

TRAMONTINA

HOSPITALITY

FOOD SERVICE

KITCHEN AND TABLE UTILITIES
UTILIDADES COCINA Y MESA

Knives, sauce pans, flatware, Hotel
pans, chafers, utensils and accessories

Cuchillos, ollas, cubiertos, cubas GN,
rechauds, utensilios y accesorios

2022/23

FOOD SERVICE

For us, the pleasure to serve well. For you, a real treat to value your business.

Para nosotros, el placer de servir bien. Para usted, un plato lleno para valorar su negocio.

The customers seat at the table and are served well from the start. The menu is handed out while water is served and the appetizers and entrées are chosen. In the meantime, a mixture of aromas and ingredients fill the environment, creating memories and making everyone's mouth water. Everything happens in a calm and organized way – and that is our goal for your business: offer a complete line of products so that everything always runs smoothly.

We, at Tramontina, know how important it is to serve all customers well, especially when it comes to providing good gastronomy. If serving well is in our DNA, it is to make you look even better and value your business, whether it is a small-, medium- or large-size bar, hotel, restaurant or cafeteria.

You will now get to know our products for Professional Kitchens and the whole Food Service sector with the description of their uses, you will also find useful options for your needs. We have knives, sauce pans, flatware, culinary vats, chafers, accessories, and several utensils to shine every day in the cuts, preparations, and presentations of your recipes.

Los clientes se sientan en la mesa y son bien atendidos ni bien llegan. El menú se entrega mientras se sirve el agua y las entradas y los platos aún se están eligiendo. Mientras tanto, una mezcla de aromas e ingredientes circula por el ambiente, generando recuerdos y dejando a todos con la boca abierta. Todo sucede de forma tranquila y organizada, y ese es nuestro propósito para su negocio: ofrecer una gama completa de productos para que todo funcione siempre bien.

Nosotros, en Tramontina, sabemos lo importante que es atender bien a todos los clientes, especialmente cuando se trata de ofrecer una buena gastronomía. Si servir bien está en nuestro ADN, es para ayudarlo a hacerlo aún más bonito y para aumentar el valor de su negocio, ya sea un bar, un hotel, un restaurante o una pequeña, mediana o gran instalación.

A continuación, podrá encontrar información sobre nuestros productos para Cocinas Profesionales y todo el segmento de Food Service, así como opciones útiles para sus necesidades y una descripción de sus funcionalidades. Son cuchillos, ollas, cubiertos, cubas gastronómicas, rechauds, accesorios y muchos utensilios para brillar todos los días en los cortes, preparaciones y presentaciones de las recetas.

KITCHEN / COCINA

THE IDEAL TOOLS FOR GREATER PRODUCTIVITY /
LAS HERRAMIENTAS IDEALES PARA UNA MAYOR PRODUCTIVIDAD

08

SAUCE PANS, FRYING PANS, AND ROASTING PANS / OLLAS, SARTENES Y ASADERAS	10
<i>PROFESSIONAL</i>	14
<i>SOLAR</i>	17
<i>LORETO</i>	18
<i>PROFESSIONAL FRYING PANS / SARTENES PROFESIONALES</i>	20
KNIVES / CUCHILLOS	30
<i>CENTURY</i>	32
<i>CHURRASCO</i>	40
<i>POLYWOOD</i>	42
<i>SUSHI</i>	46
<i>PROFESSIONAL MASTER PROFESSIONAL MASTER</i>	48
<i>PROFIO</i>	60
UTENSILS / UTENSILIOS	64
<i>KITCHEN SCALE / BALANZA DE COCINA</i>	66
<i>POLYWOOD</i>	66
<i>PROFESSIONAL SPATULAS / ESPÁTULAS PROFESIONALES</i>	69
<i>UTILITÁ</i>	73
<i>BARBECUE ACCESSORIES / ACCESORIOS PARA ASADO</i>	83
<i>APRECIATTA</i>	85
<i>MOLDÉ</i>	86
<i>UTILITY</i>	88
<i>MARFFIM</i>	92
<i>EXTRATA</i>	97
<i>SCISSORS / TIJERAS</i>	99
BOWLS	100
GASTRONORM / CUBAS	104

DINING AREA AND BUFFET / SALÓN Y BUFFET

RIGHT PRODUCTS FOR EXCELLENT SERVICE /
PRODUCTOS ADECUADOS PARA UN SERVICIO EXCELENTE

112

CHAFING DISHES / RECHAUDS	113
----------------------------------	------------

SAUCE PANS / OLLAS	124
<i>LYON</i>	125
<i>TRENTO</i>	130
<i>GRANO</i>	132
SERVING PLATTERS, DISH COVERS, TRAYS / FUENTES, CAMPANAS PARA PLATO, BANDEJAS	136
DESSERT DISH / POSTRE	142
ACCESSORIES / ACCESORIOS	144
TEA AND COFFEE / TÉ Y CAFÉ	150
THERMAL BEVERAGE DISPENSERS / TERMOS	160

FLATWARE / CUBIERTOS

DETAILS OF ELEGANCE AND DESIGN / DETALLES DE ELEGANCIA Y DISEÑO

164

<i>FINE FLATWARE / CUBIERTOS FINOS</i>	166
<i>EVERYDAY USE FLATWARE / CUBIERTOS USO DIARIO</i>	182
<i>MIXED HANDLES FLATWARE / CUBIERTOS MANGOS MIXTOS</i>	194
<i>STEAK</i>	200
<i>SPECIAL FLATWARE / CUBIERTOS ESPECIALES</i>	204

BAR

PREPARATION AND SERVING ESSENTIAL PRODUCTS /
LOS PRODUCTOS ESENCIALES PARA PREPARAR Y SERVIR

206

<i>UTENSILS / UTENSILIOS</i>	208
<i>BUCKETS / BALDES</i>	214
<i>OPENERS AND CORKSCREWS / ABRIDORES Y SACACORCHOS</i>	217

PRODUTOS ESPECIAIS

AS FERRAMENTAS IDEAIS PARA UMA MAIOR PRODUTIVIDADE

218

<i>LIXEIRAS</i>	220
-----------------	-----

A WELL-EQUIPPED KITCHEN MAKES EVERYBODY HAPPY/ UNA COCINA BIEN EQUIPADA SATISFACE A TODOS.

ESPECIALLY CUSTOMERS / Y PRINCIPALMENTE A LOS CLIENTES

Thinking about providing the best experiences from the time ingredients are prepared until they reach the table, Tramontina has a complete line of products to serve and amaze both professionals that work in your business and customers who seek a quality service. Besides studying all scenarios to create custom projects that fulfill your needs, we use all the tradition and quality that we have had along 111 years of history, allied with technology to create and produce products that are more and more reliable, efficient, innovating and sustainable.

Pensando en brindar las mejores experiencias desde el momento en que se preparan los ingredientes hasta que estos llegan a la mesa, Tramontina cuenta con una línea completa de productos para satisfacer y sorprender tanto a los profesionales que trabajan en el negocio como a los clientes que buscan un servicio de calidad. Además de estudiar todos los escenarios para crear proyectos personalizados que cumplan sus necesidades, usamos toda la tradición y la calidad que poseemos en el transcurso de 111 años de historia, aunadas a la tecnología para crear y producir productos cada vez más confiables, eficientes, innovadores y sustentables.

We invite you to get to know our area of expertise
and the businesses we serve:

Lo invitamos a conocer nuestra área de experiencia
y los negocios atendidos:



CATERING

Restaurant /
Restaurantes

Bars / Bares

Cafeterias/
Cafeterías

Hotels/ Hoteles

Inns/ Posadas

Snack bars / Cafés



COOKING CENTERS

Companies/ Empresas

Schools/ Escuelas

Hospitals/ Hospitales



RETAIL

Supermarkets /
Supermercados

Shopping Malls /
Shoppings

Franchises /
Franquicias



GOURMET

Culinary courses / Cursos
de gastronomía

Residential gourmet
areas and condominiums /
Áreas gourmet
residenciales y
condominios

Guaraipo
restaurant hall,
Farroupilha/RS – Brazil
Salón del restaurant Guaraipo
Farroupilha/RS – Brasil



KITCHEN / COCINA

When you have quality and great cost-benefit, you have what your business needs to serve well.
Quienes poseen calidad y un excelente costo-beneficio tienen lo que un negocio necesita para servir bien.



SAUCE PANS / OLLAS

All the strength and superior performance of aluminum or stainless-steel sauce pans with a triple body/bottom.

Toda la resistencia y el desempeño superior de ollas de acero inoxidable con cuerpo/fondo triple o aluminio.



UTENSILS / UTENSILIOS

Essential items for the good operation of any kitchen.

Piezas fundamentales para el buen funcionamiento de cualquier cocina.



FRYING PANS / SARTENES

A collection of stainless-steel, iron, and aluminum professional Frying pans with varied interior coatings to fit your menu.

Colección de sartenes profesionales en acero inoxidable, hierro y aluminio, con variados revestimientos internos que combinan con su menú.



SCALES / BALANZAS

In stainless steel, it ensures greater hygiene and assertive recipes.

En acero inoxidable, garantiza una mayor higiene y recetas asertivas.



BAKE & ROAST PAN / ASADERA

In stainless steel or aluminum with nonstick coating, versatile items in different sizes.

En acero inoxidable o aluminio con revestimiento antiadherente, son piezas versátiles de diversos tamaños.



BOWLS

Indispensable preparation and storage containers.

Son recipientes indispensables para preparar y almacenar.



KNIVES / CUCHILLOS

Precision and safety to ensure your team's productivity.

Precisión y seguridad para garantizar la productividad de su equipo.



GN

The range of gastronorm containers are made according to every dimensions modules described in the European.

La gama de fuentes está de acuerdo los módulos dimensionados descritos bajo una norma europea.



SAUCE PANS, FRYING PANS, AND ROASTING PANS

CASSEROLES, SAUCE PANS, STOCKPOTS, STAINLESS-STEEL OR ALUMINUM FRYING PANS WITH NONSTICK COATING, NONSTICK ROASTING PANS.

OLLAS, SARTENES Y ASADERAS

CACEROLAS, OLLAS, OLLAS ALTAS, SARTENES EN ACERO INOXIDABLE O ALUMINIO CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE, ASADERAS DE ANTIADHERENTE.



Higher performance / Desempeño superior

Resistance and durability / Resistencia y durabilidad

Ensured safety and quality / Seguridad y calidad garantizadas

A broad range of models / Amplia gama de modelos

YOUR KITCHEN STARS. YOUR BUSINESS IS THE STAGE. LAS PROTAGONISTAS DE LA COCINA. EL PALCO ES SU NEGOCIO.

Beauty, durability, performance, and technology
Belleza, durabilidad, rendimiento y tecnología

During the day, hundreds of orders are prepared by thousands of kitchens. This requires utensils and products that facilitate the entire process: preparation, cooking, energy distribution, the right point for each ingredient and, finally, an easy washing so that the work keeps an adequate, efficient, and sustainable pace.

In addition to having a design that stands out in the kitchen and helps to give a special touch to the environment, the materials chosen and used ensure that no residue is added to the food flavor. Thus, we preserve each recipe quality and provide even healthier meals for everyone.

Durante el día, miles de cocinas preparan cientos de pedidos. Esto exige utensilios y productos que faciliten todo el proceso: la preparación, la cocción, la distribución de energía, el punto exacto de cada ingrediente y, finalmente, un fácil lavado para que el trabajo mantenga un ritmo adecuado, eficiente y sustentable.

Además de contar con un diseño que se destaca en la cocina y ayuda a darle un toque especial al ambiente, los materiales elegidos y empleados garantizan que ningún residuo se agregue al sabor de los alimentos. De este modo, se puede preservar la calidad de cada receta y ofrecer comidas aún más saludables a todo el mundo.

SAUCE PANS

With a line as complete as this, no recipe is left out. Made of stainless steel and offering different finishes and features, Tramontina sauce pans are the right choice for kitchens ready to shine in every recipe.

OLLAS

Con una línea tan completa como esta, ninguna receta quedará relegada. Producidas en acero inoxidable y ofreciendo acabados y funcionalidades diferentes, las ollas Tramontina son la elección correcta para las cocinas preparadas para brillar en todas las recetas.



FRYING PANS AND ROASTING PANS

To make the team even more complete, the frying pans and roasting pans area always ready to brown, fry, sauté, and finish the dishes. With comfortable and safe handles, they provide better handling and usability to deal with the ingredients.



SARTENES Y ASADERAS

Para que el equipo sea aún más completo, las sartenes y asaderas siempre están listas para dorar, freír, saltear y finalizar los platos. Con mangos y asas confortables y seguros, ofrecen un mejor manejo y usabilidad para manipular los ingredientes.

STAINLESS STEEL PANS TRI-PLY BASE

OLLAS ACERO INOXIDABLE FONDO TRIPLE

Robustness and durability Robustez y durabilidad

A show of versatility, technology and resistance Tramontina's Oven and Stove line offers a complete range of cookware and accessories that highlight the flavor of preparing and experimenting with the best recipes. Everything with the reliability and resistance of stainless steel, which ensures more efficient cooking without releasing any particles into the food. Stainless steel, aluminum and stainless steel. This is how Tramontina ensures its cookware will save your money and keep your food warm for longer. The interior stainless steel layer comes into contact with food without releasing any particles. The middle aluminum layer distributes heat for more efficient cooking. The exterior stainless steel layer ensures durability for use on all types of stovetops.

