

TRAMONTINA



CUCHILLOS PROFESIONALES



NATIONAL
SANITATION FOUNDATION



CUTELARIA.



TRAMONTINA

Desde 1911

Cutelaria es la primera fábrica Tramontina.

Produce artículos para el hogar.

Para Tramontina, hacer bien las cosas es hacerlas con cariño, valorando el bienestar de las personas al utilizar productos de la marca. Hacer que la marca y sus consumidores se encuentren en momentos de placer. Esa filosofía ha sido honrada por Tramontina desde su fundación, hace más de cien años.

Hoy, la empresa cuenta con siete mil empleados, responsables por un amplio mix de productos para diferentes ramos del mercado como utensilios y equipos para cocina, electrodomésticos, muebles de madera y de plástico, herramientas para agricultura y jardinería, herramientas para la construcción, mantenimiento industrial y automotriz, materiales eléctricos.

La postura de actuar de forma sustentable - haciendo bien las cosas por el cuidado del medioambiente y colaborando con las comunidades donde está presente - acompaña a la marca en Brasil y en los diferentes continentes donde actúa, comercializando productos en más de 120 países.

La motivación y el placer de Tramontina está en la voluntad de crear y hacer bien las cosas para que su consumidor pueda lucirse en su día a día, en su vida.



TRAMONTINA OFRECE DIVERSOS TIPOS DE CUCHILLOS, SIEMPRE CON UNA ELECCIÓN CORRECTA PARA CADA TIPO DE CORTE O USO EN LA COCINA.

CUCHILLO PARA FILETEAR



CUCHILLO PARA LEGUMBRES Y FRUTAS



CUCHILLO DE COCINA



CUCHILLO PARA FRUTAS



CUCHILLO PARA SÁNDWICHES



CUCHILLO COCINA



CUCHILLO PARA OSTRAS



CUCHILLO YANAGIBA



MEZZALUNA



CUCHILLO NAKIRI



CUCHILLO PARA CARNE



CUCHILLO SANTOKU



CUCHILLO CHEF



CUCHILLO UTILITY



CUCHILLO PARA LEGUMBRES Y FRUTAS



CUCHILLO PARA TOMATES



CUCHILLO PARA DESHUESAR



CUCHILLO PARA QUESO



HACHUELA ORIENTAL



CUCHILLO PARA CONFITERIA



CUCHILLO PARA LEGUMBRES Y FRUTAS



CUCHILLO PARA ASADO/FRUTAS



CUCHILLO PARA TORNEAR



CUCHILLO PARA CHARCUTERIA



CUCHILLO TRINCHANTE



CUCHILLO PARA PAN



CUCHILLO DEBA



HACHUELA



SUSHI

Creado hace más de dos mil años, el sushi atraviesa los siglos como una de las más sofisticadas expresiones de la culinaria japonesa.

Una tradición milenaria que trae cortes de altísima precisión y combinaciones súper delicadas.

Tramontina, con la experiencia centenaria en la fabricación de cuchillos, ahora trae una línea especial para reverenciar el arte de hacer bien las cosas.

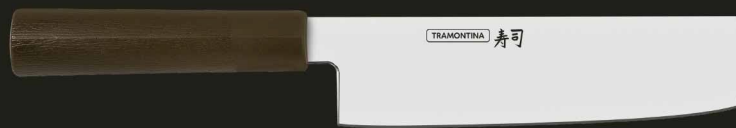
DEBA 8" | 出刃

Una lámina robusta que se desliza bien en los cortes pesados, utilizándose mucho en la etapa de limpieza y en la preparación de los pescados.



NAKIRI 7" | 菜切り

Con lámina más ancha, es la elección correcta para cortar y picar legumbres o vegetales, proporcionando un corte rápido y uniforme.



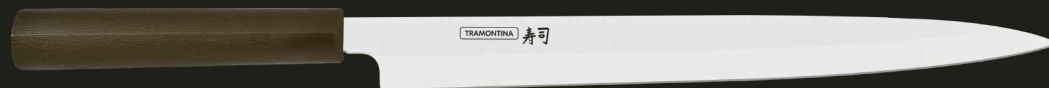
YANAGIBA 9" | 柳刃

Es el modo clásico de la cocina japonesa, con lámina alargada que garantiza cortes de precisión milimétrica.



YANAGIBA 13" | 柳刃

Es el modo clásico de la cocina japonesa, con lámina alargada que garantiza cortes de precisión milimétrica.



PINZA | TWEEZERS

Esencial para limpiar pescado. El diseño curvado facilita la extracción de las espinas sin romperlas y sin perjudicar las fibras de la carne.



TRAMONTINA

LÍNEA SUSHI

Lámina forjada de acero inoxidable DIN 1.4110 tratada bajo los procesos de templado sub-cero y revenimiento que proporciona un filo más preciso y durable.

