujours leur tranchant et leurs performances optimales, faisant de chaque préparation une expérience efficace et satisfaisante.*

INDICE
INDEX




**Cuchillos de Cocina**
Amplia gama de Cuchillos de Cocina que abarcan gamas forjadas, modelos de estilo japonés y líneas profesionales y domésticas, para ofrecer un rendimiento óptimo en la cocina.

**Kitchen Knives**
Wide range of kitchen knives, including forged options, Japanese-style models, and both professional and home lines, designed to deliver optimal performance in every preparation.

**Couteaux de Cuisine**
*Large gamme de couteaux de cuisine, comprenant des modèles forgés, de style japonais, ainsi que des lignes professionnelles et domestiques, conçus pour offrir des performances optimales à chaque préparation.*




**Cuchillos Chuleteros y de Mesa**
Cuchillos chuleteros y cubiertos de mesa con filos y mangos en diferentes acabados.

**Steak & Table knives**
Steak knives and cutlery with blades and handles in different finishes.

**Couteaux à steak et de Table**
*Couteaux à steak et couvertes de table avec lames et manches de différentes finitions.*




**Juegos de cuchillos y accesorios**
Espátulas, tacos y sets de cuchillos, estuches, maletines y soportes magnéticos.

**Cutlery blocks and accessories**
Spatulas, knife sets, knife cases & magnetic holders.

**Blocs de coutellerie et accessoires**
*Spatules, sets de couteaux, trousses et malettes à couteaux et supports magnétiques..*




**Afiladores de Cuchillos y Tijeras**
Mantén tus herramientas siempre a punto con afiladores precisos, seguros y fáciles de usar.

**Knives & Scissors Sharpener**
Keep your tools always sharp with sharpeners that are accurate, safe and easy to use.

**Aiguiseur Couteaux et Ciseaux**
*Gardez vos outils toujours bien affûtés grâce à des aiguiseurs précis, sûrs et faciles à utiliser.*

INDICE
INDEX




# Cuchillos de Cocina Profesional

## Professional Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine Professionnels*

Descubre una selección de cuchillos inspirados en la tradición japonesa, diseñados para ofrecer un corte ágil y extremadamente preciso gracias a su filo unilateral. Cada pieza incorpora una hoja de acero inoxidable 5Cr15Mov, reconocida por su resistencia y durabilidad, y un mango de madera de arce que aporta un agarre cálido y muy natural. Una gama creada para quienes buscan precisión y comodidad.

Discover a selection of knives inspired by Japanese tradition, designed to offer agile and extremely precise cutting thanks to their single-sided edge. Each piece features an 5Cr15Mov stainless steel blade, renowned for its strength and durability, and a maple wood handle that provides a warm and very natural grip. A range created for those seeking precision and comfort.

*Découvrez une sélection de couteaux inspirés de la tradition japonaise, conçus pour offrir une coupe agile et extrêmement précise grâce à leur tranchant unilatéral. Chaque pièce est dotée d'une lame en acier inoxydable 5Cr15Mov, réputée pour sa résistance et sa durabilité, et d'un manche en bois d'érable qui offre une prise en main chaleureuse et très naturelle. Une gamme créée pour ceux qui recherchent précision et confort.*

INDICE
INDEX




**Deba**
**01934** 15 cm - 6”




**Deba**
**01935** 21 cm - 8”




**Usuba**
**01938** 18 cm - 7”




**Yanagiba**
**01936** 24 cm - 9,5”




**Yanagiba**
**01937** 30 cm - 12”




# Cuchillos de Cocina

## Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine*

Una propuesta que une estética y rendimiento en un equilibrio impecable: la hoja de acero inoxidable forjada y martilleada 3Cr13 aporta solidez y un acabado distintivo, mientras que el mango de madera de pakka ofrece una resistencia excelente al calor y la humedad. El resultado es un cuchillo que combina belleza natural y funcionalidad para un uso cómodo, seguro y fiable en la cocina.

A design that combines aesthetics and performance in perfect balance: the forged and hammered 3Cr13 stainless steel blade provides strength and a distinctive finish, while the pakka wood handle offers excellent resistance to heat and moisture. The result is a knife that combines natural beauty and functionality for comfortable, safe and reliable use in the kitchen.

*Une proposition qui allie esthétique et performance dans un équilibre impeccable : la lame en acier inoxydable forgé et martelé 3Cr13 apporte solidité et une finition distinctive, tandis que le manche en bois de pakka offre une excellente résistance à la chaleur et à l'humidité. Le résultat est un couteau qui allie beauté naturelle et fonctionnalité pour une utilisation confortable, sûre et fiable dans la cuisine.*

INDICE
INDEX




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*

**01015** 9 cm - 3,5”




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*

**01016** 12,5 cm - 5”




**Usuba**

**01027** 17 cm - 6,75”




**Santoku**

**01018** 17,5 cm - 7”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*

**01019** 20 cm - 8”




**Cocinero Curvo** / Curve Chef’s Knife / *Couteau de Chef Courbe*

**01028** 20 cm - 8”




**Panero** / Bread Knife / *Couteau à Pain*

**01017** 19 cm - 7,5”

INDICE
INDEX




# Cuchillos de Cocina

## Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine*

Una pieza con carácter propio que refleja la esencia del diseño oriental. Su hoja de acero inoxidable forjada y martilleada en 5Cr15Mov ofrece un rendimiento firme y uniforme, mientras que el mango de madera de granadillo, acabado con una suave capa de cera, aporta elegancia, calidez y un tacto excepcional. Un cuchillo concebido para quienes buscan estilo y eficacia en la cocina.

A piece with its own character that reflects the essence of oriental design. Its forged and hammered 5Cr15Mov stainless steel blade offers firm and consistent performance, while the grenadilla wood handle, finished with a smooth wax coating, adds elegance, warmth and exceptional feel. A knife designed for those who seek style and efficiency in the kitchen.

*Une pièce unique qui reflète l'essence même du design oriental. Sa lame en acier inoxydable forgée et martelée en 5Cr15Mov offre des performances constantes et uniformes, tandis que son manche en bois de grenadille, recouvert d'une fine couche de cire, lui confère élégance, chaleur et un toucher exceptionnel. Un couteau conçu pour ceux qui recherchent style et efficacité dans leur cuisine.*

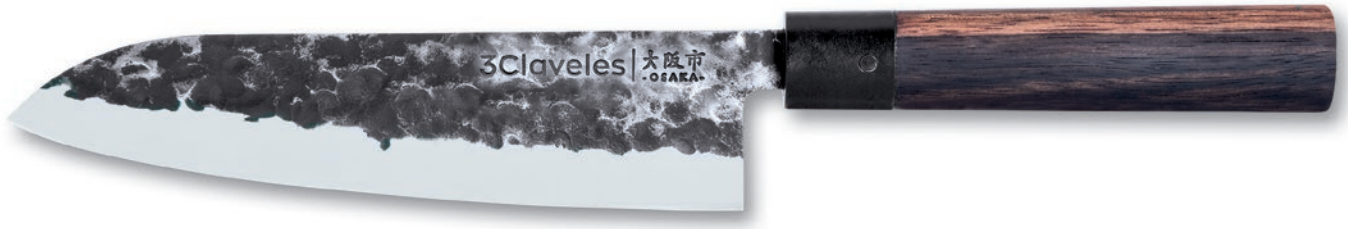
INDICE
INDEX




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*
**01010** 13,5 cm - 5,5”




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*
**01011** 16 cm - 6,5”




**Santoku**
**01012** 18 cm - 7”




**Usuba**
**01013** 18 cm - 7”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*
**01014** 20 cm - 8”



# Cuchillos de Cocina

## Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine*

Un cuchillo que destaca por su elegancia y comodidad en la mano, diseñado para ofrecer una experiencia de corte fluida gracias a su hoja curva de acero inoxidable 3Cr13 con acabado forjado martilleado. Su mango de madera de olivo aporta un tacto suave y natural, convirtiéndolo en una opción atractiva para quienes buscan precisión y estilo en su cocina.

A knife that stands out for its elegance and comfort in the hand, designed to offer a smooth cutting experience thanks to its curved 3Cr13 stainless steel blade with a hammered forged finish. Its olive wood handle provides a soft and natural feel, making it an attractive option for those seeking precision and style in their kitchen.

*Un couteau qui se distingue par son élégance et son confort en main, conçu pour offrir une expérience de coupe fluide grâce à sa lame incurvée en acier inoxydable 3Cr13 avec une finition martelée forgée. Son manche en bois d'olivier lui confère un toucher doux et naturel, ce qui en fait un choix attrayant pour ceux qui recherchent précision et style dans leur cuisine.*

INDICE
INDEX



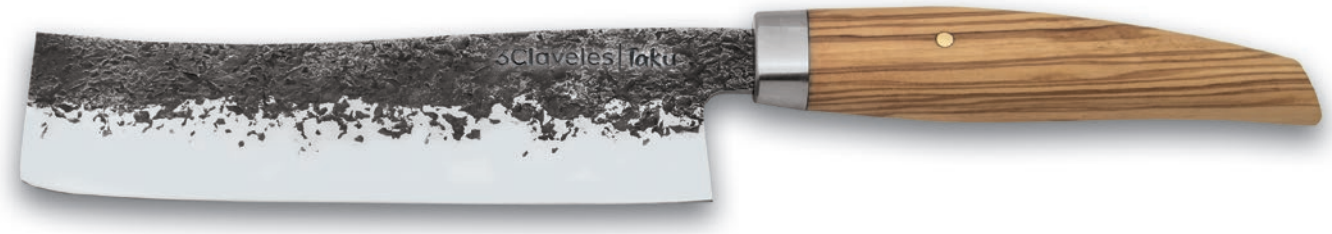
**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*

**01066** 12,5 cm - 5”



**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*

**01067** 15 cm - 6”



**Usuba**

**01068** 18 cm - 7”



**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*

**01069** 20 cm - 8”




# Cuchillos de Cocina

## Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine*

Una propuesta que destaca por la armonía entre estética y funcionalidad: la hoja de acero inoxidable forjada y martilleada en 3Cr13 aporta solidez y un acabado artesanal muy atractivo, mientras que el mango de madera de pakka ofrece una resistencia sobresaliente al calor y la humedad. Un cuchillo pensado para un uso cómodo y fiable, con un diseño que realza la belleza natural de sus materiales.

A design that stands out for its harmony between aesthetics and functionality: the forged and hammered 3Cr13 stainless steel blade provides strength and an attractive handcrafted finish, while the pakka wood handle offers outstanding resistance to heat and moisture. A knife designed for comfortable and reliable use, with a design that enhances the natural beauty of its materials.

*Une proposition qui se distingue par l'harmonie entre esthétique et fonctionnalité : la lame en acier inoxydable forgé et martelé en 3Cr13 apporte solidité et une finition artisanale très attrayante, tandis que le manche en bois de pakka offre une résistance exceptionnelle à la chaleur et à l'humidité. Un couteau conçu pour une utilisation confortable et fiable, avec un design qui met en valeur la beauté naturelle de ses matériaux.*

INDICE
INDEX




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*
**28075** 9 cm - 3,5”




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*
**28076** 13 cm - 5”




**Santoku**
**28077** 17,5 cm - 7”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*
**28079** 20 cm - 8”




**Panero** / Bread Knife / *Couteau à Pain*
**28078** 19 cm - 7,5”




# Cuchillos de Cocina Profesional

## Professional Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine Professionnels*

Un cuchillo que logra el equilibrio ideal entre confort y precisión: su hoja de acero inoxidable forjada AISI 420 WNR-4116 garantiza cortes limpios y duraderos, mientras que el mango ergonómico de POM (polioximetileno) ofrece resistencia y un agarre cómodo que facilita el manejo en cualquier preparación.

A knife that strikes the perfect balance between comfort and precision: its AISI 420 WNR-4116 forged stainless steel blade guarantees clean, long-lasting cuts, while the ergonomic POM (polyoxymethylene) handle offers strength and a comfortable grip that makes it easy to handle for any task.

*Un couteau qui offre un équilibre idéal entre confort et précision : sa lame en acier inoxydable forgé AISI 420 WNR-4116 garantit des coupes nettes et durables, tandis que son manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène) offre une bonne résistance et une prise en main confortable qui facilite son utilisation dans toutes les préparations.*

INDICE
INDEX




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*

**01560** 10 cm - 4”




**Chuletero** / Steak Knife / *Couteau à Steak*

**01556** 12 cm - 5”




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**01557** 13 cm - 5”




**Filetear** / Slicing Knife / *Couteau à Filet*

**01561** 15 cm - 6”

**01558** 19 cm - 7,5”




**Tenedor Trinchar** / Carving Fork / *Fourchette à Découper*

**01570** 16 cm - 6,5”




**Santoku Alveolado** / Hollow Edge / *Avec Alvéoles*

**01565** 17 cm - 6,5”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*

**01562** 15 cm - 6”

**01563** 20 cm - 8”

**01564** 25 cm - 10”

**01559** 30 cm - 12”



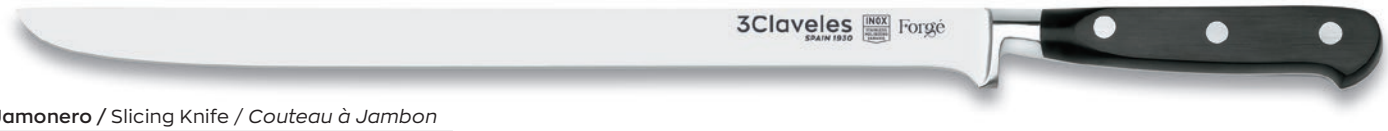

**Panero** / Bread Knife / *Couteau à Pain*

**01567** 20 cm - 8”




**Salmón** / Salmon Knife / *Saumon*

**01569** 30 cm - 12”




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*

**01566** 25 cm - 10”

**01568** 30 cm - 12”




# Cuchillos de Cocina Profesional

## Professional Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine Professionnels*

Cuchillos forjados que unen precisión, resistencia y comodidad en cada corte. Inspirados en el diseño alemán, cuentan con una hoja de acero inoxidable AISI 420 WNR-4116 que asegura durabilidad y filo constante, y un mango ergonómico de POM (polioximetileno) que proporciona un agarre seguro y cómodo, reduciendo la fatiga en un uso prolongado. Una opción ideal para quienes buscan funcionalidad y estilo profesional en la cocina.

Forged knives that combine precision, strength and comfort in every cut. Inspired by German design, they feature an AISI 420 WNR-4116 stainless steel blade that ensures durability and a consistent cutting edge, and an ergonomic POM (polyoxymethylene) handle that provides a secure and comfortable grip, reducing fatigue during prolonged use. An ideal choice for those seeking functionality and professional style in the kitchen.

*Des couteaux forgés qui allient précision, résistance et confort à chaque coupe. Inspirés du design allemand, ils sont dotés d'une lame en acier inoxydable AISI 420 WNR-4116 qui garantit une durabilité et un tranchant constant, ainsi que d'un manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène) qui offre une prise en main sûre et confortable, réduisant la fatigue lors d'une utilisation prolongée. Un choix idéal pour ceux qui recherchent fonctionnalité et style professionnel dans leur cuisine.*

INDICE
INDEX




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*
**01541** 10 cm - 4”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*
**01544** 15 cm - 6”




**Santoku Alveolado** / Hollow Edge / *Avec Alvéoles*
**01551** 18 cm - 7”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*
**01545** 20 cm - 8”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*
**01546** 25 cm - 10”




# Cuchillos de Cocina

## Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine*

Cuchillos que llevan consigo el legado de una ciudad con gran tradición en el acero, combinando historia y precisión en cada pieza. Su hoja de acero inoxidable forjada AISI 420 WNR-4116 asegura cortes duraderos y precisos, mientras que el mango ergonómico de POM (polioximetileno) ofrece un agarre cómodo y resistente, logrando un balance perfecto entre funcionalidad y confort en la cocina.

Knives that carry on the legacy of a city with a long tradition in steel, combining history and precision in each piece. Their AISI 420 WNR-4116 forged stainless steel blade ensures long-lasting, precise cuts, while the ergonomic POM (polyoxymethylene) handle offers a comfortable, sturdy grip, achieving a perfect balance between functionality and comfort in the kitchen.

*Des couteaux qui perpétuent l'héritage d'une ville riche d'une longue tradition dans le domaine de l'acier, alliant histoire et précision dans chaque pièce. Leur lame en acier inoxydable forgé AISI 420 WNR-4116 garantit des coupes durables et précises, tandis que leur manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène) offre une prise en main confortable et résistante, pour un équilibre parfait entre fonctionnalité et confort dans la cuisine.*

INDICE
INDEX




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*
**01530** 9 cm - 3,5”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*
**01531** 13 cm - 5”




**Santoku Alveolado** / Hollow Edge / *Avec Alvéoles*
**01536** 18 cm - 7”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*
**01533** 20 cm - 8”
**01534** 25 cm - 10”




**Panero** / Bread Knife / *Couteau à Pain*
**01537** 20 cm - 8”




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*
**01538** 25 cm - 10”




# Cuchillos de Cocina

## Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine*

Este cuchillo forjado combina la fuerza de su hoja de acero inoxidable 3Cr13 con la elegancia de un mango de ABS blanco, creando una pieza que no solo corta con precisión, sino que también aporta un toque de estilo y distinción a tu cocina. Su diseño cuidado y armonioso convierte cada uso en una experiencia estética y funcional.

This forged knife combines the strength of its 3Cr13 stainless steel blade with the elegance of a white ABS handle, creating a piece that not only cuts with precision, but also adds a touch of style and distinction to your kitchen. Its careful and harmonious design makes each use an aesthetic and functional experience.

*Ce couteau forgé allie la résistance de sa lame en acier inoxydable 3Cr13 à l'élégance d'un manche en ABS blanc, créant ainsi un objet qui non seulement coupe avec précision, mais apporte également une touche de style et de distinction à votre cuisine. Son design soigné et harmonieux fait de chaque utilisation une expérience esthétique et fonctionnelle.*

INDICE
INDEX




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*
**01070** 9 cm - 3,5”




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*
**01071** 13 cm - 5”




**Santoku Alveolado** / Hollow Edge / *Avec Alvéoles*
**01072** 17,5 cm - 7”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*
**01075** 20 cm - 8”




**Panero** / Bread Knife / *Couteau à Pain*
**01073** 20 cm - 8”




# Cuchillos de Cocina Profesional

## Professional Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine Professionnels*

Cuchillo de diseño clásico, pensado para un uso intensivo, con espiga que se extiende hasta el final del mango, proporcionando un equilibrio y control óptimos. Su hoja de acero inoxidable AISI 420 WNR-4116 ofrece durabilidad y precisión en cada corte, mientras que el mango ergonómico de POM (polioximetileno) garantiza resistencia y comodidad incluso en sesiones prolongadas de trabajo en la cocina.

Classic design knife, designed for intensive use, with a tang that extends to the end of the handle, providing optimal balance and control. Its AISI 420 WNR-4116 stainless steel blade offers durability and precision in every cut, while the ergonomic POM (polyoxymethylene) handle ensures strength and comfort even during prolonged periods of work in the kitchen.

*Couteau au design classique, conçu pour un usage intensif, avec une soie qui s'étend jusqu'à l'extrémité du manche, offrant un équilibre et un contrôle optimaux. Sa lame en acier inoxydable AISI 420 WNR-4116 offre durabilité et précision à chaque coupe, tandis que son manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène) garantit résistance et confort, même lors de longues sessions de travail en cuisine.*

INDICE
INDEX




**Mondador** / Peeling Knife / *Couteau à Éplucher*

**01102** 6 cm - 2,5" **FH**
**01103** 6 cm - 2,5" **E**




**Mondador** / Peeling Knife / *Couteau à Éplucher*

**00904** 8 cm - 3" **FH**
**00905** 8 cm - 3" **E**




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*

**00908** 9 cm - 3,5" **FH**
**00909** 9 cm - 3,5" **E**




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*

**01108** 10 cm - 4" **FH**
**01109** 10 cm - 4" **E**




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **00933** | 11 cm - 4,5" | **FH** | **00935** | 13,5 cm - 5,5" | **FH** |
| **00934** | 11 cm - 4,5" | **E** | **00936** | 13,5 cm - 5,5" | **E** |




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **00937** | 15,5 cm - 6" | **FH** | **00939** | 18 cm - 7" | **FH** |
| **00938** | 15,5 cm - 6" | **E** | **00940** | 18 cm - 7" | **E** |




**Filetear** / Slicing Knife / *Couteau à Filet*

**01148** 17 cm - 6,5" **FH**
**01149** 17 cm - 6,5" **E**




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**00996** 15 cm - 6" **FH**
**00998** 15 cm - 6" **E**

INDICE
INDEX




**Santoku**

**01122** 18 cm - 7” FH
**01123** 18 cm - 7” E



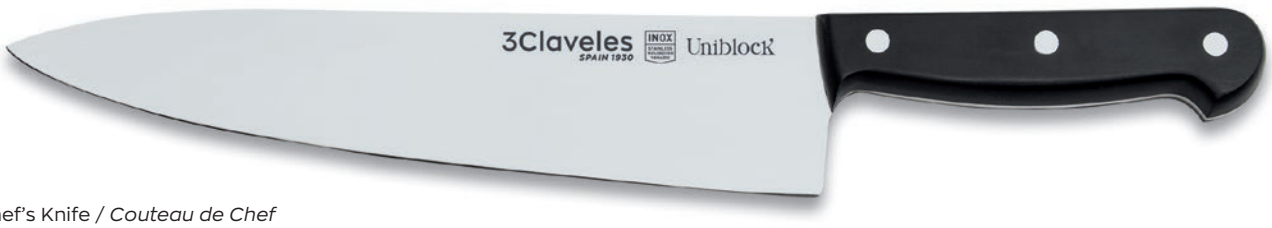

**Santoku**

**01124** 18 cm - 7” FH
**01125** 18 cm - 7” E




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*

**01150** 10 cm - 4” FH
**01151** 10 cm - 4” E
**01152** 13 cm - 5” FH
**01153** 13 cm - 5” E
**01154** 15 cm - 6” FH
**01155** 15 cm - 6” E
**01156** 18 cm - 7” FH
**01157** 18 cm - 7” E




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*

**01158** 20 cm - 8” FH
**01159** 20 cm - 8” E
**01162** 25 cm - 10” FH
**01163** 25 cm - 10” E
**01166** 30 cm - 12” FH




**Panero** / Bread Knife / *Couteau à Pain*

**01120** 20 cm - 8” FH
**01121** 20 cm - 8” E




**Pastel** / Pastry Knife / *Couteau de Pâstisserie*

**00913** 30 cm - 12” FH

INDICE
INDEX




**Jamonero-Salmón** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon-Saumon*

**01141** 30 cm - 12" E




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*

**01130** 24 cm - 9,5" E
**01132** 30 cm - 12" E




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*

**01112** 24 cm - 9,5" E
**01114** 30 cm - 12" E




**Tenedor Trinchar** / Carving Fork / *Fourchette à Découper*

**01116** 20 cm - 8" E




**Gubia** / Gouge / *Gouge*

**01135** 23 cm - 9" FH




**Abre Ostras** / Oyster Knife / *Couteau à Huîtres*

**00971** 5 cm - 2" E




**Abre Ostras** / Oyster Knife / *Couteau à Huîtres*

**04818** 7,5 cm - 3" E




# Cuchillos de Cocina

## Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine*

Cuchillo inspirado en la serenidad del diseño nórdico, donde la calidez de la madera se encuentra con la precisión de un filo impecable. La hoja forjada de acero inoxidable 3Cr13 corta con elegancia, mientras que el mango de roble, resistente a la humedad, ofrece un tacto natural y confortable. Cada pieza es un equilibrio perfecto entre belleza, tradición y funcionalidad.