Un show de versatilidad, tecnología y resistencia. La línea Horno y Cocina de Tramontina trae una familia completa de ollas y accesorios que realzan el sabor de preparar y probar las mejores recetas. Todo con la confiabilidad y la resistencia del acero inoxidable, que garantiza una cocción más eficiente sin dejar residuos en los alimentos. Acero inoxidable, aluminio y acero inoxidable. Es así que Tramontina garantiza economía y comida caliente por más tiempo en todas sus ollas. La capa interna de acero inoxidable queda en contacto con los alimentos y no suelta residuos. En el medio, el aluminio distribuye el calor para hacer que la cocción más eficiente. El acero inoxidable de la parte externa garantiza la durabilidad para el uso en todos los tipos de cocina.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT/ POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

✓ WITH TRI-PLY BASE / TIENEN FONDO TRIPLE O CUERPO TRIPLE

There are three layers: stainless steel, aluminum and stainless steel again. Guaranteed resistance and superior performance.

Una capa de acero inoxidable, una de aluminio y otra de acero inoxidable. Garantía de resistencia y desempeño superior.

✓ DISHWASHER SAFE / RESISTEN AL LAVAVAJILLAS

Convenient and resistant, the cookware is dishwasher safe and won't lose its quality or shine.

Practicidad y resistencia para ir al lavavajillas sin perder la calidad o el brillo.

✓ WITH STEAM VENT / TIENEN SALIDA DE VAPOR

Located on the lid, the steam vent ensures total safety when cooking.

Ubicada en la tapa, la salida de vapor garantiza total seguridad en la cocción.

✓ OVEN SAFE / SE PUEDEN LLEVAR AL HORNO

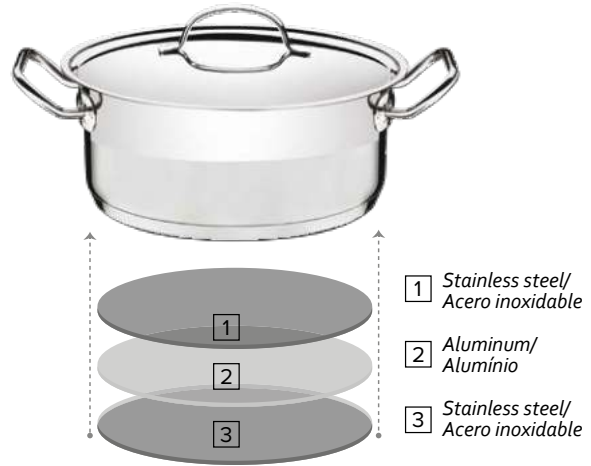
The 100% stainless steel models can go in the oven to finish dishes.

Los modelos 100% en acero inoxidable se pueden usar dentro del horno en la finalización de platos.

✓ COMPATIBLE WITH ALL STOVES / COMPATIBLES CON TODAS LAS COCINAS

The cookware can be used on all types of stovetops: gas, glass-ceramic, electric and induction.

Pueden usarse en todos los tipos de cocina - a gas, vitrocerámica, eléctrica y de inducción.



LAYER 1: STAINLESS STEEL / ACERO INOXIDABLEX

Layer in direct contact with foods.
No loose particles and it is hygienic.

Capa que entra en contacto con el alimento.
No suelta partículas y es higiénico.

LAYER 2: ALUMINUM / ALUMÍNIO

Excellent heat conductor.
Keeps uniform temperature distribution.

Excelente conductor de calor.
Mantiene la temperatura uniforme.

LAYER 3: STAINLESS STEEL / ACERO INOXIDABLEX

An extra stainless steel layer in the exterior makes it more resistant and durable.

En la parte externa, una capa más de acero inoxidable.
Eso garantiza resistencia y durabilidad.



GÁS



ELÉTRICO



VITROCERÂMICO



INDUÇÃO



LAVA-LOUÇA

CONSERVATION TIPS / RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

Do not hit the sauce pan bottom or drop the product. Under no circumstances, put the empty sauce pan on the fire, not even to dry. Dry it manually. Always be careful to center the sauce pan on the stove flame.

Evite golpes cercanos al fondo de la olla y también las caídas del producto. Bajo ningún concepto coloque la olla vacía sobre el fuego, ni siquiera para secarla. Séquela manualmente. Siempre tenga cuidado para centrar la olla en la llama de la cocina.

Sal restaurant hall,
São Paulo/SP – Brazil
Salón del restaurant Sal
São Paulo – Brasil



PROFESSIONAL

Long handles and tubular handles to ensure safety when handling
Asas largas y mangos tubulares para asegurar seguridad al manejo



	Lid Tapa			
Reference / Referencia	62639/360	62649/400	62649/450	62649/500
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 36	Ø 40	Ø 45	Ø 50
Thickness / Espesor (mm)	0,80	0,80	0,80	0,80



Reference / Referencia	62644/360
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 36
Thickness / Espesor (mm)	1,00
Capacity / Capacidad (L)	22,30
Height / Altura (cm)	23,00

Sauce pot without lid
Cacerola baja sin tapa



Reference / Referencia	62643/405	62643/455
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 40	Ø 45
Thickness / Espesor (mm)	1,00	1,00
Capacity / Capacidad (L)	23,00	35,00
Height / Altura (cm)	19,80	22,80

Casserole without lid
Olla sin tapa



Reference / Referencia	62646/360
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 36
Thickness / Espesor (mm)	1,00
Capacity / Capacidad (L)	28,00
Height / Altura (cm)	29,70

Stock pot without lid
Olla sin tapa



Reference / Referencia	62645/405	62645/505
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 40	Ø 50
Thickness / Espesor (mm)	1,00	1,00
Capacity / Capacidad (L)	30,00	58,00
Height / Altura (cm)	25,60	30,70

Stock pot without lid
Olla sin tapa



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Sauce pan Olla			
62621/140	62621/160	62621/200	62621/240
Ø 14	Ø 16	Ø 20	Ø 24
0,70	0,70	0,70	0,70
1,10	1,40	2,90	4,70
7,60	7,60	9,70	11,20
11,30	11,60	13,80	16



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Casserole Cacerola			
62623/160	62623/200	62623/240	62623/280
Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70	0,70
1,40	2,90	4,70	7,10
7,60	9,70	11,20	12,30
11,60	14,00	16,00	17,90



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Deep Casserole Cacerola honda			
62624/160	62624/200	62624/240	62624/280
Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70	0,70
1,80	3,60	6,10	8,40
9,80	12,00	14,20	14,50
10,80	16,10	19,00	20,10



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Stock pot Olla alta		
62625/200	62625/240	62625/280
Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70
4,60	7,80	11,90
15,10	17,80	20,00
19,30	22,70	25,70



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Deep sauce pan Olla honda	
62627/160	
Ø 16	
0,70	
2,20	
11,50	
15,60	



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)

Steamer
Vaporera

62630/160	62630/200	62630/240
Ø 16	Ø 20	Ø 24
0,50	0,50	0,50
1,60	3,20	5,60
9,00	10,50	13,20



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)

Pasta insert
Cozi-pasta

62634/200
Ø 20
0,50
4,60
17,80



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Stock pot
Olla alta

62648/200	62648/240	62648/280
Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70
5,70	9,60	15,70
18,60	21,90	26,30
22,90	26,40	31,70



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Pasta insert set
Juego cozi-pasta
2 pc. / 2pzas.

65620/400
Ø 24
0,70
7,80
21,70
27,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)

Stock pot with 4 pasta insert
Cozi-pasta con 4 escurridores

65620/411
Ø 30
0,70
13,50
20,10



Reference / Referencia
Thickness / Espesor (mm)
Height / Altura (cm)

Pasta insert
Recipiente para cozi-pasta

62620/991
0,70
20,50

SOLAR

A Tramontina classic, resistant and efficient
Un clásico de Tramontina, resistente y eficiente



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Saute pan
Sartén

62500/200	62500/240	62500/280
Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70
2,10	3,30	4,80
7,20	8,30	9,00
12,30	13,40	14,70



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Sauce pan
Olla

62501/140	62501/160	62501/200	62501/240
Ø 14	Ø 16	Ø 20	Ø 24
0,70	0,70	0,70	0,70
1,10	1,40	2,90	4,70
7,60	7,60	9,70	11,20
11,10	11,30	14,70	16,50



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Casserole
Cacerola

62503/160	62503/200	62503/240	62503/280
Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70	0,70
1,40	2,90	4,70	7,10
7,80	9,70	11,20	12,30
11,20	14,60	16,50	18,10



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Deep Casserole
Cacerola honda

62504/160	62504/200	62504/240	62504/280
Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70	0,70
1,80	3,60	6,10	8,40
9,80	12,00	14,20	14,50
13,20	16,80	19,50	20,30



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura cuerpo (cm)
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)

Stock pot
Olla alta

62505/200	62505/240	62505/280	62508/200	62508/240	62508/280
Ø 20	Ø 24	Ø 28	Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70
4,60	7,80	11,90	5,70	9,60	15,70
15,10	17,80	20,00	18,60	22,00	26,30
20,10	23,10	26,00	23,70	27,30	32,10



Reference / Referencia	62507/140	62507/160
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 14	Ø 16
Thickness / Espesor (mm)	0,70	0,70
Capacity / Capacidad (L)	1,50	2,20
Body's height / Altura cuerpo (cm)	10,70	11,50
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	14,10	15,10

Deep sauce pan
Olla honda

Reference / Referencia	62507/140	62507/160
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 14	Ø 16
Thickness / Espesor (mm)	0,70	0,70
Capacity / Capacidad (L)	1,50	2,20
Body's height / Altura cuerpo (cm)	10,70	11,50
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	14,10	15,10

LORETO

Greater thickness for a faster and more even cooking
Mayor espesor para una cocción más rápida y uniforme



Reference / Referencia	20252/032	20252/036
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 32	Ø 36
Thickness / Espesor (mm)	2,00	2,00
Capacity / Capacidad (L)	4,4	6,00
Body's height / Altura cuerpo (cm)	8,00	9,10

Wok

Reference / Referencia	20252/032	20252/036
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 32	Ø 36
Thickness / Espesor (mm)	2,00	2,00
Capacity / Capacidad (L)	4,4	6,00
Body's height / Altura cuerpo (cm)	8,00	9,10



Reference / Referencia	20125/030	20125/034	20125/038
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30	Ø 34	Ø 38
Thickness / Espesor (mm)	2,30	2,30	2,30
Capacity / Capacidad (L)	2,50	3,70	5,40
Body's height / Altura cuerpo (cm)	4,40	5,00	5,50

Paella Pan / Paellera

Reference / Referencia	20125/030	20125/034	20125/038
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30	Ø 34	Ø 38
Thickness / Espesor (mm)	2,30	2,30	2,30
Capacity / Capacidad (L)	2,50	3,70	5,40
Body's height / Altura cuerpo (cm)	4,40	5,00	5,50



Reference / Referencia	20384/012	20384/014
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 12	Ø 14
Thickness / Espesor (mm)	1,40	1,40
Capacity / Capacidad (L)	1,00	1,70
Body's height / Altura cuerpo (cm)	10,30	11,40

Milk boiler / Hervidor leche

Reference / Referencia	20384/012	20384/014
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 12	Ø 14
Thickness / Espesor (mm)	1,40	1,40
Capacity / Capacidad (L)	1,00	1,70
Body's height / Altura cuerpo (cm)	10,30	11,40

PRESSURE COOKER / OLLA DE PRESIÓN

Reinforced aluminum with interior satin and exterior polished finish
Aluminio reforzado con terminación interna satinada y externa pulida



Pressure cooker
Olla de presión
València

Reference / Referencia	20563/024	20564/024
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24	
Thickness / Espesor (mm)	3,80	
Capacity / Capacidad (L)	8,00	10,00
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	18,50	22,90
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)	26,20	30,70

ROASTING PANS / ASADERAS

Aluminum with interior and exterior Starflon Max nonstick coating or 100% stainless steel
Aluminio con revestimiento interno y externo de antiadherente Starflon Max o 100% acero inoxidable



Deep roasting pan
Asadera rectangular honda
Brasil

Reference / Referencia	20051/022	20051/028	20051/034	20051/040
Dimension / Dimensión (cm)	27,3 x 20 x 5,4	33,3 x 24,1 x 6,2	39,2 x 28,2 x 6,3	45,2 x 32,3 x 6,8
Thickness / Espesor (mm)	0,80	0,80	0,80	0,80
Capacity / Capacidad (L)	1,90	3,30	4,90	7,20



Flat roasting pan
Asadera rectangular rasa
Brasil

Reference / Referencia	20053/022	20053/028	20053/034	20053/040
Dimension / Dimensión (cm)	27,3 x 20 x 3,5	33,3 x 24,1 x 3,5	39,2 x 28,2 x 3,5	45,3 x 32,3 x 3,5
Thickness / Espesor (mm)	0,80	0,80	0,80	0,80
Capacity / Capacidad (L)	1,40	2,00	2,90	3,80



Bake & roast pan
Asadera
Cosmos

Reference / Referencia	61310/301	61310/341	61310/391	61310/431	61310/481	61310/521
Dimension / Dimensión (cm)	294 x 192	340 x 222	385 x 251	430 x 282	476 x 311	520 x 340
Thickness / Espesor (mm)	0,50	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
Capacity / Capacidad (L)	1,50	2,20	3,20	4,00	5,80	7,20
Height / Altura (cm)	4,50	4,90	5,40	5,90	6,50	6,90



PROFESSIONAL FRYING PANS / SARTENES PROFESIONALES

Design, durable handles and materials, excellent usability
Diseño, mangos y materiales resistentes, excelente usabilidad

When it comes to compatibility with all types of stoves and resistant materials for intense use, professional frying pans feature the best aromas and flavors until the flames go out. You just need to choose which option and which finish is best for your business. The ergonomic design of the products and reinforced handles provide more comfort and better grip when handling. In this way, cooks feel safer to flambé, mix, and stir food without the help of other utensils, using only the frying pan itself.