Desbaste en forma de "V" que asegura un corte confiable y continuo después de muchos afilados.

Mango ergonómico para un mejor agarre.

Hoja forjada en una sola pieza (monoblock) lo que garantiza resistencia y durabilidad.



REVISADO EN ENERO 2019



NATIONAL
SANITATION FOUNDATION



TRAMONTINA

LÍNEA SUSHI

SILVER
GOLD
DIAMOND

CUCHILLO YANAGIBA
13"

24230/043



CUCHILLO DEBA
8"

24231/048



CUCHILLO YANAGIBA
9"

24039/009



CUCHILLO NAKIRI
7"

24028/007



CUCHILLO YANAGIBA
13"

24240/013



CUCHILLO NAKIRI
7"

24242/007



CUCHILLO YANAGIBA
9"

24230/049



CUCHILLO NAKIRI
7"

24232/047



CUCHILLO DEBA
8"

24027/008



PINZA SUSHI

25687/000



CUCHILLO YANAGIBA
9"

24240/009



CUCHILLO DEBA
8"

24241/008



TRAMONTINA

LÍNEA

CENTURY

Lámina forjada de acero inoxidable DIN 1.4110 tratada bajo los procesos de templado sub-cero y revenimiento que proporciona un filo más preciso y durable.



Desbaste en forma de "V" que asegura un corte confiable y continuo después de muchos afilados.

Mango de policarbonato reforzado con fibra de vidrio, que proporciona confort, equilibrio y seguridad a la hora de cortar.



Hoja forjada en una sola pieza (monoblock) lo que garantiza resistencia y durabilidad.

Remaches de aluminio que auxilian en la fijación del mango.



REVISADO EN ENERO 2019



NATIONAL SANITATION FOUNDATION



TRAMONTINA

LÍNEA

CENTURY

CUCHILLO MONDADOR
3"

24001/103



CUCHILLO LEGUMBRES
3"

24000/103



CUCHILLO DE COCINA
6"

24010/106



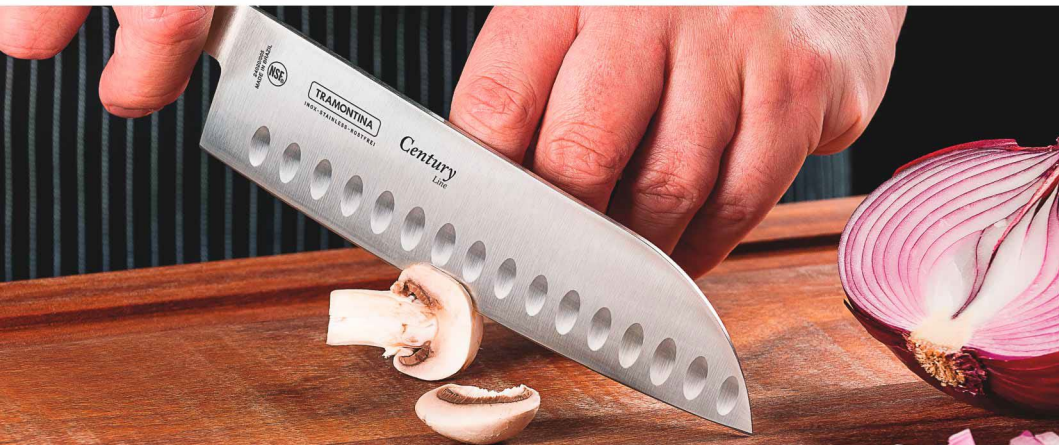
CUCHILLO CHEF
8" Y 10"

24011/108
24011/110



CUCHILLO SANTOKU
7"

24020/107



TRAMONTINA

LÍNEA PROFESIONAL



Desbaste en forma de "V" que asegura un corte confiable y continuo después de muchos afilados.

Lámina de acero inoxidable tratada bajo procesos de templeado que proporciona un filo más preciso y durable.



Ausencia total de ranuras en la unión mango/lámina que facilita la limpieza.

Hoja en acero inoxidable DIN 1.4110, tratada bajo los procesos de templeado sub-cero y revenimiento proporcionando un filo más preciso y durable.

Mango de polipropileno con protección antibacteriana, que lo hace más seguro e higiénico.



