

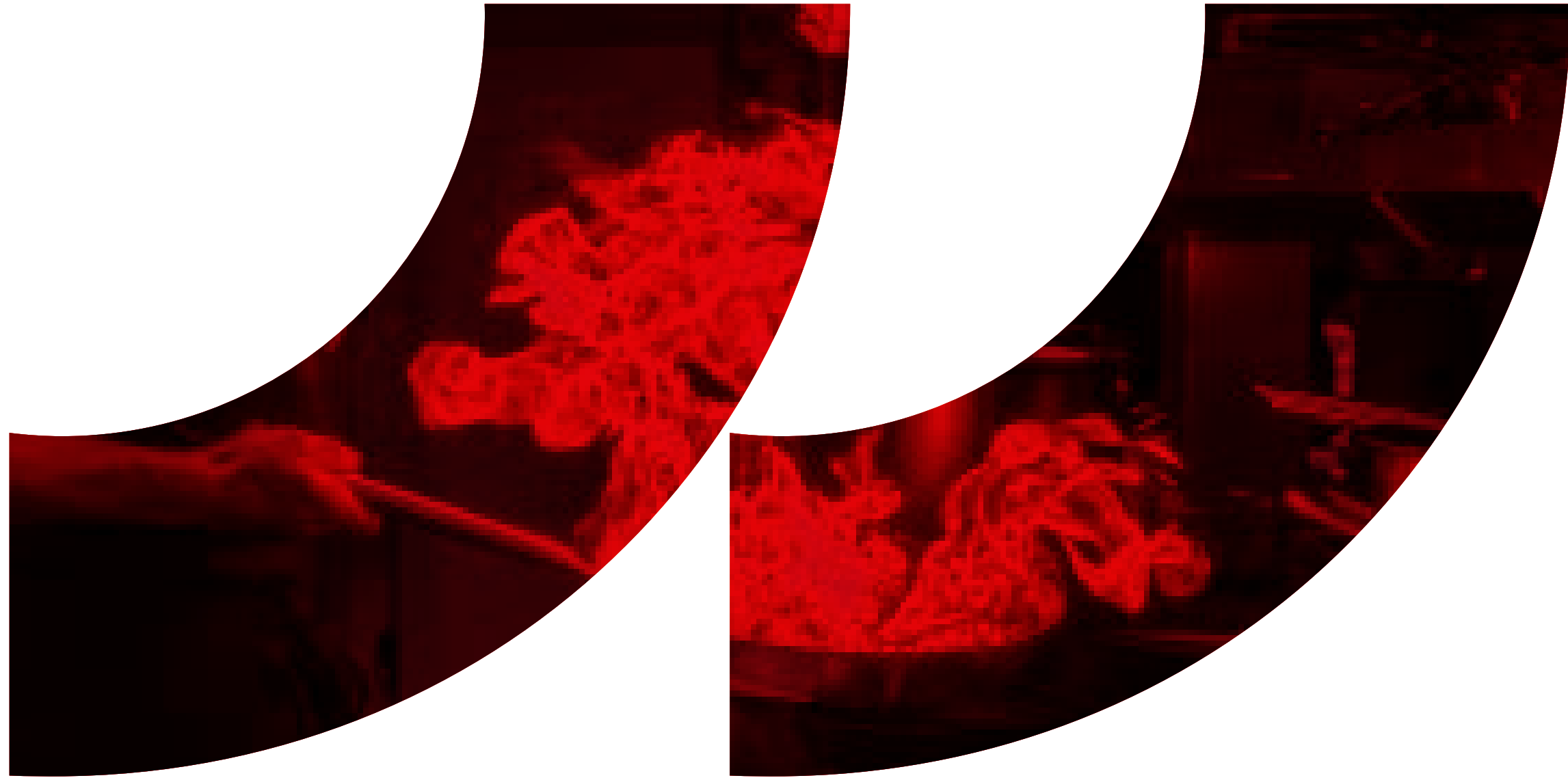




**Mantén el catálogo
siempre actualizado**



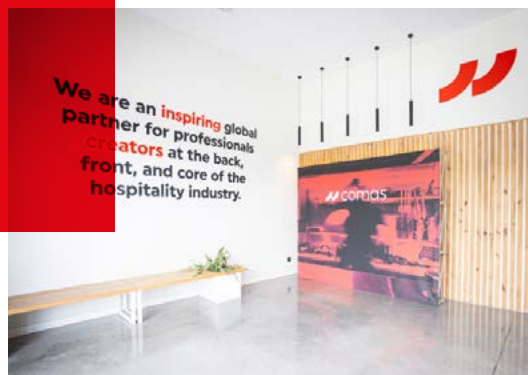
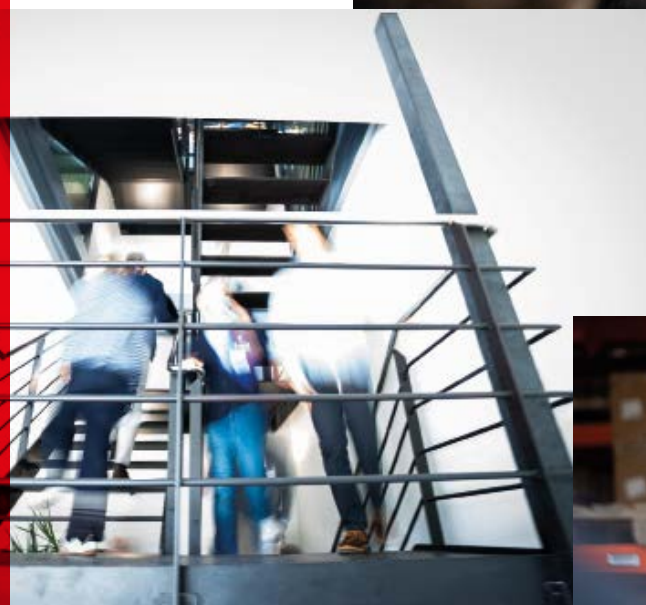
**Keep the catalogue
always updated**



INSPIRING CREATORS



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



Transformación constante

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

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

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

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



Constant transformation

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

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

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

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

Dani Comas, PRESIDENT

1991

Origen:
cubertería

El origen: la cubertería y el
foco comercial.

The origin: cutlery and a
commercial focus.



2019

Nuevas
categorías

El crecimiento a nuevas
categorías: Cocina y logística.

Growth to new categories:
Cooking and logistics.



2022

Nueva sede
corporativa

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

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



2025

Nueva
estrategia

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

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

TRANSFORMATION

1996

ADN industrial

El ADN industrial. Primera
fábrica de cubertería Arkaute.

Industrial DNA. First Arkaute
cutlery factory.

2004

Diseño propio

El diseño propio. Nace la
colección Barcelona.

Our own design. The
Barcelona collection is born.



2023

Profesionalización

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

Professionalisation.
Continuous improvement in
innovation, quality and design.



2026

Transformación

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

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



La transformación es movimiento

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

Transformation is movement

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

Novedades en cubertería, en ollas y en sartenes.

New products in cutlery, pots and pans.

Ampliación de oferta en vajilla.

Expansion of our tableware offer.

Optimización de portafolio.

Portfolio optimisation.

Inversión continua en diseño propio e innovación

Continuous investment in in-house design and innovation

Trabajo y desarrollo junto a los maestros artesanos

Projects and developments in collaboration with master craftsmen

Incremento de los estándares de calidad y sostenibilidad.

Increased quality and sustainability standards

Inversión constante en logística y almacenamiento

Constant investment in logistics and warehousing

Profesionalización y cultura centrada en el servicio al cliente.

Professionalisation and customer service centered culture.

Generación de valor, intercambios y networking

Value creation, exchanges and networking



Novedades en cubertería, en ollas y en sartenes

Seguimos liderando el segmento de cubertería.

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

Innovamos en el front con novedades en cubertería y chuleteros.

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



New products in cutlery, pots and pans

We continue to lead the cutlery segment.

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

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

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



Nuestra vajilla, la gran novedad

Our tableware, the latest addition

La novedad más importante de este año.

La vajilla de Comas

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

This year's most important addition.

Comas tableware

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



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

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

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

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



Portafolio

Cuatro valores fundamentales

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



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

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



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

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



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

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



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

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

Portfolio

Four core values

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

Inversión continua en diseño

Continuous investment in design

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

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



PABLO CASTILLO



NACAR



CHRISTOPHE MATHIEU



ULI MARCHSTEINER



BAHIGÜELL

NIL CARBÓ



LÚCID



ELISAVA

Escuela Universitaria de Barcelona
Diseño e Ingeniería

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

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

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

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

Premios Awards



El valor de lo artesanal

The value of craftsmanship

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

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

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

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

UTSET

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

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



Travería

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

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



L U E S M A V E G A

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

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



bahígüell

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

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



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

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



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

Compromiso

Calidad, sostenibilidad y logística

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

Inversión en logística y almacenamiento. Duplicando capacidad en almacenes, en los último 5 años, llegando actualmente a mas de 11.000 m².



Commitment

Quality, sustainability and logistics

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

Investment in logistics and warehousing. Doubling warehouse capacity in the last 5 years, currently reaching more than 11,000 m².

Equipo Team

Profesionalización de equipo

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

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

Professionalisation of the team

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

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



Profundización en la cultura de servicio centrado en cliente

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



Deepening the culture of customer- centred service

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



Netcooking sessions



Fomentando la generación de valor para todo el ecosistema profesional

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

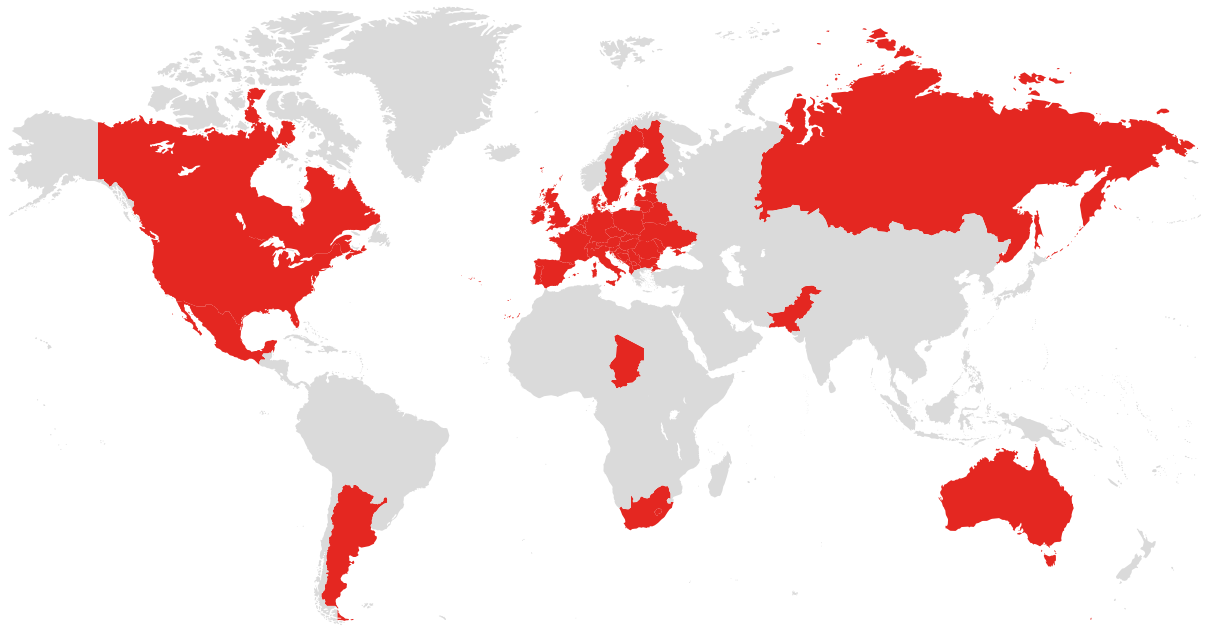
Tejiendo nuevas alianzas con nuestro ecosistema de partners, distribuidores, diseñadores, artesanos y fabricantes.

Fostering value creation for the entire professional ecosystem

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

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

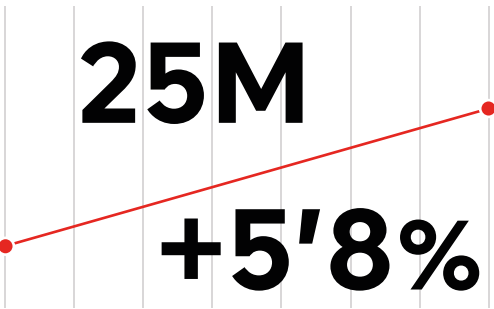
PRESENCIA / PRESENCE



PRESENTES EN 57 PAÍSES / PRESENT IN 57 COUNTRIES

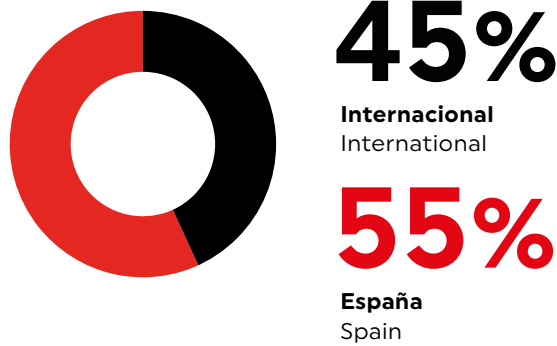


CIFRAS / FIGURES

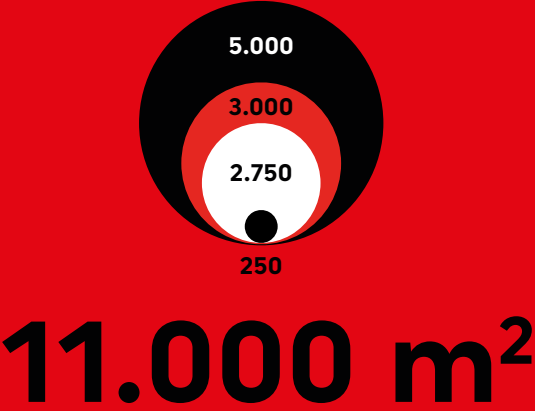


Previsión de crecimiento del 5,8% en 2025.
Previsión de facturación de 25 M.
Expected growth of 5,8% in 2025.
Forecast turnover of 25 M.

MERCADOS: 45% EXPORTACIÓN
MARKETS: 45% EXPORT



ALMACÉN / WAREHOUSE



Almacén central de 5.000 m². Anexo 2.750 m². Almacén en BCN con capacidad para 10.000 palés. Almacén en Canarias de 250 m². 2 almacenes en China que suman 3.000 m² (Guangzhou y Tianjin).
Central warehouse of 5,000 m². Annex 2.750 m² Warehouse in BCN with capacity for 10,000 pallets. Warehouse in the Canary Islands of 250 m². 2 warehouses in China totaling 3,000 m² (Guangzhou and Tianjin).

OFICINA EN CHINA
OFFICE IN CHINA



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

60% STOCK SOBRE VENTAS
60% STOCK OVER SALES



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



+1800 DISTRIBUIDORES
+1800 DISTRIBUTORS



91 EMPLEADOS / EMPLOYEES

91
55 empleados internos
55 internal employees
36 comerciales externos
36 external sales staff





Front

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

- 228 **Vajilla** / Tableware
- 278 **Table top**

Back

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

Catering & Buffet

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

Logistics

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





CUBIERTOS

CUTLERY

INOX 18/10

18/10 STAINLESS STEEL

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

INOX 18%

18% STAINLESS STEEL

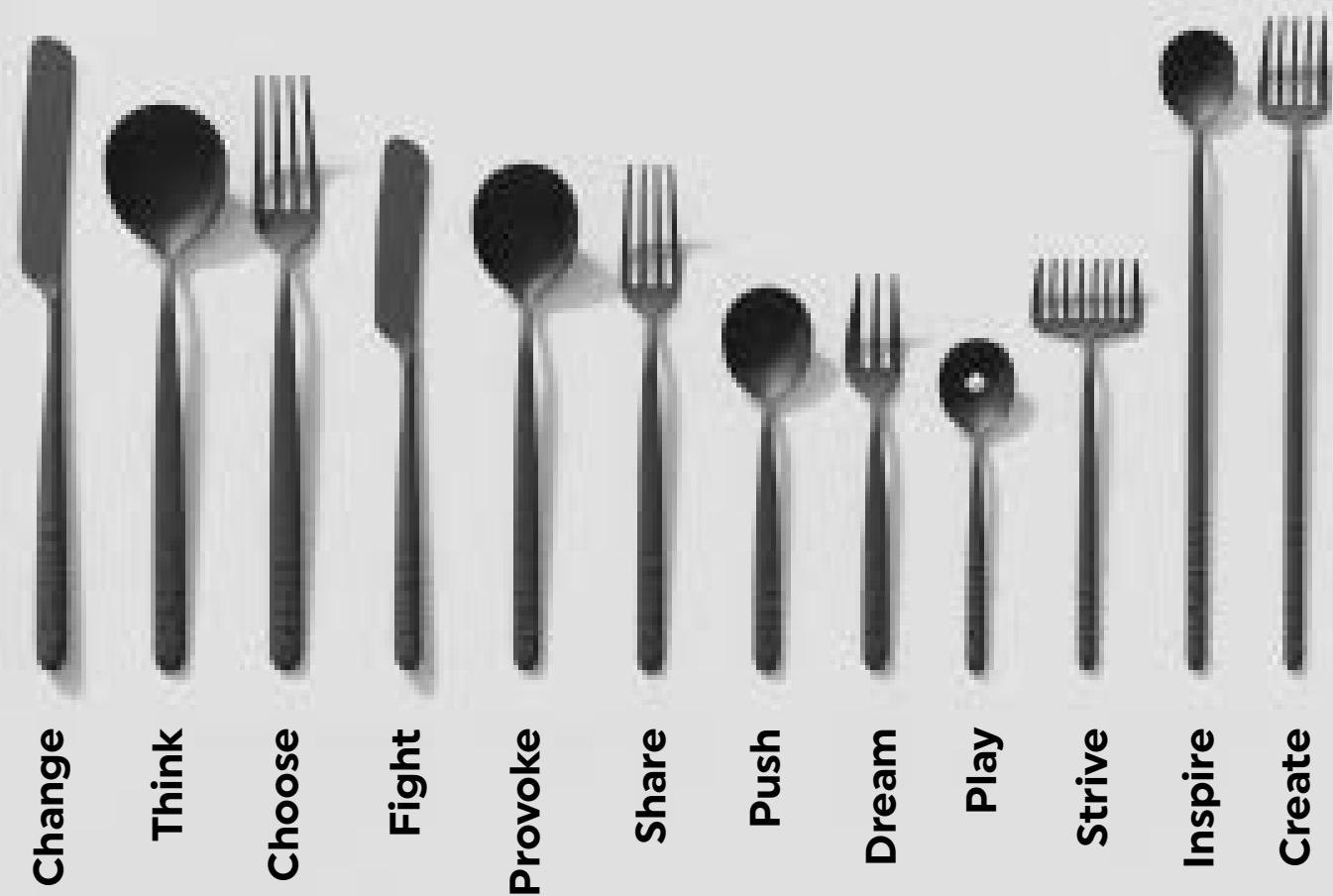
- | | | | | | |
|-----|-----------------------|-----|-----------------|-----|-----------------|
| 180 | 1001 | 140 | CHEF FREE | 150 | MADRID |
| 137 | 1001 BLACK | 152 | CUBA | 124 | MALVARROSA |
| 182 | 1003 | 179 | ECO | 154 | MIA |
| 170 | ALIDA | 136 | FINGER FOOD | 183 | NERVIO |
| 183 | ARABICA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

OTROS

OTHERS

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

Tact



Otra manera de comunicarse. Otra manera de sentir.

Another way to communicate. Another way to feel.



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

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

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

Un recuerdo a que siempre existen otros lenguajes.

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

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

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

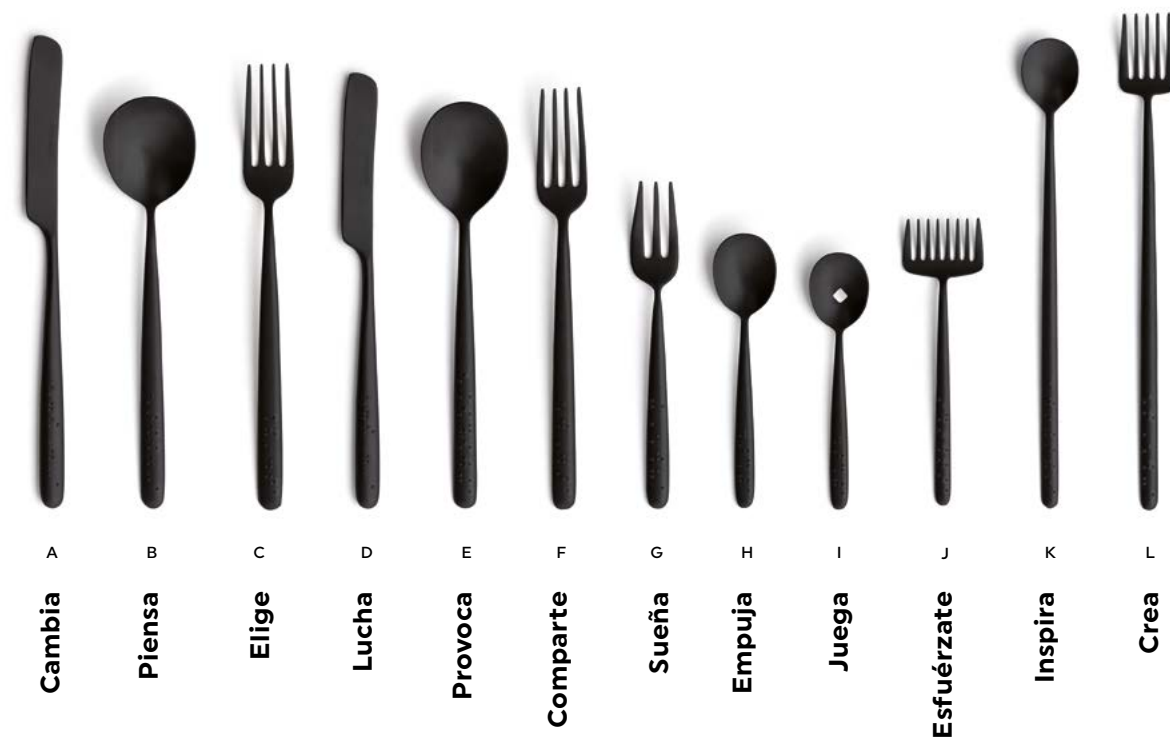
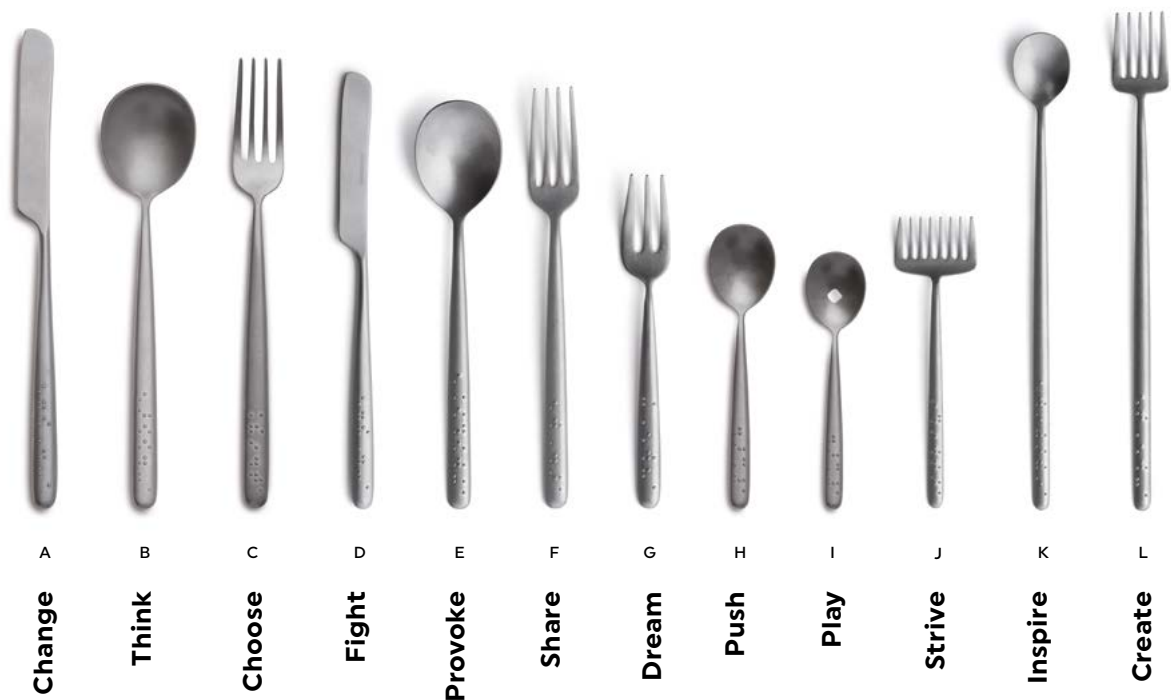
A reminder that there are always other languages.

TACT VINTAGE
INOX 18/10 / 4mm / Vintage

NEW

NEW

TACT VINTAGE BLACK
INOX 18/10 / 4mm / Vintage Black



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

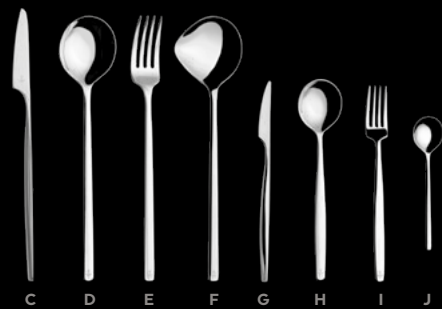


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 12339	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	220	
B 12340	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	197	4
C 12341	Tenedor Mesa Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola,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





ATLÁNTIDA



ATLÁNTIDA MIRROR
INOX 18/10 / 6mm / Mirror

Everest + Atlántida



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



ATLÁNTIDA ICE BLACK

INOX 18/10 / 6mm / Ice Black



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



Everest + Atlántida

BEST COMBINATION

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





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

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

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

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



Descubre más sobre
los accesorios LAB.

LAB
INOX 18/10 / 2mm / Mirror

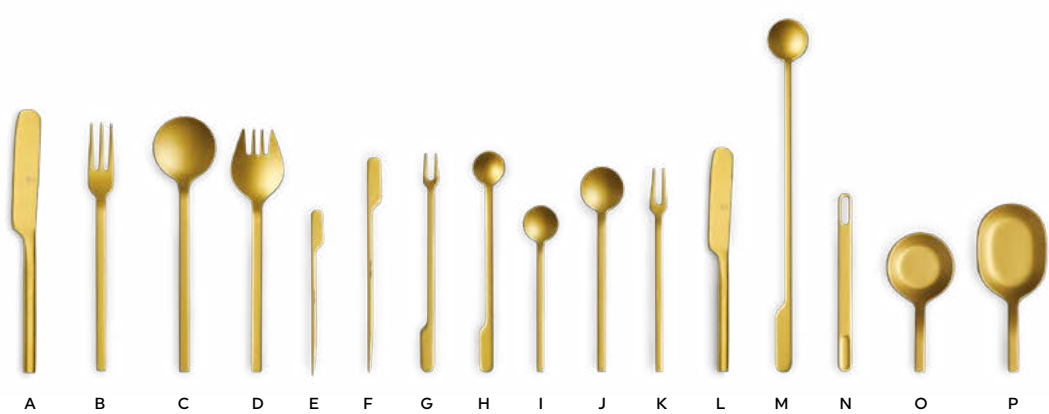


LAB
Collection.

LAB VINTAGE GOLD
INOX 18/10 / 2mm / Vintage Gold



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



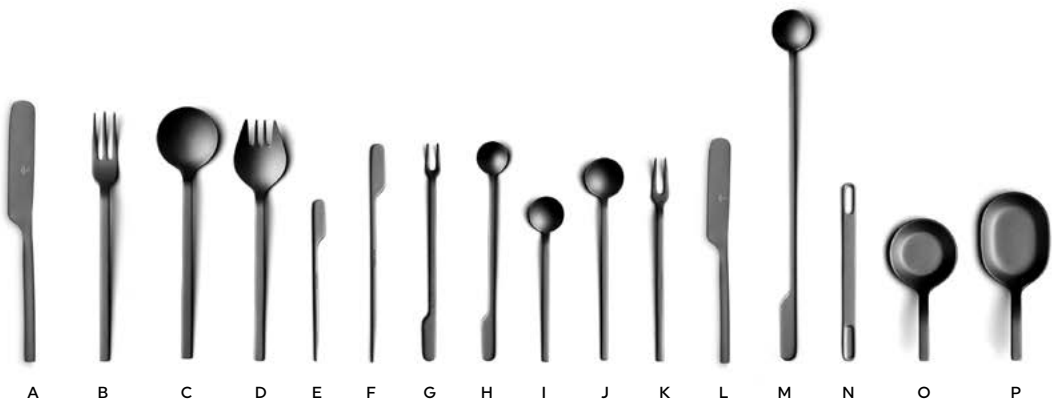
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 1539	Cuchillo Mesa Monobloc monoblock table knife,couteau table monobloc, coltello tavola monobloc, mono- block tafelmesser		12-120 / 12	160	
B 1541	Tenedor Mesa table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel,		12-120 / 12	154	2
C 1540	Cuchara Mesa table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

LAB VINTAGE COPPER

INOX 18/10 / 2mm / Vintage Copper

LAB ICE BLACK

INOX 18/10 / 2mm / Ice Black

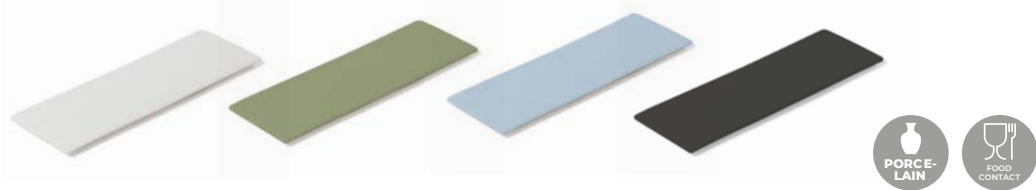


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶▶ mm	⌂ mm
A 1555	Cuchillo Mesa Monobloc monoblock table knife,couteau table monobloc, coltello tavola monobloc, mono- block tafelmesser		12-120 / 12	160	
B 1557	Tenedor Mesa table fork, fourchette table, forchetta tavola, tafelgabel,		12-120 / 12	154	2
C 1556	Cuchara Mesa table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

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

Base porcelana pequeña

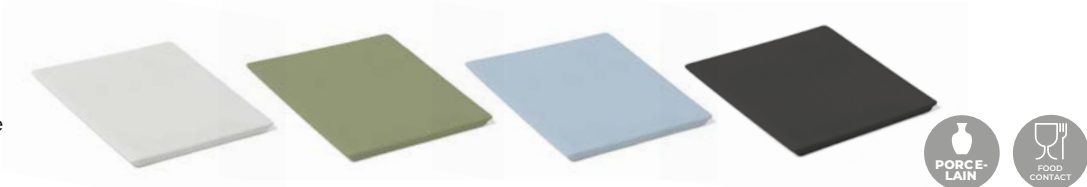
Small porcelain tray
Petit plateau en porcelaine
Vassoio piccolo porcellana
Porzellantablett klein



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

Base porcelana grande

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



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

Base madera

Wood tray
Plateau en bois
Vassoio legno
Holztablett



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

Disco pinchos

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



REF.	Ø(mm)	W(mm)	Para ref. / For ref.	€	UE / MOQ
8001	71	35	8000 - 8004		0-4-16 / 4

Plato gest M

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



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



Plato 1/4 ración redondo

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



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8000	92,5	92,5		0-4-16 / 4

Plato 1 ración oval

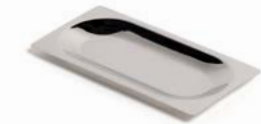
1 ration oval plate
plateau 1 bassin ovale
vassoio 1 porzione ovale
1 portion rechteckiger edelstahl teller



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

Plato 1/2 ración oval

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



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



Plato 1 ración redondo PVD

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



REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8604	ORO	185	185		0-4-16 / 4
8605	COBRE	185	185		0-4-16 / 4
8606	NEGRO	185	185		0-4-16 / 4

ACABADO
ICE
ICE FINISH



Plato 1/2 ración oval PVD

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



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

ACABADO
ICE
ICE FINISH

LAB ACCESORIES

Plato 1/4 ración redondo doble

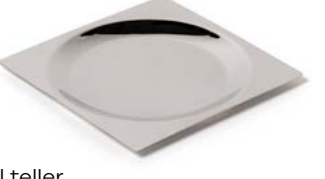
1/4 ration circle double plate
plateau 1/4 double bassin rond
vassoio 1/4 porzione doppia
1/4 portion rechteckiger edelstahl teller doppelt



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

Plato 1 ración redondo

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



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8002	185	185		0-4-16 / 4

Plato 1/2 ración oval + pinchos

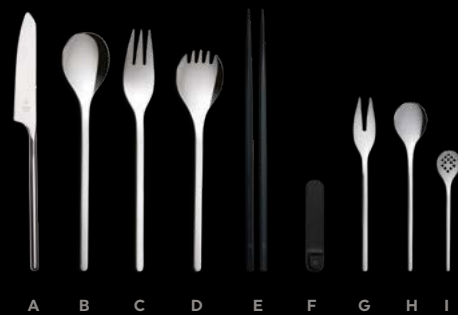
1/2 ration oval plate + stick holder
plateau 1/2 bassin ovale + porte brochette
vassoio 1/2 porzione ovale + fori spiedini
1/2 portion rechteckiger edelstahl teller mit spießhalter



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



SAKURA



SAKURA
Collection.



reddot design award
winner 2020

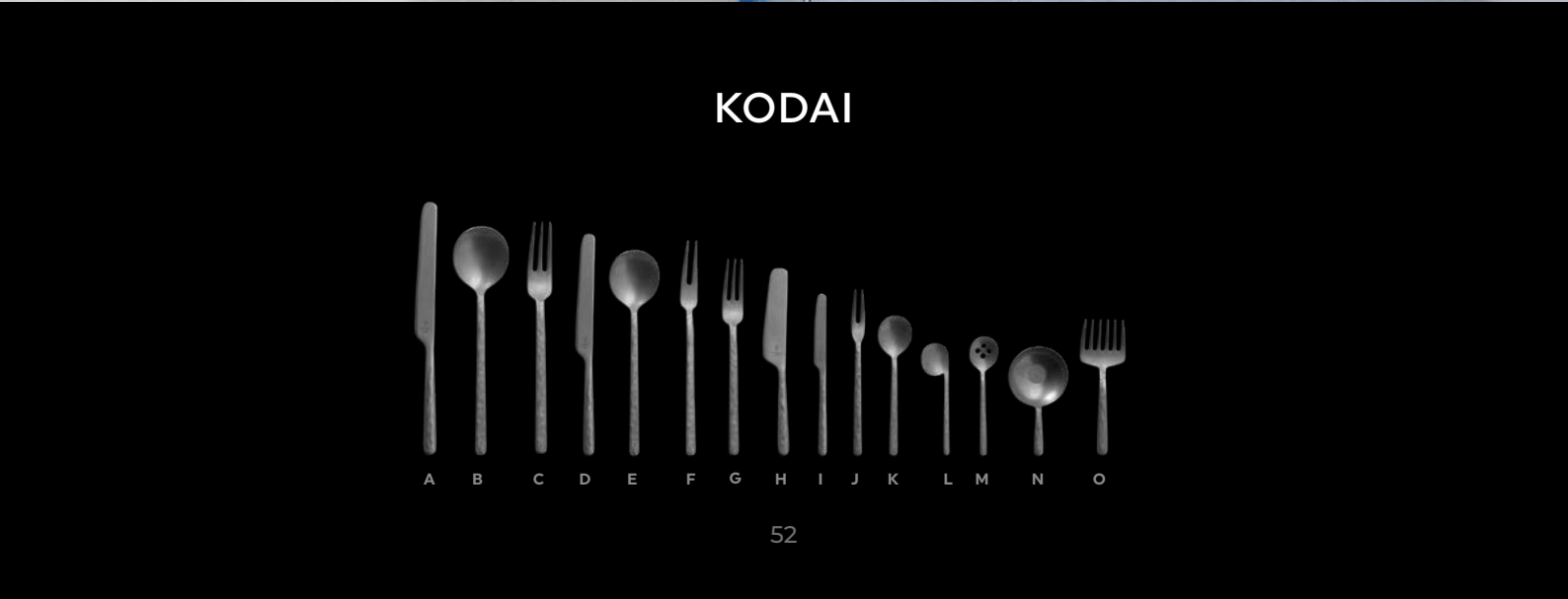


SAKURA

INOX 18/10 / 5mm / Mirror

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





KODAI



KODAI
Collection.



KODAI VINTAGE
INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage



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





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



KODAI VINTAGE COPPER

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage Copper



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

KODAI VINTAGE BLACK

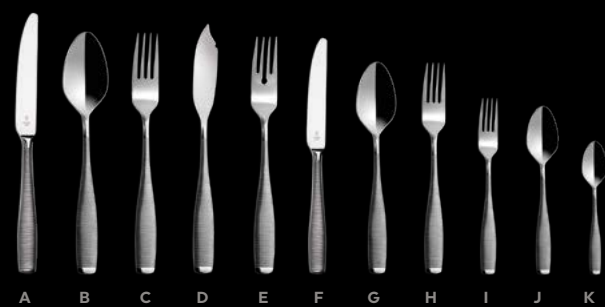
INOX Nickel Free 18% / 3mm / Vintage Black



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



FLEUR DE LYS



FLEUR DE LYS

INOX 18/10 / 4,5mm / Mirror

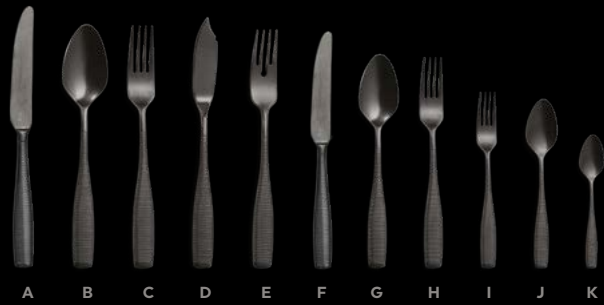


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 7980	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	235	
B 7981	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	215	4,5
C 7982	Tenedor Mesa Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola,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





FLEUR DE LYS VINTAGE BLACK



FLEUR DE LYS VINTAGE BLACK
INOX 18/10 / 4,5mm / Vintage Black



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





OSLO

INOX 18/10 / 7mm / Mirror / FORGED



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

1600	24 Piezas 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		7
-------------	---	--	---------	--	---



OSLO OCEAN FREE

INOX 18/10 / 4mm / Satin / Nylon

A

B

C

D

1

Búsqueda

Search

2

Recolecta

Collect

3

Limpieza

Clean

4

Regeneración

Regenerate

5

Resina reciclada

Recycled resin

6

Nuevo producto

New product

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

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

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

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

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

IRIS

INOX 18/10 / 6mm / Mirror

A

B

C

D

E

F

G

H

I

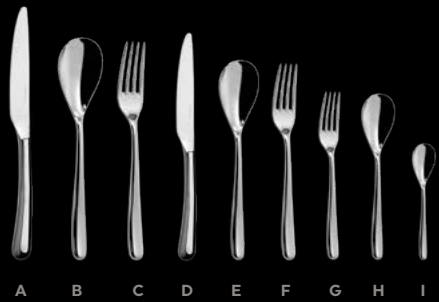
J

K

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



DALIA



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

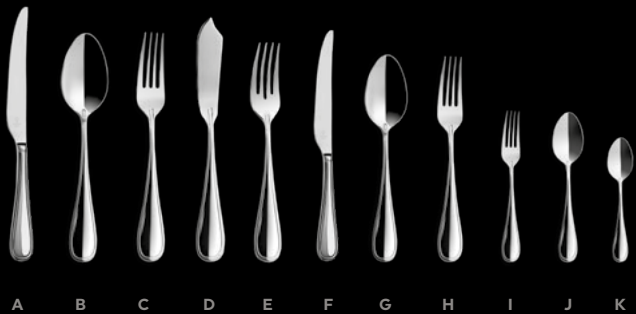


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	✂ mm
A 7057	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	234	
B 7058	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	205	8,5
C 7059	Tenedor Mesa Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola,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





CONTOUR



CONTOUR
INOX 18/10 / 4mm / Mirror



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



CONTOUR VINTAGE GOLD

INOX 18/10 / 4mm / Vintage



35 años creando valor juntos

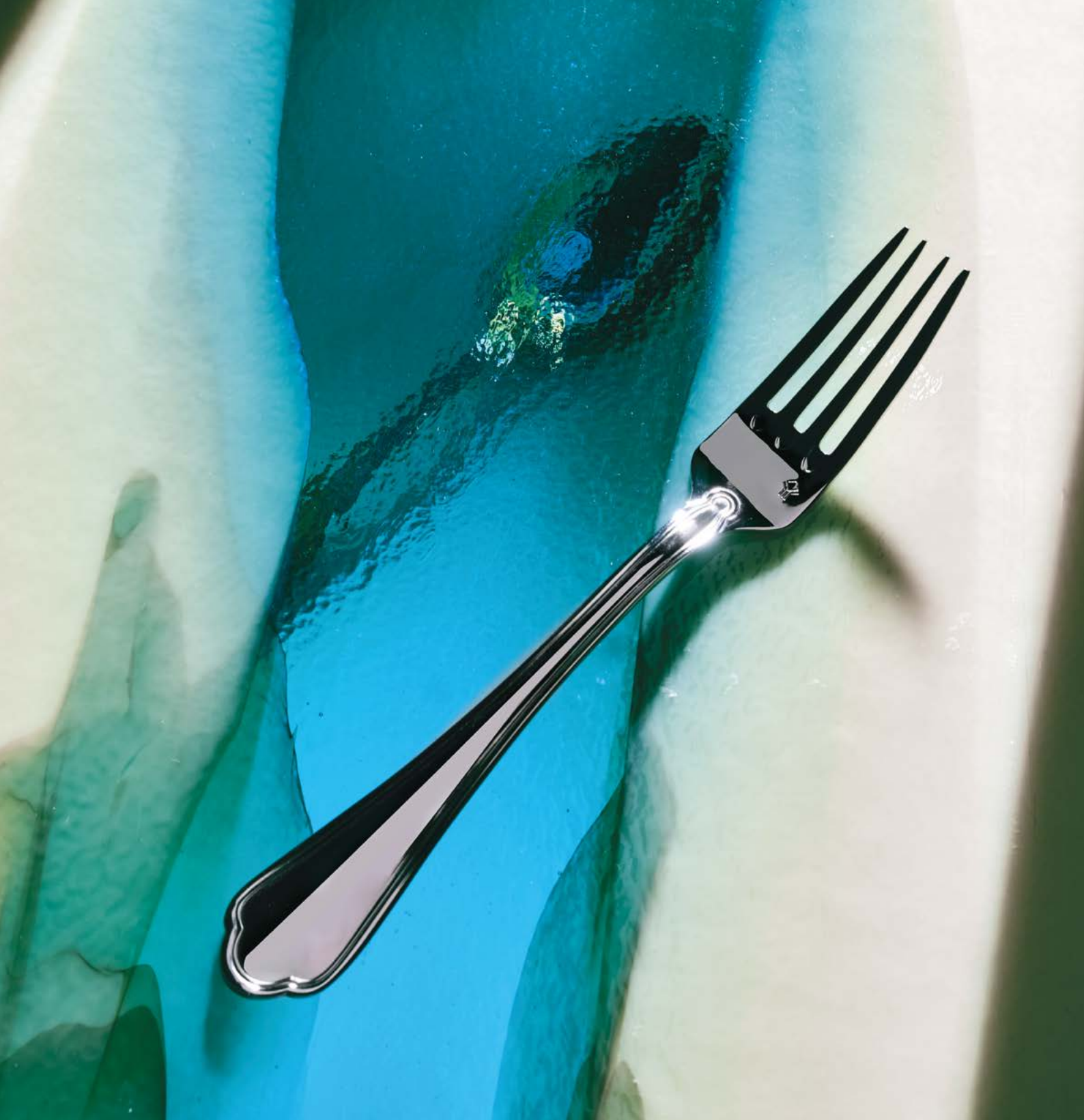
Desde hace 35 años creando, inspirando, diseñando, comercializando, produciendo y transformando la cubertería junto a los diversos profesionales de la industria.