Cuando el tema es la compatibilidad con todo tipo de cocina y materiales resistentes de uso intenso, las sartenes profesionales protagonizan los mejores aromas y sabores hasta que se apagan las llamas. Solo necesita elegir las mejores opciones y acabados para su negocio. El diseño ergonómico de los productos y los mangos reforzados proporcionan más confort y mejor adherencia de las manos durante el manejo. De este modo, los cocineros se sienten más seguros para flambear, mezclar y revolver los alimentos sin la ayuda de otros utensilios y solamente usando la propia sartén.

WHY CHOOSE TRAMONTINA PROFESSIONAL FRYING PANS/ POR QUÉ ELEGIR LAS SARTENES PROFESIONALES TRAMONTINA:



- ✓ A broad range of models and materials.
Amplia gama de modelos y materiales.
- ✓ Ceramic or nonstick coating options.
Opción de revestimiento cerámico o antiadherente.
- ✓ Models fully in stainless steel or iron that can go into the oven without the silicone sleeve.
Modelos totalmente de acero inoxidable o hierro, que pueden ir al horno sin el guante de silicona.
- ✓ Excellent handles fixation system.
Excelente sistema de fijación de mangos.
- ✓ High performance: keeps heat for more time.
Alto desempeño: conservan el calor por más tiempo.
- ✓ Ergonomic design focused on usability.
Diseño ergonómico y enfocado en la usabilidad.



Several stainless-steel or iron models that can go directly into the oven.

Varios modelos de acero inoxidable o hierro que pueden ir directamente al horno.



Models with removable silicone sleeve handles, ensuring better grip and safety when handling, besides having the possibility of going into the oven.

Modelos con mangos y asas con guante de silicona extraíble, que garantizan una mejor empuñadura y seguridad en el manejo, además de poder ir al horno.



Starflon nonstick coating with higher durability and greater abrasion resistance.

Revestimiento de antiadherente Starflon con durabilidad superior y mayor resistencia a la abrasión.



Stainless-steel models with triple body (Grano line) or triple bottom.

Modelos de acero inoxidable con cuerpo triple (línea Grano) o fondo triple.



Tramontina professional Frying pans are available in stainless steel or aluminum, with or without interior coatings. The coated options are produced in ceramic, Starflon Max, or Starflon Premium. All PFOA-free, without any harmful material to your health, nonstick, easy to clean, and with great durability.

Las sartenes profesionales Tramontina están disponibles en acero inoxidable o aluminio, con o sin revestimientos internos. Las opciones revestidas están fabricadas en cerámica, Starflon Max o Starflon Premium. Todas son libres de PFOA, sin materiales perjudiciales a la salud, no se pegan, son fáciles de limpiar y con excelente durabilidad.

STAINLESS STEEL / ACERO INOXIDABLE

**Strength and performance
Fuerza y desempeño**

Tramontina's stainless-steel Frying pan collection combines strength and performance, just right for your business needs. Grano line Frying pans have the exclusive TecnoHeat technology, with a triple body: one aluminum layer between two stainless steel layers. This ensures superior performance with increased heat retention. The Professional line Frying pans, on the other hand, have a triple bottom, with excellent performance and guaranteed energy savings.

La colección de sartenes en acero inoxidable de Tramontina una resistencia con desempeño en la medida justa para las necesidades de su negocio. Las sartenes de la línea Grano cuentan con la tecnología exclusiva TecnoHeat, en la cual el cuerpo de la pieza es triple, mezclando una capa de aluminio entre dos de acero inoxidable. Esto asegura un desempeño superior con mayor retención del calor. Las piezas de la línea Professional poseen fondo triple, con excelente rendimiento y garantía de ahorro de energía.



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)
Overall height / Altura total (cm)

Frying pan
Sartén
Grano

62155/200	62155/260	62155/300
Ø 20	Ø 26	Ø 30
2,60	2,60	2,60
1,20	2,20	3,40
4,70	5,20	5,70
6,80	9,60	9,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)
Overall height with cover / Altura total con tapa (cm)

Frying pan non-stick coating
Sartén revestimiento antiadherente
Grano

62155/207	62155/267	62155/307
Ø 20	Ø 26	Ø 30
2,60	2,60	2,60
1,20	2,20	3,40
4,70	5,20	5,70
6,80	9,60	9,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)
Overall height with cover / Altura total con tapa (cm)

Wok
Grano

Stainless Steel / Acero inoxidable

Non-stick Coating / Revest.antiadherente

62158/320	62158/327
Ø 32	
2,60	
5,20	
8,90	
17,40	



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)
Overall height with cover / Altura total con tapa (cm)

Sauté pan
Sartén
Grano

62140/300
Ø 30
2,60
5,60
8,50
13,90



Skillet Plancha Grano		
Reference / Referencia	62159/220	62159/280
Dimension / Dimensión (cm)	22 x 22	26 x 26
Thickness / Espesor (mm)	2,60	2,60
Capacity / Capacidad (L)	1,20	1,90
Height / Altura (cm)	3,40	3,40
Overall height / Altura total (cm)	8,50	8,40



Skillet non-stick coating Plancha revestimiento antiadherente Grano		
Reference / Referencia	62159/227	62159/287
Dimension / Dimensión (cm)	22 x 22	26 x 26
Thickness / Espesor (mm)	2,60	2,60
Capacity / Capacidad (L)	1,20	1,90
Height / Altura (cm)	3,40	3,40
Overall height / Altura total (cm)	8,50	8,40



Frying pan Sartén Professional			
Reference / Referencia	62635/200	62635/260	62635/300
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,80	0,80	0,80
Capacity / Capacidad (L)	1,10	2,00	2,90
Height / Altura (cm)	4,50	5,20	5,50
Overall height / Altura total (cm)	4,90	8,00	8,00



Frying pan ceramic coating Sartén revestimiento cerámico Professional			
Reference / Referencia	62635/014	62635/024	62635/034
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,80	0,80	0,80
Capacity / Capacidad (L)	1,10	2,00	2,90
Height / Altura (cm)	4,50	5,20	5,50
Overall height / Altura total (cm)	4,90	8,00	8,00



Frying pan ceramic coating Sartén revestimiento cerámico Professional			
Reference / Referencia	62635/206	62635/266	62635/306
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,80	0,80	0,80
Capacity / Capacidad (L)	1,10	2,00	2,90
Height / Altura (cm)	4,50	5,20	5,50
Overall height / Altura total (cm)	4,90	8,00	8,00



Frying pan non-stick coating
Sartén revestimiento antiadherente
Professional

Reference / Referencia	62635/207	62635/267	62635/307
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,80	0,80	0,80
Capacity / Capacidad (L)	1,10	2,00	2,90
Height / Altura (cm)	4,50	5,20	5,50
Overall height / Altura total (cm)	4,90	8,00	8,00



Frying pan without tri-ply base
Sartén sin fondo triple
Professional

Reference / Referencia	62636/261
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 26
Thickness / Espesor (mm)	1,00
Capacity / Capacidad (L)	2,00
Height / Altura (cm)	4,80



IRON / HIERRO

Flawless finish, comfort and safety in handling, even cooking
Acabado impecable, confort y seguridad en el manejo, cocción uniforme

Those who like to cook know: iron sauce pans and Frying pans also make you look good. For that reason, Tramontina created an exclusive line of high-quality iron products with Durprotect finish that, besides preserving the product for much more time, provides food with an even cooking. Ideal for those who want to serve dishes that refer the consumer back to the home flavors.

Quienes aman cocinar lo saben: las ollas y sartenes de hierro también se lucen. Por este motivo, Tramontina creó una línea de productos exclusiva en hierro de alta calidad con acabado Durprotect, que además de preservar el producto por mucho más tiempo, permite una cocción uniforme de los alimentos. Ideal para quienes desean servir platos que lleven al consumidor de regreso a los sabores hogareños.



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Iron Frying pan
Sartén de Hierro

20836/026	20836/030
Ø 26	Ø 30
2,50	2,50
2,10	3,00
5,50	5,50



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Iron Professional Frying Pan
Sartén Profesional de Hierro

20766/022	20766/024	20766/026	20766/030
Ø 22	Ø 24	Ø 26	Ø 30
2,00	2,00	2,25	2,25
1,0	1,30	1,70	2,50
3,9	4,10	4,30	4,50



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Iron Professional Skillet Grill
Plancha Profesional de Hierro

20767/030
Ø 30
2,25
2,40
4,50



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Iron Professional Paella Pan
Paellera Profesional de Hierro

20765/038
Ø 38
2,25
5,10
5,5



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Round Griddle Pan
Disco
Churrasco Black

20845/040
Ø 40
3,00
5,10
5,50



ALUMINUM / ALUMÍNIO

For all types of preparations
Para todo tipo de preparaciones

Tramontina has aluminum Frying pans with nonstick coating to make your kitchen an even more modern environment and aid in preparing simple and even more complex recipes. Besides being resistant to abrasion, they also offer more durability, are easy to clean, PFOA free, and nonstick. The models have excellent heat distribution and are ideal for flambé, sauté, and sear, besides having fixed handles with rivets or silicon protection that offer greater stability and safety when handling them. The grill and wok finishes in anodized aluminum provide greater resistance to abrasion and withstand high temperatures, which allow the use on barbecue grills since the flames do not damage the finish.

Tramontina posee sartenes en aluminio con revestimiento antiadherente, para que su cocina sea un ambiente aún más moderno, y ayudarle a preparar recetas simples e incluso más complejas. Además de ser resistentes a la abrasión, también ofrecen mayor durabilidad, facilidad de lavado, son libres de PFOA y no se pegan. Los modelos son excelentes para distribuir el calor e ideales para flambear, saltear y sellar, además de contar con mangos fijados con remaches o protección de silicona, que ofrecen mayor estabilidad y seguridad de manejo. Los revestimientos en aluminio anodizado en las parrillas y en el wok les otorgan mayor resistencia a la abrasión y soportan altas temperaturas. Esto permite el uso sobre parrillas en grills a carbón, porque las llamas no dañan el acabado.

INTERIOR CERAMIC COATING REVESTIMIENTO INTERNO CERÁMICO



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Professional frying pan
Sartén profesional

20884/024	20884/028	20884/030	20884/032
Ø 24	Ø 28	Ø 30	Ø 32
3,00	3,00	3,00	3,00
1,30	2,00	2,30	3,10
4,10	4,40	4,60	5,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Professional frying pan
Sartén profesional

20885/024	20885/028	20885/032
Ø 24	Ø 28	Ø 32
3,00	3,00	3,00
2,00	3,10	4,30
5,30	5,80	6,00

INTERIOR NONSTICK COATING REVESTIMIENTO INTERNO ANTIADHERENTE



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Professional frying pan
Sartén profesional

20890/020	20890/025	20890/030
Ø 20	Ø 25	Ø 30
3,60	3,6	3,60
1,00	2,00	3,00
4,30	5,30	5,20



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Professional frying pan
Sartén profesional

20891/036
Ø 36
3,60
5,60
6,90



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Professional frying pan
Sartén profesional

20892/024	20892/028	20892/030	20892/032
Ø 24	Ø 28	Ø 30	Ø 32
3,00	3,00	3,00	3,00
1,30	2,00	2,30	3,10
4,10	4,40	4,60	5,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Professional pancake mold
Panquequera profesional

20894/022
Ø 22
2,00
0,60
2,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Professional frying pan
Sartén profesional

20895/028	20895/032
Ø 28	Ø 32
2,00	2,00
3,20	4,90
6,30	7,50



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Professional frying pan
Sartén profesional

20895/038
Ø 38
2,00
7,10
7,30



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)

Professional paella pan
Paellera profesional

20896/045	20896/060
Ø 45	Ø 60
3,00	3,00
9,20	18,20
7,10	7,50

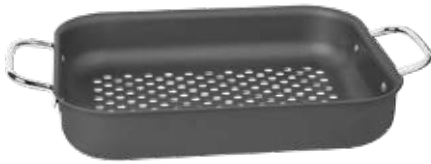


Professional frying pan Sartén profesional				
Reference / Referencia	20888/020	20888/024	20888/026	20888/028
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 24	Ø 26	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	3,00	3,00	3,00	3,00
Capacity / Capacidad (L)	1,00	1,60	2,00	2,40
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	4,20	4,80	4,80	5,00



Professional frying pan Sartén profesional	
Reference / Referencia	20883/028
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	3,00
Capacity / Capacidad (L)	3,30
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	10,90

ANODIZED ALUMINUM ALUMINIO ANODIZADO



Rectangular grill pan Parrilla rectangular	
Reference / Referencia	20846/028
Dimension / Dimensión (cm)	28,00
Thickness / Espesor (mm)	2,30
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	5,60



Barbecue wok Parrilla wok	
Reference / Referencia	20847/026
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 26
Thickness / Espesor (mm)	2,30
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	7,10



Barbecue wok Wok asado	
Reference / Referencia	20848/024
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	2,30
Capacity / Capacidad (L)	2,20
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	6,50



Cooking grate Parrilla	
Reference / Referencia	20889/030
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	2,30
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	4,60

KNIVES / CUCHILLOS

FOR CUTTING, FILLETING, BONING, CLEAVERS, SUSHI KNIVES,
SHARPENERS, AND KNIFE SETS.

