

Cuchillería y corte

2 CUCHILLERÍA PROFESIONAL

PRECISION · · · · · 2
CLASSIC IKON · · · · · 3
SHUN CLASSIC · · · · · 3
KYOCERA CERÁMIC · · · · 4
ÓPERA · · · · · 4
MANHATTAN · · · · · 5

BROOKLYN · · · · · 5
RIVIERA · · · · · 6
UNIVERSAL · · · · · 7
NOVA · · · · · 7
2900 / CELÍACOS · · · · 8
UNIBLOC · · · · · 9

10 MACHETAS, GUANTES Y CHAIRAS

11 AFILADORES Y TABLAS DE CORTAR

12 JAMONEROS

13 COMPLEMENTOS Y ÚTILES

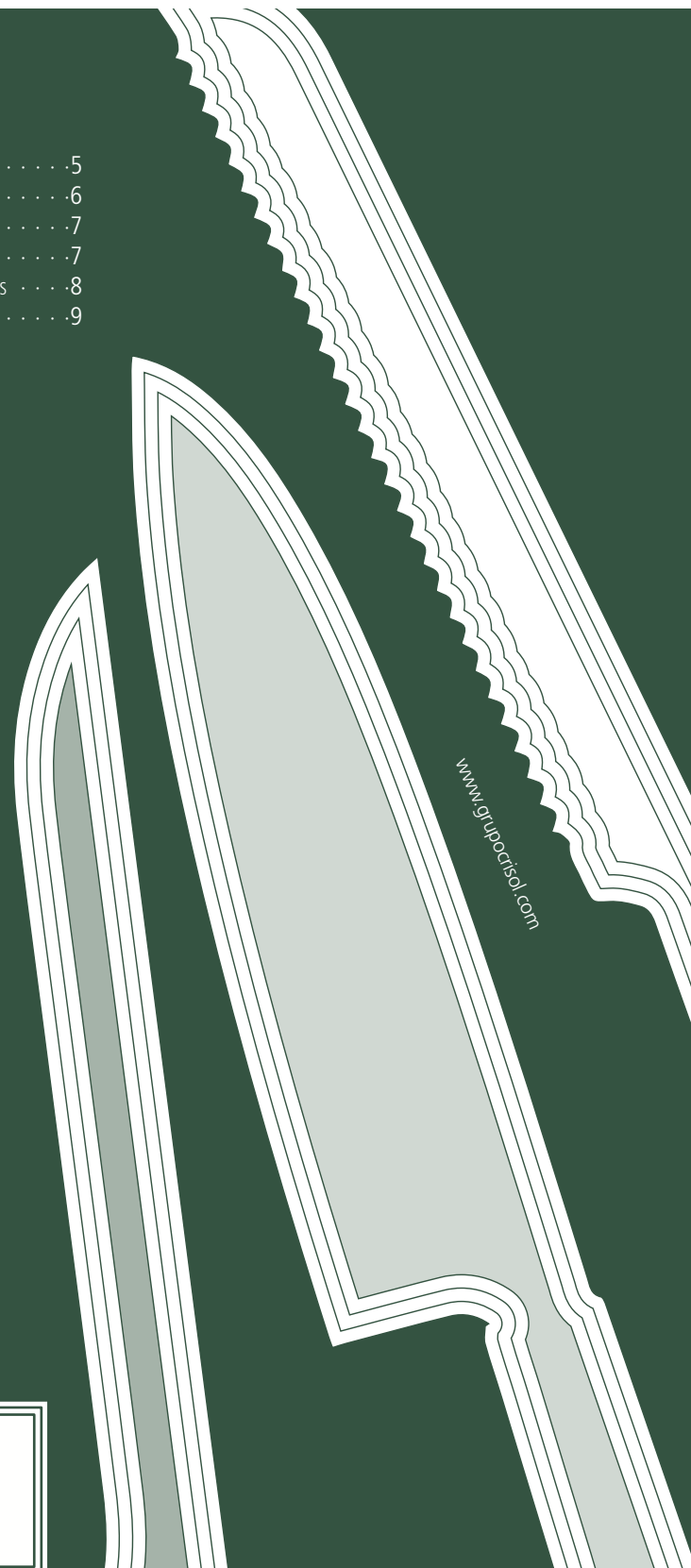
14 TIJERAS

15 RALLADORES

16 CORTADORES

18 PELADORES

19 DECORACIÓN



www.grupocrisol.com

Crisol



*PRECISION

Durabilidad, fuerza y equilibrio superior. Forjado para una durabilidad del filo extraordinaria. Agarre confortable y eficiente.

· Hojas: Acero inox. alemán DIN-1.4116.

· Mangos: Santoprene®.

Marca: Atlantic Chef

Ref.	Descripción	→cm
144.001 A	Santoku	18
190.519 B	Trinchante	20
190.518 C	Tenedor	12
140.543 D	Deshuesador	15
140.797 E	Jamonero	28
230.844 F	Panero	21
140.541 G	Panero	25
140.542 H	Chaira	25
140.545 I	Puntilla curva	8
140.544 J	Puntilla recta	8
140.540 K	Cocinero	15
140.539 L	Cocinero	20
140.538 M	Cocinero	23
140.537 N	Cocinero	25



*CLASSIC IKON

La forma de la mitra garantiza un equilibrio óptimo y permite aprovechar y afilar la hoja en toda su longitud. El remachado permanente de las cachas, de forma ergonómica, garantiza una fácil limpieza.

· Hojas: Acero de alta aleación forjado en una pieza (X50 Cr MoV 15).

· Mangos: POM.

Marca: Wüsthof

Ref.	Descripción	→cm
208.209 A	Pelador	9
208.207 A	Pelador	12
208.213 B	Tomate	14
208.228 C	Fileteador flex	16
208.222 D	Hoja estrecha	16
208.223 D	Hoja estrecha	20
208.224 D	Hoja estrecha	23
208.229 E	Deshuesar	14
208.231 F	Chef	16
302.717 F	Chef	18
208.232 F	Chef	20
208.233 F	Chef	23
208.234 F	Chef	26
208.217 G	Santoku alveolado	14
208.218 G	Santoku alveolado	17
208.215 H	Ikon pan	20
208.216 H	Ikon pan	23
302.719 I	Doble sierra	23
208.226 J	Salmón	32



*SHUN CLASSIC

Serie que aúna la tradición secular de la herrería samurái japonesa con los procesos de fabricación modernos y técnicamente avanzados de nuestro tiempo. Ideales para un uso profesional.

