
Cuchillos

2026





Century

Pensada para chefs y cocinas profesionales de uso intenso. Lámina forjada en acero inoxidable con tratamiento térmico triple (templado, sub zero y revenido), que da mayor dureza, flexibilidad y filo duradero. Mango de policarbonato reforzado con fibra de vidrio, ergonómico y apto para lavavajillas.



Acero
inoxidable



Más
durable



Apto
lavavajillas



Cuchillo para Legumbres y Frutas Century

Referencia	24000/003-103
Pulgadas	3"
Dimensión Total (cm)	18,5
Dimensión de la Lámina (cm)	8,0



Cuchillo para Torneear Century

Referencia	24001/003-103
Pulgadas	3"
Dimensión Total (cm)	17,6
Dimensión de la Lámina (cm)	7,2



Cuchillo para Legumbres y Frutas Century

Referencia	24002/003-103
Pulgadas	3"
Dimensión Total (cm)	17,5
Dimensión de la Lámina (cm)	7,2



Cuchillo para Asado y Frutas Century

Referencia	24004/005-105
Pulgadas	5"
Dimensión Total (cm)	22,3
Dimensión de la Lámina (cm)	12



Cuchillo para Deshuesar Century

Referencia	24006/006-106
Pulgadas	6"
Dimensión Total (cm)	27,8
Dimensión de la Lámina (cm)	15,7



Cuchillo de Cocina Century

Referencia	24007/006-106	24007/007-107
Pulgadas	6"	7"
Dimensión Total (cm)	26,9	28,5
Dimensión de la Lámina (cm)	15,5	17,0



Cuchillo para Pan Century

Referencia	24009/008-108
Pulgadas	8"
Dimensión Total (cm)	32,8
Dimensión de la Lámina (cm)	20,5



Cuchillo Century

Referencia	24010/004-104	24010/006-106	24010/008-108	24010/010-110
Pulgadas	4"	6"	8"	10"
Dimensión Total (cm)	21	27,4	33,3	38,4
Dimensión de la Lámina (cm)	10,6	16,0	21,2	26,2



Cuchillo Chef Century

Referencia	24011/006-106	24011/008-108	24011/010-110
Pulgadas	6"	8"	10"
Dimensión Total (cm)	27,6	33,7	38,8
Dimensión de la Lámina (cm)	15,1	20,6	26,0



Cuchillo para Repostería Century

Referencia	24012/010-110
Pulgadas	10"
Dimensión Total (cm)	37,6
Dimensión de la Lámina (cm)	25,2



Cuchillo para Fiambres Century

Referencia	24013/010
Pulgadas	10"
Dimensión Total (cm)	37,7
Dimensión de la Lámina (cm)	25,5



Hachuela Century

Referencia	24014/006
Pulgadas	6"
Dimensión Total (cm)	29,8
Dimensión de la Lámina (cm)	16,2





Cuchillo Santoku Century

Referencia	24020/004	24020/005	24020/006
Pulgadas	4"	5"	7"
Dimensión Total (cm)	22	25	30,6
Dimensión de la Lámina (cm)	10,2	13,4	18,4



Cuchillo para Asado Century

Referencia	24021/005-105
Pulgadas	5"
Dimensión Total (cm)	22,8
Dimensión de la Lámina (cm)	11,9



Cuchillo para Asado Jumbo Century

Referencia	24022/005
Pulgadas	5"
Dimensión Total (cm)	24,6
Dimensión de la Lámina (cm)	13,1



Cuchillo para Cortar y Picar Century

Referencia	24024/007
Pulgadas	7"
Dimensión Total (cm)	30,4
Dimensión de la Lámina (cm)	17,5



Cuchillo para Cortar y Picar Century

Referencia	24025/007
Pulgadas	7"
Dimensión Total (cm)	30,3
Dimensión de la Lámina (cm)	18,2





Hachuela Century

Referencia	24026/107
Pulgadas	7"
Dimensión Total (cm)	30,2
Dimensión de la Lámina (cm)	18,0



Cuchillo Asado Jumbo Century

Referencia	24085/005
Pulgadas	5"
Dimensión Total (cm)	26
Dimensión de la Lámina (cm)	12,4



Cuchillo Chef New Century

Referencia	24086/108
Pulgadas	8"
Dimensión Total (cm)	33,8
Dimensión de la Lámina (cm)	20,6





Sublime

Cuchillos íntegramente en acero inoxidable, lámina y mango en una sola pieza, muy resistentes y durables para el uso diario en cocina profesional. Empuñadura robusta y ergonómica, pensada para comodidad y seguridad durante preparaciones largas. Filo eficiente y parejo. Aptos para lavavajillas.