PARA CORTAR, FILETEAR, DESHUESAR, HACHUELAS, CUCHILLOS
PARA SUSHI, AFILADORES E JUEGOS DE CUCHILLOS.



Precise and durable edge / Filo preciso y durable



Ergonomic handles / Mangos ergonómicos



Stainless-steel blades / Láminas de acero inoxidable



Great diversity of models and functions / Gran diversidad de modelos y funciones

DESIGN, DURABILITY, AND FUNCTIONALITY / DISEÑO, RESISTENCIA Y FUNCIONALIDAD

**Using the right knife makes all the difference in food presentation, quality, and flavor
Usar el cuchillo correcto marca la diferencia en la presentación, en la calidad y en el sabor de los alimentos**

That is why there is a Tramontina knife for every cut style. We know that this product is indispensable in the kitchen and makes the process easier as a whole. From butcher shops to fine dining restaurants and from home cooks to the more renowned chefs, we offer a complete line for all types of establishments and kitchen professionals. Besides avoiding the waste of food, Tramontina knives allow a smooth and precise work. The high cutting power, the durability of the blades, and ergonomic handles ensure all the comfort and safety when cutting, boning, filleting, and turning. The efficiency and the experience generated make each model an essential product in every kitchen.

Por este motivo, para cada estilo de corte existe un cuchillo Tramontina. Sabemos que este producto es indispensable en la cocina y que facilita el proceso como un todo. Desde carnicerías hasta restaurantes finos y desde los cocineros caseros hasta los chefs más reconocidos, ofrecemos una línea completa para todos los establecimientos y profesionales de la cocina. Además de evitar el desperdicio de alimentos, los cuchillos Tramontina permiten un trabajo suave y preciso. El alto poder de corte, la resistencia de las láminas y los mangos ergonómicos aseguran todo el confort y la seguridad al momento de cortar, deshuesar, filetear y redondear. La eficacia y la experiencia que se generan transforman cada modelo en un producto esencial en todas las cocinas.



KNIFE SETS / JUEGOS DE CUCHILLOS

Tramontina prepared a series of specific sets so that you will always have the best blade available to prepare the ingredients with a lot of precision. Each set is put together to please the needs of the most demanding chefs, offering kits in different size and designed for all styles of gastronomy.

Tramontina preparó una serie de juegos específicos para que siempre tenga a mano la mejor lámina al preparar los ingredientes con mucha precisión. Cada juego está formado para satisfacer las necesidades de los chefs de cocina más exigentes, ofreciendo kits de tamaños variados y pensados para todos los estilos gastronómicos.

MISCELLANEOUS KNIVES / CUCHILLOS SUELTOS

If your business needs to expand to new cuts or only needs a few knives on a daily basis, Tramontina has separate products known for their quality, durability, and safety. With a great variety of models, we fulfill all the needs. The important thing is to use the right knife, which makes the whole difference when cutting and preparing ingredients, optimizing work in the kitchen.

Si su negocio necesita expandirse a nuevos cortes o si solo precisa unos pocos cuchillos para el día a día, Tramontina posee productos sueltos reconocidos por su calidad, resistencia y seguridad. Con una gran variedad de modelos, atendemos a todas las necesidades. Lo importante es usar el cuchillo correcto, algo que marca la diferencia al cortar y preparar los ingredientes, mejorando el trabajo en la cocina.



CENTURY

Strength and durability Robustez y durabilidad

The best knives are within reach, you only need to make them available in your kitchen. Get to know the line for those who cannot do without high-quality knives. With forged stainless-steel blades, Century knives receive special attention: differentiated heat treatment, consisting of quenching, sub-zero, and tempering. That is, everything that is needed to be lasting, efficient products that keep their edge for much more time. Handling is safe due to the ergonomic handle made of polycarbonate with fiberglass. If using the right knife also makes all the difference for you, you already know that there is place for the Century knives in your kitchen.

Los mejores cuchillos están a su alcance, solo falta ponerlos a disposición en su cocina. Conozca la línea para quienes no resignan cuchillos de alta calidad. Con láminas de acero inoxidable forjadas, los cuchillos Century reciben atención especial: tratamiento térmico diferenciado, compuesto por templado, subcero y revenido. Es decir, todo para que sean productos duraderos, eficientes y que conserven el filo por mucho más tiempo. El manejo es seguro debido al mango ergonómico producido en policarbonato con fibra de vidrio. Si usar los cuchillos correctos también marca la diferencia para usted, ya sabe que hay un lugar en su cocina para los cuchillos Century.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT/ POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

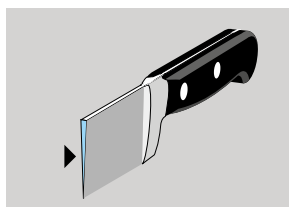


- ✓ Forged blades. / Láminas forjadas.
- ✓ High-durability blade, even after sharpening several times.
Alta durabilidad de la lámina, incluso después de varios afilados.
- ✓ Precise and more durable edge: special stainless-steel blade with heat treatment.
Filo preciso y más durable: lámina de acero inoxidable especial tratada térmicamente.
- ✓ Rivets that aid with handle fixation.
Remaches que ayudan a la fijación de mango.
- ✓ Polycarbonate with fiberglass handle, which ensures perfect ergonomics and safety when cutting.
Mango de policarbonato con fibra de vidrio, que garantiza una ergonomía perfecta y seguridad a la hora de cortar.



Forged blade in a single monoblock piece that ensures product resistance and durability.

Lámina forjada en una pieza única monobloque, que asegura la resistencia y durabilidad del producto.



V-shaped grinding ensures reliable cutting and a better performance, even after sharpening multiple times.

El desbaste en forma de "v" asegura un corte confiable y un mejor rendimiento, incluso después de varios afilados.



Special stainless-steel blade, with quenching, sub-zero, and tempering treatment for a more precise and durable edge.

Lámina de acero inoxidable especial con tratamiento de templado, subcero y revenido, para un filo más preciso y durable.



Anatomic handle with perfect ergonomics for more comfort, balance and safety when cutting.

Mango anatómico y con ergonomía perfecta, para un mayor confort, equilibrio y seguridad al cortar.



Reviewed in September 2022 / Revisado en Septiembre de 2022

Century knives are certified by the National Sanitation Foundation (NSF), an internationally recognized organization for monitoring food safety and hygiene practices in food and restaurant enterprises.








Los cuchillos Century están certificados por la NSF (National Sanitation Foundation), organización internacionalmente reconocida en el monitoreo de la seguridad de alimentos y prácticas de higiene en empresas de alimentos y restaurantes.



25-year warranty (90-day legal warranty plus 24 years and 09 months of contractual warranty) for manufacturing flaws or defects.

Garantía de 25 años (90 días de garantía legal más 24 años y 09 meses de garantía contractual) para vicios o defectos de fabricación.



	Vegetable and fruits knife Cuchillo para legumbres y frutas	
	Reference / Referencia	24000/003
	Inches / Pulgadas	3"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	18,50
	Peeling knife Cuchillo para tornear	
	Reference / Referencia	24001/003
	Inches / Pulgadas	3"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	17,60
	Vegetable and fruits knife Cuchillo para legumbres y frutas	
	Reference / Referencia	24002/003
	Inches / Pulgadas	3"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	17,50
	Steak knife Cuchillo para asado	
	Reference / Referencia	24003/005
	Inches / Pulgadas	5"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	22,30
	Steak and fruits knife Cuchillo para asado y frutas	
	Reference / Referencia	24004/005
	Inches / Pulgadas	5"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	22,30
	Tomato knife Cuchillo para tomate	
	Reference / Referencia	24048/005
	Inches / Pulgadas	5"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	23,80
	Cheese knife Cuchillo para queso	
	Reference / Referencia	24049/006
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	26,60
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,10

			Boning knife Cuchillo para deshuesar
		Reference / Referencia	24006/006
		Inches / Pulgadas	6"
		Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,80
		Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,70
			Kitchen knife Cuchillo para cocina
		Reference / Referencia	24007/006 24007/007
		Inches / Pulgadas	6" 7"
		Total Dimension / Dimensión Total (cm)	26,90 28,50
		Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,60 17,00
			Bread knife Cuchillo para pan
		Reference / Referencia	24009/008
		Inches / Pulgadas	8"
		Total Dimension / Dimensión Total (cm)	32,80
		Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,50
			Vegetable and fruit knife Cuchillo para legumbres y frutas
		Reference / Referencia	24010/004
		Inches / Pulgadas	4"
		Total Dimension / Dimensión Total (cm)	21,00
		Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	10,70
			Utility Knife Cuchillo Utility
		Reference / Referencia	24010/006 24010/008
		Inches / Pulgadas	6" 8"
		Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,40 33,30
		Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,00 21,20
			Meat knife Cuchillo para carne
		Reference / Referencia	24010/010
		Inches / Pulgadas	10"
		Total Dimension / Dimensión Total (cm)	38,40
		Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	26,20



Reference / Referencia
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Chef's knife
Cuchillo chef

24011/006	24011/008	24011/010
6"	8"	10"
26,70	33,70	33,80
15,20	20,60	26,10



Reference / Referencia
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Pastry knife
Cuchillo para confitería

24012/010
10"
37,60
25,30



Reference / Referencia
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Cold cuts knife
Cuchillo para fiambres

24013/010
10"
37,60
25,60



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Carving fork
Tenedor trinchante

24215/000
29,90
17,70



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Sharpener
Afilador *

24017/010
38,70
25,50

Steel SAE 6150 or 9254
Acero SAE 6150 o 9254



Reference / Referencia
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Santoku knife
Cuchillo Santoku

24020/004	24020/005	24020/007
4"	5"	7"
22,00	25,00	30,60
10,30	13,40	18,50

*Without NSF certificate
No tiene chancela del NSF.

	Reference / Referencia	24021/005
	Inches / Pulgadas	5"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	22,80
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,90
Steak knife with plain edge Cuchillo asado con filo liso		
	Reference / Referencia	24022/005
	Inches / Pulgadas	5"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	24,60
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,10
Jumbo Steak Knife Cuchillo para Asado Jumbo		
	Reference / Referencia	24023/006
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,80
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,70
Fillet knife Cuchillo para filetear		
Flexible Blade / Lámina Flexible		
	Reference / Referencia	24024/007
	Inches / Pulgadas	7"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,40
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,40
Cook's knife Cuchillo carnicero		
	Reference / Referencia	24025/007
	Inches / Pulgadas	7"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,30
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,20
Cook's knife Cuchillo carnicero		
	Reference / Referencia	24014/006
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,80
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,80
Cleaver Hachuela		



	Asian cleaver Hachuela oriental
Reference / Referencia	24026/107
Inches / Pulgadas	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,20
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,90



	Carving set Juego trinchante 2 pc. / pzas.
Reference / Referencia	24099/017
Contents / Contenido	1 - 24011/008 - 8" Chef's Knife / Cuchillo Chef's 8" 1 - 24215/000 - Carving fork / Tenedor trinchante



	Cutlery set Juego de cuchillos 3 pc. / pzas.
Reference / Referencia	24099/037
Contents / Contenido	1 - 24000/003 - 3" Vegetable and Fruit Knife / Cuchillo para Legumbres y Frutas 3" 1 - 24010/006 - 6" Utility Knife / Cuchillo Utility 6" 1 - 24011/008 - 8" Chef's Knife / Cuchillo Chef's 8"



	Cutlery set Juego de cuchillos 6 pc. / pzas.
Reference / Referencia	24099/025
Contents / Contenido	1 - 24000/003 - 3" Vegetable and Fruit Knife / Cuchillo para Legumbres y Frutas 3" 1 - 24023/006 - 6" Fillet knife / Cuchillo para filetear 6" 1 - 24009/008 - 8" Bread Knife / Cuchillo para Pan 8" 1 - 24011/008 - 8" Chef's Knife / Cuchillo Chef's 8" 1 - 24017/010 - 10" Sharpener / Afilador 10" * 1 - 29900/551 - Nylon case / Estuche de nylon



	Cutlery set Juego de cuchillos 6 pc. / pzas.
Reference / Referencia	24099/020
Contents / Contenido	1 - 24001/003 - 3" Peeling Knife Cuchillo para Tornear 3" 1 - 24010/006 - 6" Utility Knife Cuchillo Utility 6" 1 - 24011/008 - 8" Chef's Knife Cuchillo Chef's 8" 1 - 24215/000* - Carving Fork Tenedor Trinchante 1 - 24641/008 - 8" Sharpener Afilador 8" 1 - 29900/553 - Synthetic Case Estuche Sintético

*Without NSF certificate.
No tiene chancela del NSF.



Cutlery set
Juego de cuchillos
10 pc. / pzas.