· Hojas: Acero VG Max 61 (+-1) HRC, 32 capas de Damasco. Doble filo.

· Mangos: Madera de Pakka, forma tradicional japonesa de castaña.

Marca: KAI

Ref.	Descripción	→cm
208.471 A	Pelador	8,5
208.481 B	Steak	12
208.480 C	Deshuesador	15
208.485 D	Office	10
208.472 D	Hoja estrecha	15
265.281 D	Hoja estrecha	18
208.475 D	Hoja estrecha	22,5
208.495 E	Nakiri	16,5
208.487 F	Santoku alveolado	18
208.492 G	Chef	15
208.477 G	Chef	20
208.478 G	Chef	25
208.488 H	Chef alveolado	20
208.499 I	Jamón (no damasco)	25



***KYOCERA CERAMIC**

Ergonómicos, higiénicos y de fácil limpieza.
Afilado original más duradero que el acero.

- Hojas: Cerámica circonio.
- Mangos: Plástico (ABS).
- Marca: Kyocera

Ref. Descripción →cm

148.118	A Pelador	7,5
148.119	B Cocina	11
148.120	C Cocina	13
148.121	D Santoku	14
148.122	E Santoku	16
231.525	F Filetear ¹	18

1: Flexible microdentado

***ÓPERA**

Diseño inspirado en líneas rectas y grandes contrastes. Duraderos y precisos.

- Hojas: Acero inoxidable forjado Nitrum®.
- Mangos: Polioximetileno (POM).
- Marca: Arcos

Ref. Descripción →cm

399.292	A Mondador	10
399.293	B Chuletero	12
399.294	C Tomatero	13
399.295	D Deshuesador	14
399.296	D Deshuesador flexible	16
399.301	E Santoku alveolado	14
399.302	E Santoku alveolado	18
309.306	F Panero	18
399.297	G Cocinero	14
399.311	G Cocinero	16
399.298	H Cocinero	21
399.299	H Cocinero	23
399.300	H Cocinero	26
399.307	I Jamonero flexible	25
399.308	I Jamonero flexible	30
309.305	J Tenedor	16

***MANHATTAN**

Filo especial seda, en el que se aúnan los conocimientos de nuestros maestros con las nuevas tecnologías, para conseguir un corte que no deja indiferente. Virola con media defensa. Suavidad de agarre.

- Hojas: Acero inoxidable forjado Nitrum®.
- Mangos: Polioximetileno (POM).

Marca: Arcos

Ref.	Descripción	→cm
354.360 A	Mondador	10
354.364 B	Verduras	13
386.835 C	Tomatero	13
354.361 D	Cocinero	15
354.362 E	Cocinero	21
354.363 F	Cocinero	25
354.369 G	Deshuesador	16
354.365 H	Panero perlado	20
354.366 I	Lenguado flexible	17
354.367 J	Santoku	19
354.368 K	Jamonero	25
386.836 K	Jamonero	30

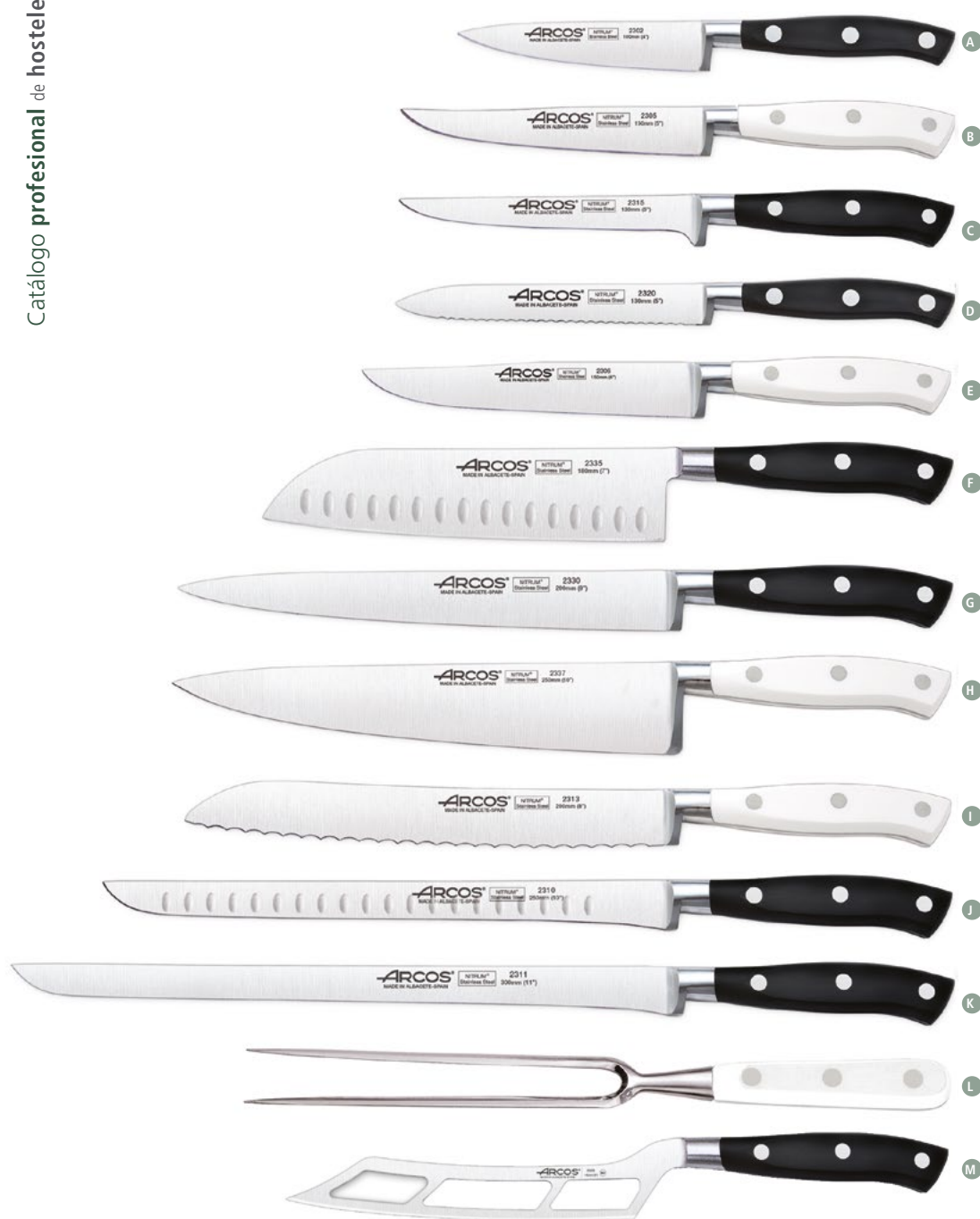
***BROOKLYN**

Filo especial seda. Su media virola facilita el corte y el afilado. Mango duro y resistente a temperaturas elevadas. Tonos azulados. Libre de corrosión gracias a sus remaches machihembrados de acero inoxidable.