35 years creating value together

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

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





SANGIOVESE



SANGIOVESE
INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror

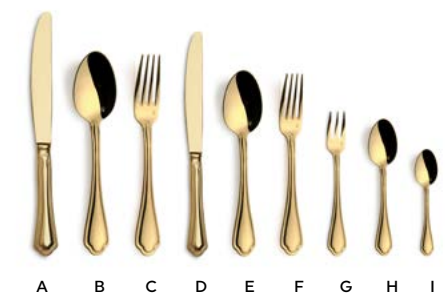


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	⌘ mm
A 6895	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	255	
B 6896	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	209	3,5
C 6897	Tenedor Mesa Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola,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



SANGIOVESE GOLD

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror

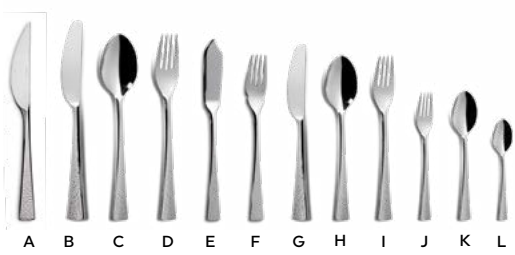


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 7271	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	255	
B 7418	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	209	3,5
C 7272	Tenedor Mesa Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel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

5554	24 Piezas 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		3,5
-------------	---	--	---------	--	-----

CALLAS

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror

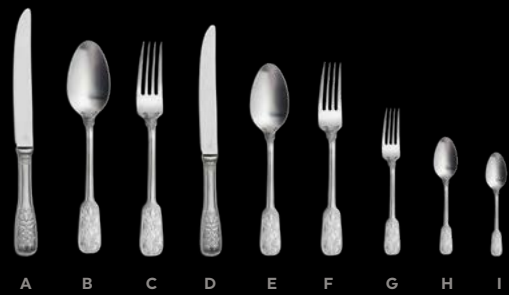


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 7010	Cuchillo Chuletero Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		12-120 / 12	225	
B 7011	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	225	7
C 7012	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola,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

5964	24 Piezas 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		3,5
-------------	---	--	---------	--	-----



VERSAILLES



VERSAILLES SATIN
INOX 18/10 / 3,5mm / Satin



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



VERSAILLES SATIN COPPER

INOX 18/10 / 3,5mm / Satin



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

TULIP

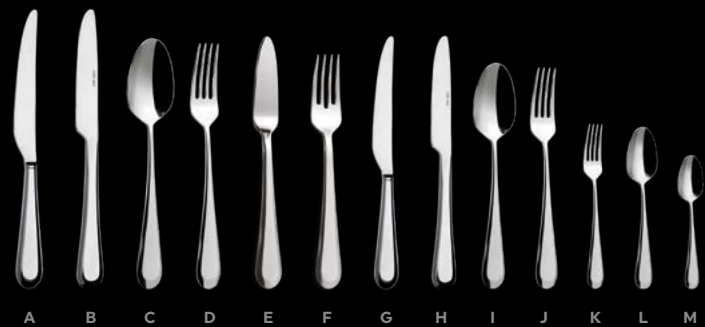
INOX 18/10 / 4mm / Mirror



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



MARANTA



MARANTA
INOX 18/10 / 4mm / Mirror

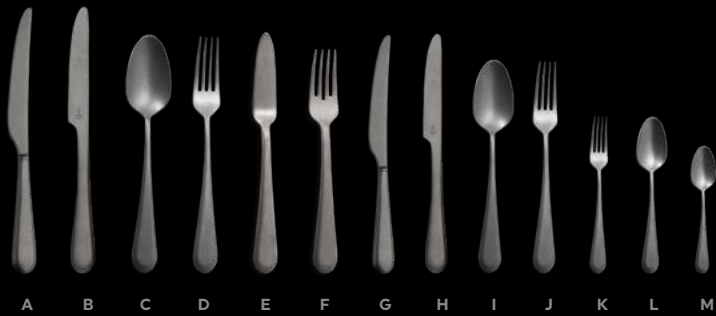


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 7288	Cuchillo Mesa Clasico Classic Table Knife, Couteau Table Classic, Coltello Tavola Classic, Tafelmesser Classic		12-120 / 12	238	
B 6485	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	238	
C 6486	Cuchara Mesa Table Spoon,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





MARANTA VINTAGE



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

MARANTA VINTAGE
INOX 18/10 / 4mm / Vintage

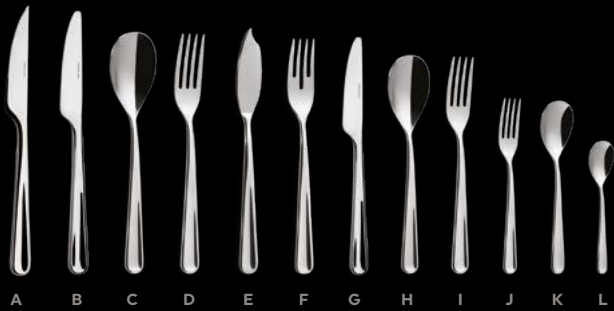


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 7784	Cuchillo Mesa Clasico Classic Table Knife, Couteau Table Classic, Coltello Tavola Classic, Tafelmesser Classic		12-120 / 12	238	
B 6793	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	238	
C 6794	Cuchara Mesa Table Spoon,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





LONDON



LONDON
INOX 18/10 / 4mm / Mirror



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

6710 24 Piezas
24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück





LONDON VINTAGE



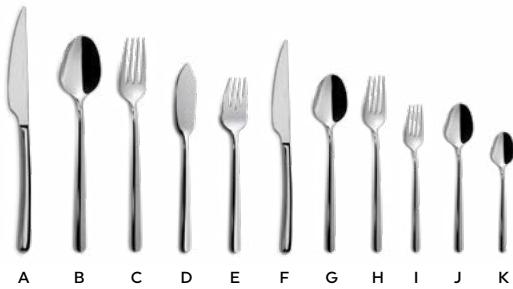
LONDON VINTAGE
INOX 18/10 / 4mm / Vintage



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



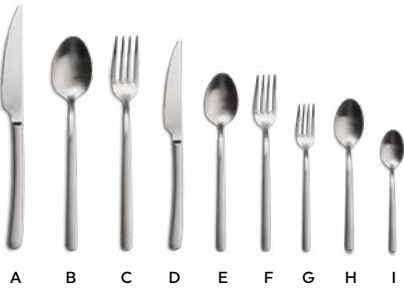
VIOLET
INOX 18/10 / 4mm / Mirror



NEW



VIOLET SATIN
INOX Nickel Free 18% / 4mm / Satin



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



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



VIOLET SATIN CHAMPAGNE

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Satin

NEW



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

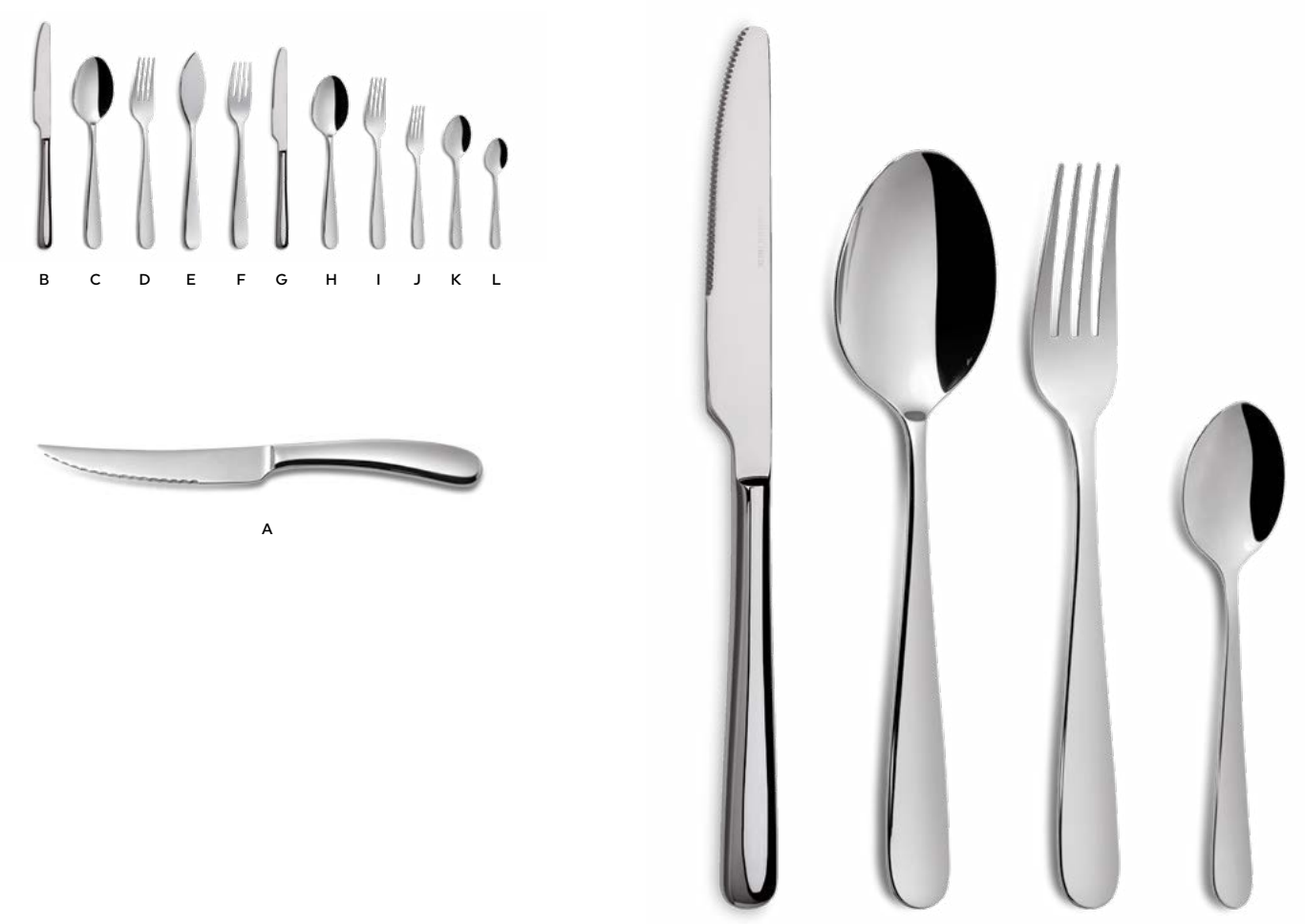
NEW



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

CHEF

INOX 18/10 / 4mm / Mirror



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



0706

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

LOTUS

INOX 18/10 / 4mm / Mirror



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

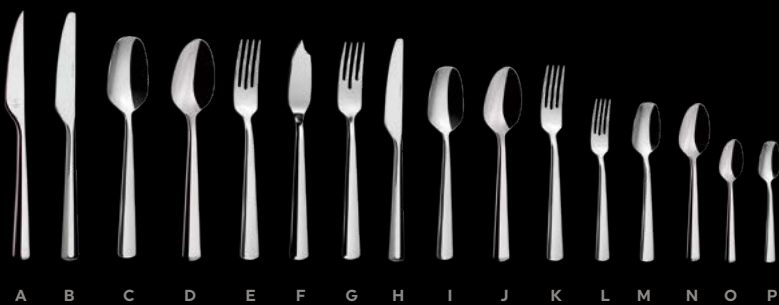


5960

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



MUNICH



MUNICH

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



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

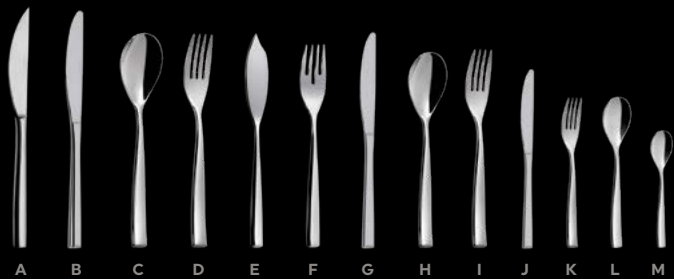
We add CLASSIC spoon to the collection, giving the possibility to adapt the Munich range to different styles.

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





IBIZA

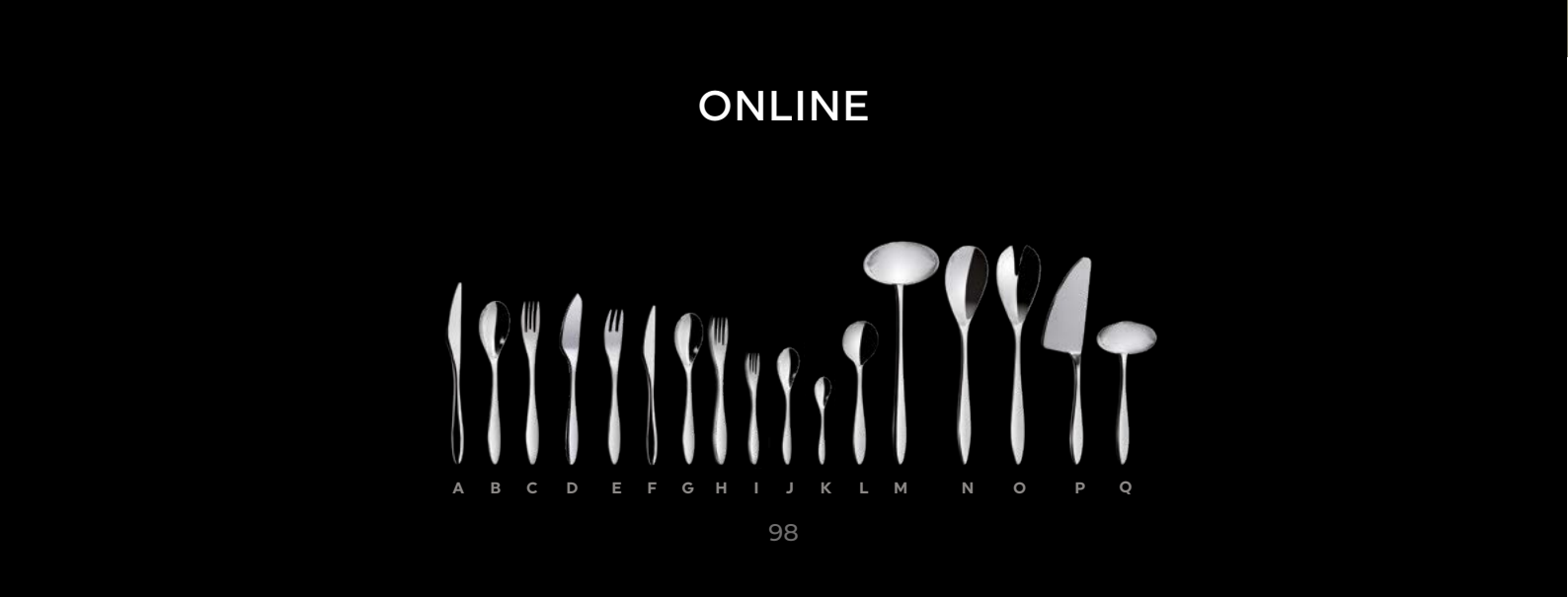
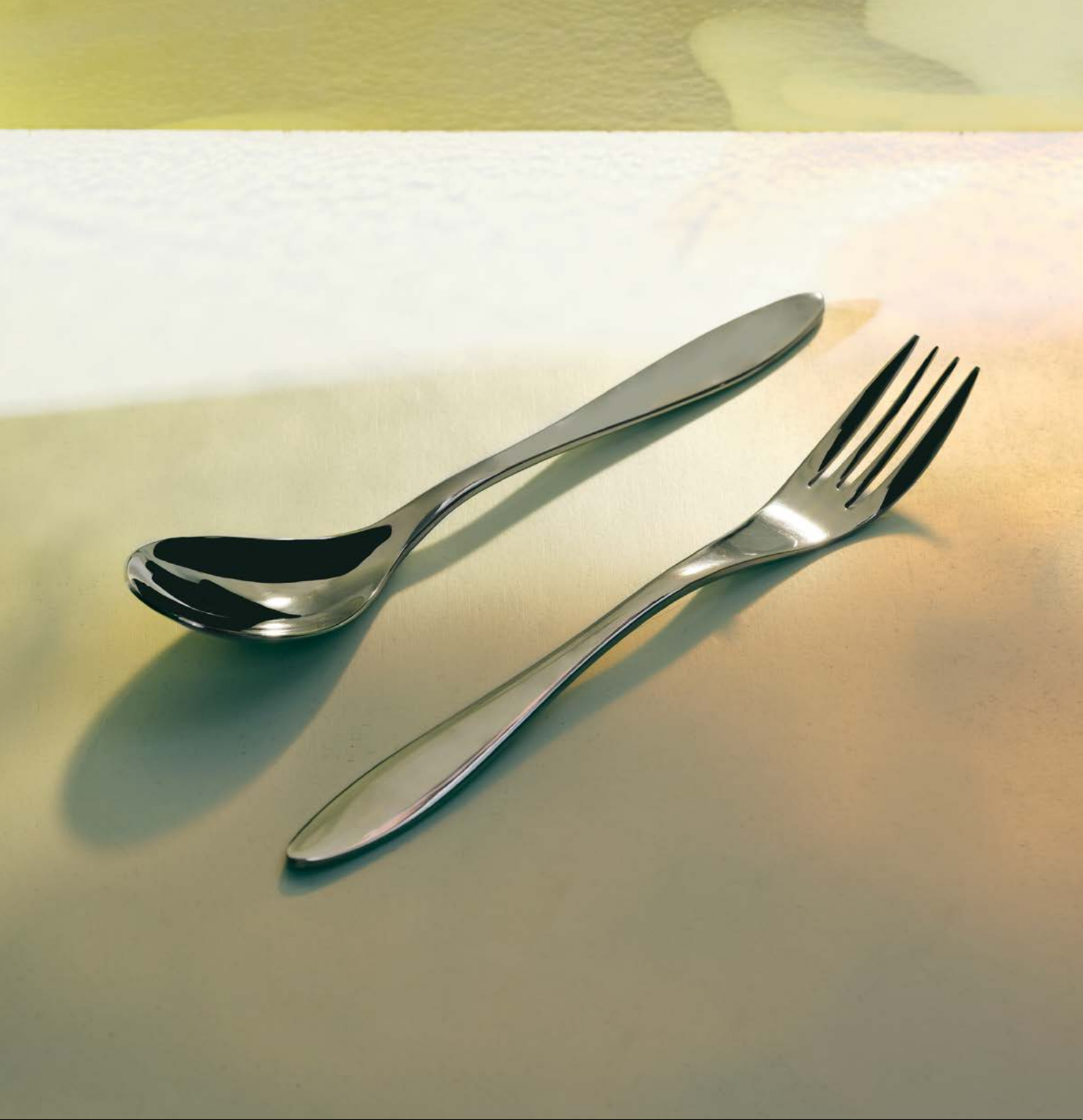


IBIZA
INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



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





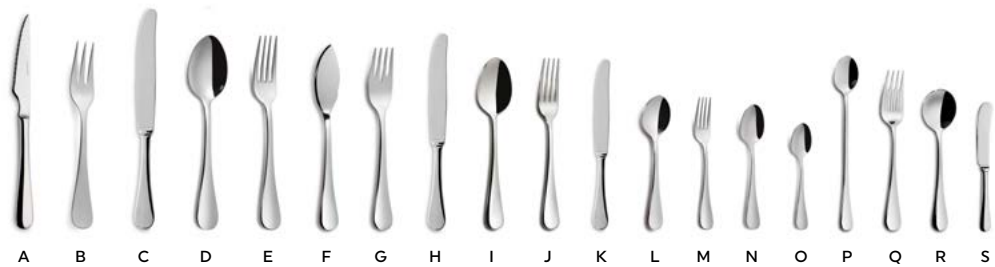
ONLINE

ONLINE
INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



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





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



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	✂ mm
7119	24 Piezas 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück				



NORTH M

INOX 18/10 / 2.5mm / Mirror

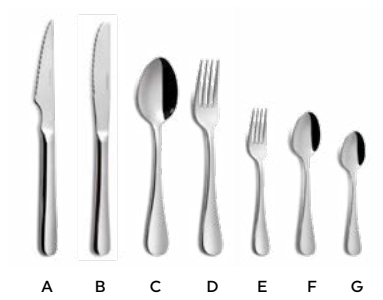


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 6359	Cuchillo Mesa Grande Long Table Knife, Grande Couteau Table, Coltello Tavola Grande, Tafelmesser Lang		12-120 / 12	228	
B 4007	Cuchara Mesa Grande Table Spoon Long, Grande Cuillère Table, Cucchiaino Tavola Grande, Tafellöffel Lang		12-120 / 12	198	2,5
C 4008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



NORTH S

INOX 18/10 / 2mm / Mirror

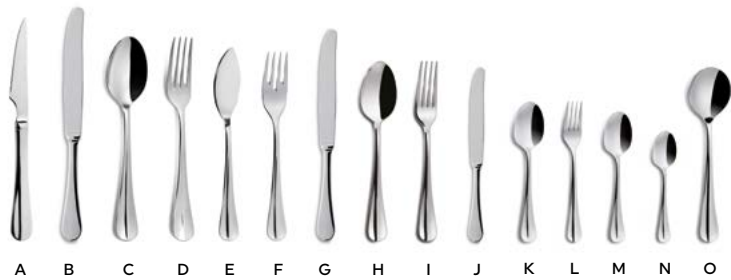


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 5631	Cuchillo Chuletero Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		12-120 / 12	230	
B 0094	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	225	
C 3940	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaino Tavola,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



BAGUETTE XL

INOX 18/10 / 3mm / Mirror



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



BAGUETTE XL

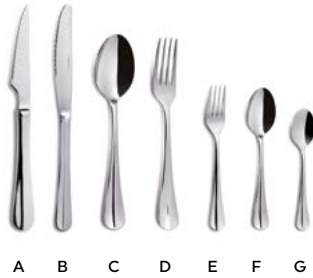
INOX 18/10 / 3mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	⌵ mm
4883	24 Piezas 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		3



BAGUETTE S
INOX 18/10 / 2mm / Mirror



Diseño, innovación, calidad, funcionalidad, y accesibilidad.

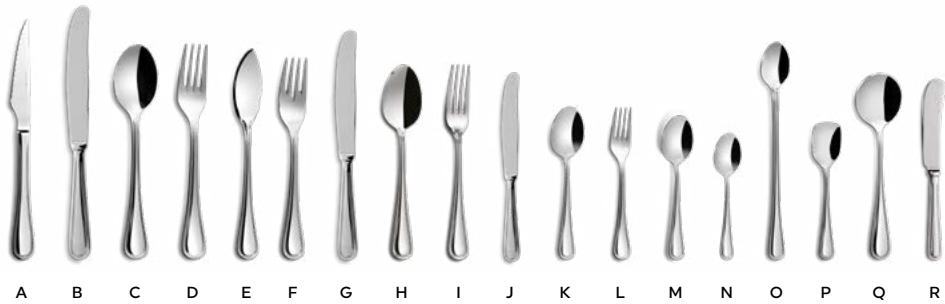
Design, innovation, quality, functionality, and accessibility.

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

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

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





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



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



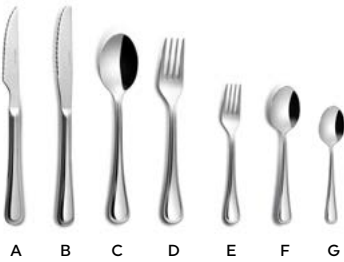
INGLÉS M
INOX 18/10 / 2,5mm / Mirror



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



INGLÉS S
INOX 18/10 / 2mm / Mirror



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





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

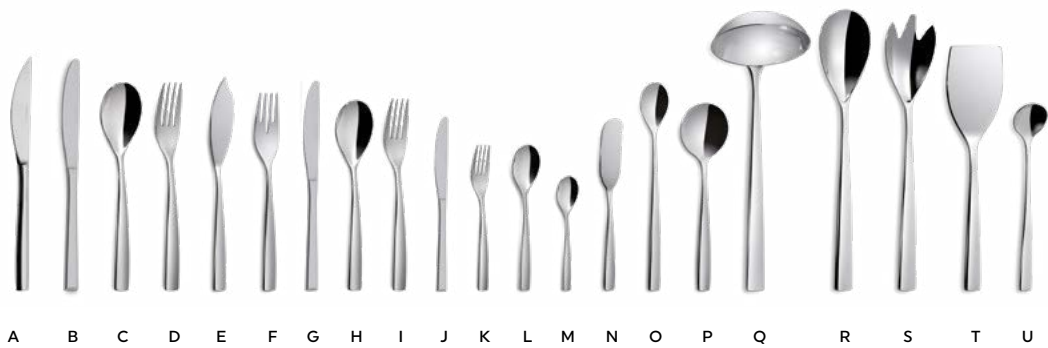


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
9817	24 Piezas 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		2,5



BARCELONA

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



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



BARCELONA

INOX 18/10 / 3,5mm / Mirror



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
5818	24 Piezas 24 pieces, écrin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück		1-4 / 1		3





Estar siempre cerca, responder a todas las necesidades.

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

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

Always close by, responding to all needs.

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

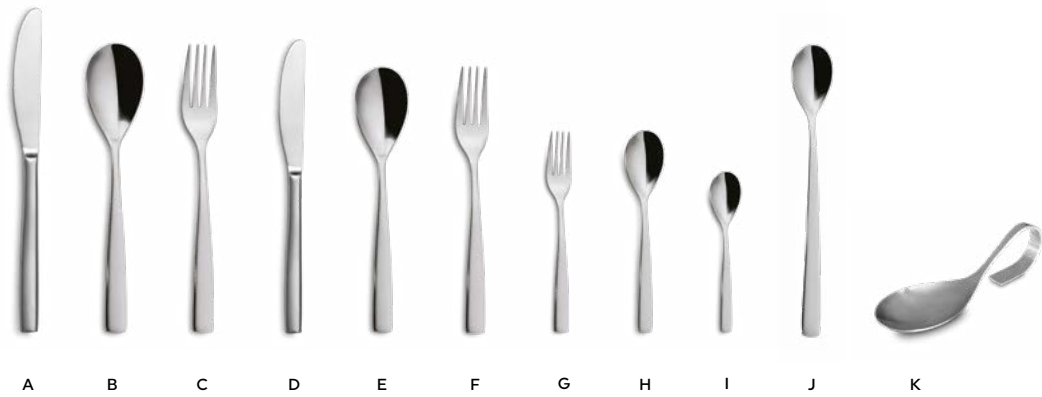
Being close: this is essentially the function of our cutlery and our customer service culture

BCN SATIN

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin

BCN SATIN

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



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



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



BCN SATIN GOLD
INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



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

BCN SATIN COPPER
INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



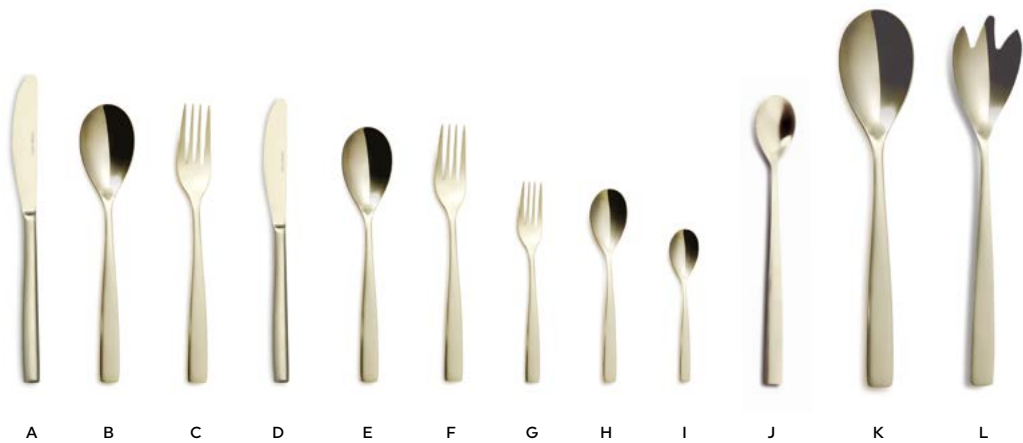
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 6108	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	221	
B 6109	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	200	3
C 6110	Tenedor Mesa Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel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

BCN SATIN CHAMPAGNE

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin

BCN SATIN BLACK

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



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

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

MALVARROSA

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror



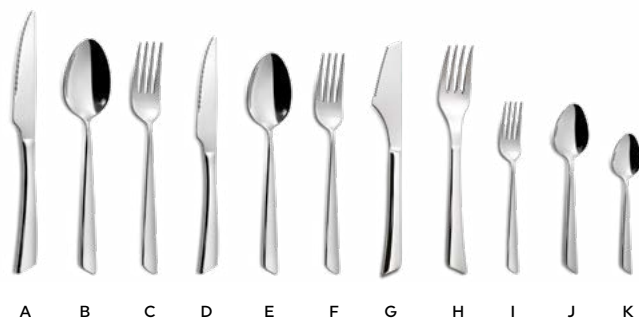
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	⌂ mm
A 6573	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	225	
B 6574	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	206	4
C 6575	Tenedor Mesa Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel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

OSLO ECO

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



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



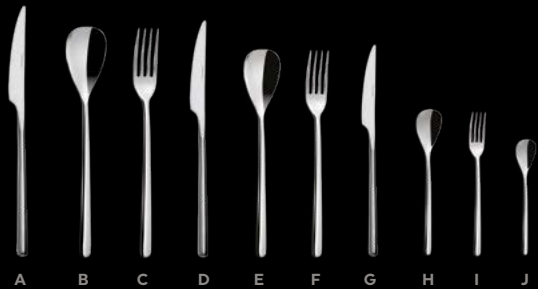
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▢ mm	⌂ mm
A 3197	Cuchillo Chuletero Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		12-120 / 12	233	
B 3198	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	208	4
C 3199	Tenedor Mesa Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola,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



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



CANADA



CANADA
INOX Nickel Free 18% / 4mm / Mirror

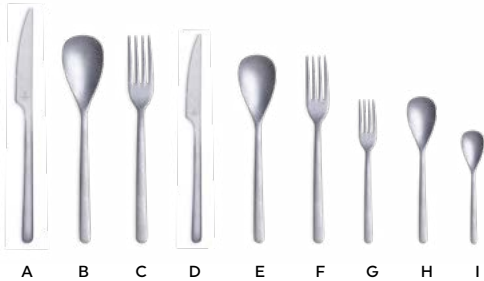


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	✂ mm
A	6540 Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12		
B	6541 Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	233	4
C	6542 Tenedor Mesa Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola, Tafelgabel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



CANADA VINTAGE

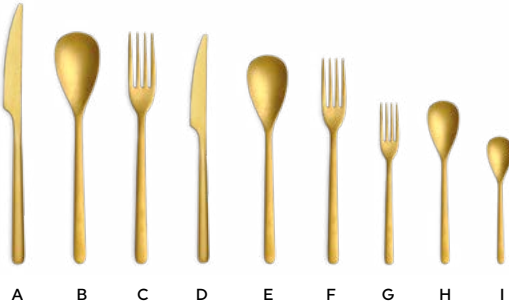
INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



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

CANADA VINTAGE GOLD

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



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

CANADA VINTAGE CHAMPAGNE

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



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

CANADA POLVO DE LUNA

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Shotblasting



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

CANADA VINTAGE BLACK

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



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

CANADA VINTAGE BLACK

INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



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



FINGER FOOD



FINGER FOOD
INOX Nickel Free 18% / 4mm / Vintage



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



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

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



INOX
STAINLESS
STEEL
430



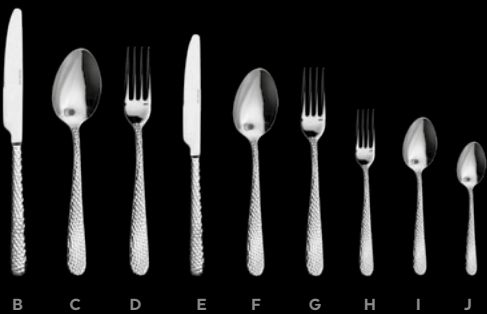
1001 Black
INOX Nickel Free 18% / 1mm / PVD

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



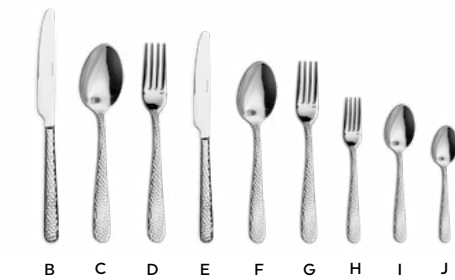


SANTORINI



SANTORINI

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



A

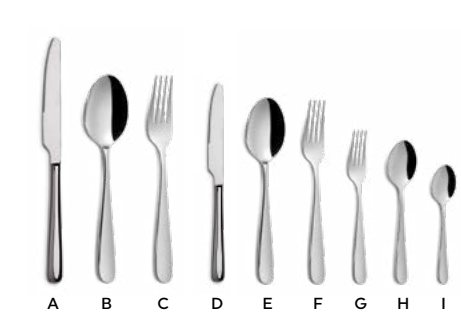
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	mm	mm
A	11584 Cuchillo Chuletero Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		12-120 / 12	232	
B	10642 Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	235	
C	10643 Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola,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

5187 24 Piezas
24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück

1-4 /1

CHEF FREE

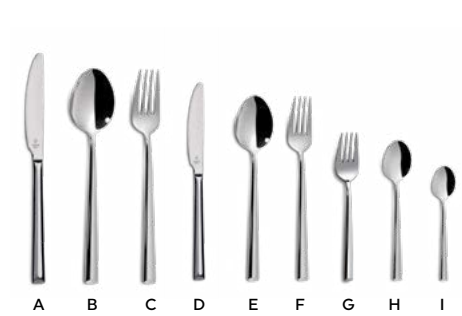
INOX Nickel Free 18% / 3,5mm / Mirror



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

LOTUS FREE

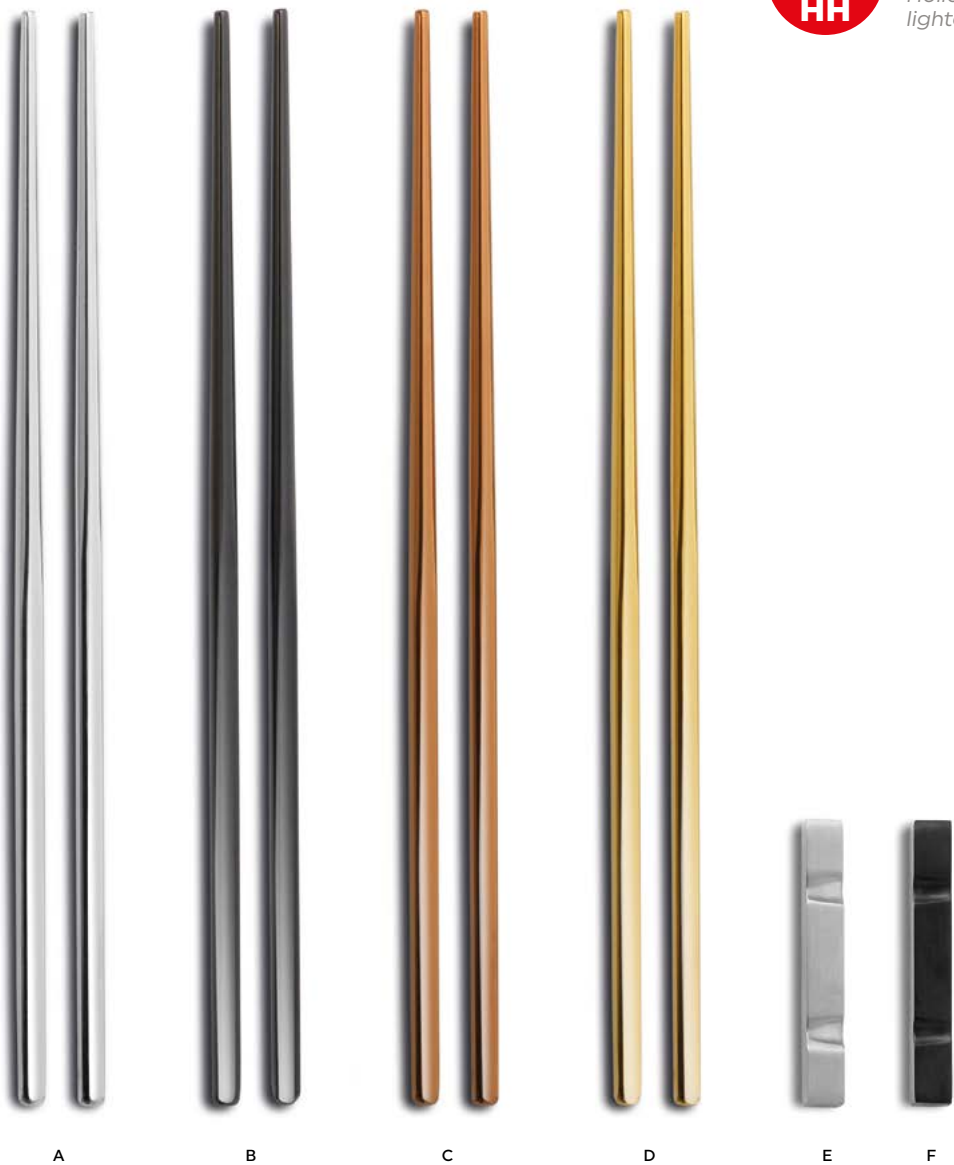
INOX Nickel Free 18% / 3,5mm / Mirror



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

KYOTO

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



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



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

NEW



LINO

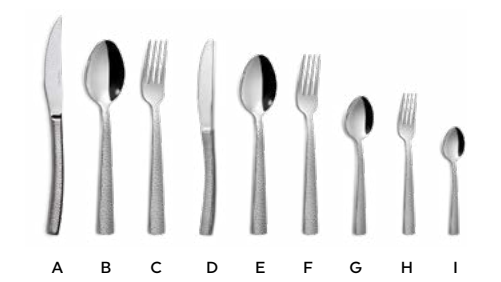
INOX Nickel Free 18% / 2,5mm / Satin

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



CHEESE

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



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

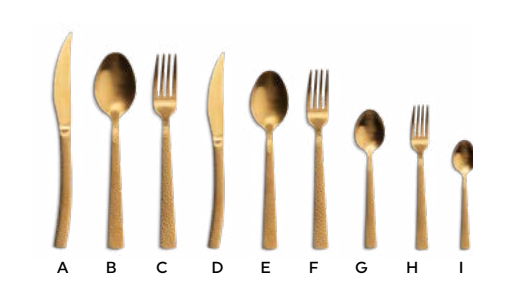
NEW



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

CHEESE SATIN GOLD

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



CHEESE SATIN COPPER

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin

NEW



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



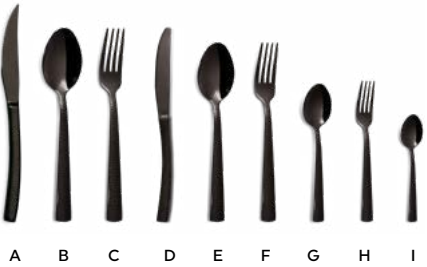




NEW

CHEESE SATIN BLACK

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Satin



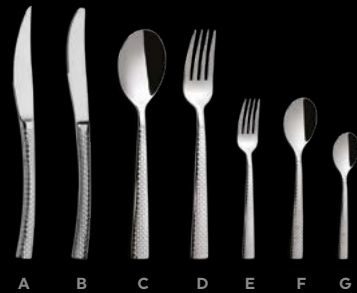
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	◀ mm	✂ mm
A	12089 Cuchillo Chuletero Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		12-120 / 12	225	7
B	12090 Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	200	3
C	12091 Tenedor Mesa Table Fork, Fourchette Table, Forchetta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







HIDRAULIC



HIDRAULIC
INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

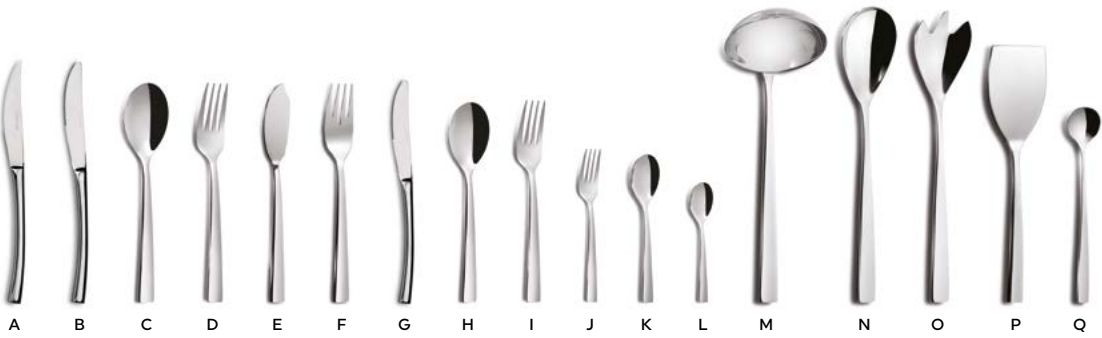


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	✂ mm
A 6464	Cuchillo Chuletero Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		12-120 / 12	220	
B 6326	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	220	
C 6327	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola,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



MADRID

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



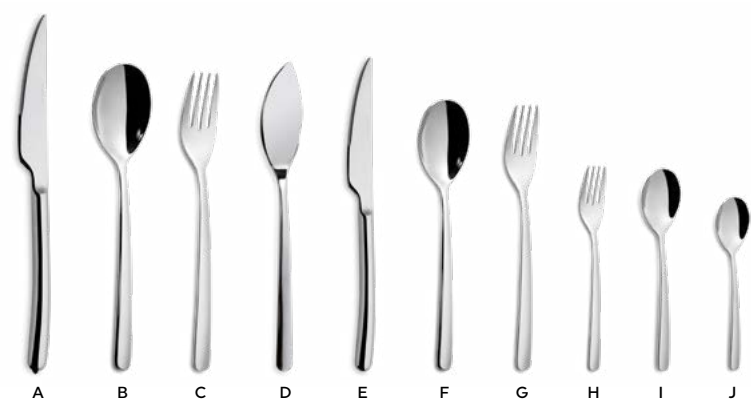
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A	1339 Cuchillo Chuletero Steak Knife, Couteau Steak, Coltello Bistecca, Steakmesser		12-120 / 12	224	
B	2775 Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	221	
C	1340 Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola,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

MADRID

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



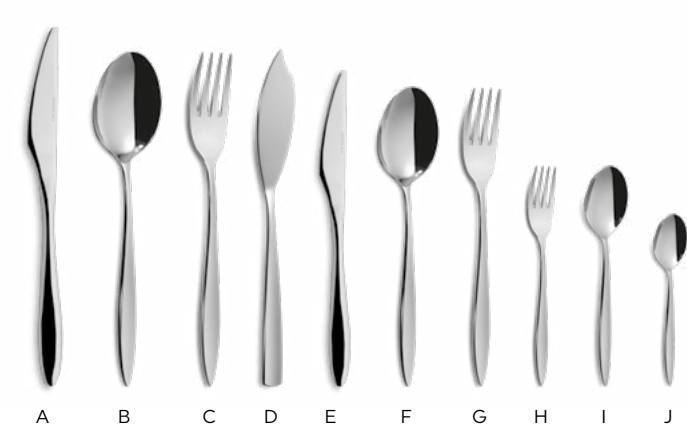
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
2895	24 Piezas 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		2,5



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



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



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



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



Siempre presentes.
Siempre Comas.

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



Always present.
Always Comas.