NATIONAL
SANITATION FUNDATION



TRAMONTINA

LÍNEA PROFESIONAL

CUCHILLO PARA CARNE
10"

24520/000



CUCHILLO PARA CARNE
FLEXIBLE 8" Y 10"

24521/008
24521/000



CUCHILLO PARA DESPELEJAR
CURVO 6"

24522/006



CUCHILLO DESHUESADOR
RECTO 6"

24526/006



CUCHILLO CHEF
8", 10" Y 12"

24528/008
24528/000
24528/002



CUCHILLO DESHUESADOR
RECTO 7"

24530/007



CUCHILLO PARA CARNE
12"

24531/002



**FILO CON LÁMINA
EN ALTO BRILLO**

CUCHILLO PARA CARNICERO 10" Y 12"

- 24420/080
- 24420/082



CUCHILLO PARA DESHUESAR RECTO 5"

- 24602/085



CUCHILLO PARA DESHUESAR FLEXIBLE 6" Y 7"

- 24603/086
- 24603/087



CUCHILLO PARA DESHUESAR FLEXIBLE CURVO 6"

- 24604/016
- 24604/026
- 24604/056
- 24604/076
- 24604/086



CUCHILLO PARA DESHUESAR RECTO 6" Y 7"

- 24605/016
- 24605/026
- 24605/056
- 24605/076
- 24605/086
- 24605/017
- 24605/027
- 24605/057
- 24605/087



CUCHILLO PARA DESPELLEJAR 6" Y 7"

- 24606/016
- 24606/026
- 24606/056
- 24606/076
- 24606/086
- 24606/017
- 24606/027
- 24606/057
- 24606/077
- 24606/087



CUCHILLO BISTECERO RECTO 6", 7", 8", 10" Y 12"

- 24607/026
- 24607/086
- 24607/017
- 24607/057
- 24607/087
- 24607/088
- 24607/022
- 24607/072
- 24607/082



CUCHILLO CHEF 6", 8", 10", 12" Y 14"

- 24609/016
- 24609/026
- 24609/056
- 24609/076
- 24609/086
- 24609/018
- 24609/028
- 24609/058
- 24609/078
- 24609/088
- 24609/010
- 24609/020
- 24609/050
- 24609/070
- 24609/080
- 24609/012
- 24609/022
- 24609/052
- 24609/072
- 24609/082
- 24609/084



CUCHILLO PARA DESPELLEJAR

6", 8", 10", 12" Y 14"

- 24610/072 ○ 24610/088 ● 24610/016
- 24610/082 ● 24610/010 ● 24610/026
- 24610/084 ● 24610/020 ● 24610/056
- 24610/050 ● 24610/076
- 24610/070 ○ 24610/086
- 24610/080 ● 24610/018
- 24610/012 ● 24610/028
- 24610/022 ● 24610/058
- 24610/052 ● 24610/078



CUCHILLO CARNICERO

12"

- 24611/082



CUCHILLO PARA CARNE

6", 8" Y 10"

- 24620/080 ● 24620/058 ● 24620/016
- 24620/078 ● 24620/026
- 24620/088 ● 24620/056
- 24620/010 ● 24620/076
- 24620/020 ○ 24620/086
- 24620/050 ● 24620/018
- 24620/070 ● 24620/028



CUCHILLO CARNICERO

6", 7", 8", 10" Y 12"

- 24621/086
- 24621/087
- 24621/088
- 24621/080
- 24621/082



CUCHILLO FILETERO

8"

- 24622/088



CUCHILLO CARNICERO

14"

- 24623/084



HACHUELA 6"

BLÍSTER

- 24624/186



CUCHILLO PARA ENTREALAS Y PAPADA AVES 4"

- 24613/084



TRAMONTINA

LÍNEA PROFESIONAL

CUCHILLO MONDADOR RECTO
3" Y 4"

- 24625/083
- 24625/084



CUCHILLO MONDADOR
CURVO 3"

- 24626/083



CUCHILLO PARA JAMÓN
CON SIERRA 8", 10" Y 12"

- 24627/088
- 24627/080
- 24627/082



CUCHILLO PARA JAMÓN
FILO LISO 12"

- 24628/082



CUCHILLO PARA DESHUESAR
6"

- 24636/086



CUCHILLO PARA DESHUESAR
CURVO 5"

- 24662/085



CUCHILLO SANTOKU
7"

- 24646/087



CUCHILLO CECINERO
TROQUELADO 18" Y 20"

- 45 CM 24647/088
- 50 CM 24647/080



TRAMONTINA

LÍNEA

PROFESIONAL

TIJERA DESMONTABLE
8"

○ 25924/088



FILO MICRODENTADO
Y HOJA DE ACERO
INOXIDABLE



TIJERA DESMONTABLE
Y MANGOS
DE POLIPROPILENO

GANCHO PROFESIONAL

○ 24688/080



AFILADOR PROFESIONAL
10", 12" Y 14"

○ 24642/080
○ 24642/082
○ 24642/084



ESTUCHE PROFESIONAL
PARA ESTUDIANTES 10 PZAS.