- Hojas: Acero inoxidable forjado Nitrum®.
- Mangos: Micarta (tela prensada con resina).

Marca: Arcos

Ref.	Descripción	→cm
386.846 A	Mondador	10
386.850 B	Verduras	13
386.855 C	Tomatero	13
386.847 D	Cocinero	15
386.848 E	Cocinero	21
386.849 F	Cocinero	25
386.857 G	Deshuesador	16
386.851 H	Panero	20
386.852 I	Lenguado	17
386.853 J	Santoku	19
386.854 K	Jamonero	20
386.856 K	Jamonero	30



*RIVIERA

Sútiles líneas redondeadas. Comodidad y sencillez en el manejo. Virola estilo francés. Versiones con mango negro y una personalísima línea de mangos blancos.

· Hojas: Acero inoxidable forjado Nitrum®.

· Mangos: Polioximetileno (POM).

Marca: Arcos

Serie Riviera negro.

Ref.	Descripción	→cm
189.146 A	Mondador	10
20.615 B	Chuletero	13
189.152 C	Deshuesador	13
189.153 D	Tomatero	13
189.147 E	Cocina	15
291.333 F	Santoku	14
189.158 F	Santoku	18
189.155 G	Filetear ¹	17
189.156 G	Filetear ¹	20
189.157 H	Cocinero	15
189.159 H	Cocinero	20
189.160 H	Cocinero	25
189.161 H	Cocinero	30
189.151 I	Panero	20
189.149 J	Jamonero ²	25
189.150 K	Jamonero ¹	30
198.040 L	Tenedor	18
189.154 M	Queso	15

1: Flexible.

2: Alveolado flexible.

Serie Riviera blanco.

Ref.	Descripción	→cm
261.984 A	Mondador	10
291.329 B	Chuletero	13
269.599 C	Deshuesador	13
291.331 D	Tomatero	13
291.330 E	Cocina	15
291.334 F	Santoku	14
261.988 F	Santoku	18
269.600 G	Filetear ¹	17
269.601 G	Filetear ¹	20
261.987 H	Cocinero	15
261.989 H	Cocinero	20
269.602 H	Cocinero	25
291.336 H	Cocinero	30
261.986 I	Panero	20
261.985 J	Jamonero ²	25
269.598 K	Jamonero ¹	30
291.335 L	Tenedor	18
291.332 M	Queso	15

1: Flexible.

2: Alveolado flexible.

Serie Riviera rose. Mango de color rosa y elegante virola de estilo francés. **Arcos** se une a la lucha contra el cáncer de mama, promoviendo la sensibilización y el apoyo a todas las mujeres que sufren esta enfermedad. Consultar referencias para este modelo en www.grupocrisol.com.





*UNIVERSAL

Diseño de grandes contrastes formales.
De corte clásico pensado para el día a día.
· Hojas: Acero inoxidable Nitrum®.
· Mangos: Las cachas de Polioximetileno.
Marca: Arcos

Ref.	Descripción	→cm
12.273 A	Puntilla curva	6
12.275 B	Mondador	7,5
12.293 C	Mondador	7,5
12.295 D	Verduras	10
12.297 E	Cocina	13
12.299 E	Cocina	15
12.301 E	Cocina	17
12.303 F	Trinchante	19
12.347 G	Tenedor trincar	16
12.317 H	Deshuesador	13
12.319 H	Deshuesador	16
12.322 I	Fileteador flexible	16
12.349 J	Lenguado flexible	17
12.276 K	Cocinero	10
12.278 K	Cocinero	12
12.280 L	Cocinero	15,5
12.282 L	Cocinero	17,5
12.284 L	Cocinero	20
12.286 L	Cocinero	25
12.288 L	Cocinero	30
12.359 M	Santoku alveolado	17
12.323 N	Carnicero	15
12.325 N	Carnicero	17,5
12.327 N	Carnicero	20
12.329 N	Carnicero	25
12.331 N	Carnicero	30
12.313 Ñ	Panero	20
12.313 Ñ	Panero	25
12.344 O	Pastelero	25
12.345 P	Salmón ¹	29
12.340 P	Salmón ancho ¹	30
12.305 Q	Jamonero flexible	24
12.307 Q	Jamonero flexible	28

1: Alveolado flexible.

*NOVA

Cuchillos mondadores diseñados para pelar todo tipo de frutas y tubérculos.

· Hojas: Acero inoxidable Nitrum®.
· Mangos: Polipropileno (PP).
Marca: Arcos

Negro	Rojo	Verde	cm	
341.010	341.013	341.012	A	6
341.016	341.019	341.018	B	8
341.020	341.023	341.022	C	8,5
341.028	341.038	341.037	D	10
341.030	341.032	341.031	E	10
Azul	Amarillo	cm		
341.014	341.015	A	6	
341.024	341.026	C	8,5	
341.039	341.041	D	10	
341.033	341.035	E	10	