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

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



Acabado mirror
Mirror finish

Acabado satinado
Satin finish

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



SEVILLA XL

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror



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



SEVILLA XL

INOX Nickel Free 18% / 3mm / Mirror

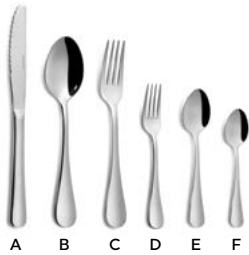


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	✂ mm
1297	MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO film 2 steak knife, film 2 couteau steak, film 2 coltello bistecca, film 2 steakmesser		0-48 / 48	230	
1298	MAZO 3 CUCHARA MESA film 3 table spoon, film 3 cuillère table, film 3 cucchiaio tavola, film 3 tafellöffel		0-48 / 48	209	3
1299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



SEVILLA S

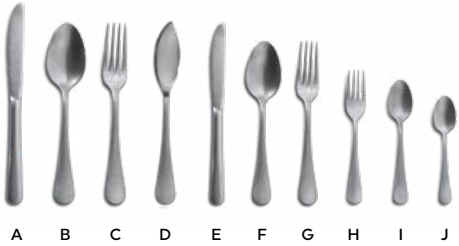
INOX Nickel Free 18% / 1,8mm / Mirror



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

SEVILLA VINTAGE

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



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

GRANADA XL

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



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



GRANADA XL

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

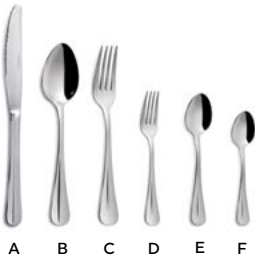


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	✂ mm
M1462	MAZO 2 CUCHILLO CHULETERO Film 2 Steak Knife, Film 2 Couteau Steak, Film 2 Coltello Bistecca, Film 2 Steakmesser		0-48 / 48	223	
1597	MAZO 3 CUCHARA MESA Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel		0-48 / 48	209	2,5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



GRANADA S

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



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

GRANADA S

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



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶▶ mm	✂ mm
4884	24 PIEZAS 24 pieces, écin 24 pièces, bauletto 24 pz., 24 stück				



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

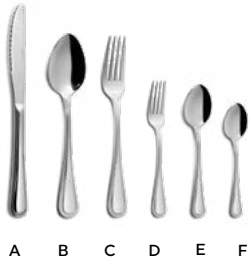


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶▶ mm	⌂ mm
A M2397	Mazo 2 Cuchillo Chuletero Film 2 Steak Knife, Film 2 Couteau Steak, Film 2 Coltello Bistecca, Film 2 Steakmesser		0-48 / 48	223	
C 1635	Mazo 3 Cuchara Mesa Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel		0-48 / 48	209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



BILBAO S

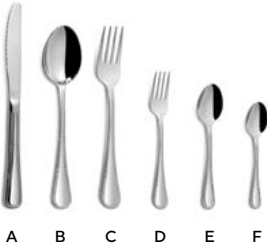
INOX Nickel Free 18% / 1,8mm / Mirror



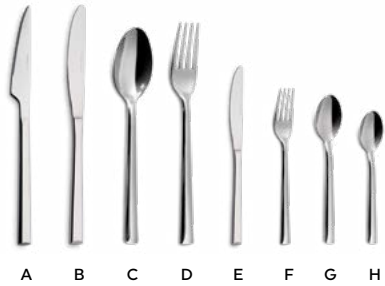
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	✂ mm
A 1623	Cuchillo Mesa Table Knife, Couteau Table, Coltello Tavola, Tafelmesser		12-120 / 12	224	
B 3130	Cuchara Mesa Table Spoon, Cuillère Table, Cucchiaio Tavola, Tafellöffel		12-120 / 12	193	1,5
C 3131	Tenedor Mesa Table Fork, Fourchette Table, Forchetta Tavola,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

OLYMPIA

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



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



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

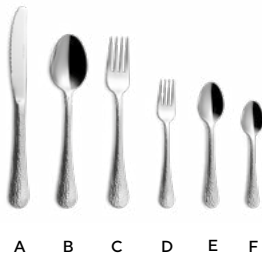


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	⌵ mm
2515	24 Piezas 24 Pieces, Écrin 24 Pièces, Bauletto 24 Pz., 24 Stück		1-4 / 1		2



LUNA

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



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

HOTEL EXTRA XL

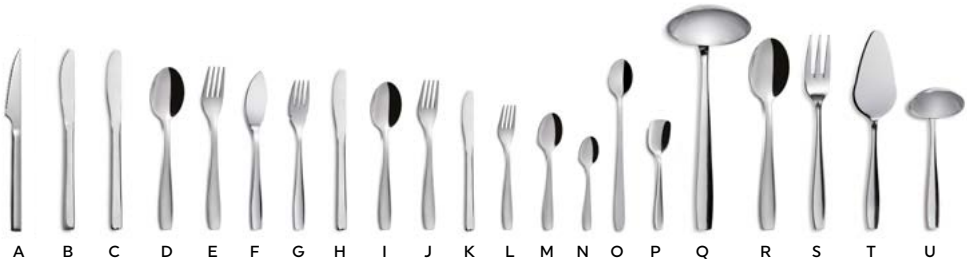
INOX Nickel Free 18% / 2,5mm / Mirror



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

HOTEL EXTRA M

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror



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



HOTEL EXTRA M

INOX Nickel Free 18% / 2mm / Mirror

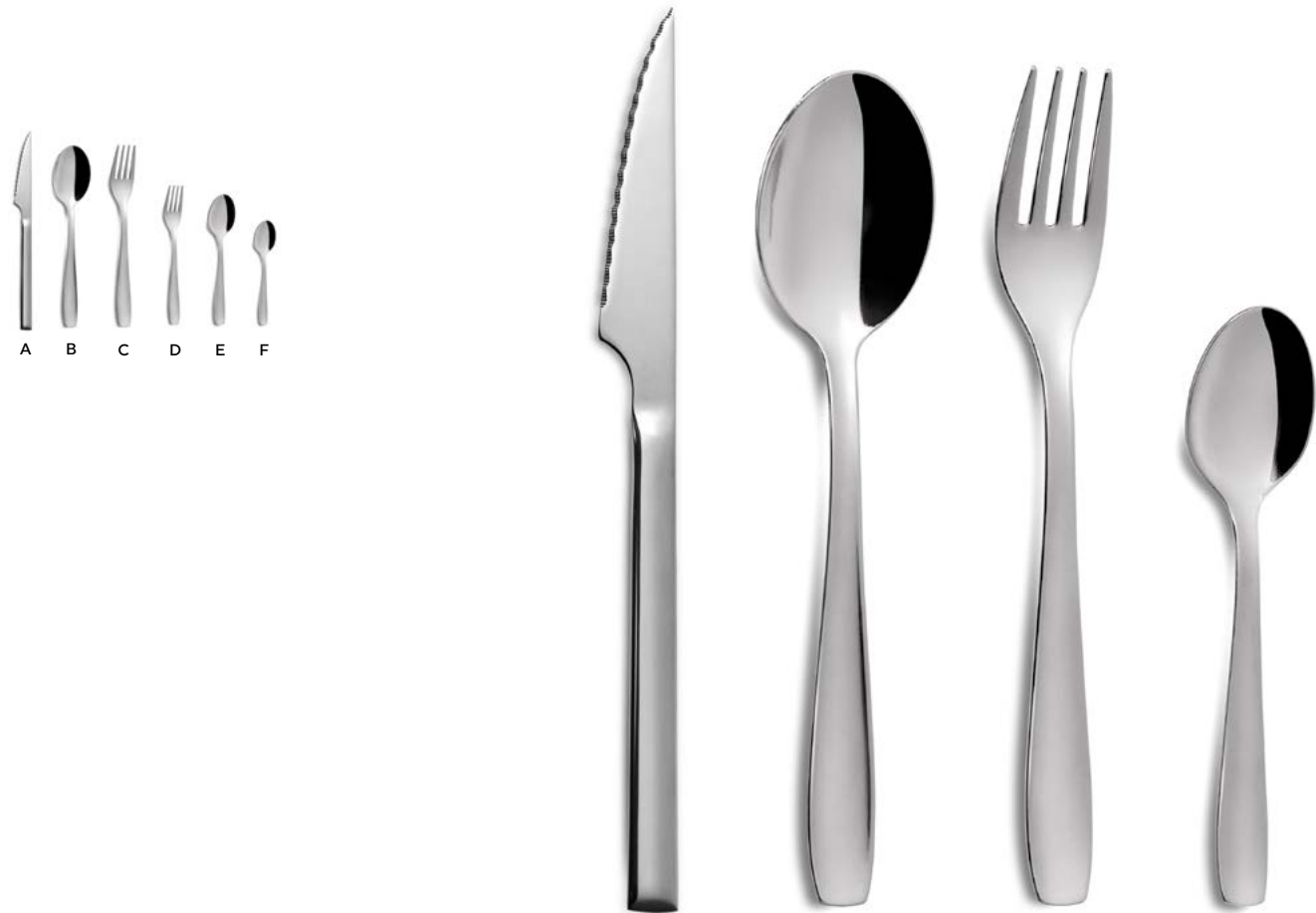


REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
M5206	Mazo 2 Cuchillo Mesa Film 2 Knife, Film 2 Couteau, Film 2 Coltello, Film 2 Messer		0-48 / 48	215	
M5202	Mazo 3 Cuchara Mesa Film 3 Table Spoon, Film 3 Cuillère Table, Film 3 Cucchiaio Tavola, Film 3 Tafellöffel		0-48 / 48	195	1,5
M5203	Mazo 3 Tenedor Mesa Film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



HOTEL EXTRA ECO

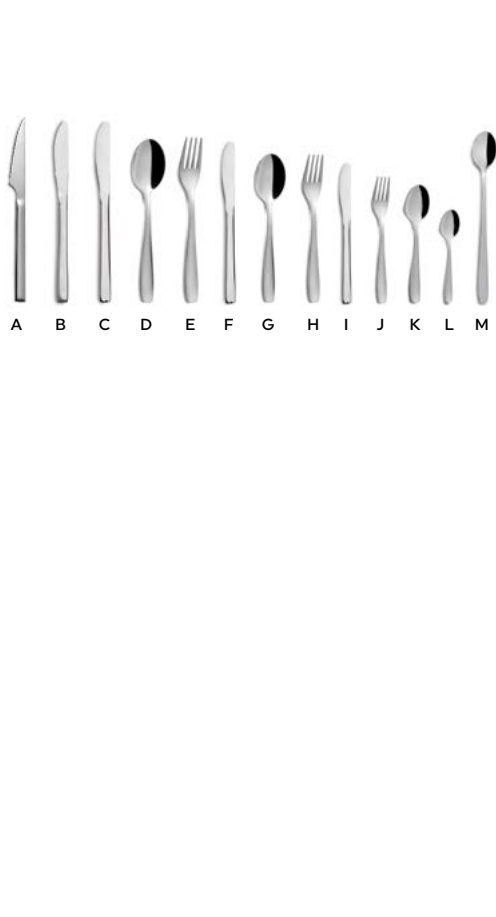
INOX Nickel Free 18% / 1,5mm / Mirror



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

HOTEL

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



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

BROOKLYN

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



* Bolsa con apertura lateral.
Side-opening bag



* Bolsa con apertura lateral.
Side-opening bag



INOX
STAINLESS
STEEL
430

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

TAKE AWAY

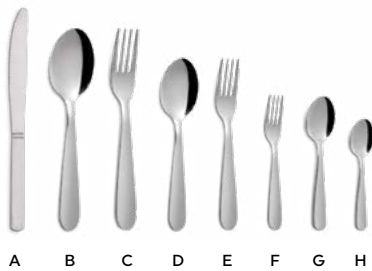


* Los cubiertos no van incluidos
Cutlery is not included

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶▶ mm	⌂ mm
8373	CAJA POLIPROPILENO pp case , boîte pp, scatola pp, box pp		6	235	32

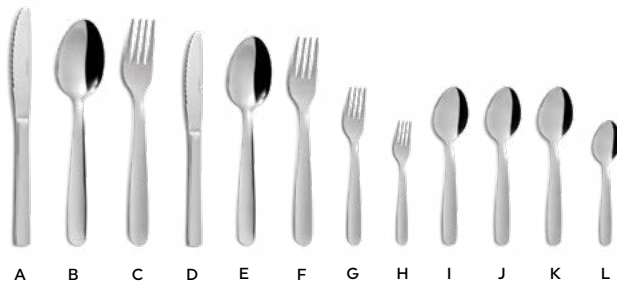
ECO

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



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





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



1003

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



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

NERVIO

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



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

ARABICA

INOX Nickel Free 18% / 1mm / Vibrado



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	⌂ mm
A 6338	Cuchara Café Tea spoon, 6 cuillère café, 6 cucciaio caffè, 6 kaffeelöffel	600	120	1	
B 6339	Cuchara Moka Coffee/moka spoon, 6 cuillère moka, 6 cucciaio moka, 6 mokkalöffel	600	102	1	



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	⌂ mm
A 5651	Corbata 6 Cuchara Aperitivo 6 aperitive spoon, 6 aperitive couilliere, 6 aperitive spoon, 6 aperitive spoon	48	108	1,5	



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



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



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

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



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



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



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

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



A



B



C



D

Reposacubiertos
Cutlery holder
Repose couverts
Supporto posate
Messerablage

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





GLASS

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

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



Vidrio ligero y resistente. Diseño que facilitan la apilabilidad.

Lightweight and resistant glass and stackable design.

VELVET FINISH

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

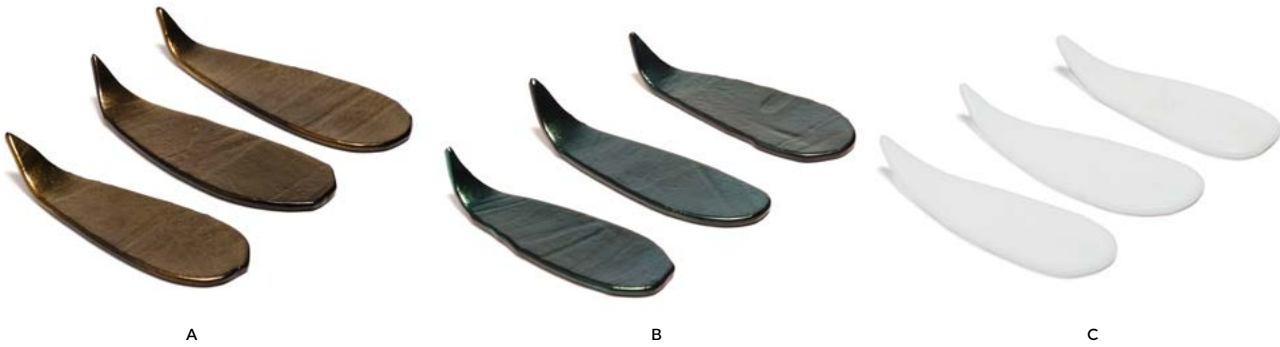
Surface finish of metallic particles that gives it a velvety appearance.



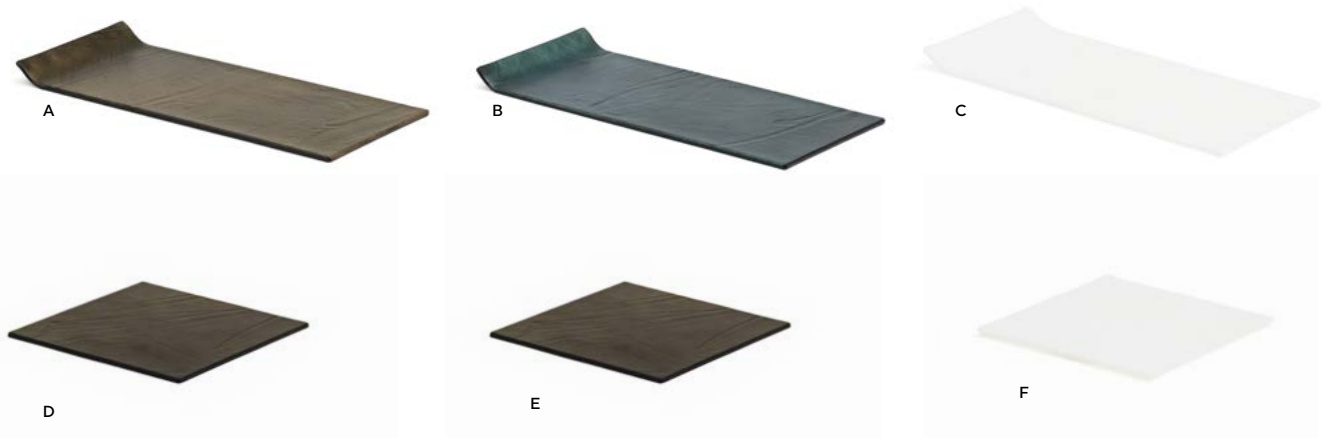
REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	⌵ mm
A 11957	Reposacubiertos Muna Velvet Oro muna velvet cutlery rest gold, repose-couverts muna velvet or, portaposate muna velvet oro, besteckhalter muna velvet gold	4	100	25	
B 11958	Reposacubiertos Muna Velvet Verde muna velvet cutlery rest green, repose-couverts muna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



REPOSACUBIERTOS / CRISTAL
CUTLERY HOLDER/ GLASS



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



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

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

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

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

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

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

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



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



VINTAGE

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

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



SATIN

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

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



MIRROR

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

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



ICE
POLVO DE LUNA

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

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



SILVER PLATE

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

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



LASER MARK

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

Choose the cutlery and customize each piece with your logo.



TAMPO

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

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



CHULETEROS

STEAK KIVES

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



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



Conjunto Chuletero / Steakknife set

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

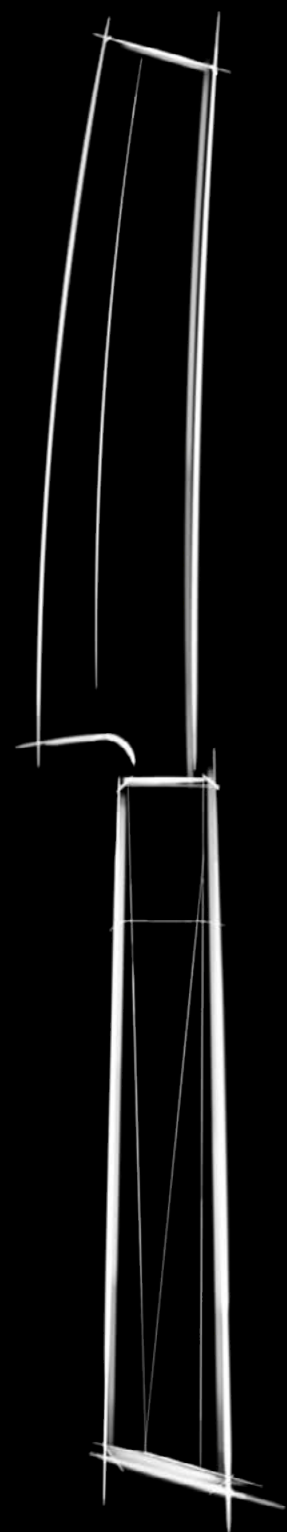
El mango, de madera maciza con un toque de color, reinterpreta los mangos octogonales tradicionales para la mesa moderna, ofreciendo ergonomía y equilibrio perfectos.

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

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

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

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





KAJI



Proyecto diseñado por:
Project designed by:

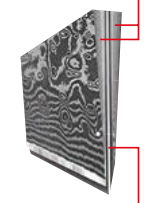
Bahigüell

KAJI

INOX 18/10 / Mirror & Satin



33 CAPAS ACERO 316L
33 LAYERS 316L STEEL



NÚCLEO ACERO VG10
VG10 STEEL CORE



SATIN

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



MEZZA



Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Shu Hon Leung Andy



A B
FRONTAL INOX



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

MEZZA

INOX 18/10 / Bimaterial



Recomendado lavar a mano
Hand washing recommended



MICARTA:

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

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



REVERSO MICARTA

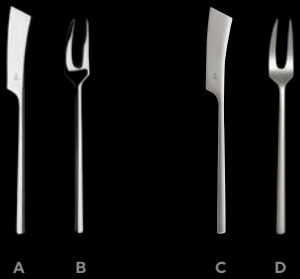
MEZZA es mucho más que un juego de mesa para carne. Fusiona tradición, diseño moderno y artesanía impecable. En la cultura gastronómica italiana, Mezza se utiliza a menudo para describir una pequeña porción de aperitivos o bebidas. Representa una experiencia gastronómica relajada y agradable, que permite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

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





EVEREST



Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Pablo Castillo

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

EVEREST

INOX 18/10 / Mirror & Polvo de Luna

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



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



OLIU



Proyecto diseñado por:
Project designed by:

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



OLIU

INOX 18/10 / Mirror



Proyecto
OLIU.

ELISAVA Escuela Universitaria de Barcelona
Diseño e Ingeniería

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

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

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

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

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶◀ mm	⌂ mm
10994	Cuchillo Chuletero Oliu Oliu Steak Knife, Couteau Steak Oliu, Coltello Bistecca Oliu, Oliu Steakmesser		0/6/60	60	226



SILEX



A

B

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Nil Carbó Raventós

SILEX

INOX 18/10 / Satin

Proyecto en colaboración con:



INOX
STAINLESS
STEEL
420



INOX
STAINLESS
STEEL
304



BAMBOO
WOOD

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





MAGNOLIA



204

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Lúcid Design Agency



reddot design award
winner 2018

MAGNOLIA

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



INOX
STAINLESS
STEEL
420

INOX
STAINLESS
STEEL
304



* Compatible con:
11988 / 11987

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



205



HQ: 7Cr17Mov



Acero inoxidable 7Cr17Mov
7Cr17Mov Stainless steel

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

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

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

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

Madera estabilizada
Stabilised wood

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

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

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

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



7Cr17Mov





EXTRA DURO
EXTRA HARD
57-59 HRC



7Cr17Mov



A

ALTA DUREZA
HIGH HARDNESS
54 ±1 HRC



5Cr15Mov



B



C



D



E



F



G



H



I



MIX
6 COLORES
6 COLOURS

REF.: 11993
PAG.: 203

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



MIX
6 COLORES
6 COLOURS

REF.: 11993

Sistema de cierre
con imán integrado
en la madera.

Locking system
with magnet inte-
grated in the wood.

Madera de Acacia

Acacia wood



Se recomienda lavar a mano.
Hand washing is recommended



OPCIÓN DE PERSONALIZAR
LA CAJA CON LASER. *
OPTION TO CUSTOMISE
THE BOX WITH LASERMARK.
1,54€ / PIEZA PIECE



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	» mm	» mm
A 11993	Caja Estuche Madera 6 Chuleteros Mix Colores Wooden 6 Steak Knives Mix Coloured Case, 6 Couteau Steak Mix Couleurs Caisse En Bois, Scatola Di Legno 6 Coltello Bisteca Colorate Mix, 2 Steakmesser Holzkistewooden		1/6	260 x 130 x 40	
B 11988	Caja Estuche Madera Vacía 2 Chuleteros 2 Steak Knives Case, 2 Couteau Steak Caisse En Bois, Scatola Di Legno 2 Coltello Bisteca, 2 Steakmesser Holzkiste		1/2	260 x 80 x 35	
C 11987	Caja Estuche Madera Vacía 6 Chuleteros Wooden 6 Steak Knives Case, 6 Couteau Steak Caisse En Bois, Scatola Di Legno 6 Coltello Bisteca, 2 Steakmesser Holzkiste		1/6	260 x 130 x 40	

NEW



REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶▶ mm	⌂ mm
A 12181	Expositor para 6 cuchillos chuleteros Stand for 6 steak knives, Présentoir pour 6 couteaux à steak, Espositore per 6 coltelli da bistecca, Halter für 6 Steakmesser	14,71€	0/6/60	280 x 350 x20	

3CR13



3CR13



3CR13



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

Chuleteros / Steak Knives

HQ XL

3CR13



A

3CR13



B

3CR13



C

3CR13



D

3CR13



E

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



5CR15Mov

Acero de gran dureza
High hardness steel

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

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



CUCHILLO CHULETERO ANETO MIKARTA

* Caja 6 chuleteros.

* Compatible con: 11988 /11987

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



Chuleteros / Steak Knives

HQ: 5Cr15Mov

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

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

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

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





CUCHILLO CHULETERO ALPS

* Caja 6 chuleteros. * Compatible con: 11988 /11987

REF.	Descripción	€	UE/MOQ	▶ mm	✂ mm
A 10971	Cuchillo Chuletero Denali Denali Steak Knife, Couteau Steak Denali, Coltello Bistecca Denali, Denali Steakmesser	60	225		
B 3000	Chuletero Alps Alps Steak Knife, Couteau Steak Alps, Coltello Bistecca Alps, Steakmesser Alps	60	230		
* 5286	6 Pcs Madera Alps Alps Steak Knife 6 Pieces Wood, Écrin Bois 6 Couteaux Alps, 6 Pz Legno Alps, 6- Teilige Holz-Untersetzer Alps	6	230		
C 6162	Tenedor Chuletero Alps Alps Steak Fork, Fourchette Steak Alps, Forchetta Bistecca Alps, Steakgabel Alps	60	227		
* 6334	6 Pcs Madera Tenedor Alps Alps Fork 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Fourchette Alps, Bauletto In Legno 6 Pz. Forchet- ta Alps, Gabel 6 Stück Holz Alps	6	227		
D 10973	Cuchillo Chuletero Mini Alps Alps Mini Steak Knife, Couteau Steak Alps Mini, Coltello Bistecca Alps Mini, Steakmesser Alps Mini	60	190		
E 10974	Tenedor Chuletero Mini Alps Alps Mini Steak Fork, Fourchette Steak Alps Mini, Forchetta Bistecca Alps Mini, Steakgabel Alps Mini	60	175		
F 3001	Chuletero Nicolas Nicolas Steak Knife, Couteau Steak Nicolas, Coltello Bistecca Nicolas, Steakmesser Nicolas	60	230		
* 5280	6 Pcs Madera Nicolas Nicolas 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces Nicolas, Bauletto In Legno 6 Pz. Nicolas,	6	230		
G 3137	Chuletero K2 Negro K2 Black Steak Knife, Couteau Steak K2 Noir, Coltello Bistecca K2 Nero, Steakmesser K2 Schwarz	60	225		
* 5278	6 Pcs Madera K2 Negro K2 Black 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces K2 Noir, Bauletto In Legno 6 Pz. K2 Nero, K2 Schwarz 6 Stück Holz	6	225		
H 3136	Chuletero K2 K2 Steak Knife, Couteau Steak K2, Coltello Bistecca K2, Steakmesser K2	60	225		
* 5287	6 Pcs Madera K2 K2 6 Pieces Wood, Écrin 6 Pièces K2, Bauletto In Legno 6 Pz. K2, K2 6 Stück Holz	6	225		



Chuleteros / Steak Knives





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



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



CUCHILLO CHULETERO K6 - BOJ SATIN GOLD



* Caja 6 chuleteros.

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



A



B



C



D



E



F



G



H



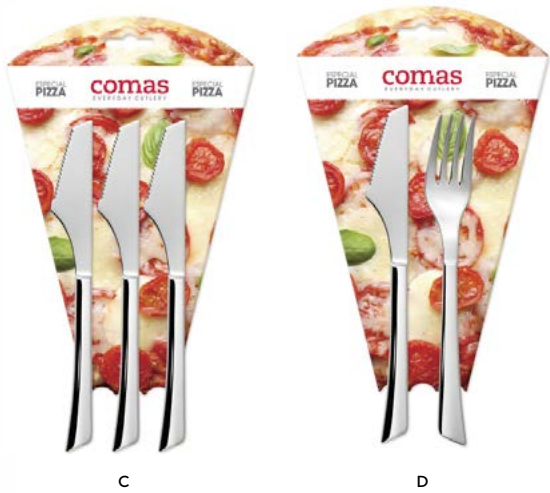
I



J



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



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



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



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





VAJILLA

VAJILLA COMAS COMAS TABLEWARE

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

PIOLI x COMAS

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



Vajillas

Tableware



Comas y la vajilla

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

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

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

Comas and tableware

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

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

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

NEW



STONEWARE

DOLMEN

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

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



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

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



Peana redonda
Round base
Base ronde
Base rotonda
Runder sockel

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



Peana diábolo
Diábolo base
Base diabolo
Base diabolo
Diábolo-sockel

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



NEW



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

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



Plato llano
Flat plate
Assiette plate
Piatto piano
Flacher teller

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



Peana redonda
Round base
Base ronde
Base rotonda
Runder sockel

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



NEW

STONEWARE



Plato 2 en 1 reversible

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

REF.	Ø _(cm)	H _(cm)	ml	€	MOQ
12277	16	4,5	400	4	
12278	21	4,5	700	4	
12279	24	4,5	950	2	



Fuente

Main course
Plat de service
Piatto da portata
Servierplatte

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

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

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

Plato llano

Flat plate
Assiette plate
Piatto piano
Flacher teller

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

TERRA



PROFUNDIDAD
1,6 cm



PROFUNDIDAD
2,8 cm



Bol

Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



Plato esfera
Spherical plate
Assiette sphérique
Piatto sferico
Kugelförmiger Teller

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



Plato rocks Dolmen
Rocks plate
Assiete roches
Piatto rocce
Felsenteller

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



Teja wave Limits
Wave tile
Assiete Tuile ondulé
Tegola ondulata
Bernstein

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



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

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

Plato hondo
Deep plate
Assiette creuse
Piatto fondo
Teller tief

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

Plato oval
Oval plate
Assiette ovale
Piatto ovale
Ovaler teller

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



Taza
Cup
Tasse
Tazza
Tasse

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



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

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



NEW



STONEWARE



Plato hondo
Deep plate
Assiette creuse
Piatto fondo
Teller tief

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



Plato llano
Flat plate
Assiette plate
Piatto piano
Flacher teller

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



Vaso
Cup
Verre
Vaso
Glas

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

Plaisir



PLAISIR



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

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

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

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

PLAISIR
Collection.





PLAISIR 1.1

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



PLAISIR 1

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



PLAISIR 2



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



PLAISIR 3



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



PLAISIR 4

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



PLAISIR 5

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



PLAISIR 4 XL

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



PLAISIR 5 XL

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



PLAISIR 6

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



PLAISIR 7

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



PLAISIR 8

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





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

REF.	SIZE	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
11800	BAJO	210	60	28		0-4-36 / 4
11801	ALTO	210	90	45		0-4-36 / 4



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

REF.	SIZE	Ø _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
11802	S	140	13		0-4-96 / 4
11803	M	180	13		0-4-40 / 4
11804	L	220	13		0-4-40 / 4



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

REF.	Ø _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
11805	140	13		0-4-96 / 4



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

REF.	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
11943	300	90		0-4-48 / 4

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



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
11806	140	130	18		0-4-48 / 4

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



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
11807	140	250	18		0-4-32 / 4





Mini vaso
Mini cup
Mini verre
Mini vaso
Dipschälchen klein



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

Mini tarrina
Mini ramekin
Mini pôt
Mini terrina
Dipschälchen groß



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

Mini sartén
Mini pan
Mini poêle
Mini padella
Mini pfanne



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

Mini bandeja
Mini tray
Mini plateau
Mini vassoio
Mini platte



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

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



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

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



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

Mini cazuela
Mini casserole
Mini casserole
Mini casseruola
Mini kasserolle



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

Mini olla
Mini pot
Mini-pot
Mini pentola
Mini topf



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



Peana

Base
Base
Base
Basis

REF.	COLOR	Ø _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
11591	○	155	84		1-3-24 / 3
11592	●	155	84		1-3-24 / 3



Peana oval blanca

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

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
11593	309	168	88		1-3-9 / 3



Dim Sum S

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



Dim Sum L

REF.	Ø _(mm)	€	UE / MOQ
11590	186		1-1-12 / 1





Pioli x Comas

Diseños exclusivos para la hostelería profesional que complementan nuestra oferta

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

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

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

Pioli x Comas

Exclusive designs for the professional hospitality industry that complement our offert

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

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

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



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

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

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

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



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

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



Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tieft

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



Bandeja
Tray
Plateau
Vassoio
Tablett

REF.	L (cm)	€	MOQ
ON12380	32		6



PIOLI



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

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

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

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

Bandeja
Tray
Plateau
Vassoio
Tablett

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



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

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

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

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

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



Bandeja
Tray
Plateau
Vassoio
Tablett

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



PIOLI



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

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



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

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



Bandeja
Tray
Plateau
Vassoio
Tablett

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



Plato pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø _(cm)	€	MOQ
ARV162932	32		6



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

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



Plato pasta
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



Plato Hondo Coupé
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

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



Bandeja Ovalada
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

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

ORIENTAL

PORCELANA / PORCELAIN



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

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



Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

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

PORCELANA / PORCELAIN

NEPTUNE



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

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



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

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



Plato Llano
Flat Plate
Assiette Plate
Piatto Piano
Flacher Teller

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



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

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



Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø _(cm)	€	MOQ
NE162932	32		6



Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

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



ZENIT



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

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



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

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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

PORCELANA / PORCELAIN



Plato Llano
Flat Plate
Assiette Plate
Piatto Piano
Flacher Teller

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



Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø _(cm)	€	MOQ
ZE162932	32		6



Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

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

PORCELANA / PORCELAIN



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

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



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

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



Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

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



Plato Llano
Flat Plate
Assiette Plate
Piatto Piano
Flacher Teller

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



Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

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



Bol Apilable
Stackable Bowl
Empilable Bol
Impilable Ciotola
Stapelbare Schale

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



Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø _(cm)	€	MOQ
SA162932	32		6



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

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



PIOLI



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

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



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

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

Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

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



Plato Llano
Flat Plate
Assiette Plate
Piatto Piano
Flacher Teller

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



Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

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



Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø _(cm)	€	MOQ
OL162932	32		6



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

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø _(cm)	€	MOQ
OL36AP14	14		6



Bol Apilable
Stackable Bowl
Empilable Bol
Impilable Ciotola
Stapelbare Schale

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

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





Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø _(cm)	€	MOQ
MI162932	32		6



5

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

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



5

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

REF.	Ø _(cm)	€	MOQ
MI173927	27		6



5

Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

Deep Plate

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



5

Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

Oval Plate

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



5

Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

Bowl

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



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

REF.	cm	cc	€	MOQ
MI31ML08		85		6
MI12ML12	12			24



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

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



PIOLI





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

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



Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

REF.	Ø _(cm)	cc	€	MOQ
MA12398	22	230		6



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø _(cm)	cc	€	MOQ
MA12399	16	285		24
MA12400		400		24



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

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



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

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



Plato Llano
Flat Plate
Assiette Plate
Piatto Piano
Flacher Teller

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



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

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

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



Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

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



PIOLI



Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	cm	cc	€	MOQ
HAN36HA18	17	600		6



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

REF.	cm	€	MOQ
HAL18TT27	27		6



Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

REF.	cm	cc	€	MOQ
HAL17TT20	20	830		6



Plato Ovalado
Oval Plate
Assiette Ovale
Piatto Ovale
Ovaler Teller

REF.	cm	€	MOQ
HAL11TT36	36		6





PIOLI



Plato Pizza
Pizza Plate
Assiette à Pizza
Piatto Pizza
PizzaTeller

REF.	Ø (cm)	€	MOQ
AL12406	32		6



Plato Llano
Flat Plate
Assiette Creuse
Piatto Piano
Flacher Teller

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



Plato Hondo
Deep Plate
Assiette Creuse
Piatto Fondo
Teller Tief

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



Bol apilable
Bowl
Bol
Ciotola
Schale

REF.	Ø (cm)	cc	€	MOQ
AL12390	12	350		6



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

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



**VITRIFICACIÓN
Y COCCIÓN**
VITRIFICATION
& FIRING

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

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



**INNOVACIÓN
EN EL DISEÑO**
DESIGN INNOVATION

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

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



**APTO PARA
LAVAVAJILLAS**
DISHWASHER SAFE

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

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



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

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

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



**ESMALTADO
GLAZING**

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

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



**DISEÑO
APILABLE**
STACKABLE DESIGN

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

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



**CALIDAD
Y CONFORMIDAD**
QUALITY
& CONFORMANCE

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

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



**APTO PARA
MICROONDAS**
MICROWAVE SAFE

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

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



**TRANSLUCIDEZ
TRANSLUCENCY**

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

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



**VENTAJA
DE STOCK**
READY TO SHIP
INVENTORY

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

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



**GARANTÍA DE DES-
PORTILLADO DEL
BORDE**
EDGE CHIP
GUARANTEE

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

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

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

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



TABLE TOP

PRESENTACIÓN PRESENTATION

- 280 BAUHAUS
- 282 TABLAS PRESENTACIÓN

MINIATURAS MINIATURES

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

SERVICIO MESA TABLE TOP

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



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Aro de acero inoxidable.
Stainless steel ring.

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

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



Tablas de madera de roble.

Oak wood presentation table.

Escoge la medida de la tabla de made-
ra y la altura de los aros para personaliz-
zar tu tabla de presentación.

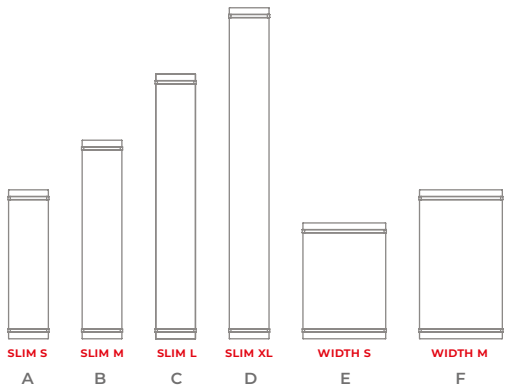
Choose the size of the wooden board
and the height of the hoops to customi-
ze your presentation board.

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

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



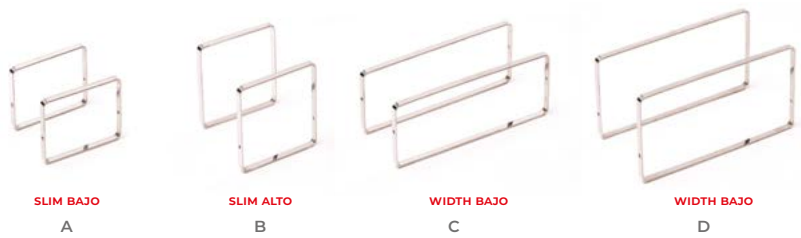
Tabla presentación
Wooden table for table service
Table en bois pour service de table
Tavolo in legno per servizio a tavola
Holztisch für tischservice



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

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pack 2 Aros
Pack 2 st/st ring
Pack 2 anneau en acier
Pack 2 anello in acciaio
Pack 2 stahling



REF.	L(mm)	H(mm)	COMPATIBLES CON TABLA / COMPATIBLE WITH TABLE	€	UE / MOQ
A	10648	120	90	SLIM	1-15-60 / 1
B	10649	120	120	SLIM	1-15-60 / 1
C	10719	250	90	WIDTH	1-15-60 / 1
D	10720	250	120	WIDTH	1-15-60 / 1

ESCOGE TU KIT / CHOOSE YOUR KIT

KIT:



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



Tabla madera
Wooden table
Table en bois
Tavolo in legno
Eichenholztisch



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



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



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

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



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



*** Acabado brillo / Gloss finish**

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11574	345	550	20		1-0-0 / 1
11575	285	340	15		1-0-0 / 1
11576	195	340	15		1-0-0 / 1
11577	320	320	15		1-0-0 / 1



Pizarra
Slate board
Ardoise
Ardesia
Schiefer



REF.	FORMATO	W(mm)	L(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11002	1/1	530	325	5		1-0-6 / 1
11003	1/2	325	265	5		1-0-10 / 1
11004	1/3	325	175	5		1-0-15 / 1
11572		300	300	5		1-0-10 / 1

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

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



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11005	345	550	20		1-0-10 / 1
11006	285	345	15		1-0-20 / 1
11007	195	345	15		1-0-40 / 1
11573	320	320	15		1-0-20 / 1

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



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

Stainless steel interior.
Food contact total security.

Asas de bronce.

Brass handles.



CONDUCTIVIDAD TÉRMICA

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

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

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

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

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

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

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

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



PACKAGING
HANG TAG



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

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

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

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

Cubo snack
Snack bucket
Bol à apéritif
Vaschetta snack
Snack eimer

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

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

REF.	Ø _(mm)	H _(mm)	ml	€	UE / MOQ
7500	150	140	1500		1-6-48 / 1
7499	130	120	850		1-6-48 / 1
7498	90	90	350		1-6-48 / 1



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

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7482	silver	100	90	70		1-12-144 / 1
7483	gold	100	90	70		1-12-144 / 1
7484	black	100	90	70		1-12-144 / 1



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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7485	130	110	90		1-12-144 / 1



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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7488	110	110	50		1-12-48 / 1



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

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7480	80	85		1-12-144 / 1
7481	90	125		1-12-144 / 1



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

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7487	110	230		1-12-144 / 1



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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7486	210	100	40		1-6-72 / 1



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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7489	110	85	55		1-12-72 / 1



PACKAGING
HANG TAG



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

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



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

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7677	280	340		1K-4K-24K / 1K



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

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



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

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



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

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







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

Compatible con:
7789



REF.	Ø _(mm)	H _(mm)	ml	€	UE / MOQ
7510	110	95	35		1-6-12 / 6



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

Compatible con:
7791



REF.	Ø _(mm)	H _(mm)	ml	€	UE / MOQ
7503	140	140	30		1-6-12 / 1



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

Compatible con:
7790



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	ml	€	UE / MOQ
7506	95	125	55	270		1-6-12 / 6



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

Compatible con:
7789



REF.	Ø _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
7508	122	30		1-6-24 / 1



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

Compatible con:
7789



REF.	Ø _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
7502	90	25		1-6-24 / 1



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

Compatible con:
7789



REF.	Ø _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
7501	130	15		1-6-24 / 1



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

Compatible con:
7790



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
7507	180	126	35		1-6-24 / 6



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

Compatible con:
7789



REF.	Ø _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
7509	145	30		1-6-24 / 1





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

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

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

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



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

Compatible con:
7789



REF.	Ø _(mm)	H _(mm)	ml	€	UE / MOQ
7504	140	110	60		1-6-12 / 1



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

Compatible con:
7789



REF.	Ø _(mm)	H _(mm)	ml	€	UE / MOQ
7505	110	60	35		1-6-24 / 6



Soporte madera
Wooden board
Support en bois
Table di legno
Holzplatte

REF.	ESPEJOR	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
7789	ROUND	150	150		1-6-12 / 1
7790	OVAL	200	140		1-6-12 / 1
7791	SQUARE	160	160		1-6-12 / 1



**PACKAGING
BELT**



Cuenco rectangular
Rectangular pie dish
Bol rectangulaire
Ciotola rettangolare
Eisenschälchen rechteckig

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7517	145	200	40		1-12-48 / 1
7516	130	180	35		1-12-96 / 1
7515	120	160	30		1-12-96 / 1



Cuenco rectangular
Rectangular pie dish
Bol rectangulaire
Ciotola rettangolare
Eisenschälchen rechteckig

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

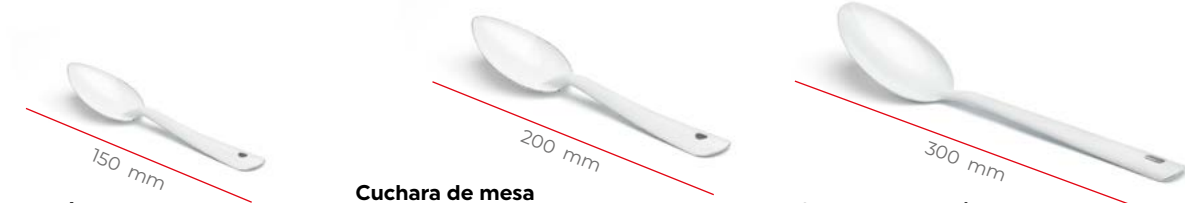


Plato llano
Flat plate
Assiette plate
Piatto piano
Flacher teller

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

Plato hondo
Deep plate
Plat creux
Piatto fondo
Tiefer teller

Plato postre
Dessert plate
Assiette dessert
Piatto dessert
Dessertteller



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

REF.	SIZE	L(mm)	€	UE / MOQ
7511	CUCHARA DE TÉ	150		1-12-120 / 1
7512	CUCHARA DE MESA	200		1-12-120 / 1
7513	CUCHARA DE SERVIR	300		1-10-50 / 1

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

Cuchara de servir
Server spoon
Cuillère servir
Cucchiaio da portata
Servierlöffel

Vaso para dipear
Dip cup
Mini coupe pour tremper
Bicchiere per sugo
Eisen dipschale

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7530	70	30	100		1-12-96 / 1
7529	60	40	90		1-12-96 / 1



Vaso alto
Taller tumbler
Coupe hauteur
Bicchiere
Emaillierter

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



Cazuela 2 asas
Casserole 2 handle
Casserole 2 poignées
Casseruola 2 manici
Kasserole mit griff

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7525	100	50	310		1-12-96 / 1



Cazuela 2 asas marrón
Brown casserole 2 handle
Casserole émaillé 2 poignées brown
Casseruola ferro smaltato 2 manici brown
Emaillierte kasserole mit griff brown

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



Lechera
Creamer
Laitière
Bidone del latte
Eisenkännchen

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



Taza
Mug
Tasse
Tazza
Eisenbecher

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



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Eisenschale

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



Mini cazuela 2 asas marrón
Brown mini casserola 2 handle
Mini casserole émaillé 2 poignées brown
Mini casseruola ferro smaltato 2 manici brown
Emaillierte mini kasserole mit griff brown

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
7523	100	30	125		1-12-48 / 1



DIM-SUM COLLECTION



DIM-SUM

Vaporera bambú
Bamboo Steamer
Vapocuisseur Bambou
Vaporiera Bamboo
Bambusdämpfer



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

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

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



HOGAZA COLLECTION

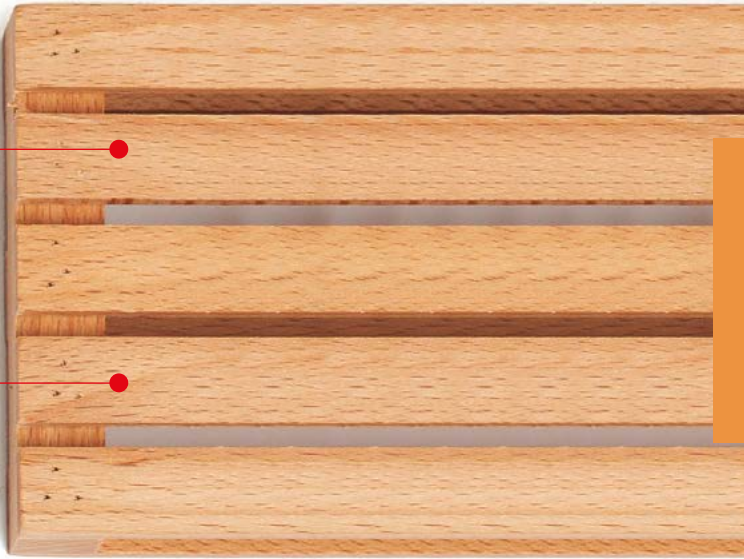


Madera de haya de alta calidad.

High quality beech wood.

Acabados con aceites naturales que protegen y alargan la durabilidad de las piezas.

Finishes with natural oils that protect and prolong the pieces durability.



Mini palé

Mini pallet
Mini palette
Mini bancale
Mini palette



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7548	120	200	35		1-3-36 / 1
11965	300	180	35		1-0-20 / 20



Mini caja rectangular

Mini rectangular wooden box
Mini cagette rectangulaire
Mini cassetta legno rettangolare
Rechteckige mini holzbox



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7542	150	100	58		1-0-32 / 1
7543	230	130	70		1-0-12 / 1
7546	240	160	70		1-0-12 / 1

MINIATURAS
MINIATURES



Mini caja cuadrada

Mini square box
Mini cagette carrée en bois
Mini cassetta legno quadrata
Quadratische mini holzbox

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7544	170	170	80		1-0-12 / 1
7545	210	210	70		1-0-12 / 1



Mini caja

Mini wooden box
Mini cagette en bois
Mini cassetta legno
Mini holzbox

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7539	125	80	90		1-0-24 / 1
7540	130	170	90		1-0-12 / 1

ZINC

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

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



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

Silicone sealed bottom allows contain liquids safely.

INOX
STAINLESS
STEEL
201

COTTON

Enfriador de botella inox
Bottle cooler inox
Glacette inox
Refrigeratore inox
Edelstahlkühle

REF.	COLOR	Ø(mm)	L(mm)	ml	€	UE / MOQ
2765	inox	120	180	1.250		1-0-6 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Soporte cubo mesa
Wine bucket stand support
Support de table pour seau
Supporto secchio tavola
Halter für tischeimer

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
7112	200		1-0-5 / 5



Compatible con:
4967 (p.413)

INOX
STAINLESS
STEEL
201

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

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5653	220	630		1-0-4 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pie cubo champagnera 1 botella
Champagne bucket stand 1 bottle
Pied porte-seau champagne 1 b.
Colona portasecchiolo 1b.
Ständer f. 1 champagnerkühler

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



Compatible con: 4967 - 5513 - 3095

Compatible con: 4967 - 3095

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

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



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

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



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

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



Cubo hielo isotérmico
Double wall plain
Seau à glace isotherme
Secchiello ghiaccio isolato
Isoliert eiseimer

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



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

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



Cubo champagne
Champagne bucket
Seau champagne
Rinfrescatore champagne
Champagner kühler

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



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

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3095	175	195	3.500		1-0-6 / 1



Cubo hielo
Ice bucket
Seau à glaçons
Secchiello ghiaccio
Eisbehälter

REF.	Ø(mm)	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
4968	140	130	1.000		1-0-20 / 1





Panera redonda kraft lavable 17
Washable round kraft breadbasket 17
Corbeille à pain ronde kraft lavable 17
Portopane rotondo kraft lavabile 17
Baschbarkraft, runder brotkorb 17

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7455	170	120		1-5-50 / 5



Panera redonda kraft lavable 20
Washable round kraft breadbasket 20
Corbeille à pain ronde kraft lavable 20
Portopane rotondo kraft lavabile 20
Baschbarkraft, runder brotkorb 20

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7456	200	120		1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: 7459





Panera redonda gris 17
Round grey Breadbasket 17
Corbeille à pain ronde grise 17
Portopane rotondo grigio 17
Grauer, runder brotkorb 17

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7451	170	100		1-5-50 / 5



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

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

COMPATIBLE CON: 7459 (P.399)



Panera oval kraft lavable
Washable oval kraft breadbasket
Corbeille à pain ovale kraft lavable
Portopane ovale kraft lavabile
Baschbarkraft, ovaler brotkorb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7457	250	180	130		1-5-50 / 5

COMPATIBLE CON: 7459

Material kraft.

Kraft Material



Panera redonda gris 20
Round grey Breadbasket 20
Corbeille à pain ronde grise 20
Portopane rotondo grigio 20
Grauer, runder brotkorb 20

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

COMPATIBLE CON: 7459 (P.399)



Capas exteriores:
100% algodón

Capa interior:
35% algodón
65% poliéster

Outer layers:
100% cotton

Inner layer:
35% cotton
65% polyester

+RIGIDEZ /RIGIDITY





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

3 CAPAS LAYERS + RIGIDEZ RIGIDITY

COTTON

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



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

COTTON

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



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

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





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

MANTIENE EL CALOR
KEEPS WARM

Piezas de cerámica sin esmalte que mantienen el calor durante 45 minutos con sólo 30 segundos de microondas.