A knife inspired by the serenity of Nordic design, where the warmth of wood meets the precision of an impeccable edge. The forged 3Cr13 stainless steel blade cuts elegantly, while the moisture-resistant oak handle offers a natural and comfortable feel. Each piece is a perfect balance of beauty, tradition and functionality.

*Couteau inspiré de la sérénité du design nordique, où la chaleur du bois rencontre la précision d'un tranchant impeccable. La lame forgée en acier inoxydable 3Cr13 coupe avec élégance, tandis que le manche en chêne, résistant à l'humidité, offre un toucher naturel et confortable. Chaque pièce est un équilibre parfait entre beauté, tradition et fonctionnalité.*

INDICE
INDEX




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*
**01041** 9 cm - 3,5”




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*
**01042** 13 cm - 5”




**Santoku Alveolado** / Hollow Edge / *Avec Alvéoles*
**01045** 17,5 cm - 7”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*
**01044** 20 cm - 8”




**Panero** / Bread Knife / *Couteau à Pain*
**01043** 20,5 cm - 8”




# Cuchillos de Cocina

## Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine*

La armonía del diseño nórdico hecha cuchillo. Cada pieza combina la calidez natural de la madera de nogal en un mango de líneas redondeadas y sin remaches, con la precisión y durabilidad de la hoja de acero inoxidable 3Cr13. Elegancia, confort y funcionalidad se unen en un instrumento que convierte cada corte en un gesto de cuidado y perfección en la cocina.

The harmony of Nordic design made into a knife. Each piece combines the natural warmth of walnut wood in a rounded, rivet-free handle with the precision and durability of a 3Cr13 stainless steel blade. Elegance, comfort and functionality come together in an instrument that turns every cut into a gesture of care and perfection in the kitchen.

*L'harmonie du design nordique incarnée dans un couteau. Chaque pièce allie la chaleur naturelle du bois de noyer dans un manche aux lignes arrondies et sans rivets à la précision et la durabilité de la lame en acier inoxydable 3Cr13. Élégance, confort et fonctionnalité s'unissent dans un instrument qui transforme chaque coupe en un geste de soin et de perfection dans la cuisine.*

INDICE
INDEX




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*

**01431** 9 cm - 3,5”




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*

**01432** 13 cm - 5”




**Santoku Alveolado** / Hollow Edge / *Avec Alvéoles*

**01433** 17,5 cm - 7”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*

**01435** 20 cm - 8”




**Panero** / Bread Knife / *Couteau à Pain*

**01434** 20 cm - 8”




# Cuchillos de Cocina Profesional

## Professional Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine Professionnels*

Cuchillos que combinan confort y seguridad en cada uso gracias a su mango antideslizante, ligero y resistente, que no absorbe humedad. La hoja de acero inoxidable AISI 420 WNR-4116 garantiza cortes precisos y duraderos, mientras que el mango de Polipropileno Dryflex, un material termoplástico de alta calidad, mantiene su estabilidad tanto a altas como a bajas temperaturas, ofreciendo un manejo seguro y fiable en cualquier situación.

Knives that combine comfort and safety with every use thanks to their non-slip, lightweight and durable handle that does not absorb moisture. The AISI 420 WNR-4116 stainless steel blade guarantees precise and long-lasting cuts, while the Dryflex polypropylene handle, a high-quality thermoplastic material, maintains its stability at both high and low temperatures, offering safe and reliable handling in any situation.

*Des couteaux qui allient confort et sécurité à chaque utilisation grâce à leur manche antidérapant, léger et résistant, qui n'absorbe pas l'humidité. La lame en acier inoxydable AISI 420 WNR-4116 garantit des coupes précises et durables, tandis que le manche en polypropylène Dryflex, un matériau thermoplastique de haute qualité, conserve sa stabilité à haute comme à basse température, offrant une prise en main sûre et fiable dans toutes les situations.*

INDICE
INDEX




**Cocinero** / Chef's Knife / *Couteau de Chef*

| | | |
|---|---|---|
| **01322** | 10 cm - 4" | |
| **01327** | 10 cm - 4" | |
| **01332** | 10 cm - 4" | |




**Cocinero** / Chef's Knife / *Couteau de Chef*

| | | |
|---|---|---|
| **01337** | 10 cm - 4" | |
| **01343** | 10 cm - 4" | |




**Cocinero** / Chef's Knife / *Couteau de Chef*

| | | |
|---|---|---|
| **01323** | 12 cm - 5" | |
| **01328** | 12 cm - 5" | |
| **01333** | 12 cm - 5" | |




**Cocinero** / Chef's Knife / *Couteau de Chef*

| | | |
|---|---|---|
| **01338** | 12 cm - 5" | |
| **01344** | 12 cm - 5" | |




**Cocinero** / Chef's Knife / *Couteau de Chef*

| | | |
|---|---|---|
| **01324** | 20 cm - 8" | |
| **01329** | 20 cm - 8" | |
| **01334** | 20 cm - 8" | |




**Cocinero** / Chef's Knife / *Couteau de Chef*

| | | |
|---|---|---|
| **01339** | 20 cm - 8" | |
| **01345** | 20 cm - 8" | |




**Cocinero** / Chef's Knife / *Couteau de Chef*

| | | |
|---|---|---|
| **01325** | 25 cm - 10" | |
| **01330** | 25 cm - 10" | |
| **01335** | 25 cm - 10" | |
| **01340** | 25 cm - 10" | |
| **01346** | 25 cm - 10" | |




# Cuchillos de Cocina

## Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine*

Cuchillo diseñado para el hogar, que combina confort y ligereza con un diseño atractivo y funcional. Su hoja de acero inoxidable AISI 420 WNR-4116 garantiza cortes precisos y duraderos, mientras que el mango de polipropileno ofrece resistencia, ligereza y estabilidad frente a altas y bajas temperaturas, asegurando un manejo cómodo y seguro en el día a día de la cocina.

Knife designed for home use, combining comfort and lightness with an attractive and functional design. Its AISI 420 WNR-4116 stainless steel blade guarantees precise and long-lasting cuts, while the polypropylene handle offers strength, lightness and stability in high and low temperatures, ensuring comfortable and safe handling in everyday kitchen use.

*Couteau conçu pour un usage domestique, alliant confort et légèreté à un design attrayant et fonctionnel. Sa lame en acier inoxydable AISI 420 WNR-4116 garantit des coupes précises et durables, tandis que son manche en polypropylène offre résistance, légèreté et stabilité face aux températures élevées et basses, assurant une prise en main confortable et sûre au quotidien dans la cuisine.*

INDICE
INDEX




**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*

**00950** 9 cm - 3,5”




**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*

**00951** 11 cm - 4,5”

**00952** 13,5 cm - 5,5”




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**00953** 15 cm - 6”




**Santoku Alveolado** / Hollow Edge / *Avec Alvéoles*

**00957** 18 cm - 7”




**Cocinero** / Chef’s Knife / *Couteau de Chef*

**00954** 15 cm - 6”

**00955** 20 cm - 8”

**00956** 25 cm - 10”




**Panero** / Bread Knife / *Couteau à Pain*

**00958** 20 cm - 8”




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*

**00959** 25 cm - 10”




# Cuchillos de Cocina

## Kitchen Knives / *Couteaux de Cuisine*

Cuchillo pensado para el uso doméstico, que destaca por su confort y ligereza junto a un diseño actual y funcional. La hoja de acero inoxidable AISI 420 WNR-4116 ofrece cortes precisos y duraderos, mientras que el mango de polipropileno, ligero y resistente, mantiene su estabilidad tanto a altas como a bajas temperaturas, garantizando un manejo cómodo y seguro en la cocina diaria.

Knife designed for domestic use, notable for its comfort and lightness, together with a modern and functional design. The AISI 420 WNR-4116 stainless steel blade offers precise and durable cuts, while the lightweight and resistant polypropylene handle maintains its stability at both high and low temperatures, ensuring comfortable and safe handling in everyday kitchen use.

*Couteau conçu pour un usage domestique, qui se distingue par son confort et sa légèreté, ainsi que par son design moderne et fonctionnel. La lame en acier inoxydable AISI 420 WNR-4116 offre des coupes précises et durables, tandis que le manche en polypropylène, léger et résistant, conserve sa stabilité à haute comme à basse température, garantissant une manipulation confortable et sûre dans la cuisine au quotidien.*

INDICE
INDEX



**Pelador** / Peeler / *Éplucher*
**01348** 6 cm - 2,5" **FH**



**Mondador** / Peeling Knife / *Couteau à Éplucher*
**01350** 6 cm - 2,5" **E**



**Verduras** / Paring Knife / *Couteau à Légumes*
**01351** 9 cm - 3,5" **E**



**Cocina** / Kitchen / *Cuisine*
**01352** 11 cm - 4,5" **E**
**01353** 13,5 cm - 5,5" **E**



**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*
**01354** 15 cm - 6" **E**



**Santoku Alveolado** / Hollow Edge / *Avec Alvéoles*
**01356** 18 cm - 7" **E**



**Cocinero** / Chef's Knife / *Couteau de Chef*
**01355** 15 cm - 6" **E**
**01357** 20 cm - 8" **E**



**Panero** / Bread Knife / *Couteau à Pain*
**01358** 20 cm - 8" **E**



**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*
**01359** 25 cm - 10" **E**

INDICE
INDEX




# Cuchillos Chuleteros y de Mesa

## Steak & Table knives / *Couteaux à steak et de Table*

Gama de cuchillos chuleteros diseñada para que no haya carne que se resista. Elegancia y funcionalidad se combinan en cada pieza, con distintos tipos de filo y acabados de mango, garantizando cortes precisos y una presentación impecable en la mesa, convirtiendo cada comida en un momento de disfrute y perfección.

A range of steak knives designed to cut through any meat. Each piece combines elegance and functionality, with different types of blades and handle finishes, ensuring precise cuts and impeccable presentation at the table, turning every meal into a moment of enjoyment and perfection.

*Gamme de couteaux à viande conçus pour venir à bout de toutes les viandes. Élégance et fonctionnalité se marient dans chaque pièce, avec différents types de lames et de finitions de manche, garantissant des coupes précises et une présentation impeccable à table, transformant chaque repas en un moment de plaisir et de perfection.*

INDICE
INDEX




**Koi**
**Set 4 Chuleteros** / Set 4 Steak Knives / *Set 4 Couteaux à Steak*
**01049** 11,5 cm - 4,5”

**Filo Liso**
Smooth Edge
*Fil Lisse*

**Acrílico**
Acrylic
*Acrylique*




**Koi**
**Set 4 Chuleteros** / Set 4 Steak Knives / *Set 4 Couteaux à Steak*
**01479** 11,5 cm - 4,5”

**Filo Liso**
Smooth Edge
*Fil Lisse*

**Acrílico**
Acrylic
*Acrylique*




**Koi**
**Set 4 Chuleteros** / Set 4 Steak Knives / *Set 4 Couteaux à Steak*
**01478** 11,5 cm - 4,5”

**Filo Liso**
Smooth Edge
*Fil Lisse*

**Madera de Olivo**
Olive Wood
*Bois de Olivier*




**EOS**
**Set 4 Chuleteros** / Set 4 Steak Knives / *Set 4 Couteaux à Steak*
**01483** 11,5 cm - 4,5”

**Filo Liso**
Smooth Edge
*Fil Lisse*

**Madera Wengué**
Wenge Wood
*Bois de Wengé*




**Kobe**
**Set 4 Chuleteros** / Set 4 Steak Knives / *Set 4 Couteaux à Steak*
**01046** 11,5 cm - 4,5”

**Filo Dentado**
Serrated Edge
*Fil Dentelé*

**Madera Castaño**
Chestnut Wood
*Bois de Châtaignier*




Wagyu
**Set 4 Chuleteros** / Set 4 Steak Knives / *Set 4 Couteaux à Steak*
**01048** 11,5 cm - 4,5”

**Filo Liso**
Smooth Edge
*Fil Lisse*

**ABS**




Bistro
**Set 4 Chuleteros** / Set 4 Steak Knives / *Set 4 Couteaux à Steak*
**01481** 11,5 cm - 4,5”

**Filo Dentado**
Serrated Edge
*Fil Dentelé*

**ABS**




**Set 4 Chuleteros** / Set 4 Steak Knives / *Set 4 Couteaux à Steak*
**28074** 11,5 cm - 4,5”

**Filo Liso**
Smooth Edge
*Fil Lisse*

**ABS**




Angus
**Set 4 Chuleteros** / Set 4 Steak Knives / *Set 4 Couteaux à Steak*
**01047** 12 cm - 4,5”

**Filo Mixto**
Mixte Edge
*Fil Mixte*

**Madera de Fresno**
Ash Wood
*Bois de Frêne*

INDICE
INDEX



Molybdenum
Vanadium

3Cr13

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**E**

**Estuche Colgador**
Hanging Box
*Étui à Suspendre*




**Chuletero Ø 10** / Steak Knife / Couteau à Steak

**01515** 11 cm - 4,5" **FH**
**01518** 11 cm - 4,5" **E**

**Filo Dentado**
Serrated Edge
*Fil Dentelé*




**Tenedor Ø 10** / Fork / Fourchette

**01516** 9 cm - 3,5" **FH**




**Cuchara Ø 10** / Spoon / Cuillère

**01517** 9 cm - 3,5" **FH**




**Chuletero Uniblock** / Steak Knife / Couteau à Steak

**01506** 12 cm - 5" **FH**

**Filo Mixto**
Mixte Edge
*Fil Mixte*




**Tenedor** / Fork / Fourchette

**01508** 9 cm - 3,5" **FH**

Molybdenum
Vanadium

**AISI 420**
**WNR-4116**

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**Apto Lavavajillas**
Dishwasher Proof
*Lave-Vaisselle*

**FH** **Funda Hoja**
Blade Sheath
*Gaine à Lame*

**E** **Estuche Colgador**
Hanging Box
*Étui à Suspendre*




**Chuletero** / Steak Knife / Couteau à Steak

**01500** 10,5 cm - 4"

**Filo Dentado**
Serrated Edge
*Fil Dentelé*



**Tenedor** / Fork / Fourchette

**01502** 8 cm - 3"



**Cuchara** / Spoon / Cuillère

**01504** 9 cm - 3,5"

Molybdenum
Vanadium

**AISI 420**
**WNR-4116**

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**NO Lavavajillas**
NOT Dishwasher
*PAS Lave-Vaisselle*

**FH** **Funda Hoja**
Blade Sheath
*Gaine à Lame*

INDICE
INDEX




**Mesa** / Table Knife / Couteau de Table
**01215** 11 cm - 4,5" FH




**Mesa** / Table Knife / Couteau de Table
**01212** 12 cm - 5" FH




**Mesa - Tomate** / Table - Tomato Knife / Couteau de Table - Tomate
**01218** 10,5 cm - 4" FH



**Pelador** / Peeler / Éplucher
**01200** 6 cm - 2,5" FH




**Mondador** / Peeling Knife / Couteau à Éplucher
**01202** 6 cm - 2,5" FH




**Mondador** / Peeling Knife / Couteau à Éplucher
**01204** 8 cm - 3" FH




**Mondador** / Peeling Knife / Couteau à Éplucher
**01206** 8 cm - 3" FH




**Verduras** / Paring Knife / Couteau à Légumes
**01208** 9 cm - 3,5" FH




**Cocina** / Kitchen Knife / Couteau á Cuisine
**01235** 13,5 cm - 5,5" FH

INDICE
INDEX




**Filo Liso**
Smooth Edge
*Fil Lisse*




**Filo Dentado**
Serrated Edge
*Fil Dentelé*




**Cuchillo Verduras** / Vegetable Knife / Couteau à Légumes
**01443** 8 cm - 3" **24 u.**




**Filo Liso**
Smooth Edge
*Fil Lisse*




**Cuchillo Verduras** / Vegetable Knife / Couteau à Légumes
**01448** 10 cm - 4" **24 u.**




**Cuchillo Punta Roma** / Round Tip Knife / *Couteau Bout Rond*
**01214** 4,5 x 11 cm **60 u.**




**Cuchillo Mondador** / Peeling Knife / Couteau à Eplucher

**51140** 5 cm - 2” **60 u.**






**Cuchillo Mondador** / Peeling Knife / Couteau à Eplucher

**51141** 6 cm - 2,5” **36 u.**







**Cuchillo Verduras** / Vegetable Knife / Couteau à Légumes

**51142** 9 cm - 3,5” **36 u.**






# Juegos de Cuchillos y Accesorios

## Cutlery Blocks & Accsesories / *Blocs de Coutellerie et Accessoires*

Sets completos que combinan funcionalidad y diseño: juegos de cuchillos, tacos organizadores e imanes para un almacenamiento seguro y accesible. Soluciones pensadas para facilitar el trabajo en cocina, manteniendo tus herramientas organizadas y siempre listas para usar.

Complete sets that combine functionality and design: knife sets, organiser blocks and magnets for safe and accessible storage. Solutions designed to make kitchen work easier, keeping your tools organised and always ready to use.

*Des ensembles complets qui allient fonctionnalité et design : ensembles de couteaux, blocs d'organisation et aimants pour un rangement sûr et accessible. Des solutions conçues pour faciliter le travail en cuisine, en gardant vos outils organisés et toujours prêts à l'emploi.*

# Toledo



**01530** 9 cm - 3,5”



**01531** 13 cm - 5”



**01533** 20 cm - 8”



**01537** 20 cm - 8”



**01538** 25 cm - 10”



**00402** 20 cm - 8”

**Ash Toledo**
**Madera de Fresno** / Ash Wood / *Bois de Frêne*
**01637**




# Forgé






**01560** 10 cm - 4”



**01561** 15 cm - 6”



**01563** 20 cm - 8”



**01567** 20 cm - 8”



**01566** 25 cm - 10”



**00402** 20 cm - 8”

**Ash Forgé**
**Madera de Fresno** / Ash Wood / *Bois de Frêne*
**01667**

INDICE
INDEX

# Uniblock






**01108** 10 cm - 4”



**01148** 17 cm - 6,5”



**01158** 20 cm - 8”



**01120** 20 cm - 8”



**01129** 24 cm - 9,5”



**00414** 20 cm - 8”

**Ash Uniblock**
**Madera de Fresno** / Ash Wood / *Bois de Frêne*
**01669**




**Ash**
**Madera de Fresno** / Ash Wood / *Bois de Frêne*
**01638**




Madera de Bambú
Bamboo Wood
*Bois in Bambou*

**Taco Universal** / Empty Universal Block / *Bloc Universal Vide*
**01747** 22 cm




**PRODUCTOS NO INCLUIDOS**
PRODUCTS NOT INCLUDED
*PRODUITS NON INCLUS*




**PRODUCTOS NO INCLUIDOS**
PRODUCTS NOT INCLUDED
*PRODUITS NON INCLUS*




**Taco Universal** / Empty Universal Block / *Bloc Universal Vide*
**01712** 22,5 cm




# SAKURA サクラ



**01015** **Verduras** / Paring / *Légumes* 9 cm - 3,5”



**01016** **Cocinero** / Kitchen / *Cuisine* 12,5 cm - 5”



**01018** **Santoku** 17,5 cm - 7”

**Sakura**
**Set Cocina** / Set Kitchen / *Set Cuisine*
**01026**




# evo



**01351** **Verduras** / Paring / *Légumes* 9 cm - 3,5”



**01353** **Cocinero** / Chef / *Chef* 13,5 cm - 5,5”



**01356** **Santoku** 18 cm - 7”

**Evo**
**Set Cocina** / Set Kitchen / *Set Cuisine*
**01734**




40 x 16 cm



40 x 45 cm

**Estuche 6 piezas** / Case 6 pieces / *Trousse 6 Pièces*
**01682**

**Max 25 cm.**
**Cuchillos**
Knives
*Couteaux*




50 x 16 cm



50 x 55 cm

**Estuche 10 piezas** / Case 10 pieces / *Trousse 10 Pièces*
**01684**

**Max 30 cm.**
**Cuchillos**
Knives
*Couteaux*




51 x 25 cm



51 x 90 cm

**Maletín 17 piezas** / Attache Case 17 pieces / *Mallette 17 Pièces*
**01681**

**Max 30 cm.**
**Cuchillos**
Knives
*Couteaux*



42 x 11 cm




42 x 78 cm







**Estuche Cuchillos 8 piezas**
Chef Case 8 pieces / *Trousse Chef 8 Pièces*
**01497**

**Max 25 cm. Cuchillos**
Knives
*Couteaux*

**Lona Densa de Poliéster**
Dense Polyester Cloth
*Toile Dense en Polyester*




43 x 19 cm



43 x 90 cm








**Estuche Cuchillos 12 piezas y Accesorios**
Chef Case 12 pieces & gadgets / *Trousse Chef 12 Pièces et Accesories*
**01498**

**Max 25 cm. Cuchillos**
Knives
*Couteaux*

**Lona de Poliéster Encerada**
Waxed Polyester Cloth
*Toile Polyester Cirée*




**Soporte Magnético** / Magnetic Rack / *Support Magnetique*
**03600** 40 cm

**Madera de Acacia**
Acacia Wood
*Bois d'Acacia*




**Soporte Magnético** / Magnetic Rack / *Support Magnetique*
**03601** 40 cm

FSC
**Madera de Bambú**
Bamboo Wood
*Bois in Bambou*




**Soporte Magnético** / Magnetic Rack / *Support Magnetique*
**01692** 30 cm

**Aluminio**
Aluminium
*Aluminium*




**Soporte Magnético** / Magnetic Rack / *Support Magnetique*
**01693** 45 cm

**Aluminio**
Aluminium
*Aluminium*




**Soporte Magnético** / Magnetic Rack / *Support Magnetique*
**01694** 60 cm

**Aluminio**
Aluminium
*Aluminium*

INDICE
INDEX



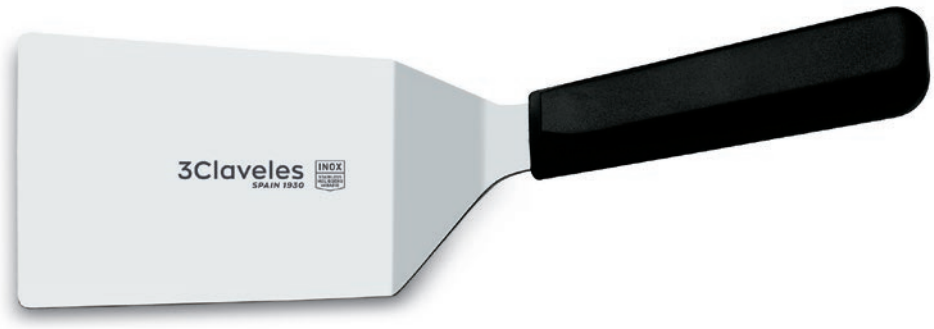

# Espátulas

## Spatulas / *Spatules*

Espátulas que unen funcionalidad y elegancia, disponibles en versiones planas o acodadas. Fabricadas con materiales resistentes y mangos ergonómicos, permiten manipular los alimentos con precisión y delicadeza. Perfectas tanto para chefs profesionales como para quienes disfrutan cocinando en casa, aportando comodidad, estilo y durabilidad en cada movimiento.