A Puntilla curva

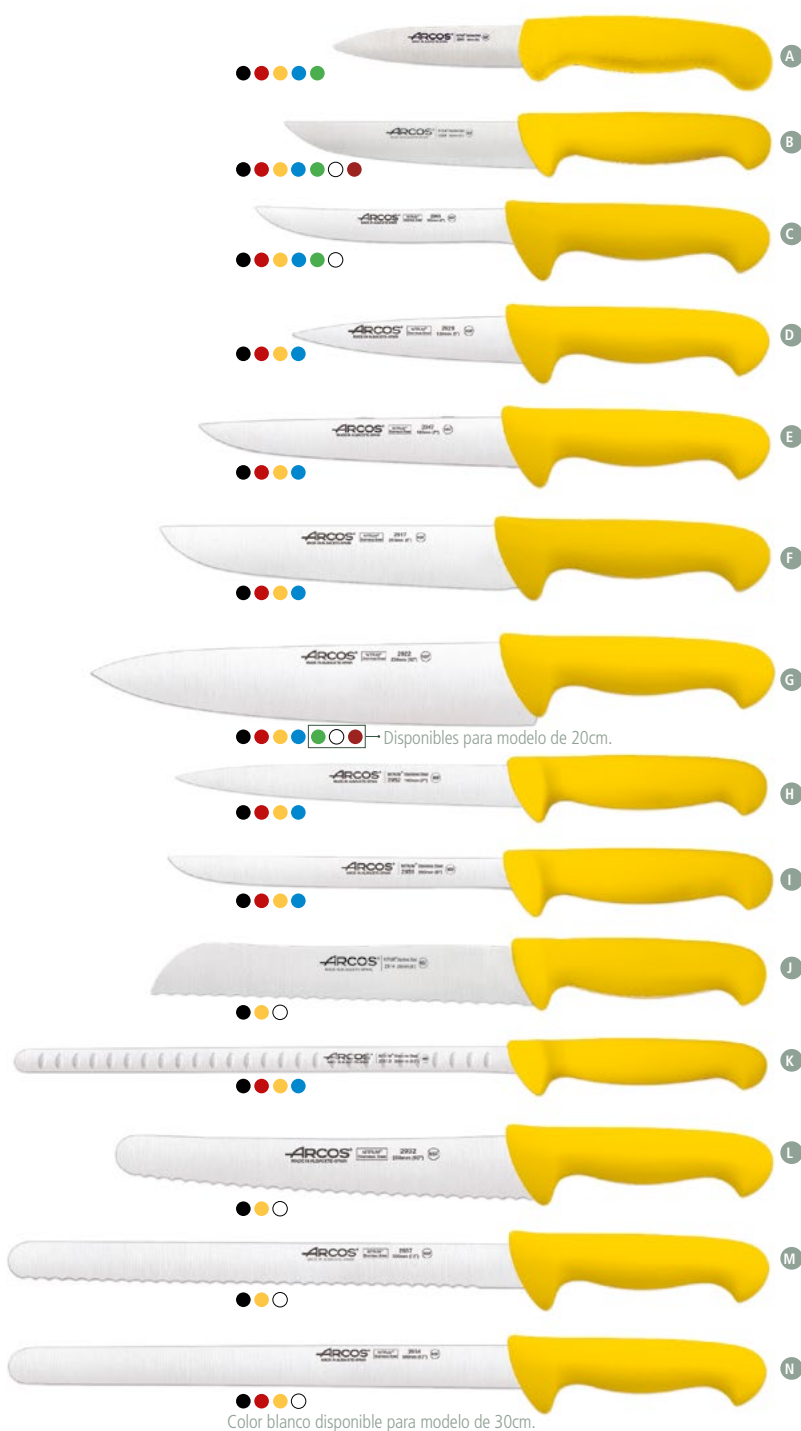
B Puntilla recta

C Puntilla

D Puntilla

E Tomatero



*2900¹⁾

Para profesionales que requieran de un uso prolongado. El color diferencia los alimentos que se cortan.

· Hojas: Acero inoxidable Nitrum®.

· Mangos: Polipropileno (PP) inyectado.

Marca: Arcos

Negro	Amarillo	Modelo	→cm
319.064	319.060	A Mondador	8
319.070	319.068	B Cocina	13
198.070	12.390	C Deshuesador	16
220.922	220.919	D Carnicero	13
220.926	220.923	E Carnicero	15
220.936	220.933	E Carnicero	16
220.940	220.937	E Carnicero	18
220.944	220.941	E Carnicero	20
198.047	12.372	F Carnicero	16
198.048	12.373	F Carnicero	18
198.049	12.374	F Carnicero	21
198.050	12.375	F Carnicero	25
198.051	12.376	F Carnicero	30
319.082	319.079	F Carnicero	35
198.053	12.377	G Cocinero	20
198.054	12.378	G Cocinero	25
198.055	12.379	G Cocinero	30
198.059	189.203	H Fileteador ²⁾	17
220.952	220.949	H Fileteador ²⁾	19
220.948	220.945	I Fileteador ²⁾	20
319.078	319.076	J Panero	20
198.060	189.206	K Pastelero	25
198.065	12.386	L Pastelero ²⁾	30
198.064	88.379	L Pastelero ²⁾	35
198.061	189.208	M Salmón ³⁾	30
198.062	12.383	N Jamonero ²⁾	30
198.063	12.384	N Jamonero ²⁾	35
198.066	12.387	N Jamonero ²⁾	40

1: Consultar más colores y piezas de la serie en www.grupocrisol.com.

2: Flexible.

3: Alveolado flexible

*2900 CELIACOS

Gama de cuchillos de la serie 2900 con mango en color púrpura.

· Hojas: Acero inoxidable Nitrum®.

· Mangos: Polipropileno (PP) inyectado.

Marca: Arcos

Ref.	Descripción	→cm
341.062	A Mondador	8
341.070	B Cocina	13
341.088	C Cocinero	20
341.086	D Panero	20

UNIBLOC

Diseño clásico para el profesional.
Disponible en varios colores.

· Hojas: Acero inox. molibdeno vanadio.

· Mangos: POM con 3 remaches.