Mango de polipropileno



Acero inoxidable



Apto lavavajillas

Cuchillo Legumbres y Frutas Sublime

Referencia	24063/103
Pulgadas	3"
Dimensión Total (cm)	19,3
Dimensión de la Lámina (cm)	8,2

Cuchillo Sublime

Referencia	24065/106	24065/108
Pulgadas	6"	8"
Dimensión Total (cm)	27,2	33,4
Dimensión de la Lámina (cm)	15,3	20,4





Cuchillo para Pan Sublime

Referencia	24066/108
Pulgadas	8"
Dimensión Total (cm)	33,4
Dimensión de la Lámina (cm)	20,4



Cuchillo Chef Sublime

Referencia	24067/106	24067/108
Pulgadas	6"	8"
Dimensión Total (cm)	27,2	33,4
Dimensión de la Lámina (cm)	16,1	20,5



Cuchillo Santoku Sublime

Referencia	24068/108
Pulgadas	7,5"
Dimensión Total (cm)	32,0
Dimensión de la Lámina (cm)	19,0



Solutta

Pensada para el desempeño y la seguridad que pide una cocina profesional. Lámina de acero inoxidable con filo duradero y corte preciso, mango de policarbonato reforzado con fibra de vidrio para un agarre firme. Diseño práctico y resistente, ideal para equipos gastronómicos que necesitan herramientas confiables en el uso de todos los días.



Cuchillo Mondador Solutta

Referencia	24250/103
Pulgadas	3"
Dimensión Total (cm)	17,5
Dimensión de la Lámina (cm)	7,6



Cuchillo Legumbres Solutta

Referencia	24251/004-104
Pulgadas	4"
Dimensión Total (cm)	20
Dimensión de la Lámina (cm)	10,2



Cuchillo para Pan Solutta

Referencia	24252/108
Pulgadas	8"
Dimensión Total (cm)	32,8
Dimensión de la Lámina (cm)	20,6



Cuchillo Solutta

Referencia	24253/006
Pulgadas	6"
Dimensión Total (cm)	27,6
Dimensión de la Lámina (cm)	15,3



Cuchillo Chef Solutta

Referencia	24254/106	24254/008	24254/110
Pulgadas	6"	8"	10"
Dimensión Total (cm)	27,8	33,7	38,7
Dimensión de la Lámina (cm)	15,6	21	25,4



Cuchillo Jamonero Solutta

Referencia	24255/110
Pulgadas	10"
Dimensión Total (cm)	37,7
Dimensión de la Lámina (cm)	25,5



Cuchillo Santoku Solutta

Referencia	24256/007
Pulgadas	7"
Dimensión Total (cm)	31,1
Dimensión de la Lámina (cm)	18,4



Utility Premium

Línea de cuchillos profesionales con hoja de acero inoxidable y cabo de polipropileno blanco, anatómico y texturizado, con protección antimicrobiana inyectada de fábrica. Tratamiento térmico en el filo para mayor durabilidad de corte. Resistente y fácil de higienizar, apto para lavavajillas industrial. Pensada para el uso intensivo de cualquier cocina profesional, cubriendo cada tarea de corte con un cuchillo específico.