Spatulas that combine functionality and elegance, available in flat or angled versions. Made from durable materials and featuring ergonomic handles, they allow you to handle food with precision and delicacy. Perfect for both professional chefs and those who enjoy cooking at home, offering comfort, style and durability with every movement.

*Des spatules alliant fonctionnalité et élégance, disponibles en versions plates ou coudées. Fabriquées à partir de matériaux résistants et dotées de manches ergonomiques, elles permettent de manipuler les aliments avec précision et délicatesse. Parfaites aussi bien pour les chefs professionnels que pour ceux qui aiment cuisiner à la maison, elles apportent confort, style et durabilité à chaque mouvement.*




**Espátula** / Spatula / *Spatule*
**01240** 9 x 11 cm




**Espátula** / Spatula / *Spatule*
**01243** 5 x 12 cm




**Espátula** / Spatula / *Spatule*
**01245** 3,6 x 20 cm
**01247** 4 x 26 cm




**Espátula** / Spatula / *Spatule*
**01257** 3,6 x 26 cm




**Espátula** / Spatula / *Spatule*
**01171** 8 x 12 cm




**Espátula** / Spatula / *Spatule*
**01173** 10 x 13 cm




**Espátula Ancha** / Wide Spatula / *Spatule Large*
**01175** 12 x 13 cm



# Cuchillos Industria Alimentaria

## Food Industry Knives / *Couteaux Industrie Alimentaire*

Diseñados para el uso intensivo en entornos profesionales, nuestros cuchillos, hachuelas y chairas combinan durabilidad, precisión y seguridad. Perfectos para cortes exigentes, fileteados y despieces complejos, estos utensilios optimizan la eficiencia y el control en el trabajo diario. Su diseño ergonómico asegura comodidad durante largas jornadas, facilitando un afilado óptimo y un rendimiento constante.

Designed for heavy-duty use in professional environments, our knives, hatchets and choppers combine durability, precision and safety. Perfect for demanding cutting, filleting and complex quartering, these tools optimise efficiency and control in everyday work. Their ergonomic design ensures comfort over long working hours, facilitating optimum sharpening and consistent performance.

*Conçus pour un usage intensif en milieu professionnel, nos couteaux, hachettes et hachoirs allient durabilité, précision et sécurité. Parfaits pour les coupes exigeantes, le filetage et le découpage en quartiers complexes, ces outils optimisent l'efficacité et le contrôle dans le travail quotidien. Leur conception ergonomique garantit le confort pendant de longues journées de travail, facilitant un affûtage optimal et des performances constantes.*

INDICE
INDEX

**CERTIFICACIÓN SANITARIA**

**NSF Internacional (National Sanitary Foundation),**

Es la organización, independiente no gubernamental, líder a nivel mundial, que avala la seguridad de la salud pública. NSF cuenta con el reconocimiento de las más importantes organizaciones mundiales.
La marca NSF, es la garantía de que el producto ha sido testado por una de las compañías independientes de certificación más respetadas en la actualidad a nivel mundial.
La marca NSF se puede encontrar en multitud de productos, alimentarios, comerciales e industriales; siendo avalada por los organismos reguladores e inspectores de más de 80 países.

**SANITARY CERTIFICATION**

**NSF International (National Sanitary Foundation),**

It is the independent non-governmental organisation, a leader worldwide, which oversees the safety of public health. NSF is recognised by the most important world bodies.
The NSF symbol is a guarantee that the product has been tested by one of the most respected, independent certification companies anywhere in the world at the present time.
The NSF label can be found on a multitude of food, commercial and industrial products, and is recognised officially by regulatory and inspection bodies in over 80 countries.

**CERTIFICATION SANITAIRE**

**NSF International (National Sanitary Foundation),**

*Il s'agit d'un organisme indépendant non gouvernemental, leader à l'échelle mondiale, qui vise à garantir la sécurité de la santé publique.*
*La NSF est reconnue par les principaux organismes mondiaux dans ce domaine.*
*La marque NSF est la garantie que le produit a été testé par l'un des organismes indépendants de certification les plus réputés au monde à l'heure actuelle.*
*La marque NSF est apposée sur une multitude de produits, qu'ils soient de type alimentaire, commercial ou industriel. Elle est soutenue par les organismes de régulation et d'inspection de plus de 80 pays.*

Acreditados por:
Accredited by:
*Accrédités par:*

---

**PROFLEX MAX**

El sistema PROFLEX MAX representa la innovación en ergonomía de Bueno Hermanos S.A.
Su diseño exclusivo de mango ha sido cuidadosamente desarrollado para adaptarse a la forma de la mano, ofreciendo un agarre firme y cómodo que reduce la fatiga incluso durante cortes prolongados. Esta combinación de confort y control permite un manejo seguro y preciso de cada herramienta, mejorando la eficiencia y la calidad del corte.

The PROFLEX MAX system represents ergonomic innovation by Bueno Hermanos S.A.
Its exclusive handle design has been carefully developed to fit the shape of the hand, providing a firm and comfortable grip that reduces fatigue even during prolonged cutting. This combination of comfort and control allows for safe and precise handling of each tool, enhancing both efficiency and cutting quality.

*Le système PROFLEX MAX représente l'innovation en ergonomie de Bueno Hermanos S.A.*
*Son design exclusif de manche a été soigneusement développé pour s'adapter à la forme de la main, offrant une prise ferme et confortable qui réduit la fatigue même lors de coupes prolongées. Cette combinaison de confort et de contrôle permet une manipulation sûre et précise de chaque outil, améliorant l'efficacité et la qualité de la découpe.*




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

| | | |
|---|---|---|
| **08070** | 18 cm - 7” | FH |
| **08071** | 20 cm - 8” | FH |
| **08072** | 24 cm - 9,5” | FH |
| **08073** | 26 cm - 10,5” | FH |




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **08061** | 18 cm - 7” | FH | **08063** | 24 cm - 9,5” | FH |
| **08000** | 18 cm - 7” | E | **08002** | 24 cm - 9,5” | E |
| **08062** | 20 cm - 8” | FH | **08064** | 26 cm - 10,5” | FH |
| **08001** | 20 cm - 8” | E | **08003** | 26 cm - 10,5” | E |




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **08052** | 18 cm - 7” | FH | **08055** | 26 cm - 10,5” | FH |
| **08053** | 20 cm - 8” | FH | **08056** | 30 cm - 12” | FH |
| **08012** | 20 cm - 8” | E | | | |
| **08054** | 24 cm - 9,5” | FH | | | |
| **08010** | 24 cm - 9,5” | E | | | |




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **08036** | 18 cm - 7” | FH | **08039** | 26 cm - 10,5” | FH |
| **08037** | 20 cm - 8” | FH | **08040** | 30 cm - 12” | FH |
| **08011** | 20 cm - 8” | E | | | |
| **08038** | 24 cm - 9,5” | FH | | | |
| **08009** | 24 cm - 9,5” | E | | | |

INDICE
INDEX




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

**08163** 15 cm - 6" FH
**08164** 18 cm - 7" FH




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

**08160** 15 cm - 6" FH
**08006** 15 cm - 6" E
**08161** 18 cm - 7" FH
**08007** 18 cm - 7" E




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

**08157** 15 cm - 6" FH
**08158** 18 cm - 7" FH




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

**08154** 15 cm - 6" FH
**08155** 18 cm - 7" FH




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**08146** 13 cm - 5” FH
**08147** 15 cm - 6” FH




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**08144** 13 cm - 5” FH
**08004** 13 cm - 5” E
**08145** 15 cm - 6” FH
**08005** 15 cm - 6” E




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**08142** 13 cm - 5” FH
**08143** 15 cm - 6” FH




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**08140** 13 cm - 5” FH
**08141** 15 cm - 6” FH




**Deshuesar Curvo** / Curve Boning Knife / *Couteau à Desosser Courbe*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **08181** | 13 cm - 5” | | FH |
| **08182** | 15 cm - 6” | | FH |




**Deshuesar Curvo** / Curve Boning Knife / *Couteau à Desosser Courbe*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **08183** | 13 cm - 5” | *Semi-Flex* | FH |
| **08187** | 15 cm - 6” | *Semi-Flex* | FH |
| **08179** | 13 cm - 5” | *Flexible* | FH |
| **08180** | 15 cm - 6” | *Flexible* | FH |




**Deshuesar Curvo** / Curve Boning Knife / *Couteau à Desosser Courbe*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **08184** | 13 cm - 5” | *Semi-Flex* | FH |
| **08185** | 15 cm - 6” | *Semi-Flex* | FH |
| **08191** | 15 cm - 6” | | FH |
| **08008** | 15 cm - 6” | | E |




**Deshuesar Curvo** / Curve Boning Knife / *Couteau à Desosser Courbe*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **08177** | 13 cm - 5” | | FH |
| **08178** | 15 cm - 6” | | FH |




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

**07043** 18 cm - 7”
**07047** 20 cm - 8”
**07051** 24 cm - 9,5”
**07055** 26 cm - 10,5”




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

**07042** 18 cm - 7”
**07046** 20 cm - 8”
**07050** 24 cm - 9,5”
**07054** 26 cm - 10,5”




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

**07041** 18 cm - 7”
**07045** 20 cm - 8”
**07049** 24 cm - 9,5”
**07053** 26 cm - 10,5”
**07057** 30 cm - 12”




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

**07040** 18 cm - 7”
**07044** 20 cm - 8”
**07048** 24 cm - 9,5”
**07052** 26 cm - 10,5”
**07056** 30 cm - 12”

INDICE
INDEX




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

**07034** 15 cm - 6”
**07038** 18 cm - 7”




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

**07032** 15 cm - 6”
**07036** 18 cm - 7”




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

**07033** 15 cm - 6”
**07037** 18 cm - 7”




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

**07035** 15 cm - 6”
**07039** 18 cm - 7”




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**07018** 13 cm - 5”
**07022** 15 cm - 6”




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**07016** 13 cm - 5”
**07020** 15 cm - 6”




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**07017** 13 cm - 5”
**07021** 15 cm - 6”




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**07019** 13 cm - 5”
**07023** 15 cm - 6”




**Deshuesar Curvo** / Curve Boning Knife / *Couteau à Desosser Courbe*

**07025** 15 cm - 6”




**Deshuesar Curvo** / Curve Boning Knife / *Couteau à Desosser Courbe*

**07028** 13 cm - 5” *Semi-Flex*
**07030** 15 cm - 6” *Semi-Flex*
**07027** 15 cm - 6” *Flexible*




**Deshuesar Curvo** / Curve Boning Knife / *Couteau à Desosser Courbe*

**07029** 13 cm - 5” *Semi-Flex*
**07031** 15 cm - 6” *Semi-Flex*
**07026** 15 cm - 6”




**Deshuesar Curvo** / Curve Boning Knife / *Couteau à Desosser Courbe*

**07024** 15 cm - 6”




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

**01283** 18 cm - 7” FH
**01284** 20 cm - 8” FH
**01285** 22 cm - 9” FH




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

**01286** 25 cm - 10” FH
**01288** 30 cm - 12” FH
**01290** 36 cm - 14” FH




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

**01291** 20 cm - 8” FH
**01289** 30 cm - 12” FH




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

**01383** 18 cm - 7” FH
**05627** 18 cm - 7” E
**01384** 20 cm - 8” FH
**05628** 20 cm - 8” E
**01385** 22 cm - 9” FH
**05629** 22 cm - 9” E




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

**01386** 25 cm - 10” FH
**05630** 25 cm - 10” E
**01388** 30 cm - 12” FH
**01390** 36 cm - 14” FH




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

**01300** 18 cm - 7” FH
**01301** 20 cm - 8” FH
**01302** 24 cm - 9,5” FH




**Carnicero** / Butcher Knife / *Couteau de Boucher*

**01303** 27 cm - 11” FH
**01304** 29 cm - 11,5” FH
**01305** 32 cm - 13” FH

INDICE
INDEX




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

**01264** 15 cm - 6" FH




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

**01274** 15 cm - 6" FH
**01275** 18 cm - 7" FH




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

**01374** 15 cm - 6" FH
**05625** 15 cm - 6" E
**01375** 18 cm - 7" FH
**05626** 18 cm - 7" E
**01376** 20 cm - 8" FH




**Carne-Pescado** / Meat-Fish / *Viande-Poisson*

**01312** 20 cm - 8" FH




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01295** | 13 cm - 5” | | FH |
| **01296** | 15 cm - 6” | | FH |
| **01294** | 15 cm - 6” | *Flexible* | FH |
| **01297** | 18 cm - 7” | | FH |




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

| | | |
|---|---|---|
| **01395** | 13 cm - 5” | FH |
| **05632** | 13 cm - 5” | E |
| **01396** | 15 cm - 6” | FH |
| **05633** | 15 cm - 6” | E |
| **01397** | 18 cm - 7” | FH |
| **05634** | 18 cm - 7” | E |




**Deshuesar Curvo** / Curve Boning Knife / *Couteau à Desosser Courbe*

| | | |
|---|---|---|
| **01299** | 15 cm - 6” | FH |




**Deshuesar Curvo** / Curve Boning Knife / *Couteau à Desosser Courbe*

| | | |
|---|---|---|
| **01399** | 15 cm - 6” | FH |




**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / *Couteau à Desosser Large*

| | | |
|---|---|---|
| **01311** | 15 cm - 6” | FH |




**Despellejar** / Skinning Knife / *Couteau à Dépouiller*
**01277** 16 cm - 6,5”




**Despellejar** / Skinning Knife / *Couteau à Dépouiller*
**01278** 18 cm - 7”




**Tripero** / Gut & Tripe Knife / *Couteau à Tripes*
**01314** 15 cm - 6”




**Despostador** / Breaking Knife / *Couteau à Dépouiller*
**08167** 20 cm - 8”

Proflex




**Carnicero** / Butcher / *Boucher* - **4 mm**

| | | |
|---|---|---|
| **01801** | 23,5 cm | **778 g** |
| **01802** | 25 cm | **898 g** |
| **01804** | 28 cm | **1120 g** |




**Chuletero** / Chop / *Côtelette* - **2,75 mm**

| | | |
|---|---|---|
| **01820** | 20,3 cm | **528 g** |
| **01822** | 23,1 cm | **662 g** |
| **01825** | 26 cm | **766 g** |




**Chuletero** / Chop / *Côtelette* - **2,75 mm**

| | | |
|---|---|---|
| **01831** | 23,5 cm | **624 g** |




**Filetear** / Fillet / *Filets* - **1,5 mm**

| | | |
|---|---|---|
| **01845** | 28 cm | **587 g** |
| **01846** | 29 cm | **631 g** |
| **01847** | 30,5 cm | **647 g** |




**Pollero** / Chicken / *Poulet* - **4 mm**

| | | |
|---|---|---|
| **01840** | 25,5 cm | **535 g** |
| **01841** | 27 cm | **587 g** |




**Despiece** / Trimming Knife / *Couteau à Découper* - **2,7 mm**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01880** | 23 cm | ● | **295 g** |
| **01881** | 23 cm | ● | **295 g** |




**Pescadero** / Fishmonger / *Poissonnier* - **2 mm**

| | | |
|---|---|---|
| **01875** | 30 cm | **389 g** |
| **01876** | 32 cm | **429 g** |
| **01877** | 34 cm | **508 g** |




**Filetear** / Fillet / *Filets* - **3 mm**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **00962** | 16 cm - 6,5” | **430 g** | B |
| **00961** | 18 cm - 7” | **549 g** | C |




**Hachuela** / Cleaver / *Couperet*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **01191** | 16 cm - 6,5” | **/ 4 mm** | **634 g** | B |
| **01194** | 20 cm - 8” | **/ 5 mm** | **1013 g** | C |




**Hachuela** / Cleaver / *Couperet* - **5 mm**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **01815** | 25 cm - 10” | **1390 g** | C |




**Redonda** / Round / *Ronde*
**01600** 20 cm - 8” CG




**Redonda** / Round / *Ronde*
**01601** 25 cm - 10” CG




**Redonda** / Round / *Ronde*
**01602** 30 cm - 12” CG




**Oval** / Oval / *Ovale*
**01604** 30 cm - 12” CG

**Oval**
Oval
*Ovale*




**Diamante** / Diamond / *Diamant*
**01605** 25 cm - 10” E

**Oval**
Oval
*Ovale*

**Diamante**
Diamond
*Diamant*

INDICE
INDEX

**Cromo Duro**
Hard Chrome
*Chrome Dur*

**HRC 64 ROCKWELL**
**Imantadas**
Magnetized
*Aimantee*

**CG** **Colgador**
Hanged
*Pendre*

**E** **Estuche Colgador**
Hanging Box
*Étui à Suspendre*




**Media-Luna** / Mincing Knife / *Hâchoir*
**01210** 22 cm C




**Aplastador - 10 mm** / Tenderizer / *Feuille*
**00897** 12 x 10 cm **1,250 Kg** C




**Bacaladera** / Codfish Knife / *Couteau* Morue
**01879** 33 cm C




**Queso 2 Mangos** / Cheese Knife 2 Handles / *Couteau à Fromage 2 Manches*
**08035** 30 cm - 12" FH




**Queso** / Cheese Knife / *Couteau à Fromage*
**08034** 21 cm - 8" FH

INDICE
INDEX




**Quita Escamas Profesional** / Professional Fish Scaler / *Écailleur Professionnel*
**00625** 27 cm CG

ambiente - Frankfurt - Germany
DESIGN PLUS
AWARD 2012




**Quita Escamas Profesional** / Professional Fish Scaler / *Écailleur Professionnel*
**00627** 27 cm CG

**Mango Polipropileno**
Polypropylene Handle
*Manche Polypropilène*



**Gancho - Mod. S** / Hook / *Crochet*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **00850** | 10 cm | **ø 4** | **00853** | 16 cm | **ø 5** |
| **00851** | 12 cm | **ø 4** | **00854** | 18 cm | **ø 6** |
| **00852** | 14 cm | **ø 5** | **00855** | 20 cm | **ø 6** |



**Gancho - Mod. J** / Hook / *Crochet*
**00870** 10 cm **ø 4**

INDICE
INDEX




# Corte de Jamón

## Ham cutting / Couteaux à jambon

**Ver Videos**
**Arte en el Corte**
Instruction Manual
Manuel d'instruction

Descubre nuestras herramientas de alta precisión, diseñadas para ofrecer un corte perfecto, seguro y ergonómico en cada loncha de jamón. Cada soporte jamonero, cuchillo y accesorio ha sido cuidadosamente desarrollado para maximizar la comodidad, la seguridad y la eficiencia, garantizando que cada pieza libere todo su sabor y textura. Con nuestros productos, el arte del corte de jamón se convierte en una experiencia profesional y placentera.

Discover our high-precision tools, designed to deliver a perfect, safe, and ergonomic cut for every slice of ham. Each ham holder, knife, and accessory has been carefully developed to maximize comfort, safety, and efficiency, ensuring that every piece releases its full flavor and texture. With our products, the art of ham carving becomes a professional and enjoyable experience.

*Découvrez nos outils de haute précision, conçus pour offrir une découpe parfaite, sûre et ergonomique à chaque tranche de jambon. Chaque support à jambon, couteau et accessoire a été soigneusement développé pour aximiser le confort, la sécurité et l'efficacité, garantissant que chaque pièce libère toute sa saveur et sa texture. Avec nos produits, l'art de la découpe du jambon devient une expérience professionnelle et agréable.*

INDICE
INDEX



**Soportes Jamoneros**
Para disfrutar de un buen jamón, además de un cuchillo a medida, se necesita un buen corte para apoyar el jamón y permitir un corte perfecto.

**Ham Holders**
To enjoy a good ham, in addition to a custom knife, you need a good cut to support the ham and allow a perfect cut.