Marca: 3 Claveles

Ref.	Modelo	Mango	→cm
58.544	A Mondador	Negro	6
58.546	B Verduras	Negro	10
58.760	B Verduras	Verde	10
58.749	B Verduras	Rojo	10
58.767	B Verduras	Azul	10
58.756	C Deshuesar	Rojo	13
58.564	D Cocinero	Negro	10
58.566	D Cocinero	Negro	13
58.568	E Cocinero	Negro	15
58.570	E Cocinero	Negro	18
58.572	F Cocinero	Negro	20
58.763	F Cocinero	Verde	20
58.752	F Cocinero	Rojo	20
58.772	F Cocinero	Azul	20
58.574	F Cocinero	Negro	25
58.764	F Cocinero	Verde	25
58.753	F Cocinero	Rojo	25
58.773	F Cocinero	Azul	25
58.576	F Cocinero	Negro	30
206.609	G Santoku ¹	Negro	18
58.562	H Filetear	Negro	17
58.761	H Filetear	Verde	17
58.750	H Filetear	Rojo	17
58.768	H Filetear	Azul	17
58.769	H Filetear	Azul	20
206.612	I Trincar	Negro	25
58.548	J Tenedor	Negro	20
58.550	K Panero	Negro	20
58.558	L Salmón ¹	Negro	30
58.552	M Jamonero	Negro	24
58.554	M Jamonero	Negro	30
227.083	N Jamonero ¹	Negro	24
227.085	N Jamonero ¹	Negro	30

1: Alveolado.



Excepto modelo de 30cm

Modelo de 20cm sólo en azul.



*MACHETAS SERIE UNIVERSAL

Hojas acero inoxidable Nitrum®. Mangos POM.
Marca: Arcos

Ref.	Pieza/Grosor	→cm	Kg
12.316	A Macheta / 3mm	16	0,35
88.378	B Macheta / 4mm	18	0,52
12.370	C Hachuela / 4mm	22	0,80
12.371	C Hachuela / 4mm	25	1
88.374	D Pescadero / 2mm	29	0,5
12.367	D Pescadero / 2mm	32	0,56
88.375	E Filetero / 2mm	26	0,54
12.368	E Filetero / 2mm	28	0,64



*GUANTES TEJIDO

BlueCut Pro. Normativa EN388. Corte ligero y medio.
Marca: Niroflex

Ref.	Color	Talla
275.745	Marrón	XXS
275.746	Verde	XS
275.747	Blanco	S
275.748	Rojo	M
275.749	Azul	L
275.750	Naranja	XL



*GUANTES FM+

Guantes de malla con alta resistencia al corte y punción. Ambidiestros. Normativa DIN EN 1082-1.
Marca: Niroflex

Ref.	Color	Talla
208.102	Marrón	XXS
208.138	Verde	XS
208.139	Blanco	S
208.140	Rojo	M
208.141	Azul	L



*GUANTES MALLA

Inox. Normativa EN420 y EN1082/1.
Marca: Arcos

Ref.	Color	Talla	cm
130.738	Negro	XXS	21
130.739	Verde	XS	23
130.740	Gris	S	24
130.741	Rojo	M	25
130.742	Azul	L	27

*MACHETAS SERIE 2900¹

Hojas inox. Nitrum®. Mangos de PP inyectado.
Marca: Arcos

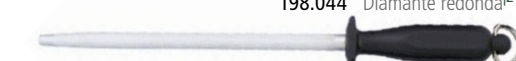
Ref.	Modelo	Grosor	Kg
189.073	A Macheta 19cm	4mm	0,55
250.335	B Pescadero 29cm	2mm	0,40
250.338	B Pescadero 32cm	2mm	0,49
250.345	C Filetera 26cm	2mm	0,52
250.351	C Filetera 28cm	2mm	0,60
250.348	C Filetera 26cm	3mm	0,70
250.354	C Filetera 28cm	3mm	0,80
250.308	D Hachuela 22cm	4mm	0,72
250.311	D Hachuela 25cm	4mm	0,93
250.314	D Hachuela 27cm	4mm	1,04

1: Referencias en color negro. Consultar toda la gama de colores y piezas en www.grupocrisol.com

*CHAIRAS PROFESIONAL

Hoja de acero al carbono.
Mango de polipropileno antideslizante.
Marca: Arcos

Ref.	Modelo	Ømm	→cm
189.178	Profesional ¹	13	30
139.848	Diamante ovalada ²	17	28
198.044	Diamante redonda ²	10	23
12.262	Clásica	10	23
12.263	Clásica	13	25
12.265	Clásica	10	25
12.266	Clásica	13	30



1: Tallado profesional
2: Hoja de acero al carbono recubierto de diamante.

*TABLAS DE CORTAR DE POLIETILENO¹⁾

Colores: blanco, rojo, amarillo, verde, azul, marrón y negro. Grosos de tabla de 10 a 50mm. Consulte otras medidas.

Marca: Mecaplast

Tablas de hasta 25mm de grosor.

10mm	15mm	20mm	25mm	cm
97.125	97.126	97.127	97.128	30×20
97.134	97.135	97.136	97.137	30×25
97.143	97.144	97.145	97.146	40×20
97.152	97.153	97.154	97.155	40×30
97.161	97.162	97.163	97.164	40×40
97.170	97.171	97.172	97.173	45×45
97.179	97.180	97.181	97.182	50×30
97.188	97.189	97.190	97.191	50×40
97.197	97.198	97.199	97.200	50×50
97.206	97.207	97.208	97.209	60×30
97.215	97.216	97.217	97.218	60×40
97.224	97.225	97.226	97.227	60×50
97.233	97.234	97.235	97.236	60×60
97.242	97.243	97.244	97.245	70×40
97.251	97.252	97.253	97.254	70×50
97.260	97.261	97.262	97.263	70×60

Tablas de 30 a 50mm de grosor.

30mm	40mm	50mm	cm
97.129	97.131	97.133	30×20
97.138	97.140	97.142	30×25
97.147	97.149	97.151	40×20
97.156	97.158	97.160	40×30
97.165	97.167	97.169	40×40
97.174	97.176	97.178	45×45
97.183	97.185	97.187	50×30
97.192	97.194	97.196	50×40
97.201	97.203	97.205	50×50
97.210	97.212	97.214	60×30
97.219	97.221	97.223	60×40
97.228	97.230	97.232	60×50
97.237	97.239	97.241	60×60
97.246	97.248	97.250	70×40
97.255	97.257	97.259	70×50
97.264	97.266	97.268	70×60

1: Más medidas en www.grupocrisol.com.



*SOPORTE TABLAS

Espacio entre varillas de 25mm.

Marca: Pujadas

Ref. _____ cm

146.047 27×31×127



*CEPILLO PARA TABLAS

Marca: Bourgeat

Ref. Descripción

82.841 Cepillo para tablas



*AFILADORES PROFESIONALES

Marca: Arcos

Ref. Material

117.649 ABS



*AFILADOR DE BOLSILLO

Marca: Arcos

Ref. Material

130.737 Plástico



*AFILADOR ELÉCTRICO

Abertura derecha e izquierda para afilar los respectivos lados de la hoja.