Mango de polipropileno



Certificación



Acero inoxidable



Más durable



Apto lavavajillas



Cuchillo para Legumbres y Frutas Utility Premium

Referencia	24470/184
Pulgadas	4"
Dimensión Total (cm)	20,7
Dimensión de la Lámina (cm)	10,0



Cuchillo Deshuesar Utility Premium

Referencia	24471/185
Pulgadas	5"
Dimensión Total (cm)	25,2
Dimensión de la Lámina (cm)	13,0





Cuchillo Utility Premium

Referencia	24472/186	24472/188
Pulgadas	6"	8"
Dimensión Total (cm)	27,7	31,6
Dimensión de la Lámina (cm)	16,2	20,3



Cuchillo de Cocina Utility Premium

Referencia	24473/187	24473/188	24473/180
Pulgadas	7"	8"	10"
Dimensión Total (cm)	29,6	33,8	38,5
Dimensión de la Lámina (cm)	18,0	21,0	25,8



Cuchillo Deshuesar Utility Premium

Referencia	24474/186
Pulgadas	6"
Dimensión Total (cm)	27,8
Dimensión de la Lámina (cm)	15,7



Cuchillo para Carne Utility Premium

Referencia	24475/188	24475/180
Pulgadas	8"	10"
Dimensión Total (cm)	33,7	38,8
Dimensión de la Lámina (cm)	20,9	26,1



Cuchillo Chef Utility Premium

Referencia	24476/188	24476/180
Pulgadas	8"	10"
Dimensión Total (cm)	32,7	36,7
Dimensión de la Lámina (cm)	20,0	24,0





Profesional Master

Cuchillería certificada NSF en seguridad alimentaria e higiene. Láminas con tratamiento térmico que aseguran filo duradero y corte preciso, mangos de polipropileno resistentes disponibles en distintos colores para identificar usos y evitar contaminación cruzada.



Mango de polipropileno



Certificación



Acero inoxidable



Más durable



Apto lavavajillas



Cuchillo Asador Profesional Master

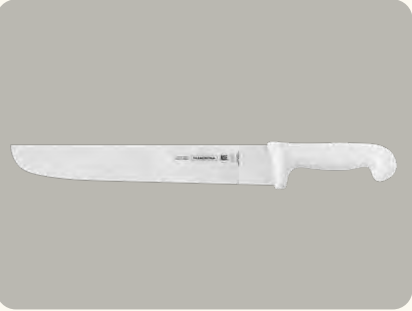
Referencia	24420/088	24420/080	24420/082
Pulgadas	8"	10"	12"
Dimensión Total (cm)	34,7	41,5	46,7
Dimensión de la Lámina (cm)	21,3	27,2	32,4



Cuchillo Asador Profesional Master

Referencia	24421/080	24421/082
Pulgadas	10"	12"
Dimensión Total (cm)	41,3	46,4
Dimensión de la Lámina (cm)	27,0	32,1





Cuchillo Impacto Profesional Master

Referencia	24422/082
Pulgadas	12"
Dimensión Total (cm)	46,7
Dimensión de la Lámina (cm)	31,6



Cuchillo para Carne Profesional Master

Referencia	24562/166
Pulgadas	6"
Dimensión Total (cm)	28,9
Dimensión de la Lámina (cm)	15,9



Cuchillo para Deshuesar Profesional Master

Referencia	24601/085
Pulgadas	5"
Dimensión Total (cm)	26,4
Dimensión de la Lámina (cm)	12,6



Cuchillo para Deshuesar Profesional Master

Referencia	24602/017
Pulgadas	7"
Dimensión Total (cm)	32,8
Dimensión de la Lámina (cm)	19,0



Cuchillo para Deshuesar Profesional Master

Referencia	24604/086
Pulgadas	6"
Dimensión Total (cm)	29,8
Dimensión de la Lámina (cm)	18,5





Cuchillo para Carne Amarillo Profesional Master

Referencia	24609/052
Pulgadas	12"
Dimensión Total (cm)	43,7
Dimensión de la Lámina (cm)	30,6



Cuchillo para Pan Profesional Master

Referencia	24627/088
Pulgadas	8"
Dimensión Total (cm)	34,7
Dimensión de la Lámina (cm)	20,8



Sushi Gold

Cuchillos especiales para gastronomía japonesa, con lámina de acero inoxidable de alto desempeño y filo especial para cortes de precisión milimétrica en sushi y sashimi. Mango de policarbonato reforzado con fibra de vidrio, resistente y cómodo para uso profesional prolongado. Aptos para lavavajillas.