**Supports à Jambon**
*Pour déguster un bon jambon, outre un couteau sur mesure, vous avez besoin d'une bonne coupe pour soutenir le jambon et permettre une découpe parfaite.*



**Cuchillos Jamoneros**
Cuchillos Jamoneros, largos y flexibles para llegar a todas partes del jamón, cortando lonchas finas y optimizando el rendimiento del jamón.

***Slicing Knives***
Slicing knives, long and flexible to reach all parts of the ham, cutting thin slices and optimising the yield of the ham.

**Couteaux à jambon**
*Couteaux à jambon, longs et flexibles pour atteindre toutes les parties du jambon, couper des tranches fines et optimiser le rendement du jambon.*




**Estuches y Sets de Corte de Jamón.**
Nuestros conjuntos incluyen cuchillos jamoneros, chairas y accesorios esenciales.

***Cases and Ham Cutting Sets***
Everything you need for professional ham carving in one single set. Our kits include ham knives, honing steels, and essential accessories.

**Mallettes et Sets de Découpe de Jambon**
*Tout le nécessaire pour une découpe de jambon professionnelle dans un seul set. Nos sets comprennent des couteaux à jambon, des fusils à aiguiser et des accessoires essentiels.*

3Claveles
SPAIN 1930



# Soportes Jamoneros

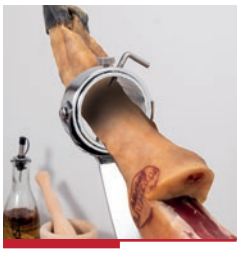
## Ham holders / *Supports à Jambon*

Descubre nuestros soportes jamoneros diseñados para ofrecer firmeza, comodidad y seguridad en el corte del jamón. Fabricados con materiales resistentes y acabados de calidad, nuestros modelos garantizan una sujeción perfecta y un uso eficiente tanto en entornos profesionales como domésticos.

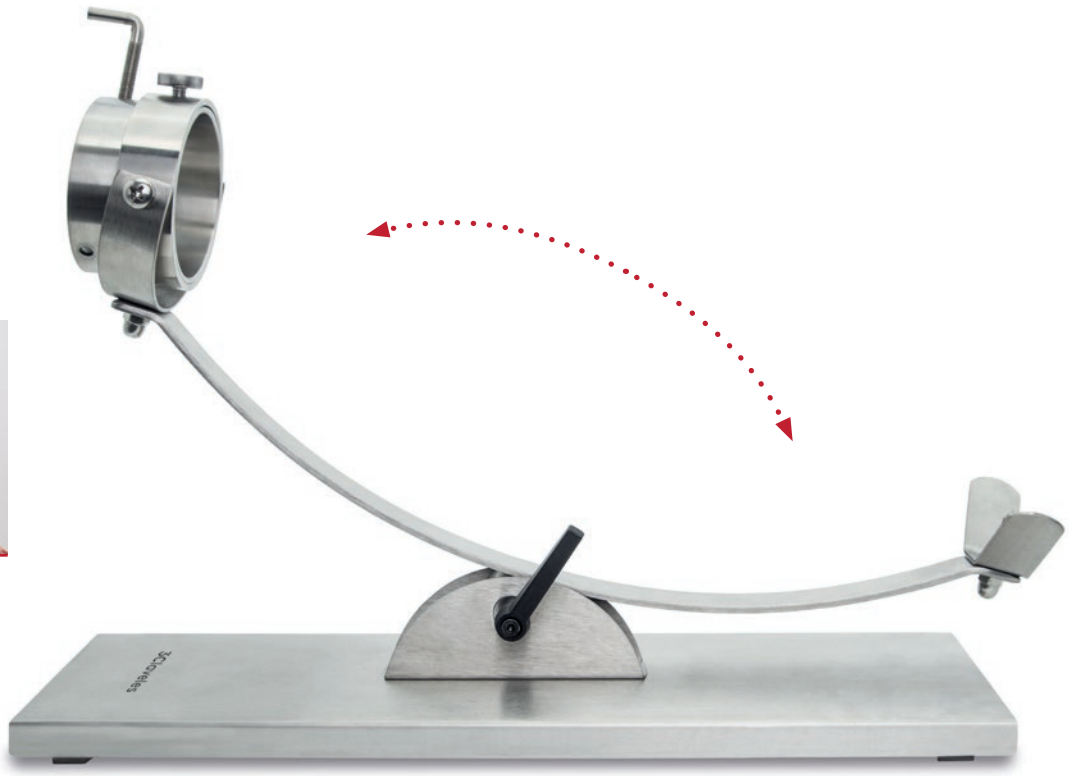
Discover our ham stands designed to offer stability, comfort, and safety when slicing ham. Made with durable materials and high-quality finishes, our models ensure perfect grip and efficient use in both professional and home settings.

*Découvrez nos supports à jambon conçus pour offrir stabilité, confort et sécurité lors de la découpe du jambon. Fabriqués avec des matériaux résistants et des finitions de qualité, nos modèles garantissent une tenue parfaite et une utilisation efficace aussi bien en milieu professionnel qu'à domicile.*

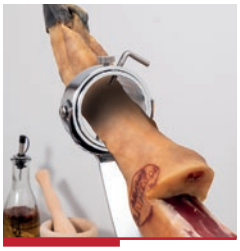
INDICE
INDEX



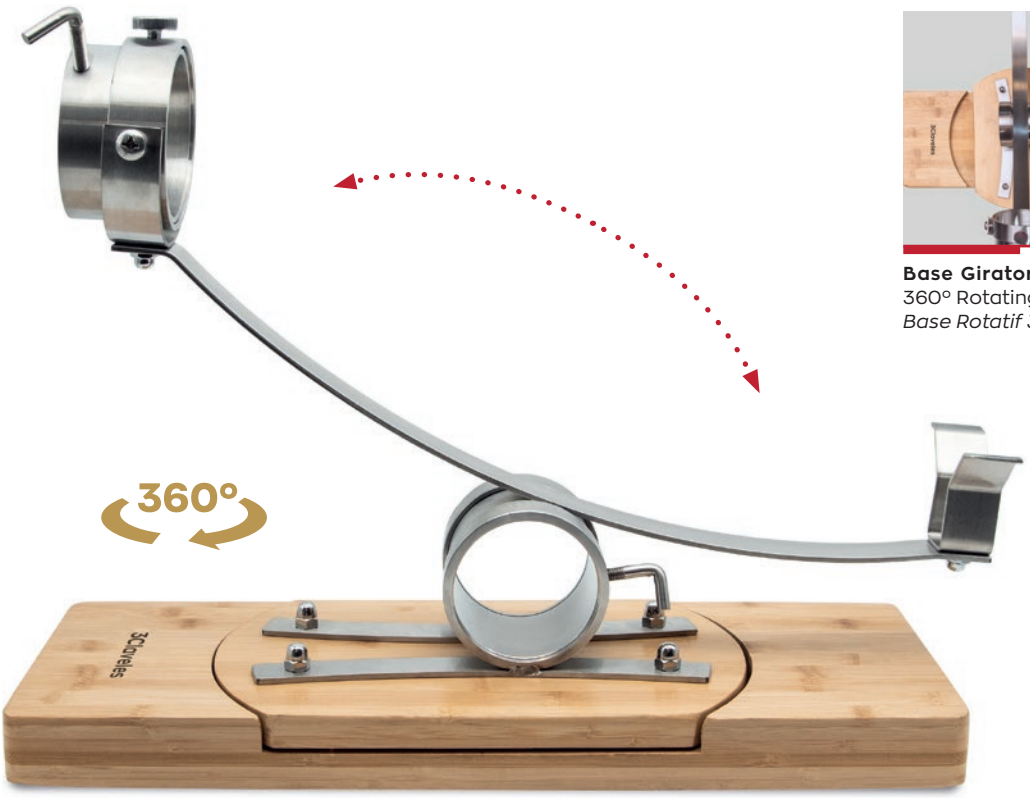
**Cabezal Giratorio**
Rotating System
*Système Rotatif*



**Soporte Jamonero Basculante INOX** / INOX Tilting Ham Holder / *Support à Jambon Basculant INOX*
**01743** 50 x 17,5 cm



**Cabezal Giratorio**
Rotating System
*Système Rotatif*

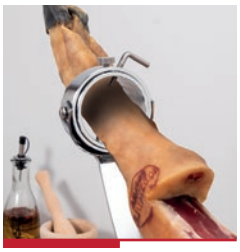




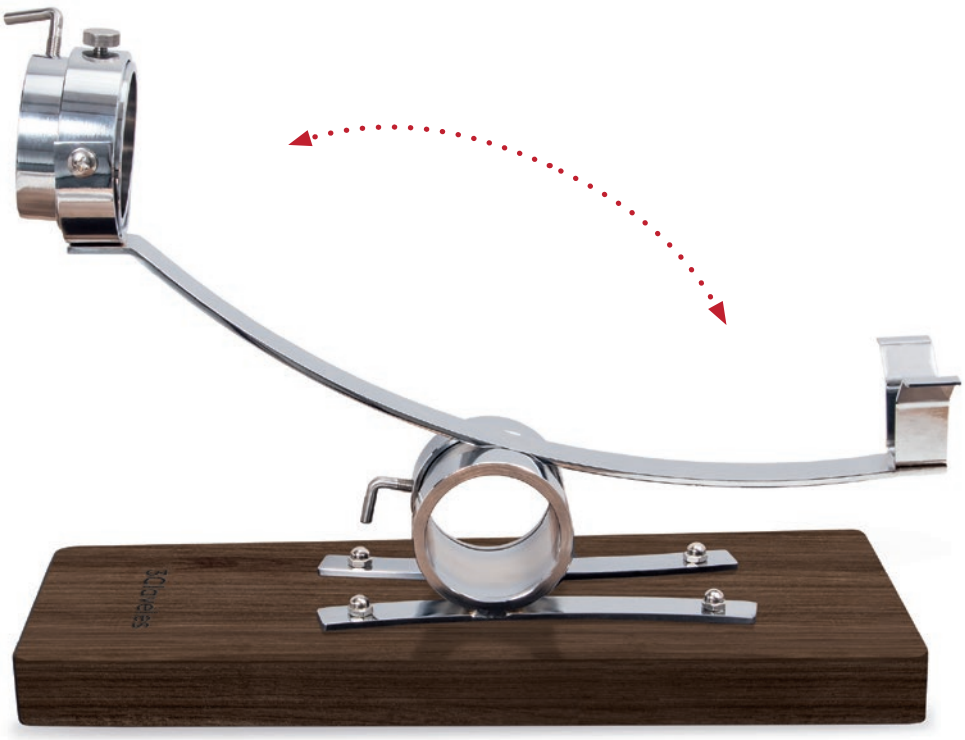

**Base Giratoria 360°**
360° Rotating Base
*Base Rotatif 360°*

**Soporte Jamonero Basculante 360** / 360 Tilting Ham Holder / *Support à Jambon Basculant 360*
**01742** 50 x 20 cm

FSC **Madera de Bambú**
**Bamboo** Wood
*Bois de Bambou*



**Cabezal Giratorio**
Rotating System
*Système Rotatif*

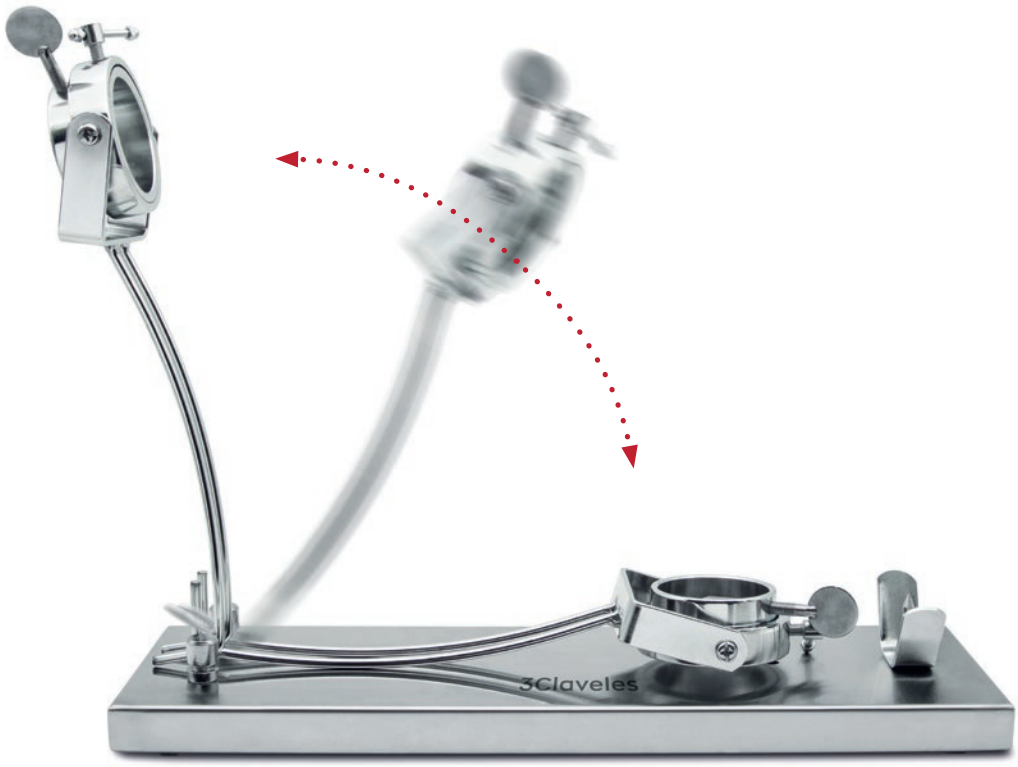


**Soporte Jamonero Basculante** / Tilting Ham Holder / *Support à Jambon Basculant*
**01748** 47 x 18,5 cm

**Madera de Pino**
**Pine** Wood
*Bois de Pin*



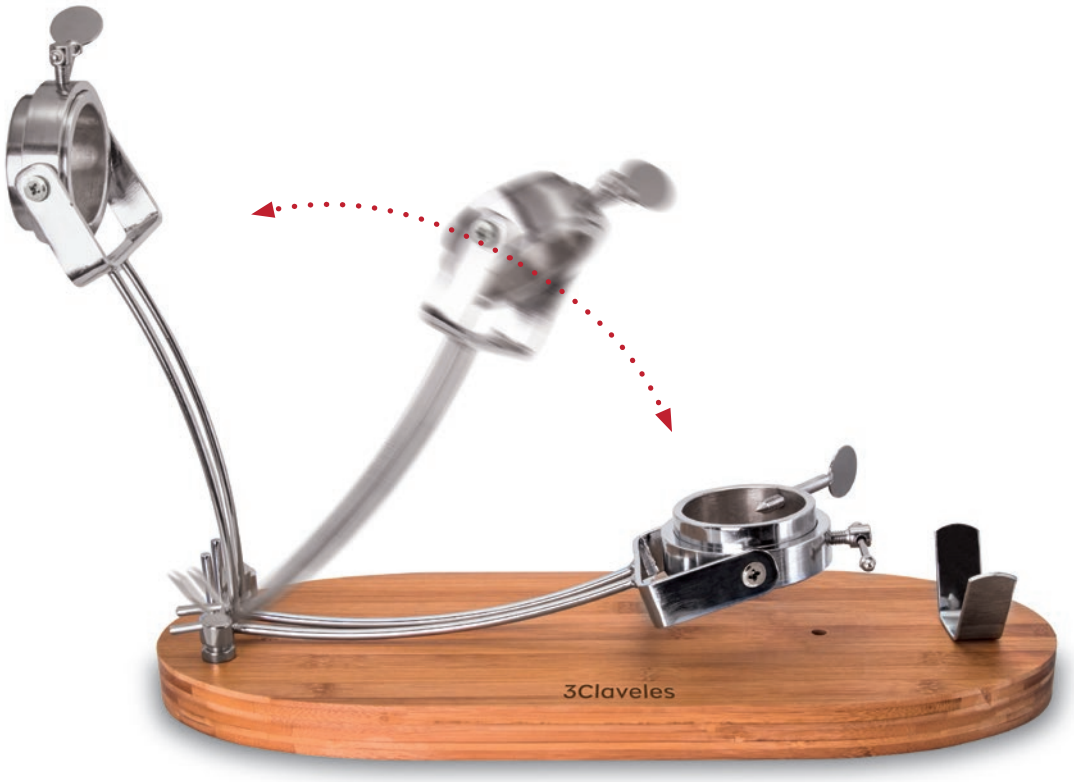
**Cabezal Giratorio**
Rotating System
*Système Rotatif*




**PRO**
**Soporte Jamonero Plegable** / Folding Ham Holder / *Support à Jambon Pliant*
**01737** 49 x 16,5 cm



**Cabezal Giratorio**
Rotating System
*Système Rotatif*

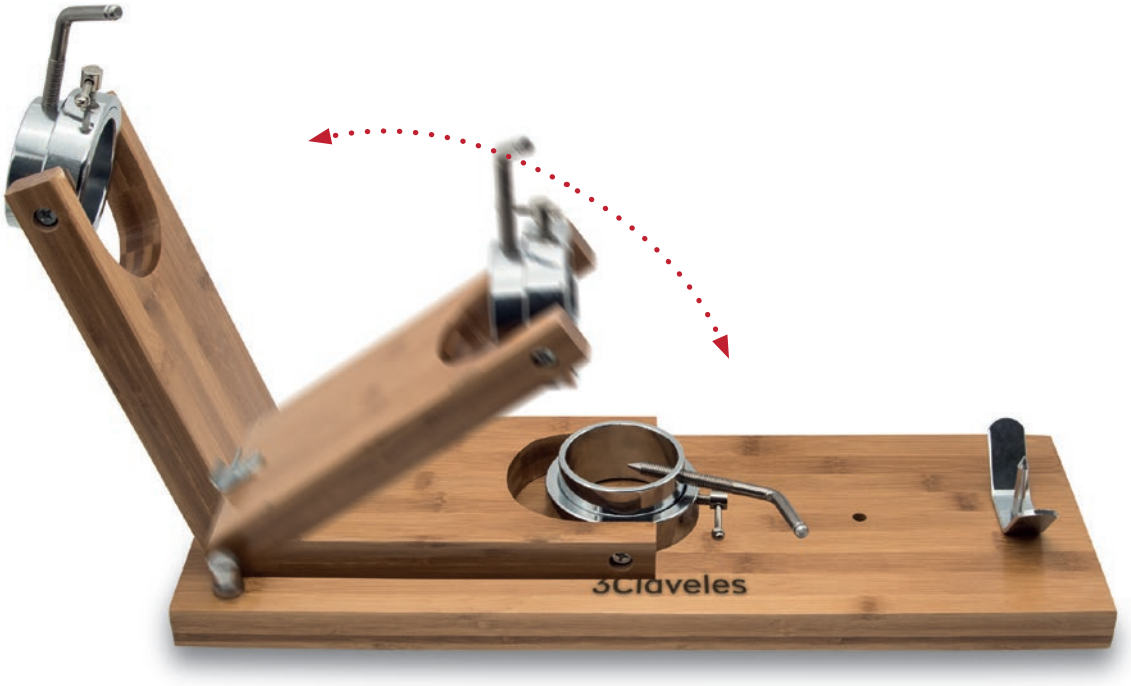



**Soporte Jamonero Plegable** / Folding Ham Holder / *Support à Jambon Pliant*

**01733** 47 x 18,5 cm



**Cabezal Giratorio**
Rotating System
*Système Rotatif*




**Soporte Jamonero Plegable** / Folding Ham Holder / *Support à Jambon Pliant*

**01736** 56 x 20 cm

3Claveles
SPAIN 1930




# Cuchillos Jamoneros

## Slicing Knives / Couteaux à jambon

Descubre nuestros cuchillos jamoneros, la herramienta perfecta para cortar jamón con seguridad y comodidad. Diferentes modelos para cada necesidad: loncheado preciso, deshuesado o trabajos de detalle. Su filo resistente y ergonomía hacen que cada loncha libere todo su sabor, convirtiendo el corte de jamón en un placer profesional.

Discover our ham knives, the perfect tools for cutting ham safely and comfortably. Different models are available for every need: precise slicing, deboning, or detailed work. Their durable blades and ergonomic design ensure that each slice releases its full flavor, turning ham carving into a professional and enjoyable experience.

*Découvrez nos couteaux à jambon, l'outil parfait pour découper le jambon en toute sécurité et avec confort. Différents modèles sont disponibles pour chaque besoin : tranchage précis, désossage ou travaux de détail. Leur lame durable et leur design ergonomique garantissent que chaque tranche libère toute sa saveur, faisant de la découpe du jambon une expérience professionnelle et agréable.*

INDICE
INDEX




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*

**00930** 24 cm - 9,5”
**00932** 30 cm - 12”




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*

**00947** 24 cm - 9,5”
**00949** 30 cm - 12”




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*

**00965** 29 cm - 11,5”




**Jamonero Estrecho** / Narrow Slicing Knife / *Couteau à Jambon Étroit*

**00967** 29 cm - 11,5”

## Toledo




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*

**01538** 25 cm - 10”

# Uniblock




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**00996** 15 cm - 6” FH
**00998** 15 cm - 6” E




**Jamonero-Salmón** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon-Saumon*

**01141** 30 cm - 12” E




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*

**01130** 24 cm - 9,5” E
**01132** 30 cm - 12” E




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*

**01112** 24 cm - 9,5” E
**01114** 30 cm - 12” E

# Forgé




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*

**01557** 13 cm - 5” E




**Salmón** / Salmon Knife / *Saumon*

**01569** 30 cm - 12” E




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*

**01566** 25 cm - 10” E
**01568** 30 cm - 12” E




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*
**00953** 15 cm - 6” **E**




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*
**00959** 25 cm - 10” **E**

evo




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*
**01354** 15 cm - 6” **E**




**Jamonero** / Slicing Knife / *Couteau à Jambon*
**01359** 25 cm - 10” **E**




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*
**01295** 13 cm - 5” **FH**




**Deshuesar** / Boning Knife / *Couteau à Desosser*
**08146** 13 cm - 5” **FH**

3Claveles
SPAIN 1930




# Estuches y Sets de Corte de Jamón

Cases and Ham Cutting Sets / *Mallettes et Sets de Découpe de Jambon*

Estuches, maletines y mantas para guardar y transportar los cuchillos de forma segura. Todo lo necesario para un corte profesional en un solo set. Nuestros conjuntos incluyen cuchillos jamoneros, chairas y accesorios esenciales.