Marca: Arcos

Ref. Descripción

198.080 Afilador eléctrico.



*AFILADORES 3 PASOS

Paso 1: Barras con recubrimiento de diamante (Preparación del afilado); Paso 2: Placas de Carburo Tungsteno (Afilado grueso); Paso 3: Barras Cerámicas (Afilado fino).

Marca: 3 Claveles.

Ref. Modelo

399.513 Afilador con mango ergonómico



399.514 Afilador fijación con ventosa



*PIEDRA DE AFILAR

Piedra Afilar, dos guías y rectificador.

Marca: 3 Claveles.

Ref. _____ cm

399.515 18×6×13





*HUELVA PINO

Herrajes en hierro pintado de negro.
Pinchos acero cromado. 40x17x136cm.
Acabado nogal.
Marca: Buarfe

Ref. Descripción

221.032 Sin cuchillo
221.033 Con cuchillo



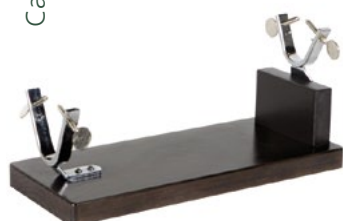
*RIOJA PINO

Herrajes y pinchos en acero cromado.
46x19x126cm.

Marca: Buarfe

Ref. Lacado

114.602 Nogal
114.601 Natural
262.422 Tabaco



*BODEGA

Herrajes y pinchos en acero cromado.
Madera de pino lacado.
Sujeción mediante palometas.
46x19x122cm.

Marca: Buarfe

Ref. Lacado

221.031 Wengué
345.178 Roble



*RIOJA HAYA

Herrajes en hierro cromado
y pinchos en acero inox. 53x19x28cm.
Marca: Buarfe

Ref. Lacado

114.615 Roble
114.614 Natural
262.423 Wengué



*PATANEGRA PINO

Herrajes y pinchos en acero cromado.
33x33x142cm.

Marca: Buarfe

Ref. Lacado

114.610 Natural
114.611 Roble
114.609 Tabaco



*MESÓN PINO

Acero cromado. Sistema de sujeción mediante
corredera que permite regular la altura
para adaptarla a cualquier tipo de jamón.
46x46x144cm.

Marca: Buarfe

Ref. Lacado

114.608 Tabaco



*JABUGO HAYA

Herrajes acero cromado.
Pinchos acero inox. Cabezal giratorio.
47(corto) o 53(largo)x19x130cm.

Marca: Buarfe

Corto Largo Lacado

114.619 114.616 Natural
114.618 114.642 Tabaco
114.626 234.032 Wengué



*MESA JAMONERA

Pino macizo. Color wengué. Ruedas para
facilitar el transporte. Tabla polietileno blanca
incluida. Jamonero no incluido en el precio.

Marca: Buarfe

Ref. cm

234.024 60x60
234.026 60x80
234.028 60x120



*JAMONERO PLEGABLE

Bambú y metal. Giratorio y plegable.
2 posiciones en la base para sujetar el
jamón.
47x18,5cm.

Marca: 3 Claves

Ref. Modelo

354.407 Jamonero plegable



*PINZAS PARA JAMÓN/EMBUTIDO

Acero inoxidable 18/10.

Marca: ARCOS

Ref. Modelo cm

269.611 Para jamón 12

220.969 Para embutido 11

***ARMARIO ESTERILIZADOR**

Rayos UV. Soporte cesta hilo.

Marca: Bourgeat

Ref.	Capacidad	Cerrojo
146.358	20 cuchillos	No
146.359	20 cuchillos	Si
146.306	40 cuchillos	No
146.307	40 cuchillos	Si

***SOPORTES MAGNÉTICOS**

PVC y acero (o ABS)

o de madera (Bambú). Blíster.

Marca: Arcos

Ref.	Modelo	cm
12.636	Acero	30×4,5
12.637	Acero	45×4,5
12.638	Negro	50×4,5
250.323	Madera	30×4,5
250.324	Madera	45×4,5

***RASCADOR PROFESIONAL**

Acero inox. Ligero, flexible y resistente. Una pieza sencilla, diseñada para múltiples utilidades. Cuchilla de 10cm.

Marca: Supreminox

Ref. →cm

302.891	31
302.892	Blister cuchillas

***ESCAMADOR 7905**

Acero Inox.

Marca: Arcos

Ref. →cm

12.728	26
--------	----

***ESCAMADOR PROFESIONAL**

Acero inox. Mango polipropileno.

Marca: 3 Claveles

Ref. →cm

250.705	27
---------	----

***BOLSAS PARA CUCHILLOS**

100% poliéster.

Marca: Arcos

Ref.	Piezas	cm
12.632	4	46×28



117.651	8	50×51
117.652	12	73×51



262.014	17	52×92
---------	----	-------

***MOCHILA PORTA CUCHILLOS**

Mochila 29 litros con asa y correas para llevar con la mano o a la espalda.

Marca: Arcos

Ref.	Piezas	cm
319.131	9	33×48×119

***ABREOSTRAS**

Acero Inoxidable NITRUM®

Marca: Arcos

Ref. Mango →cm

12.257	PP	6
--------	----	---

390.463	POM	6
---------	-----	---

***PINZA ESPINAS**

Inox. Longitud: 11,5cm.

Marca: Tellier

Ref. Descripción

103.460	Para espinas finas
103.461	Para espinas gruesas

***TIJERAS DASSCHÖNE**

Recubrimiento PVD nitruro de titanio. Acero Inox AISI 420-4118 forjada en caliente. Alta resistencia a la abrasión. El recubrimiento especial de color azul permite evitar la contaminación cruzada.

Marca: DasSchöne

Ref. →cm

366.893 20

***TIJERAS SUPREMA**

Acero Inox. Forjado en caliente. Indicada para carnes. Dentada profesional. Dedales anchos. Ergonómica.

Marca: 3 Claveles

Ref. Acabado →cm

58.288 Pulida 23

***TIJERAS COCINA**

Acero Inox. Forjado en caliente.

