

CHULETEROS

STEAK KNIVES

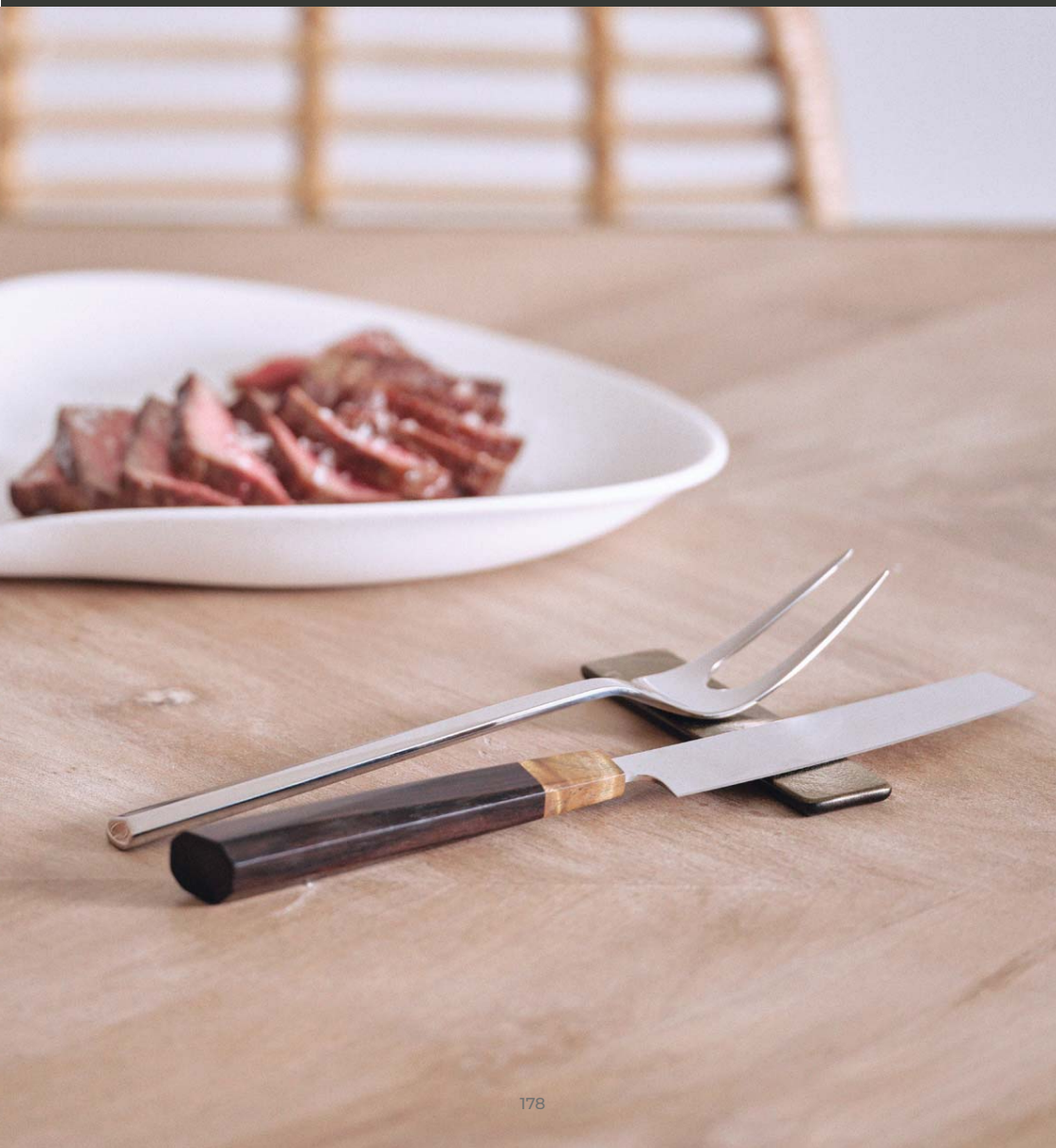


CHULETEROS

STEAK KNIVES

- 178 KAJI
- 182 MEZZA
- 184 EVEREST
- 186 OLIU
- 188 SILEX
- 190 MAGNOLIA
- 192 HQ: 5Cr15Mov
- 194 HQ
- 204 UTSET + COMAS
- 208 INOX
- 209 NAPOLI PIZZA
- 210 ECO

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



Inspirado en los cuchillos japoneses Kiritsuke, Kaji es una pieza de diseño único. Su hoja con acabado damasco 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 the Japanese Kiritsuke knives, Kaji is a unique piece of design. Its damask-finished blade reveals the craftsman's know-how with slightly curved lines for a precise cut. 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.