Glaze-free ceramic beans keep warm for 45 minuts with only 30 seconds of microwave.

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

COMPATIBLE CON / COMPATIBLE WITH: (P.397)





Panera inox
Bread basket
Corbeille à pain
Porta pane
Brotkorb

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

GLASS

GLASS



Caja salsa
Table caddies
Cagette sauces
Cassetta per salse
Tisch organizer



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



ANTIGOTEO

Set 2 pzas. vinagrera antigoteo
Non drip 2 pieces cruet set
Ménagère, 2 pièces
Servizio oliera, 2 pezzi
Menage, 2-teilig

REF.	ml	€	UE / MOQ
8387	260		1-0-12 / 11



ANTIGOTEO

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

REF.	ml	€	UE / MOQ
8388	500		1-0-24 / 1
8389	250		1-0-36 / 1



Boquilla fina para verter el líquido con precisión.

Fine spout for precision pouring.

Fácil de rellenar gracias a su boquilla extraíble.

Removable spout makes for easy refilling.

Collar que recoge las gotas que puedan quedar en la boquilla y evita ensuciar la mesa.

Collar that collects any liquid left in the spout and keeps the table clean..

Cuello de vidrio glaseado que fija la boquilla.

Frosted glass collar that keeps the spout in place.

BOROSILICATE



PACKAGING BOX

PARIS

Vinagrera PARIS 2 piezas
2 pieces cruet set PARIS
Ménagère 2 pièces PARIS
Oliera 2pc. mod. PARIS
2-Teilige menage PARIS

REF.	ml	€	UE / MOQ
3698	150		1-0-24 / 1



PARIS

Juego sal pimienta y mostaza
Salt, pepper and mustard set
Ménagère sel, poivre et moutarde
Sale pepe e senape mod.
Salz/pfeffer/senf-set

REF.	ml	€	UE / MOQ
3165	150		1-0-24 / 1



PARIS

Bandeja 12 rec. vinagrera PARIS
Pack 12 oil/vinegar bottle PARIS
Pack 12 bouteilles recharge PARIS
Pack 12 rec. oliera PARIS
12 teilige PARIS

REF.	ml	€	UE / MOQ
3783	150		1-0-8 / 1



CUADRADA

Set 4 pzas. vinagrera cuadrada
4 pieces square cruet set
Ménagère, 4 pièces
Servizio oliera, 4 pezzi
Menage, 4-teilig

REF.	ml	€	UE / MOQ
8392	250		1-0-12 / 1



PARIS

Vinagrera PARIS 4 piezas
4 pieces cruet set PARIS
Ménagère 4 pièces PARIS
Oliera 4pc. mod. PARIS
4-Teilige menage PARIS

REF.	ml	€	UE / MOQ
3697	150		1-0-24 / 1



PARIS

Juego sal y pimienta PARIS
Salt & pepper set PARIS
Ménagère sel et poivre PARIS
Sale e pepe mod. PARIS
Salz/pfeffer-set PARIS

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
3699	220		1-12-72 / 1



PARIS

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

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
3905	90		1-12-300 / 1

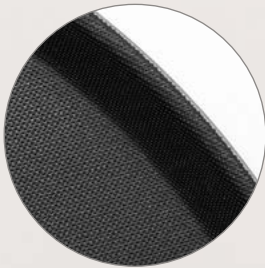


CUADRADA

Set 2 pzas. vinagrera cuadrada
2 pieces square cruet set
Ménagère, 2 pièces
Servizio oliera, 2 pezzi
Menage, 2-teilig

REF.	ml	€	UE / MOQ
8393	250		1-0-24 / 1





Tratamiento antideslizante:
Textura engomada que evita que los
objetos se deslicen por la superficie
con el movimiento.

Anti-slip:
Rubbery surface texture that keeps
pieces in place while you carry them.



Bandeja FIBERGLASS antideslizante oval
FB oval non slip serving tray
Plateau de service ovale antidérapant FB
Piatto da portata ovale antiscivolo FB
Rutschfreies oval FB serviertablett

REF.	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
8418	560	680		1-0-6 / 6



Soporte bandeja
Tray support
Support de plateau
Supporto vassoio
Unterstützung serviertablett

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
8419	440	433	835		1-0-1 / 1

PP
POLYPROPYLENE



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

REF.	Ø _(mm)	€	UE / MOQ
8413	360		1-0-12 / 1
8414	400		1-0-12 / 1



FIBER-GLASS

Bandeja FIBERGLASS antideslizante rectangular
FB rectangle non slip serving tray
Plateau de service rectangle antidérapant FB
Piatto da portata rettangolare antiscivolo FB
Rutschfreies rechteck FB serviertablett

REF.	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
8415	360	460		1-0-12 / 1
8416	380	510		1-0-12 / 1
8417	400	560		1-0-12 / 1

FIBER-GLASS



Bandeja FIBERGLASS antideslizante
FB round non slip serving tray
Plateau de service rond antidérapant FB
Piatto da portata rotondo antiscivolo FB
Rutschfreies rundes FB serviertablett

REF.	Ø _(mm)	€	UE / MOQ
8420	360		1-0-12 / 1
8421	400		1-0-12 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Bandeja camarero
Serving tray
Plateau barman
Vassoio bar
Serviertablett

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



Bandeja ovalada
Oval heavy try
Plateau ovale
Vassoio ovale
Tablett oval

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



Bandeja pescado
Fish tray
Plateau poisson
Piatto pesce
Fischtablett

REF.	W _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
7100	250	600		1-0-20 / 1
7101	258	700		1-0-20 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Coctelera delux
Cocktail shaker delux
Shaker delux
Shaker per cocktail delux
Cocktailshaker delux

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
3024	190	750		1-0-24 / 1
3023	165	500		1-0-24 / 1



Cuchara coctel
Cocktail spoon
Cuillère cocktail
Cucchiaio cocktail
Cocktailöffel

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



NEW

Sacacorchos
Waiter's corkscrew
Tire-bouchon de serveur
Cavatappi cameriere
Kellnermesser

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



Cenicero agua
Water ashtray
Cendrier eau
Portacenere
Wasser-aschenbecher

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



Vaso medidor
Measuring cup
Verre mesureur
Misurino cocktail
Messglas

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



Cuchara sangría
Sangria spoon
Cuillère sangria
Cucchiaio sangria
Sangriöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
2728	265		1-12-120 / 1



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

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



Servilletero
Napkin dispenser
Distributeur serviettes
Portaserviette
Serviettenhalter

REF.	W(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5039	130	100		1-0-24 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

THERMO
PLASTIC
RUBBER



Alfombra para barra estrecha
Bar mats
Dessus-de-table pour comptoir de bar
Tappetino bar
Gläserabstellmatte

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8427	85	600		1-0-16 / 1

ABS
PLASTIC

FOOD
CONTACT



Recipientes coctelería
Containers for cocktail shaker
Récipients pour cocktails
Portacondimenti
Bar-beilagenbehälte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8433	156	492	90		1-0-12 / 1

PP
POLYPROPYLENE



Cesta cubiertos gris
Cutlery dispenser
Récipient à couverts
Portaposate
Besteckbehälter

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



THERMO
PLASTIC
RUBBER

Alfombra para barra ancha
Bar mats
Dessus-de-table pour comptoir de bar
Tappetino bar
Gläserabstellmatte

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8428	300	450	25,72	1-0-15 / 1



Tapón dosificador
Flow pourers
Bec verseur
Tappo versatore dosatore
Dosierausgiesser

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



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

REF.	WxL(mm)	ESPOSOR	TACOS	€	UE / MOQ
11760	30x20	2	4		1-0-8 / 1
11759	40x30	2	4		1-0-6 / 1



OLLAS Y SARTENES

COCCIÓN COOKING

- 308 BATERÍAS
- 316 SARTENES
- 320 RISOLÍ
- 322 PAELLERAS

CORTE CUTTING

- 330 130 COLLETION
- 332 MESTRE MAURICI
- 336 ZEN
- 340 MARBLE
- 344 IBÉRICA - GRAFIT
- 348 PUNTILLAS
- 350 TABLAS DE CORTE
- 354 ACCESORIOS CORTE
- 358 MANTENIMIENTO Y CUIDADO
- 360 RALLADORES Y ACCESORIOS





Baterías profesionales

Cubriendo las diversas necesidades de la cocina profesional y dando respuesta a las mayores exigencias de cada uso. En Comas, nuestras ollas y sartenes han sido diseñadas para resistir los servicios más exigentes. Cada una de nuestras ollas y sartenes cumple con los criterios de los expertos que trabajan con su pasión y compromiso en los fogones, para lograr resultados extraordinarios en sus platos.

Professional cookware

It covers the diverse needs of the professional kitchen, responding to the greatest demands with each use. At Comas, our pots and pans have been designed to withstand the most demanding service. Each of our pots and pans are designed to meet the criteria of the expert chefs who are passionate about achieving extraordinary results in their dishes.



NEW

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

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

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

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

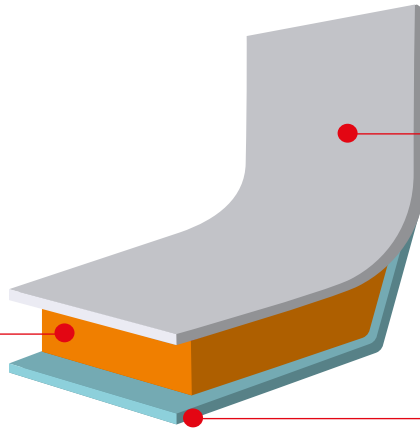


DIFUSOR
SISTEMA SANDWICH
ENCAPSULADO

Capa intermedia
ALUMINIO.

Excelente conductividad térmica
y distribución uniforme del calor.

Core Aluminum layer.
Delivers excellent thermal
conductivity and even heat
distribution.



Interior
INOX 18/10 (AISI 304)

Máxima seguridad alimentaria, fácil limpieza e
higiene garantizada.

Interior S.S. 18/10 (AISI 304)
Ensures food safety, easy cleaning, and maxi-
mum hygiene.

Exterior
INOX 18/0 (AISI 430)

Alta durabilidad y compatibilidad con cocinas
de inducción.

Exterior S.S. (AISI 430)
Exceptional durability and induction compati-
bility.



Interior liso libre de remaches que pue-
dan acumular residuos o dificultar la
higiene.

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

Diámetro y material grabado en la ple-
tina de la asa en cada pieza.

Diameter and material engraved on the
handle plate of each piece.



Base grabada con información
técnica de material y tipo de fuen-
te de calor compatible.

Bottom engraved with technical
information on material and com-
patible heat source type.

Tapas adaptables a toda la gama:
de 20 a 45 cm de diámetro.

Lids adaptable to the entire range:
from 20 to 45 cm in diameter.

Mango fabricado en acero
inoxidable de forma tubular
para facilitar la sujeción de la
sartén.

Tubular stainless steel handle
for easy handling.



Olla
Pot
Marmite
Pentola
Topf



71,6L

25,7L

6,3L

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

Cacerola baja
Low casserole
Faitout
Casseruola bassa
Niedriger kochtopf



23,9L

10,6L

2,6L

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

Cacerola alta
Deep casserole
Braising
Casseruola alta
Hoher kochtopf



44,5L

16,1L

4,4L

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

Cazo alto
High saucepan
Casserole haute
Pentola alta
Hoher Stieltopf



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

Cazo bajo
Low saucepan
Casserole basse
Pentola bassa
Niedriger Stieltopf



REF.	Ø(mm)	H(mm)	Litros	€	UE / MOQ
12157	160	95	2		1-0-12 / 1
12158	180	80	2		1-0-12 / 1
12159	200	105	3,3		1-0-6 / 1
12160	240	75	3,3		1-0-6 / 1

Tapa acero inoxidable
Stainless steel lid
Couvercle en acier inoxydable
Coperchio in acciaio inox
Deckel aus edelstahl



REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
12150	200		1-6-12 / 1
12151	240		1-6-12 / 1
12152	280		1-6-12 / 1
12153	320		1-6-12 / 1
12154	360		1-0-6 / 1
12155	400		1-0-6 / 1
12156	450		1-0-6 / 1

Colador pasta acero inoxidable
Stainless Steel pasta colander
Cuit-pâtes en acier inoxydable
Colino per pasta in acciaio inox
Nudelsieb aus Edelstahl



REF.	H(mm)	W(mm)	COMPATIBLE Ø(mm)	€	UE / MOQ
12365	360	230	360		1-0-2 / 1
12366	400	260	400		1-0-2 / 1



Cazo Recto
Straight Ladle
Casserole Droite
Mestolo Dritto
Stieltopf

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



Olla
Saucepan
Casserole
Pentola
Topf

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



Cacerola
Casserole
Fait-Tout
Casseruola
Stielkasserolle

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



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

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



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

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



Cazuela aluminio
Aluminium casserole
Casserole aliminium
Casseruola in alluminio
Aluminiumkasserolle

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



MAGNA EXPERT COLLECTION

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



CROSCAT COLLECTION

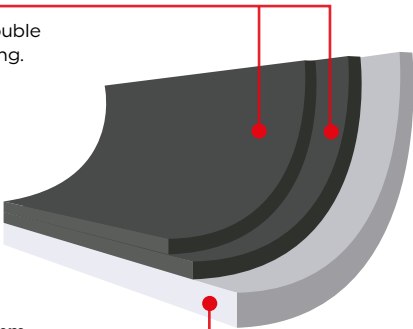
BATERIA PROFESIONAL ALUMINIO CON ANTIADHERENTE.
ALLUMINIUM PROFESSIONAL FRY PANS AND COOKWARE WITH NON-STICK COATING



ANTIADHERENTE / NON-STICK COATING

Doble capa antiadherente
de alta calidad.

High quality double
non-stick coating.



Aluminio de 3mm
de espesor

3mm thick
aluminium

El revestimiento antiadherente de fluororesina universal de PFLUON, con sistema de dos capas, es denso, fácil de limpiar y altamente eficaz. PFLUON colabora con SGS para certificar que sus productos, como el antiadherente COOK-MARK, cumplen normas nacionales e internacionales.

PFLUON's universal-grade fluoro-resin nonstick coating features a dense, two-layer system that is easy to clean and highly effective. In partnership with globally recognized certification body SGS, PFLUON ensures that products like COOKMARK meet both international and local standards.



GAMA SARTENES PROFESIONALES

	CUERPO BODY	MANGO HANDLE	ANTIADHERENTE NON STICK COATING	COMPATIBILIDAD SUITABILITY
 ETNA	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 TEIDE	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	    
 VULCANO	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	   
 STROMBOLI	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX		   
 CROSCAT	ALUMINIO ALUMINIUM	INOX	 	    
 AUVERNIA	ALUMINIO ALUMINIUM	HIERRO IRON	 	   
 USSON	ALUMINIO ALUMINIUM	HIERRO IRON	 	    
 FUJI	ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL	INOX		    
 VESUVIO	ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL	INOX	 	    
 ARENAL	TRIMETAL INOX + ALUMINIUM + INOX TRIMETAL INOX + ALUMINIUM + INOX	INOX		    



Mango fabricado en acero inoxidable de forma tubular para facilitar la sujeción de la sartén.

Tubular stainless steel handle for easy handling.



ETNA

Sartén aluminio mango inox
Aluminium fry pan with inox handle
Poêle aluminium manche en inox
Padella in alluminio manico en inox
Bratpfanne aluminium mit inoxgriff

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
8342	180	2,5		1-0-6 / 1
8343	200	3,5		1-0-6 / 1
8344	220	3,5		1-0-6 / 1
8345	240	3,5		1-0-6 / 1
8346	260	4		1-0-6 / 1
8347	280	4		1-0-6 / 1
8348	320	4		1-0-6 / 1
8349	360	4		1-0-6 / 1
8350	400	4		1-0-6 / 1

Recubrimiento totalmente libre de PFOA.

Coating totally PFOA-free.



Remachado al cuerpo de la sartén para proporcionar una sujeción superior y una máxima seguridad en el momento de su uso.

Riveted to the pan for strength and safety in use.



TEIDE

Sartén aluminio mango inox / Inducción
Aluminium induction fry pan with inox handle
Poêle induction aluminium manche en inox
Padella induzione in alluminio manico en inox
Bratpfanne aluminium mit inoxgriff induktion

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
8954	200	3		1-0-6 / 1
8955	240	3		1-0-6 / 1
8956	280	3		1-0-6 / 1
8957	320	3		1-0-6 / 1
11778	360	3		1-0-6 / 1
11996	400	4		1-0-6 / 1

El cuerpo de aluminio de alta calidad capta y distribuye de la mejor manera el calor por toda la superficie.

The high-quality aluminium body captures and conducts heat across the whole surface.



VULCANO

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

REF.	Ø(mm)	E(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9971	200	3	55		1-0-6 / 1
9972	240	3	60		1-0-6 / 1
9973	280	3	65		1-0-6 / 1
9974	300	3	75		1-0-6 / 1
9975	360	3	80		1-0-6 / 1
9976	400	3	85		1-0-6 / 1



AUVERNIA

Sartén aluminio mango hierro
Aluminium fry pan with iron handle
Poêle aluminium manche en fer
Padella in alluminio manico en ferro
Aluminium-Bratpfanne mit Eisengriff

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



STROMBOLI

Sartén aluminio alta mango inox
Aluminium deep fry pan with inox handle
Poêle profond aluminium manche en inox
Padella alta in alluminio manico en inox
Aluminium-bratpfanne tief griff inox

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



USSON

Sartén aluminio mango hierro / Inducción
Aluminium induction fry pan with inox handle
Poêle induction aluminium manche en inox
Padella induzione in alluminio manico en inox
Induktion aluminium-Bratpfanne mit inoxgriff induktion

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

CAPA INTERIOR
ALUMINIO

INTERIOR LAYER
ALUMINIUM

CAPAS EXTERIORES
ACERO INOXIDABLE
SUPERIOR

Mezcla cromo, titanio y cobre.

EXTERIOR LAYERS
SUPERIOR STAINLESS
STEEL

Mixing chrome, titanium and copper.

- **Alta resistencia a la corrosión y los ácidos alimentarios.**
Highly resistant to rust and food acids.
- **Óptima difusión del calor por toda la superficie.**
Optimum heat distribution across the whole base.
- **Muy resistente a las altas temperaturas y al desgaste.**
Hard-wearing and tolerant of high temperatures.

Base sistema SANDWICH
SADWICH system base

FUJI

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

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

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

VESUVIO

Sartén inox antiadherente mango inox
Frypan, non stick coating
Poêle avec revêtement anti-adhésif
Padella inox antiaderente
Bratpfanne mit Antihftbeschichtung

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

Sartén Trimetal Profesional
Professional Trimetal Frying pan

Interior INOX 18/10 (AISI 304)
Máxima seguridad alimentaria, fácil limpieza e higiene garantizada.

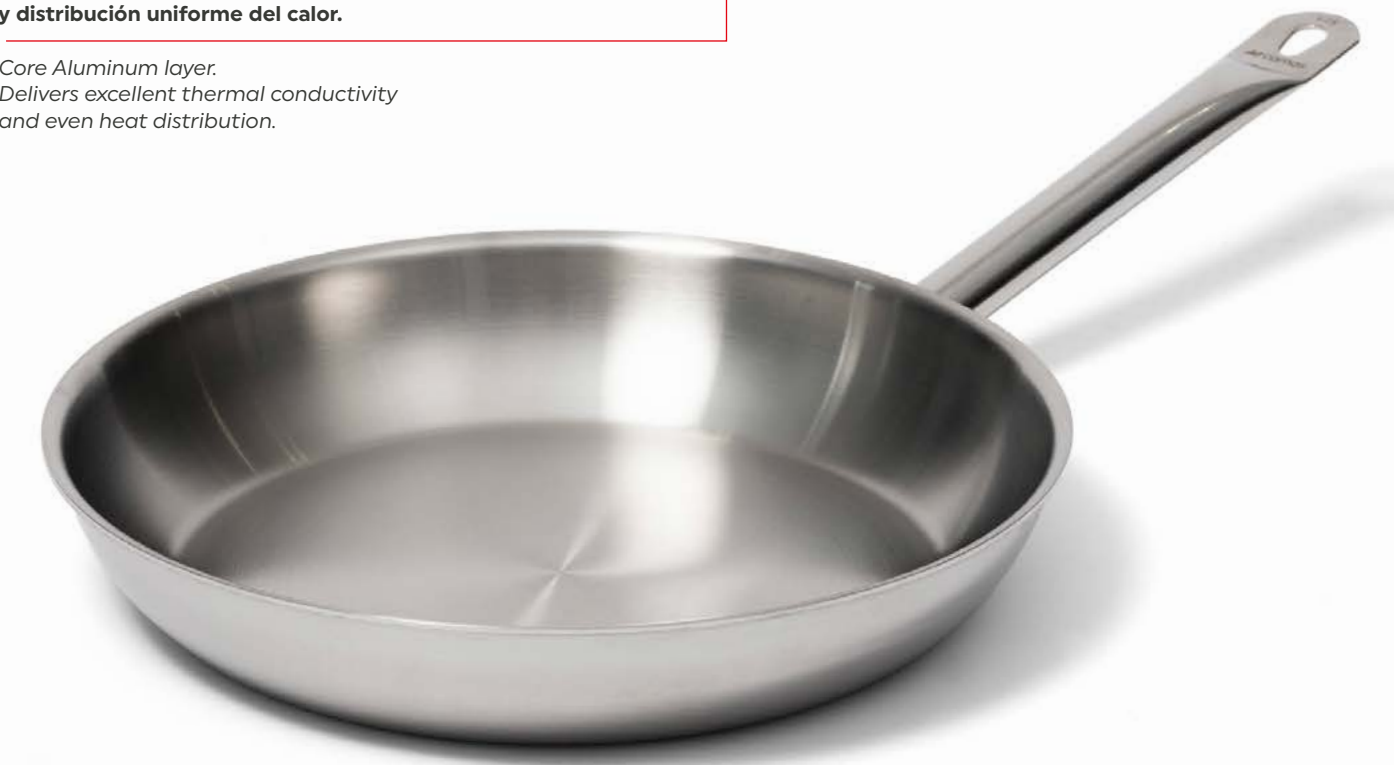
Interior S.S. 318/10 (AISI 304)
Ensures food safety, easy cleaning, and maximum hygiene.

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

Exterior S.S. (AISI 430)
Exceptional durability and induction compatibility.

Capa intermedia de aluminio.
Excelente conductividad térmica y distribución uniforme del calor.

Core Aluminum layer.
Delivers excellent thermal conductivity and even heat distribution.



- **Reparto homogéneo del calor: Fabricación en una sola pieza que permite una cocción uniforme en fondo y paredes.**
Uniform heat distribution: One-piece design allows for consistent heating across the base and sides.
- **Calentamiento rápido y eficaz: Ahorra tiempo y energía en cada preparación.**
Fast and efficient heating: Saves energy and reduces cooking time.
- **Apta para uso profesional: Rendimiento fiable en cocinas de alto rendimiento y uso cotidiano.**
Suitable for professional use: Reliable performance for demanding kitchens and everyday cooking.

ARENAL

Sartén inox TRIMETAL
3-ply multi-layer frying pan
Poêle multicouche 3 plis
Padella multistrato a 3 strati
Mehrschichtige 3-lagige bratpfanne

REF.	Ø(mm)	E(mm)	€	UE / MOQ
12183	200	2,5		1-0-6 / 1
12184	240	2,5		1-0-6 / 1
12185	280	2,5		1-0-6 / 1
12186	320	2,5		1-0-4 / 1
12187	360	2,5		1-0-4 / 1



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

REF.	WxL(mm)	e(mm)	€	UE / MOQ
10044	260x260	0,7		1-0-8 / 1



MANGO
BAQUELITA
BAKELITE
HANDLE
200°C



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

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



ALUMINIO
FUNDIDO
CAST
ALUMINIUM



Grill mango silicona abatible
Grill "xl" silicone handle
gril manche rabattable
griglia maniglie estraibile
gril ausziehbar griff

REF.	WxL(mm)	e(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10811	260x330	0,7	50		1-0-6 / 1



Disponible en 3 colores
Available in 3 colours



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

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



PORCIÓN
INDIVIDUAL
INDIVIDUAL
PORTION



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

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



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

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA
IL PRESSOFUSO IN CUCINA



ELDIAMANT®
PROFILE

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

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

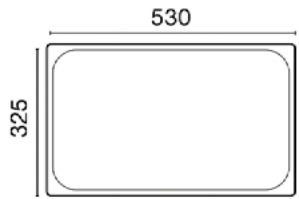


SIZE
1/1
GN



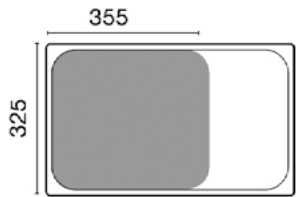
GN 1/1

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



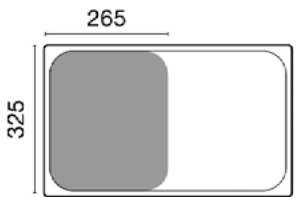
GN 2/3

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



GN 1/2

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





EL SALER

Paellera acero pulido
Polished steel spanish paella pan
Plat à paella tole acier
Padella valenciana lucida
Paellapfanne aus poliertem Stahl

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8964	300	4		1-0-6 / 1
8965	340	6		1-0-6 / 1
8966	380	8		1-0-6 / 1
8967	42	10		1-0-6 / 1
8968	460	12		1-0-4 / 1
8969	500	13		1-0-4 / 1
8970	600	20		1-0-4 / 1
10937	650	25		1-0-0 / 1
10938	700	30		1-0-0 / 1
10939	800	40		1-0-0 / 1
10940	900	50		1-0-0 / 1



Paellera grande acero pulido
Polished steel spanish paella pan
Plat à paella tole acier
Padella valenciana lucida
Paellapfanne aus poliertem Stahl

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
10941	1000	85		1-0-0 / 1
10942	1150	120		1-0-0 / 1
10943	1300	200		1-0-0 / 1

BAJO
PEDIDO
ON
DEMAND



Paellera ración
Paella pan
Poêle à paella
Padella
Paella-pfannen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7792	100	20		1-10-100 / 1
7793	120	22		1-10-100 / 1
7794	150	24		1-10-80 / 1
7795	200	26		1-6-36 / 1



Sartén honda ración
Deep frying pan
Poêle profonde
Padella
Mini-pfannen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7826	140	38		1-10-60 / 1
7827	160	43		1-10-50 / 1
7828	180	48		1-6-36 / 1
7829	200	53		1-6-42 / 1

Quemador de cocción para uso doméstico y/o profesional. Fabricado en acero y recubierto de una capa de esmalte. Diseñado para ser utilizado en el exterior.

Burner for domestic or professional use. Made of ena-
melled steel. Designed for outdoor use.



Quemador paellero a gas
Enamelled gas burner
Brûleur émaillé
Bruciatore smaltato padella
Emaillierter Gasbrenner



REF.	Ø(mm)	COMPATIBLE CON	€	UE / MOQ
8985	30	36 - 42cm		1-0-1 / 1
8986	40	26 - 60CM		1-0-1 / 1
8987	50	36 - 70CM		1-0-1 / 1



RIBA ROJA

Paellera acero esmaltado
Enamelled steel paella pan
Plat à paella acier émaillé
Padella valenciana smaltata
Paellapfanne aus emailliertem Stahl

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8971	300	4		1-0-6 / 1
8972	340	6		1-0-6 / 1
8973	380	8		1-0-6 / 1
8974	420	10		1-0-6 / 1
8975	460	12		1-0-4 / 1
8976	500	13		1-0-4 / 1
8977	600	20		1-0-4 / 1



ALBUFERA

Sartén honda acero esmaltado
Deep enamelled fry pan with handles.
Poele haute avec anses.
Padella smaltata con manici.
Tiefe Paellapfanne aus emailliertem Stahl mit Griffen.

REF.	Ø(mm)	RACIONES	€	UE / MOQ
8978	280			1-0-6 / 1
8979	320			1-0-6 / 1
8980	360			1-0-4 / 1
8981	400			1-0-4 / 1
8982	450			1-0-3 / 1
8983	500			1-0-3 / 1



*** Tripode no incluido.**
Tripod not included.

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

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

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

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



*** Tripode incluido.**
Funciona con 2 botellas
de butano o propano.

Tripod included.
Works with 2 butane
or propane bottles.



Quemador paellero a gas grande
Enamelled gas burner
Brûleur émaillé
Bruciatore smaltato padella
Emaillierter Gasbrenner

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

Este producto está certificado según la normativa de gas vigente.
Conexión roscada especial para Gas Natural.

También disponible bajo demanda para otras conexiones europeas.

This product has been certified under the law relating to gas applian-
ces. Threaded Natural Gas connector.

Available on request to fit other European connectors.

BAJO
PEDIDO
ON
DEMAND



CORTE, UTENSILIOS, GN Y BRASA

CORTE CUTTING

- 330 130 COLLETION
- 332 MESTRE MAURICI
- 336 ZEN
- 340 MARBLE
- 344 IBÉRICA - GRAFIT
- 348 PUNTILLAS
- 350 TABLAS DE CORTE
- 354 ACCESORIOS CORTE
- 358 MANTENIMIENTO Y CUIDADO
- 360 RALLADORES Y ACCESORIOS

ACCESORIOS ACCESSORIES

- 366 ESPATULAS
- 368 EMPLATADO
- 370 UTENSILIOS

GASTRONORM

- 380 CUBETAS GN 18/10
- 384 CUBETAS GN 18/0
- 389 CARROS

BRASA GRILL

- 392 BBQ
- 394 ACCESORIOS
- 395 ROBATA YAKI
- 397 KITS
- 398 LLAUNES
- 398 CARACOLERAS
- 398 IGNIS
- 400 PLATO HIERRO FUNDIDO
- 401 PLATO PIEDRA BASALTO
- 402 ACCESORIOS
- 404 CARBÓN



Soluciones profesionales de corte

En las cocinas, junto a los profesionales más exigentes, dando respuestas a las precisas y variadas necesidades de corte. Desde Comas ofrecemos un conjunto amplio de soluciones de corte creadas para ofrecer a cocineros, jefes de cocina y sus equipos, opciones de calidad, durabilidad, versatilidad y adecuación a cada preparación, a cada creación.

Nuestra extensa gama de cuchillos en sus diversos acabados y materiales, junto a las tablas de corte, afiladores, tijeras y ralladores, es una muestra más de nuestra vocación de ofrecer herramientas para el profesional experto.



Soluciones profesionales de corte

En las cocinas, junto a los profesionales más exigentes, dando respuestas a las precisas y variadas necesidades de corte. Desde Comas ofrecemos un conjunto amplio de soluciones de corte creadas para ofrecer a cocineros, jefes de cocina y sus equipos, opciones de calidad, durabilidad, versatilidad y adecuación a cada preparación, a cada creación.

Nuestra extensa gama de cuchillos en sus diversos acabados y materiales, junto a las tablas de corte, afiladores, tijeras y ralladores, es una muestra más de nuestra vocación de ofrecer herramientas para el profesional experto.



PUNTILLA / MONDADOR / UTILITY

Versátil, tanto para fruta y verdura, como para piezas pequeñas de carne. Versatile, both for fruit and vegetables, as well as for small pieces of meat.



PELADOR / VERDURAS / PEELING

Para trabajos pequeños y delicados. For small and delicate jobs.



DESHUESADOR / WRECKER

Su forma permite acceder a la carne y retirar huesos y tendones sin perder la forma. Its shape allows access to the flesh and the removal of bones and tendons without losing its shape.



JAMONERO / SLICER

Indicado para cortar jamón y carnes curadas. Suitable for cutting ham and cured meats.



SALMÓN / SALMON KNIFE

Hoja fina y alargada, con alvéolos para evitar que la carne se adhiera a la hoja. Thin, elongated blade, with sockets to prevent meat from sticking to the blade.



PANERO / BREAD KNIFE

Hoja dura y dentada que permite cortar alimentos con el exterior rígido con facilidad. Hard, serrated blade for easy cutting of food with a rigid exterior.



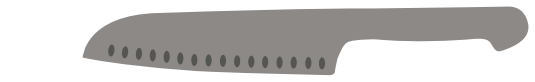
HACHA / CLEAVER

Hoja grande y gruesa que se utiliza para cortar y desosar carne cruda o cocinada. A large, thick blade used for cutting and boning raw or cooked meat.



FILETADOR / SLICER

Hoja larga y flexible que permite preparar carne y pescado con precisión. Long, flexible blade for precise meat and fish preparation.



SANTOKU / SANTOKU

Versión japonesa del cuchillo chef, ideal para preparar carne, pesca y verduras. Japanese version of the chef's knife, ideal for preparing meat, fish and vegetables.



CHEF / CHEF

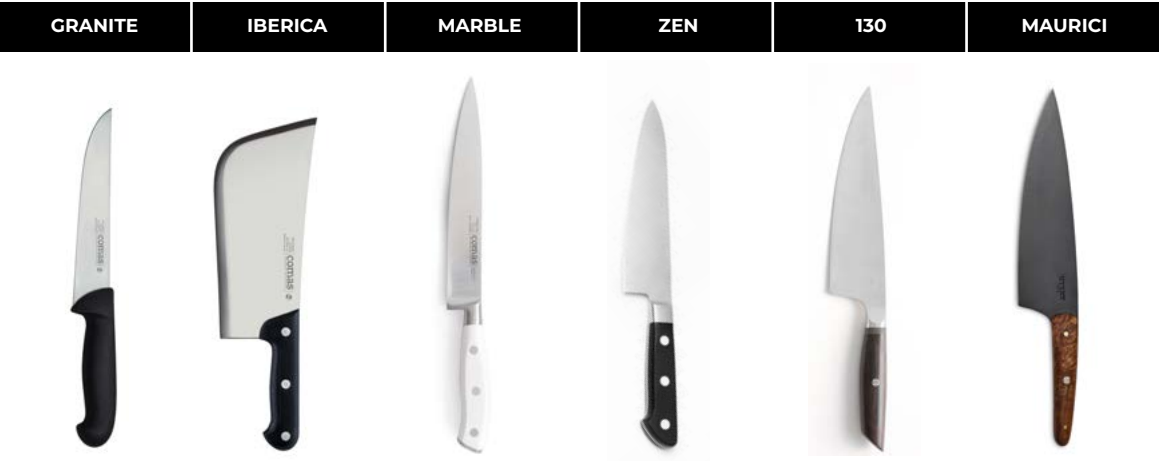
El más popular de los cuchillos, con hoja grande y resistente sirve para todo tipo de cortes. The most popular of the knives, with a large, sturdy blade for all types of cutting..

La gama de productos de corte Comas, ha sido creada y mejorada para ofrecer a los cocineros y jefes de cocina, una amplia variedad de utensilios y cuchillos para corte que garantizan la calidad y durabilidad necesaria para el día a día de las cocinas profesionales.

The Comas range of cutting products has been created and improved to offer chefs and wide variety of cutting utensils and knives that guarantee the quality and durability necessary for everyday use in professional kitchens.



COLECCIÓN
COLLECTION



MATERIAL	X50 Cr Mo V15	X50 Cr Mo V15	DIN 1.4116	AUS 8 SANMAI	AUS 10 SANMAI	CARBON STEEL 52100
DUREZA DE LA HOJA BLADE HARDNESS	HRC55 ± 57	HRC55 ± 57	HRC55 ± 2	HRC58 ± 2	HRC60 ± 1	HRC62 ± 2
MANGO HANDLE	POLIPROPILENO	POLIPROPILENO	ABS	POM	MADERA DE ÉBANO EBONY WOOD	ABEDUL ESTABILIZADO ABEDUL ESTABILIZADO
ORIGEN MATERIA PRIMA RAW MATERIAL ORIGIN	ALEMANIA GERMANY	ALEMANIA GERMANY	ALEMANIA GERMANY	JAPÓN JAPAN	JAPÓN JAPAN	JAPÓN JAPAN
LAVAVAJILLAS DISHWASHER	✓	✓	✗	✗	✗	✗

ACERO:
SANMAI AUS10

DUREZA:
HARDENESS 60 ±1 HRC



NEW

Cuchillo fileteador

Carving knife
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filettermesser

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



Cuchillo Fileteador

Carving Knife
Couteau À Filet
Coltello Sfilettatore
Filettermesser

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



Cuchillo Puntilla

Paring Knife
Couteau À Pointe
Coltello Da Cucina Professionale
Ausbeinmesser

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



Cuchillo chef

Chef's knife
Couteau chef
Coltello chef
Küchenmesser

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



NEW

Cuchillo Kiritsuke

Kiritsuke Knife
Couteau Kiritsuke
Coltello Kiritsuke
Kiritsuke-Messer

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



Exterior:

Acero inoxidable AISI 430

Outer layers:
AISI 430 stainless steel.

Núcleo:

Acero de aleación (AUS10)

Core: Alloy steel (AUS10)



PIN

Mosaico de la familia UTSET con sus cuatro puntos generacionales.

Mosaic of the UTSET family with its four generational points.



PACKAGING BOX

HOJA / BLADE

Acero japonés
SANMAI AUS10
Dureza 60 1 HRC

Japanese steel
SANMAI AUS10
Hardness 60 1 HRC

VIROL / FERRULE

Diseñada para distintos agarres.
Anillo de raíz estabilizada.

Designed for different grips.stabili-
sed root ring.

MANGO / HANDLE

Cuerpo de madera
de ébano.

Ebony wood body.

El acero japonés AUS10 destaca como una opción ver-
sátil y de alta calidad entre los aceros japoneses para
cuchillos.

Japanese AUS10 stands out as a versatile and high qua-
lity choice among Japanese knife steels.

Con una dureza notable que oscila entre 58 y 60 HRC
y un contenido en cromo de aproximadamente el 13%,
este acero ofrece una excelente resistencia a la corro-
sión, garantizando una larga durabilidad y rendimiento.

With a remarkable hardness ranging from 58 to 60 HRC
and a chromium content of approximately 13%, this
steel offers excellent corrosion resistance, ensuring long
durability and performance.

NEW

Cuchillo Panero

Bread knife
Couteau à pain
Coltello da pane
Brotmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12020	210	360		1-0-0 / 1



NEW

Tenedor Trinchador

Carving fork
Fourchette à découper
Forchetta da intaglio
Tranchiergabel

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12021	160	306		1-0-0 / 1



ACERO DE CARBONO

El 52100 es un acero al cromo con alto contenido en carbono que ha ganado popularidad en el mundode la cuchillería para hojas de alto rendimiento.

Conocido por su excepcional dureza, resistencia al desgaste y retención del filo, se utiliza a menudo en cuchillos personalizados de gama alta que requieren una durabilidad superior.

Al ser un cuchillo no inoxidable, se le ha aplicado una pátina negra en toda la hoja para evitar que se oxide fácilmente. Aún así aconsejamos lavarlo siempre a mano y secarlo rápido.

Si se guarda durante tiempo es aconsejable untar de aceite mineral la hoja y la espiga así como guardarlo protegido con funda o saya.

CARBON STEEL

52100 is a high-carbon chrome steel that has gained popularity in the world of high-performance knife making.

Known for its exceptional hardness, wear resistance and edge retention, it is often used in high-end custom knives that require superior durability.

As a non-stainless knife, a black patina has been applied to the entire blade to prevent it from rusting easily. Even so, we advise to always wash it by hand and dry it quickly.

If it is stored for a long time, it is advisable to smear mineral oil on the blade and tang and to keep it protected with a saya.



RAÍZ DE ABEDUL ESTABILIZADA

El mango, de raíz de abedul estabilizada proporciona a la colección la elegancia de una madera noble.

El proceso de estabilización protege y sella la porosidad de la madera para garantizar una mayor durabilidad y resistencia, además de resultar muy agradable al tacto.

Aún siendo un material duradero y resistente es importante evitar el lavavajillas y mantener siempre el cuchillo seco.

STABILISED BIRCH ROOT

The handle, made of stabilised birch root, gives the collection the elegance of a noble wood.

The stabilisation process protects and seals the porosity of the wood to ensure greater durability and strength, as well as being very pleasant to the touch.

Yet being a durable and resistant material, it is important to avoid dishwashing and to always keep the knife dry.

ACERO JAPONÉS:
52100
HOJA ENNEGRECIDA

DUREZA:
62 ±2 HRC



CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES

KISSAKI
La punta de la hoja. Puede variar de forma según el tipo de cuchillo. Se utiliza el realizar cortes en carnes y pescado o en esculpir verduras.

The tip of the blade. It can vary in shape depending on the type of knife. Used for cutting meat and fish or carving vegetables.

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

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

Hoja fabricada con acero al carbono, conocido por su capacidad de mantener un filo excepcional y su facilidad para ser afilados.

Blade made of carbon steel, known for its ability to maintain an exceptional sharpness and ease of sharpening.

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

Spine of the blade. The part opposite the blade.

HAMOTO
Parte del filo cerca del mango. Al cortar pescado crudo para hacer sashimi, normalmente se corta desde el hamoto.

Part of the blade near the handle. When cutting raw fish for sashimi, it is usually cut from the hamoto.

AGO
Parte más ancha y guesa de la hoja. Se usa para tareas que requieren más precisión, como cortar alimentos más duros.

The wider, thicker part of the blade. Used for tasks requiring more precision, such as cutting harder foods.

KIREHA
Parte final de la hoja, normalmente con forma curva para facilitar el agarre del cuchillo.

The end of the blade, usually curved to make it easier to grip the knife.

E
Cuerpo principal del mango.

Main body of the handle.

PASADOR PIN MOSAICO
Con 4 puntos de acero que representan las 4 generaciones con 130 años de experiencia y pasión por los cuchillos

With 4 steel points representing the 4 generations with 130 years of experience and passion for knives.

Mango fabricado con raíz de abedul estabilizada. Muy agradable al tacto y mucho más resistente al lavado.

Handle made of stabilised birch root. Very pleasant to the touch and much more resistant to washing.

Cuchillo Fileteador
Slicer
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filetiermesser



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

Cuchillo Fileteador
Slicer
Couteau à filet
Coltello sfilettatore
Filetiermesser



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

Cuchillo Verduras
Petty knife
Couteau à légumes
Coltello per verdure
Gemüsemesser



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

Cuchillo Puntilla
Utility knife
Couteau à pointe
Coltello da cucina
Ausbeinmesser



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

Cuchillo Chef
Chef's knife
Couteau chef
Coltello chef
Küchenmesser



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

Cuchillo Kiritsuke
Kiritsuke knife
Couteau Kiritsuke
Coltello Kiritsuke
Kiritsuke-Messer



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

Cuchillo Santoku
Santoku Knife
Couteau Santoku
Coltello Santoku
Santoku-Messer



REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11660	170	302		1-0-0 / 1



Funda Saya Madera
Saya wooden sheath
Étui en bois saya
Custodia saya in legno
Holzkiste saya



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



La colección de cuchillos ZEN está diseñada para perdurar en el tiempo. Se caracteriza por su diseño elegante y minimalista que refleja la estética japonesa convirtiéndola en una pieza tradicional, innovadora e imprescindible para complementar cualquier cocina.

Esta colección es ideal para aquellos que buscan calidad, rendimiento y belleza en una sola herramienta. El filo tiene un excelente afilado que facilita el corte preciso de cualquier ingrediente.



PACKAGING BOX

The ZEN knife collection is designed to last over time. It is characterised by its elegant and minimalist design that reflects Japanese aesthetics, making it a traditional, innovative and essential piece to complement any kitchen.

This collection is ideal for those looking for quality, performance and beauty in a single tool. The cutting edge has an excellent sharpness that facilitates the precise cutting of any ingredient.

ACERO:
AUS8

DUREZA:
HRC 58 ± 2

POM
PLASTIC
MANGO



ACERO SAN MAI 3 CAPAS
SAN MAI STEEL 3 LAYERS

Exterior:
Acero inoxidable SUS 1A-1

Outer layers:
SUS 1A-1 stainless steel.

Núcleo:
Acero de aleación (AUS8)

Core: Alloy steel (AUS8)

Diseño ergonómico para un mejor agarre. Acabado suave y satinado.

Ergonomic design for a better grip.

CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES



Afilado en "V" para una mejor precisión en el corte.

With V-grind for a finer cut.

Virola 18/0 con estructura de espiga completa.

18/10 Ferrule full tang structure.

Cuchillo chef
Chef knife
Couteau chef
Coltello chef
Chefmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10967	210	335	70,73	1-6-36 / 1

SAN MAI, significa "3 capas" en japonés y es una técnica tradicional de forjado de cuchillos que consiste en la combinación de diferentes tipos de acero con una estructura laminada, con el fin de aprovechar las mejores características de cada material.

NÚCLEO: El AUS-8 es una opción versátil para los cuchillos de acero inoxidable. Es un acero con un rendimiento sólido.

EXTERIOR: A ambos lados del núcleo encontramos un acero más suave y resistente a la corrosión, protegiendo el núcleo de impactos y roturas.

SAN MAI, which means '3 layers' in Japanese, is a traditional knife forging technique that consists of combining different types of steel in a laminated structure, in order to take advantage of the best characteristics of each material.

CORE: AUS-8 is a versatile choice for stainless steel knives. It is a steel with a solid performance.

EXTERIOR: On both sides of the core is a softer, corrosion resistant steel, protecting the core from impact and breakage.



ACERO:
AUS8

DUREZA:
HRC 58 ± 2

POM
PLASTIC
MANGO

Cuchillo fileteador
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Tranchiermesser

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

Cuchillo fileteador
Slice knife
Couteau tranche
Coltello fetta
Tranchiermesser

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

Cuchillo verduras
Vegetable knife
Couteau à légumes
Coltello per verdure
Gemüsemesser

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

Cuchillo puntilla
Peeling knife
Couteau éplucheur
Coltello da cucina professionale
Schälmesser

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

CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES

Cuchillo nakiri
Nakiri knife
Couteau nakiri
Coltello nakiri
Nakiri messer

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

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

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

NEW

Cuchillo pan
Bread knife
Couteau à pain
Coltello pane
Brotmesser

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

NEW

Chaira
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Wetzstahl

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12320	200	325		1-6-36 / 1



La colección Marble está creada por 12 cuchillos exclusivos. Están realizados en acero alemán que garantiza la calidad por su alta resistencia. Este conjunto, caracterizado por su diseño funcional, destaca por su elegante color blanco. El aliado perfecto para cualquier profesional de la cocina

The Marble collection consists of 12 exclusive knives. They are made of German steel, which guarantees quality and high resistance. This set, characterised by its functional design, stands out for its elegant white colour. The perfect ally for any kitchen professional.