Cases, briefcases and blankets for safe storage and transport of knives. Everything you need for professional ham carving in one single set. Our kits include ham knives, honing steels, and essential accessories.

*Mallettes, porte-documents et couvertures pour le stockage et le transport en toute sécurité des couteaux. Tout le nécessaire pour une découpe de jambon professionnelle dans un seul set. Nos sets comprennent des couteaux à jambon, des fusils à aiguiser et des accessoires essentiels.*

INDICE
INDEX






**Estuche Profesional Jamón**
Professional Case Ham
*Trousse Professionnel Jambon*

**01701**

| | | |
|---|---|---|
| **08146** | **Deshuesar** / Boning / *Desosser* | 13 cm - 5” |
| **08071** | **Carnicero** / Butcher / *Boucher* | 20 cm - 8” |
| **01141** | **Jamón** / Slicing / *Jambon* | 30 cm - 12” |
| **01601** | **Chaira** / Sharpening Steel / *Fusil* | 25 cm - 10” |
| **01684** | **Estuche** / Roll / *Trousse* | |






**Uniblock**
**Estuche Cocinero** / Chef Case / *Trousse Chef*

**01704**

| | | |
|---|---|---|
| **01108** | **Verduras** / Paring / *Légumes* | 10 cm - 4” |
| **00996** | **Deshuesar** / Boning / *Desosser* | 13 cm - 5” |
| **01148** | **Filetear** / Slicing / *Filet* | 17 cm - 6,5” |
| **01162** | **Cocinero** / Chef / *Chef* | 25 cm - 10” |
| **01120** | **Pan** / Bread / *Pain* | 20 cm - 8” |
| **01601** | **Chaira** / Sharpening Steel / *Fusil* | 25 cm - 10” |
| **01682** | **Estuche** / Roll / *Trousse* | |






**Estuche Jamón** / Case Ham / *Trousse Jambon*

**01702**

| | | |
|---|---|---|
| **01295** | **Deshuesar** / Boning / *Desosser* | 13 cm - 5” |
| **01284** | **Carnicero** / Butcher / *Boucher* | 20 cm - 8” |
| **01130** | **Jamón** / Slicing / *Jambon* | 24 cm - 9,5” |
| **01601** | **Chaira** / Sharpening Steel / *Fusil* | 25 cm - 10” |
| **01682** | **Estuche** / Roll / *Trousse* | |



**00965 Jamón /** Slicing / *Jambon* 29 cm - 11,5”



**01600 Chaira /** Sharpening Steel / *Fusil* 20 cm - 8”



## POM

**Set Pom**
**Cuchillo Jamonero y Chaira /** Slicing Knife & Sharpening Steel / *Couteau à Jambon et Fusil à Aiguiser*

**00966** C



**01566 Jamón /** Slicing / *Jambon* 25 cm - 10”



**Chaira /** Sharpening Steel / *Fusil* 20 cm - 8”



## Forgé

**Set Forgé**
**Cuchillo Jamonero y Chaira /** Slicing Knife & Sharpening Steel / *Couteau à Jambon et Fusil à Aiguiser*

**01700** E





**01359 Jamón /** Slicing / *Jambon* 25 cm - 10”



**Chaira /** Sharpening Steel / *Fusil* 20 cm - 8”

## evo

**Set Evo**
**Cuchillo Jamonero y Chaira /** Slicing Knife & Sharpening Steel / *Couteau à Jambon et Fusil à Aiguiser*

**01721** E



**Pinza Jamón /** Ham Tweezers / *Pince à Jambon*

**01176** 14 cm B

INDICE
INDEX



B Blister / Blister / *Blister*
C Caja / Box / *Caisse*
E Estuche Colgador / Hanging Box / *Étui à Suspendre*

# Uniblock






| | | |
|---|---|---|
| **00965** | **Jamón** / Slicing / *Jambon* | 29 cm - 11,5” |
| **00939** | **Cocinero** / Kitchen / *Cuisine* | 15 cm - 6” |
| **00996** | **Deshuesar** / Boning / *Desosser* | 15 cm - 6” |
| **01601** | **Chaira** / Sharpening Steel / *Fusil* | 25 cm - 10” |
| **01176** | **Pinza Jamón** / Tweezer / *Pince* | 14 cm |

**Set Corte Jamón Uniblock**
**Cuchillo Jamonero y Chaira** / Slicing Knife & Sharpening Steel / *Couteau à Jambon et Fusil à Aiguiser*
**01939**

# evo






| | | |
|---|---|---|
| **01359** | **Jamón** / Slicing / *Jambon* | 25 cm - 10” |
| **01355** | **Cocinero** / Kitchen / *Cuisine* | 15 cm - 6” |
| **01354** | **Deshuesar** / Boning / *Desosser* | 15 cm - 6” |
| **01600** | **Chaira** / Sharpening Steel / *Fusil* | 25 cm - 10” |
| **01176** | **Pinza Jamón** / Tweezer / *Pince* | 14 cm |

**Set Corte Jamón Evo**
**Cuchillo Jamonero y Chaira** / Slicing Knife & Sharpening Steel / *Couteau à Jambon et Fusil à Aiguiser*
**01940**




# Afiladores de Cuchillos y Tijeras

## Knives & Scissors Sharpeners / Aiguiseur Couteaux et Ciseaux

**Mantén tus herramientas siempre a punto con afiladores precisos, seguros y fáciles de usar. Soluciones eficaces para alargar la vida útil de cuchillos y tijeras, tanto en el hogar como en el entorno profesional.**

Keep your tools always sharp with sharpeners that are accurate, safe and easy to use. Effective solutions to extend the life of knives and scissors, both at home and in the professional workplace.

*Gardez vos outils toujours bien affûtés grâce à des aiguiseurs précis, sûrs et faciles à utiliser. Des solutions efficaces pour prolonger la durée de vie des couteaux et des ciseaux, tant à la maison que dans l'environnement professionnel.*

INDICE
INDEX

**Tijeras**
Shears
*Ciseaux*

**6 Ángulos**
6 Angles
*6 Angles*







**Afilador Cuchillos y Tijeras - Ángulo Ajustable**
Knives & Shear Sharpener - Adjustable Angle / *Aiguiseur de Couteaux et Ciseaux - Angle Réglable*

**09430** 20 cm

**Afila una amplia gama de cuchillos con diferentes ángulos**
Sharpen a wide range of different angles knives
*Affûtez une large gamme de couteaux à angles différents*

**Tijeras**
Shears
*Ciseaux*

**6 Afilados**
6 Sharpenings
*6 Affûtages*







**Afilador Cuchillos y Tijeras - 7 en 1**
Knives & Shear Sharpener - 7 in 1 / *Aiguiseur de Couteaux et Ciseaux - 7 en 1*

**09431** 20 cm

**Afila una amplia gama de cuchillos**
Sharpen a wide range of knives
*Affûtez une large gamme de couteaux*

**Tijeras**
Shears
*Ciseaux*

**3**
**Afilado fino**
Fine Sharpening
*Affûtage fine*

**2**
**Afilado Grueso**
Coarse sharpening
*Affûtage grossier*

**1**
**Preparación del afilado**
Preparation sharpening
*Préparation d'affûtage*







**Afilador Cuchillos y Tijeras - 3 Pasos**
Knives & Shear Sharpener - 3 Steps / *Aiguiseur de Couteaux et Ciseaux - 3 Étapes*

**09432** 20 cm

**1**
**Preparación del afilado**
Preparation sharpening
*Préparation d'affûtage*

**2**
**Afilado Grueso**
Coarse sharpening
*Affûtage grossier*

**3**
**Afilado fino**
Fine Sharpening
*Affûtage fine*







**Fijación con Ventosa**
Suction cup fixation
*Fixation avec ventouse*

**Afilador Cuchillos - 3 Pasos**
Knives Sharpener - 3 Steps / *Aiguiseur de Couteaux - 3 Étapes*
**09427** ø 6 cm

**Afilador Tijeras**
Scissors Shapener
*Aiguiseur Ciseaux*

**Afilador Cuchillos**
Knife Sharpener
*Aiguiseur Couteaux*




**Afilador Cuchillos y Tijeras**
Knife & Scissors Sharpener
*Aiguiseur Couteaux et Ciseaux*



**Afilador Cuchillos y Tijeras**
Knives & Shear Sharpener / *Aiguiseur de Couteaux et Ciseaux*
**09426** 15 cm

INDICE
INDEX




**Guías de afilado**
Sharpening guides
*Guides d'affûtage*

**Rectificador**
Repair whetstone
*Redresser*

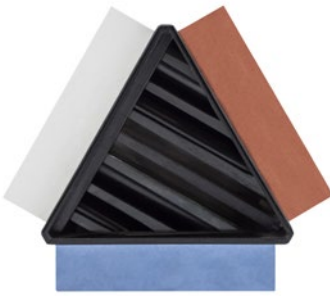
**1000 - 3000**
**Piedra Afilar y Accesorios** / Sharpening Stone & Accessories / *Pierre à Aiguiser et Accessoires*

**09428** 18 x 6 x 3 cm E




**Rectificador**
Repair whetstone
*Redresser*

**Guías de afilado**
Sharpening guides
*Guides d'affûtage*



**400 - 1000 - 6000**
**3 Granos** / 3 Grains / *3Grains*

**400 - 1000 - 6000**
**Piedra Afilar y Accesorios** / Sharpening Stone & Accessories / *Pierre à Aiguiser et Accessoires*

**09429** 18 x 6 x 3 cm C




# Utensilios de Marisco

## Seafood Utensils / Utensiles à Fruits de Mer

Selección de herramientas para marisco, diseñadas para ofrecer la máxima precisión, comodidad y eficacia en cada uso. Desde cortamariscos forjados hasta tenedores y abre ostras, cada pieza ha sido fabricada con materiales de alta calidad y pensada para facilitar la apertura y disfrute de todo tipo de mariscos.

Selection of seafood tools, designed to offer maximum precision, comfort and efficiency in every use. From forged shellfish cutters to forks and oyster openers, each piece is made from high quality materials and designed to make it easy to open and enjoy all types of seafood.

*Sélection d'outils pour les fruits de mer, conçus pour offrir un maximum de précision, de confort et d'efficacité dans chaque utilisation. Du couteau à crustacés forgé à la fourchette en passant par l'ouvre-huître, chaque pièce a été fabriquée avec des matériaux de haute qualité et conçue pour faciliter l'ouverture et la dégustation de tous les types de crustacés.*

INDICE
INDEX




**Corta Mariscos Forjado - Muelle y Anclaje** / Forged Shellfish Cutter - Spring & Anchorage / *Coupe-Fruits de Mer Forgé - Ressort et Ancrage*

**00588** 17 cm




**Corta Mariscos Forjado** / Forged Shellfish Cutter / *Coupe-Fruits de Mer Forgé*

**00590** 16 cm




**Corta Mariscos Forjado** / Forged Shellfish Cutter / *Coupe-Fruits de Mer Forgé*

**00574** 20 cm




**Pinza para pequeños Mariscos con Muelle** / Small Shellfish Pliers with Spring / *Pince petites Fruits de Mer avec Ressort*

**00579** 17,5 cm




**Pinza Espinas Pescado** / Fish Bone Tweezers / *Pince à Arêtes de Poisson*

**01176** 14 cm **B**




**Tenedor Marisco** / Seafood Fork / *Fourchette Fruits de Mer*

**00597** 23 cm **4 u.** **E**




**Abre Ostras** / Oyster Knife / *Couteau à Huîtres*

**00971** 5 cm - 2" **E**

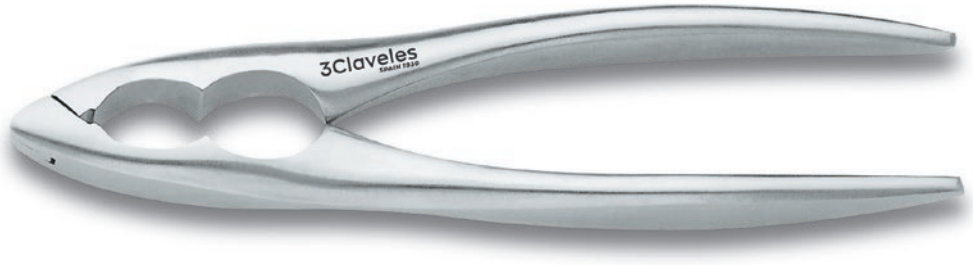
**Mango POM**
POM Handle
*Manche POM*




**Abre Ostras** / Oyster Knife / *Couteau à Huîtres*

**04818** 7,5 cm - 3" **E**

**Mango POM**
POM Handle
*Manche POM*




**Cascanueces Forjado** / Forged Nutcracker / *Casse-Noix Forgé*

INOX STAINLESS STEEL

**00584** 17 cm **E**



**Cascanueces Cromado Muelle** / Chrome-Plated Nutcracker Spring / *Casse-Noix Chrome Ressort*

**00578** 17 cm **B**



**Cascanueces Cromado** / Chrome-Plated Nutcracker / *Casse-Noix Chrome*

**00570** 15 cm **B**



**Cascanueces Cromado** / Chrome-Plated Nutcracker / *Casse-Noix Chrome*

**00575** 16 cm **B**



# Menaje

## Kitchen utensils / Ustensiles de cuisine

Nuestra colección de menaje reúne herramientas esenciales que combinan calidad, diseño y funcionalidad. Espátulas de silicona resistentes al calor, ralladores versátiles para diferentes cortes, tablas de corte higiénicas y duraderas, y peladores ergonómicos que agilizan cada tarea. Una selección pensada para aportar comodidad y eficiencia en la cocina, tanto en el hogar como en la hostelería.

Our kitchenware collection brings together essential tools that combine quality, design, and functionality. Heat-resistant silicone spatulas, versatile graters for different textures, durable and hygienic cutting boards, and ergonomic peelers that make every task easier. A selection created to deliver comfort and efficiency in the kitchen, whether at home or in professional use.

*Notre collection d'ustensiles de cuisine réunit des outils essentiels alliant qualité, design et fonctionnalité. Spatules en silicone résistantes à la chaleur, râpes polyvalentes pour différentes textures, planches à découper durables et hygiéniques, ainsi que des éplucheurs ergonomiques qui facilitent chaque tâche. Une sélection pensée pour offrir confort et efficacité en cuisine, à la maison comme en milieu professionnel.*

INDICE
INDEX







**Pelador Liso** / Smooth Peeler / *Éplucheur Lisse*
**04682** 14 cm **Ex. 24 u.**




**Pelador Tomate** / Tomato Peeler / *Éplucheur Tomate*
**04684** 14 cm **Ex. 24 u.**






**Pelador Tomate** / Tomato Peeler / *Éplucheur Tomate*
**04683** 18 cm **Ex. 30 u.**



**Pelador Liso** / Smooth Peeler / *Éplucheur Lisse*
**04685** 18 cm **Ex. 30 u.**

INDICE
INDEX



**Pelador** / Peeler / *Éplucheur*
**00514** 13 cm **E**




**Pack 3 Peladores** / Pack 3 Peeler / *Pack 3 Éplucheur*
**04623** 13,5 cm **Ex.** **16 u.**






**Liso**
Smooth
*Lisse*



**Tomate**
Tomato
*Tomate*



**Juliana**
Jullanne
*Julianne*

INDICE
INDEX




**Cuchara** / Universal Spoon / *Cuillère*
**04652** 32 cm




**Cazo** / Soup Ladle / *Louche*
**04653** 31 cm




**Pala Cocina** / Turner / *Pelle-Écumoire*
**04654** 32 cm




**Pala Fritos** / Slotted Turner / *Pelle-Écumoire*
**04655** 32 cm




**Espumadera** / Skimmer / *Écumoire*
**04656** 33 cm

INDICE
INDEX



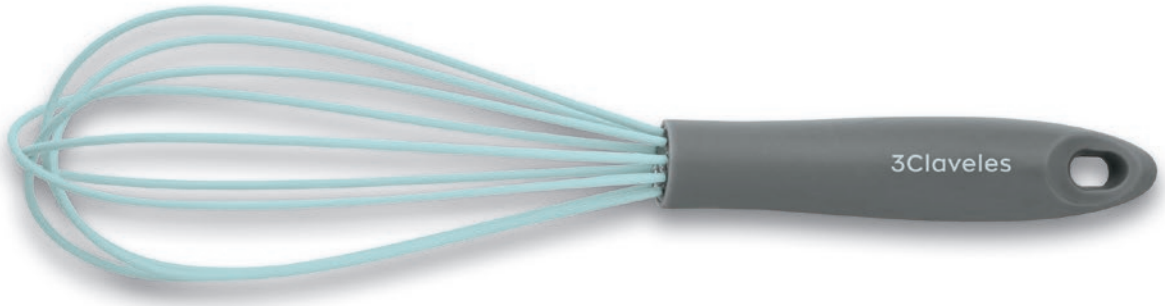

**Cuchara** / Spoon / *Cuillère*
**04659** 25,5 cm




**Espátula** / Spatula / *Spatule*
**04658** 24,5 cm




**Pincel** / Brush / *Pinceau*
**04660** 22 cm



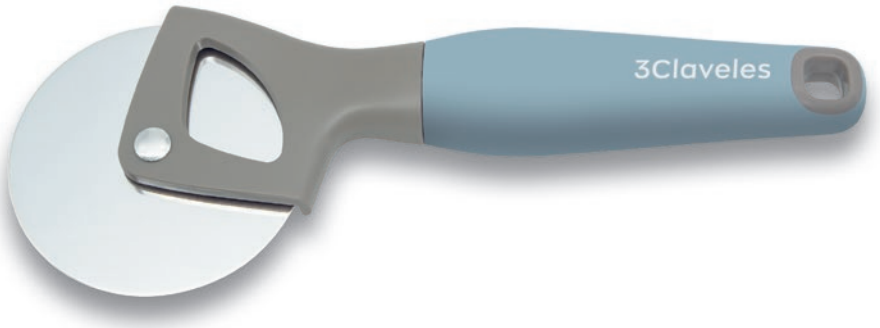

**Batidor** / Whisk / *Fouet*
**04661** 27 cm




**Pinzas** / Tongs / *Pincettes*
**04662** 30 cm



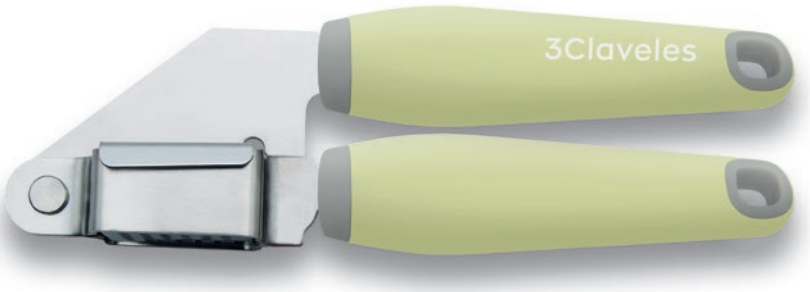

**Pelador** / Swivel Peeler / *Éplucheur*
**04650** 7 - 18 cm




**Corta Pizza** / Pizza Cutter / *Coupe-Pizza*
**04649** 7 Ø - 19 cm




**Pelador Tomate** / Tomato Peeler / *Éplucheur Tomate*
**04648** 5 - 16 cm




**Prensa Ajos** / Garlic Press / *Presse-Ail*
**04647** 5,5 x 3 - 18,5 cm




**Rallador** / Minigrater / *Râpe*
**04646** 10 x 6 - 20 cm







**Espátula** / Spatula / *Spatule*




**Cuchara** / Spoon / *Cuillère*

**SILICONA / SILICONE**
**Set Menaje** / Kitchen Utensils Set / *Set Ustensiles*

**04674** 25,5 cm - **2 u.**

BPA FREE

**Cuchillas grabadas al ácido: más afiladas, más tiempo**
Acid-Etched Blade: more sharp, more time
*Lame gravée à l'acide: plus tranchant, plus longtemps*




**Rallador Láminas** / Grater Slicer / *Râpe Tranches*

**00670** 20 x 4 cm

INDICE
INDEX




**Tabla de Corte** / Cutting Board / *Planche de Coupe*
**04665** 33 x 23 x 2 cm

Bambú
Bamboo
*Bambou*




**Tabla de Corte** / Cutting Board / *Planche de Coupe*
**04666** 40 x 30 x 2 cm

Bambú
Bamboo
*Bambou*




**Rallador 4 caras** / 4 Sides grater / *Râpe 4 faces*
**04663** 11 x 9 cm

INOX
STAINLESS STEEL




**Cascanueces Forjado** / Forged Nutcracker / *Casse-Noix Forgé*

INOX STAINLESS STEEL

**00584** 17 cm **E**



**Cascanueces Cromado Muelle** / Chrome-Plated Nutcracker Spring / *Casse-Noix Chrome Ressort*

**00578** 17 cm **B**



**Cascanueces Cromado** / Chrome-Plated Nutcracker / *Casse-Noix Chrome*

**00570** 15 cm **B**



**Cascanueces Cromado** / Chrome-Plated Nutcracker / *Casse-Noix Chrome*

**00575** 16 cm **B**

INDICE
INDEX




**Vaciador Oval** / Oval Mellon Baller / *Cuillère à Creuser Oval*
**04806** 15,5 cm




**Vaciador Ondulado** / Waved Mellon Baller / *Cuillère à Creuser Ondulé*
**04807** 16 cm




**Decorador Fruta** / Fruit Decorator / *Couteau Décorer Fruit*
**04811** 21 cm




**Cuchillo Decorar** / Decorating Knife / *Couteau à Décorer*
**04814** 19,5 cm




**Pelador Espárragos** / Asparagus Knife / *Éplucheur à Asperges*
**04816** 21,5 cm



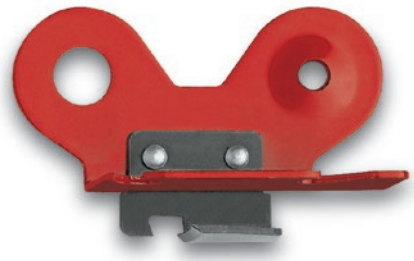

**Abrelatas Explorador** / Can Opener / *Ouvre-Boîtes*
**00500** 8 cm B
**00501** 8 cm G

**Pavonado**
Brozing
*Brunie*




**Abrelatas Explorador** / Can Opener / *Ouvre-Boîtes*
**00503** 8 cm B

**Niquelado**
Nickel-Plated
*Nickelé*



**Abrelatas Mariposa**
Can and Bottle Opener
*Ouvre-Boîtes et Decapsuleur*
**00505** 7 cm B

**Esmaltado**
Lacquered
*Vernier*



**Abrelatas Tenaza** / Can Opener / *Ouvre-Boîtes*
**00507** 15 cm B

**Cromado**
Chrome-Plated
*Chrome*



**Abre Botes** / Jar Opener / *Ouvreur Pot*
**00631** 16 cm CG

INDICE
INDEX



B **Blister** Blister *Blister*
G **Granel** Bulk *En vrac*
CG **Colgador** Hanged *Pendre*