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Bahigüell



NEW

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Bahigüell

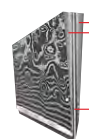
INOX 18/10 / Mirror & Satin



Recomendado lavar a mano
Hand washing recommended



33 CAPAS ACERO 316L
33 LAYERS 316L STEEL



NÚCLEO ACERO VG1
VG10 STEEL CORE



D

A

B

C



SATIN

DAMASCUS 67 LAYERS / VG10 STEEL CORE



A

B

C

180

- A **10997** CUCHILLO CHULETERO KAJI
kaji steak knife, couteau steak kaji, coltello bistecca kaji, steakmesser kaji
- B **11942** TENEDOR CHULETERO KAJI MIRROR
kaji steak fork, fourchette steak kaji, forchetta bistecca kaji, steakgabel kaji
- C **12000** TENEDOR CHULETERO KAJI SATIN
kaji steak fork, fourchette steak kaji, forchetta bistecca kaji, steakgabel kaji
- 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

UE MOQ \times mm \times mm

1/6/30	6	232	
0/6/60	60	210	6
0/6/60	60	210	6
1/6/36	6		

Mezza

NEW



Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Shu Hon Leung Andy

Mezza

INOX 18/10 / Bimaterial



Recomendado lavar a mano
Hand washing recommended



MIKARTA:

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.



A B

FRONTAL INOX



REVERSO MIKARTA

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

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

INOX 18/10/ BIMATERIAL



A B

182

INOX
STAINLESS
STEEL
304

- A **12017** CUCHILLO CHULETERO MEZZA
mezza steak knife, couteau steak mezza, coltello bistecca mezza, steakmesser mezza
- B **12018** TENEDOR CHULETERO MEZZA
mezza steak fork, fourchette steak mezza, forchetta bistecca mezza, steakgabel mezza
- 12019** CAJA PRESENTACIÓN CON 2 CUCHILLOS Y 2 TENEDORES MEZZA
box with 2 mezza knives and 2 forks, boîte avec 2 couteaux et 2 fourchettes mezza, scatola con 2 coltelli e 2 forchette mezza, box mit 2 mezzamessen und 2 gäben

UE MOQ ▶ mm ✂ mm

0/6/60	60	237	4
0/6/60	60	210	3,5
1/0/12	12		

183



Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Pablo Castillo

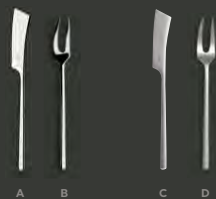
INOX 18/10 / Mirror & Polvo de Luna

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

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



INOX 18/10 / Mirror & Satin



- A **11582** CUCHILLO CHULETERO EVEREST MIRROR
steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser
- B **11583** TENEDOR CHULETERO EVEREST MIRROR
steak fork, fourchette steak, forchetta bistecca, steakgabel
- C **10988** CUCHILLO CHULETERO EVEREST P. DE LUNA
steak knife, fourchette steak, forchetta bistecca, steakgabel
- D **10989** TENEDOR CHULETERO EVEREST P. DE LUNA
steak fork, fourchette steak, forchetta bistecca, steakgabel

UE MOQ ▶▶ mm ✕ mm

A	0/6/60/540/2160	60	220
B	0/6/60/540/2160	60	206
C	0/6/60/540/2160	60	220
D	0/6/60/540/2160	60	206



Proyecto
Oliu.

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

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



INOX 18/10 / Mirror



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.

10994 CUCHILLO CHULETERO OLIU
oliu steak knife, couteau steak oliu, Coltello bistecca oliu, oliu steakmesser

UE	MOQ	▶ mm
0/6/60/540/2160	60	226

Proyecto en colaboración con:



INOX 18/10 / Satin



UE **MOQ** **mm** **mm**

A 6318	CUCHILLO CHULETERO SILEX silex steak knife, couteau steak silex, coltello bistecca silex, steakmesser silex	1/0/20/130/390	20	185
B 6319	TENEDOR CHULETERO SILEX silex steak fork, fourchette steak silex, forchetta bistecca silex, steak gabel silex	1/0/20/130/390	20	185
6322	CUCHILLO + TENEDOR SILEX silex knife + fork, couteau + fourchette silex, coltello + forchetta silex, silex messer + gabel	1/0/8/72/216	8	