El acero alemán DIN 1.4116 es reconocido por su calidad excepcional y versatilidad, que lo convierte en uno de los materiales preferidos en la fabricación de cuchillos.

Su composición equilibrada ofrece una resistencia superior al desgaste y la oxidación, esto significa que mantienen el filo durante más tiempo y resisten un uso intensivo, algo esencial para los chefs.

German DIN 1.4116 steel is renowned for its exceptional quality and versatility, making it one of the preferred materials in knife making.

Its balanced composition offers superior resistance to wear and oxidation, which means it holds its edge longer and withstands intensive use - essential for chefs.



PACKAGING BOX

ACERO:
GERMAN STEEL
DIN 1.4116

DUREZA:
HRC55 2



CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES



FILO: Afilado en "V" para una mejor precisión en el corte.

EDGE: With "V"-grind for a finer cut.

HOJA: Fabricado con acero alemán de alta calidad: DIN1.4116 HRC55 ± 2.

BLADE: Made with high-quality German steel: DIN1.4116 HRC55 ± 2.

REFUERZO: Cabezal cónico para un agarre confortable y seguro.

REINFORCEMENT: Cone-shaped bolster for a comfortable, secure grip.

MANGO: Diseño ergonómico para un mejor agarre, proporcionando el equilibrio perfecto en la sujeción del cuchillo.

HANDLE: Ergonomically designed for better grip, giving perfect balance in the hand.

Proceso de endurecimiento de la hoja en frío para un afilado duradero y resistente al óxido.

Cold-hardened blade for a long-lasting, rust-free grind.

Remaches resistentes a la corrosión. Fabricado en ABS, le proporciona una mayor dureza y una alta resistencia al calor.

Rust-resistant rivets. Made from boron steel which makes it tougher and more heat resistant.

Talón acabado en acero inoxidable que proporciona protección y mayor robustez al mango.

Butt finished in stainless steel to provide protection and make the handle more durable.

MARBLE COLLECTION



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

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



Cuchillo chef 25
Chef knife 25
Couteau de cuisine 25
Coltello chef 25
Kochmesser 25

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



Cuchillo fileteador
Carving knife
Couteau à filet
Coltello per affettare
Tranchiermesser

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



Cuchillo panero
Bread knife
Couteau à pain
Coltello pane
Brotmesser

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



Cuchillo Santoku
Santoku knife
Couteau Santoku
Coltello Santoku
Santoku-Messer

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



Cuchillo jamonero
Slicing knife
Couteau à jambon
Coltello da prosciutto
Schinkenmesser

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

ACERO:
GERMAN STEEL
DIN 1.4116

DUREZA:
HRC55 2

ABS
PLASTIC
MANGO



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

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



Cuchillo verduras
Utility knife
Couteau à légumes
Coltello multiuso
Universalmesser

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



Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau à steak
Coltello per bistecca
Steakmesser

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



Cuchillo Mondador
Paring knife
Couteau d'office
Coltello sbucciatore
Schälmesser

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



Cuchillo deshuesador
Boning knife
Couteau de désossage
Coltello disossato
Ausbeinmesser

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



Chaira
Sharpening stell
Fusil
Acciaini
Wetzstahl

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8119	205/7,8"	325		1-6-36 / 1

El afilado de las hojas hecho manualmente. Garantiza un afilado perfecto y duradero.

Blades sharpening is carried out manually. Guarantee a perfect and durable sharpening.

La forma convexa de la hoja en ambas caras otorga a la hoja un grosor más continuado hasta el filo, garantizando una mayor firmeza en el corte. El pulido asegura un acabado liso e impecable.

The convex line of the blade on both sides grants the blade a more skiving continuing thickness up to the edge, ensuring a steadfast cutting. The polishing ensures a flawless flatening and finishing.

Alta calidad en el corte
Resistencia a la corrosión

Strong cutting ability
Resistant to corrosion.



Sello de calidad del fabricante y su compromiso de durabilidad y fiabilidad del producto.

Manufacturer's seal of quality and commitment to product durability and reliability.

TechFlex: Polímeros de PP con EVA para más sensibilidad, adherencia, confort y disminución de fatiga.

TechFlex: Polymers of PP with EVA for a more sensitivity, adhesion, comfort and decreased fatigue

Mangos ergonómicos y antideslizantes para una mayor sujeción.

Ergonomic, non-slip handles for a better grip.

ACERO: X50 CRMO V15 DUREZA: 55-57 HRC



CUCHILLOS DE COCINA
KITCHEN KNIVES



10088

Macheta 180
Cleaver 180
Couperet 180
Mannaietta 180
Hackmesser 180

UE / MOQ:
1-12-12 / 1



10089

Hachuela 250
Cleaver 250
Couperet 250
Mannaietta 250
Hackmesser 250

UE / MOQ:
1-12-12 / 1



10090

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

UE / MOQ:
1-12-12 / 1

10091

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

UE / MOQ:
1-12-12 / 1



10074
10093
10104
10114
10128

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

UE / MOQ:
1-12-72 / 11



10075
10094
10105
10115
10129

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

UE / MOQ:
1-12-72 / 11



10076
10095
10106
10116
10130

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

UE / MOQ:
1-12-72 / 11



10077
10096
10107
10117
10131

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

UE / MOQ:
1-6-48 / 6



● 10079

● 10098

● 10109

● 10119

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

UE / MOQ:
1-12-72 / 1

● 10080

● 10099

● 10110

● 10120

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

UE / MOQ:
1-12-172 1

● 10081

● 10100

● 10111

● 10121

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

UE / MOQ:
1-12-72 / 1

● 10082

● 10101

● 10112

● 10122

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

UE / MOQ:
1-12-72 / 1

● 10083

● 10102

● 10113

● 10123

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

UE / MOQ:
1-6-48 / 1

● 10092

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

UE / MOQ:
1-12-60 / 1



● 10078

● 10097

● 10108

● 10118

Cuchillo deshuesador 140
Wrecker knife 140
Couteau de desossage 140
Coltello disossato 140
Ausbeinmesser 140

UE / MOQ:
1-12-72 / 1



● 10084

○ 10127

Cuchillo pan y pastelero 250
Bread and pastry knife 250
Couteau à pain et pâtisserie 250
Coltello pane 250
Brotmesser 250

UE / MOQ:
1-12-72 / 1



● 10085

● 10124

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

UE / MOQ:
1-6-48 / 1



● 10086

● 10103

● 10125

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

UE / MOQ:
1-6-48 / 1



● 10087

● 10126

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

UE / MOQ:
1-6-48 / 1





Cuchillo fruta micro.

Micro serrated fruit knife.



Cuchillo chuletero.

Steak knife.



Cuchillo pelador.

Peeling knife.



Cuchillo multiusos.

Micro serrated knife.

El 3Cr13MoV es un acero inoxidable sólido que ofrece una buena resistencia a la corrosión, dureza y de fácil afilado. Es ideal para aquellos que quieren un cuchillo de bajo mantenimiento y uso general. Se desempeña de manera óptima en las tareas típicas de corte.

3Cr13MoV is a solid stainless steel that offers good corrosion resistance, hardness and easy sharpening. It is ideal for those who want a low-maintenance, general-purpose knife. It performs optimally in typical cutting tasks.

ACERO:
3CR13



Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau steak
Coltello bistecca
Steakmesser

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7535	120	218		1-24-240 / 24
8301	BLISTER 2 U.			1-0-24 / 24

sierra microdentada
micro toothed saw



Cuchillo fruta micro
Micro serrated fruit knife
Couteau à fruits micro
Coltello fruta micro
Universalmesser Obst micr

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7538	88	199		1-24-240 / 24
8304	BLISTER 2 U.			1-0-24 / 24

Cuchillo chuletero
Steak knife
Couteau steak
Coltello bistecca
Steakmesser

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

Cuchillo pelador
Peeling knife
Couteau à éplucher
Coltello spellucchino
Schälmesser

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

PUNTILLAS
PUNTILLAS

sierra microdentada
micro toothed saw



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

REF.	HOJA(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7537	100	209		1-24-240 / 24
8303	BLISTER 2 U.			1-0-24 / 24



Cuchillo pelador
Paring knife
Couteau à éplucher
Coltello spellucchino
Schälmesser

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

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

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

NEW

Cuchillo chuletero punta redonda
Micro serrated utility knife
Couteau multi-usage micro
Coltello multiuso micro
Universalmesser micro

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



Espesores de 2cm y 3cm.
2cm and 3cm Thicknesses.



Tacos antideslizantes de silicona para un mejor agarre en la superficie.
Silicone anti-slip pads for better grip on the surface.



Mayor rigidez. No se deforma con las altas temperaturas. Máx. 70°C
Higher rigidity, no deformation at high temperatures. Max. 70°C



Apto para contacto con alimentos.
Suitable for food contact.



Apto para lavavajillas.
Dishwasher safe.

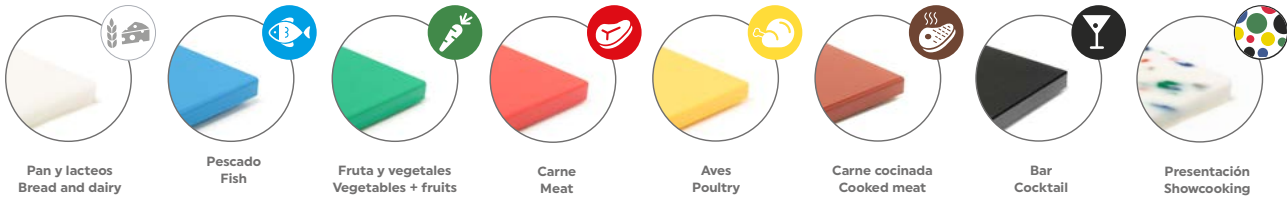


Impermeable. No absorbe los líquidos.
SUPERFICIE AUTOCICATRIZANTE
Más higiénica. Evita que se acumule suciedad y bacterias en los cortes.

Waterproof, does not absorb liquids.
AUTOHEAL SURFACE
More hygienic, prevents dirt and bacteria from accumulating in the cuts.

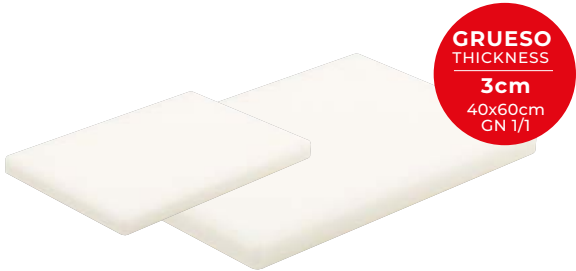


POLIETILENO 500 DE ALTA DENSIDAD DE ALTO PESO MOLECULAR(HD-HMW)
HIGH MOLECULAR WEIGHT HIGH DENSITY POLYETHYLENE 500 (HD-HMW)



GN 1/1	GN 1/2	20x30cm	30x40cm	40x50cm	40x60cm

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



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

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



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



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



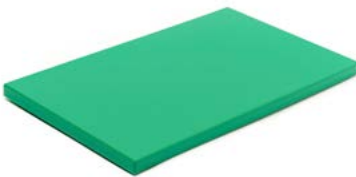
REF.	W(mm)	L(mm)	ESPEJOR	TACOS	€	UE / MOQ
11998	300	200	2	4		1-0-8 /1

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



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

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



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

Tabla corte carne cruda roja
Red cutting board
Planche à découper rouge
Tagliere rosso
Rot schneidebrett



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

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



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

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



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

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



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

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



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11761	60	170	90		1-0-36 / 1

Pack 6 tacos silicona
6 Pack rubber stoppers
Pack 6 tacos silicone
Confezione di 6 tacos in silicone
Pack 6 taco-ständer silikon



REF.	TACOS	€	UE / MOQ
11941	6		1-0-1000 / 1





El patrón de bolques END GRAIN ofrece mayor resistencia al desgaste.
The END GRAIN bolt pattern offers greater wear resistance.

Hendiduras laterales para facilitar el agarre.
Side grooves for gripping and easy lifting.

Tacos de goma anti-deslizantes para mayor estabilidad.
Non-slip rubber pads on the corners for more stability.

Madera de acacia de alta calidad.
High quality acacia wood.

Tratada con aceites naturales para resaltar su color y protegerla de la humedad.
Treated with natural oils to enhance its colour and protect it from moisture.

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

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12034	400	320	38		1-0-0 / 1



Imán pared madera
Wooden wall magnet
Porte-couteaux magnetic
Barra magnetica legno
Magnetleiste für Messer Holz



REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8471	450	65		1-0-8 / 1



Imán pared inox
Magnetic bar inox
Porte-couteaux magnetic inox
Barra magnetica inox
Magnetleiste für Messer inox



REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8470	360	47		1-6-8 / 1



Expositor magnetico cuchillo
Magnetic knife holder
Support magnétique pour couteaux
Espositore magnetico per coltelli
Magnetischer Messerhalter



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12182	120	60	75		1-0-10 / 1

*** Para un uso optimo de este articulo, se recomienda usar cuchillos con una hoja inferior a los 20cm de largo.**
For optimal use of this item, it is recommended to use knives with a blade length of less than 20 cm.



Imán pared PP
PP magnetic bar
Porte-couteaux magnetic PP
Barra magnetica PP
Magnetleiste für Messer PP



REF.	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8472	555	50		1-6-12 / 1

Madera de acacia de alta calidad.
High quality acacia wood.

4 lados magnéticos.
4 magnetic sides.

Base de acero inoxidable con almohadillas antideslizantes.
Stainless steel base with non-slip pads.



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



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



Iman Sobremesa Cuchillos
Tabletop Magnet Knife Display
Aimant De Table Pour Couteaux
Barra Magnetica Portacoltelli
Tischmagnet für Messer



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11038	280	90	245		1-0-5 / 1



Expositor Madera Cuchillo Chef
Wooden Chef'S Knives Display
Présentoir En Bois Pour Couteau De Chef
Espositore In Legno Coltelli Chef
Messerhalter für Küchenmesser



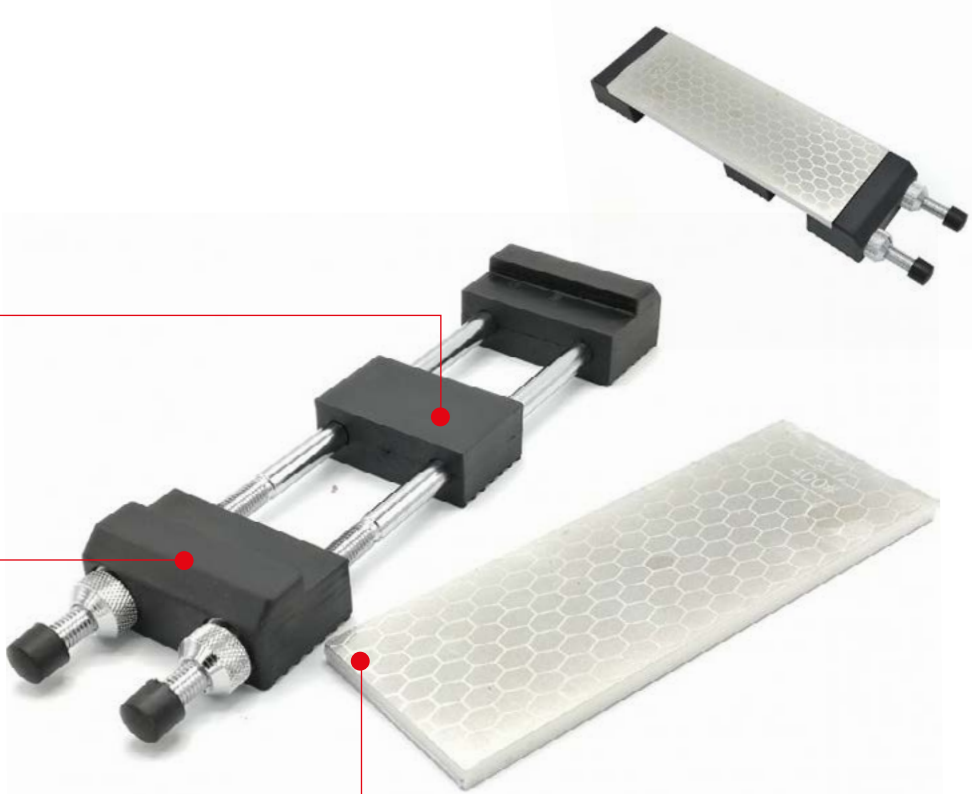
REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11637	80	340	180		1-0-10 / 1

Ideal para mantener la piedra fija durante el proceso de afilado.

Ideal for holding the stone in place during the sharpening process.

Soporte de caucho ajustable a distintos tamaños de piedras.

Adjustable rubber support for different stone sizes.

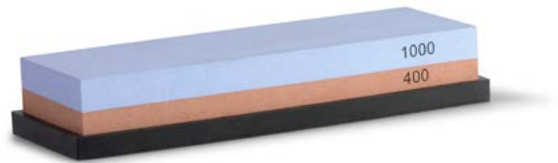


Placa diamantada de doble cara (grano 400 / 1000) y doble función: reparación de hojas dañadas y realizar un filo completamente nuevo. También la podemos usar para aplanar y limpiar las piedras de afilar usadas.

Double-sided diamond plate (grit 400 / 1000) with double function: repairing damaged blades and making a completely new cutting edge. It can also be used to flatten and clean used whetstones.

Placa diamantada para afilado con soporte
Diamond encrusted sharpening and levelling stone with stand
Plaque diamantée pour affûtage et aplatissage avec support
Piastra diamantata per affilare e appiattare con supporto
Diamantschleifstein mit Haltern

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11939	286	70	30		1-0-10 / 1



Piedra afilar
Whetstone
Pierre à aiguiser
Cote
Schärfstein
Messer

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
6958	180		1-0-16 / 1



Afilador mango
Two stage knife sharpener
Affûteur couteau
Arrotino
Messerschärfer mit Griff

REF.	W(mm)	€	UE / MOQ
6957	190		1-0-36 / 1



Puente bambú piedra afiladora
Bamboo sharpening stone
Pierre à aiguiser en bambou
Pietra per affilare in bambù
Schärfstein aus bambus

* No incluye
piedra de afilar
Sharpening stone
not includes

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11029	100	430	90		1-0-0 / 1



Piedra de afilar 400
Sharpening stone 400
Pierre a aiguiser 400
Pietra per affilare 400
Schärfstein 400



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11030	70	210	25		1-0-0 / 1



Piedra de afilar 1000
Sharpening stone 1000
Pierre a aiguiser 1000
Pietra per affilare 1000
Schärfstein 1000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11031	70	210	25		1-0-0 / 1



Piedra de afilar 3000
Sharpening stone 3000
Pierre a aiguiser 3000
Pietra per affilare 3000
Schärfstein 3000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11032	70	210	25		1-0-0 / 1



Piedra de afilar 5000
Sharpening stone 5000
Pierre a aiguiser 5000
Pietra per affilare 5000
Schärfstein 5000



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11033	70	210	25		1-0-0 / 1

Placa acero diamantada
Diamond steel plate
Plaque en acier diamant
Piastra in acciaio diamantato
Diamant-stahlplatte



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11034	203	76	10		1-0-0 / 1

El maletín es la mejor opción para mantener tus cuchillos organizados y con el filo protegido para un afilado duradero.

La manera más segura de transportar tu selección de cuchillos donde necesites.

The Knife roll is the best option to keep your knives organised and edge protected for long-lasting sharpness

The safest way to transport your knife selection wherever you need it.



Asa de mano + tira ajustable para colgar para un transporte más práctico.

Hand grip handle + adjustable hanging strap for convenient carrying.



Bolsa Porta Cuchillos
Knife roll
Sac porte-couteaux
Borsa portacoltelli
Tragebeutel für messer

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11035	210	520	55		1-0-10 / 1



Funda Protectora Abs
Abs protective sheath
Étui de protection abs
Custodia protettiva In plastica Schutzhülle abs

REF.	MEDIDAS / SIZES (mm)	€	UE / MOQ
11734	120 x 35 mm		1-30-240 / 1
11735	160 x 35 mm		1-30-240 / 1
11736	200 x 55 mm		1-30-240 / 1
11737	240 x 65 mm		1-30-240 / 1
11738	270 x 55 mm		1-30-240 / 1

Tejido de Nylon resistente que protege los cuchillos de golpes y evita pinchazos y cortes.

Durable nylon fabric protects knives from knocks and prevents punctures and cuts.

Incluye maletín con compartimentos específicos para utensilios de cocina.

Includes case with specific compartments for kitchen utensils.



Mochila chef con maletín portacuchillos
Chef backpack with knife holder case
Sac à dos de chef avec étui porte-couteaux
Zaino da chef con custodia portacoltelli
Kochrucksack mit Messerhalteretui

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
12022	140	320	460		1-0-6 / 1



Delantal cocina
Kitchen apron
Tablier de cuisine
Grembiule da cucina
Küchenschürze

REF.	L(mm)	W(mm)	€	UE / MOQ
12023	850	690		1-0-12 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

PP
POLYPROPYLENE



Pies plegables
y antideslizantes.

Foldable, non-slip feet.

Soporte para sujeción
de verduras y frutas
con protección para
los dedos.

Vegetable and fruit holder
with finger protection.

CUCHILLA / BLADE:
RODAJAS



CUCHILLA / BLADE:
JULIANA 4MM



CUCHILLA / BLADE:
JULIANA 6MM



CUCHILLA / BLADE:
JULIANA 10MM



CUCHILLA / BLADE:
GOFRADO



INOX
STAINLESS
STEEL
420

Mandolina Inox
Stainless Steel Mandoline
Mandoline Inox
Mandolina Inox
Edelstahl Mandoline

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11748	123	395	42		1-0-6 / 1

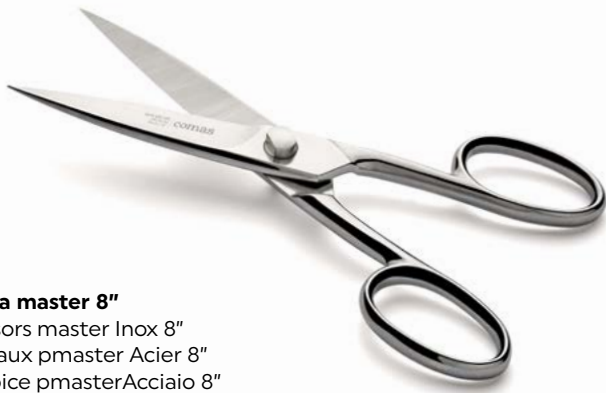


PACKAGING
BOX



Tijera profesional 8"
Scissors prof. Inox 8"
Ciseaux prof. Acier 8"
Forbice prof. Acciaio 8"
Stahl prof Schere 8"

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5164	200		1-0-6 / 1



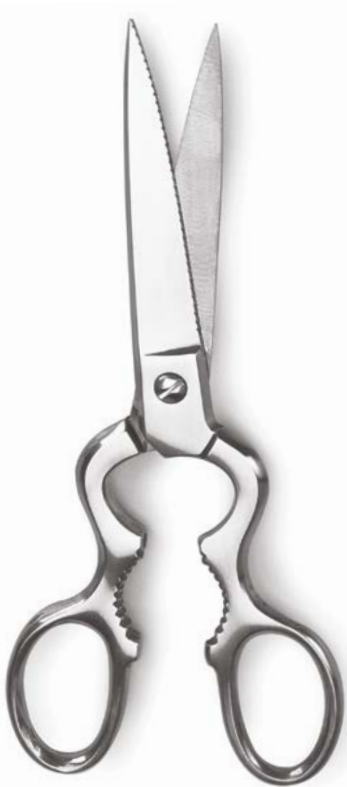
Tijera master 8"
Scissors master Inox 8"
Ciseaux pmaster Acier 8"
Forbice pmasterAcciaio 8"
Stahl master Schere 8"

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5165	200		1-0-6 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
420

Tijera cocina inox
Kitchen scissors
Ciseaux de cuisine
Forbici cucina
Küchenschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3910	220		1-12-48 / 1



Cascañueces
Nut cracker
Case-noix
Rompinoci
Nussknacker

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3623	190		1-5-50 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

Tenedor marisco
Shellfish fork
Fourchette crustacé
Forchetta crostacei
Fischgabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5099	220		0-12-120 / 12



RALLADORES Y ACCESORIOS DE CORTE
GRATERS AND CUTTING ACCESSORIES

INOX
STAINLESS
STEEL
2Cr14

PP
POLYPROPYLENE

Tijera para aves
Poultry shears
Coupe volailles
Trinciapollo
Geflügelschere

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8989	200		1-0-36 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
3Cr13

NYLON

Tijera cocina 8,5
Kitchen scissors 8,5
Ciseaux cuisine 8,5
Forbice multuso 8,5
Küchenschere 8,5

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8988	210		1-12-96 / 1



Pinza rompe marisco
Lobster cracker
Pince homard
Pinza per aragosta
Hummerkuacker

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
0738	190		1-5-50 / 1



Pinza marisco
Shellfish cracker
Pince à fruits de mer
Pinza per frutti di mare
Schalentier-pinzette

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11827	190		1-12-96 / 1





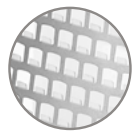
INOX
STAINLESS
STEEL
304

RUBBER



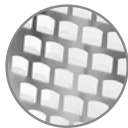
Rallador WIDE extra fino
St. Steel "wide" grater extra-thin
Râpe en inox coupe ultra fine
Grattugia taglio superfine
Breit rostfreie Reibe extra fein

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8946	135	320		1-6-96 / 6



Rallador WIDE fino
St. Steel "wide" grater thin
Râpe en inox coupe fine
Grattugia taglio fine
Breit rostfreie Reibe fein

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8947	135	320		1-6-96 / 6



Rallador WIDE grueso
St. Steel "wide" grater extra coarse
Râpe en inox coupe épaisse
Grattugia taglio spesso
Breit rostfreie Reibe grob

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8948	135	320		1-6-96 / 6



Rallador WIDE tiras largas
St. Steel "wide" grater large shaver
Râpe en inox coupe julienne
Grattugia taglio julienne
Breit rostfreie Reibe mit lange

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8949	135	320		1-6-96 / 6



Rallador SLIM fino
St. Steel lengthways grater thin
Râpe longue en inox coupe fine
Grattugia lunga taglio fine
Schmal rostfreie Reibe fein

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8950	220	410		1-6-96 / 6



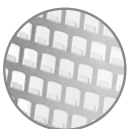
Rallador SLIM medio redondo
St. Steel lengthways grater medium
Râpe longue en inox couope redondo moyen
Grattugia lunga taglio mezzo giro
Schmal rostfreie Reibe medium

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8951	220	410		1-6-96 / 6



Rallador SLIM grueso
St. Steel lengthways grater extra coarse
Râpe longue en inox coupe épaisse
Grattugia lunga taglio spesso
Schmal rostfreie Reibe grob

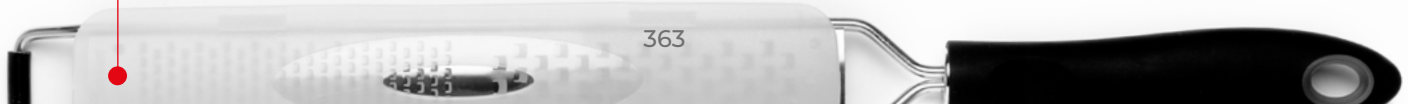
REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8952	220	410		1-6-96 / 6



Rallador SLIM dual
St. Steel lengthways grater dual
Râpe longue en inox coupe dual
Grattugia lunga taglio dual
Duale schmal rostfreie Reibe

REF.	L HOJA	L TOTAL	€	UE / MOQ
8953	220	410		1-6-96 / 6

Se presenta con una funda de plástico para proteger la zona de corte
Comes with a plastic sheath to protect the cutting edge



INOX
STAINLESS
STEEL
430

Rallador 4 caras HQ
4 side grater HQ
Rape 4 cotés HQ
Grattugia 4 facce HQ
Vierkantreibe HQ

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
7448	240		1-12-72 / 1

Mango ergonómico
Ergonomic handle

Acero inoxidable resistente al
desgaste y la corrosión.
Wear and corrosion resistant
stainless steel.



Grueso
Coarse



Fino
Fine



Medio
Medium



Rebanador
Slicer

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Rallador 4 caras
4 side grater
Rape 4 cotés
Grattugia 4 facce
Vierkantreibe

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
1150	210		1-0-60t / 1



Abrelatas Inox
Stainless Steel Tin Opener
Ouvre-Boîte Inox
Apriscatole In Acciaio Inox
Dosenöffner Edelstahl

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11818	45	65	28		1-0-96 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Pelapatatas
Potato-peeler
Économe acier inox
Pelapatate
Kartoffelschäler



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
3455	110		1-12-72 / 1

Rasqueta plancha profesional 30cm
Professional scraper
Racleur professionnelle
Raschietti
Schaber glatt



REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8474	300		1-12-24 / 1

Recambio 10 cuchillas
Blister 10 blades
Blister 10 lames
Blister 10 lame
Blister 10 messer



REF.	€	UE / MOQ
8507		1-50-100 / 1

Rodillo de recambio
Wheel (spare part)
Rouleau (pièce de rechange)
Rullo
Austauschrad

REF.	€	UE / MOQ
8566		1-0-200 / 1

Cuchilla de recambio
Knife (spare part)
Couteau (pièce de rechange)
Lame
Austauschklinge

REF.	€	UE / MOQ
8565		1-0-200 / 1

Cepillo
Scraper
Brosse À Gratter
Raschietto
Schaber



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11946	125	470	55		1-0-6 / 1

Recambio Cepillo
Replacement Scraper Brush
Pièce De Recharge Brosse À Gratter
Ricambio Spazzola Raschietto
Ersatzbürste Schaber

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11947	70	125	17		1-0-24 / 1



Abrelatas industrial
Can opener
Ouvre-boîtes professionnel
Apriscatole
Industrieller edelstahl dosenöffner

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8564	600		1-0-8 / 1



Pala repostería
Cake server
Pelle à gâteau
Spatola dolci
Kekss-Spachtel

REF.	W (mm)	€	UE / MOQ
8941	120		1-12-48 /1



Espátula pastelera
Baker spatula
Palette
Spatola cuoco
Kuchenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8932	S	135		1-12-48 /1
8933	M	225		1-12-48 /1
8934	L	300		1-12-48 /1



Paleta plancha triangular
Cleaning spatula
Palette triangle
Spatola triangolare
Dreieckige Bratenspachtel

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8939	S	80		1-12-48 /1
8940	L	100		1-12-48 /1



Mango de polipropileno (PP) de forma redondeada para una sujeción más cómoda.

Rounded polypropylene (PP) handle for a more comfortable grip.

Alta resistencia a la corrosión.

Highly rust-resistant.

Pala fabricada en Acero inoxidable endurecido de alta calidad.

Spatula in high-quality hardened stainless steel.

Acabado satinado.

Satin finished.

Resistencia y flexibilidad para facilitar el trabajo en la cocina.

Hard-wearing and versatile round the kitchen.



Espátula flexible acodada
Angular spatula
Palette coudée
Spatola cuoco con scalino
Winkelpalette

REF.	SIZE	HOJA (mm)	€	UE / MOQ
8938	S	140		1-12-48 /1
8937	L	200		1-12-48 /1



Espátula plancha rectangular biselada
Solid, beveled turner
Palette pleine, biseautée
Spatola hamburger
Bratenspachtel Rechtechige

REF.	W (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8935	80	120		1-12-48 /1



Espátula pescado
Fish spatula
Spatule poisson
Pesce spatola
Fischpachtel

REF.	W (mm)	L (mm)	€	UE / MOQ
9996	80	290		1-12-48 /1



Espátula angular emplatado
Angular spatula
Mini spatule
Spatola
Kleine Winhelpalette

REF.	L (mm)	Paleta (mm)	€	UE / MOQ
8476	220	95		1-48-288 /1



Molde redondo
Round ring
Moulage rond
Teglia tondo
Runcle Kochringe

REF.	Ø (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7461	60	45		1-32-128 /1
7462	70	45		1-32-128 /1
7463	80	45		1-32-128 /1
7464	90	45		1-32-128 /1
7465	100	45		1-32-128 /1
7466	120	45		1-32-128 /1



REF.	SET	€	UE / MOQ
7449	PACK 6		1-24-48 /1



Espátula pescado biselada
Fish turner
Palette poisson
Spatola pesce
Fischschaufel

REF.	W (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8936	75	165		1-12-48 /1



Mini lengua de silicona
Silicone spoon
Cuillère silicone
Spatola silicone
Silikonlöffel

REF.	L (mm)	COLOR	€	UE / MOQ
5161	170	ROJA		1-24-96 /1



Molde cuadrado
Square ring
Moulage carre
Teglia quadrato
Quadratische Kochringe

REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
7467	60	60	45		1-32-128 /1
7468	70	70	45		1-32-128 /1
7469	80	80	45		1-32-128 /1
7470	90	90	45		1-32-128 /1
7471	100	100	45		1-32-128 /1
7472	120	120	45		1-32-128 /1



REF.	SET	€	UE / MOQ
7450	PACK 6		1-24-48 /1



Punta estriada para un mejor
agarre de los alimentos

Grooved tip for a better grip
of the foods.



Pinza chef recta
Straight chef tong
Pince chef droite
Pinze chef diritta
Pinzettenzange

INOX
STAINLESS
STEEL
430

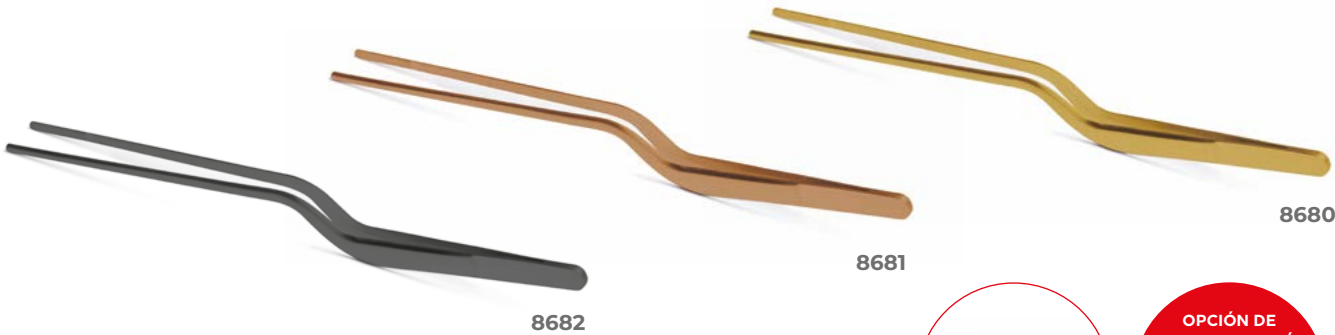
REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7477	210		1-24-96 / 1
7478	300		1-24-96 / 1



Pinza chef precisión
Precision chef tong
Pince chef précision
Pinze chef precisione
Präzisions-Kochpinzette

INOX
STAINLESS
STEEL
430

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7475	160		1-24-96 / 1
7476	240		1-24-96 / 1



Pinza chef curva
Curved chef tong
Pince chef courbée
Pinze chef curve
Gebogene Pinzette

REF.	L(mm)	COLOR	€	UE / MOQ
7473	145	INOX		1-24-96 / 1
7474	200	INOX		1-24-96 / 1
8680	200	ORO		1-24-96 / 1
8681	200	COBRE		1-24-96 / 1
8682	200	NEGRO		1-24-96 / 1



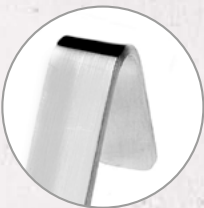
OPCIÓN DE
PERSONALIZACIÓN
CON LASER.

LASER
PERSONALISATION
OPTION

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Pinza quitaespinas
Fish bone tong
Pince à désarêter
Pinze lisca del pesce
Frischgräten pinzette

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11819	19	135	20		1-0-72 / 1



Mango con gancho para un fácil almacenamiento.
Hook handle for easy storage



Capacidad grabada en el mango.
Capacity engraved on the handle

Acabado brillo. Menos poroso, facilita la limpieza.

Mirror finish..
Less porous, easier to clean.

Mango más grueso con nervio central que le proporciona más rigidez y resistencia.

Thicker handle with a central rib for more rigidity and stiffens and strengthens the handle.

Monoblock / Monoblock



Espumadera con malla
Mesh skimmer
Écumeiro maillé
Schiumarola a rete passabrodo
Draht Schaumlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9735	140		1-0-50 / 1
9736	160		1-0-30 / 1
9737	180		1-0-30 / 1
9738	200		1-0-30 / 1
9739	240		1-0-30 / 1



Cazo Monoblock
One piece laddle
Louche monoblock
Mestolo monoblock
Schöpfhelle monoblock

REF.	Ø(mm)	L(mm)	ml	€	UE / MOQ
9712	65	300	70		1-10-24 / 1
9713	80	320	125		1-6-60 / 1
9714	90	330	200		1-10-40 / 1
9715	100	370	250		1-10-40 / 1
9716	120	430	430		1-10-40 / 1
9717	140	440	650		1-10-40 / 1
9718	160	470	950		1-10-20 / 1



Cuchara servir monoblock
One piece spoon
Coulliere monoblock
Cucchiaio monoblock
Servierlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9726	330		1-10-60 / 1



Tenedor 2 púas monoblock
One piece meat fork
Fourchette monoblock
Forchetta monoblock
Fleischgabel monoblock

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9728	520		1-20-60 / 1

JUEGOS DE COCINA
UTENSIL KITCHEN TOOL



Araña
Tinned skimer
Escumoire étamée
Schiumarola filo
Fritierlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9729	140		1-0-50 / 1
9730	160		1-0-25 / 1
9731	180		1-0-25 / 1
9732	200		1-0-25 / 1
9733	220		1-0-25 / 1
9734	240		1-0-25 / 1



Espumadera Monoblock
One piece skimmer
Écumeiro monoblock
Schiumarola monoblock
Schäumerlöffel

REF.	Ø(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
9719	80	290		1-10-60 / 1
9720	100	320		1-10-60 / 1
9721	120	350		1-10-40 / 1
9722	140	380		1-10-40 / 1
9723	160	410		1-10-40 / 1
9724	180	430		1-10-40 / 1
9725	200	450		1-10-40 / 1



Espátula perforada
Perforated spatula
Spatule perforée
Spatola forata
Pfanneschaufel perforiert

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9727	350		1-12-48 / 1



Nylon
Fibra de alta calidad.
Poca porosidad mayor dureza.

Nylon
High-quality fibres.
Non-porous, more hard-wearing.

BPA FREE
BPA FREE

Alta resistencia térmica.
Soportan temperatura de
hasta 220°C

Strong heat-resistance.
For use in temperatures
up to 220 °C

No raya.
Suavidad con las superfi-
cies antiadherentes

Non-scratching.
Delicate on
non-stick surfaces

Gancho que permite colgar
para un práctico almacenaje.

Hanging for convenient sto-
rage.



REF.	Descripción	Lmm	Ømm	ml	€	UE/MOQ
A 11809	Cuchara Nylon Spoon, Cuillère, Cucchiaio, Löffel	49				1-0-75 / 1
B 11810	Cucharón Nylon 10 Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	48	Ø 100	200ml		1-0-50 / 1
11811	Cucharón Nylon 12 Spoon, Louche Mestolo, Schöpflöffel	50	Ø 120	350ml		1-0-75 / 1
11812	Cucharón Nylon 14 Spoon, Louche, Mestolo, Schöpflöffel	51	Ø 140	500ml		1-0-50 / 1
C 11813	Espátula Nylon Perforada Slotted, Spatula, Spatule Perforé, Spatola Forata, Schanfel Perforiert	51				1-0-75 / 1
D 11814	Espátula Nylon Sin Agujeros Spatula W/O, Spatule Sans Trou, Spatola Senza Buchi, Pfannenwender Ohne Löcher	51				1-0-75 / 1
E 11815	Espumadera Nylon 10 Skimmer, Ecumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	44	Ø 100			1-0-75 / 1
11816	Espumadera Nylon 12 Skimmer, Ecumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	45	Ø 120			1-0-75 / 1
11817	Espumadera Nylon 14 Skimmer, Ecumoire, Schiumarola, Schaumlöffel	47	Ø 140			1-0-75 / 1



REF.	Descripción	Lmm	€	UE/MOQ
A 8405	Cuchara Spaguetti Spaguetti Server, Cuillère Spaguetti, Servispaguetti, Spaguettlöffel	325		1-0-12 / 1
B 8407	Pinza Cocina Kitchen Pincers, Pince, Pinza Cucina, Zange	310		1-0-12 / 1
C 8398	Cazo Ladle, Louche, Mestolo, Schöoölöffel	330		1-0-24 / 1
D 8400	Espátula Perforada Slotted Spatula, Spatule Perforé, Spatola Forata, Pfannenwender Mit Schlitzzen	345		1-0-12 / 1
E 8399	Espumadera Skimmer Ecumoire Schiumarola Schaumlöffel	335		1-0-12 / 1
F 8402	Pala Lasaña Lasagna Shovel, Palette À Lasagne, Pala Lasagna, Lasagneheber	290		1-0-12 / 1
G 8404	Pala Freir	290		1-0-12 / 1
H 8403	Cuchara Servir Rice Shovel, Cuillère De Service, Cucchiaione Riso, Servierlöffel	285		1-0-12 / 1
I 8406	Espátula Crepes Crepes Spatula, Palette, Spatola Creppes, Kuchenheber	335		1-0-12 / 1
J 8401	Paleta Pescado Universal Shovel, Pelle À Poison, Pala Multiuso, Fischheber	335		1-0-12 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
304

MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
1,5 x 1 mm



Cedazo Velo
Sieve velo
Tamis velo
Setaccio velo
Mehlsieb

REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
10650	250		1-6-12 / 1
10651	300		1-6-12 / 1
10652	350		1-4-8 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
2,5 x 1,4 mm



Cedazo Harina
Flour sieve
Tamis farine
Setaccio farina
Mehlsieb

REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
10653	250		1-6-12 / 1
10654	300		1-6-12 / 1
10655	350		1-4-8 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
4 x 3 mm



Cedazo Pan
Bread Sieve
Tamis pain
Setaccio pane
Brotsieb

REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
10656	300		1-6-12 / 1
10657	350		1-4-8 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

MEDIDA MALLA
MESH SIZE:
11 x 9 mm



Cedazo Pescado
Fish sieve
Tamis poisson
Setaccio peixe
Fischsieb

REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
10658	300		1-6-12 / 1
10659	350		1-4-8 / 1

Colador Chino Piston
Piston Funnel
Passoire Chinois Piston
Colino Cinese A Pistone
Passiersieb



REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
11777	200	280	240		1-0-8 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Colador Malla
Mesh Sieve
Passoire Maille
Colino A Maglia
Küchensieb



REF.	Ø (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
11950	200	220		1-0-6 / 1
11949	250	270		1-0-6 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Colador chino con clip
Conical soup strainer with clip
Passoire chinois
Cornetto cinese
Spitzsieb



REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
9764	160		1-0-60 / 1
9765	180		1-0-60 / 1
9766	200		1-0-60 / 1
9767	220		1-0-60 / 1
9768	240		1-0-30 / 1
9769	260		1-0-30 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Colador fino
Oil strainer
Passoire à huile
Colino per l'olio
Ölsieb



REF.	Ø (mm)	€	UE / MOQ
2884	80		1-0-24 / 1
2885	100		1-0-24 / 1
2886	120		1-0-24 / 1
2887	140		1-0-24 / 1
2888	160		1-0-24 / 1
2889	180		1-0-24 / 1
2890	200		1-0-24 / 1

UTENSILIOS / UTENSILS

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Barra de comandas
Order rack
Porte-fiches à billes
Asta portascontrini
Zettelfeiste

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9760	24	615	24		1-6-24 / 1
11776	58	1000	22		1-0-24 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

Escurre fritos y carr
Fry colander
Passoire à frites
Cesta per friggere
Frittensieb

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8381	290	400		1-0-6 / 1
8382	390	500		1-0-4 / 1
8383	390	600		1-0-3 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Rustidera
Lasagna pan
Plat à rôtir
Rostiera
Lasagneform

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
1422	250	180	40		1-0-24 / 1
1421	300	220	50		1-0-12 / 1
1420	350	260	50		1-0-12 / 1
1419	400	300	60		1-0-12 / 1
5282	450	320	65		1-0-4 / 1
5283	500	360	70		1-0-4 / 1
5284	600	400	75		1-0-4 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Flanera profesional
Pudding mould
Moule à flan
Crème caramel
Becherförmchen

REF.	Ø(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
9632	75	50		1-12-120 / 1
9633	85	55		1-12-120 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Espolvoreador 3 posiciones
Stainless steel sprinkler 3p
Saupoudreuse acier 3p
Draga acciaio 3p
Strendose 3 pos.

REF.	H(mm)	€	UE / MOQ
8794	110		1-1-100 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
304

Harinero
Flour bin
Tamis à farine inox
Farinheiro
Mehlsieb

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
8384	265	370	180		1-0-1 / 1
8385	265	500	180		1-0-1 / 1
8386	330	500	180		1-0-1 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza para rustidera
Lasagna pan tong
Pince plat à rôtir
Molla forno
Ofenzange

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
5656	185		1-10-100 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Bol semiesférico
Mixing bowl
Bassine hémispherique
Bastardella semisferica
Schneeslagkessel

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
9748	160		1-0-100 / 1
9749	220		1-0-50 / 1
9750	240		1-0-50 / 1
9751	300		1-0-50 / 1
9752	340		1-0-25 / 1
9753	360		1-0-25 / 1
9754	400		1-0-25 / 1



Triple boquilla:
ideal para decoraciones.
Triple nozzle:
great for decorations.



Biberón triple

Triple squeeze bottle
Triple distributeur
Garrafa com boquilha triplo
Dosierflasche mit Dreifachdüse

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8449	360	180		1-4-24 / 1
8450	720	245		1-4-24 / 1



Todos los biberones tienen marcas de medición en milímetros.
All bottles have measurement marks in millimeters.



Jarra medidora
Measuring PP jug
Pichet gradué PP
Caraffa graduata
Messbecher

REF.	H(mm)	ml	€	UE / MOQ
8451	133	500		1-12-72 / 1
8452	160	1.000		1-6-6 / 1
8453	215	2.000		1-6-60 / 1



Cuchara silicona
Silicon spoon
Cuillère silicone
Cucchiaio silicone
Silikonlöffel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8484	250		1-12-7 / 1
8485	350		1-12-72 / 1
8486	400		1-12-72 / 1

PREPARACIÓN
FOOD PROCESSING



Todos los biberones tienen marcas de medición en milímetros.
All bottles have measurement marks in millimeters.