Reference / Referencia	24099/021
Contents / Contenido	1 - 24001/003 - 3" Peeling Knife Cuchillo para Tornear 3" 1 - 24006/006 - 6" Boning Knife Cuchillo para Deshuesar 6" 1 - 24009/008 - 8" Bread Knife Cuchillo para Pan 8" 1 - 24010/006 - 6" Utility Knife Cuchillo Utility 6" 1 - 24011/008 - 8" Chef's knife Cuchillo Chef's 8" 1 - 24214/006 - 6" Cleaver / Hachuela 6" 1 - 24215/000* - Carving fork Tenedor trinchante 1 - 24641/008 - 8" Sharpener / Afilador 8" 1 - 25922/008 - 8" Household Scissor / Tijera Uso Doméstico 8" 1 - 29900/552 - Synthetic Case Estuche Sintético



Chef's set
Juego chef
20 pc. / pzas.

Reference / Referencia	24099/027
Contents / Contenido	1 - 24000/003 - 3" Vegetable and Fruit Knife / Cuchillo Legumbres y Frutas 3" 1 - 24001/003 - 3" Peeling Knife / Cuchillo para Tornear 3" 1 - 24009/008 - 8" Bread Knife / Cuchillo para Pan 8" 1 - 24011/008 - 8" Chef's Knife / Cuchillo Chef 8" 1 - 24014/006 - 6" Cleaver / Hachuela 6" 1 - 24023/006 - 6" Fillet Knife / Cuchillo para Filetear 6" 1 - 24029/000 - Two - Sided Whetstone / Piedra para Afilador Doble Faz 1 - 24032/010 - 10" Diamond Sharpener / Afilador diamantado 10" 1 - 25330/014 - Strainer / Colador - Ø 14 cm 1 - 25682/000 - Silicone Pastry Brush / Pincel de Silicone 1 - 25683/000 - Digital Thermometer / Termometro Digital 1 - 25684/000 - Oyster Knife / Cuchillo para Ostra 1 - 25686/000 - Fish Bone Tweezers / Pinza Pescado 1 - 25708/000 - Potato Peeler / Pela Papas 1 - 25709/000 - Lemon Grater / Rallador de Limón 1 - 25725/000 - Silicone Spatula / Espátula silicone 1 - 25728/035 - Whip / Batidor manual (35 cm) 1 - 25805/000 - Multiuse Tong / Pinza Multiuso (29 cm) 1 - 25921/000 - 10" Poultry Scissor / Tijera Trinchante 10" 1 - 29900/500 - Nylon Case / Estuche de Nylon

*Without NSF certificate.
No tiene chancela del NSF.

CHURRASCO

The best choice for those who love meat
La mejor elección para quienes aman las carnes



Colors and References /
Colores y Referencias

Meat / butcher knife
Cuchillo carne / butcher

21180/178

21180/198

Inches / Pulgadas

8"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

33,60

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

20,30



Colors and References /
Colores y Referencias

Meat knife
Cuchillo carne

21187/170

21187/190

Inches / Pulgadas

10"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

38,10

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

24,80



Colors and References /
Colores y Referencias

Boning knife
Cuchillo deshuesar

21188/176

21188/196

Inches / Pulgadas

6"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

28,80

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

15,50



Colors and References /
Colores y Referencias

Meat knife
Cuchillo carne

21189/178

21189/198

Inches / Pulgadas

8"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

33,80

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

20,50



Colors and References /
Colores y Referencias

Meat knife
Cuchillo carne

21190/178

21190/198

Inches / Pulgadas

8"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

33,80

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

20,50



Colors and References /
Colores y Referencias

Meat knife
Cuchillo carne

21191/178

21191/198

Inches / Pulgadas

8"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

33,80

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

20,50



Colors and References /
Colores y Referencias

Carving fork
Tenedor trinchante

21192/170

21192/190

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

30,60

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

16,70



Colors and References /
Colores y Referencias

Sharpener
Afilador

21193/178

21193/198

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

32,70

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

20,30



POLYWOOD**Treated, resistant and durable wood**
Madera tratada, resistente y durableColors and References /
Colores y ReferenciasSteak knife
Cuchillo para asado

21137/475

21137/495

Inches / Pulgadas

5"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

20,90

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

11,40

Colors and References /
Colores y ReferenciasSteak and fruit knife
Cuchillo para asado y frutas

21122/175

21122/195

Inches / Pulgadas

5"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

21,90

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

11,40

Colors and References /
Colores y ReferenciasVegetable and fruit knife
Cuchillo para legumbres y frutas

21118/173

21118/193

Inches / Pulgadas

3"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

16,80

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

7,30

Colors and References /
Colores y ReferenciasVegetable and fruit knife
Cuchillo para legumbres y frutas

21121/173

21121/193

Inches / Pulgadas

3"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

19,60

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

9,10

Colors and References /
Colores y ReferenciasBread knife
Cuchillo para pan

21125/177

21125/197

Inches / Pulgadas

7"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

30,20

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

17,70

Colors and References /
Colores y ReferenciasKitchen knife
Cuchillo de cocina

21126/176

21126/196

Inches / Pulgadas

7"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)




27,70

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

15,20

		Chef's knife Cuchillo Chef	
	Colors and References / Colores y Referencias	21131/176 21131/196	
	Inches / Pulgadas	6"	
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,70	
		Chef's knife Cuchillo Chef	
	Colors and References / Colores y Referencias	21131/177 21131/197	
	Inches / Pulgadas	7"	
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,70	
		Chef's knife Cuchillo Chef	
	Colors and References / Colores y Referencias	21131/178 21131/198	
	Inches / Pulgadas	8"	
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	33,20	
		Kitchen knife Cuchillo de cocina	
	Colors and References / Colores y Referencias	21138/176 21138/196	
	Inches / Pulgadas	6"	
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	28,50	
		Kitchen knife Cuchillo de cocina	
	Colors and References / Colores y Referencias	21138/177 21138/197	
	Inches / Pulgadas	7"	
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31,00	
		Utility knife Cuchillo Utility	
	Colors and References / Colores y Referencias	21139/176 21139/196	
	Inches / Pulgadas	6"	
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,80	
		Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,40



		Cleaver Hachuela
	Colors and References / Colores y Referencias	21134/176 21134/196
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,40
		Cleaver Hachuela
	Colors and References / Colores y Referencias	21140/176 21140/196
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	28,40
		Carving fork Tenedor trinchante
	Colors and References / Colores y Referencias	21146/170 21146/190
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	32,30
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,30
		Santoku knife Cuchillo Santoku
	Colors and References / Colores y Referencias	21179/177 21179/177
	Inches / Pulgadas	7"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,50
		Mincing knife Cuhillo para picar
	Colors and References / Colores y Referencias	21147/170 21147/190
	Inches / Pulgadas	10"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	15,40
		Sharpener Afilador
	Colors and References / Colores y Referencias	21148/178 21148/198
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31,90
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,30

SUSHI



Respect for the Japanese traditions. As well as for precision
Respeto por las tradiciones japonesas. Y también por la precisión

Preparation of the ingredients and fish that are part of the oriental cuisine requires attention, care, and state-of-the-art precision. The special edge and the elongated blades specific for preparing sashimi, sushi, and other Japanese dishes ensure a cut worthy of a millenary and traditional gastronomy, improving the experience in all recipes. The Diamond collection knives are manufactures 100% in stainless steel, are easy to clean, and have handle details that ensure firmness during use. The Gold knives, on the other hand, have stainless-steel blades and polycarbonate with fiberglass handles, and the Silver knives have nylon handles with antimicrobial protection.

La preparación de los ingredientes y pescados que integran la gastronomía oriental requiere atención, cuidado y precisión de punta. El filo especial y las láminas alargadas y específicas para preparar sashimis, sushis y otros platos japoneses garantizan un corte digno de una gastronomía milenaria y tradicional, mejorando la experiencia en todas las recetas. Los cuchillos de la colección Diamond están 100% fabricados en acero inoxidable, son fáciles de limpiar y poseen detalles en el mango que garantizan firmeza en el uso. Lo cuchillos Gold cuentan con láminas de acero inoxidable y mangos de policarbonato con fibra de vidrio, y los Silver están marcados por mangos de nylon con protección antimicrobiana.

Reviewed in September 2022 / Revisado en Septiembre de 2022

DIAMOND

Sophistication in 100% stainless-steel products
Sofisticación en productos 100% de acero inoxidable



References / Referencias

Yanagiba knife
Cuchillo Yanagiba

24240/009

Inches / Pulgadas

9"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

36,30

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

24,20



References / Referencias

Yanagiba knife
Cuchillo Yanagiba

24240/013

Inches / Pulgadas

13"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

46,40

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

34,40



References / Referencias

Deba knife
Cuchillo Deba

24241/008

Inches / Pulgadas

8"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

34,60

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

22,60



References / Referencias

Nakiri knife
Cuchillo Nakiri

24242/007

Inches / Pulgadas

7"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

31,10

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

19,10

GOLD

Safety and ergonomics with polycarbonate and fiberglass handles
Seguridad y ergonomía con mangos de policarbonato y fibra de vidrio



References / Referencias

Deba knife
Cuchillo Deba

24027/008

Inches / Pulgadas

8"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

35,20

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

22,60



References / Referencias	24028/007
Inches / Pulgadas	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,90
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	17,90

Nakiri knife
Cuchillo Nakiri



References / Referencias	24039/009
Inches / Pulgadas	9"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,10
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	24,10

Yanagiba knife
Cuchillo Yanagiba

SILVER

Special texture in nylon handles with antimicrobial protection
Textura especial en mangos de nylon con protección antimicrobiana



References / Referencias	24230/049
Inches / Pulgadas	9"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	37,10
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	24,10

Yanagiba knife
Cuchillo Yanagiba



References / Referencias	24230/043
Inches / Pulgadas	13"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	48,60
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	34,20

Yanagiba knife
Cuchillo Yanagiba



References / Referencias	24231/048
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,90
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	22,50

Deba knife
Cuchillo Deba



References / Referencias	24232/047
Inches / Pulgadas	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31,00
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	19,00

Nakiri knife
Cuchillo Nakiri



References / Referencias	25687/000
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	10,30

Tweezer
Pinza

*Kouzina restaurant kitchen in
São Paulo/SP – Brazil*

*Cocina del restaurante Kouzina
São Paulo/SP – Brasi*



PROFISSIONAL MASTER

Precision, ergonomics, and durability
Precisión, ergonomía y resistencia

Tramontina used all of its most technological resources to develop the Professional Master line, an evolution of its professional products. And in order to achieve this result, Tramontina listened to professionals from the main sectors that use these knives, addressing all their needs. Products in the Professional Master line ensure the comfort and safety that these professionals seek for their work, because they follow quality specifications and use materials that undergo the most rigorous strength and durability tests. In addition to knives, the line also includes spatulas, sharpeners and various accessories. Master Professional Line. For more demanding cuts and professionals.

Tramontina empleó todos sus recursos más tecnológicos para desarrollar la línea Professional Master: una evolución de sus productos profesionales. Y para conseguir este resultado, Tramontina consultó a profesionales de los principales sectores de uso de estos cuchillos para poder cumplir con todas sus necesidades. Los productos de la línea Professional Master garantizan el confort y la seguridad que esos profesionales buscan en su trabajo, porque respetan las especificaciones de calidad y emplean materiales que pasan por las más rigurosas pruebas de resistencia y duración. Además de cuchillos, la línea también cuenta con espátulas, afiladores y diversos accesorios. Línea Professional Master. Para los cortes y los profesionales más exigentes.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT/ POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:



- ✓ More resistant, sharper and more durable blades.
Láminas más resistente, más afiladas y durables.
- ✓ Total absence of cracks, preventing gaps or spaces between parts and residue retention.
La ausencia total de fisuras evita holguras o grietas entre las partes y la retención de residuos.
- ✓ Robot sharpening. Precision and uniformity in cutting.
Afilado robotizado. Precisión y uniformidad en el corte.
- ✓ More ergonomic, safer handle with antimicrobial protection.
Mango más ergonómico, más seguro y con protección antimicrobiana.
- ✓ NSF Quality and Excellence International Certificate.
Certificado Internacional de Calidad y Excelencia NSF.



Special stainless-steel blade, treated with quenching, sub-zero, and tempering processes, providing a more precise and durable edge.

La lámina de acero inoxidable especial, tratada por los procesos de templeado, subcero y revenido, ofrece un filo más preciso y durable.



Handle made of polypropylene (PP) with antimicrobial protection, injected directly onto the blade.

Mango producido en polipropileno (PP) con protección antimicrobiana, inyectado directamente sobre la lámina.



Great variety of models, fulfilling the most diverse needs of the professionals.

Gran variedad de modelos tendientes a las más diversas necesidades de los profesionales.



V-shaped grinding ensures precise cutting and excellent performance, even after sharpening multiple times.

El desbaste en forma de "v" asegura un corte preciso y un excelente rendimiento, incluso después de varios afilados.



Reviewed in September 2022 / Revisado en Septiembre de 2022

Certified by NSF, National Sanitation Foundation, an internationally recognized organization for monitoring food safety and hygiene practices in food and restaurant enterprises.

Certificado por la NSF (National Sanitation Foundation), organización internacionalmente reconocida en el monitoreo de la seguridad de alimentos y prácticas de higiene en empresas de alimentos y restaurantes.



Handles made of polypropylene (PP) injected with antimicrobial protection lasting for the whole product life guaranteed.

Mangos fabricados en polipropileno (PP) inyectado con protección antimicrobiana con duración garantizada por toda la vida útil del producto.



References / Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Butcher knife
Cuchillo carnicero

24420/088	24420/080	24420/082
8"	10"	12"
34,70	41,50	46,70
20,40	26,40	31,60



References / Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Butcher knife /
Cuchillo carnicero

24421/088	24421/080	24421/082
8"	10"	12"
34,80	41,30	46,40
20,50	26,20	31,30



References / Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Impact knife
Cuchillo impacto

24422/080	24422/082
10"	12"
41,50	46,70
26,40	31,60



References / Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Boning knife
Cuchillo deshuesar

24511/085
5"
27,30
12,70



References / Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Poultry knife (double cutting edge)
Cuchillo aves (lámina con doble filo)

24600/085
5"
27,00
12,30



References / Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Boning knife
Cuchillo deshuesar

24603/086	24603/087
6"	7"
29,70	32,40
15,10	17,70

Flexible Blade / Lámina Flexible



		Poultry boning knife Cuchillo para deshuesar aves	
Colors and References / Colores y Referencias	24601/014	24601/015	
	24601/054	24601/055	
	24601/084	24601/085	
Inches / Pulgadas	4"	5"	
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	23,60	26,40	
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,90	11,70	



		Boning knife Cuchillo deshuesar	
Colors and References / Colores y Referencias	24602/005	24602/007	
	24602/015	24602/017	
	24602/025	24602/027	
	24602/055	24602/057	
	24602/075	24602/077	
	24602/085	24602/087	
	Inches / Pulgadas	5"	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,70	32,80	
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,00	18,10	



		Boning knife Cuchillo deshuesar	
Colors and References / Colores y Referencias	24604/006		
	24604/016		
	24604/026		
	24604/056		
	24604/076		
	24604/086		
Inches / Pulgadas	6"		
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,80		
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,10		

Flexible Blade / Lámina Flexible



		Meat boning knife Cuchillo para carne deshuesar		
Colors and References / Colores y Referencias	24605/005	24605/006	24605/007	
	24605/015	24605/016	24605/017	
	24605/025	24605/026	24605/027	
	24605/055	24605/056	24605/057	
	24605/075	24605/076	24605/077	
	24605/085	24605/086	24605/087	
	Inches / Pulgadas	5"	6"	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,60	29,40	32,10	
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,00	14,80	17,50	



Skinning knife
Cuchillo despellejar

Colors and References / Colores y Referencias	24606/006	24606/007
	24606/016	24606/017
	24606/026	24606/027
	24606/056	24606/057
	24606/076	24606/077
	24606/086	24606/087
Inches / Pulgadas	6"	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,50	32,20
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	14,80	17,50



Meat knife
Cuchillo para carne

Colors and References / Colores y Referencias	24607/006	24607/007	24607/008	24607/000	24607/002
	24607/016	24607/017	24607/018	24607/010	24607/012
	24607/056	24607/057	24607/058	24607/050	24607/052
	24607/076	24607/077	24607/078	24607/070	24607/072
	24607/086	24607/087	24607/088	24607/080	24607/082
Inches / Pulgadas	6"	7"	8"	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,10	32,50	35,60	40,3	45,30
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,40	17,80	20,90	25,7	30,60



Meat knife
Cuchillo para carne

Colors and References / Colores y Referencias	24608/056	24608/058	24608/050	24608/052
	24608/086	24608/088	24608/080	24608/082
Inches / Pulgadas	6"	8"	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,10	35,20	40,50	45,30
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,50	20,70	25,80	30,60



Meat knife
Cuchillo para carne

Colors and References / Colores y Referencias	24609/006	24609/008	24609/000	24609/002	24609/004
	24609/016	24609/018	24609/010	24609/012	24609/014
	24609/026	24609/028	24609/020	24609/022	24609/024
	24609/056	24609/058	24609/050	24609/052	24609/054
	24609/076	24609/078	24609/070	24609/072	24609/074
	24609/086	24609/088	24609/080	24609/082	24609/084
Inches / Pulgadas	6"	8"	10"	12"	14"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,50	34,50	38,40	43,70	48,80
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,00	20,00	23,90	29,10	34,20



Skinning Knife Cuchillo Despellejar					
Colors and References / Colores y Referencias	24610/016	24610/018	24610/010	-	-
	24610/056	24610/058	24610/050	-	-
	24610/076	24610/078	24610/070	-	-
	24610/086	24610/088	24610/080	24610/082	24610/084
Inches / Pulgadas	6"	8"	10"	12"	14"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,10	33,70	38,80	43,90	48,70
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	14,40	19,00	24,10	29,20	34,00



Meat knife Cuchillo para carne			
Colors and References / Colores y Referencias	24611/058	24611/080	-
	24611/088	-	24611/082
Inches / Pulgadas	8"	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	33,00	38,50	43,50
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,30	23,80	28,20



Boning knife Cuchillo deshuesar	
Colors and References / Colores y Referencias	24612/054
	24612/084
Inches / Pulgadas	4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	23,40
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,80



Turkey dummette and Jowl knife Cuchillo para entrealas y papada del pavo	
Colors and References / Colores y Referencias	24613/054
	24613/084
Inches / Pulgadas	4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	25,40
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	10,70



Poultry wing cutting knife Cuchillo para cortar alas	
Colors and References / Colores y Referencias	24614/015
	24614/055
	24614/085
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	26,20
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,70



Poltry "oyster" cutting knife Cuchillo para extracción de la cola de aves	
Colors and References / Colores y Referencias	24615/055
	24615/085
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,80
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	14,70



Pork leg boning knife
Cuchillo para deshuesar pata de cerdo

References / Referencias	24616/085
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	24,50
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	9,80

Meat knife
Cuchillo para carne



Colors and References / Colores y Referencias	24619/016	24619/018	24619/010
	24619/026	24619/028	24619/020
	24619/056	24619/058	24619/050
	24619/086	24619/088	24619/080
Inches / Pulgadas	6"	8"	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,30	32,90	37,80
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,00	20,20	25,10

Meat / Boning Knife
Cuchillo para Carne / Deshuesar



Colors and References / Colores y Referencias	24620/006	24620/008	24620/000
	24620/016	24620/018	24620/010
	24620/026	24620/028	24620/020
	24620/046	24620/048	24620/040
	24620/056	24620/058	24620/050
	24620/076	24620/078	24620/070
	24620/086	24620/088	24620/080
Inches / Pulgadas	6"	8"	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,30	32,80	38,70
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,00	20,10	24,90

Fillet knife
Cuchillo filetear




References / Referencias	24622/088
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,10
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	22,00

Butcher knife
Cuchillo carnicero



References / Referencias	24623/084
Inches / Pulgadas	14"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	49,30
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	34,50

 Colors and References / Colores y Referencias	Butcher Knife Cuchillo Carnicero				
	24621/006	24621/007	24621/008	24621/000	24621/002
	24621/016	24621/017	24621/018	24621/010	24621/012
	24621/026	24621/027	24621/028	24621/020	24621/022
	24621/056	24621/057	24621/058	24621/050	24621/052
	24621/076	24621/077	24621/078	24621/070	24621/072
24621/086	24621/087	24621/088	24621/080	24621/082	
Inches / Pulgadas	6"	7"	8"	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	28,00	30,70	33,20	38,50	45,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,10	15,90	18,20	23,50	29,5



References / Referencias	Butcher Knife Cuchillo Carnicero	
24621/089	24621/081	
Inches / Pulgadas	9"	11"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,10	42,50
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	21,10	26,20



Colors and References / Colores y Referencias	Cleaver Hachuela	
24624/116		
24624/156		
24624/186		
Inches / Pulgadas	6"	
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,10	
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	14,30	



References / Referencias	Paring knife Cuchillo mondador	
24625/083	24625/084	
Inches / Pulgadas	3"	4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	18,50	19,90
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,20	9,60



References / Referencias	Paring knife Cuchillo mondador	
24626/083	24626/183	
Inches / Pulgadas	3"	3"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	17,90	17,90
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	7,60	7,60



References / Referencias	Ham / Bread Slicer / Cuchillo para Fiambre / Pan		
24627/088	24627/080	24627/082	
Inches / Pulgadas	8"	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	34,70	39,50	45,00
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,10	24,90	30,40



References / Referencias	24628/082	24628/084	24628/086
Inches / Pulgadas	12"	14"	16"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	45,00	50,00	55,40
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	30,40	35,40	40,80

Ham slicer plain edge
Cuchillo jampón sin sierra



Colors and References / Colores y Referencias		
Inches / Pulgadas	5"	6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,40	29,90
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	12,70	15,20

Boning knife
Cuchillo deshuesar

24635/055	24635/056
24635/085	24635/086



Colors and References / Colores y Referencias		
Inches / Pulgadas	6"	
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,70	
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,00	

Boning knife
Cuchillo deshuesar

24636/056	
24636/076	
24636/086	



References / Referencias		
Inches / Pulgadas	6"	
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,30	
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,60	

Meat knife
Cuchillo para carne

24637/086	
-----------	--



Colors and References / Colores y Referencias		
Inches / Pulgadas	6"	
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,40	
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	14,70	

Boning knife
Cuchillo deshuesar

24638/056	
24638/086	



References / Referencias		
Inches / Pulgadas	7"	
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31,90	
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	17,30	

Cook's knife
Cuchillo carnicero

24646/087	
-----------	--












References / Referencias		
Inches / Pulgadas	5"	
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,40	
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	12,80	

Fillet knife
Cuchillo filetear

24651/085	
-----------	--



Detail of **double blade**.
Detalle de la **doble lámina**.

	Colors and References / Colores y Referencias		Boning Knife Cuchillo deshuesar	
			24,652/055	
			24,652/085	
	Inches / Pulgadas		5"	
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)		27,70	
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)		13,20	
	References / Referencias		24,653/086	
	Inches / Pulgadas		6"	
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)		29,70	
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)		15,20	
	Colors and References / Colores y Referencias		Boning knife Cuchillo deshuesar	
			24,655/056	
			24,655/086	
	Inches / Pulgadas		6"	
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)		29,40	
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)		14,90	
	Colors and References / Colores y Referencias		Boning knife Cuchillo deshuesar	
			24,660/016	
			24,660/056	
			24,660/086	
	Inches / Pulgadas		6"	
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)		29,40	
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)		14,80	
	Colors and References / Colores y Referencias		Boning knife Cuchillo deshuesar	
			24,661/056	
			24,661/086	
	Inches / Pulgadas		6"	
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)		30,00	
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)		15,30	
	Colors and References / Colores y Referencias		Boning knife Cuchillo deshuesar	
			24,662/055	24,662/056
			24,662/085	24,662/086
	Inches / Pulgadas		5"	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)		26,90	29,10
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)		12,30	14,50



Colors and References /
Colores y Referencias

Inches / Pulgadas

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Boning knife
Cuchillo deshuesar

24663/016

24663/056

24663/086

6"

28,90

14,30



References / Referencias

Inches / Pulgadas

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Meat knife
Cuchillo para carne

24664/088

24664/080

24664/082

8"

10"

12"

33,90

39,00

43,90

19,20

24,30

29,20



References / Referencias

Inches / Pulgadas

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Poultry Boning Knife
Cuchillo de Desosado

24667/085

5"

25,80

13,10



References / Referencias

Inches / Pulgadas

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Dismantable Shears with Plain Edge
Tijera Desmontable con Filo Liso

25923/088

8"

21,60

10,70



References / Referencias

Inches / Pulgadas

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Dismantable Shears with Micro-serrated
Tijera Desmontable con Filo
Microdentado

25924/088

8"

21,60

10,70



Colors and References /
Colores y Referencias

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Knife's edge aligner
Alineador de filo de cuchillos

24644/050

24644/080

27,40

13,60



References / Referencias

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Knife's edge aligner
Alineador de filo de cuchillos

24690/000

27,40

15,30

100% Stainless steel
Acero Inoxidable



References / Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Grooved Sharpener
Afilador Estriado *

24640/080	24640/180
10"	10"
38,70	38,70
25,50	25,50

Steel SAE 6150 or 9254
Acero SAE 6150 o 9254



References / Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Grooved Sharpener
Afilador Estriado

24641/088
8"
32,40
20,40

Steel SAE 1045 / Acero SAE 1045



Colors and References / Colores y Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Grooved Sharpener
Afilador Estriado *

24642/050	24642/052	24642/054
24642/080	24642/082	24642/084
10"	12"	14"
38,60	43,70	48,70
25,50	30,60	35,60

Steel SAE 1045 / Acero SAE 1045



Colors and References / Colores y Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Smooth sharpener
Afilador liso*

24643/050	24643/052
24643/080	24643/082
10"	12"
38,60	43,70
25,50	30,60

Steel SAE 1045 / Acero SAE 1045



Colors and References / Colores y Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Meat/Butcher Knife
Cuchillo para Carne/Butcher

24658/100
24658/110
10"
38,50
23,80



Reference / Referencia
Contents / Contenido

Cutlery set
Juego de cuchillos
6 pc. / pzas.

24699/816
1 - 24603/086 - 6" Boning knife / Cuchillo deshuesar 8"
1 - 24619/088 - 8" Meat knife / Cuchillo para carne 8"
1 - 24626/083 - 3" Paring knife / Cuchillo mondador 3"
1 - 24627/088 - 8" Ham/bread knife / Cuchillo para fiambre/pan 8"
1 - 24640/080* - 10" Sharpener / Afilador 10"
1 - 29900/559 - Nylon case / Estuche de nylon

*Without NSF certificate / No tiene chancela del NSF.