Magnolia

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Lúcid Design Agency



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



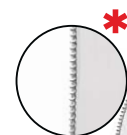
190

Proyecto diseñado por:
Project designed by:

Lúcid Design Agency



reddot design award
winner 2018



* Compatible con:
5207 / 5208

- A **6445** CUCHILLO CHULETERO K9 MAGNOLIA SIERRA
k9 magnolia steak knife, couteau steak k9 magnolia saw, coltello bistecca sega k9 magnolia scie, steakmesser k9 magnolia säge
- B **6446** TENEDOR CHULETERO K9 MAGNOLIA
k9 magnolia steak fork, fourchette steak k9 magnolia, forchetta bistecca k9 magnolia, steakgabel k9 magnolia

UE

0/6/60/720/3600

MOQ

6

▶ mm

226

✂ mm

203

9



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 estuches acacia: 5207 / 5208

ACERO DE GRAN DUREZA
HIGH HARDNESS STEEL

	UE	MOQ	mm
A 8508	CUCHILLO CHULETERO ANETO MIKARTA aneto mikarta steak knife, couteau steak aneto mikarta, coltello bistecca aneto mikarta, steakmesser aneto mikarta	0/6/60/720/2880	60 223
B 7532	CUCHILLO CHULETERO ANETO aneto steak knife, couteau steak aneto, coltello bistecca aneto, steakmesser aneto	0/6/60/720/2880	60 223
C 3013	CHULETERO ALPS FILO alps filo steak knife, couteau steak alps filo, coltello bistecca alps filo, steakmesser alps filo	0/6/60/720/3600	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	1/6/78/234	6 230
D 7068	CUCHILLO CHULETERO MONTBLANC montblanc steak knife, couteau steak montblanc, coltello bistecca montblanc, steakmesser montblanc	6/60/720/3600	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	1/6/78/234	6 230
E 8595	CUCHILLO CHULETERO MONTBLANC NEGRO montblanc black steak knife, couteau steak montblanc black, coltello bistecca montblanc black, steak messer montblanc black	6/60/720/3600	60 230
F 10972	CUCHILLO ABREOSTRAS oyster knife, couteau à huîtres, aprostriche, austernmesser	0/6/60/540/2160	60 160



HQ: 5Cr15Mov

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

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

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

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

ALTA DUREZA
HIGH HARDNESS



5Cr15Mov





CUCHILLO CHULETERO ALPS



* Caja 6 chuleteros.



* Compatible con estuches acacia: 5207 / 5208

- A **10971** CUCHILLO CHULETERO DENALI
denali steak knife, couteau steak denali, coltello bistecca denali, denali steakmesser
- B **3000** CHULETERO ALPS
alps steak knife, couteau steak alps, coltello bistecca alps, steakmesser alps
- * **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
- C **6162** TENEDOR CHULETERO ALPS
alps steak fork, fourchette steak alps, forchetta bistecca alps, steakgabel alps
- * **6334** 6 PCS MADERA TENEDOR ALPS
alps fork 6 pieces wood, écrin 6 pièces fourchette alps, bauletto in legno 6 pz. forchetta alps, gabel 6 stück holz alps
- D **10973** CUCHILLO CHULETERO MINI ALPS
alps mini steak knife, couteau steak alps mini, coltello bistecca alps mini, steakmesser alps mini
- E **10974** TENEDOR CHULETERO MINI ALPS
alps mini steak fork, fourchette steak alps mini, forchetta bistecca alps mini, steakgabel alps mini
- F **3001** CHULETERO NICOLAS
nicolas steak knife, couteau steak nicolas, coltello bistecca nicolas, steakmesser nicolas
- * **5280** 6 PCS MADERA NICOLAS
nicolas 6 pieces wood, écrin 6 pièces nicolas, bauletto in legno 6 pz. nicolas,
- G **3137** CHULETERO K2 NEGRO
k2 black steak knife, couteau steak k2 noir, coltello bistecca k2 nero, steakmesser k2 schwarz
- * **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
- H **3136** CHULETERO K2
k2 steak knife, couteau steak k2, coltello bistecca k2, steakmesser k2
- * **5287** 6 PCS MADERA K2
k2 6 pieces wood, écrin 6 pièces k2, bauletto in legno 6 pz. k2, k2 6 stück holz