Biberón transparente

Clear squeeze bottles
Distributeur à pression transparent
Garrafa trasparente
Dosierflasche transparent

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
8445	240	190		1-4-24 / 1
8446	360	220		1-4-24 / 1
8447	720	260		1-4-24 / 1
8448	1.000	310		1-4-24 / 1



Batidor 8 varillas Nylon
Whisk 8 wires
Fouet 8 fils
Frusta 8 fili
Rührbesen 8 Drähte

REF.	L(mm)	VARILLAS(mm)	€	UE / MOQ
8480	250	12		1-12-48 / 1
8481	300	170		1-12-48 / 1
8482	350	220		1-12-48 / 1
8483	400	250		1-6-24 / 1



Espátula silicona
Silicon spatula
Spatule silicone
Spatola silicone
Silikonspachtel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
8487	250		1-12-72 / 1
8488	350		1-12-72 / 1
8489	400		1-12-72 / 1



Tamaños GN / GN Sizes:

GN 1/3 176 x 325mm	GN 1/1 325 x 530mm	GN 1/2 265 x 325mm	GN 2/1 650 x 530mm	GN 2/4 162 x 530mm		
GN 2/3 325 x 353mm		GN 1/4 162 x 265mm			GN 1/6 162 x 176mm	
		GN 1/9 108 x 176mm				

*medidas exteriores / external dimensions

Altura GN / GN High:



20mm



40mm



65mm



100mm



150mm



200mm

Certificado
contacto
alimentario.



Alta calidad garantizada.
High quality guaranteed.

Nuestras cubetas GN de acero AISI 304 son compatibles con las principales marcas GASTRONORM.



Resistencia a la corrosión.
Corrosion resistance.

El radio de las esquinas más abierto permite una mejor y más fácil apilabilidad y optimiza la capacidad de las cubetas.

Our AISI 304 steel GN trays are compatible with the main GASTRONORM brands.



Máxima capacidad.
Maximum capacity.

The more open corner radius allows for better and easier stackability and optimises the capacity of the trays.



Apto horno.
Oven save.



Apto lavavajillas.
Dishwasher save.



Apilable.
Stackable.



-20°C
300 °C



Apto contacto
alimentario.
Food contact save.



Apto horno.
Oven save.



Apto lavavajillas.
Dishwasher save.



Apilable.
Stackable.



-20°C
300 °C



Apto contacto
alimentario.
Food contact save.

COMPATIBLE CON
LAS PRINCIPALES
MARCAS DEL
MERCADO

COMPATIBLE WITH
THE MAIN BRANDS
ON THE MARKET



El radio de las esquinas más abierto permite una mejor y más fácil apilabilidad y optimiza la capacidad de las cubetas.

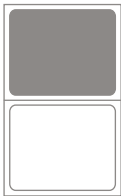
The more open corner radius allows for better and easier stackability and optimises the capacity of the trays.

GN 1/1 - 325 X 530 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10147	20	0,7			1-0-6 / 1
10148	40	0,7			1-0-6 / 1
10149	55	0,7			1-0-6 / 1
10150	65	0,8	8,8		1-0-6 / 1
11089	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10151	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10153	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10154	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/2 - 265 X 325 mm



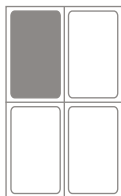
REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10164	20	0,7			1-0-6 / 1
10166	40	0,7			1-0-6 / 1
10168	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10170	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10172	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10173	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/3 - 176 X 325 mm



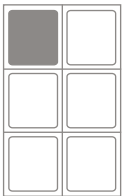
REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10179	20	0,7			1-6-18 / 1
10181	40	0,7			1-6-18 / 1
11905	55	0,7			1-6-18 / 1
10183	65	0,7	2,4		1-6-18 / 1
10185	100	0,7	3,5		1-6-18 / 1
10187	150	0,7	5,4		1-6-18 / 1
10188	200	0,7	7,2		1-0-6 / 1

GN 1/4 - 162 X 265 mm



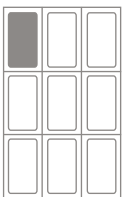
REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10190	20	0,7			1-6-24 / 1
10432	40	0,7			1-6-24 / 1
10192	65	0,7	1,7		1-6-24 / 1
10194	100	0,7	2,5		1-6-24 / 1
10195	150	0,7	3,8		1-6-24 / 1
10196	200	0,7	4,8		1-6-24 / 1

GN 1/6 - 162 X 176 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10197	65	0,7	1		1-6-36 / 1
10199	100	0,7	1,5		1-6-36 / 1
10200	150	0,7	2,3		1-6-36 / 1
10201	200	0,7	3,3		1-6-36 / 1

GN 1/9 - 108 X 176 mm



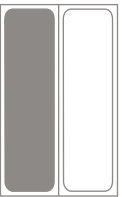
REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10203	65	0,7	0,6		1-6-48 / 1
10205	100	0,7	0,8		1-6-48 / 1

GN 2/1 - 650 X 530 mm



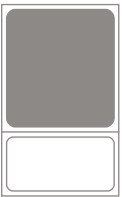
REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10141	20	0,8			1-0-6 / 1
10142	40	0,8			1-0-6 / 1
10143	65	0,8	8,8		1-0-6 / 1
10144	100	0,8	13,7		1-0-6 / 1
10145	150	0,8	20		1-0-6 / 1
10146	200	0,8	27,8		1-0-6 / 1

GN 2/4 - 162 X 530 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10175	65	0,7	0,7		1-6-24 / 6
10176	100	0,7	0,7		1-6-24 / 6
10177	150	0,7	0,8		1-6-24 / 6

GN 2/3 - 325 X 353 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10155	20	0,7	0,7		1-6-24 / 1
10157	40	0,7	0,7		1-6-24 / 1
10159	65	0,7	0,8		1-6-24 / 1
10160	100	0,7			1-6-24 / 1
10161	150	0,7			1-6-24 / 1
10162	200	0,7			1-6-24 / 1

Fondo perforado
Perforated bottom
Egouttoirs pour bacs
Falso fondo forato
Abtropfgitter



REF.	W _(mm)	L _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10206	470	590	0,7	GN 2/1	6	
10207	469	269	0,7	GN 1/1	10	
10209	271	211	0,7	GN 1/2	1	
10210	266	116	0,7	GN 1/3	1	
10211	118	106	0,7	GN 1/6	1	

Perfil divisorio gastronorm
Adaptable bars
Barrettes de composition
Separatore
Adapter



REF.	SIZE	e _(mm)	€	UE / MOQ
10212	GN 1/1	0,7		1
10213	GN 1/2	0,7		1

GN 1/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 325 X 530 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10220	20	0,7			1-0-6 / 1
10221	40	0,7			1-0-6 / 1
10222	55	0,7			1-0-6 / 1
10223	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10224	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10225	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10226	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/2 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - 265 X 325 mm



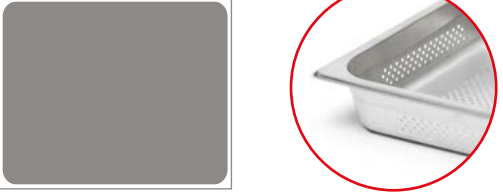
REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10234	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10235	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10236	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10237	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/3 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - 176 X 325 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10238	40	0,7			1-6-18 / 6
10239	65	0,7	2,4		1-6-18 / 6
10240	100	0,7	3,5		1-6-18 / 6
10241	150	0,7	5,4		1-6-18 / 6
10242	200	0,7	7,2		1-6-18 / 6

GN 2/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - 650 X 530 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10214	20	0,8			1-6-24 / 1
10215	40	0,8			1-6-24 / 1
10216	65	0,8	1,7		1-6-24 / 1
10217	100	0,8	2,5		1-6-24 / 1
10218	150	0,8	3,8		1-6-24 / 1
10219	200	0,8	4,8		1-6-24 / 1

GN 2/3 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforier - 325 X 353 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10227	20	0,7			1-6-24 / 1
10228	40	0,7			1-6-24 / 1
10230	65	0,7	1,7		1-6-24 / 1
10231	100	0,7	2,5		1-6-24 / 1
10232	150	0,7	3,8		1-6-24 / 1
10233	200	0,7	4,8		1-6-24 / 1



Apto para horno.
Oven save.

CUBETAS INOX AISI 304 - 18/10
STAINLESS STEEL 304 - 18/10 CONTAINERS

Tapa GN

GN Lid - Couvercle GN - Coperchio GN - GN-deckel - 162 X 176 mm



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
11912	2/1	0,8		1-0-6 / 6
10245	2/3	0,7		1-0-6 / 6
10243	1/1	0,7		1-0-6 / 6
10247	1/2	0,7		1-0-6 / 6
10249	1/3	0,7		1-0-6 / 6
10251	1/4	0,7		1-0-6 / 6
10253	1/6	0,7		1-0-6 / 6
10255	1/9	0,7		1-0-6 / 6

Tapa GN cierre hermético

GN hermetic lid - Couvercle étanche GN - Coperchio ermetico GN - GN-steck-deckell



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10258	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10259	1/2	0,7		1-0-6 / 1
10260	1/3	0,7		1-0-6 / 1
10261	1/4	0,7		1-0-6 / 1
10262	1/6	0,7		1-0-6 / 1

Tapa GN orificio asas

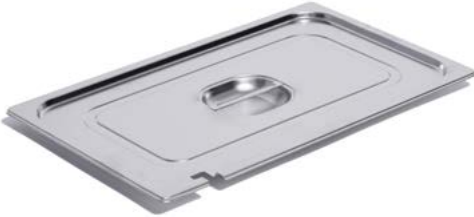
GN lid with hole for handles - Couvercle GN avec trou pour poignées - Coperchio GN con foro per maniglie - GN-deckel Lock für Griffe



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10263	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10265	1/2	0,7		1-6-12 / 1
10266	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10267	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10268	1/6	0,7		1-6-36 / 1
10264	2/3	0,7		1-6-12 / 1

Tapa GN orificio cucharón

GN lid with ladle hole - Couvercle GN avec trou pour louche - Coperchio GN con foro mestolo - GN-deckel loch kelle 1/1



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10269	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10270	1/2	0,7		1-6-12 / 1
10271	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10272	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10273	1/6	0,7		1-6-36 / 1

Tapa GN sin asa

GN flat lid without handle - Couvercle plat GN sans poignée - Coperchio piatto GN senza manico - GN-Flachdeckel ohne Griff



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10256	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10257	1/2	0,7		1-0-6 / 1



Apto horno.
Oven save.



Apto lavavajillas.
Dishwasher save.



Apilable.
Stackable.



-20°C
300 °C



Apto contacto
alimentario.
Food contact save.

COMPATIBLE CON
LAS PRINCIPALES
MARCAS DEL
MERCADO

COMPATIBLE WITH ALL
MAJOR BRANDS ON THE
MARKET



USO
RECOMENDADO
EN BUFFET

RECOMMENDED
BUFFET USE



Medida estampada en la esquina

Measurement stamped on the corner

Esquinas reforzadas

reinforced corners



Modelo perforado perfecto para el
drenaje de líquidos y cocción al va-
por.

Perforated model perfect for drain-
ing liquids and steaming.

Apilable

Stackable

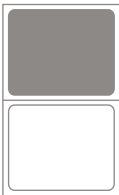


GN 1/1 - 325 X 530 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10566	20	0,7			1-0-6 / 1
10567	40	0,7			1-0-6 / 1
10568	55	0,7			1-0-6 / 1
10569	65	0,8	8,8		1-0-6 / 1
10839	65	0,7	8,8		1-0-6 / 1
10570	100	0,7	13,7		1-0-6 / 1
10571	150	0,7	20		1-0-6 / 1
10572	200	0,7	27,8		1-0-6 / 1

GN 1/2 - 265 X 325 mm



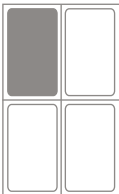
REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10573	20	0,7			1-6-12 / 1
10574	40	0,7			1-6-12 / 1
10575	65	0,7	4		1-6-12 / 1
10576	100	0,7	6,1		1-6-12 / 1
10577	150	0,7	9,2		1-6-12 / 1
10578	200	0,7	12		1-6-12 / 1

GN 1/3 - 176 X 325 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10579	20	0,7			1-6-18 / 1
10580	40	0,7			1-6-18 / 1
10581	65	0,7	2,4		1-6-18 / 1
10582	100	0,7	3,5		1-6-18 / 1
10583	150	0,7	5,4		1-6-18 / 1
10584	200	0,7	7,2		1-6-18 / 1

GN 1/4 - 162 X 265 mm



REF.	H _(mm)	e _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10585	20	0,7			1-6-24 / 1
10586	40	0,7			1-6-24 / 1
10587	65	0,7	1,7		1-6-24 / 1
10588	100	0,7	2,5		1-6-24 / 1
10589	150	0,7	3,8		1-6-24 / 1
10590	200	0,7	4,8		1-6-24 / 1



Certificado
contacto
alimentario.

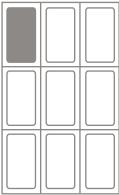


GN 1/6 - 162 X 176 mm



REF.	H _(mm)	Ǝ _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10591	65	0,7	1		1-6-36 / 1
10592	100	0,7	1,5		1-6-36 / 1
10593	150	0,7	2,3		1-6-36 / 1
10594	200	0,7	3,3		1-6-36 / 1

GN 1/9 - 108 X 176 mm



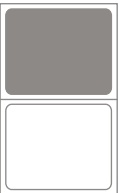
REF.	H _(mm)	Ǝ _(mm)	LITROS	€	UE / MOQ
10595	65	0,7	0,6		1-6-48 / 1
10596	100	0,7	0,8		1-6-48 / 1

GN 1/1 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 325 x 530 mm



REF.	H _(mm)	Ǝ _(mm)	€	UE / MOQ
10617	65	0,7		1-0-6 / 1
10618	100	0,7		1-0-6 / 1
10619	150	0,7		1-0-6 / 1
10620	200	0,7		1-0-6 / 1

GN 1/2 Perforada - Perforated - Perforé - Forate - Perforiert - 265 X 325 mm



REF.	H _(mm)	Ǝ _(mm)	€	UE / MOQ
10621	65	0,7		1-6-12 / 1
10622	100	0,7		1-6-12 / 1

Tapa GN inox
GN lid - Couvercle GN - Coperchio GN - GN-deckel



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10630	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10632	1/2	0,7		1-6-12 / 1
10633	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10634	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10635	1/6	0,7		1-6-36 / 1
10636	1/9	0,7		1-6-48 / 1

Tapa GN cierre hermético
GN hermetic lid - Couvercle étanche GN - Coperchio ermetico GN - GN-steck-deckell

Válvula para facilitar la
apertura.

Valve for easy opening.



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10637	1/1	0,7		1-0-6 / 1
10638	1/2	0,7		1-6-12 / 1
10639	1/3	0,7		1-6-18 / 1
10640	1/4	0,7		1-6-24 / 1
10641	1/6	0,7		1-6-36 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Doble fondo perforado
Perforated bottom
Egouttoirs pour bacs
Falso fondo forato
Abtropfgitter



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10612	1/1	0,7		1-0-10 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Perfil divisorio GN
Adaptable bars
Barrettes de composition
Separatore
Adapter



REF.	GN	e _(mm)	€	UE / MOQ
10614	GN 1/1	0,7		1-0-120-0-0 / 1
10615	GN 1/2	0,7		1-0-120-0-0 / 1

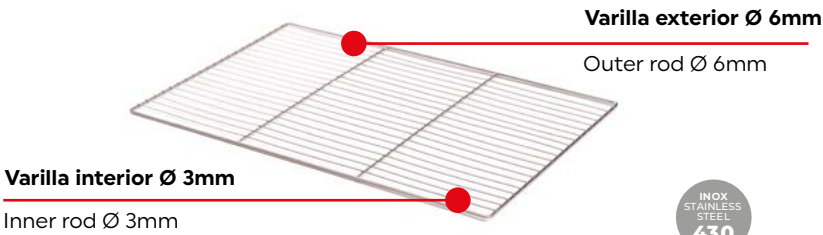
Rueda de untar inox
Stainless steel spread wheel
Roue tartiner en acier inoxydable
Ruota per spalmare in acciaio inossidabile
Butterrad aus Edelstahl



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€
11602	160	175	125	

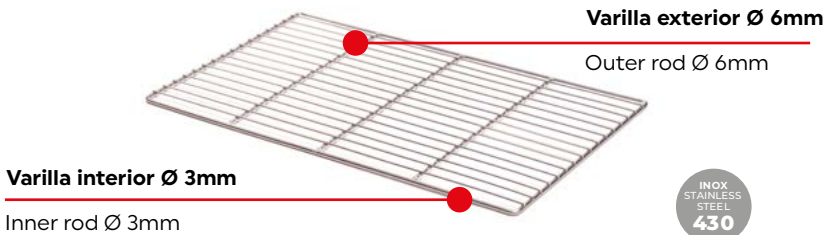
Parrilla horno pastelera
Pastry oven grill 60x40
Gril au four pâtisserie 60x40Griglia forno
pasticceria 60x40
Backofengrill 60x40

REF.	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
11014	600	400		1-6-12 / 1



Parrilla horno GN 1/1
Oven grill gn 1/1
Gril au four gn 1/1
Griglia forno gn 1/1
Backofengrill gn 1/1

REF.	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
11015	325	530		1-6-12 / 1



Carro Servicio
Serving Trolley
Chariot Service
Carrello Da Servizio
Servierwagen

REF.	LEVELS	Ø _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
11774	2	860	540	940		0-0-1 / 1
11775	3	860	540	940		0-0-1 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

NEW

Funda carro trolley
Rack Trolley High
Chariot À Rack Élevé
Carrello Rack Alto
Hoher Tablettwagen Für

REF.	CARRO	€	UE / MOQ
12325	GN 1/1	408x575x1560	1-0-12/ 1
12326	60x40	510x650x1550	1-0-12/ 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201





Ruedas pivotantes con freno en 2 de ellas.

Swivel castors with brakes on 2 of them.



Guía en "S", que permite una doble posición de las bandejas y mayor optimización del espacio.

S' guide, which allows double positioning of the trays and greater optimisation of space.



Varilla de seguridad bilateral para bloquear las bandejas.

Safety rod on the side to lock the trays.



GN
1/1

18 NIVELES
18 LEVELS



GN
1/1

9 NIVELES
9 LEVELS



GN
2/1

18 NIVELES
18 LEVELS



60x40
CM

18 NIVELES
18 LEVELS

● **Ligeros. Fabricados en acero inoxidable AISI 201.**
Lightweight. Made of AISI 201 stainless steel.

● **Resistentes. Soportan hasta 150 kg.**
Resistant. Supports up to 150 kg.

● **Fácil montaje.**
Easy assembly.

Carro Portabandejas Gn
Gn Container Trolley
Chariot Porte-Plateaux Gn
Carrello Portavassoi Gn
Gn-Tablett-/Regalwagen

REF.	SIZE	LAYERS	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
11769	GN 1/1	18	380	550	1735		0-0-1 / 1
11956	GN 1/1	9	380	550	1000		0-0-1 / 1
11770	GN 2/1	18	590	670	1735		0-0-1 / 1
11771	60x40	18	470	620	1735		0-0-1 / 1

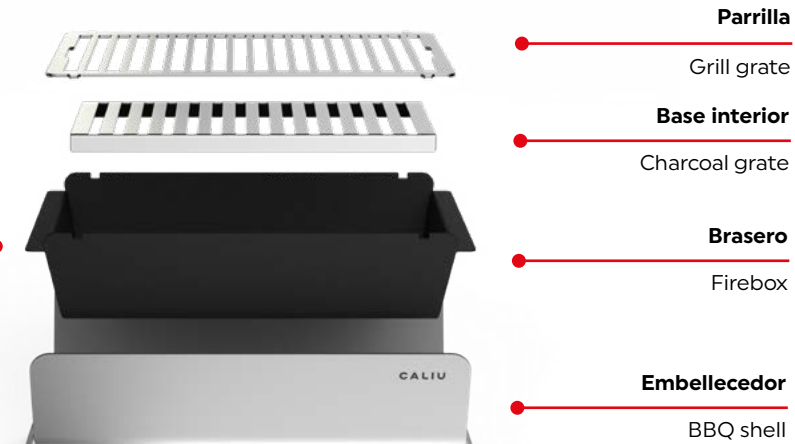
INOX
STAINLESS
STEEL
201

Las barbacoas de sobremesa Caliu destacan por su diseño único y minimalista pero también por su versatilidad para trabajar múltiples técnicas y cocciones. El embellecedor reversible te permite elegir dos alturas diferentes con las que cocinar.

Caliu tabletop barbecues stand out for their unique and minimalist design and their versatility to multiple cooking methods and techniques. With the convertible outer house, you may choose between two different cooking heights.

Sin ensamblajes ni partes móviles, producida con pocas piezas para obtener un resultado robusto y duradero.

No assemblies or moving parts, produced with few parts for a robust and durable result.



BBQ Caliu Horeca

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
8500	300	452	160		1-0-1 / 1



BBQ Caliu Catering

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
8684	300	860	160		1-0-1 / 1



Tapa BBQ
Bbq lid
Couvercle du bbq
Coperchio del bbq
Grilldeckel

REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
9969	260	370	140		1-0-4 / 1

Efecto horno, potencia los aromas.
Oven effect, enhances the aromas.



Discover Caliu's World

INOX STAINLESS STEEL 304

PARRILLA

INOX STAINLESS STEEL 430

ESTRUCTURA

CALIU

INOX STAINLESS STEEL 430

Chimenea BBQ
Chimney BBQ
Cheminée BBQ
Grigliato camino BBQ
BBQ kamin



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
8686	80	125	300		1-0-4 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

Pinza BBQ
Bbq tong
Pince bbq
Molla bbq
Zange bbq



REF.	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
8687	55	260		1-0-48 / 1



Plato brasa
Bbq plate
Assiette bbq
Piatto bbq
Grillplate

	REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
S	8181	137	250	80		1-0-4 / 1
M	8685	137,5	354	82		1-0-4 / 1
L	11484	212,5	354	82		1-0-4 / 1
XL	11485	442	212,5	82		1-0-4 / 1

S



Aperitivo / Side

M



Degustación / Tasting

L



Principal / Main

XL



Compartir / Sharing

Recambio parrilla
Inox grill bbq spare part
Pièce de rechange inox grill bbq
Ricambio inox griglia bbq
Inox grill grillplate ersatzteil

	REF.	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
S	11489	115	170		1-0-0 / 1
M	11490	121	272		1-0-0 / 1
L	11491	196	272		1-0-0 / 1
XL	11492	198	360		1-0-0 / 1

Base interior plato brasa
Interior base for grilled plate
Base intérieure pour plaque grillée
Base interna per piastra grigliata
Innensockel für grillplatte

	REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
S	11578	95	90	10		1-0-0 / 1
M	11579	95	186	10		1-0-0 / 1
L	11580	170	186	10		1-0-0 / 1
XL	11581	170	274	10		1-0-0 / 1



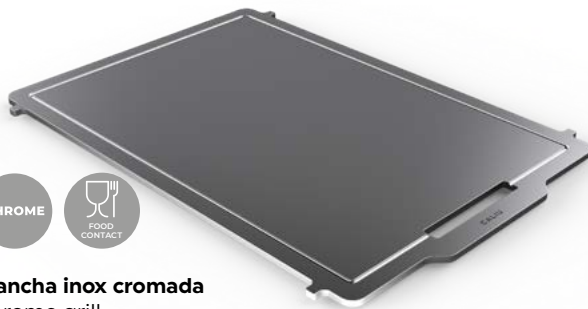
Recambio parrilla inox BBQ Caliu
Inox grill caliu bbq
Pièce de rechange inox grill caliu bbq
Ricambio inox griglia caliu bbq
Inox caliu grill grillplate ersatzteil

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11495	268	363	3		1-0-10 / 1



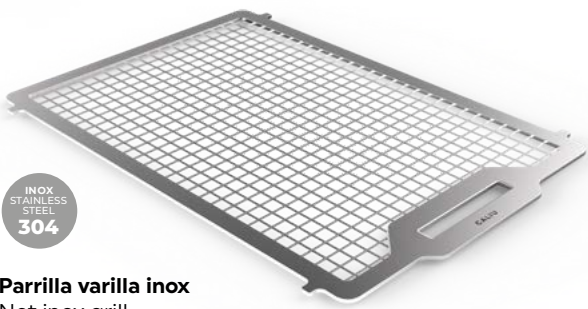
Parrilla hierro fundido
Cast iron grill
Fonte grill
Ghisa griglia
Gusseisen grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11487	255	363	10		1-0-0 / 1



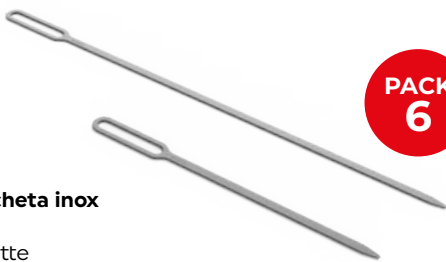
Plancha inox cromada
Chrome grill
Chromée grill
Cromata griglia
Chromeplatte

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11486	267	323	5		1-0-0 / 1



Parrilla varilla inox
Net inox grill
Inox filet grill
Inox griglia netta
Inox netz grill

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11488	267	373	3		1-0-10 / 1



Pack 6 brocheta inox
Inox skewer
Inox brochette
Inox spiedo
Inox spieß

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11493	350		1-0-50 / 1
11494	200		1-0-50 / 1



Recambio rejilla base interior bbq caliu
Inner base caliu horeca bbq
base intérieure caliu horeca bbq
base interna caliu horeca bbq
innere basis caliu horeca bbq

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
5126	178	335	16		1-0-0 / 1



Robata grill YAKI

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	KG	€	UE / MOQ
10957	295	812	430	14		1-0-0 / 1

Con el Yaki, tendrás la libertad de cocinar de diversas maneras gracias a su diseño innovador y versátil.

Se compone de barras móviles que se colocan en las ranuras laterales de la barbacoa, lo que permite ajustar fácilmente la altura de la parrilla. Son ideales para Cubetes GN de 1/4 y 1/6, lo que te permite mantener salsas o guarniciones calientes y emplatar directamente.

NO INCLUYE: BBQ Caliu catering
NOT INCLUDED: BBQ Caliu catering



Recambio barras móviles Robata Yaki
Spare Robata Yaki mobile bars
Pièce de rechange barre amovible
Ricambio barra estraibile
Abnehmbares ersatzteil für die stange

REF.	PCS	€	UE / MOQ
11066	2		1-0-10 / 1

Recambio bandeja superior Robata Yaki
Replacement top tray Robata Yaki
Pièce de rechange étagère
Ricambio mensola
Regal ersatzteil

REF.	PCS	€	UE / MOQ
11482	1		1-0-10 / 1

With the Yaki, you have the freedom to cook in a variety of ways thanks to its innovative and versatile design.

It consists of movable bars that are placed in the side slots of the barbecue, allowing you to easily adjust the height of the grill. They are ideal for 1/4 and 1/6 GN tubs, allowing you to keep sauces or side dishes hot and plate them directly.



PACKAGING
CUSTOM BOX

KITS BRASA
GRILL KITS

CALIU +  comas

LLAUNES Y CARACOLERAS
LLAUNES AND SNAIL TRAYS



KIT CALIU 1. ESSENTIAL
BBQ Caliu + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
8182		1-0-1 / 1



KIT CALIU 2. PREMIUM
BBQ Caliu + Tapa + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
8183		1-0-1 / 1



KIT CALIU 3. CATERING PREMIUM
BBQ Caliu Catering + Tapa + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu Catering + Lid + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
11626		1-0-1 / 1



KIT CALIU 4. ROBATA YAKI
BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Pinza + Chimenea
BBQ Caliu Catering + Robata Yaki + Tong + Chimney

REF.	€	UE / MOQ
11627		1-0-1 / 1



PACKAGING
CUSTOM BOX



Llauna inox
St/st llauna
Llauna acier
Llauna acciaio
Llauna stahl

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10689	TAPA	115	226	20		1-0-24 / 1
10690	1	115	331	20		1-0-24 / 1
10691	2	230	331	20		1-0-12 / 1



* Se vende por separado
Sold separately



Llauna CARBON STEEL
St/st llauna
Llauna acier
Llauna acciaio
Llauna stahl

REF.	RACIONES	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10692	TAPA	115	226	20		1-0-24 / 1
10693	1	115	331	20		1-0-24 / 1
10694	2	230	331	20		1-0-12 / 1



* Se vende por separado
Sold separately



Base corcho
Cork base
Support en liège
Table di sughero
Korkbasis

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10698	129	238	20		1-0-24-0-0 / 1
10699	129	343	20		1-0-24-0-0 / 1
10700	244	343	20		1-0-24-0-0 / 1



CLOSCA
Bandeja acero caracolera
Snail tray in stainless steel
Plateau en acier pour escargots
Vassoio in acciaio per lumache
Schneckenplatte aus Edelstahl

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
12194	180	180		1-6-54 / 6
12195	170	210		1-6-54 / 6
12196	220	220		1-6-54 / 6
12197	200	250		1-6-54 / 6





Conoce Ignis.

APTA PARA
LEÑA Y CARBÓN

BBQ HIERRO FUNDIDO
CAST IRON BBQ

La grasa no se acumula en la plancha, lo que garantiza un punto de cocción perfecto.

Fat does not accumulate on the griddle, which guarantees a perfect cooking point.

Diseño de parrilla circular, fundida en una sola pieza, con mucha superficie operativa.

Circular grill design, cast in one piece, with a large operating surface.

Estructura de hierro fundido de alta calidad.

High quality cast iron structure.

Disco de
HIERRO
FUNDIDO
CAST IRON
Disc

Parrilla con salidas de aire ajustables que permiten el control preciso del calor para adaptarse a las diferentes necesidades del cocinado.

Grill with adjustable air vents that allow precise heat control to suit different cooking needs.

Recubierto con aceite vegetal, le proporciona antiadherencia a la superficie.

Coated with vegetable oil, it provides non-stick surface.

Excelente retención y distribución del calor.

Excellent heat retention and heat distribution.

Espacio para almacenar leña o carbón.

Space for storing firewood or charcoal.

4 ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.

4 swivel castors, 2 of them with brakes.

720 mm

900 mm



INCLUYE ARO ELEVADOR
ELEVATOR RING INCLUDED



INCLUYE PRENSA PARA CARNE
MEAT PRESS INCLUDED



Bbq Disco Hierro Colado IGNIS

Bbq Cast Iron Disc
Bbq Disque En Fonte
Bbq Disco In Ghisa
Bbq Drehscheibe Gusseisen

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11978	110		0-0-1 / 1

Plato de hierro fundido adecuado tanto para mantener como para terminar la cocción en mesa. El plato viene acompañado de una base de madera para poder servir en mesa.

Cast iron plate suitable both for holding and for finishing cooking at the table. The plate comes with a wooden base for serving at the table.



PLATO HIERRO FUNDIDO
CAST IRON PLATE

Aguanta hasta 350C°. Después de usar, dejar enfriar y lavar a mano con agua y jabón. Secar con un paño suave y poner una capa de aceite para mejor conservación.

It can withstand up to 350C°. After use, leave to cool and wash by hand with soap and water. Dry with a soft cloth and coat with oil for better preservation.

BASE DE ACACIA
ACACIA WOOD BASE

Base de madera acacia que sirve como soporte del plato de hierro fundido. Lavar con un paño suave.

Acacia wood base that serves as a support for the cast iron plate. Wash with a soft cloth.



Plato hierro fundido + Base madera acacia
Cast iron plate + Acacia wood base
Plaque en fonte + socle en bois d'acacia
Piastra in ghisa + base in legno d'acacia
Platte aus Gusseisen + Unterteller eichenholz

REF.	Ø(mm)	L BASE CON ASAS	€	UE / MOQ
11973	300	360		1-0-4 / 1
12007	350	410		1-0-3 / 1



Base madera acacia
Acacia wood base
Socle en bois d'acacia
Base in legno d'acacia
Unterteller eichenholz

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10861	370		1-0-8 / 1
10862	320		1-0-6 / 1



Piedra de 20mm de espesor que mantiene perfectamente el calor para presentación en mesa y acabado de punto de cocción.

20mm thikness stone maintains perfectly the heat for table presentation and finishing cooking point.

Sus bordes inclinados facilitan la recogida de grasas y líquidos.

Sloping edges ease the fat and liquid collection.

Punto de sujeción y elevación para aislamiento térmico.

Subjection point and elevation for thermal insulation.

Canales para recogida de líquidos y potenciar la circulación de aire.

Liquid collecting channels en-mansers of air circulation.



Piedra Basalto
Basalt Stone
Pierre De Basalte
Pietra In Basalto
Basaltstein

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11825	240	240	20		1-0-39 / 1
11826	325	325	20		1-0-25 / 1
11948	328	228	20		1-0-50 / 1



240 x 240 mm
H: 20 mm



Ø 320 mm
H: 20 mm



328 x 228 mm
H: 20 mm



Plato Ceramica
Ceramic Dish
Assiette Porcelaine
Piatto In Porcellana
Porzellanteller

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11820	275	275	32		0-1-12 / 1
11822	350	350	30		0-1-6 / 1
11821	520	280	32		0-1-8 / 1



SIMPLE
240 x 240 mm
H: 20 mm



REDONDO
328 x 228 mm
H: 10 mm



DOBLE
Ø 320 mm
H: 20 mm



Fabricados en cuero de alta calidad y forrados en el interior.

Manufactured in high-quality leather and lined.

Sus puños largos proporcionan una protección extra para los antebrazos.

The long cuffs provide extra protection for your forearms.

HORNO Y BBQ

OVEN & BBQ

Guantes piel para horno
Leather oven gloves
Gants de four en cuir
Guanti da forno in pelle
Lederhandschuhe

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
10715	460		1-0-50 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

Escurre fritos y carnes
Fry colander
Passoire à frites
Cesta per friggere
Frittensieb

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
8381	290	400		1-0-6 / 1
8382	390	500		1-0-4 / 1
8383	390	600		1-0-3 / 1

Base de esparto
Placemat
Sets de table
Tovaglietta
Platzmatten

REF.	Ø(mm)	€	UE / MOQ
10716	380		1-4-48 / 1

*** Estos guantes cumplen con la normativa Europea 2016/425 y EN 407:2004 nivel 3 relativo a los equipos de protección individual (EPI).**

These gloves are compliant with EU Regulation 2016/425 concerning personal protective equipment (PPE) and meet EN 407:2004 Level 3, for work gloves.

Esprai aceite
Oil spray
Pulvérisateur d'huile
Spray d'olio
Ölspray

REF.	ml	H(mm)	€	UE / MOQ
9997	100	180		1-0-24 / 1

Cepillo limpia barbacoa
Placemat
Sets de table
Tovaglietta
Platzmatten

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9995	415		1-0-12 / 1

Punta plana para girar o coger alimentos con precisión.

Flat tip for precise turning or picking up food.

Gancho central para facilitar el manejo de las parrillas.

Central hook for easy handling of the grills.

Mango recubierto de PVC para mayor comodidad.

PVC coated handle for comfort.

Pinza BBQ
BBQ tong
Pince BBQ
Pinze BBQ
BBQ zange

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10682	100	405	27		1-0-24 / 1

INOX STAINLESS STEEL 430

Pack 6 pinchos inox
Pack 6 ss skewers inox
Pack 6 piques acier
Pack 6 spiedo acciaio
Pack 6 spießchen stahl

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
9993	250		1-24-96 / 1
9994	300		1-24-96 / 1

Pinza BBQ plana
BBQ tong flat
Pince BBQ plain
Pinze BBQ piano
BBQ zange boden

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10683	100	405	55		1-0-24 / 1

INOX STAINLESS STEEL 304

Pack 6 brocheta inox
Inox skewer
Inox brochette
Inox spiedo
Inox spieß

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11493	350		1-0-0 / 1
11494	200		1-0-0 / 1

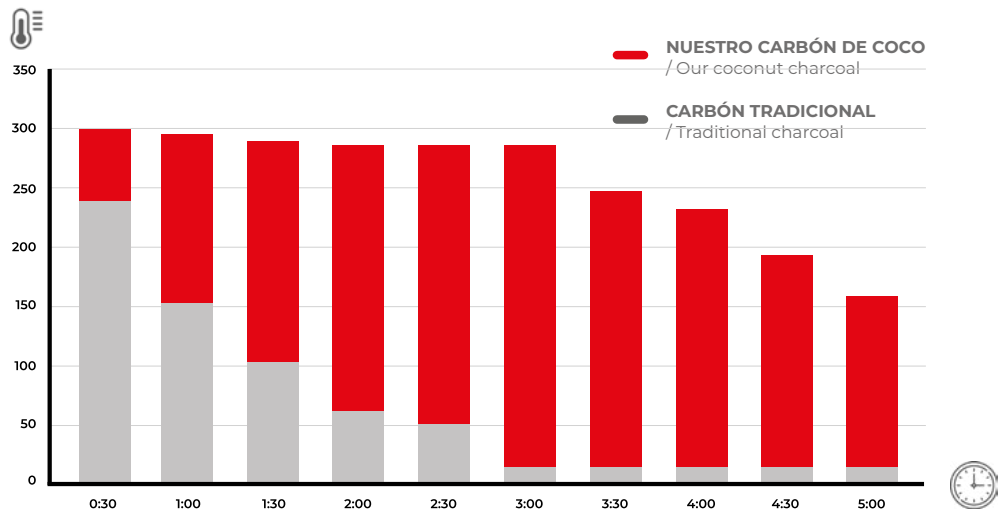
Besuguera
Fish grill
Grill à poisson
Griglie per pesce
Fischgrillkorb aus edelstahl

REF.	SIZE	W(mm)	H(mm)	H _{um} (mm)	€	UE / MOQ
10679	S	165	80	370		1-0-6 / 1
10680	M	200	100	370		1-0-6 / 1
10681	L	290	120	420		1-0-4 / 1



+2,5 HORAS
DE COMBUSTIÓN
Y MÁXIMA EFICIENCIA
CALORÍFICA.

+2,5 HOURS
OF COMBUSTION
AND MAXIMUM
HEAT EFFICIENCY.



SIN LLAMA
Más control sobre
la cocción de
alimentos.

FLAMELESS
More control over
the cooking of
food.



SIN CHISPAS
Apto para uso
en interiores.

SPARKLESS
Suitable for
indoor use.



SIN HUMO
No altera el sabor de
los alimentos.

NO SMOKE
It does not alter the
taste of food.

**VENTAJAS CARBÓN DE COCO SAWDUST /
ADVANTAGES OF SAWDUST COCONUT CHARCOAL**

- Limpio / Clean
- Eficiente / Efficient
- Económico / Economic
- Útil / Useful
- Ecológico / Ecologic
- Seguro / Safe
- Cómodo / Convenient
- Sin gases sulfúricos tóxicos / No toxic sulphuric fumes



**Garantiza la sostenibilidad
de este producto.**

It guarantees the sustainability
of this product.



**Tiempo
de combustión:
15 minutos**

Burning time:
15 minutes



**Pastillas naturales y eco-
lógicas, procedentes de
residuos naturales.**

Natural and environmen-
tally friendly tablets from
natural waste.



**No producen olores y
no son tóxicas.**

They are odourless and
non-toxic.



X32

Lanas de encendido

Firelighters
Laine De Bois Pour Allumage
Lana Di Legno Accendi
Bbq Anzündler

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11974	400gr. (aprox.)		1-0-0 / 1

**CASCARA DE COCO
CARBONIZADA
Y COMPACTADA**

**CARBONISED AND
COMPACTED COCO-
NUT SHELLS.**



OIL FREE



Briqueta de COCO

COCONUT Briquette
Briquette de COCO
Bricchetto di COCCO
Kokosnussbrikett

REF.	PESO	€	UE / MOQ
10803	5Kg		1-0-0 / 1
10804	10Kg		1-0-1 / 1



**2
FORMATOS**
**2
FORMATS**



**SERRÍN DE
COCO
COMPACTADO**

**COMPACTED CO-
CONUT SHELLS**



Carbón de coco sawdust

Coconut charcoal sawdust
Charbon de coco sawdust
Carbone di cocco sawdust
Kokosnusskohle sawdust

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11641	10Kg		1-0-1 / 1





MEZCLA
ARTESANA
DE CARBÓN
VEGETAL

ARTISAN
CHARCOAL
BLEND



MARABÚ

Alta densidad y poder caló- rico. Aromas nobles y baja producción de humo y ceniza.

High-density and high perfor- mance, noble aromas and low smoke and ash production.



CASUARINA

De muy alto poder calórico, propor- cionando potencia y un mayor ren- dimiento.

Higher efficiency, providing power and increased perfor- mance.



JÚCARO

Aporta estabilidad y control a la mezcla aportando una mayor efi- ciencia y durabilidad.

It provides stability and control to the blend giving more efficiency and durability.



Saco de carbón vegetal marabú, casuarina y jucaro

Vegetable charcoal marabú, casuarina and jucaro
Charbon végétal marabú. casuarina et jucaro
Carbone vegetale marabú, casuarina e jucaro
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und jucaro

REF.	PESO	€	UE / MOQ
11058	10		1-0-1 / 1

Surtido carbones: Sawdust / Vegetal / Coco

Vegetable charcoal marabú, casuarina and jucaro
Charbon végétal marabú. casuarina et jucaro
Carbone vegetale marabú, casuarina e jucaro
Pflanzliche kohle marabú, casuarina und jucaro

REF.	PESO	€	UE / MOQ
12047	270Kg		1 PALET



Leña de vid **procedente de viñe- dos de 100 años de antigüedad.** Cortados en trozos pequeños y manejables que mantienen un excelente aroma.

Vine wood *from 100 year old vi- neyards.* Cut into small, mana- geable pieces that maintain an excellent aroma.



Madera de Vid

Vine Vid
Bois de vigne
Legno di vite
Rebenholz

REF.	PESO	€	UE / MOQ
12014	7Kg aprox		1-0-0 / 1



FRESCO
FRESH

Envasado **según pedido** para garantizar la máxima frescura y preservar todos los beneficios del producto.

We **pack to order** to guarantee maximum freshness and preserve all the benefits of the product.



REF: 11975

SHUNKS
DE RAÍZ DE VID

- Granulometría gruesa hasta 100mm.
Coarse granulonetry 100mm.
- Apto para smokers, kamados y técni- cas de ahumados de larga duración .
Suitable for smokers kamados an dlong-lasting smoked.
- No necesita hidratación.
No hidratation needed.



REF: 11976

CHIPS CASCARA
ALMENDRA

- Granulometría media hasta 50mm.
Coarse granulonetry 50mm.
- Apto para hornos de brasa, bbq abier- tas para aromatización rápida.
Suitable for ember oven, open bbq for quick aromatisation.
- No necesita hidratación.
No hidratation needed.



REF: 11977

SERRÍN DE RAÍZ
OLIVO / ALMENDRO

- Granulometría fina.
Fine granulonetry.
- Apto para aromatizadores, para apor- tar aromas a las elaboraciones gastro- nómicas y del mundo del cocktail.
Suitable for aromatisers to provide fla- voring to gastronomical elaborations and cocktail world.

Bbq Aroma, Bbq Flavour, Bbq arôme, Aroma bbq, Bbq geruch.

REF.	PESO Kg	€	UE / MOQ
11975	2		1-0-0 / 1
11976	2		1-0-0 / 1
11977	0,150		1-0-0 / 1



ENVASADO
SEGÚN
PEDIDO

PACKED
TO ORDER

CATERING Y BUFFET



LES ESSENCES

- 410 SOPORTES
- 412 BANDEJAS GN 1/1
- 413 LED
- 414 BANDEJAS
- 416 VAJILLA PORCELANA
- 418 SET CUBERTERÍA
- 419 CUCHARAS DEGUSTACIÓN

BUFFET

- 420 CAJAS GN MADERA
- 422 JARRAS Y LECHERAS
- 423 KIT SERVIR ELEGANT
- 428 PINZAS





Soporte conos

Cones support
Support cornets
Supporto per coni finger food
Auflage für kegel



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7586	●	120	240	40		1-4-16 / 1
7595	●	120	240	40		1-4-16 / 1



Soporte piruletas

Lollipops support
Support sucettes
Supporto spiedini finger food
Display für lollies



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7585	●	120	240	40		1-4-16 / 1
7594	●	120	240	40		1-4-16 / 1



Bandeja madera roble

Oak wood tray
Plateau en chêne
Vassoio legno quercia
Eichenholz tablett



Se vende
por separado.
*Sold
separately.*

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7587	120	240	10		1-4-16 / 1

PACKAGING
CUSTOM BOX



Soporte para tacos

Tacos support
Plat support à tacos
Supporto per tacos
Auflage für tacos



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7583	●	120	240	40		1-4-16 / 4
7592	●	120	240	40		1-4-16 / 4

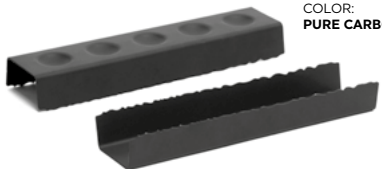


Soporte para brochetas

Skewers support
Support brochette
Supporto per spiedini lunghi
Spießhalter



COLOR:
SOFT ARGENTO



COLOR:
PURE CARBON

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7584	●	60	240	30		1-4-16 / 4
7593	●	60	240	30		1-4-16 / 4



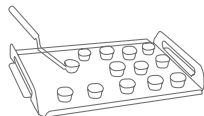
530 mm

325 mm

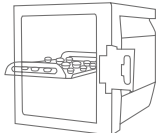
74 mm

Apilable para un mejor almacenaje. Altura máxima de tu elaboración 74mm
Stackable for easy storage. Maximum height of your workmanship 74mm

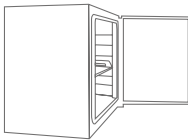
4 PASOS CON UNA SOLA BANDEJA / 4 STEPS WITH ONLY ONE TRAY



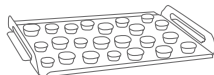
PREPARACIÓN
PREPARATION



TRANSPORTE
TRANSPORT



COCCIÓN
COOKING



PASE
PASS



COLOR:
SILVER

COLOR:
PURE CARBON



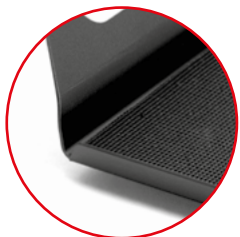
Bandeja GN 1/1
Tray GN 1/1
Plateau silver GN 1/1
Vassoio silver GN 1/1
Silver tablett GN 1/1

REF.	COLOR	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11143	●	325	530	74		1-4-8 / 1
11144	●	325	530	74		1-4-8 / 1



Cubrebandeja silicona GN 1/1
Silicon tray cover GN 1/1
Couvercle plateau silicone GN 1/1
Coperchio vassoio in silicone GN 1/1
Tablett mit silikonbeschichtung GN 1/1

REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10785	325	530		1-4-64 / 4



**Efecto
láminas
acetato.**

LES ESSENCES

BANDEJA ILUMINACIÓN LED / LED LIGHT TRAY

Luz regulable en 3 intensidades.
Light adjustable in 3 intensities.