PROFIO LINE / LÍNEA PROFIO

**Precision is only achieved with a really sharp knife
La precisión solo se conquista con un cuchillo bien afilado**

With use, the knife's cutting power can diminish due to wear, impact or misshaping.

Wear causes a rounded edge (fig. 2) and impact/misshaping causes a bent edge (fig. 3).

Con el uso, el cuchillo puede perder su poder de corte, ya sea por el desgaste como en función de algún impacto y deformación del filo.

El desgaste deriva en un filo redondeado (fig. 2) y el impacto/ deformación se muestra con un filo doblado (fig. 3).



Fig. 1
edge in good condition
filo en buenas condiciones



Fig. 2
worn, rounded edge
filo gastado, redondeado



Fig. 3
bent edge
filo doblado



Reference / Referencia	24036/000
Length / Largo (cm)	18,5
Depth / Profundidad (cm)	6,60
Height / Altura (cm)	1,80

Whetstone
Piedra de afilar



Reference / Referencia	24029/000
Length / Largo (cm)	18,50
Depth / Profundidad (cm)	6,55
Height / Altura (cm)	3,15

Whetstone
Piedra de afilar



Reference / Referencia	24033/000
Length / Largo (cm)	21,3
Depth / Profundidad (cm)	7,10
Height / Altura (cm)	3,60

Whetstone
Piedra de afilar



Reference / Referencia	24034/000
Length / Largo (cm)	21,3 0
Depth / Profundidad (cm)	7,10
Height / Altura (cm)	3,60

Whetstone
Piedra de afilar



Two-sided diamond sharpener
Afilador doble faz diamantado

Reference / Referencia	24030/000
Length / Largo (cm)	18,00
Depth / Profundidad (cm)	8,80
Height / Altura (cm)	3,75



Diamond knife sharpener
Afilador de cuchillos diamantado

Reference / Referencia	24031/000
Length / Largo (cm)	19,8
Depth / Profundidad (cm)	5,20
Height / Altura (cm)	6,65



Diamond sharpener
Afilador diamantado

Reference / Referencia	24032/010
Length / Largo (cm)	10"
Depth / Profundidad (cm)	39,80
Height / Altura (cm)	25,60



Knife sharpening angle guide
Guia para afilar cuchillos

Reference / Referencia	24035/000
Length / Largo (cm)	9,90
Depth / Profundidad (cm)	2,00
Height / Altura (cm)	1,60

SHARPENING STEEL/ CHAIRA:

When the knife has a misshapen edge, you need to align it to restore its cutting power. This can be done with a sharpening steel. Tramontina offers both smooth and grooved sharpening steels. The grooved sharpening steel offers greater efficiency and ease to align the edge. However, for a smoother finish without burrs, we recommend using a smooth steel. Depending on the user need and demand, sharpening steels can be used in sequence. First, align the edge with the grooved steel and then use the smooth steel to remove burrs and obtain a better finish.

Cuando el cuchillo presenta un filo deformado, hay que alinearlo para que vuelva a tener poder de corte. Este alineado se realiza con una chaira. Tramontina tiene chairas lisas y estriadas. La chaira estriada ofrece mayor eficiencia, alineando el filo con más facilidad. Sin embargo, para obtener una terminación más suave y sin rebabas, se aconseja usar una chaira lisa. Dependiendo del grado de necesidad y exigencia del usuario, las chairas pueden usarse secuencialmente. Primero se alinea el filo con la chaira estriada y, después, para un filo sin rebabas y una mejor terminación, se utiliza la chaira lisa.

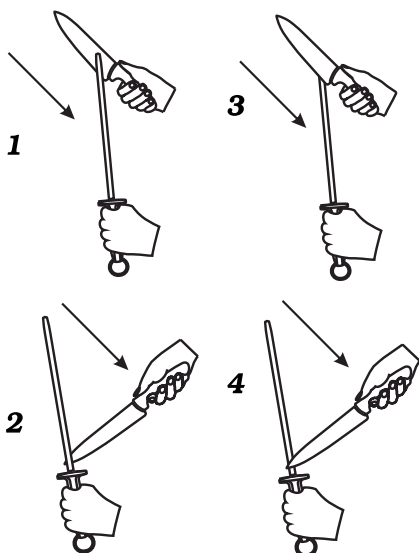


Fig. 4
aligning the edge with the tip free /
alineado de filo con la punta libre

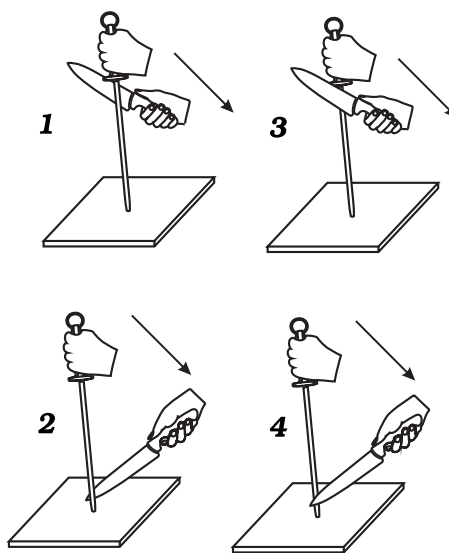


Fig. 5
aligning the edge with the tip supported /
alineado de filo con la punta apoyada

Recommendations when using sharpening steels / Instrucciones de uso recomendado en la utilización de las chairas:

It is important to inspect the condition of the steel to avoid causing more damage to the knife edge because the sharpening steel is harder than the knife steel. The sharpening steel can be used in two different ways: supported on a surface (Fig. 5) or keeping the tip free (Fig. 4). The safest method is supporting the steel on a surface. The user should choose which method serves him or her better, but it is important to hold the sharpening steel with one hand and move the knife with the other.

Es importante verificar si la chaira está en buenas condiciones de uso para no perjudicar el filo del cuchillo, ya que la dureza de la chaira es mayor que la del acero usado en el cuchillo. La chaira se puede usar de dos formas distintas: apoyada sobre una superficie (Fig. 5) o con la punta libre (Fig. 4). El método más seguro es apoyando la chaira sobre una superficie. La forma de uso queda a criterio del usuario, que debe elegir lo que le sirva mejor, pero es importante sujetar la chaira por el mango con una mano y, con la otra, mover el cuchillo.

Begin aligning the edge near the knife handle, sliding it towards the tip, as illustrated in Fig. 4 and 5. This movement should be carried out along the whole edge and on both sides of the blade. The inclination of the knife in relation to the sharpening steel should be such that only the edge comes into contact with the surface of the sharpening steel. The number of times the movement is repeated along the steel depends on the initial condition of the edge or the desired level of sharpness.

El inicio del alineado del filo se debe hacer cerca del mango del cuchillo, deslizando hasta la punta, como se puede ver en la Figura 4 y Figura 5. Ese movimiento se debe realizar en toda la extensión del filo a ambos lados del cuchillo. La inclinación del cuchillo en relación a la chaira debe ser tal que solamente el filo quede en contacto con la superficie de la chaira. El número de movimientos depende del estado inicial del cuchillo o del nivel de calidad deseado.

We recommend beginning with greater pressure, gradually reducing pressure throughout the process.

Lo que se recomienda es comenzar con más presión y reducirla a lo largo del proceso.

WHETSTONES / PIEDRAS DE AFILAR CUCHILLOS:

We recommend using a whetstone when the cutting edge is completely Blunt, as shown in Fig. 7, which means some material needs to be removed to restore the knife edge geometry.



Fig. 6
Edge in good condition /
Filo en buen estado



Fig. 7
Rounded, blunt edge, with no cutting power /
Filo redondeado ciego, sin poder de corte

There are four types of whetstone in the Tramontina line: 400, 800, 1000, 2000 and 5000. The higher the number, the finer the whetstone grit (Fig. 8). When selecting the whetstone, the user should consider the current condition of the knife edge and the desired degree of sharpness.

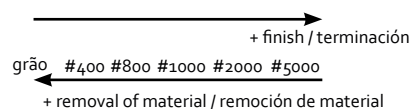


Fig. 8

whetstone grit rating /
clasificación del tamaño del grano de la piedra.

Recommendations for using a whetstone / Instrucción de uso recomendada para el uso de la piedra de afilar:

Soak the whetstone in water for about 10 minutes. Remove the whetstone from the water and place it on the rubber holder. Position the set on a level surface, where it won't move during use. During the sharpening process, keep the whetstone constantly wet. During this process, there will be some wear to the abrasive quality of the whetstone, which will form slurry on top of the whetstone, which in turn will help the sharpening process.

The movement of the knife on the whetstone should always begin near the handle and go towards the tip. For increased safety and precision during the sharpening process, hold the knife handle in one hand and place the other on the blade, as illustrated in Figure 10. The number of times the movement is repeated will depend on the condition of the edge.

The knife should be moved along the whetstone on the same side until there is a burr on the opposite side, as illustrated in Figure 9. Then knife should be turned around to perform the same movement on the other side of the blade, repeating the process until the desired sharpness is obtained. For a better finish, a finer grit Whetstone can be used.

Sumergir la piedra en agua durante cerca de 10 minutos. Después, retirarla del agua y colocarla en el soporte de goma. Apoyar el conjunto en una superficie plana que impida el movimiento durante el uso. Durante el afilado, mantener la superficie de la piedra siempre mojada. En el proceso de afilado, habrá un pequeño desgaste del abrasivo de la piedra que va a formar un lodo sobre la misma, y eso ayuda el afilado.

El movimiento del cuchillo sobre la piedra siempre debe comenzar cerca del mango y hacia la punta. Para más seguridad y precisión en el proceso de afilado. Sujetar el mango del cuchillo con una mano y apoyar la otra sobre la lámina, como muestra la Figura 10. La cantidad de movimientos depende del estado del filo.

El cuchillo debe moverse sobre el mismo lado de la piedra hasta que se forme una rebarba en el lado opuesto, como muestra la Figura 9. Después, dar vuelta el cuchillo para realizar estos movimientos del otro lado, repitiéndolos hasta que se obtenga el filo deseado. Para mejorar la terminación del filo, se pueden usar piedras con granulación más fina.

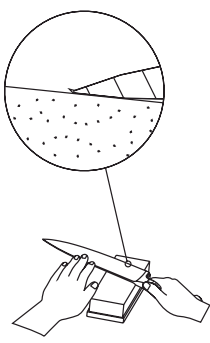


Fig. 9
Burr generated during the sharpening process /
Rebarba generada durante el afilado.

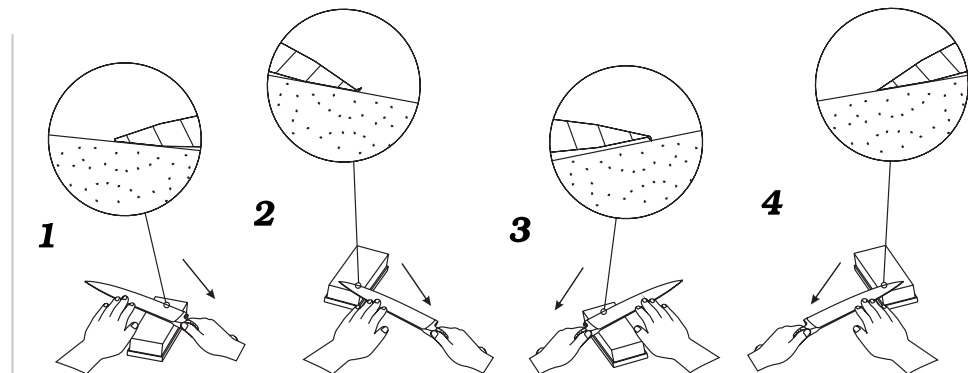


Fig. 10
Whetstone sharpening method /
Método de afilado en la piedra.

The choice of type of whetstone will depend on the current condition of the edge / La elección del tipo de piedra depende del estado del filo.

400 Grit / Granulación:

Recommended for thinning when the knife edge is worn or damaged /
Indicada para afilado de desbaste, cuando el cuchillo tiene el filo desgastado o dañado.

For a quick sharpening process, you can begin by using the 400 grit whetstone as it has greater removal power compared to the others, which results in a lightly corrugated edge. For a better finish, sharpen the knife again using the #800 grit whetstone, repeating the process until proceeding to the 5000 grit whetstone or until the desired sharpness is obtained.

As this process removes material from the blade, it is important to always maintain the same inclination of the knife on the whetstone.

The degree of inclination is what will determine the angle of the edge. This angle will vary depending on the need of the application. For more delicate cuts, we recommend using an angle of approximately 15 degrees (each side), as illustrated in Fig.11. For harder cuts, we recommend an angle of approximately 20 degrees (each side), as illustrated in Fig. 12. During the sharpening process, the pressure of the knife on the whetstone should decrease as the edge forms.

800, 1000, 2000 and 5000 Grit / Granulación:

Recommended for finishing, removing burrs and smoothing the edge /
Se indican para afilado de terminación, retirar rebarbas y dejar el filo más liso.

Para un afilado rápido, el proceso se puede iniciar en la piedra de grano 400, porque tiene más poder de retirada de material en comparación con las demás granulaciones, resultando en un filo ligeramente rugoso. Para mejorar la terminación, pasar el cuchillo nuevamente por la piedra de granulación 800, repitiendo el proceso hasta llegar a la piedra de grano 5000 o hasta que se obtenga la calidad deseada.