Dentada. Profesional.

Marca: Filarmónica

Ref. →cm

59.151 18

59.152 20

***TIJERAS COCINA/PESCADO LAGER**

Acero Inox. Filo microdentado. Ergonómica.

Indicada para todo tipo de alimentos y especialmente para limpieza de pescado.

Marca: 3 Claveles

Ref. →cm

316.158 24

***TIJERAS PROFESIONAL CLASS**

Acero Inox. Forjado en caliente. Filo microdentado. Uso en carnicerías, pescaderías, etc. Ergonómica.

Marca: 3 Claveles

Ref. Acabado →cm

128.890 Pulida 20

128.891 Pulida 23

***TIJERAS PROFESIONAL**

Acero Inox. Forjado en caliente.

Dentada. Profesional.

Marca: 3 Claveles

Ref. Acabado →cm

58.290 Pulida 20

58.291 Pulida 23

***TIJERAS JET ABS**

Acero Inox. Forjado en caliente.

Multiusos. Mango ABS.

Uso doméstico.

Marca: 3 Claveles

Ref. →cm

58.289 20

***TIJERAS STAR**

Acero Inox. Forjado en caliente.

Filo microdentado. Profesional.

Marca: 3 Claveles

Ref. Descripción →cm

206.626 Ergonómica 20

***TIJERAS MULTIUSOS**

Acero Inox. Forjado en caliente.

Dentada multiusos. Uso doméstico y profesional.

Marca: 3 Claveles

Ref. Acabado →cm

58.281 Pulida 20

58.282 Epoxy azul 20

***TIJERAS PESCADO ZURDOS**

Acero Inox. Ergonómica y segura.

Marca: 3 Claveles

Ref. →cm

395.516 20

***TIJERAS MASTER**

Acero Inox. Forjado en caliente.

Dentada profesional. Indicada para carnes.

Marca: 3 Claveles

Ref. Acabado →cm

58.285 Pulida 20



Tijeras y ralladores

Cuchillería y corte



*TIJERAS UNIVERSAL

Acero Inox. Mango plástico.
Marca: Arcos

Ref. →cm

12.177 20



*TIJERAS ERGONÓMICAS

Acero Inox. Mango plástico.
Marca: Arcos

Ref. Descripción →cm

130.730 Ergonómica 21,5
130.731 Ergonómica 24



*TIJERAS TRINCHA AVES

Acero Inox. Forjado en caliente.
Dentada profesional.
Marca: 3 Claveles

Ref. Descripción →cm

58.296 Trincha aves 24



*MASTICADORES RECTO

Desmontable. Guarderías, residencias, hospitales, etc.
Marca: 3 Claveles

Ref. Acabado →cm

58.294 Cromo 17,5
206.622 Acero Inox 17,5



*MASTICADORES CURVO

Desmontable. Guarderías, residencias, hospitales, etc.
Marca: 3 Claveles

Ref. Acabado →cm

58.295 Cromo 17,5
206.621 Acero Inox 17,5



*RALLADOR DE QUESOS "GIROLLE"

Marca: Tellier

Ref. Descripción

102.929 Base de madera de 22cm.



*RALLADORES MICROPLANE

Marca: Microplane

Serie PREMIUM. Mangos ergonómicos de tacto suave y gomas antirrayaduras en la punta.

Ref. Modelo

148.112 Zester

210.287 Especias

Serie GOURMET. Base antideslizante. Mango ergonómico.

Ref. Tipo de rallado

231.232 Ultragruoso
148.111 Extragruoso
148.109 Tiras largas
148.107 Doble rallado medio
148.106 Gruoso
148.108 Fino

Rallador zester CLASSIC.

Ref. Descripción

101.283 Zester



*RALLADORES LIMÓN

Marca: Lacor

Ref. →cm

48.413 23×6



*RALLADOR 6 CARAS

Acero Inox 18/10.
Marca: Lacor

Ref. ↑cm

144.384 24



*RALLADORES 4 CARAS

Acero Inox 18/10.
Marca: Tellier

Ref. →cm

102.989 11×8×↑24
102.990 12×11×↑26



*RALLADOR QUESO "ELITE"

Acero Inox. 18%.
Marca: Inoxibar

Ref. →cm

216.247 20×6x ↑9



***CORTAQUESOS**

Con hoja y bandeja
Marca: Tellier

Ref.	cm
138.628	27×22,5×3

***LIRA CORTAQUESOS**

Marca: Tellier

Ref.	cm
203.883	12
102.958	17
102.960	21

***CORTADOR DE PAN**

Inox y madera.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
61.142	Hoja recta 35cm

***MANDOLINA PROFESIONAL**

Con carro protector inox incluido. Cuchilla 38 hojas (corte de 3 y 10mm).
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
385.799	Mandolina con carro



Cutters y cortahortalizas: Catálogo MAQUINARIA.

***MANDOLINA VIPER**

Ultracompacta. Grosor de rodajas regulable de 1 a 8mm. Incluye cuchilla juliana 4 y 10mm. Carro empujador con control de rotación.
Marca: de Buyer

Ref.	Descripción
247.447	Mandolina completa

***CORTA BACALAO/PAN**

Marca: Arcos

Ref.	Descripción
139.899	44cm

***MANDOLINA JAPONESA**

Para cortar frutas y verduras en láminas, palitos, juliana y cabello de ángel. Tres cuchillas intercambiables (1, 2 y 4mm) y empujador de seguridad. Ancho de 65mm. Espesor de corte ajustable de 0,5 a 5mm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
103.122	Mandolina japonesa

***CORTATORTILLAS**

Inox. Medidas: Ø25 × ↑19cm.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
103.512	6 porciones
103.513	8 porciones

***CORTADOR PLANO**

Para frutas y hortalizas.
Con palanca. Medidas: 25×23 × ↑42cm.
Marca: Tellier

Ref.	Medida de corte máximo
103.223	11 (largo) × Ø17cm.

***CORTAHUEVOS**

Aluminio y epoxy.
Marca: Tellier

Ref.	Tipo
103.101	Secciones (6)



103.095	Rodajas
---------	---------

***CORTADOR GIRATORIO**

Filamentos cuchillas de 2, 3 y 6mm.
37×14 × ↑25cm. Corte en espiral.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
103.207	Le Rouet

***CORTAPATATAS**

Medidas: 44×25 ×↑34cm.