4h
de duración
endurance



No sumergible.
Lavable con paño húmedo.

Non-submersible.
Washable with a damp cloth.



**Botón táctil de apaga-
do y encendido.**
Touch button for power
on/off.



**Batería recargable
por USB.**
USB rechargeable
battery.



**Patas de silicona para
una mayor fijación en
la superficie.**
Silicone feet for a better
fixation on the surface.

Adaptable a
bandeja GN 1/1
Compatible
with GN 1/1

Base Led GN 1/1
Led board tray GN 1/1
Support led plateau GN 1/1
Supporto led per teglie GN 1/1
GN 1/1 tablett led



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10784	325	530		1-0-1 / 1



Lámina metacrilato protector.
Methacrylate protective sheet
Feuille protectrice méthacrylate
Foglio protettivo in metacrilato
Methacrylat schutzblatt



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
10808	317	480		1-0-1 / 1

ACETATE

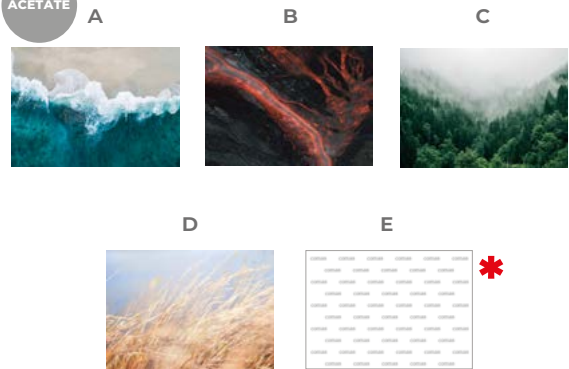


Lámina acetato personalizable
Customisable acetate film
Film acétate personnalisable
Pellicola di acetato personalizzabile
Individuell gestaltbare Acetatfolie

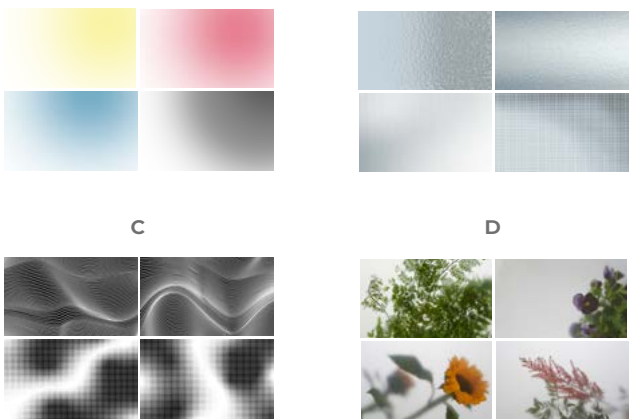
REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
10786	297	420	A - AGUA		1-0-6 / 1
10799	297	420	B - FUEGO		1-0-6 / 1
10800	297	420	C - TIERRA		1-0-6 / 1
10801	297	420	D - AIRE		1-0-6 / 1
*	297	420	E - PERSONALIZADO		1-0-6 / 1

A

B

C

D



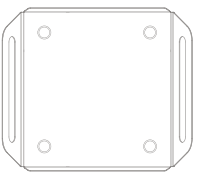
Pack 4 lámina acetato
Customisable acetate film
Film acétate personnalisable
Pellicola di acetato personalizzabile
Individuell gestaltbare Acetatfolie

REF.	W(mm)	L(mm)	MODELO	€	UE / MOQ
10975	297	420	A - CHROMATIQUE		1-0-6 / 1
10976	297	420	B - GLASSIER		1-0-6 / 1
10977	297	420	C - KONTRAST		1-0-6 / 1
10978	297	420	D - PLANTS		1-0-6 / 1



Bandeja rectangular pequeña
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7579		150	270	69		1-4-16 / 4
7588		150	270	69		1-4-16 / 4
7438	SILICONA / SILICONE	145	265			1-4-64 / 4
7845	CORCHO / CORK	145	265			1-4-64 / 1



Bandeja cuadrada
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7581		285	270	69		1-4-16 / 4
7590		285	270	69		1-4-16 / 4
7440	SILICONA / SILICONE	280	265			1-4-64 / 4
7847	CORCHO / CORK	280	265			1-4-64 / 1



Bandeja rectangular estrecha
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7580		150	525	69		1-4-16 / 4
7589		150	525	69		1-4-16 / 4
7439	SILICONA / SILICONE	145	520			1-4-64 / 4
7846	CORCHO / CORK	145	520			1-4-64 / 1

PACKAGING
CUSTOM BOX



Bandeja rectangular grande
Catering tray
Plateau de présentation
Vassoio catering
Catering tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7582		285	525	69		1-4-16 / 1
7591		285	525	69		1-4-16 / 1
7441	SILICONA / SILICONE	280	520			1-4-64 / 4
7848	CORCHO / CORK	280	520			1-4-64 / 1



Bandeja Room service
Room service tray
Plateau à servir
Vassoio servizio in camera
Zimmerservice tablett

REF.	COLOR / MATERIAL	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7930		385	520	120		1-4-16 / 4
7931	CORCHO CORK	380	515			1-4-64/ 1



Cubrebandeja silicona
Silicone tray cover
Couvercle plateau silicone
Coperchio vassoio in silicone
Tablett mit silikonbeschichtung



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7438	145	265		1-4-64 / 4
7439	145	520		1-4-64 / 4
7440	280	265		1-4-64 / 4
7441	280	520		1-4-64 / 4



Cubrebandeja corcho rectangular
Cork tray cover
Couvre plateau en liège
Coperchio per vassoio in sughero
Kork-auflage für tablett



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7845	145	265		1-4-64 / 1
7846	145	520		1-4-64 / 1
7847	280	265		1-4-64 / 1
7848	280	520		1-4-64 / 1
7931	380	515		1-4-64 / 1



Porcelana de alta calidad fabricada en 2 tiempos de cocción a más de 1200°C, que le proporciona impermeabilidad, resistencia y suavidad al tacto.

High Quality porcelain made in 2 times firing beyond 1200°C provides impermeability, resistance and soft touch.



Plato Postre Half
Half Dessert Plate Assiette
Dessert Half
Piatto Dolce Half
Dessertteller Half



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
11972	60	120	18		0-6-144 / 6



Vaso
Cup
Verre
Bicchiere
Becher



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	ml	€	UE / MOQ
7679	60	60	60	70		1-4-72 / 4



Bol
Bowl
Bol
Ciotola
Quadratische schale

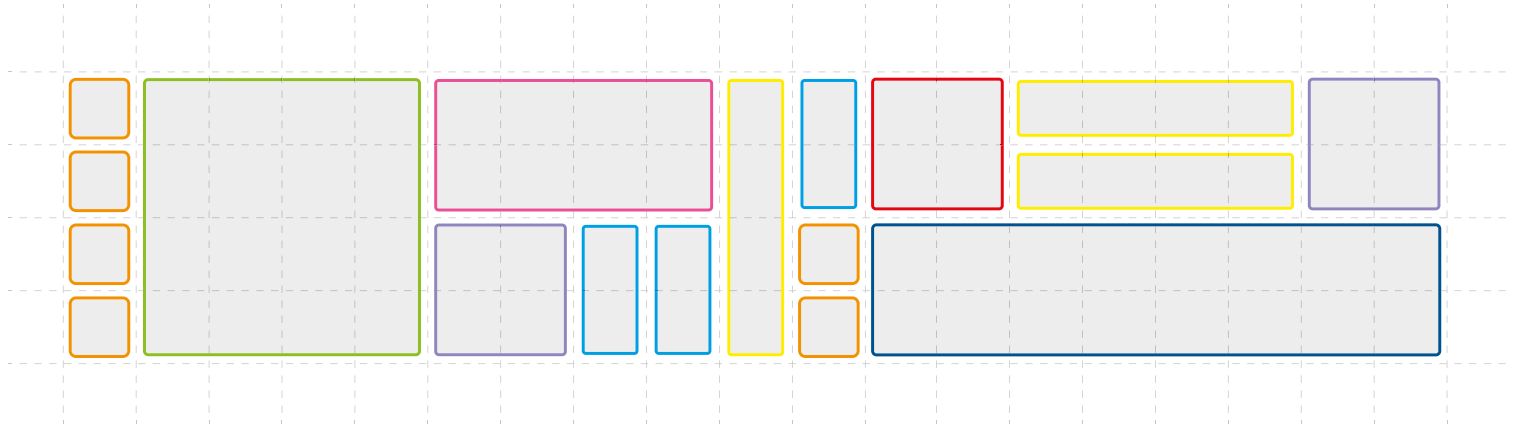


REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	ml	€	UE / MOQ
7670	120	120	60	400		1-4-48 / 4



Versatilidad, composición, orden, apilabilidad, practicidad... El sistema modular de la vajilla LES ESSENCES, facilita el trabajo de un servicio de catering.

Versatility, composition, order, stackability, practicality... The modular system LES ESSENCES, facilitates the work in a catering service.



Plato postre
Dessert plate
Assiette à dessert
Piatto dolce
Dessert platte



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
7681	120	120	18		1-4-64 / 4



Barquillo
Wafer
Barquette
Vassoietto fondo
Waffel



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
7680	60	240	18		1-4-64 / 4



Plato llano
Dinner plate
Assiette plate
Piatto piano
Teller



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
7672	240	240	13		1-4-24 / 4



Bandeja simple
Simple tray
Plateau simple
Vassoio semplice
Tablett



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
7671	120	240	15		1-4-48-3 / 4



Bandeja doble
Double tray
Plateau double
Vassoio doppio
Doppeltes tablett



REF.	W _(mm)	L _(mm)	H _(mm)	€	UE / MOQ
7673	120	480	13		1-4-24 / 4



PACKAGING
CUSTOM BOX



Cuchillo Vintage
Vintage Knife
Couteau Vintage
Coltello Vintage
Vintage-Messer

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11662	115		0-12-120 / 12



Tenedor Vintage
Vintage Fork
Fourchette Vintage
Forkchetta Vintage
Vintage-Gabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11663	117		0-12-120 / 12



Tenedor Mini Vintage
Vintage Mini Fork
Fourchette Mini Vintage
Forkchetta Mini Vintage
Mini-Vintage-Gabel

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11664	72		0-12-120 / 12



Pincho Vintage
Vintage Skewer
Brochette Vintage
Set Da Aperitivo Vintage Vin-
tage-Spiess

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
11665	104		0-12-120 / 12



Soporte Cubiertos Individual
Cutlery Rest Individual
Support-Couverts Individuel
Supporto Posate Individuale
Besteckhalter Einzeln

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11667	60	54	15		0-12-240 / 12



Soporte Cubiertos Triple
Cutlery Rest Triple
Support-Couverts Triple
Supporto Posate Triplo
Besteckhalter Mit Drei Fächern

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11666	60	145	15		0-4-80 / 4



Cuchara arrastre
Drag spoon
Cuillère à glisser
Cucchiaio drag
Drag-probierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7568	Perforada vintage	75		0-12-120 / 12
7569	Vintage	75		0-12-120 / 12
7570	Vintage pvd intense gold	75		0-12-120 / 12
7571	Vintage pvd pure carbon	75		0-12-120 / 12



Cuchara acompañamiento
Accompaniment spoon
Cuillère d'accompagnement
Cucchiaio per accompagnamento
Begleitung probierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7564	Perforada vintage	120		0-12-120 / 12
7565	Vintage	120		0-12-120 / 12
7566	Vintage pvd intense gold	120		0-12-120 / 12
7567	Vintage pvd pure carbon	120		0-12-120 / 12



Cuchara aperitivos de montaje
Appetizer assembly spoon
Assemblage du cuillères apéritif
Assemblaggio cucchiaio antipasto
Probierlöffel-montage-vorspeise

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7572	Perforada vintage	71		0-12-120 / 12
7573	Vintage	71		0-12-120 / 12
7574	Vintage pvd intense gold	71		0-12-120 / 12
7575	Vintage pvd pure carbon	71		0-12-120 / 12



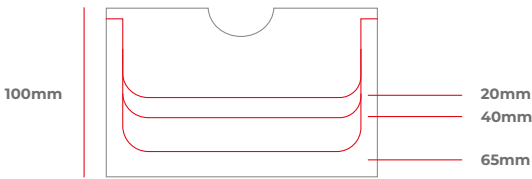
Cuchara aperitivos de montaje plana
Flat appetizer assembly spoon
Cuillère plate pour assamblage
Cucchiaio piatto per antipasti da assemblato
Flacher snacklöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
7576	Vintage	85		0-12-120 / 12
7577	Vintage pvd intense gold	85		0-12-120 / 12
7578	Vintage pvd pure carbon	85		0-12-120 / 12

GN 1/3 7835 176 x 325mm	GN 1/1 7833 325 x 530mm	GN 2/4 7836 162 x 530mm	GN 1/2 7834 265 x 325mm	
GN 2/3 325 x 353mm			GN 1/4 7541 162 x 265mm	GN 1/6 162 x 176mm
			GN 1/9 108 x 176mm	

*medidas interiores / internal dimensions

ALTURAS DE CUBETAS GN COMPATIBLES
COMPATIBLE GN TRAY HEIGHTS



Los accesorios GN quedan encajados en el interior de las cajas, apoyados sobre las esquinas.

GN accessories fit inside the boxes, rested over the corners.



7833



7836



7834



7835



7541

Caja haya
Beech wood box
Cagette en bois
Cassetta legno
Holzbox für behälter

REF.	GN	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7833	1/1	325	530	100		1-0-4 / 1
7834	1/2	265	325	100		1-0-4 / 1
7835	1/3	176	325	100		1-0-6 / 1
7541	1/4	265	162	100		1-0-6 / 1
7836	2/4	162	530	100		1-0-4 / 1

PACKAGING
STICKER



CAJAS MADERA GN Y ALZADORES
GN WOOD BOX AND HEIGHT ADJUSTERS

Soporte alzador cajas madera
Structure height adjuster
Support réhausseur
Telaio per alzata
Strukturierter höhenregulator

REF.	W(mm)	L(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
7838	325	530	100		1-0-4 / 4



Soporte alzador cajas madera
Structure height adjuster
Support réhausseur
Telaio per alzata
Strukturierter höhenregulator

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7837	325	530	180		1-0-4 / 4



Alzador cajas madera
Height adjuster wood boxes
Réhausseur boîte en bois
Supporto per cassetta legno
Höhenregulator für holzboxen

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7839	40	40	60		1-4-64 / 4



Pinza servir haya punta redonda
Round head beechwood server tong
Pince à servir en bois à bout rond
Molla servire legno punta rotonda
Holzservierzange, runder kopf

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7549	305		1-12-72 / 1



Punta ondulada
Wavy tip

Pinza servir haya punta fina
Slim head beechwood server tong
Pince à servir en bois à bout fin
Molla servire legno a punta
Holzservierzange, dünner kopf

REF.	L(mm)	€	UE / MOQ
7550	305		1-12-72 / 1



Punta estriada
Ribbed tip

PACKAGING
BLISTER



BUFFET



Cesta cubiertos madera
Wood cutlery dispenser
Panier à couverts en bois
Portaposate legno
Besteck-ablage aus Holz

REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8430	325	530	100	55,65	1-0-4 / 1



Caja madera portacubiertos
Wood cutlery box
Plateau à couverts en bois
Portaposate legno
Besteckbehal aus Holz

REF.	W (mm)	L (mm)	H (mm)	€	UE / MOQ
8473	150	280	50		1-0-6 / 1



GLASS

Jarra cristal
Glass bottle
Bouteille en verre
Bottigliette
Glasflasche

REF.	Ø (mm)	H (mm)	ml	€	UE / MOQ
8395	95	270	1.000		1-0-12 / 1
8396	78	200	500		1-0-24 / 1



BOROSILICATE

+ RESISTENCIA
RESISTANCE

Jarra cristal tapón corcho
Glass jar with cork lid
Pichet en verre avec couvercle liège
Caraffa in vetro con coperchio in sughero
Glaskrug mit korkdeckel

REF.	Ø (mm)	H (mm)	ml	€	UE / MOQ
10806	105	178	1.200		1-0-24 / 1
10807	105	255	1.800		1-0-12 / 1

ACCESORIOS / JARRAS Y LECHERAS
ACCESORIES / JARS AND MILK JUGS

ELEGANT COLLECTION

INOX
STAINLESS
STEEL
201

PVD
COLOR

Pinza hielo

Ice tong
Pince à glaçon
Molla ghiaccio
Eiswürflzange

REF.	COLOR	L (mm)	€	UE / MOQ
6767	INOX MIRROR	190		1-10-100 / 1
6768	PVD BLACK SATIN	190		1-10-100 / 1
6769	PVD CHAMPAGNE SATIN	190		1-10-100 / 1
6770	PVD COPPER SATIN	190		1-10-100 / 1



Pinza servir

Serving tong
Pince à service
Molla arrosto
Servierzange

REF.	COLOR	L (mm)	€	UE / MOQ
6775	INOX MIRROR	240		1-10-100 / 1
6776	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100 / 1
6777	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100 / 1
6778	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100 / 1



Pinza pasteles

Cake tong
Pince à gâteau
Molla dolce
Gebäckzange

REF.	COLOR	L (mm)	€	UE / MOQ
6779	INOX MIRROR	240		1-10-100 / 1
6780	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100 / 1
6781	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100 / 1
6782	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100 / 1



Pinza Spaghetti

Spaghetti tong
Pince spaghetti
Molla spaghetti
Spahettizange

REF.	COLOR	L (mm)	€	UE / MOQ
6771	INOX MIRROR	240		1-10-100 / 1
6772	PVD BLACK SATIN	240		1-10-100 / 1
6773	PVD CHAMPAGNE SATIN	240		1-10-100 / 1
6774	PVD COPPER SATIN	240		1-10-100 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Jarra agua
Water jug
Carafe d'eau
Caraffa d'acqua
Wasserkaraffe

REF.	Ø (mm)	H (mm)	ml	€	UE / MOQ
3030	100	145	1.250		1-0-6 / 1



PACKAGING
BLISTER



INOX
STAINLESS
STEEL
304

PVD
COLOR

Espatula servir

Serving spatula
Spatule à service
Spatula arrosto
Servirspatel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5259	BLACK	280		1-10-50 / 1
5262	COPPER	280		1-10-50 / 1
5265	CHAMPAGNE	280		1-10-50 / 1

Cazo sopa

Soup ladle
Louche à potage
Mestolo sopa
Suppenkelle

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5260	BLACK	265		1-10-50 / 1
5263	COPPER	265		1-10-50 / 1
5266	CHAMPAGNE	265		1-10-50 / 1

Cuchara servir

Serving spoon
Cuillère à servir
Cucchiaio servir
Servierlöffel

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
5261	BLACK	300		1-10-50 / 1
5264	COPPER	300		1-10-50 / 1
5267	CHAMPAGNE	300		1-10-50 / 1





Bandeja reposa utensilio
Utensil rest tray
Plateau repos des ustensiles
Vassoio Riposo per l'utensile
Repository-Werkzeug tablett

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
7960	145	195	17	35,96	1-10-50 / 1
7889	110	155	12	31,04	1-10-50 / 1



PACKAGING
BLISTER

INOX
STAINLESS
STEEL
304



PACKAGING
BLISTER



REF.	Descripción	Lmm	PALA mm	€	UE/MOQ
A 6597	TENEDOR ENSALADA salad fork fourchette salade forchetta insalata salatgabel	250	60x85		1-10-50 / 1
B 6594	CUCHARA RANURADA slotted spoon cuillère à servir percée cucchiaio asolati skimmer	300	70x98		1-10-50 / 1
C 7116	ESPUMADERA skimer écumoire schiumarola schaumlöffel	320	Ø 100		1-10-50 / 1
D 6589	TENEDOR CARNE meat fork fourchette viande forchetta carne fleischgabel	300	35x90		1-10-50 / 1
E 6590	ESPÁTULA spatula spatule spatula spatel	280	82x100		1-10-50 / 1
F 6592	CUCHARA SPAGHETTI spaguetti spoon cuillère à spaghetti cucchiaio spaguetti spaghetti löffel	300	73x90		1-10-50 / 1
G 6595	PALA REPOSTERÍA cake server pelle à tarte pala torta gebäck schaufel	300	75x140		1-10-50 / 1



REF.	Descripción	Lmm	PALA mm	ml	€	UE/MOQ
H 6593	CUCHARA SERVIR serving spoon cuillère à servir cucchiaio servir servierlöffel	300	70x98			1-10-50 / 1
I 6599	CUCHARA ENSALADA salad spoon cuillère salade cucchiaio salate salatlöffel	250	60x85			1-10-50 / 1
J 7958	CAZO SALSA sauce ladle cuillère à sauce mestolino salsa soßenkelle	295	Ø 60	30		1-10-50 / 1
K 6607	CAZO SALSA sauce ladle cuillère à sauce mestolino salsa soßenkelle	260	Ø 60	30		1-10-50 / 1
L 7959	CUCHARA ARROZ rice spoon cuillère à riz cucchiaio riso reislöffel	355	75x100			1-10-50 / 1
M 6596	CUCHARA ARROZ rice spoon cuillère à riz cucchiaio riso reislöffel	280	75x100	30		1-10-50 / 1
N 6606	CAZO SOPA soup ladle louche à potage mestolo sopa suppenkelle	310	Ø 94	120		1-10-50 / 1
O 6591	CAZO SOPA soup ladle louche à potage mestolo sopa suppenkelle	265	Ø 94	120		1-10-50 / 1

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza servir PVC
Serving PVC tong
Pince à servir pvc
Pinze da servizio pvc
Vorlegezange pvc

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2870	240		1-24-120 / 1



PVC aislante para una mejor sujeción.
PVC insulator for a better clamping.

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza multiusos PVC
Multiuse PVC tong
Pince multi-usage
Pinze multiuso
Mehrzweckzange

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2871	240		1-24-120 / 1
2872	300		1-24-120 / 1
2873	350		1-24-120 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza buffet PVC
Buffet PVC tong
Pince à buffet pvc
Pinze da buffet pvc
Buffetzange pvc

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2868	235		1-24-120 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza ensalada PVC
Salad PVC tong
Pince à salade pvc
Pinze per insalata pvc
Salatzange pvc

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2867	240		1-24-120 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza oval PVC
Oval PVC tong
Pince ovale pvc
Pinze ovale pvc
Ovalzange pvc

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2869	240		1-24-120 / 1



PACKAGING
HANG TAG

INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza luxe
Luxe tong
Pince luxe
Pinze luxe
Zange luxe

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2874	240		1-24-120 / 1
2875	300		1-24-120 / 1
2876	350		1-24-120 / 1



Punta ondulada que asegura una mejor sujeción de los alimentos
Curled tip ensures a better faste-
ning for the foods.

Sistema de bloqueo para man-
tener la pinza cerrada.
Block system to keep closed
the tong.

INOX
STAINLESS
STEEL
430

Pinza hielo muelle inox
Spring ice tong
Pince glaçon à ressort
Molla ghiaccio
Eiswürfelzange

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
3476	190		1-0-102 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza multiusos extra
Multiuse extra tong
Pince multi-usage extra
Pinze multiuso extra
Mehrzweckzange extra

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2877	240		1-24-120 / 1
2878	300		1-24-120 / 1
2879	350		1-24-120 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza servir
Serving tong
Pince de service
Molla arrosto
Servierzange

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
2151	245		1-24-120 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Pinza ensalada muelle
Salad spring tong
Pince salade
Molla salate
Salatzange

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
5654	240		1-0-100 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
304

Pinza servir extra
Serving extra tong
Pince à servir extra
Pinze da servizio extra
Vorlegezange extra

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
0065	240		0-10-25 / 1



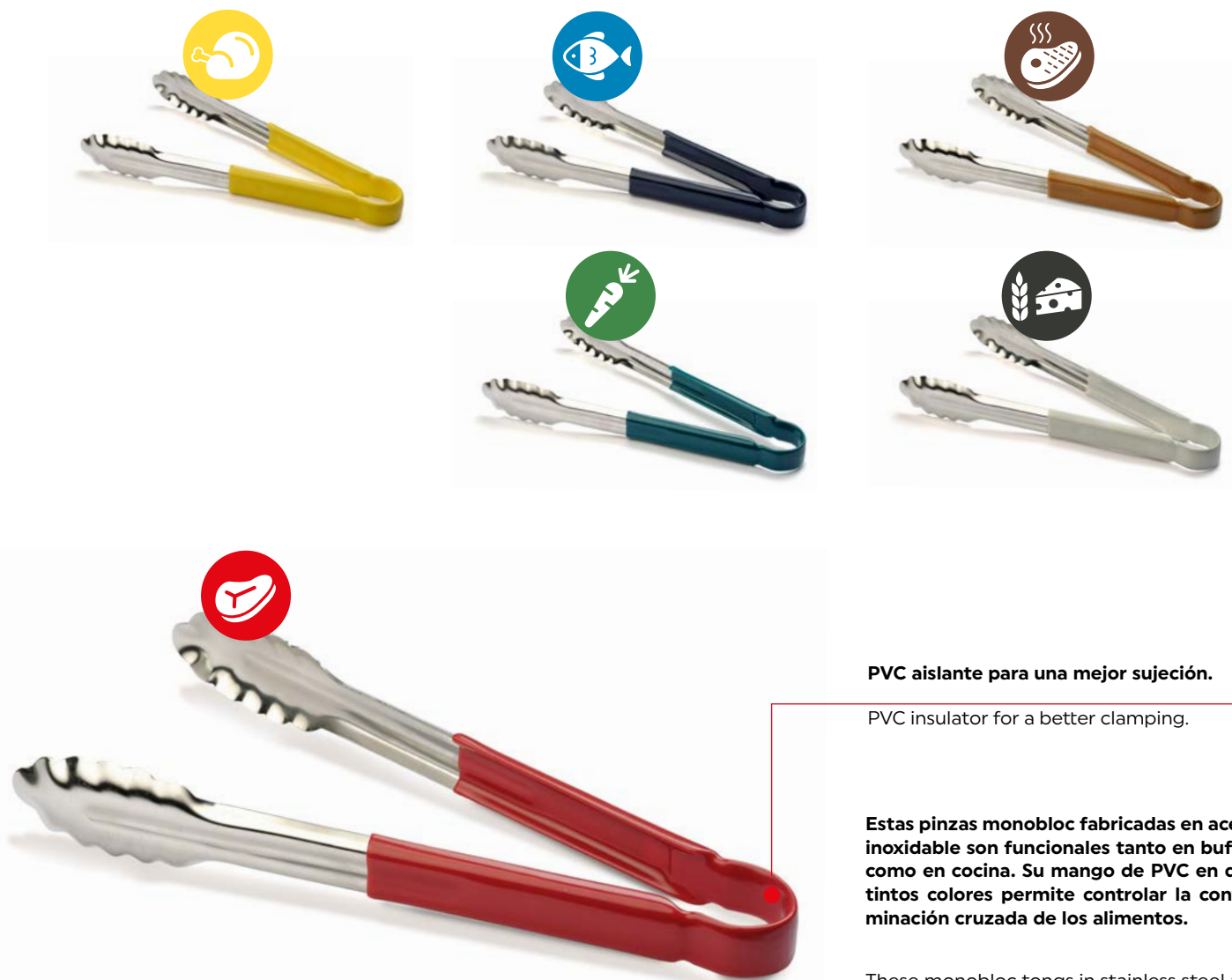
INOX
STAINLESS
STEEL
304

Pinza repostería extra
Pastry extra tong
Pince à pâtisserie extra
Molla dolce extra
Gebäckzange extra

REF.	L.(mm)	€	UE / MOQ
0066	240		0-10-25 / 1



BUFFET



PVC aislante para una mejor sujeción.

PVC insulator for a better clamping.

Estas pinzas monobloc fabricadas en acero inoxidable son funcionales tanto en buffet como en cocina. Su mango de PVC en distintos colores permite controlar la contaminación cruzada de los alimentos.

These monobloc tongs in stainless steel are just as functional for service at a buffet as in the kitchen. Their distinctively coloured PVC handles makes it easy to control cross-contamination between different foods.

2
MEDIDAS
SIZES



INOX
STAINLESS
STEEL
201

PVC

REF.	COLOR	L(mm)	€	UE / MOQ
10677	○	250		1-10-100 / 1
10678	●	250		1-10-100 / 1
10684	●	250		1-10-100 / 1
10685	●	250		1-10-100 / 1
10686	●	250		1-10-100 / 1
10687	●	250		1-10-100 / 1
10688	●	250		1-10-100 / 1
10701	○	300		1-10-100 / 1
10702	●	300		1-10-100 / 1
10703	●	300		1-10-100 / 1
10704	●	300		1-10-100 / 1
10705	●	300		1-10-100 / 1
10706	●	300		1-10-100 / 1
10707	●	300		1-10-100 / 1

PINZAS / TONGS



LOGÍSTICA

RACKS

- 434 CESTAS Y EXTENDERS
- 436 MONTADOS
- 438 COMPLEMENTOS

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS THERMOBOX

- 440 CARGADOR FRONTAL
- 441 CONTENEDORES





Racks industriales robustos para lavar, almacenar y transportar cualquier tipo de plato, vaso, copa, cubtería, etc.

El borde superior y la forma de los fondos están hechos para apilarlos de forma fácil y firme.

Los extensores permiten alcanzar la altura ideal para el almacenamiento y lavado.

Robust industrial racks for washing, storing and transporting any type of plate, glass, cup, glassware, cutlery, etc.

The top edge and the shape of the bottoms are made for easy and firm stacking.

The extenders allow to reach the ideal height for storage and washing.

Fabricado en PP de alta calidad, apto para contacto alimentario, el mejor material contra productos químicos y altas temperaturas (hasta 100°C)

Made of high quality PP, suitable for food contact, the best material against chemicals and high temperatures (up to 100°C)

Rejillas abiertas para un perfecto lavado y secado

Open grids for perfect washing and drying

Las asas y las esquinas redondeadas, lo hacen seguro y fácil de manejar

Easily to handle four sides.

El borde superior y la forma de los fondos están hechos para apilarlos de forma fácil y firme

The top edge and the shape of the bottoms are made for easy and firm stacking



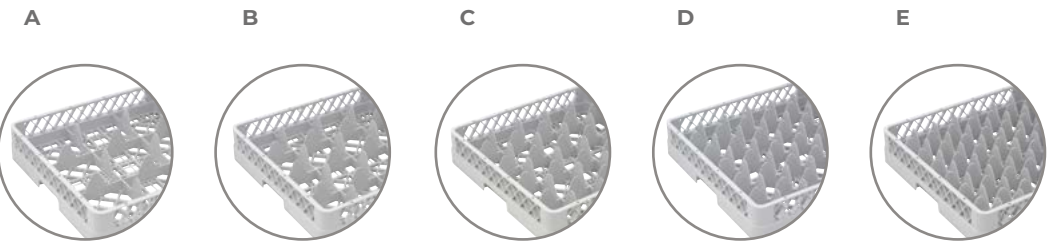
Racks.



Cesta de lavado universal

Universal rack
Universal rack
Rack universale
Universal rack

REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	W (mm)	L (mm)		
11039	500	500	476	476		1-0-6 / 1



Cesta de lavado compartimento / Rack compartiment / Rack compartiment / Rack scomparto / Rack fächer

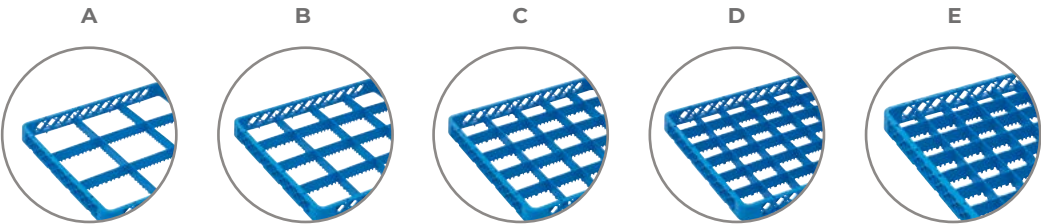
REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		COMPARTIMENTOS	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	W (mm)	L (mm)			
A 11040	500	500	151	151	9		1-0-6-0-0 / 1
B 11041	500	500	115	115	16		1-0-6-0-0 / 1
C 11042	500	500	88	88	25		1-0-6-0-0 / 1
D 11043	500	500	73	73	36		1-0-6-0-0 / 1
E 11044	500	500	62	62	49		1-0-6-0-0 / 1

Extender universal

Universal extender
Universal extender
Extender universale
Universal extender



REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	W (mm)	L (mm)		
11048	500	500	476	476		1-0-12 / 1



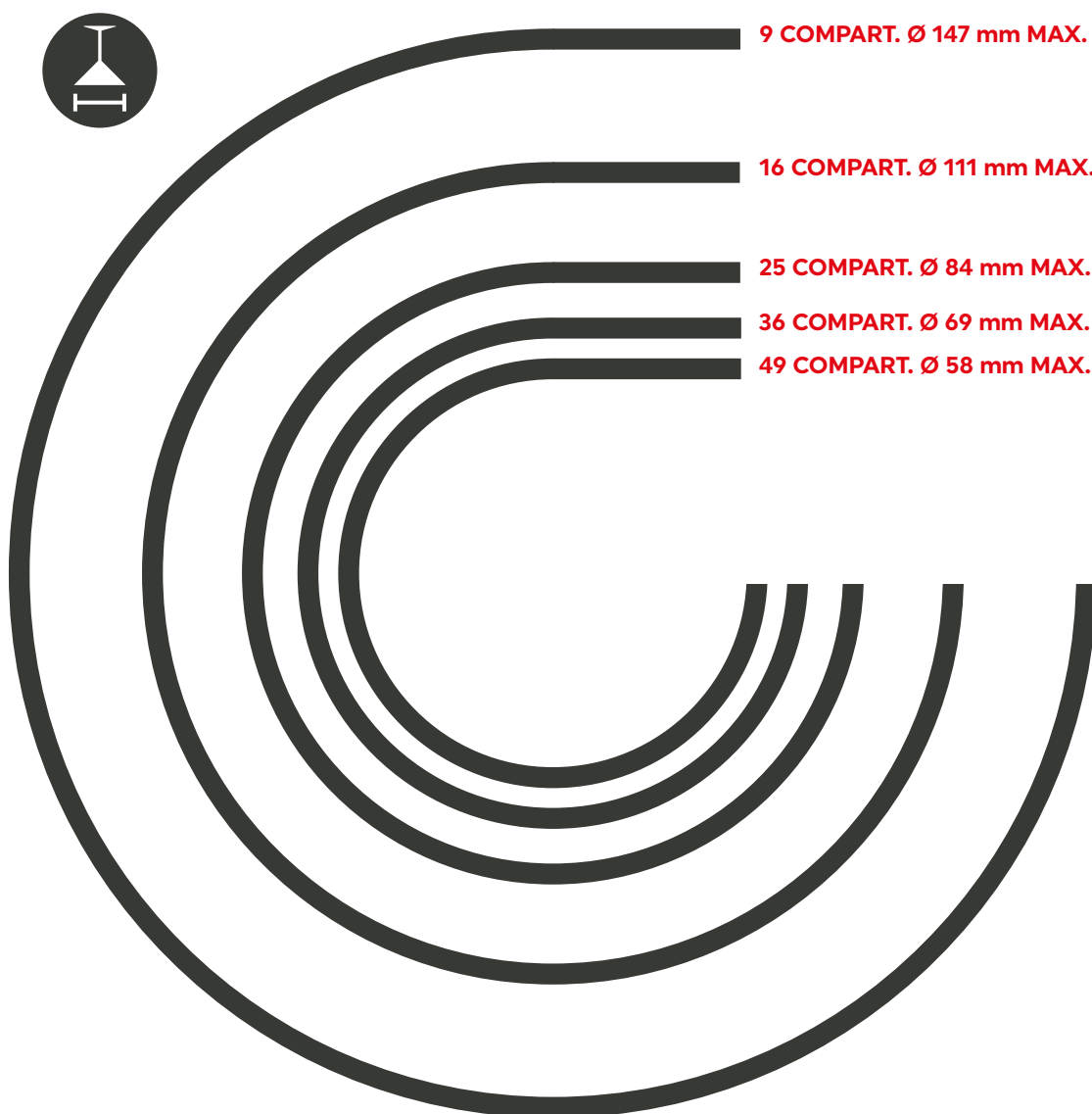
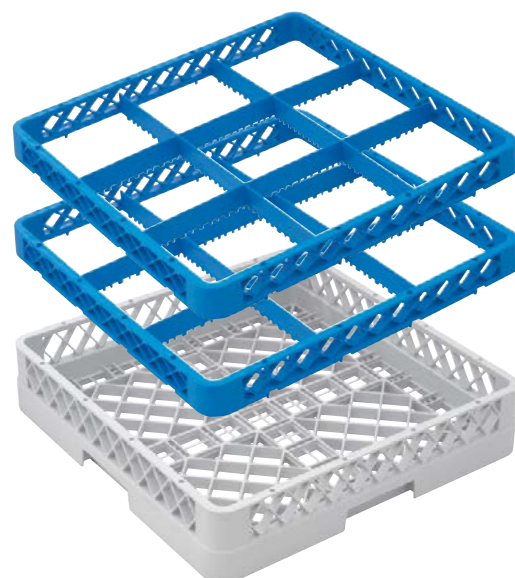
Extender compartimentos / Extender compartiment / Extender compartimen / Extender scomparto / Extender fächer

REF.	MEDIDA EXTERNA		MEDIDA EXTERNA		COMPARTIMENTOS	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	W (mm)	L (mm)			
A 11049	500	500	151	151	9		1-0-12 / 1
B 11050	500	500	115	115	16		1-0-12 / 1
C 11051	500	500	88	88	25		1-0-12 / 1
D 11052	500	500	73	73	36		1-0-12 / 1
E 11053	500	500	62	62	49		1-0-12 / 1



GUÍA DE MEDIDAS / GUIDE TO MEASURE

- **Monta tu propia altura según tus necesidades.**
Set your own height according to your needs.
- **Fácil sistema de montaje y que permite adaptar los racks a tus productos.**
Easy assembly system that allows you to adapt the racks to your products.
- **Se pueden añadir tantos suplementos como se desee.**
You can add as many supplements as you wish.
- **Una vez montados no se pueden desmontar.**
Once assembled, they cannot be disassembled.



9 COMPART. Ø 147 mm MAX.

16 COMPART. Ø 111 mm MAX.

25 COMPART. Ø 84 mm MAX.

36 COMPART. Ø 69 mm MAX.

49 COMPART. Ø 58 mm MAX.



Ø 147mm MAX.

PACK cestas de lavado

9 compartimentos

PACK rack 9 compartment
PACK rack 9 compartment
PACK rack 9 scomparto
PACK rack 9 fächer



REF.	EXTENDER	H _(mm)	€	UE / MOQ
11145	+1	130		1
11146	+2	172		1
11147	+3	214		1
11148	+4	256		1
11149	+5	298		1



Ø 84mm MAX.

PACK cestas de lavado

25 compartimentos

PACK rack 25 compartment
PACK rack 25 compartment
PACK rack 25 scomparto
PACK rack 25 fächer



REF.	EXTENDER	H _(mm)	€	UE / MOQ
11155	+1	130		1
11156	+2	172		1
11157	+3	214		1
11158	+4	256		1
11159	+5	298		1



Ø 58mm MAX.

PACK cestas de lavado

49 compartimentos

PACK rack 49 compartment
PACK rack 49 compartment
PACK rack 49 scomparto
PACK rack 49 fächer



REF.	EXTENDER	H _(mm)	€	UE / MOQ
11165	+1	130		1
11166	+2	172		1
11167	+3	214		1
11168	+4	256		1
11169	+5	298		1

MONTADOS ABIERTOS OPEN ASSEMBLED



Ø 111mm MAX.

PACK cestas de lavado

16 compartimentos

PACK rack 16 compartment
PACK rack 16 compartment
PACK rack 16 scomparto
PACK rack 16 fächer



REF.	EXTENDER	H _(mm)	€	UE / MOQ
11150	+1	130		1
11151	+2	172		1
11152	+3	214		1
11153	+4	256		1
11154	+5	298		1



Ø 69mm MAX.

PACK cestas de lavado

36 compartimentos

PACK rack 36 compartment
PACK rack 36 compartment
PACK rack 36 scomparto
PACK rack 36 fächer



REF.	EXTENDER	H _(mm)	€	UE / MOQ
11160	+1	130		1
11161	+2	172		1
11162	+3	214		1
11163	+4	256		1
11164	+5	298		1

Pack 10 clips para cestas

Pack 10 rack clip
Pack 10 rack clip
Pack 10 rack clip
Pack 10 rack clip



REF.	COLOR	W _(mm)	L _(mm)	€	UE / MOQ
11059	○	20	0,7		1-0-100 / 1
11060	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11061	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11062	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11063	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11064	●	20	0,7		1-0-100 / 1
11065	●	20	0,7		1-0-100 / 1



Cesta de lavado para cubtería
Rack for cutlery
Rack pour les couverts
Rack per posate
Rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11045	500	500		1-0-6 / 1

Cesta de lavado para vajilla
Rack for plates
Rack pour les plats
Rack per piatti
Rack für teller



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11047	500	500		1-0-6 / 1

Cesta para cubtería
Rack for cutlery
Rack pour les couverts
Rack per posate
Rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	COMPART.	€	UE / MOQ
11055			1		1-0-150 / 1
11054	430	205	8		1-0-10 / 1

Carro para cesta de lavado sin asa
Rack trolley without handle
Rack chariot sans poignée
Rack carrello senza maniglia
Rack wagen ohne griff



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11077	500	500		1-0-10 / 1

Cesta de lavado para bandejas
Rack for trays
Rack pour plateaux
Rack per vassoi
Rack für tablett



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11046	500	500		1-0-6 / 1

Tapa para cesta de lavado
Rack lid
Rack couvercle
Rack coperchio
Rack deckel



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11076	500	500		1-0-35 / 1

Asa para cesta cubtería
Handle for rack for cutlery
Poignée pour rack pour les couverts
Manico per rack per posate
Griff für rack für besteck



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11079	500	500		1-0-20 / 1

Carro para cesta de lavado con asa
Rack trolley with handle
Rack chariot avec poignée
Rack carrello con maniglia
Rack wagen mit griff



REF.	W(mm)	L(mm)	€	UE / MOQ
11078	500	500		1-0-10 / 1



INOX
STAINLESS
STEEL
201

Carro Racks Alto
Rack Trolley High
Chariot À Rack Élevé
Carrello Rack Alto
Hoher Tablettwagen Für

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	CAPACIDAD	€	UE / MOQ
11773	560	510	1735	7		1-0-1 / 1



Especial para lavavajillas de barra.
Specially for countertop dishwashers

Rack 35,5 x 35,5
Rack
Rack
Rack
Rack

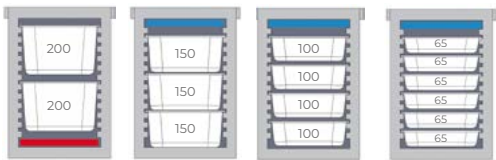


REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11616	355	355	150		1-0-9 / 1

Rack 40 x 40
Rack
Rack
Rack
Rack



REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11617	400	400	150		1-0-8 / 1



Contenedor isotérmico carga frontal GN 93-12
Thermobox frontloader GN 93-12
Conteneur isotherme à ouverture frontal GN 93-12
Contentitore isothermico per carico frontale GN 93-12
Thermobox frontlader GN 93-12

REF.	COLOR	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			CARRILES (mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
		W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)				
10416	●	440	645	625	335	530	525	12 - 32	93		1



Contenedor isotérmico carga frontal GN 69-9
Thermobox frontloader GN 69-9
Conteneur isotherme à ouverture frontal GN 69-9
Contentitore isothermico per carico frontale GN 69-9
Thermobox frontlader GN 69-9

REF.	COLOR	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			CARRILES (mm)	V (litros)	€	UE / MOQ
		W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)				
10417	●	450	660	490	335	530	390	9 - 38	69		1



Set Rueda + Base
Wheels + Base Set
Kit Roue + Base
Set Ruota+ Base
Set Rad + Base

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11762	400	600	180		1

Calentamiento en el horno (max. 30min a 85°C) y baño maría (max. 30min).
Heating in the oven (max. 30min at 85°C), microwave and bain-marie (max. 30min).

Placa de calor
Hot Pack
Plaque chauffante
Piastra riscaldante
Wärme-akku

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10423	325	530	25		1



Set Rueda + Base
Wheels + Base Set
Kit Roue + Base
Set Ruota+ Base
Set Rad + Base

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11763	400	600	180		1

Refrigeración en el congelador (max. -12°C).
Cooling in the freezer (max. -12°C).