BPA FREE







**Tapón Vacío para Vino**
Vacuum Wine Bottle Stopper
*Bouchon de vin pompe à vide*
**04657** Ex. 12 u.



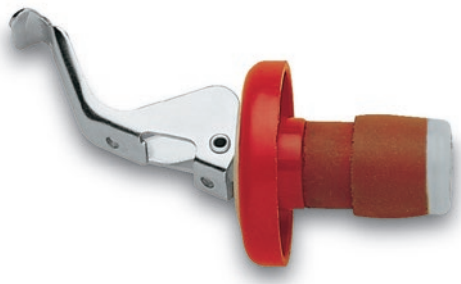
Cromado
Chrome-Plated
*Chrome*

**Tapón Cava** / Champagne Stopper / *Bouchon à Champagne*
**00615** 5 cm B



**Tapón Corona** / Metal Cap / *Capsule Hermétique*
**00601** 3 cm B

INOX STAINLESS STEEL



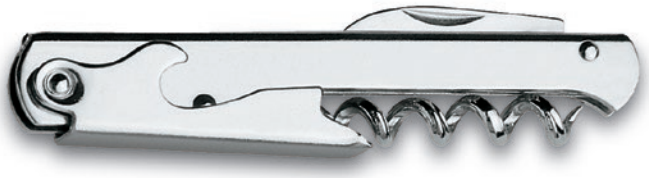
**Tapón Hermético** / Expansion Stopper / *Bouchon à Levier*
**00610** 8 cm 2 u. B

INOX STAINLESS STEEL



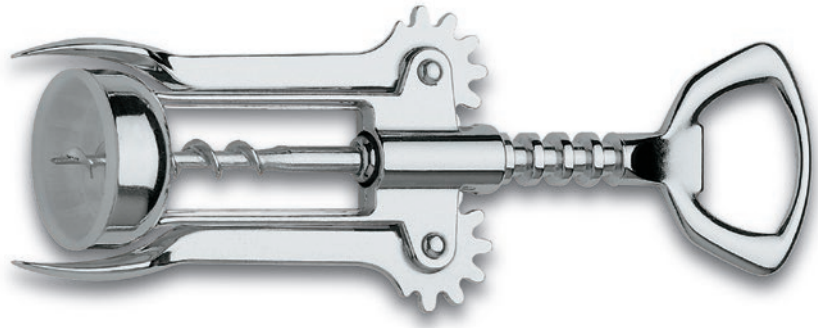
**Tapón Vertedor** / Bottle Pourer / *Verseur*
**00605** 8 cm 2 u. B

Cromado
Chrome-Plated
*Chrome*



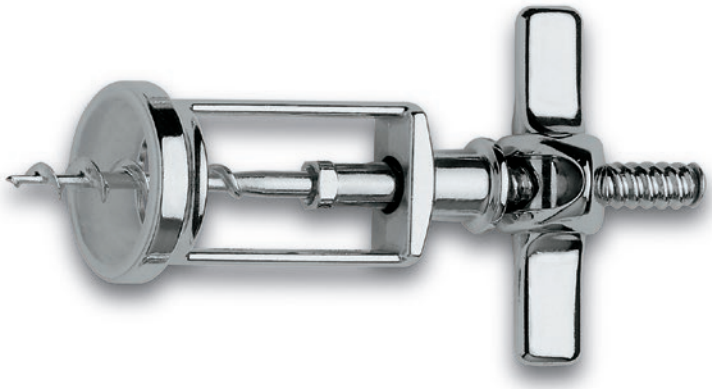
**Camarero Navaja** / Waiter's with Knife / Sommelier avec Couteau

**00520** 11 cm **B**
**00521** 11 cm **G**



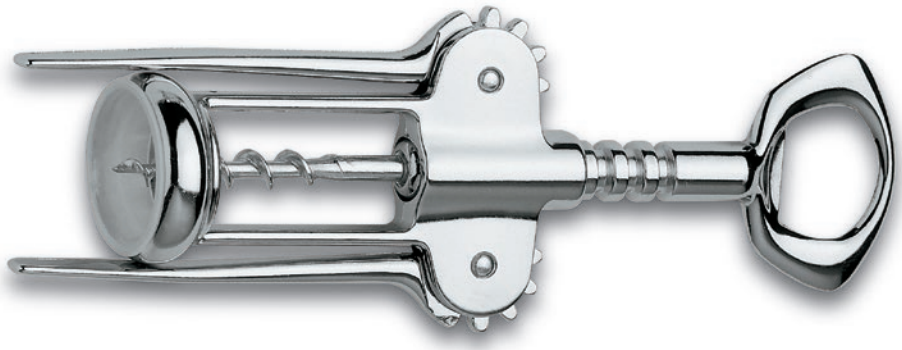
**Tirolés** / Tiroles Model / Modèle Tiroles

**00540** 17 cm **CG**



**Bodega** / Bodega Model / Modèle Bodega

**00546** 14 cm **G**



**Chef** / Chef Model / Modèle Chef

**00551** 19 cm **CG**

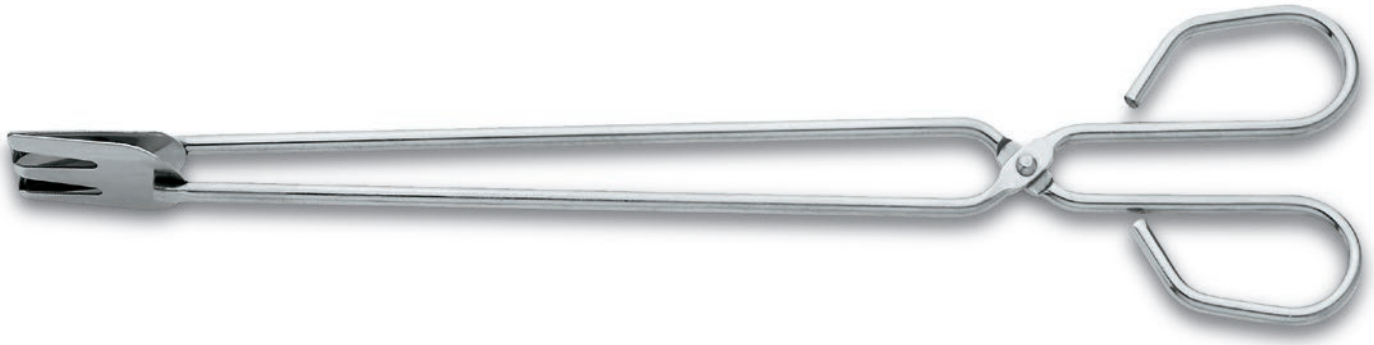
INDICE
INDEX



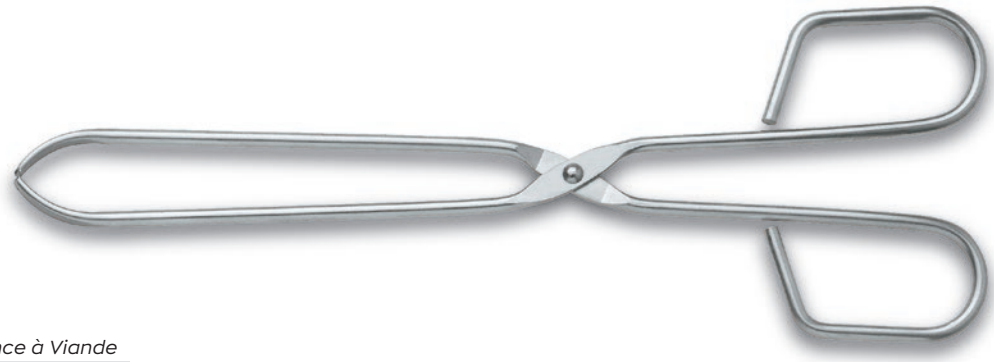
**B** Blister / Blister / *Blister*
**G** Granel / Bulk / *En vrac*
**CG** Colgador / Hanged / *Pendre*



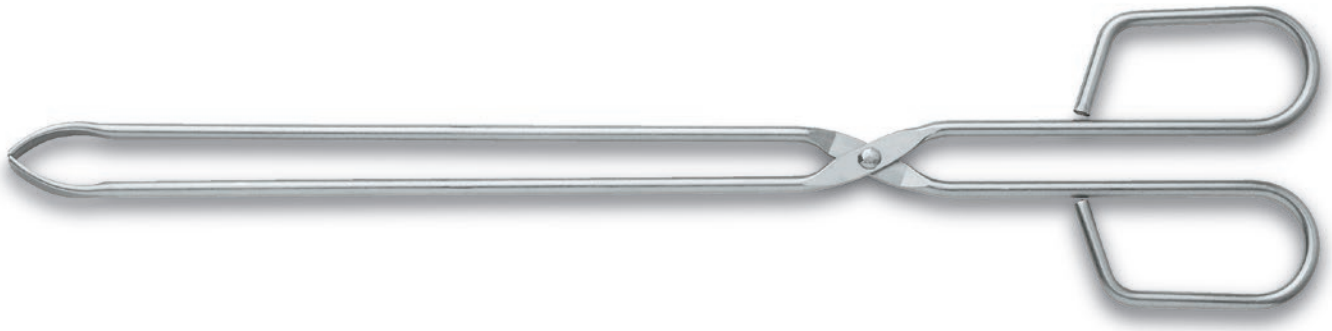
**Tenacilla Pescado** / Fish Pliers / *Pince à Poisson*
**00685** 25 cm



**Tenacilla Pescado** / Fish Pliers / *Pince à Poisson*
**00686** 35 cm



**Tenacilla Carne** / Meat Pliers / *Pince à Viande*
**00687** 25 cm



**Tenacilla Carne** / Meat Pliers / *Pince à Viande*
**00689** 34 cm



# Tijeras de Manicura y Pedicura

## Manicure & Pedicure Scissors / *Ciseaux Manucure et Pédicure*

**Tijeras especializadas para el cuidado personal, ideales para el corte preciso de cutículas, uñas, bigote, así como para eliminar de forma segura los pelos de la nariz, oídos y cejas. Una herramienta práctica y versátil que combina comodidad, durabilidad y precisión en cada uso.**

Specialised scissors for personal care, ideal for precise cutting of cuticles, nails, and moustaches, as well as for safely removing hair from the nose, ears, and eyebrows. A practical and versatile tool that combines comfort, durability, and precision with every use.

*Ciseaux spécialisés pour les soins personnels, idéaux pour couper avec précision les cuticules, les ongles, la moustache, ainsi que pour éliminer en toute sécurité les poils du nez, des oreilles et des sourcils. Un outil pratique et polyvalent qui allie confort, durabilité et précision à chaque utilisation.*

INDICE INDEX




**Cutícula** / Cuticle / *Envies*

**12005** 10 cm - 4" C




**Uñas** / Nails / *Ongles*

**12019** 10 cm - 4" C




**Bebé** / Baby / *Bébé*

**12044** 10 cm - 4" C




**12877** 10 cm - 4" Ex. 8 u. **12019**




**Nariz, oídos y cejas**
Nose, ears & eyebrows
*Poil de Nez, oreilles et sourcils*

**12043** 10 cm - 4"




**Bigote** / Moustache / *Moustache*

**02050** 11,5 cm - 4,5"




**Cutícula** / Cuticle / *Envies*

| | | |
|---|---|---|
| **02000** | 9 cm - 3,5” | |
| **02001** | 9 cm - 3,5” | C |
| **02002** | 10 cm - 4” | |
| **02003** | 10 cm - 4” | C |




**Uñas** / Nails / *Ongles*

| | | |
|---|---|---|
| **02012** | 9 cm - 3,5” | |
| **02013** | 9 cm - 3,5” | C |
| **02014** | 10 cm - 4” | |
| **02015** | 10 cm - 4” | C |




**Uñas** / Nails / *Ongles*

| | | |
|---|---|---|
| **02016** | 11,5 cm - 4,5” | |
| **02017** | 11,5 cm - 4,5” | C |




**Uñas Fuertes** / Thick Nails / *Ongles Épais*

| | |
|---|---|
| **02020** | 10 cm - 4” |




**Cutícula** / Cuticle / *Envies*

**12060** 9 cm - 3,5”
**12061** 9 cm - 3,5” C




**Uñas** / Nails / *Ongles*

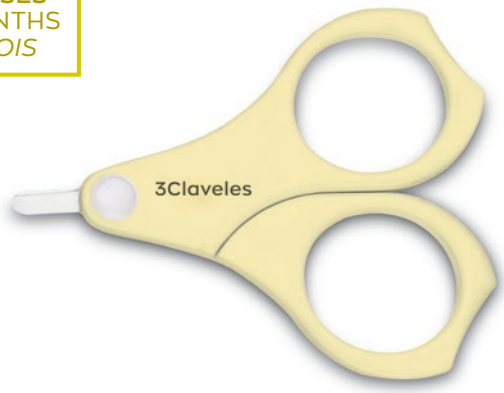
**12075** 9 cm - 3,5”
**12076** 9 cm - 3,5” C




**Uñas y Cutícula** / Nails & Cuticle / *Ongles et Envies*

**12072** 9 cm - 3,5” C

**0-36**
MESES
MONTHS
*MOIS*




**Uñas Bebé** / Baby Nails / *Ongles Bébé*

**80034** 7,5 cm - 3”

INOX STAINLESS STEEL




**80033** Ex. 12 u. **80034**




**Cutícula** / Cuticle / *Envies*
**04001** 9 cm - 3,5" C




**Uñas** / Nails / *Ongles*
**04015** 10 cm - 4" C
**04017** 11 cm - 4,5" C




**Bebé** / Baby / *Bébé*
**04045** 10 cm - 4" C




**Uñas Fuertes** / Thick Nails / *Ongles Forts*
**53607** 10 cm - 4"

Hoja Microdentada
Micro-Toothed Blade
*Lame Microdentée*

INOX STAINLESS STEEL

Forjada
Forged
*Forgé*

Acero Carbono
Carbon Steel
*Acier Carbone*

C Curva
Curve
*Courbe*

B Blister
Blister
*Blister*




**Uñas Bebé** / Baby Nails / *Ongles Bébé*
**53606** 7,5 cm - 3"

INOX STAINLESS STEEL




**Bebé** / Baby / *Bébé*
**04046** 9 cm - 3,5"

INOX STAINLESS STEEL




**Bigote** / Moustache / *Moustache*
**05155** 11 cm - 4,5"

INDICE INDEX




**Cutícula** / Cuticle / *Envies*

**05140** 9 cm - 3,5” C




**Uñas** / Nails / *Ongles*

**05145** 9 cm - 3,5” C




**Cutícula** / Cuticle / *Envies*

**05100** 9 cm - 3,5”

**05101** 9 cm - 3,5” C




**Uñas** / Nails / *Ongles*

**05122** 10 cm - 4”

**05123** 10 cm - 4” C




# Alicates Manicura y Pedicura

## Manicure & Pedicure Nippers / *Pinces Manucure et Pédicure*

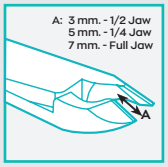
Alicates diseñados para un corte preciso y seguro de cutículas y uñas. Ideales para mantener unas manos y pies perfectamente cuidados.

Nippers designed for precise and safe cutting of cuticles and nails. Ideal for keeping your hands and feet perfectly manicured.

*Pince conçue pour une coupe précise et sûre des cuticules et des ongles. Idéale pour garder des mains et des pieds parfaitement soignés.*

## Corte

Cut / Coupe




**Longitud de Corte**
Jaw Length
*Longueur de Coupe*



**Corte Plano Machihembrado**
Straight Box Joint
*Coupe Plate Encastré*



**Corte Curvo Uñas Machihembrado**
Curved Nails Box Joint
*Coupe Courbe Ongles Encastré*



**Corte Recto Cutículas Machihembrado**
Straight Cuticle Box Joint
*Coupe Droite Envies Encastré*



**Corte Frontal Machihembrado**
Frontal Jaw Box Joint
*Coupe Frontale Encastré*



**Corte Curvo Uñas Superpuesto**
Curved Nails Lap Joint
*Coupe Courbe Ongles Superposé*



**Corte Recto Cutículas Superpuesto**
Straight Cuticle Lap Joint
*Coupe Droite Envies Superposé*

INDICE INDEX




**Cutícula** / Cuticle / *Envies*

| | | |
|---|---|---|
| **12099** | 10 cm - 4” | 3 mm - 1/4 |
| **12100** | 10 cm - 4” | 5 mm - 1/2 |
| **12101** | 10 cm - 4” | 7 mm - Full |




**Cutícula** / Cuticle / *Envies*

| | | |
|---|---|---|
| **12104** | 10 cm - 4” | 3 mm - 1/4 |
| **12105** | 10 cm - 4” | 5 mm - 1/2 |
| **12106** | 10 cm - 4” | 7 mm - Full |




**Cutícula** / Cuticle / *Envies*

| | | |
|---|---|---|
| **12110** | 11,5 cm - 4,5” | 3 mm - 1/4 |
| **12111** | 11,5 cm - 4,5” | 5 mm - 1/2 |




**Uñas** / Nails / *Ongles*

| | |
|---|---|
| **12130** | 10 cm - 4” |
| **12132** | 12 cm - 5” |




**Uñas** / Nails / *Ongles*

| | |
|---|---|
| **12135** | 11,5 cm - 4,5” |
| **12137** | 14 cm - 5,5” |




**Pedicuro** / Pedicure / Pédicure

| | |
|---|---|
| **12140** | 14,5 cm - 5,5” |




**Cutícula** / Cuticle / *Envies*
**12092** 10 cm - 4” 3 mm

**Doble Muelle**
Double Spring
Double Ressort




**Uñas Encarnadas** / Ingrown Nails / *Ongles Incarnés*
**12160** 11,5 cm - 4,5”




**Uñas Encarnadas** / Ingrown Nails / *Ongles Incarnés*
**12161** 13 cm - 5”




**Uñas Encarnadas** / Ingrown Nails / *Ongles Incarnés*
**12144** 13 cm - 5”




**Pedicuro Corte Frontal** / Professional Pedicure / *Pédicure Double Becs*
**12162** 13,5 cm - 5,5”

INDICE
INDEX



**Cutícula** / Cuticle / *Envies*
**12107** 11 cm - 4,5”



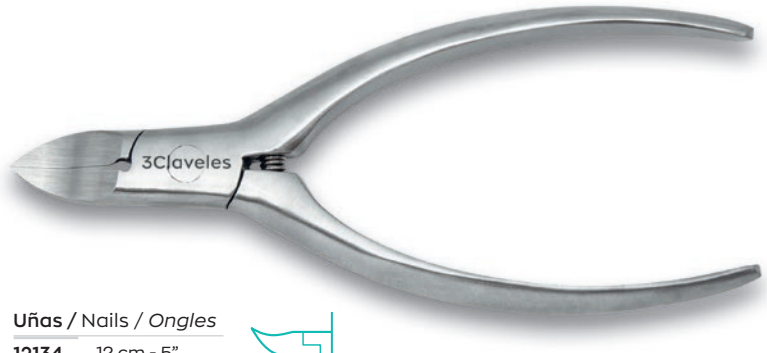
**Muelle Interno Automático**
Automatic Inner Spring
*Ressort Interne Automatique*



**Capuchón**
Protection Cap
*Capuchon*



**Pulido Mate**
Matt Polish
*Poli Mat*



**Uñas** / Nails / *Ongles*
**12134** 12 cm - 5”



**Pedicuro** / Pedicure / *Pédicure*
**12139** 14 cm - 5,5”




**12145** Ex. 8 u. 12107




**12146** Ex. 8 u. 4 u. 12134
4 u. 12139




**Cutícula** / Cuticle / *Envies*
**05190** 10 cm - 4”




**Uñas** / Nails / *Ongles*
**05200** 10 cm - 4”




**Uñas** / Nails / *Ongles*
**05201** 12 cm - 4,5”




**Pedicuro** / Pedicure / *Pédicure*
**05205** 14 cm - 5,5”

INDICE INDEX



# Accesorios Belleza

## Beauty Accessories / *Accessoires de Beauté*

Pinzas de depilar, limas, cortaúñas, accesorios de manicura y pedicura, además de cepillos y peines, todos diseñados para el cuidado personal con la máxima calidad. Herramientas prácticas y precisas que ofrecen comodidad y eficacia, ideales tanto para el uso diario en casa como para un acabado profesional.

Tweezers, nail files, nail clippers, manicure and pedicure accessories, as well as brushes and combs, all designed for personal care with the highest quality. Practical and precise tools that offer comfort and efficiency, ideal for both daily use at home and for a professional finish.