Certificación


Acero
inoxidable


Más
durable


Apto
lavavajillas



Cuchillo Deba Sushi Gold

Referencia	24027/008
Pulgadas	8"
Dimensión Total (cm)	35,2
Dimensión de la Lámina (cm)	21,2



Cuchillo Nakiri Sushi Gold

Referencia	24028/007
Pulgadas	7"
Dimensión Total (cm)	29,9
Dimensión de la Lámina (cm)	16,2





Cuchillo Yanagiba Sushi Gold

Referencia	24039/009
Pulgadas	9"
Dimensión Total (cm)	36,1
Dimensión de la Lámina (cm)	22,8



Sushi Silver

Cuchillos especiales para gastronomía japonesa, con lámina de acero inoxidable de alto desempeño y filo especial para cortes de precisión milimétrica en sushi y sashimi. Mango de policarbonato reforzado con fibra de vidrio, resistente y cómodo para uso profesional prolongado. Aptos para lavavajillas.


Certificación


Acero
inoxidable


Más
durable


Apto
lavavajillas

Cuchillo Yanagiba Sushi Silver

Referencia	24230/043
Pulgadas	13"
Dimensión Total (cm)	48,6
Dimensión de la Lámina (cm)	33,0

Cuchillo Yanagiba Sushi Silver

Referencia	24230/049
Pulgadas	9"
Dimensión Total (cm)	37,1
Dimensión de la Lámina (cm)	22,8





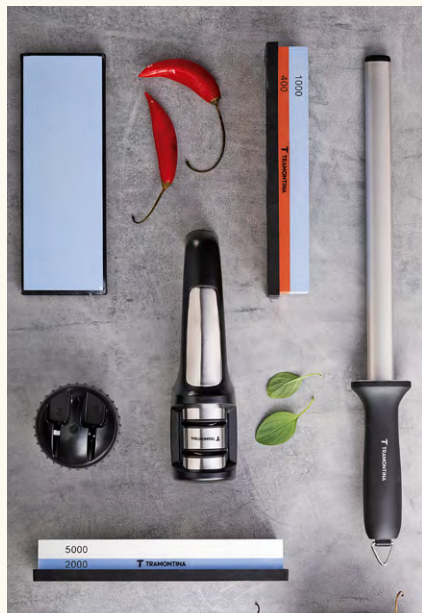
Cuchillo Deba Sushi Silver

Referencia	24231/048
Pulgadas	8"
Dimensión Total (cm)	36,9
Dimensión de la Lámina (cm)	21,2



Cuchillo Nakiri Sushi Silver

Referencia	24232/047
Pulgadas	7"
Dimensión Total (cm)	3,1
Dimensión de la Lámina (cm)	17,7



Afiladores

Afiladores pensados para mantener el filo de los cuchillos profesionales con precisión y constancia. El complemento imprescindible para que cualquier línea de cuchillos rinda al máximo en cocina.



Más
durable



Afilador Century

Referencia	24017/110
Pulgadas	10"
Dimensión Total (cm)	38,7
Dimensión de la Lámina (cm)	25,4



Piedra para Afilar Doble Faz

Referencia	24029/000
Largo (cm)	18,5
Profundidad (cm)	6,55
Altura (cm)	3,15



Afilador de Cuchillos Diamantado

Referencia	24031/000
Largo (cm)	19,8
Profundidad (cm)	5,2
Altura (cm)	6,65



Afilador Diamantado Profio

Referencia	24032/010
Pulgadas	10"
Dimensión Total (cm)	39,8
Dimensión de la Lámina (cm)	25,6



Piedra para Afilar Profio

Referencia	24036/000
Largo (cm)	18,5
Profundidad (cm)	6,6
Altura (cm)	1,8



Piedra para Afilar Doble Faz Profio

Referencia	24037/000
Largo (cm)	21,3
Profundidad (cm)	7,1
Altura (cm)	3,6



Afilador de Cuchillos Profio

Referencia	24038/000
Diámetro (mm)	66,5
Altura (mm)	60,5