Placa de frío
Cold pack
Plaque eutectique
Piastra eutetica
Kühl-akku

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
10424	325	530	25		1



CIERRE METÁLICO REFORZADO
REINFORCED METAL LOCKING



EPP
EXPANDED POLYSTYRENE



10409



10410



10411



10412



10413

GN SIZE

Contenedor isotérmico GN 1/1 PREMIUM
Thermobox GN 1/1 PREMIUM
Conteneur isotherme GN 1/1 PREMIUM
Contentitore isothermico GN 1/1 PREMIUM
Thermobox GN 1/1 PREMIUM

REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)			
10409	400	600	180	337	538	117	21		1
10410	400	600	230	337	538	167	30		
10411	400	600	280	337	538	217	39		
10412	400	600	320	337	538	257	46		
10413	400	600	400	337	538	337	61		



GN SIZE

Contenedor isotérmico GN 1/1 DELUXE
Thermobox GN 1/1 DELUXE
Conteneur isotherme GN 1/1 DELUXE
Contentitore isothermico GN 1/1 DELUXE
Thermobox GN 1/1 DELUXE

REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W(mm)	L(mm)	H(mm)	W(mm)	L(mm)	H(mm)			
10414	400	675	290	325	535	215	37		1
10415	400	675	335	325	535	260	45		

GN / CARGADOR FRONTAL
GN / FRONTLOADER



Cooling Top Gn 1/1 Premium
Cooling Top Gn 1/1 Premium
Plaque Réfrigérante Gn 1/1 Premium
Piano Di Raffreddamento Gn 1/1 Premium
Gn-Kühlaufsatz 1/1 Premium

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11764	400	600	180		1



Cooling Top Gn 1/1 Deluxe
Cooling Top Gn 1/1 Deluxe
Plaque Réfrigérante Gn 1/1 Deluxe
Piano Di Raffreddamento Gn 1/1 Deluxe
Gn-Kühlaufsatz 1/1 Deluxe

REF.	W(mm)	L(mm)	H(mm)	€	UE / MOQ
11765	400	600	180		1



GN
SIZE

Contenedor isotérmico BOXER
Thermobox BOXER
Conteneur isotherme BOXER
Contentitore isothermico BOXER
Thermobox BOXER



REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)			
10422	395	595	290	340	540	230	42		1

Tamaño cuadrado optimizado. Con asas empotradas y tapa hermética.
Para recipientes GN 2/3, pizza o pasteles.

Optimized square size. With recessed grips, tight fitting lid.
For containers GN 2/3, pizza or cakes.

GN
SIZE

Contenedor isotérmico pizza BOXER
Thermobox pizza BOXER
Conteneur isotherme pizza BOXER
Contentitore isothermico pizza BOXER
Thermobox pizza BOXER



REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)			
10421	400	415	265	350	365	210	27		1

Contenedor isotérmico ALLROUND 60/40
Thermobox ALLROUND 60/40
Conteneur isotherme ALLROUND 60/40
Contentitore isothermico ALLROUND 60/40
Thermobox ALLROUND 60/40



REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)			
10418	485	660	260	425	625	200	53		1
10419	485	685	360	425	625	300	80		

Contenedor isotérmico SHOPPING
Thermobox SHOPPING
Conteneur isotherme SHOPPING
Contentitore isothermico SHOPPING
Thermobox SHOPPING



REF.	COLOR	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			FORMATO	V (litros)	€	UE / MOQ
		W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)				
10420	●	285	360	365	220	300	310	GN 1/4	20		1



- Base llana y robusta de 350 x 350 mm sin bordes.
Sturdy, flat base 350 x 350 mm without edges.
- Cierre seguro.
Secure locking.
- Superficie antideslizante.
Non-slip surface.



Cake Box
Cake Box
Boîte À Gâteau
Scatola Per Torta
Kuchenvitrine

- Apilable con otros contenedores.
Stackable with other containers.
- Sistema de bloqueo en la base.
Locking system at the base.

REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			V (litros)	€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)			
11766	400	415	280	350	350	175	21		1

Extender Cake Box
Extender Cake Box
Extension Boîte À Gâteau Noir
Estensore Per Scatola Torta
Erweiterung Kuchenvitrine



REF.	MEDIDAS EXTERIORES			MEDIDAS INTERIORES			€	UE / MOQ
	W (mm)	L (mm)	H (mm)	W (mm)	L (mm)	H (mm)		
11767	410	410	135	350	350	120		1

Custom Packs

- MAZOS
- GRANADA / BAGUETTE
 - CUBA / LUNA
 - MADRID / BARCELONA / MUNICH
 - VIENA / LONDON
 - BILBAO / INGLES / MALVARROSA
 - MIA / ONLINE / CHEESE
 - IBIZA / OSLO / HIDRAULIC / NICE
 - HOTEL / ALIDA / CANADA
 - SEVILLA / CHEF / NORTH



1. MAZOS Para cuchillos, cucharas y tenedores 2. CAJA 12 UNIDADES PVC Box 12 units PVC 3. BLISTER CHULETEROS Blister knives 4. BLISTER 4 PIEZAS FINGER FOOD Blister 4 units Finger Food 5. BLISTER CARTÓN COMAS Blister Comas 6. CAJA 12 UNIDADES VENTANA Box 12 units window 7. CAJA 12 UNIDADES VENTANA KRAFT Box 12 units windows kraft 8. CAJA 6 CHULETEROS MADERA Wood box 6 steak knife 9. CAJA 6 CHULETEROS KRAFT Kraft box 6 steak knife 10. CAJA 12 UNIDADES Box 12 units 11. CAJA 16 , 24 Y 30 UNIDADES COMAS Comas Box 16, 24 and 30 units 12. CAJA 16 , 24 Y 30 UNIDADES COMAS AUTOR Comas Autor Box 16, 24 and 30 units 13. ESTUCHE 24 PIEZAS MADERA 24 pieces wooden pack.



NEW



	€	mm	mm	mm	mm
A 7531	MUEBLE EXPOSITOR DOCENAS COMAS	1200	1850	4 COLEC.	2880 PIEZAS
	hospitality dozen comas display stand			1 MASTER POR REF	
B 5565	MUEBLE EXPOSITOR HOSTELERÍA	1280	1823	5 COLEC.	1440 PIEZAS
	horeca stand			1 MASTER POR REF	
C 5564	MUEBLE EXPOSITOR BLISTER LACASA	480	2100	3 COLEC.	764 PACKS
	blister Lacasa stand white			+ 27 REFERENCIAS	
D 6792	MUEBLE EXPOSITOR MENAJE	675	2136	4 COLEC.	2880 PIEZAS
	kitchenware stand			1 MASTER POR REF	
E 5650	MUEBLE EXPOSITOR MADERA	542	1700	3 COLEC.	576 PIEZAS
	wood stand			4 INNER POR REF	
F 1884	MUEBLE EXPOSITOR MADERA CUCHILLOS	477	1758		
	wooden knives display furniture, mobilier de présentation de couteaux en bois, mobile espositore coltelli in legno, holzmesser ausstellungsmöbel				

A 1881	MUEBLE EXPOSITOR MADERA MENAJE	€	mm	mm
	wooden exhibitor furniture kitchenware, exposant en bois meubles cuisine, esposito- re in legno mobile articoli da cucina, ausstellermöbel aus holz küchengeräte		801	2137



G



H



1



J

		€	 mm	 mm		
G	5570	EXPOSITOR SOBREMESA COMAS counter display, présentoir 4 pièces, espositore da tavola, besteck-präsentations-ständer klein	235	320	1 COLEC.	4 PIEZAS
H	5571	EXPOSITOR SOBREMESA CUCHILLOS totem display stand, présentoir totem mobile, espositore totem, besteck-präsentations-ständer groß	400	330	1 COLEC.	7 PIEZAS
I	5648	EXPOSITOR BANDEROLA COMAS comas flag display stop rayon, comas espositore a bandiera, comas fahnen-besteck-display	440	270	1 COLEC.	4 PIEZAS
J	5646	MUEBLE EXPOSITOR TOTEM COMAS totem display stand, présentoir totem, mobile espositore, totem besteck-präsentations-ständer groß	301	1869	8-16 COLEC.	32-64 PIEZAS



A

1600 MM

140

720 MM



E



(c)



[



E

		€	 mm	 mm		
A	7824	BASE MUEBLE EXPOSITOR NEGRO COMAS AUTOR comas autor display stand	720	1600	1 COLEC.	1 MASTER POR REF
A	7597	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA COMAS black wooden display stand comas autor				
B	7780	AUTOR black wooden display stand lab				
C	7781	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA LAB black wooden display stand comas kodai				
D	7782	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA KODAI black wooden display stand sakura				
E	7888	TABLERO EXPOSITOR MUEBLE MADERA SAKURA black wooden display stand steak knives				
		TABLERO EXPOSITOR MADERA CHULETERO HQ				

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
0001	180	0706	92	1271	134	1569	46	2338	111	2713	154	3003	225	3200	126	3941	103
0002	180	0738	361	1272	134	1570	46	2338	111	2714	154	3004	225	3201	126	3947	103
0003	180	0764	97	1273	134	1595	150	2339	111	2715	154	3006	225	3202	126	3948	100
0004	180	0764	97	1274	134	1597	163	2340	111	2716	154	3010	218	3203	126	3949	100
0005	180	0940	176	1275	134	1598	163	2341	111	2727	295	3011	218	3204	126	3950	160
0006	180	0941	176	1276	134	1600	63	2342	111	2728	302	3013	214	3205	126	3970	168
0007	180	0942	176	1277	134	1601	163	2343	111	2731	180	3021	302	3216	126	3976	169
0009	180	1051	118	1278	134	1602	163	2396	111	2732	222	3023	302	3217	126	4007	102
0010	168	1052	118	1283	106	1604	163	2396	111	2734	154	3024	302	3218	126	4008	102
0013	174	1053	118	1283	106	1605	163	2454	170	2735	97	3030	302	3219	126	4009	110
0013	174	1054	118	1297	159	1607	170	2454	170	2736	97	3030	302	3220	126	4010	110
0014	177	1055	118	1298	159	1608	170	2454	170	2738	97	3036	175	3221	126	4018	108
0015	177	1056	118	1299	159	1610	170	2455	168	2740	97	3037	175	3222	126	4019	108
0018	174	1057	121	1301	159	1611	170	2458	169	2741	97	3038	175	3223	126	4306	160
0018	174	1058	121	1302	159	1613	170	2459	180	2742	97	3092	174	3224	126	4307	160
0019	177	1059	122	1315	159	1619	150	2460	180	2743	97	3093	295	3227	127	4307	160
0020	177	1060	122	1316	159	1620	150	2461	180	2744	97	3095	294	3263	126	4365	104
0021	170	1061	123	1317	159	1621	150	2462	180	2745	97	3096	295	3263	126	4366	104
0021	170	1062	123	1336	125	1622	150	2463	180	2757	155	3097	295	3264	126	4377	106
0021	170	1078	150	1337	125	1623	168	2509	170	2758	152	3100	212	3264	126	4378	106
0022	177	1079	150	1338	125	1625	150	2510	170	2759	152	3107	92	3265	126	4383	106
0023	177	1080	150	1339	150	1626	158	2511	166	2760	152	3130	168	3266	126	4384	106
0024	177	1150	322	1339	150	1627	158	2511	166	2761	152	3131	168	3435	168	4385	106
0031	174	1193	150	1340	150	1628	158	2513	170	2762	152	3136	216	3455	364	4402	100
0033	177	1194	150	1341	150	1629	158	2515	171	2763	152	3137	216	3476	429	4504	180
0065	429	1195	150	1342	150	1632	158	2555	169	2764	153	3139	93	3515	164	4508	108
0066	429	1196	150	1419	376	1635	167	2568	125	2765	294	3139	93	3516	164	4536	100
0072	225	1197	150	1420	376	1642	167	2569	125	2774	154	3141	93	3517	164	4537	100
0094	103	1198	150	1421	376	1644	167	2632	166	2775	150	3142	93	3522	106	4539	169
0094	103	1228	130	1422	376	1646	167	2633	166	2786	294	3143	93	3522	106	4540	168
0099	158	1229	131	1489	180	1648	167	2634	166	2797	97	3144	93	3523	162	4541	168
0099	158	1230	135	1539	45	1649	167	2635	166	2816	170	3145	93	3523	162	4542	168
0268	97	1231	134	1540	45	1664	180	2637	166	2817	170	3145	93	3526	104	4556	169
0268	97	1241	130	1541	45	1746	137	2638	166	2818	220	3146	93	3548	182	4571	179
0278	183	1242	130	1542	45	1747	137	2640	166	2867	428	3147	93	3549	182	4623	164
0279	183	1243	130	1543	45	1825	170	2641	166	2868	428	3148	93	3550	182	4624	164
0280	183	1244	130	1544	45	1826	170	2660	170	2869	428	3149	93	3551	182	4632	164
0281	183	1245	130	1545	45	1827	170	2679	174	2870	428	3150	93	3552	182	4712	160
0282	183	1246	130	1546	45	1881	447	2680	174	2871	428	3151	302	3618	182	4713	222
0298	125	1247	130	1547	45	1884	446	2681	174	2872	428	3152	114	3619	63	4714	112
0424	164	1248	130	1548	45	1887	170	2682	174	2873	428	3153	114	3623	361	4715	112
0425	164	1249	130	1549	45	1889	170	2683	174	2874	429	3154	100	3697	299	4716	112
0426	164	1252	131	1550	45	1890	170	2684	174	2875	429	3155	104	3698	299	4717	112
0427	164	1253	131	1551	45	1934	169	2685	174	2876	429	3158	99	3699	299	4718	112
0428	164	1254	131	1552	45	2040	166	2686	173	2877	429	3165	299	3702	92	4719	112
0451	160	1255	131	1553	45	2072	222	2687	174	2878	429	3176	93	3703	92	4720	112
0452	160	1256	131	1554	45	2151	429	2688	174	2879	429	3185	179	3704	92	4721	112
0453	160	1257	131	1555	46	2171	63	2689	174	2884	375	3186	179	3705	92	4722	112
0454	160	1258	131	1556	46	2274	152	2690	174	2885	375	3187	179	3706	92	4755	160
0455	160	1259	131	1557	46	2275	152	2691	174	2886	375	3188	179	3707	92	4756	160
0463	99	1260	131	1558	46	2283	152	2700	162	2887	375	3189	179	3708	92	4757	160
0464	99	1261	135	1559	46	2284	152	2701	162	2888	375	3190	179	3771	169	4777	112
0465	99	1262	135	1560	46	2298	166	2702	162	2889	375	3191	179	3783	299	4778	112
0466	99	1263	135	1561	46	2300	166	2703	162	2890	375	3192	179	3812	168	4779	112
0467	99	1264	135	1562	46	2301	166	2705	162	2894	144	3193	179	3813	168	4780	112
0470	114	1265	135	1563	46	2302	166	2706	162	2895	151	3194	179	3814	168	4781	112
0471	114	1266	135	1564	46	2303	162	2708	162	2900	99	3195	179	3846	100	4783	112
0472	114	1267	135	1565	46	2304	162	2709	162	2999	220	3196	179	3877	104	4784	112
0473	114	1268	135	1566	46	2305	162	2710	154	3000	216	3197	126	3905	299	4881	109
0474	114	1269	135	1567	46	2306	162	2711	154	3001	216	3198	126	3910	361	4883	105
0481	179	1270	134	1568	46	2307	162	2712	154	3002	225	3199	126	3940	103	4884	165
																4885	160
																5266	425

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
5267	425	5564	446	5807	97	6324	120	6523	95	6713	122	6895	73	6996	44	7069	57
5277	220	5565	446	5808	114	6325	121	6540	129	6714	122	6896	73	6997	44	7070	57
5278	216	5567	103	5809	114	6326	149	6541	129	6715	122	6897	73	6998	44	7071	57
5279	218	5568	103	5810	114	6327	149	6542	129	6716	122	6898	73	6999	44	7072	57
5280	216	5570	448	5811	114	6328	149	6543	129	6717	122	6899	73	7010	75	7073	57
5282	376	5571	448	5812	114	6329	149	6544	129	6718	122	6900	73	7011	75	7074	57
5283	376	5593	144	5814	97	6330	149	6545	129	6719	122	6901	73	7012	75	7075	57
5284	376	5594	144	5814	97	6331	149	6547	129	6720	122	6902	73	7013	75	7076	57
5285	214	5595	144	5815	114	6332	149	6548	129	6721	118	6903	73	7014	75	7077	57
5286	216	5610	144	5818	115	6333	220	6549	129	6722	118	6904	73	7015	75	7078	57
5287	216	5611	144	5821	99	6334	216	6550	129	6723	118	6905	73	7016	75	7079	57
5288	220	5612	144	5822	99	6335	218	6551	129	6724	118	6906	73	7017	75	7080	57
5297	104	5613	144	5823	99	6338	183	6552	129	6725	118	6931	51	7018	75	7081	54
5298	104	5614	144	5824	99	6339	183	6553	129	6726	118	6932	51	7019	75	7082	54
5299	104	5615	144	5825	99	6344	149	6554	129	6727	118	6933	51	7020	75	7083	54
5300	104	5616	144	5826	99	6345	149	6555	129	6728	118	6934	51	7021	75	7084	54
5302	104	5617	144	5826	99	6346	149	6556	129	6729	118	6935	51	7022	65	7085	54
5303	104	5618	144	5827	99	6347	149	6573	124	6730	119	6939	51	7023	65	7086	54
5307	112	5619	144	5828	99	6348	149	6574	124	6767	423	6940	51	7024	65	7087	54
5309	108	5620	144	5829	99	6349	149	6575	124	6768	423	6941	51	7025	65	7088	54
5310	122	5621	144	5830	99	6350	120	6576	124	6769	423	6943	53	7026	65	7089	54
5311	122	5631	103	5831	99	6351	120	6577	124	6770	423	6944	53	7027	65	7090	54
5312	122	5631	103	5903	222	6352	120	6578	124	6771	423	6945	53	7028	65	7091	54
5313	122	5631	103	5952	108	6353	123	6579	124	6772	423	6946	53	7029	65	7092	54
5314	121	5646	448	5960	93	6354	123	6580	124	6773	423	6947	53	7030	65	7093	301
5315	121	5648	448	5961	79	6355	123	6581	124	6774	423	6948	53	7031	65	7094	301
5316	121	5650	446	5962	88	6356	121	6582	124	6775	423	6949	53	7032	65	7095	301
5317	121	5651	183	5963	67	6357	121	6583	124	6776	423	6950	53	7033	79	7096	301
5318	123	5653	294	5964	75	6358	121	6584	124	6777	423	6951	53	7034	79	7097	301
5319	123	5654	429	5965	65	6359	102	6585	124	6778	423	6952	53	7035	79	7098	301
5320	123	5656	376	6013	220	6360	110	6586	124	6779	423	6953	53	7036	79	7099	301
5321	123	5754	78	6096	120	6445	205	6587	124	6780	423	6954	53	7037	79	7100	301
5372	108	5755	78	6097	120	6446	205	6588	124	6781	423	6957	356	7038	79	7101	301
5373	108	5756	78	6098	120	6464	149	6589	426	6782	423	6958	356	7039	79	7102	285
5374	108	5757	78	6099	120	6485	81	6590	426	6792	446	6962	61	7040	79	7103	285
5375	108	5758	78	6100	120	6486	81	6591	427	6793	83	6963	61	7041	79	7104	285
5376	100	5759	78	6101	120	6487	81	6592	426	6794	83	6964	61	7042	79	7112	294
5377	100	5760	78	6102	123	6488	81	6593	427	6795	83	6965	61	7043	79	7116	426
5378	100	5761	78	6103	123	6489	81	6594	426	6796	83	6966	61	7044	79	7119	101
5379	100	5762	78	6104	123	6490	81	6595	426	6797	83	6967	61	7045	79	7120	102
5437	108	5783	70	6105	123	6491	81	6596	427	6798	83	6968	61	7046	88	7121	106
5438	108	5784	70	6106	123	6492	81	6597	426	6799	83	6969	61	7047	88	7122	103
5447	222	5785	70	6107	123	6493	81	6599	427	6800	83	6970	61	7048	88	7123	110
5474	63	5786	70	6108	121	6494	81	6606	427	6801	83	6971	61	7049	88	7124	111
5474	63	5787	70	6109	121	6495	81	6607	427	6802	83	6972	61	7050	88	7142	172
5475	63	5788	70	6110	121	6496	81	6691	81	6803	83	6973	61	7051	88	7143	172
5476	63	5789	70	6111	121	6497	85	6692	83	6804	83	6976	44	7052	88	7144	172
5477	63	5790	70	6112	121	6498	85	6696	93	6805	87	6977	44	7053	88	7145	172
5478	63	5791	70	6113	121	6499	149	6700	85	6806	87	6978	44	7054	88	7146	172
5479	63	5792	70	6114	150	6511	95	6701	85	6807	87	6979	44	7055	88	7147	172
5483	63	5795	157	6115	150	6512	95	6702	85	6808	87	6980	44	7056	88	7148	172
5484	63	5796	157	6117	150	6513	95	6703	85	6809	87	6981	44	7057	67	7149	172
5485	63	5797	157	6161	220	6514	95	6704	85	6810	87	6982	44	7058	67	7150	172
5486	63	5798	157	6162	216	6515	95	6705	85	6811	87	6983	44	7059	67	7151	172
5497	173	5799	157	6163	218	6516	95	6706	85	6812	87	6984	44	7060	67	7152	172
5497	173	5800	157	6318	203	6517	95	6707	85	6813	87	6985	44	7061	67	7153	172
5513	294	5801	157	6319	203	6518	95	6708	85	6814	87	6986	44	7062	67	7154	172
5517	174	5802	157	6320	173	6519	95	6709	85	6815	87	6987	44	7063	67	7155	172
5525	100	5805	114	6321	173	6520	95	6710	85	6816	87	6988	44	7064	67	7156	172
5533	100	5806	114	6322	203	6521	95	6711	122	6817	87	6989	44	7065	67	7157	172
5554	74	5807	97	6323	123	6522	95	6712	122	6887	214	6995	44	7068	214	7158	172

Índice referencia / Reference index

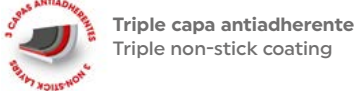
REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
7469	367	7533	294	7626	253	7845	414	8086	164	8395	422	8512	318	8597	48	8948	363
7470	367	7534	294	7627	253	7846	414	8087	164	8396	422	8513	318	8598	48	8949	363
7471	367	7535	224	7628	253	7847	414	8088	164	8398	373	8514	318	8599	48	8950	363
7472	367	7535	224	7629	253	7848	415	8108	342	8399	373	8515	318	8600	48	8951	363
7473	369	7536	349	7630	253	7869	51	8109	342	8400	373	8516	318	8601	48	8952	363
7474	369	7537	349	7665	47	7888	449	8110	342	8401	373	8517	318	8602	48	8953	363
7475	369	7538	349	7670	416	7889	426	8111	342	8402	373	8518	318	8603	48	8954	316
7476	369	7539	293	7671	417	7890	44	8112	343	8403	373	8519	318	8604	49	8955	316
7477	369	7540	293	7672	417	7891	44	8113	343	8404	373	8520	318	8605	49	8956	316
7478	369	7541	420	7673	417	7899	122	8114	343	8405	373	8523	351	8606	49	8957	316
7480	286	7542	293	7674	287	7900	122	8115	343	8406	373	8525	351	8607	49	8958	317
7481	286	7543	293	7675	287	7901	122	8116	342	8407	373	8526	351	8608	49	8959	317
7482	286	7544	293	7676	287	7902	120	8117	342	8413	301	8527	351	8609	49	8960	317
7483	286	7545	293	7677	287	7903	120	8118	343	8414	301	8529	352	8640	47	8961	317
7484	286	7546	293	7678	287	7917	161	8119	343	8415	301	8532	352	8641	47	8964	322
7485	286	7548	293	7679	416	7930	415	8181	393	8416	301	8533	352	8642	47	8965	322
7486	286	7549	421	7680	417	7931	415	8182	396	8417	301	8534	352	8643	47	8966	322
7487	286	7550	421	7681	417	7957	74	8183	396	8418	300	8535	352	8644	47	8967	322
7488	286	7551	120	7765	77	7958	427	8184	178	8419	300	8536	352	8645	47	8968	322
7489	286	7552	123	7766	77	7959	427	8301	224	8420	301	8539	352	8646	47	8969	322
7490	285	7553	121	7767	77	7960	426	8301	224	8421	301	8540	352	8647	47	8970	322
7491	284	7554	142	7770	77	7963	123	8302	349	8426	303	8541	352	8648	47	8971	322
7492	285	7555	142	7771	77	7964	123	8303	349	8427	303	8542	352	8649	47	8972	322
7493	284	7564	419	7772	77	7965	121	8304	349	8428	303	8543	352	8650	47	8973	322
7494	285	7565	419	7773	77	7966	121	8334	178	8429	303	8546	352	8651	47	8974	322
7495	284	7566	419	7774	77	7968	69	8335	178	8430	422	8547	352	8652	47	8975	322
7498	285	7567	419	7775	77	7969	69	8336	178	8433	303	8548	352	8653	47	8976	322
7499	285	7568	419	7776	77	7970	69	8337	178	8437	422	8549	352	8654	47	8977	322
7500	285	7569	419	7778	297	7971	69	8342	316	8438	422	8550	353	8655	40	8978	322
7501	288	7570	419	7779	297	7972	69	8343	316	8445	377	8553	353	8656	39	8979	322
7502	288	7571	419	7780	449	7973	69	8344	316	8446	377	8554	353	8680	369	8980	322
7503	288	7572	419	7781	449	7974	69	8345	316	8447	377	8555	353	8681	369	8981	322
7504	289	7573	419	7782	449	7975	69	8346	316	8448	377	8556	353	8682	369	8982	322
7505	289	7574	419	7784	83	7976	69	8347	316	8449	377	8557	353	8684	392	8983	322
7506	288	7575	419	7789	288	7977	69	8348	316	8450	377	8560	353	8685	393	8984	323
7507	288	7576	419	7790	288	7978	69	8349	316	8451	377	8561	353	8686	393	8985	323
7508	288	7577	419	7791	288	7979	69	8350	316	8452	377	8562	353	8687	393	8986	323
7509	288	7578	419	7792	323	7980	59	8351	317	8453	377	8563	353	8784	137	8987	323
7510	288	7579	414	7793	323	7981	59	8352	317	8470	354	8564	365	8785	137	8988	361
7511	290	7580	414	7794	323	7982	59	8353	317	8471	354	8565	365	8786	137	8989	361
7512	290	7581	414	7795	323	7983	59	8354	317	8472	354	8566	365	8787	137	9626	140
7513	290	7582	415	7824	449	7984	59	8355	317	8473	422	8567	161	8794	376	9627	140
7514	291	7583	411	7826	323	7985	59	8356	317	8474	365	8568	161	8795	137	9628	140
7515	290	7584	411	7827	323	7986	59	8357	317	8476	367	8569	161	8796	118	9629	141
7516	290	7585	410	7828	323	7987	59	8358	317	8480	377	8570	161	8797	120	9630	141
7517	290	7586	410	7829	323	7988	59	8359	317	8481	377	8579	40	8798	123	9631	141
7518	290	7587	410	7830	292	7989	59	8370	48	8482	377	8580	40	8799	121	9632	376
7519	290	7588	414	7831	292	8000	48	8371	48	8483	377	8581	40	8806	78	9633	376
7520	290	7589	414	7832	292	8001	48	8373	178	8484	377	8582	40	8809	287	9653	150
7521	291	7590	414	7833	420	8002	49	8378	118	8485	377	8583	40	8932	366	9654	150
7522	291	7591	415	7834	420	8003	49	8381	376	8486	377	8584	40	8933	366	9655	150
7523	291	7592	411	7835	420	8004	48	8382	376	8487	377	8585	40	8934	366	9657	158
7524	291	7593	411	7836	420	8005	49	8383	376	8488	377	8586	39	8935	366	9658	158
7525	291	7594	410	7837	421	8006	49	8384	376	8489	377	8587	39	8936	367	9659	158
7526	291	7595	410	7838	421	8007	59	8385	376	8500	392	8588	39	8937	366	9660	158
7527	291	7597	449	7839	421	8008	59	8386	376	8505	323	8589	39	8938	366	9662	158
7528	291	7598	297	7840	298	8009	176	8387	298	8507	365	8590	39	8939	366	9663	158
7529	291	7599	297	7841	185	8010	176	8388	298	8508	214	8591	39	8940	366	9665	158
7530	291	7621	253	7842	185	8083	164	8389	298	8509	318	8592	39	8941	366	9666	158
7531	446	7624	253	7843	185	8084	164	8392	299	8510	318	8595	214	8946	363	9712	371
7532	214	7625	253	7844	185	8085	164	8393	299	8511	318	8596	48	8947	363	9713	371
																9714	371
																9715	371
																9716	371
																9717	371
																9718	371
																9719	371
																9720	371
																9721	371
																9722	371
																9723	371
																9724	371
																9725	371
																9726	371
																9727	371
																9728	371
																9729	371
																9730	371
																9731	371
																9732	371
																9733	371
																9734	371
																9735	371
																9736	371
																9737	371
																9738	371
																9739	371
																9748	376
																9749	376
																9750	376
																9751	376
																9752	376
																9753	376

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
9984	48	10110	346	10197	381	10269	383	10621	387	10701	430	10934	323	11013	185	11143	412
9985	281	10111	346	10199	381	10270	383	10622	387	10702	430	10935	323	11014	389	11144	412
9986	281	10112	346	10200	381	10271	383	10630	388	10703	430	10936	323	11015	389	11145	437
9987	281	10113	346	10201	381	10272	383	10632	388	10704	430	10937	322	11016	282	11146	437
9988	281	10114	345	10203	381	10273	383	10633	388	10705	430	10938	322	11017	282	11147	437
9989	281	10115	345	10205	381	10409	441	10634	388	10706	430	10939	322	11018	208	11148	437
9990	281	10116	345	10206	381	10410	441	10635	388	10707	430	10940	322	11019	208	11149	437
9993	403	10117	345	10207	381	10411	441	10636	388	10715	402	10941	322	11022	330	11150	437
9994	403	10118	347	10209	381	10412	441	10637	388	10716	402	10942	322	11023	330	11151	437
9995	402	10119	346	10210	381	10413	441	10638	388	10719	281	10943	322	11024	330	11152	437
9996	367	10120	346	10211	381	10414	441	10639	388	10720	281	10944	323	11029	357	11153	437
9997	402	10121	346	10212	381	10415	441	10640	388	10784	413	10957	395	11030	357	11154	437
10022	320	10122	346	10213	381	10416	440	10641	388	10785	412	10958	246	11031	357	11155	437
10027	320	10123	346	10214	382	10417	440	10642	139	10786	413	10959	246	11032	357	11156	437
10028	320	10124	347	10215	382	10418	442	10643	139	10788	249	10960	246	11033	357	11157	437
10029	320	10125	347	10216	382	10419	442	10644	139	10789	249	10961	246	11034	357	11158	437
10030	320	10126	347	10217	382	10420	443	10645	139	10791	249	10963	321	11035	358	11159	437
10039	320	10127	347	10218	382	10421	442	10646	139	10792	249	10964	339	11038	355	11160	437
10044	320	10128	345	10219	382	10422	442	10647	139	10793	249	10965	339	11039	435	11161	437
10045	320	10129	345	10220	382	10423	440	10648	281	10794	249	10966	339	11040	435	11162	437
10046	321	10130	345	10221	382	10424	440	10649	281	10799	413	10967	337	11041	435	11163	437
10047	321	10131	345	10222	382	10431	39	10650	375	10800	413	10968	339	11042	435	11164	437
10048	321	10141	381	10223	382	10432	380	10651	375	10801	413	10969	339	11043	435	11165	437
10051	321	10142	381	10224	382	10566	385	10652	375	10803	405	10970	339	11044	435	11166	437
10053	321	10143	381	10225	382	10567	385	10653	375	10804	405	10971	216	11045	438	11167	437
10074	345	10144	381	10226	382	10568	385	10654	375	10806	422	10972	214	11046	438	11168	437
10075	345	10145	381	10227	382	10569	385	10655	375	10807	422	10973	216	11047	438	11169	437
10076	345	10146	381	10228	382	10570	385	10656	375	10808	413	10974	216	11048	435	11170	281
10077	345	10147	380	10230	382	10571	385	10657	375	10811	320	10975	413	11049	435	11171	281
10078	347	10148	380	10231	382	10572	385	10658	375	10832	139	10976	413	11050	435	11172	281
10079	346	10149	380	10232	382	10573	385	10659	375	10833	139	10977	413	11051	435	11173	281
10080	346	10150	380	10233	382	10574	385	10668	245	10834	139	10978	413	11052	435	11174	281
10081	346	10151	380	10234	382	10575	385	10669	245	10835	140	10979	41	11053	435	11175	281
10082	346	10153	380	10235	382	10576	385	10670	245	10836	140	10980	41	11054	438	11176	281
10083	346	10154	380	10236	382	10577	385	10671	245	10837	140	10981	41	11055	438	11177	281
10084	347	10155	381	10237	382	10578	385	10672	246	10838	140	10982	41	11058	406	11178	281
10085	347	10157	381	10238	382	10579	385	10673	246	10839	385	10983	41	11059	437	11179	281
10086	347	10159	381	10239	382	10580	385	10674	247	10861	400	10984	41	11060	437	11180	281
10087	347	10160	381	10240	382	10581	385	10675	247	10862	400	10985	41	11061	437	11181	281
10088	345	10161	381	10241	382	10582	385	10676	247	10863	143	10986	41	11062	437	11482	395
10089	345	10162	381	10242	382	10583	385	10677	430	10879	245	10987	41	11063	437	11484	393
10090	345	10164	380	10243	383	10584	385	10678	430	10880	245	10988	41	11064	437	11485	393
10091	345	10166	380	10245	383	10585	385	10679	403	10881	245	10988	41	11065	437	11486	394
10092	346	10168	380	10247	383	10586	385	10680	403	10882	245	10989	41	11066	395	11487	394
10093	345	10170	380	10249	383	10587	385	10681	403	10883	246	10989	41	11067	208	11488	394
10094	345	10172	380	10251	383	10588	385	10682	403	10884	246	10990	224	11068	208	11489	393
10095	345	10173	380	10253	383	10589	385	10683	403	10885	247	10991	224	11069	208	11490	393
10096	345	10175	381	10255	383	10590	385	10684	430	10886	247	10992	224	11070	208	11491	393
10097	347	10176	381	10256	383	10591	387	10685	430	10887	247	10993	224	11071	208	11492	393
10098	346	10177	381	10257	383	10592	387	10686	430	10897	313	10994	201	11072	208	11493	394
10099	346	10179	380	10258	383	10593	387	10687	430	10898	313	10997	195	11076	438	11494	394
10100	346	10181	380	10259	383	10594	387	10688	430	10899	313	10998	282	11077	438	11495	394
10101	346	10183	380	10260	383	10595	387	10689	397	10908	290	10999	282	11078	438	11572	283
10102	346	10185	380	10261	383	10596	387	10690	397	10909	290	11000	282	11079	438	11573	283
10103	347	10187	380	10262	383	10612	388	10691	397	10910	290	11001	282	11083	335	11574	282
10104	345	10188	380	10263	383	10614	388	10692	397	10928	139	11002	283	11084	335	11575	282
10105	345	10190	380	10264	383	10615	388	10693	397	10929	139	11003	283	11085	335	11576	282
10106	345	10192	380	10265	383	10617	387	10694	397	10930	139	11004	283	11086	335	11577	282
10107	345	10194	380	10266	383	10618	387	10698	397	10931	139	11005	283	11087	335	11578	393
10108	347	10195	380	10267	383	10619	387	10699	397	10932	139	11006	283	11088	335	11579	393
10109	346	10196	380	10268	383	10620	387	10700	397	10933	139	11007	283	11089	380	11580	393

Índice referencia / Reference index

REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.	REF.	PAG.
11738	359	11821	401	11962	186	12050	213	12129	310	12244	238	12419	236	M2715	154	MO18BJ21	260
11748	360	11822	401	11963	186	12069	145	12130	310	12268	241	12420	236	M2716	154	MO18BJ23	260
11756	351	11825	401	11965	293	12070	145	12131	310	12269	241	12421	236	M2759	152	MO18BJ27	260
11758	351	11826	401	11966	292	12071	145	12132	310	12270	241	12422	237	M2760	152	NE11AP21	265
11759	303	11827	361	11967	292	12072	145	12133	310	12271	241	12423	237	M2761	152	NE11AP30	265
11759	303	11905	380	11968	292	12073	145	12134	310	12272	241	AL12383	276	M2762	152	NE11AP34	265
11760	303	11906	120	11969	292	12074	145	12135	310	12273	233	AL12384	276	M2763	152	NE162932	265
11760	303	11907	120	11970	292	12075	145	12136	310	12274	233	AL12385	276	M3036	175	NE173925	265
11761	353	11908	121	11971	292	12076	145	12137	310	12275	233	AL12386	276	M3037	175	NE17AP25	265
11762	440	11909	121	11972	416	12077	145	12138	310	12276	233	AL12387	276	M3038	175	NE17AP28	265
11763	440	11910	123	11973	400	12078	145	12139	310	12277	235	AL12388	276	M3435	168	NE18AP16	265
11764	441	11911	123	11974	405	12079	146	12140	310	12278	235	AL12389	276	M3950	160	NE18AP21	265
11765	441	11912	383	11975	407	12080	146	12141	310	12279	235	AL12390	276	M3970	168	NE18AP24	265
11766	443	11913	114	11976	407	12081	146	12142	310	12280	235	AL12391	276	M4306	160	NE18AP27	265
11767	443	11914	114	11977	407	12082	146	12143	310	12281	235	AL12392	276	M4307	160	NE18ML15	265
11769	391	11915	92	11978	399	12083	146	12144	310	12282	235	AL12393	276	M4540	168	NE18ML17	265
11770	391	11916	92	11987	211	12084	146	12145	310	12283	235	AL12406	276	M4541	168	NE18ML21	265
11771	391	11917	108	11988	211	12085	146	12146	310	12284	235	ARV11ML20	263	M4542	168	NE18ML23	265
11773	439	11918	108	11991	287	12086	146	12147	310	12285	235	ARV11ML25	263	M4564	163	NE18ML27	265
11774	389	11919	108	11992	287	12087	146	12148	310	12286	235	ARV11ML30	263	M4591	167	NE18ML30	265
11775	389	11920	108	11993	209	12088	146	12149	310	12287	235	ARV162932	263	M4755	160	NE36ML16	265
11776	376	11921	108	11996	316	12089	147	12150	311	12288	231	ARV173925	263	M4756	160	OL11AP21	269
11777	375	11922	108	11998	352	12090	147	12151	311	12289	231	ARV17ML20	263	M4757	160	OL11AP30	269
11778	316	11923	100	12000	195	12091	147	12152	311	12290	231	ARV17ML26	263	M5084	152	OL11AP34	269
11780	312	11923	100	12001	195	12092	147	12153	311	12291	231	ARV18ML17	263	M5202	175	OL162932	269
11781	312	11924	100	12005	208	12093	147	12154	311	12292	231	ARV18ML21	263	M5203	175	OL173924	269
11782	312	11924	100	12006	173	12094	147	12155	311	12293	231	ARV18ML23	263	M5206	175	OL17AP28	269
11787	312	11925	100	12006	173	12095	147	12156	311	12294	231	ARV18ML27	263	M9332	170	OL17ML20	269
11788	312	11925	100	12007	400	12096	147	12157	311	12319	339	ARV368109	263	MA12394	272	OL17ML26	269
11789	312	11926	100	12008	187	12097	147	12158	311	12320	339	ARV36ML16	263	MA12395	272	OL18AP16	269
11790	312	11927	104	12009	187	12098	147	12159	311	12325	389	GL118427	261	MA12396	272	OL18AP21	269
11791	312	11928	166	12010	187	12099	89	12160	311	12326	389	GL118432	261	MA12398	272	OL18AP24	269
11792	312	11929	167	12011	187	12100	89	12161	311	12327	36	GL178325	261	MA12399	272	OL18AP27	269
11794	312	11930	158	12012	187	12101	89	12162	311	12328	36	GL178328	261	MA12400	272	OL18ML15	269
11795	312	11931	159	12013	187	12102	89	12163	311	12329	36	GL18BJ18	261	MA12401	272	OL18ML17	269
11796	312	11932	161	12014	407	12103	89	12164	311	12330	36	GL18BJ21	261	MA12402	272	OL18ML21	269
11797	249	11933	162	12015	213	12104	89	12169	145	12331	36	GL18BJ23	261	MA12403	272	OL18ML23	269
11798	249	11934	163	12016	213	12105	89	12170	146	12332	36	GL18BJ27	261	MA12404	272	OL18ML27	269
11799	249	11935	95	12017	197	12106	89	12171	147	12333	36	GL352708	261	MI11ML25	271	OL18ML30	269
11800	250	11936	95	12018	197	12107	89	12174	302	12334	36	GL36DC14	261	MI11ML30	271	OL36AP14	268
11801	250	11937	95	12019	197	12108	89	12181	212	12335	36	GL36DC17	261	MI11ML34	271	OL36AP16	268
11802	250	11938	95	12020	331	12109	90	12182	354	12336	36	HAL11TT36	274	MI12ML12	271	OL36ML16	268
11803	250	11939	356	12021	331	12110	90	12183	319	12337	36	HAL17TT20	274	MI13ML16	271	OL36ML18	268
11804	250	11941	353	12022	359	12111	90	12184	319	12338	36	HAL18TT27	274	MI162932	271	ON12374	259
11805	250	11942	195	12023	359	12112	90	12185	319	12339	37	HAN17HA23	274	MI173927	271	ON12375	259
11806	250	11943	250	12024	64	12113	90	12186	319	12340	37	HAN17HA26	274	MI17ML20	271	ON12376	259
11807	250	11946	365	12025	64	12114	90	12187	319	12341	37	HAN36HA18	274	MI17ML26	271	ON12377	259
11808	48	11947	365	12026	64	12115	90	12191	219	12342	37	M0010	168	MI18ML15	271	ON12378	259
11808	48	11949	375	12027	64	12116	90	12192	219	12343	37	M1462	163	MI18ML17	271	ON12379	259
11809	372	11950	375	12028	64	12117	90	12194	397	12344	37	M1538	222	MI18ML21	271	ON12380	259
11810	372	11951	312	12029	108	12118	90	12195	397	12345	37	M2161	154	MI18ML23	271	ON12381	259
11811	372	11952	312	12030	100	12119	91	12196	397	12346	37	M2274	152	MI18ML27	271	ON12382	259
11812	372	11953	312	12031	213	12120	91	12197	397	12347	37	M2275	152	MI18ML30	271	ON12405	259
11813	372	11954	312	12032	213	12121	91	12236	238	12348	37	M2283	152	MI31ML08	271	OR11ML30	264
11814	372	11955	312	12033	213	12122	91	12237	238	12349	37	M2297	154	MI32ML21	271	OR11ML34	264
11815	372	11956	391	12034	354	12123	91	12238	238	12350	37	M2397	167	MI36ML18	271	OR17ML26	264
11816	372	11957	186	12038	222	12124	91	12239	238	12365	311	M2710	154	MO118427	260	OR18ML15	264
11817	372	11958	186	12039	224	12125	91	12240	238	12366	311	M2711	154	MO118432	260	OR18ML17	264
11818	364	11959	187	12039	224	12126	91	12241	238	12416	236	M2712	154	MO178325	260	OR18ML21	264
11819	369	11960	187	12047	406	12127	91	12242	238	12417	236	M2713	154	MO178328	260	OR18ML23	264
11820	401	11961	187	12049	213	12128	91	12243	238	12418	236	M2714	154	MO18BJ18	260	OR18ML27	264

			 Diseño propio Designed in-house	 Apilable Stackable	 Ligero Lightweight
			 Modular Modular	 Sostenible Sustainable	 Apto para vitrocerámica Suitable for Vitroceramic
 Inox AISI 304	 Caucho Rubber	 Pizarra Slate	 Apto para fogón eléctrico Suitable for Electric Cooker	 Apto para gas Suitable for conventional Gas Cooker	 Apto para inducción Suitable for Induction Cooker
 Inox AISI 430	 Caucho termoplástico Thermoplastic Rubber	 Algodón Cotton	 Apto para horno Suitable for Oven	 Apto para microondas Suitable for Microwave	 Apto para lavavajillas Diswasher safe
 Inox AISI 201	 Madera estabilizada Stablised wood	 Kraft	 Lavar a mano Hand Wash	 No apto para horno Not Suitable for Oven	 No apto para microondas Not Suitable for Microwave
 Acero de carbono Carbon Steel	 Madera de roble Oak Wood	 Porcelana Porcelain	 No fuego directo No direct fire	 Apto para lavadora Machine Washable	 Soporta hasta 80°C Until 80°C suport
 Corcho Cork	 Madera de zebrano Zebra wood	 Aluminio Aluminium	 Apto para congelador Suitable for Freezing	 Hidratar con aceite de oliva Hydrate with Olive Oil	 Combinable con otros productos del catálogo Combinable with other products in the catalog.
 Acrílico Acrylic	 Madera de palisandro Rosewood wood	 Cobre Copper	 Temperatura máxima Max. temperature	 Apto para contacto alimentario Food contact Safe	 Antideslizante Anti-slip
 ABS Plastico ABS Plastic	 Madera de pakka Pakka wood	 Hierro fundido Cast iron	 Acabado brillo Mirror finish	 Acabado satin Satin finish	 Espesor material Thickness
 Policarbonato Polycarbonate	 Madera de mikarta Mikarta wood	 Hierro esmaltado Enamelled iron	 No apto para contacto alimentario Food contact not safe	 Recubrimiento non-stick Non-tick coating	 BBQ BBQ
 Polipropileno Polypropylene	 Madera de olivo Olive wood	 Zinc	 Recubrimiento antiadherente Quantanium Non-stick coating Quantanium	 Triple capa antiadherente Triple non-stick coating	 Fondo sistema sandwich Sandwich bottom system
 Polipropileno expandido Expanded polypropylene	 Madera de acacia Acacia wood	 Glass Cristal			
 Polietileno de alta densidad High density polyethylene	 Madera de haya Beech wood	 Borosilicato Borosilicate			
 Nylon	 Madera de bambú Bamboo wood	 Fiberglass			
 Silicona Silicone	 Triple capa antiadherente Triple non-stick coating	 Color PVD PVD color			
	 Fondo sistema sandwich Sandwich bottom system				

**Si tienes alguna sugerencia o simplemente quieres saludarnos,
¡No dudes en contactarnos!**

For any suggestion or just to greet us, please do not hesitate to contact us!

comaspartners@comaspartners.com

**Y si lo que quieres es estar al corriente de nuestras noticias y novedades, únete a
nuestra comunidad online o suscríbete a nuestro newsletter:**

And if you want to be aware of our news and novelties, join our online
community or subscribe to our newsletter.

newsletter@comaspartners.com



@comasandpartners



@comasandpartners



@comas-and-partners

**El contenido del catálogo está sujeto a modificaciones.
Los datos técnicos y los precios son válidos salvo error tipográfico.**

Texts and images published on this catalogue may contain technical inconsistencies or
typographical errors. The information is subject to periodic changes.

Precios sujetos a las regulaciones aduaneras vigentes en cada momento.

Prices are subject to the applicable customs regulations in effect at all times.