UE MOQ ▶ mm

A	10971	0/6/60/540/2160	60	225
B	3000	0/6/60/720/3600	60	230
	* 5286	1/6/78/234	6	230
C	6162	0/6/60/720/3600	60	227
	* 6334	1/6/78/234	6	227
D	10973	0/6/60/540/2160	60	190
E	10974	0/6/60/540/2160	60	175
F	3001	0/6/60/720/3600	60	230
	* 5280	1/6/78/234	6	230
G	3137	0/6/60/720/3600	60	225
	* 5278	1/6/78/234	6	225
H	3136	0/6/60/720/3600	60	225
	* 5287	1/6/78/234	6	225



*


3CR13

PAKKA WOOD

*


3CR13

PAKKA WOOD

*


3CR13

PAKKA WOOD



3CR13

PAKKA WOOD



3CR13

PAKKA WOOD

*


3CR13

PAKKA WOOD

*


3CR13

ACRYLIC

*


3CR13

ZEBRA WOOD



CUCHILLO CHULETERO K6 - BOJ SATIN GOLD



* Caja 6 chuleteros.

INOX
STAINLESS
STEEL
420



NEW

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J

- A 12006** CUCHILLO CHULETERO EUROPA
europa steak knife, couteau steakeuropa, coltello bistecca europa, steakmesser europa
- B 11584** CUCHILLO CHULETERO SANTORINI
santorini steak knife, couteau steak santorini, coltello bistecca santorini, steakmesser santorini
- C 6161** CUCHILLO CHULETERO GEOMETRIC
geometric steak knife, couteau steak geometric, coltello bistecca geometric, steakmesser geometric
- * 6333** 6 PCS MADERA GEOMETRIC
geometric 6 pieces wood, écrin 6 pièces géométric, bauletto in legno 6 pz. geometric, geometric 6 stück holz
- D 3107** CUCHILLO CHULETERO SUTIL
sutil steak knife, couteau steak sutil, coltello bistecca sutil, sutil steakmesser
- * 5277** 6 PCS MADERA SUTIL
sutil 6 pieces wood, écrin 6 pièces sutil, bauletto in legno 6 pz. sutil, sutil 6 stück holz
- E 2818** CUCHILLO CHULETERO RAMBO
rambo steak knife, couteau steak rambo, coltello bistecca rambo, rambo steakmesser
- * 5288** 6 PCS MADERA RAMBO
rambo 6 pieces wood, écrin 6 pièces rambo, bauletto in legno 6 pz. rambo, rambo 6 stück holz
- 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
- G 6013** CUCHILLO CHULETERO K6.2 BOJ
k6.2 boj steak knife, couteau steak k6.2 boj, coltello bistecca k6.2 boj satin, steakmesser k6.2 boj
- 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
- 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
- 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





		UE	MOQ	mm
A	7445 CUCHILLO CHULETON ACONCAGUA BLACK aconcagua black steak knife, couteau steak aconcagua black, coltello bistecca aconcagua black, steak messer aconcagua black	0/6/60/540/2160	60	177
B	7446 CUCHILLO CHULETON ACONCAGUA aconcagua steak knife, couteau steak aconcagua, coltello bistecca aconcagua, steak messer aconcagua	0/6/60/540/2160	60	165
C	3100 CUCHILLO CHULETERO CHURRASCO churrasco steak knife, couteau steak churrasco, couteau steak churrasco, coltello bistecca churrasco, steakmesser churrasco	0/6/60/540/2160	60	254

NEW



		UE	MOQ	mm
A	12016 CUCHILLO CHULETERO KAMET WENGÉ kamet wengé steak knife, couteau steak kamet wengé, coltello bistecca kamet wengé, steak messer kamet wengé	0/6/60/540/2160	60	235
B	12015 CUCHILLO CHULETERO KAMET ROSEWOOD kamet rosewood steak knife, couteau steak kamet rosewood, coltello bistecca kamet rosewood, steak messer kamet rosewood	0/6/60/540/2160	60	235
C	12031 CUCHILLO CHULETERO LHOSTE PAKKA BLACK lhoste pakka steak knife, couteau steak lhoste pakka, coltello bistecca lhoste pakka, steak messer lhoste pakka	0/6/60/540/2160	60	248
D	12032 CUCHILLO CHULETERO LHOSTE PAKKA RED lhoste pakka steak knife, couteau steak lhoste pakka, coltello bistecca lhoste pakka, steak messer lhoste pakka	0/6/60/540/2160	60	248
E	12033 CUCHILLO CHULETERO LHOSTE PAKKA VERDE lhoste pakka steak knife, couteau steak lhoste pakka, coltello bistecca lhoste pakka, steak messer lhoste pakka	0/6/60/540/2160	60	248





* Caja 6 chuleteros.