Sobre base de mesa. 4-5Kg/minuto.

Marca: Tellier

Ref.	Descripción
------	-------------

61.100	Sin cuchilla ni empujador
--------	---------------------------

61.102	Cortapatatas corte: 8×8mm
--------	---------------------------

61.103	Cortapatatas corte: 10×10mm
--------	-----------------------------

**Cuchillas y empujadores adicionales.**(Kit cuchilla/empujador en www.grupocrisol.com).

Empujador	Cuchilla	Corte
102.685	61.105	6×6mm
102.686	61.106	8×8mm
102.687	61.108	10×10mm
102.688	61.110	13×13mm
102.689	61.112	6 segmentos

Pelapatatas y cutters: Ver artículos en catálogo de MAQUINARIA.

***CORTADOR DE MELÓN**

Inox. Medidas: 20×27 ×↑42cm.

Marca: Tellier

Ref.	Corte
------	-------

103.506	6 y 8 secciones.
---------	------------------

103.507	6 secciones.
---------	--------------

103.508	8 secciones.
---------	--------------

***CORTATOMATES**

Marca: Tellier

En rodajas. Uso horizontal. 20×48×-↑28cm.

Ref.	Descripción
------	-------------

61.126	Rodajas 4mm
--------	-------------

***CORTECHUGAS**

Inox 18/10. Fijación 4 ventosas.

Marca: Tellier

Profesional Inox para Iceberg, pimientos, etc. Dados de 23×23mm.

Ref.	Descripción (39×30×↑120cm)
------	----------------------------

102.707	Cortalechugas.
---------	----------------

102.708	Recambio cuchilla
---------	-------------------

102.709	Recambio empujador.
---------	---------------------

Compacto. Dados 25×25mm.

Ref.	Descripción (30×31×↑97cm)
------	---------------------------

291.404	Cortalechugas compacto
---------	------------------------

**En secciones.** Uso vertical. 26×38×↑58cm.

Ref.	Secciones	Ref.	Secciones
------	-----------	------	-----------

61.130	4	61.132	8
--------	---	--------	---

61.131	6	61.133	12
--------	---	--------	----

61.129 Cucharita para retirar mango

Cucharita tomates



***PICADORA MANUAL**

Hierro fundido.

Marca: Tellier

Ref.	Picadora / Soporte	Producción
62.353	Nº5 / Brida	0,5kg/minuto
62.354	Nº8 / Brida	0,7kg/minuto
103.000	Nº10 / Brida	0,9kg/minuto



62.357	Nº32 / Atornillar	1,15kg/minuto
203.947	Nº22 / Atornillar	1,7kg/minuto

Picadoras: Ver en catálogo MAQUINARIA.

***PICADOR CEBOLLA ELITE**

Sencillo y rápido. Depósito transparente.

Cuerpo en Acero Inox.

Marca: Inoxibar

Ref. →cm

216.234 Ø9×121

***PICADOR PEREJIL**

Acero inox.

Marca: Tellier

Ref. →cm

102.916 23×6

***PRENSADOR AJOS PRODUCTIVO**

Depósito de gran capacidad. Limpieza fácil. Lengüeta para recolectar la pulpa. 18×4×14cm.

Marca: Tellier

Ref. Descripción

276.674 Prensador de ajos

***PELADOR PIÑA**

Pelador y descorazonador. Acero inox.

Medidas: 45×39×172cm.

Marca: Tellier

Ref.	Descripción	Cuchilla Ømm
102.758	Estándar	89
221.159	Maxi	95
221.160	Extra	102

***CORTADOR PIÑA**

En rodajas. Medidas: 24×Ø15cm.

Marca: Tellier

Ref. Descripción

146.106 Cortapiñas en rodajas. inox.

***PELADOR DE MANZANAS KALI**

Fijación brida. 39×12,5×121cm.

Rodajas de 4mm.

Marca: Tellier

Ref. Descripción

61.113 Pelador profesional Kali

103.259 Kit motor pelador Kali

***DESCORAZONADOR SECCIONADOR**

Descorazona y corta en secciones.

Marca: Lacor

Ref. Descripción

144.395 Descorazonador

***PELADOR HORTALIZAS**

Marca: Tellier

Ref. Descripción

102.775 + cabezal zanahorias

102.777 + cabezal pepinos

102.778 + cabezal espárragos



*ACCESORIOS DECORACIÓN ARCOS

Acero Inox. Mango polipropileno NSF.
Marca: Arcos

Peladores.

Ref.	Modelo	→mm
12.168	Económico (no NSF)	60

250.282	Estándar	60
---------	----------	----

Descorazonadores.

Ref.	→mm
250.284	75

262.011	117
---------	-----

Vaciadores.

Ref.	Ømm	
250.287	25	Simple

250.288	22/25	Doble
---------	-------	-------

Mondadores.

Ref.	mm
250.285	40

262.009	65
---------	----

Rallador.

Ref.	mm
250.286	40

Decorador frutas.

Ref.	mm
250.290	100

250.283	90
---------	----

Rizador mantequilla.

Ref.	mm
250.289	85

*SACABOCADOS

Especial para sushi.
Marca: Tellier

Ref.	Ømm
146.170	30
103.224	40
103.225	50

*SACAPUNTAS

Para verduras. Formas flor.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
102.832	Pequeño. Hoja: 4cm
108.450	Grande. Hoja: 7cm

*CUCHILLO TAILANDÉS

Imprescindible para profesionales.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
102.827	Cuchillo tailandés

*KIT DECORACIÓN

Kit 18 herramientas de decoración.
Marca: Tellier

Ref.	Descripción
102.850	Kit + piedra afilar





Las imágenes, listas de colores y materiales que aparecen en este catálogo son sólo orientativas por lo que el producto real puede aparecer con ligeras diferencias de detalle o color. Las especificaciones y la apariencia del producto están sujetas a cambios por parte de los distintos fabricantes.

Todas las marcas y/o nombres comerciales son propiedad de sus respectivos dueños.

Esta publicación no puede ser copiada, modificada y/o adaptada total o parcialmente por ningún tipo de medio sin previa autorización.

Copyright © 2021 **Grupo Crisol**.
Todos los derechos reservados.

Más información en www.grupocrisol.com

Crisol