● 32200/042
● 32200/050



COMPOSICIÓN

- 24642/080 1 afilador estriado 10"
- 24627/080 1 cuchillo para jamón con sierra 10"
- 24609/080 1 cuchillo chef 10"
- 24605/086 1 cuchillo filetero recto 6"
- 24602/085 1 cuchillo para deshuesar 5"
- 24625/083 1 cuchillo mondador recto 3"
- 24626/083 1 cuchillo mondador curvo 3"
- 24627/180 1 pelapapas de doble filo 23 cm
- 24626/182 1 sacabocados

ESTUCHE SIN CUCHILLOS

● 32930/954
● 32930/950

PREGUNTE POR IMPRESIÓN
DE LOGO PARA ESCUELAS

ESPÁTULA CON SIERRA
4" x 1 1/4"

○ 24670/184



ESPÁTULA PARA
HAMBURGUESA 5" x 4"

○ 24672/185



ESPÁTULA PARA FRITURAS
6" x 3 1/2"

○ 24675/186



ESPÁTULA PARA
HAMBURGUESA 7" x 4 1/4"

○ 24677/187



CORTADOR DE PIZZA

○ 24686/180



ESPÁTULA PARA REPOSTERÍA
6", 8", 10", 12" Y 14"

- 24671/186
- 24671/188
- 24671/180
- 24671/182
- 24671/184



ESPÁTULA PARA FRITURAS
5" x 2 1/2"

○ 24674/185



ESPÁTULA PARA HAMBURGUESA
6" x 3"

○ 24676/186



ESPÁTULA PARA FRITURAS
9" x 3"

○ 24679/189



RASPADOR

4" x 6"

○ 24687/080



TRAMONTINA

LÍNEA PROFESIONAL

ESPÁTULA PARA FRITURAS
PERFORADA 9" x 3"

○ 24680/189



ESPÁTULA PARA REPOSTERÍA
10" Y 12"

○ 24681/180
○ 24681/182



PIEDRA PARA AFILAR
DOBLE FAZ

24029/000



AFILADOR DOBLE FAZ
DIAMANTADO

24030/000



AFILADOR DE CUCHILLOS
DIAMANTADO

● 24031/000



TRAMONTINA

LÍNEA

POLYWOOD

Lámina forjada de acero inoxidable DIN 1.4110 tratada bajo los procesos de templado sub-cero y revenimiento que proporciona un filo más preciso y durable.

Ideales para quien gusta de hacer asados

Mangos de madera tratada con resina, anatómico y con ergonomía perfecta.

Ideales para quien le gusta hacer asados.

TRAMONTINA

CHURRASCO

Remaches de aluminio que auxilian en la fijación del mango.

★★★★★
POLYWOOD



Resistencia al doblamiento



5 años de garantía



Resistencia a chispas



Resistencia a calor y temperatura



Madera tratada



TRAMONTINA

LÍNEA

POLYWOOD

CUCHILLO ASADO FILO DE SIERRA
5"

● 21100/475



CUCHILLO JUMBO ASADO
5"

● 21115/075



CUCHILLO JUMBO ASADO
5"

● 21116/095



CUCHILLO JUMBO ASADO
5"

● 21415/095



TENEDOR JUMBO ASADO

● 21136/070



CUCHILLO CHULETERO MANGO LARGO
4"

● 21109/074



CUCHILLO JUMBO ASADO *
5"

● 21116/075



CUCHILLO JUMBO ASADO
5"

* ● 21116/195



TENEDOR JUMBO ASADO

● 21136/090



*



TRAMONTINA

CHURRASCO

TRAMONTINA

LÍNEA

PLENUS

Hoja de acero inoxidable con mayor durabilidad del filo debido al tratamiento térmico al que es sometida.

Hoja forjada en una sola pieza (monoblock) lo que garantiza resistencia y durabilidad.

Mango de polipropileno con mayor resistencia y durabilidad.



REVISADO EN ENERO 2019



NATIONAL
SANITATION FOUNDATION



TRAMONTINA

LÍNEA

PLENUS

CUCHILLO MONDADOR
3"

23419/103



CUCHILLO PARA LEGUMBRES
3"

23420/103



CUCHILLO PARA PAN
7"

23422/107



CUCHILLO CHEF
8"

23426/108



CUCHILLO PARA TOMATE
5"

23428/105



CUCHILLO PARA QUESO
6"

23429/106



TRAMONTINA

tramontina.com.mx

 **Tramontina Latinoamérica**

OFICINAS EN MÉXICO:

TRAMONTINA DE MÉXICO S.A. DE C.V.
Av. de la Palma No. 8, Piso 1,
Col. San Fernando la Herradura (Interlomas),
Huixquilucan, Edo. de México, C.P. 52787

☎ (55) 5950-0470

✉ costumerservice@tramontina.com.mx



DISTRIBUIDOR:

