

CUCHILLOS





SABATIER
TROMPETTE

SABATIER
TROMPETTE

CUCHILLOS

COLECCIÓN **SABATIER**

Sabatier, es una marca de cuchillos profesionales desarrollados en materiales de altísima calidad, y pensada para el día a día de los chefs más exigentes.





SABATIER
TROMPETTE®

NOVEDAD

CUCHILLOS ORIGIN



Alta calidad. Diseño tradicional. Máxima seguridad



Acero de alta calidad
5Cr15 MoV=X50CrMoV15dad



Parte trasera
redondeada



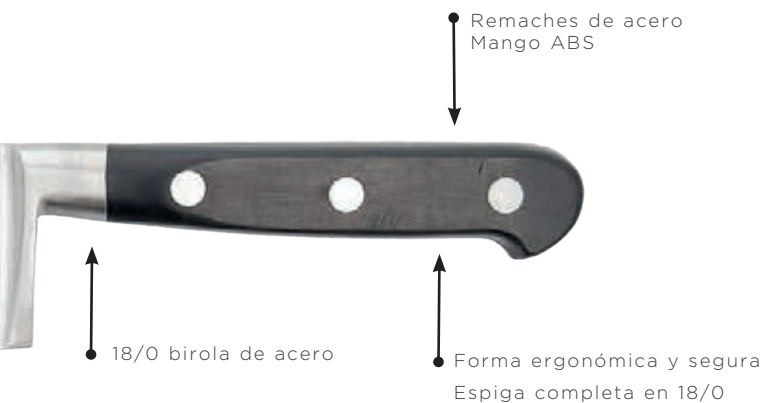
Proceso extra afilado

SABATIER
TROMPETTE

NOVEDAD

CUCHILLOS ORIGIN

La colección de cuchillos Origin ha sido desarrollada en acero MoV 5Cr15MoV (o X50CrMoV15), en cumplimiento de la normativa vigente. Se trata de un acero de unas propiedades excepcionales para un corte más preciso. Carbono de calidad para aportarle mayor dureza, cromo para conseguir que las hojas sean 100% inoxidables, molibdeno y vanadio para resistencia a la corrosión y para mejorar el afilado.



| ORIGIN | DESCRIPCIÓN | CÓDIGO | PC | PRECIO | LETRA |
|--------|-----------------------------------|---------|--------|--------|-------|
| | CUCHILLO TRINCHAR 25 CM | 7437636 | PC 60 | 19,53 | A |
| | CUCHILLO TRINCHAR 20 CM | 7437628 | PC 60 | 15,79 | B |
| | CUCHILLO DESHUESADOR 13 CM | 7437625 | PC 120 | 13,87 | C |
| | CUCHILLO FILETEAR HOJA FLEX 18 CM | 7437627 | PC 60 | 14,59 | D |
| | CUCHILLO CHEF 30 CM | 7437635 | PC 30 | 26,60 | E |
| | CUCHILLO CHEF 25 CM | 7437631 | PC 60 | 22,65 | F |
| | CUCHILLO CHEF 20 CM | 7437630 | PC 60 | 19,04 | G |
| | CUCHILLO CHEF 15 CM | 7437634 | PC 60 | 18,09 | H |
| | CUCHILLO OFFICE 10 CM | 7437624 | PC 120 | 9,90 | I |
| | CUCHILLO SANTOKU 18 CM | 7437626 | PC 60 | 18,96 | J |
| | TENEDOR TRINCHAR | 7437629 | PC 60 | 14,06 | K |
| | CHAIRA AFILADOR | 7437633 | PC 60 | 11,27 | L |
| | CUCHILLO JAMONERO-SALMÓN 28 CM | 7437632 | PC 60 | 16,99 | M |

NOVEDAD

CUCHILLOS UNIVERSAL



Alta calidad. Diseño tradicional. Máxima seguridad



Acero de alta calidad
5Cr15 MoV=X50CrMoV15



ROUND BACK Parte trasera redondeada



EXTRA SHARP Extra-afilado

SABATIER
TROMPETTE

NOVEDAD

CUCHILLOS UNIVERSAL

La colección de cuchillos Universal ha sido desarrollada en acero MoV 5Cr15MoV (o X50CrMoV15), en cumplimiento de la normativa vigente. Se trata de un acero de unas propiedades excepcionales para un corte más preciso. Carbono de calidad para aportarle mayor dureza, cromo para conseguir que las hojas sean 100% inoxidable, molibdeno y vanadio para resistencia a la corrosión y para mejorar el afilado.



| | | | | | |
|-----------|------------------------------------|---------|-------|-------|---|
| UNIVERSAL | CUCHILLO DESHUESADOR 13 CM | 7437637 | PC 60 | 8,63 | A |
| | CUCHILLO CARNICERO PERFORADO 25 CM | 7437642 | PC 60 | 13,68 | B |
| | CUCHILLO TRINCHAR 18 CM | 7437639 | PC 60 | 9,98 | C |
| | CUCHILLO FILETEAR PESCADO 18 CM | 7437640 | PC 60 | 9,98 | D |
| | CUCHILLO CARNICERO 20 CM | 7437641 | PC 60 | 12,31 | E |
| | CUCHILLO KEBAB 40 CM | 7437650 | PC 30 | 15,03 | F |
| | CUCHILLO PAN 22 CM | 7437643 | PC 60 | 10,15 | G |
| | CUCHILLO JAMONERO SALMÓN 25 CM | 7437644 | PC 60 | 11,63 | H |
| | CUCHILLO SANGRAR 16 CM | 7437638 | PC 60 | 9,35 | I |
| | CHAIRA - AFILADOR 30 CM | 7437646 | PC 30 | 14,29 | J |
| | TENEDOR TRINCHAR | 7437645 | PC 60 | 6,61 | K |
| | CUCHILLO BIZCOCHO 30 CM | 7437648 | PC 60 | 12,90 | L |
| | MACHETA | 7437647 | PC 30 | 16,19 | M |
| | TIJERA DE AVE | 7437649 | PC 30 | 19,51 | N |

NOVEDAD

CUCHILLOS PRO TECH



NOVEDAD

CUCHILLOS PRO TECH

Material Hoja: Acero Inoxidable 5Cr15MoV

Material Mango: ABS

Uso: Profesional

Color: Negro

Remaches: ABS color para identificar alimento de corte.

Presentación: Estuche



PRO TECH

| | | | | |
|---|---------|-------|-------|---|
| CUCHILLO CARNICERO CON AGUJERO 25 CM | 7437613 | PC 30 | 15,16 | A |
| CUCHILLO CARNICERO 20 CM | 7437614 | PC 60 | 13,38 | B |
| CUCHILLO PARA SANGRAR 15 CM | 7437615 | PC 60 | 10,74 | C |
| CUCHILLO PARA SANGRAR 13 CM | 7437616 | PC 60 | 10,07 | D |
| DENERVER CUCHILLO 18 CM | 7437617 | PC 60 | 10,85 | E |
| CUCHILLO DESHUESADOR 13 CM | 7437618 | PC 60 | 9,22 | F |
| CUCHILLO CHEF 30 CM | 7437623 | PC 30 | 19,82 | G |
| CUCHILLO CHEF 25 CM | 7437621 | PC 30 | 15,94 | H |
| CUCHILLO CHEF 20 CM | 7437620 | PC 60 | 14,54 | I |
| CUCHILLO DE FILETE DE 17 CM | 7437622 | PC 60 | 9,33 | J |
| AFILADO RIFLE 25CM | 7437619 | PC 60 | 12,58 | K |

* Con la compra de cada cuchillo, de regalo ABS color para identificar alimento de corte.

Material Hoja: Acero Inoxidable 5Cr15MoV



Acero inoxidable • Calidad profesional • Mango POM (polioximetileno) remachado • Gran durabilidad y flexibilidad • Filo 13 CR (AISI 420)



| DESCRIPCIÓN | REF ADI | PC | PVP € | DESCRIPCIÓN | REF ADI | PC | PVP € |
|----------------------------|---------|-----|-------|-------------------------|---------|-----|-------|
| CUCHILLO 9 CM PELADOR | 7437585 | 120 | 2,13 | CUCHILLO COCINA 17,5 CM | 7437589 | 60 | 3,93 |
| CUCHILLO 10 CM QUESO | 7437588 | 120 | 2,55 | CUCHILLO CHEF 20,5 CM | 7437580 | 60 | 4,12 |
| AFILADOR 20,5 CM | 7437583 | 60 | 6,00 | CUCHILLO PAN 23 CM | 7437579 | 120 | 3,71 |
| CUCHILLO 11 CM VERDULERO | 7437586 | 120 | 2,20 | CUCHILLO JAMON 25 CM | 7437587 | 120 | 4,60 |
| CUCHILLO CHULETERO 11,5 CM | 7437584 | 120 | 2,20 | MACHETA 15 CM | 7437577 | 60 | 7,22 |
| CUCHILLO DESHUESAR 15,5 CM | 7437581 | 120 | 3,34 | TUJERA COCINA artisan | 7437590 | 60 | 3,34 |
| TENEDOR TRINCHADOR 15,5 CM | 7437593 | 120 | 4,12 | TUJERA PARA AVES | 7437591 | 60 | 12,12 |
| CUCHILLO TRINCHADOR 20 CM | 7437578 | 120 | 3,71 | BARRA MAGNÉTICA | 7437592 | 24 | 6,25 |
| CUCHILLO SANTOKU 17,5 CM | 7437582 | 60 | 4,64 | | | | |



- Hoja en acero inoxidable 3Cr13.
- Mango ergónomico.
- Dureza extra.
- Plus de resistencia.
- Mayor duración al afilado.



| CUCHILLO CHEF | | | PVP € |
|---------------|---------|---------|-------|
| 20 cm | 5946121 | 36/1080 | 17,25 |



| CUCHILLO CHEF | | | PVP € |
|---------------|---------|---------|-------|
| 25cm | 5946150 | 36/1080 | 17,73 |



| CUCHILLO MULTIUSOS | | | PVP € |
|--------------------|---------|----------|-------|
| 13 cm | 5946120 | 100/1800 | 10,03 |



| CUCHILLO VERDULERO | | | PVP € |
|--------------------|---------|----------|-------|
| 12 cm | 5946119 | 100/1800 | 10,03 |



| CUCHILLO PELADOR | | | PVP € |
|------------------|---------|----------|-------|
| 9 cm | 5946118 | 100/1800 | 9,50 |



| CUCHILLO JAMONERO | | | PVP € |
|-------------------|---------|--------|-------|
| 28 cm | 5946125 | 36/864 | 15,23 |



| CUCHILLO PANERO | | | PVP € |
|-----------------|---------|---------|-------|
| 20 cm | 5946124 | 36/1080 | 16,05 |



| CUCHILLO SANTOKU | | | PVP € |
|------------------|---------|----------|-------|
| 18 cm | 5946123 | 36/1080 | 16,90 |
| 13 cm | 5946122 | 100/1800 | 14,05 |

* Para una conservación óptima y duradera se recomienda su lavado a mano y posterior secado.