*Pincettes à épiler, limes, coupe-ongles, accessoires de manucure et pédicure, ainsi que brosses et peignes, tous conçus pour des soins personnels de la plus haute qualité. Des outils pratiques et précis qui offrent confort et efficacité, idéaux aussi bien pour un usage quotidien à la maison que pour une finition professionnelle.*




**Recta** / Straight / *Droite*
**12260** 10 cm




**Sesgada** / Slanted / *Biais*
**12261** 10 cm




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**12262** 10 cm




**Punta** / Pointed / *Écharde*
**12263** 10 cm




**12879** Ex. 24 u. 8u. **12260** 8u. **12261** 8u. **12262**




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**12279** 9 cm

**Sesgada** / Slanted / *Biais*
**12275** 9 cm




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**12280** 9 cm

**Sesgada** / Slanted / *Biais*
**12276** 9 cm




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**12281** 9 cm

**Sesgada** / Slanted / *Biais*
**12277** 9 cm




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**12282** 9 cm

**Sesgada** / Slanted / *Biais*
**12278** 9 cm




**12880** Ex. 24 u. 3u. **Cangrejo** / Claw / *Crabe* 3u. **Sesgada** / Slanted / *Biais*

INDICE
INDEX




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**12246** 9 cm B




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**12234** 8 cm B
**12235** 8 cm Ex. **12 u.**




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**12247** 9 cm B




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**12230** 8 cm B
**12231** 8 cm Ex. **12 u.**




**Recta** / Straight / *Droite*
**12240** 8 cm B




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**12232** 8 cm B
**12233** 8 cm Ex. **12 u.**




**Ancha** / Wide / *Large*
**12242** 8 cm B




**Ancha** / Wide / *Large*
**12217** 8 cm B
**12218** 8 cm Ex. **12 u.**




**Sesgada** / Slanted / *Biais*
**12244** 8 cm B




**Sesgada** / Slanted / Biais
**12222** 8 cm B
**12223** 8 cm Ex. **12 u.**




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**12245** 8 cm B




**Recta** / Straight / *Droite*
**12212** 8 cm B
**12213** 8 cm Ex. **12 u.**

INDICE
INDEX



**Corindón 2 Usos** / 2 Uses / *2 Usages*

**12319** 11 cm **10 u.**
**12314** 15 cm **10 u.**
**12320** 18 cm **10 u.**



**Corindón FLEXIBLE 2 Usos**
2 Uses / *2 Usages*

**12324** 18 cm



**Corindón FLEXIBLE 2 Usos**
2 Uses / *2 Usages*

**12325** 18 cm



**Corindón 3 Usos** / 3 Uses / *3 Usages*

**12323** 18 cm




**Zafiro** / Saphir / *Sapphire*

**12301** 13 cm
**12302** 15 cm




**Corindón 7 Usos** / 7 Uses / *7 Usages*

**12343** 16,5 cm




**Lima Cristal** / Glass Nail File / *Lime en Verre*

**12335** 14 cm




**12882** 14 cm **Ex.** 24 u. **12335**




**Lima 4 Usos** / 4-Step Nail Buffer / *Bloc Polissoir 4 Etapes*

**12337** 9 x 2,5 x 3,5 cm




**12886** **Ex.** 12 u. **12337**




**Corindón 2 Usos** / 2 Uses / *2 Usages*

**12326** 18 cm **30 u.**

INDICE
INDEX



B Blister
Blister
*Blister*

Ex Expositor
Exhibitor
*Présentoir*




**12881** 10 cm **Ex.** 24 u. **12352**




**Cortacutículas** / Cuticle Knife / *Coupe Cuticule*

**12352** 10 cm




**Cortacutículas** / Cuticle Knife / *Coupe Cuticule*

**12350** 10 cm




**Cortacutículas con Lima** / Cuticle Knife with File / *Coupe Cuticule avec Lime*

**12384** 12,5 cm




**80260** 12,5 cm **Ex.** 24 u. **12384**




**Sacacomedones** / Pimples Cleaner / *Tire Comedons*

**12344** 12 cm

INOX STAINLESS STEEL

Esterilizable
Sterilisable
*Stérilisable*



**Empujapieles** / Cuticle Remover / *Repousse-Peaux*

**12440** 12 cm **6 u.**

FSC Madera Wood *Bois*




**Piedra Cerámica con Lima**
Ceramic Foot Rasp with File
*Râpe Céramique avec Lime*

**80385** 22 cm




**80359** 22 cm **Ex.** 12 u.




**Lima Pedicuro** / Foot Rasp / *Râpe Pédicure*

**12390** 24 cm

**Colores Surtidos**
Assorted Colors
*Couleurs Assorties*



**Piedra Pómez Sintética**
Synthetic Pumice Stone
*Pierre Ponce Synthétique*

**12395** 8 cm



**Piedra Pómez (vidrio celular)**
Pumice Stone (cellular glass)
*Pierre Ponce (verre cellulaire)*

**12393** 10 cm




**12883** 10 cm **Ex.** 24 u. **12393**

INDICE
INDEX



**B** Blister
Blister
*Blister*

**Ex** Expositor
Exhibitor
*Présentoir*




**Cortacallos** / Corn Cutter / Coupe Cors
**12380** 14 cm **B**




**Cortacallos** / Corn Cutter / *Coupe Cors*
**12378** 15 cm **B**



**Cuchillas Cortacallos** / Corn Cutter Blades / *Lames Coupe Cors*
**12370** 10 u. **C**
**12371** 10 u. **B**

INOX STAINLESS STEEL



**Separadores dedos**
Toes Separator
*Séparateur Doigts*
**12365** 2 u. **B**




**Lima Pedicuro** / Foot Rasp / *Râpe Pédicure*
**12387** 18 cm **B**

INOX STAINLESS STEEL



**Cuchillas** / Blades / *Lames*
**12401** **G**

INOX STAINLESS STEEL




**Bisturí** / Scalpel / *Bistouri*
**12400** 13 cm **B**

INOX STAINLESS STEEL



**Cuchillas** / Blades / *Lames*
**12402** **G**

INOX STAINLESS STEEL

INDICE INDEX




**Cortaúñas con Lima**
Nail Clipper with File
*Coupe Ongles avec Lime*

**12414** 5 cm **B**
**12415** 5 cm **Ex.** 12 u.




**80369** 5 cm **Ex.** 24 u. **12414**




**Ex**
**Expositor**
Exhibitor
*Présentoir*




**Cortaúñas con Lima**
Nail Clipper with File
*Coupe Ongles avec Lime*

**12416** 6 cm **B**
**12417** 6 cm **Ex.** 12 u.




**80370** 6 cm **Ex.** 12 u. **12416**




**Cortaúñas con Lima**
Nail Clipper with File
*Coupe Ongles avec Lime*

**12418** 8 cm **B**
**12419** 8 cm **Ex.** 12 u.




**80371** 8 cm **Ex.** 12 u. **12418**

INDICE
INDEX



**B** Blister
Blister
*Blister*

**Ex** Expositor
Exhibitor
*Présentoir*




**Punta Hipoalergénica: SILICONA MÉDICA**
Hypoallergenic Tip: MEDICAL SILICONE
*Pointe Anallergique: SILICONE MÉDICAL*

**Limpia Oídos**
Ear Cleaners
*Cure Orelles*

**80409** 9 cm - 1 u. **B**




**80408** Ex. 24 u. **80409**
**80534** Ex. 12 u. **80409**

**Desodorante 100% Natural MINERAL DE ALUMBRE**

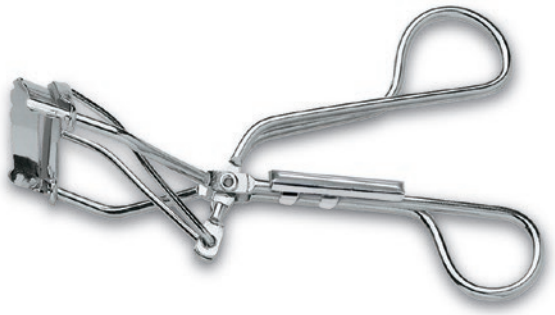
Deodorant 100% Natural ALUM STONE

*Déodorant 100% Naturel PIERRE D'ALUN*




**Desodorante**
Deodorant
*Déodorant*

**80384** Ex. 12 u.



**Rizapestañas**
Eyelash Curler
*Courbe Cils*
**12450** B



**Cepillo de Uñas**
Nail Brush
*Brosse à Ongles*
**41656** B

**Colores Surtidos**
Assorted Colors
*Couleurs Assorties*



**Esponja Desmaquillante**
Make-Up Removing Sponge
*Éponge Démaquillante*
**11864** 7 cm B



**4 Esponjas de Maquillaje**
4 Make-Up Sponges
*4 Éponges Maquillage*
**11861** B



**Esponja de Baño**
Bath Sponge
*Fleur de Douche*
**11912** G

**Colores Surtidos**
Assorted Colors
*Couleurs Assorties*



**Gorro de Ducha**
Shower Cap
*Charlotte*
**11907** B

**Colores Surtidos**
Assorted Colors
*Couleurs Assorties*



**Cepillo Facial**
Facial Brush
*Brosse à Face*
**41654** B




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**53630** 9 cm




**Sesgada** / Slanted / *Biais*
**53640** 9 cm




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**53632** 9 cm




**Sesgada** / Slanted / *Biais*
**53642** 9 cm




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**53633** 9 cm




**Sesgada** / Slanted / *Biais*
**53643** 9 cm




**Punta** / Pointed / *Écharde*
**53609** 10 cm

**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*




**Recta** / Straight / *Droite*
**53620** 8 cm



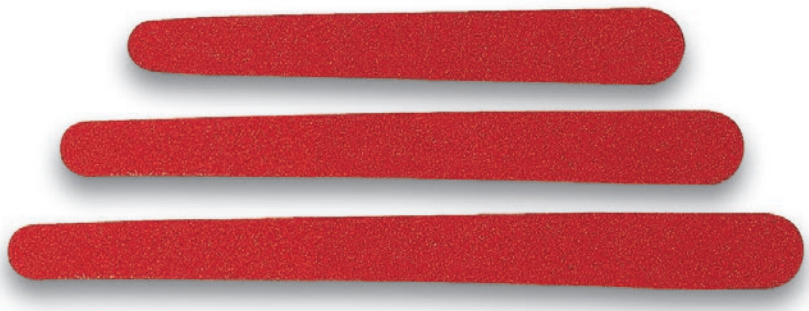

**Sesgada** / Slanted / *Biais*
**53622** 8 cm




**Cangrejo** / Claw / *Crabe*
**53623** 8 cm




**Ancha** / Wide / *Large*
**53621** 8 cm



**Lima Corindón** / Wooden Emery File / *Lime Corindon*

**53650** 11 cm **10 u.**
**53663** 15 cm **10 u.**
**53651** 18 cm **10 u.**



**Lima Corindón** / Wooden Emery File / *Lime Corindon*

**53652** 18 cm




**Lima Zafiro** / Sapphire File / *Lime Saphir*

**53660** 13 cm



**Empujapieles** / Cuticle Remover / *Repousse-Peaux*

**53669** 12 cm **6 u.**

Madera
Wood
*Bois*




**Cortacutículas** / Cuticle Knife / *Coupe Cuticle*

**53602** 11 cm

INOX STAINLESS STEEL




**Sacacomedones** / Pimples Cleaner / *Tire Comedons*

**53608** 13 cm

INOX STAINLESS STEEL




**Cortaúñas con Lima**
Nail Clipper with File
*Coupe Ongles avec Lime*

**53600** 6 cm



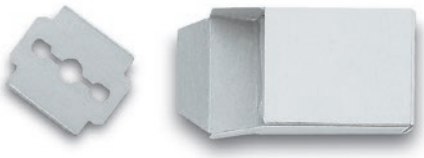

**Cortaúñas con Lima**
Nail Clipper with File
*Coupe Ongles avec Lime*

**53601** 8 cm

INDICE INDEX



**Piedra Pómez Sintética**
Synthetic Pumice Stone
*Pierre Ponce Synthétique*
**53680** 9,5 cm



**Cuchillas Cortacallos**
Corn Cutter Blades
*Lames Coupe Cors*
**53686** **10 u.**



**Cepillo Uñas**
Nail Brush
*Brosse à Ongles*
**53610**




**Cortacallos** / Corn Cutter / *Coupe Cors*
**53603** 15,5 cm

INOX STAINLESS STEEL




**Lima Pedicuro** / Foot Rasp / *Râpe Pédicure*
**53604** 20 cm

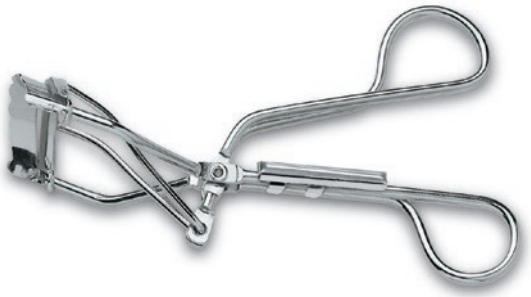
INOX STAINLESS STEEL




**Lima Pedicuro** / Foot Rasp / *Râpe Pédicure*
**53605** 20 cm



**2 Separadores de Dedos**
2 Toes Separator
*2 Séparateur Doigts*
**53662** **2 u.**



**Riza Pestañas** / Eyelash Curler / *Courbe Cils*
**53695**



**4 Esponjas Maquillaje**
4 Make-Up Sponges
*4 Éponges Maquillage*
**53696**




# Tijeras de Peluquería y Barbería

## Hairdressing & Barber Scissors / *Ciseaux de Coiffure et Barbier*

Herramientas precisas y equilibradas, diseñadas para un corte profesional. Disponibles en diferentes medidas, tipos de filo y acabados, ofrecen ergonomía, control y una gran durabilidad gracias a su fabricación en acero inoxidable. Ideales para todo tipo de técnicas y estilos.

Precise and balanced tools, designed for professional cutting. Available in different sizes, types of edge and finishes, they offer ergonomics, control and great durability thanks to their stainless steel construction. Ideal for all types of techniques and styles.

*Outils précis et équilibrés, conçus pour une coupe professionnelle. Disponibles en différentes tailles, types de tranchants et finitions, ils offrent ergonomie, contrôle et grande durabilité grâce à leur construction en acier inoxydable. Idéal pour tous les types de techniques et de styles.*

INDICE
INDEX



**Tijeras de Peluquería**
Tijeras precisas y ergonómicas, fabricadas en acero inoxidable, con variedad de medidas y filos. Duraderas y ideales para todo tipo de cortes profesionales.

**Hairdressing scissors**
Precise and ergonomic scissors, made of stainless steel, with a variety of sizes and blades. Durable and ideal for all types of professional cutting.

**Ciseaux de coiffure**
*Ciseaux précis et ergonomiques, en acier inoxydable, avec une variété de tailles et de lames. Durables et idéaux pour tous les types de coupes professionnelles.*

## MODELOS / MODELS / MODÈLES

- Titanium
- Duraluminium
- Concave
- Soft
- Micro
- Scuola



**Navajas y Accesorios**
Navajas y accesorios para peluquería, barbería y afeitado cásico.

**Razors & Accessorie**
Razors and accessories for hairdressing, barber and classic shaving.

**Rasoirs et Accessoires**
*Rasoirs et accessoires pour la coiffure, le barbier et le rasage classique.*



**Cortapelos y Patilleras**
Máquinas cortapelos para cabello, vello corporal y facial, de uso profesional y personal.

***Hair Clippers & Trimmers***
Hair clippers, and trimmers for body and facial hair, for professional and personal use.

**Tondeuses à Cheveux**
*Tondeuses à cheveux, poils du corps et du visage, à usage professionnel et personnel.*

3Claveles
SPAIN 1930



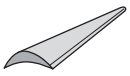

# Titanium

Herramientas profesionales de corte en acero inoxidable con recubrimiento PVD, más duraderas y perfectas para un acabado impecable.

Professional cutting tools made of stainless steel with PVD coating, more durable and perfect for a flawless finish.

*Outils de coupe professionnels en acier inoxydable avec revêtement PVD, plus durables et parfaits pour une finition impeccable.*

## Características
Features / Caractéristiques

| | |
|---|---|
|  | **Vaciado Cóncavo**<br>Hollow Griding<br>*Rectification Concave* |
|  | **Filo Navaja**<br>Razor Cutting Edge<br>*Tranchant Rasoir* |
| **HRc62**<br>**HRc60** | **Dureza**<br>Hardness<br>*Dureté* |
| **AISI**<br>**440 C** | **Acero Inoxidable**<br>Stainless Steel<br>*Acier Inoxydable* |
|  | **Tornillo Regulable**<br>Adjustable Screw<br>*Vis Réglable* |
| **PVD** | **Recubrimiento Nitruro de Titanio**<br>Coating Titanium Nitride<br>*Revêtement Nitrure de Titane* |

INDICE INDEX




**Silex TIN**
**12816** 6”

**HRc62** Dureza / Hardness / *Dureté*




**Silex TIN ES 31**
**12817** 6”

**HRc62** Dureza / Hardness / *Dureté* — Esculpir / Thinning / *Sculpteur*

---




**Titanium**
**12496** 5,5”

**HRc60** Dureza / Hardness / *Dureté*




**Titanium ES 28**
**12497** 5,5”

**HRc60** Dureza / Hardness / *Dureté* — Esculpir / Thinning / *Sculpteur*

3 Claveles
1930




# Concave

Tijeras de peluquería de alto rendimiento, en acero inoxidable de alta dureza con vaciado cóncavo, que ofrecen un corte suave, preciso y cómodo, garantizando durabilidad y acabado profesional en cada uso.

High-performance hairdressing scissors made of high-hardness stainless steel with a concave grind, providing a smooth, precise, and comfortable cut, ensuring durability and professional results with every use.

*Ciseaux de coiffure hautement performants, en acier inoxydable à haute dureté avec tranchant creux, offrant une coupe douce, précise et confortable, garantissant durabilité et résultat professionnel à chaque utilisation.*

## Características
Features / Caractéristiques

**Vaciado Cóncavo**
Hollow Griding
*Rectification Concave*

40°
**Filo Navaja**
Razor Cutting Edge
*Tranchant Rasoir*

**HRc62**
**HRc60**
**Dureza**
Hardness
*Dureté*

**AISI 440 C**
**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**Tornillo Regulable**
Adjustable Screw
*Vis Réglable*

INDICE INDEX




**Tamura**
**12845** 6”




**Tamura ES 30**
**12846** 6”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**Sukai**
**12847** 6”




**Sukai ES 30**
**12848** 6”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**Otake**
**12814** 6”




**Otake ES 28**
**12815** 6”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**Silex**
**12623** 6”




**Silex ES 31**
**12624** 6”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*

INDICE
INDEX




**Azabache**

| | |
|---|---|
| **12790** | 5” |
| **12791** | 5,5” |
| **12792** | 6” |




**Azabache**

| | |
|---|---|
| **12818** | 6,5” |
| **12808** | 7” |
| **12809** | 7,5” |




**Azabache ES 28**

**12793** 5,5”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**Azabache EN 28**

**12794** 5,5”

Entresacar
Texturizing
*Effiler*




**Onix**

| | |
|---|---|
| **12773** | 5,5” |
| **12774** | 6” |




**Onix ES 28**

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*

| | |
|---|---|
| **12775** | 5,5” |




**Toba**

| | |
|---|---|
| **12776** | 5” |
| **12777** | 5,5” |




**Toba ES 28**

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*

| | |
|---|---|
| **12778** | 5,5” |




**Zircon**
**12788** 5”




**Zircon ES 28**
**12789** 5,5”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Vaciado Cóncavo<br>Hollow Grinding<br>*Rectification Concave* | 40° | Filo Navaja<br>Razor Cutting Edge<br>*Tranchant Rasoir* | AISI 440 C | Acero Inoxidable<br>Stainless Steel<br>*Acier Inoxydable* | HRc60 | Dureza<br>Hardness<br>*Dureté* | | Tornillo Regulable<br>Adjustable Screw<br>*Vis Réglable* | E | Estuche<br>Case<br>*Étui* |

FILARMONICA
1915




**Zeta ES 28**
**54047** 5,5”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




# Micro

Nuestras tijeras de peluquería clásicas en acero inoxidable de alta dureza ofrecen cortes precisos y duraderos.
Su filo microdentado garantiza un agarre perfecto del cabello, combinando comodidad, rendimiento y elegancia en cada uso.

Our classic hairdressing scissors made of high-hardness stainless steel deliver precise, long-lasting cuts.
The micro-serrated blades ensure a perfect grip on the hair, combining comfort, performance, and elegance in every use.

*Nos ciseaux de coiffure classiques en acier inoxydable haute dureté offrent des coupes précises et durables.*
*La lame microdentée garantit une parfaite tenue des cheveux, alliant confort, performance et élégance à chaque utilisation.*

## Características
Features / Caractéristiques

| | |
|---|---|
| 50° | **Filo Microdentado**<br>Micro-Serrated Cutting Edge<br>*Tranchant Microdenté* |
| HRc56 | **Dureza**<br>Hardness<br>*Dureté* |
| AISI 420-4034 | **Acero Inoxidable**<br>Stainless Steel<br>*Acier Inoxydable* |
| | **Tornillo Plano Regulable**<br>Adjustable Flat Screw<br>*Vis Plate Réglable* |

INDICE
INDEX




**Classic**

**12580** 7”




**ST Light**

**12576** 5,5”
**12577** 6”
**12578** 6,5”




**ST Light ES 40**

**12582** 5,5”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**ST Light ES 46**

**12584** 6,5”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**ST Light EN 30**

**12588** 6,5”

Entresacar
Texturizing
*Effiler*

INDICE
INDEX




**Stylist**

| | |
|---|---|
| **18060** | 5,5” |
| **18061** | 6,5” |




**Stylist**

| | |
|---|---|
| **18062** | 7” |
| **18063** | 7,5” |




**Special**

| | |
|---|---|
| **18065** | 7,5” |
| **18066** | 8” |

INDICE
INDEX




# Duraluminium

Nuestras tijeras de peluquería de acero inoxidable combinan un filo suave con un mango de aluminio ligero, ofreciendo cortes precisos y confort durante todo el día.

Our stainless steel hairdressing scissors combine a smooth blade with a lightweight aluminum handle, providing precise cuts and all-day comfort.