* Compatible con estuches acacia: 5207 / 5208

A	7442	CUCHILLO CHULETERO ACR WHITE acr white steak knife, couteau steak acr white, coltello bistecca acr white, steak messer acr white	0/6/60/720/3600	60	225
B	7443	CUCHILLO CHULETERO ACR RED acr red steak knife, couteau steak acr red, coltello bistecca acr red, steak messer acr red	0/6/60/720/3600	60	225
C	3010	CUCHILLO CHULETERO ACR BLACK steak knife rambo, couteau steak rambo, coltello bistecca rambo, steakmesser rambo	0/6/60/720/3600	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	1/6/78/234	6	225
D	3011	TENEDOR CHULETERO ACR NEGRO zermatt steak knife, couteau steak zermatt, coltello bistecca zermatt, steakmes- ser zermatt	0/6/60/720/3600	60	210
	6335	6 PCS MADERA TENEDOR ACR BLACK kilimanjaro steak knife, couteau steak kilimanjaro, coltello bistecca kilimanjaro, steakmesser kilimanjaro	1/6/78/234	6	210
E	7447	CUCHILLO QUESO ZERMATT zermatt cheese knife, couteau à fromage zermatt, coltello da formaggio zermatt, kassmesser zermatt	0/6/60/540/2160	60	123
F	6163	CUCHILLO CHULETERO ZERMATT zermatt steak knife, couteau steak zermatt, coltello bistecca zermatt, steakmes- ser zermatt	0/6/60/780/3120	60	227



*



NEW



MIX
6 COLORES
6 COLOURS

REF.: 11993

Sistema de cierre con imán integrado en la madera.

Locking system with magnet integrated in the wood.

Madera de Acacia
Acacia wood



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

	UE	MOQ	L x W x H _{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 bistecca colorate mix, 2 steakmesser holzkistewooden	1/6	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 bistecca, 2 steakmesser holzkiste	1/2	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 bistecca, 2 steakmesser holzkiste	1/6	6	260 x 130 x 40



HQ: 7Cr17Mov



Conoce UTSET en la página: 494
More about UTSET in page: 494

Corte / Cuchillos de mesa Cutting / Table knives



Se recomienda lavar a mano.
Hand washing is recommended

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 termoestables y color en la madera. Con esta inyección de resina se obtiene un sellado de mayor dureza, impermeabilidad y resistencia.

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

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

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



Conoce
UTSET.



**ALTA DUREZA
HIGH HARDNESS
54-1 HRC**  **5Cr15Mov**



Se recomienda lavar a mano.
Hand washing is recommended.

	UE	MOQ	▶ mm
A 12005 CUCHILLO ABREOSTRAS CON FUNDA oyster knife with sleeve, couteau à huîtres avec étui, apriostriche con fodero, austernmesser mit scheidle	1/6/60	6	148
B 11018 CUCHILLO DE MESA UTSET OLIVO olive knife, couteau a olivier, coltello oliva, olivenmesser	0/6/60/540/2160	6	225
C 11019 CUCHILLO DE MESA UTSET ÉBANO ebony knife, couteau ébène, coltello ebano, ebenholz-messer	0/6/60/540/2160	6	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	0/6/60/540/2160	6	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	0/6/60/540/2160	6	225
F 11069 CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA NATURAL natural stabilized wood knife, couteau en bois stabilisé chaud, coltello in legno stabilizzato caldo, kalk stabilisiertes holzmesser	0/6/60/540/2160	6	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	0/6/60/540/2160	6	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	0/6/60/540/2160	6	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	0/6/60/540/2160	6	225

Conoce UTSET en la página: 494
More about UTSET in page: 494

Corte / Cuchillos de mesa
Cutting / Table knives

NEW 

**EXTRA DURO
EXTRA HARD
57-59 HRC**



7Cr17Mov



 OLIVE
TREE
WOOD

 BLACK
EBONY
WOOD

 BIRCH
WOOD

 STABILISED
WOOD



MIX
6 COLORES
6 COLOURS

REF.: 11993
PAG.: 203



		UE	MOQ	✂ mm	✂ mm
A	2072 CUCHILLO CHULETERO PERFECT perfect steak knife, couteau steak perfect, coltello bistecca perfect, perfekt steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	224	
B	5903 TENEDOR CHULETERO PERFECT perfect steak fork, fourchette steak perfect, forchetta bistecca perfect, perfekt steakgabel	0/12/120/1920/7200	120	195	
C	2732 CUCHILLO CHULETERO PERFECT PREMIUM perfect premium steak knife, couteau steak perfect premium, coltello bistecca perfect premium, perfekt premium steakmesser	0/12/120/1920/5760	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	2/0/48/1008/2016	48	215	
E	M1538 2 CUCHILLO CHULETERO PERFECT ECO nordic steak knife, couteau steak nordic, coltello bistecca nordic, nordic steakmesser	0/12/120/1920/5760	60	230	
F	5631 CUCHILLO CHULETERO NORDIC nordic steak knife, couteau steak nordic, coltello bistecca nordic, nordic steakmesser	0/12/120/1920/5760	120	224	
G	4713 CUCHILLO CHULETERO NORDIC ECO nordic steak knife eco, couteau steak nordic eco, coltello bistecca nordic eco, nordic steakmesser eco	0/12/120/1920/5760	120	230	
H	1339 CUCHILLO CHULETERO MADRID steak knife, couteau steak madrid, coltello bistecca madrid, steakmesser madrid	0/12/120/1920/5760	120	230	



		UE	MOQ	✂ mm	✂ mm
A	3263 CUCHILLO PIZZA pizza knife, couteau pizza, coltello pizza, pizza tafelmesser	0/12/120/1920/5760	120	205	
B	3264 TENEDOR PIZZA pizza fork, fourchette pizza, forchetta pizza, pizza gabel	0/12/120/1920/5760	120	202	4
C	3265 BLISTER 3 CUCHILLO PIZZA blister 3 pizza knife, blister 3 couteau pizza, blister 3 coltello pizza, blister pizza-messer	1/0/24/4561/2280	24	205	
D	3266 BLISTER CUCHILLO + TENEDOR PIZZA blister pizza knife + fork, blister couteau + fourchette pizza, blister coltello + forchetta pizza, blister pizza messer + gabel	1/0/48/576/2304	48	205	4



		UE	MOQ	✂ mm
A	7535 CUCHILLO CHULETERO ROJO PUNTILLA steak knife red couteau steak red coltello bistecca rosso steakmesser rot	1/0/48/1152/2304	24	230
B	8301 BLISTER CHULETERO ROJO PUNTILLA steak knife red 2 blister bistec 2 couteau steak red blister 2 coltello bistecca rosso blister 2 steakmesser red	1/0/24/0/0	24	230
C	11585 CUCHILLO CHULETERO NEGRO PUNTILLA steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	1/0/48/1152/2304	24	230
D	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	1/12/24/0/0	48	215
E	10991 BLISTER 6 CHULETERO FINO LISO blister 6 slim smooth steak knife blister 6 couteaux steak avec lame lisse blister 6 coltelli bistecca lama liscia blister 6 fine smooth steak knife	1/12/48/0/0	48	215
F	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	1/12/48/0/0	48	215
G	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	1/12/48/0/0	225	



		UE	MOQ	✂ mm
A	3002 CHULETON NEGRO big black steak knife, gros couteau steak noir, grande coltello bistecca nero, gros steakmesser schwarz	0/12/120/2520/5040	120	232
B	3004 CHULETERO FINO NEGRO black thin steak knife, couteau steak fin noir, coltello bistecca sottile nero, steakmesser schwarz dünn	0/12/120/2880/5760	120	212
C	3003 TENEDOR CHULETERO NEGRO black steak fork, fourchette steak noire, forchetta bistecca nera, steakgabel schwarz	0/12/120/2520/5040	120	191
D	0072 CUCHILLO MANTECA MARFIL ivory knife couteau ivoire coltello avorio elfenbeinmesser	0/12/288/6336/19008	288	200
E	3006 CHULETERO ECO eco steak knife, couteau steak eco, coltello bistecca eco, steakmesser eco	0/6/144/2304/6912	144	220