*Nos ciseaux de coiffure en acier inoxydable allient une lame douce à un manche en aluminium léger, offrant des coupes précises et un confort tout au long de la journée.*

## Características
Features / Caractéristiques

45° — **Filo Suave**
Flat Cutting Edge
*Tranchant Plat*

HRc56 — **Dureza**
Hardness
*Dureté*

AISI 420-4034 — **Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**Tornillo Plano Regulable**
Adjustable Flat Screw
*Vis Plate Réglable*

**Mango Ligero**
Light Handle
*Manche Légère*

INDICE
INDEX

# Duraluminium

3Claveles
SPAIN 1930






**Duraluminium**
**12691** 5,5”




**Duraluminium ES 28**
**12692** 5,5”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**Kit Duraluminium**
**12693** 12691 + 12692






**Duraluminium**
**12694** 6”
**12695** 6,5”



45° Filo Suave / Flat Cutting Edge / *Tranchant Plat*

AISI 420-4034 Acero Inoxidable / Stainless Steel / *Acier Inoxydable*

HRc56 Dureza / Hardness / *Dureté*

Tornillo Plano Regulable / Adjustable Flat Screw / *Vis Plate Réglable*

Mango Ligero / Light Handle / *Manche Légère*

B Blister / Blister / *Blister*

INDICE INDEX

# Duraluminium

3Claveles
SPAIN 1930




**Duraluminium**

**12604** 5”
**12605** 5,5”




**Duraluminium ES 28**

**12608** 5,5”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**Kit Duraluminium**

**12689** 12605 + 12608






**Duraluminium**

**12606** 5”
**12607** 5,5”




**Duraluminium ES 28**

**12609** 5,5”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**Kit Duraluminium**

**12690** 12607 + 12609



INDICE
INDEX




**Duraluminium LEFT**
**12696** 5,5”

**Zurdos**
Left-Handed
*Gauchers*




**Duraluminium LEFT ES 28**
**12697** 5,5”

**Esculpir**
Thinning
*Sculpteur*

**Zurdos**
Left-Handed
*Gauchers*




**Duraluminium**
**54051** 5,5”




**Duraluminium ES 28**
**54052** 5,5”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**Kit Duraluminium**
**54053** 54051 + 54052






**Duraluminium**
**54055** 5,5”




**Duraluminium ES 28**
**54056** 5,5”

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**Kit Duraluminium**
**54057** 54055 + 54056








**Kit Duraluminium Left**
**54002** 54000 + 54001

INDICE INDEX




# Soft

Corte impecable y cómodo con nuestras tijeras de acero inoxidable, de filo suave y vaciado cóncavo, que combinan precisión, durabilidad y ergonomía para un acabado profesional.

Perfect, effortless cuts with our stainless steel scissors, featuring a smooth edge and concave hollow grind for precision, durability, and ergonomic comfort.

*Coupe parfaite et sans effort avec nos ciseaux en acier inoxydable, dotés d'un tranchant doux et d'un affûtage concave, alliant précision, durabilité et confort ergonomique.*

## Características
Features / Caractéristiques

**Vaciado Cóncavo**
Hollow Griding
*Rectification Concave*

45°
**Filo Suave**
Flat Cutting Edge
*Tranchant Plat*

**HRc60**
**HRc54**
**Dureza**
Hardness
*Dureté*

**AISI 440 C**
**AISI 420-4034**
**Acero Inoxidable**
Stainless Steel
*Acier Inoxydable*

**Tornillo Regulable**
Adjustable Screw
*Vis Réglable*

**Tornillo Plano Regulable**
Adjustable Flat Screw
*Vis Plate Réglable*

INDICE
INDEX




Air

| | |
|---|---|
| **12802** | 5,5” |
| **12803** | 6” |




Air

| | |
|---|---|
| **12804** | 6,5” |
| **12805** | 7” |




Air ES 24

| | |
|---|---|
| **12799** | 5,5” |

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




**Skool**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **12755** | 5,5” | | |
| **12756** | 5,5” | **Micro** | 50° Filo Microdentado / Micro-Serrated Cutting Edge / *Tranchant Microdenté* |




**Skool EN 24**

| | |
|---|---|
| **12757** | 5,5” |

Entresacar / Texturizing / *Effiler*




**Skool ES 24**

| | |
|---|---|
| **12758** | 5,5” |

Esculpir / Thinning / *Sculpteur*




**Kit Skool**

| | |
|---|---|
| **12760** | 12755 + 12758 + 12654 |




INDICE
INDEX




**Matt**

| | |
|---|---|
| **18076** | 5,5” |
| **18077** | 6” |




**Matt**

| | |
|---|---|
| **18078** | 6,5” |
| **18079** | 7” |




**Matt ES 24**

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*

| | |
|---|---|
| **18080** | 5,5” |




**Soft**
**18067** 5,5”

**Micro**
**18064** 5,5”

**Filo Microdentado**
Micro-Serrated Cutting Edge
*Tranchant Microdenté*




**Soft EN 24**
**18059** 5,5”

**Entresacar**
Texturizing
*Effiler*




**Soft ES 24**
**18069** 5,5”

**Esculpir**
Thinning
*Sculpteur*




**Kit Soft**
**54003** 18067 + 18069 + 18070



3Claveles
SPAIN 1930




# Scuola

Nuestras tijeras de peluquería con filo microdentado, son ideales para escuelas de peluquería. Su diseño garantiza un corte preciso y controlado, ayudando a los estudiantes a practicar con confianza y obtener resultados profesionales desde el primer día.

Our micro-serrated hairdressing scissors are ideal for hairdressing schools. Their design ensures precise and controlled cutting, helping students practice with confidence and achieve professional results from day one.

*Nos ciseaux de coiffure à lame microdentée sont idéaux pour les écoles de coiffure. Leur conception garantit une coupe précise et maîtrisée, permettant aux étudiants de s'entraîner en toute confiance et d'obtenir des résultats professionnels dès le premier jour.*

## Características
Features / Caractéristiques

| | |
|---|---|
| 50° | **Filo Microdentado**<br>Micro-Serrated Cutting Edge<br>*Tranchant Microdenté* |
| HRc54 | **Dureza**<br>Hardness<br>*Dureté* |
| AISI 420-4034 | **Acero Inoxidable**<br>Stainless Steel<br>*Acier Inoxydable* |
| | **Tornillo Plano Regulable**<br>Adjustable Flat Screw<br>*Vis Plate Réglable* |

INDICE INDEX




Scuola

| | |
|---|---|
| **12614** | 5,5” |
| **12615** | 6” |




Scuola ES 28

| | |
|---|---|
| **12635** | 6” |

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




Scuola

| | |
|---|---|
| **12620** | 5,5” |
| **12621** | 6” |




Scuola ES 28

| | |
|---|---|
| **12636** | 6” |

Esculpir
Thinning
*Sculpteur*




# Cortapelos y Patilleras

## Hair Clippers & Trimmers / *Tondeuses à Cheveux*

Diseñadas para uso profesional y personal, ofrecen potencia, precisión y facilidad de uso. Ideales para cortes de cabello, retoques de barba y cuidado corporal, se adaptan a distintas longitudes y estilos con resultados uniformes y cómodos. Un aliado fiable tanto en el salón como en casa.

Designed for professional and personal use, they offer power, precision and ease of use. Ideal for haircuts, beard trimming and body grooming, they adapt to different lengths and styles with consistent, comfortable results. A reliable ally both in the salon and at home.

*Conçues pour un usage professionnel et personnel, elles offrent puissance, précision et facilité d'utilisation. Idéales pour les coupes de cheveux, la taille de la barbe et les soins du corps, elles s'adaptent à différentes longueurs et à différents styles avec des résultats constants et confortables. Un allié fiable dans le salon de coiffure et à la maison.*

INDICE
INDEX






7500 rpm

**Cortapelos Profesional** / Professional Hair Clipper / *Tondeuse à Cheveux Professionnelle*

**13004** 18 cm

**Autonomía 4,5 horas**
Autonomy 4,5 hours
*Autonomie 4,5 heures*



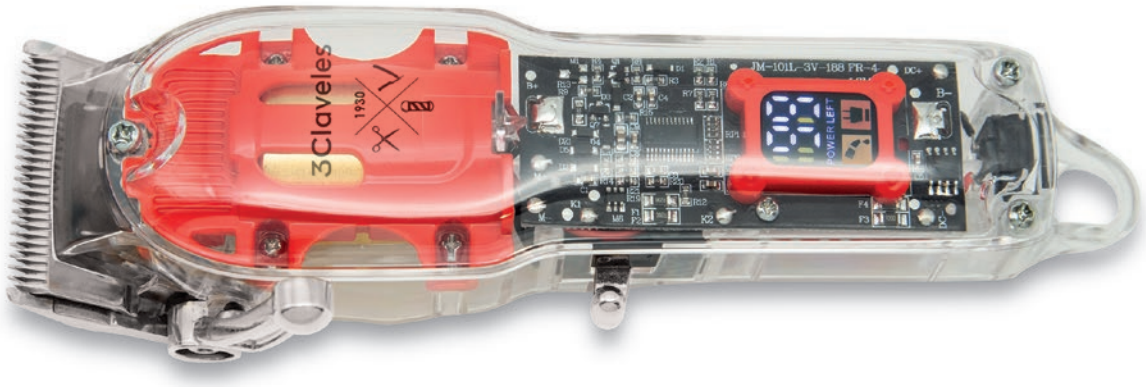



**Cortapelos Profesional** / Professional Hair Clipper / *Tondeuse à Cheveux Professionnelle*

**13000** 18 cm

**Autonomía 5 horas**
Autonomy 5 hours
*Autonomie 5 heures*






**Cortapelos Profesional** / Professional Hair Clipper / *Tondeuse à Cheveux Professionnelle*

**28114** 18 cm

**Autonomía 4,5 horas**
Autonomy 4,5 hours
*Autonomie 4,5 heures*

**Palanca de regulación de la cuchilla**
Blade adjustment lever
*Levier de réglage de la lame*

x8

**Accesorios: Ocho peines (1,5/3/4,5/6/10/13/16/19 mm).**
Accessories: Eight combs (1,5/3/4,5/6/10/13/16/19 mm).
*Accessoires: Huit peignes (1,5/3/4,5/6/10/13/16/19 mm).*







**Patillera y Retoques** / Hair and Beard Trimmer / *Tondeuse à Cheveux et Barbe*

**13001** 16 cm

**Autonomía 2 horas**
Autonomy 2 hours
*Autonomie 2 heures*

**Accesorios: Tres peines (1/2/3 mm).**
Accessories: Three combs (1/2/3 mm).
*Accessoires: Trois peignes (1/2/3 mm).*

**Corte al Cero**
Zero Cut
*Coupe à Zéro*






**Recortadora Barba y Corporal** / Beard and Body Trimmer / *Tondeuse à Barbe et Corps*

**13002** 15 cm

**Autonomía 1,5 horas**
Autonomy 1,5 hours
*Autonomie 1,5 heures*

**Corte ajustable 1-16 mm**
Adjustable cutting 1-16 mm
*Coupe réglable 1-16 mm*








**Recortadora de Vello Facial** / Facial Hair Trimmer / *Tondeuse à Poils Faciaux*

**13003** 11 cm

**Autonomía 2 horas**
Autonomy 2 hours
*Autonomie 2 heures*

**Nariz, oídos y cejas**
Nose, ear and eyebrown
*Poils du nez, des oreilles et des sourcils*

**Retoque afeitado barba**
Beard shaving touch-up
*Retouche rasage de la barbe*

INDICE
INDEX




# Navajas y Accesorios

## Razors & Accessories / *Rasoirs et Accessoires*

Navajas y accesorios para peluquería y afeitado clásico. Herramientas precisas y duraderas para profesionales que apuestan por el afeitado tradicional. Diseño funcional, materiales de calidad y máximo confort en cada uso.

Razors and accessories for hairdressing and classic shaving. Precise and durable tools for professionals who are committed to traditional shaving. Functional design, quality materials and maximum comfort in every use.

*Rasoirs et accessoires pour la coiffure et le rasage classique. Des outils précis et durables pour les professionnels attachés au rasage traditionnel. Un design fonctionnel, des matériaux de qualité et un confort maximal à chaque utilisation.*

INDICE
INDEX




**Navaja Hoja Intercambiable**
Interchangeable Blade Razor
*Rasoir Lame Interchangeable*

**12652** 24 cm
**12654** 24 cm




**Navaja Hoja Intercambiable y Cierre de Seguridad**
Interchangeable Blade & Safety lock Razor
*Rasoir Lame Interchangeable et Fermeture de Sécurité*

**12664** 20 cm




**Navaja Hoja Intercambiable y Cierre de Seguridad**
Interchangeable Blade & Safety lock Razor
*Rasoir Lame Interchangeable et Fermeture de Sécurité*

**12663** 20 cm

INDICE
INDEX




**Navaja** / Razor / *Rasoir*
**12657** 17,5 cm B




**Navaja** / Razor / *Rasoir*
**12658** 17,5 cm B



**Cuchillas** / Blades / *Lames*
**12659** 10 u.




**Estuche Peluquero** / Hairdressing Sheath / *Trousse Coiffure*
**12675** G




**20 Cajas de 5 Cuchillas**
20 Packs of 5 Blades
*20 Paquets de 5 Lames*
**12662** C




**Navaja Hoja Intercambiable**
Interchangeable Blade Razor
*Rasoir Lame Interchangeable*

**18070** 24 cm




**Navaja Hoja Intercambiable**
Interchangeable Blade Razor
*Rasoir Lame Interchangeable*

**18071** 24 cm



# Cuidado Personal

## Personal Care / *Soins personnels*

Descubre nuestra línea de productos de cuidado personal diseñada para realzar tu estilo y facilitar tu rutina diaria. Desde peines y cepillos que desenredan con suavidad, hasta espejos y pinceles de maquillaje que garantizan un acabado impecable. Completa tu experiencia con secadores y planchas de alto rendimiento, junto con maquinillas precisas y cómodas, pensadas para cuidar de ti con la máxima calidad y confianza.

Discover our personal care collection designed to enhance your style and simplify your daily routine. From combs and brushes that glide smoothly through your hair to mirrors and makeup brushes that ensure a flawless finish. Complete your experience with high-performance hair dryers and straighteners, along with precise and comfortable trimmers, all created to take care of you with the highest quality and reliability.

*Découvrez notre gamme de produits de soins personnels, conçue pour sublimer votre style et simplifier votre routine quotidienne. Des peignes et brosses qui démêlent en douceur, aux miroirs et pinceaux de maquillage qui garantissent une finition impeccable. Complétez votre expérience avec des sèche-cheveux et des lisseurs haute performance, ainsi que des tondeuses précises et confortables, tous pensés pour prendre soin de vous avec la plus haute qualité et fiabilité.*

INDICE
INDEX




**Peine Desenredante de dientes curvos** / Curved-tooth detangling comb / *Peigne démêlant à dents courbes*
**BFPEI44473** 11 cm




**Peine Desenredante pequeño** / Small detangling comb / *Petit peigne démêlant*
**BFPEI44474** 16,5 cm




**Peine de Cola** / Tail comb / *Peigne à queue*
**BFPEI44475** 20,5 cm




**Peine de Corte pequeño** / Small cutting comb / *Petit peigne de coupe*
**BFPEI44477** 12,5 cm




**Peine Corto** / Short comb / *Peigne court*
**BFPEI44479** 18 cm




**Peine Afro** / Afro comb / *Peigne Afro*
**BFPEI44481** 16,5 cm

INDICE
INDEX



**Cepillo térmico cerámico** / Brosse thermique en céramique / Ceramic thermal brush

**42313** ø 25 mm



**Cepillo térmico cerámico** / Brosse thermique en céramique / Ceramic thermal brush

**42314** ø 34 mm



**Cepillo térmico cerámico** / Brosse thermique en céramique / Ceramic thermal brush

**42315** ø 44 mm



**Cepillo térmico cerámico** / Brosse thermique en céramique / Ceramic thermal brush

**42316** ø 53 mm




**Ellipse Hairbrush**
**Expositor Cepillos ecológicos**
Display stand Eco-friendly brushes / Présentoir Brosses écologiques

**47044** 22,5 cm - 12 u.




**Aura Total Brush**
**Expositor Cepillos Esqueleto**
Présentoir pour brosses à Skeleton / Skeleton Brush Display Stand

**47116** 24 cm - 9 u.




**Leaf Hairbrush**
**Expositor Cepillos ecológicos**
Display stand Eco-friendly brushes / Présentoir Brosses écologiques

**47045** 22,5 cm - 12 u.



**Espejo de doble cara /** Double-sided mirror / Miroir Double Face

**11985** Ø 15 cm - **1x - 2x** **CG**



100% Reciclable
100% Recyclable
*100 % Recyclable*

**Espejo doble cara giratorio 360°**
360° Rotating Double-Sided Mirror / Miroir Double Face Rotatif à 360°

**11984** 15 x 17,5 cm - **1x - 2x** **CG**




**Espejo con base giratoria**
Mirror Swivel Base
Miroir Base Pivotant

**11974** 13 x 11 cm - **1x** **C**



**Espejo de aumento con ventosas**
Magnifying Mirror with Suction Cups
Miroir Grossissant Ventouses

**11986** Ø 9 cm - **10x** **CG**




**Set de 4 pinzas de pelo**
Set of 4 hair clips
Set 4 clips à cheveux

**47083** 11,5 cm **C**




**Set de 4 pinzas de pelo /** Set of 4 hair clips / Set 4 clips à cheveux

**41223** 12 cm **C**




**Set de 4 pinzas de pelo /** Set of 4 hair clips / Set 4 clips à cheveux

**41210** 12 cm



**Cepillos: 38 y 50 mm**
Brushes: 38 and 50 mm
Brosses: 38 et 50 mm




**Brevis 360**
**Secador de pelo con cepillo** / Hair Brush Dryer / Sèche-cheveux avec brosse
**42287** C

360° **Flujo de Aire 360°**
360° Airflow
*Flux d'air à 360°*

**Cerdas de Nylon: 13/17 mm**
Nylon bristles: 13/17 mm
*Poils en nylon : 13/17 mm*

**Rotación Bidireccional**
Bidirectional Rotation
*Rotation Bidirectionnelle*

**Ultra Silencioso**
Ultra Silent
*Ultra Silencieux*




**Mini Placha** / Mini Flat Iron / Mini Lisser
**47056** 16,5 cm E




**Mini Placha** / Mini Flat Iron / Mini Lisser
**47057** 16,5 cm E




**Mini Secador de pelo** / Mini Hair Dryer / Mini sèche-cheveux
**47059** 17 cm X 22 cm C




**Mini Secador de pelo** / Mini Hair Dryer / Mini sèche-cheveux
**47060** 17 cm X 22 cm C

INDICE
INDEX



E **Estuche Colgador**
Hanging Box
*Étui à Suspendre*

C **Caja**
Box
*Caisse*




"Impulse"




"Helix"




"Luxe"

**Inalámbrica**
Cordless
*Sans Fil*

**2 Bases de Carga + 1 Base Almacenamiento**
2 Charging Bases + 1 Storage Base
*2 Bases de Chargement + 1 Base de Stockage*

**7 Peines**
7 Combs
*7 Peignes*

**2 Aceites y 3 Cepillos**
2 Oils and 3 Brushes
*2 Huiles et 3 Brosses*

**7 Peines**
7 Combs
*7 Peignes*

**Sharp Pack**
**Maquinilla Cortapelos «Impulse», Maquinilla Cortapelos «Helix», Maquinilla de afeitar «Luxe»**
Impulse Hair Clipper, Helix Hair Clipper, Luxe Shaver
Tondeuse à cheveux « Impulse », tondeuse à cheveux « Helix », rasoir « Luxe »

**45398**




**LUXE**
**Maquinilla de afeitar** / Shaver / Rasoir

**45399** 8.000 RPM / 5W

**Inalámbrica**
Cordless
*Sans Fil*

**5W - Alta Potencia**
5W - High Power
*5 W - Haute Puissance*

**Cuchillas de Acero Inoxidable**
Stainless Steel Blades
*Lames en Acier Inoxydable*

**Pantalla LED**
LED Display
*Écran LED*

**225 gr - Muy Ligera**
225 g - Very Light
*225 g - Très légère*

**Motor de Alta Velocidad**
High-Speed Motor
*Moteur à Grande Vitesse*

INDICE
INDEX




**Pincel para sombra de ojos /** Eyeshadow brush / Pinceau à ombre à paupières

**11747** 16 cm




**Pincel de maquillaje /** Make-up brush / Pinceau fond de teint

**11748** 17,5 cm




**Pincel biselado para colorete /** Angled blush brush / Pinceau blush biseauté

**11749** 18 cm




**Pincel de maquillaje /** Make-up brush / Pinceau de maquillage

**11750** 18,5 cm




**Set 4 pinceles ecológicos para sombra de ojos**
Set 4 Eco-Friendly Eye Shadow Brushes
Set 4 Eco-Pinceaux à ombre à paupières

**11746** 18,5 cm




**Cepillo desenredante**
Detangling brush
Brosse démêlante

**11751** 10 x 8 cm



**Cepillo eco-spiral para la ducha**
Eco-spiral shower hair brush
Brosse à cheveux de douche eco-spirale

**11752** 9 x 7 cm



**Cepillo facial «Eco»**
Eco facial brush
Cepillo facial «Eco»

**11753** 12 cm



# Mascotas

## Pets / *Animaux de Compagnie*

Mantén las uñas de tu perro o gato perfectamente cuidadas con cortauñas diseñados para ser seguros, precisos y fáciles de usar. Su corte limpio y sin esfuerzo garantiza comodidad tanto para tu mascota como para ti, convirtiendo el cuidado de las uñas en una tarea rápida y tranquila.

Keep your dog or cat's nails perfectly groomed with nail clippers designed to be safe, precise and easy to use. Their clean, effortless cut ensures comfort for both you and your pet, making nail care a quick and peaceful task.

*Gardez les griffes de votre chien ou chat parfaitement entretenues grâce à des coupe-griffes conçus pour être sûrs, précis et faciles à utiliser. Leur coupe nette et sans effort garantit un confort optimal pour votre animal et pour vous, transformant le soin des griffes en une tâche rapide et tranquille.*




**Cortaúñas** / Nail Clipper / *Coupe Ongles*
**16548** 8,5 cm




**Cortaúñas** / Nail Clipper / *Coupe Ongles*
**16550** 10 cm




**Cortaúñas** / Nail Clipper / *Coupe Ongles*
**16547** 12,5 cm




**Cortaúñas** / Nail Clipper / *Coupe Ongles*
**16546** 16 cm




**Classic**
**12580** 7”

INDICE
INDEX


3C

# 3Claveles

**SPAIN 1930**


**Bueno**Hermanos S.A.

1930

Pol. Ind. Cantabria I. C/ Barrigüelo, 6
26009 - Logroño - La Rioja - España

Tel. Central (+34) 941 27 27 27
comercial@buenohermanos.com
info@buenohermanos.com

Tel. Export (+34) 941 27 27 24
exportacion@buenohermanos.com

www.**3claveles**.com


Siempre
**a mano.**


01/26 09980

8 410990 099809