Por tratarse de un afilado que retira material del cuchillo es importante mantener siempre la misma inclinación del cuchillo sobre las piedras.

La inclinación utilizada es lo que determina el ángulo del filo. Este ángulo varía de acuerdo a la necesidad de la aplicación. Para cortes más suaves, se indica el uso del ángulo de aproximadamente 15 grados (de cada lado), como muestra la Fig. 11. Para cortes en contacto con superficies más duras, se sugiere un ángulo de aproximadamente 20 grados (a cada lado), como muestra la Fig.12. Durante el afilado, la presión del cuchillo sobre la piedra se debe suavizar a medida que se vaya formando el filo.

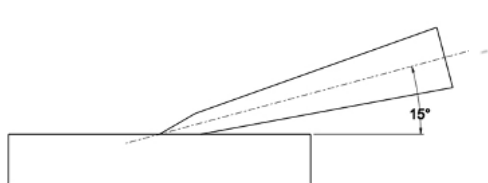


Fig. 11
angle / inclinación 15°

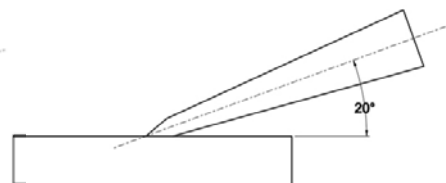


Fig. 12
angle / inclinación 20°

This sharpening method does not apply to traditional Japanese knives such as those included in the Tramontina Sushi line.
Ese método de afilado no se aplica a los cuchillos japoneses tradicionales, como es el caso de la línea Sushi de Tramontina.

UTENSILS / UTENSILIOS

SPATULAS, WHISKS, SPOONS, LADLES, GRATERS, TONGS, AND SCALES.
ESPÁTULAS, BATIDORES, CUCHARAS, CUCHARONES, RALLADORES,
PINZAS Y BALANZAS.



Complete collection / Colección completa

•
Bowls in stainless steel, nylon or silicone / Filtros de acero inoxidable, nylon o silicona

•
Ergonomic handles / Mangos ergonómicos

•
Functional and durable / Funcionales y durables

THE EXTENSION OF THE PRECISION KITCHEN LA EXTENSIÓN DE LA COCINA PRECISIÓN

**Complete like every kitchen should be
Completo como debe ser toda cocina**

Such a complete line that each accessory works as a kitchen extension. Besides aiding in preparation and also for serving meals, Tramontina utensils have a modern, elegant design, making the kitchen even more beautiful and the utensils always near those who need them the most. The great variety of pieces provides a unique versatility for all kitchens. With Polywood handles, stainless-steel body, and nylon or silicone bowls that do not scratch the nonstick coating, the pieces can go into the dishwasher every day. They also include spatulas from the professional line with a clean design that avoids residue accumulation.

Una línea tan completa que cada accesorio funciona como la extensión de una cocina. Además de ayudar a preparar y también a servir las comidas, los utensilios Tramontina poseen un diseño moderno y elegante, que harán la cocina aún más bonita y los utensilios estarán siempre cerca de quienes más los necesitan. La gran variedad de piezas ofrece una versatilidad única para todas las cocinas. Con un acabado con mangos de madera Polywood, cuerpo de acero inoxidable y filtros de nylon o silicona, que no rayan los revestimientos antiadherentes, las piezas son aptas para el lavavajillas todos los días. También cuentan con espátulas de la línea profesional y diseño clean, que evitan la acumulación de residuos.



FOR THE KITCHEN / PARA LA COCINA

At Tramontina, beauty and durability walk hand in hand. For that reason, regardless of the materials chosen, all of them are designed to endure intense use without losing its shine or flawless finish, which also allows to take the utensils to the table to look really good when serving.

En Tramontina, belleza y resistencia van de la mano. Por ese motivo, independientemente de los materiales elegidos, todos son proyectados para resistir los usos intensos sin perder su brillo o el acabado impecable. Esto permite también llevar los utensilios a la mesa para lucirse a la hora de servir.

ACCURACY / PRECISIÓN

Not a gram more, not a gram less: Tramontina helps you use only what you need, avoiding food waste and optimizing the use of ingredients that are so important in the composition of each dish.

Ni un gramo de más, ni uno de menos: Tramontina le ayuda a usar solamente lo necesario, evitando el desperdicio de alimentos y optimizando el uso de los ingredientes que son tan importantes en la composición de cada plato.



SCALE / BALANZA

Cooking is teamwork: leave the calculations to us. Right weight — guaranteed quality and flavors
Cocinar es trabajar en equipo: deje los cálculos en nuestras manos. Peso correcto, calidad y sabores garantizados

Tramontina's digital scales are sensitive to smaller amounts of weight and also resistant to larger amounts, allowing weighing up to 3 kg or up to 5 kg, depending on the model. In matte finish stainless steel, they have a tare function and an automatic shut-off system, which saves battery power. It is the only item your kitchen lacks so that all your recipes have the right measurements.

Tramontina cuenta con balanzas digitales sensibles a las más pequeñas cantidades de peso y también resistentes a cantidades más grandes, que permiten pesar hasta 3 o 5 kg, dependiendo del modelo. En acero inoxidable con acabado opaco, poseen función de tara y sistema de apagado automático, lo que ahorra la energía de la batería. Sólo falta que su cocina tenga una para que todas las recetas estén en su justa medida.



Digital kitchen scale
Balanza de cocina digital
Adatto

Reference / Referencia	61101/020
Dimensions / Dimensión (mm)	218 x 169 x 14
Capacity / Capacidad (kg)	5,00



High precision digital scale
Balanza digital de alta precisión
Adatto

Reference / Referencia	61101/050
Dimensions / Dimensión (mm)	182 x 128x 29
Capacity / Capacidad (kg)	3,00

POLYWOOD

Exclusive beauty and quality / Belleza y calidad exclusiva

Treated Polywood is guaranteed shine and complete table. In two color options, brown and red, it is shock and high-temperature resistant, being dishwasher safe. The blades are made of stainless steel and fixed to the handles by rivets, ensuring greater durability. With a 5-year warranty, they are the right choice to look very good when serving.

La madera tratada Polywood es seguridad de brillo y mesa completa. En dos opciones de color, castaño y rojo, es resistente a los impactos, a las altas temperaturas y permite el lavado en máquina. Las láminas están fabricadas en acero inoxidable y se encuentran fijadas en los mangos por medio de remaches, para garantizar mayor durabilidad. Con garantía de 5 años, son la elección correcta para lucirse a la hora de servir.



Sauce and Pancake handle
Cucharón para Salsa y Panqueque

Colors and References / Colores y Referencias	21152/170
	21152/190
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	20,10
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,90



Carving fork
Tenedor trinchante

Colors and References / Colores y Referencias	21154/170
	21154/190
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	32,60
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	19,70



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Spatula Espátula
21155/170
21155/190
36,10
23,20



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Skimmer Espumadera
21156/170
21156/190
35,40
22,50



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Ladle Cucharón
21157/170
21157/190
31,80
18,90



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Serving spoon Cuchara para servir
21158/170
21158/190
33,70
20,80



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Potato masher Pisapapas
21159/170
21159/190
23,90
11,00



Colors and References / Colores y Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Baker's spatula Espátula para repostería
21161/178
21161/198
8"
32,30
20,30



Colors and References / Colores y Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Baker's spatula
Espátula para repostería

21162/177
21162/197
7"
31,40
19,50



Colors and References / Colores y Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Cake spatula
Espátula para pastel

21163/175
21163/195
5"
25,50
13,60



Colors and References / Colores y Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Bench scraper /
Espátula raspadora

21164/175
21164/195
5"
25,70
13,80



Colors and References / Colores y Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Turner spatula
Espátula para fritura

21165/174
21165/194
4"
24,60
12,70



Colors and References / Colores y Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Bench scraper
Espátula raspadora

21166/175
21166/195
5"
24,70
13,80



Colors and References / Colores y Referencias
Inches / Pulgadas
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Turner spatula
Espátula para fritura

21168/175
21168/195
5"
26,80
14,05

PROFESSIONAL SPATULAS / ESPÁTULAS PROFESIONALES

Durability and safety when handling Resistencia y seguridad en el manejo

Just like the professional knives line, the collection spatulas are made with the most technological Tramontina processes. The blades are super resistant and durable, made of special, high-quality stainless steel. The handles are ergonomic for greater comfort and safety in use, and also have antimicrobial protection. The manufacturing process ensures total absence of gaps between handles and blades, thus avoiding residue retention, since there are no spaces or gaps. The result is a collection of products designed for daily activities of professionals, with all the quality and performance of the Tramontina products.

Al igual que la línea de cuchillos profesionales, las espátulas de la colección están fabricadas dentro de los procesos más tecnológicos de Tramontina. Las láminas son muy resistentes y durables, fabricadas en acero inoxidable especial y de alta calidad. Los mangos son ergonómicos, para mayor confort y seguridad en el uso, y cuentan con protección antimicrobiana. El proceso de fabricación garantiza la ausencia total de fisuras entre los mangos y las láminas, lo que evita la retención de residuos una vez que no existen brechas o fisuras. El resultado es una colección de productos pensados para el día a día de los profesionales, con toda la calidad y el desempeño de los productos Tramontina.



Reviewed in September 2022 / Revisado en Septiembre de 2022

Certified by NSF, National Sanitation Foundation, an internationally recognized organization for monitoring food safety and hygiene practices in food and restaurant enterprises.

Certificado por la NSF (National Sanitation Foundation), organización internacionalmente reconocida en el monitoreo de la seguridad de alimentos y prácticas de higiene en empresas de alimentos y restaurantes.



Handles made of polypropylene (PP) injected with antimicrobial protection lasting for the whole product life guaranteed.

Mangos fabricados en polipropileno (PP) inyectado con protección antimicrobiana con duración garantizada por toda la vida útil del producto.



Butter spreader
Espátula mantequilla

Reference / Referencia	24670/184
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	4" x 1 1/4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	19,80
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	9,80



Baker's spatula
Espátula para repostería

Reference / Referencia	24671/186	24671/188	24671/180	24671/182	24671/184
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	6"	8"	10"	12"	14"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	28,30	33,30	38,40	43,50	48,70
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,20	20,20	25,30	30,40	35,60
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	3,90	3,90	3,90	4,50	5,00



Hamburger spatula
Espátula para hamburguesa

Reference / Referencia	24672/185
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	5" x 4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,40
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	14,30
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	9,80



	Cake and pie server Espátula para torta
Reference / Referencia	24673/186
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	6" x 2 1/4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	28,80
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,70
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	5,60



	Food turner Espátula para fritura
Reference / Referencia	24674/185
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	5" x 2 1/4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	26,60
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,50
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	6,00



	Food turner Espátula para fritura
Reference / Referencia	24675/186
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	6" x 3 1/2"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	28,80
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,20
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	8,80



	Food turner Espátula para fritura
Reference / Referencia	24676/186
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	6" x 3"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,20
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,60
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	7,60



	Food Turner Espátula para fritura
Reference / Referencia	24677/187
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	7" x 4 1/4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	32,50
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,90
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	10,60



	Food Turner Espátula para fritura
Reference / Referencia	24678/188
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	8" x 3"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	33,80
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,20
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	7,60

NB Steak restaurant kitchen
in São Paulo/SP – Brazil

Cocina del restaurante NB
Steak São Paulo/SP – Brasil





Food Turner Espátula para fritura	
Reference / Referencia	24679/189
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	9" x 3"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	37,70
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	24,10
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	7,60



Food Turner Espátula para fritura	
Reference / Referencia	24680/189
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	9" x 3"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	37,70
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	24,10
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	7,60



Baker's spatula Espátula		
Reference / Referencia	24681/180	24681/182
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,70	41,20
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	23,60	28,10
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	3,85	4,45



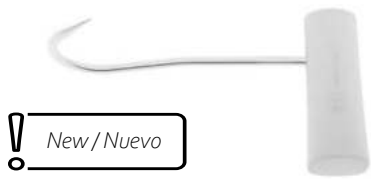
Hamburquer spatula Espátula para hamburguesa	
Reference / Referencia	24479/184
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	21,90
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,30
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	10,20



Pizza cutter Cortador de pizza	
Reference / Referencia	24686/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	23,60
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,10
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	Ø 9,8



Multi-purpose scraper and chopper Raspador y cortador	
Reference / Referencia	24687/080
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	4" x 6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	11,20
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	7,50
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	15,20



! New / Nuevo

Reference / Referencia	24693/080
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	18,80
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,40
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	6,80

Butcher Bonin Hook / Gancho para Deshuesar Right Hand / Gancho para Diestro

24693/080
18,80
15,40
6,80



! New / Nuevo

Reference / Referencia	24693/081
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	18,50
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,30
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	6,80

Butcher bonin hook / Gancho para deshuesar

24693/081
18,50
15,30
6,80



! New / Nuevo

Reference / Referencia	24693/082
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	18,80
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,40
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	6,80

Butcher Bonin Hook / Gancho para Deshuesar Left Hand / Gancho para Zurdo

24693/082
18,80
15,40
6,80

UTILITÀ

Ergonomic handles and bowls in zamak, stainless steel or nylon. A complete collection for all types of kitchens
Mangos ergonómicos y filtros de zamak, acero inoxidable o nylon. Una colección completa para todo tipo de cocinas



Colors and References / Colores y Referencias	25601/100
	25601/170
	25601/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	16,00

Garlic press / Triturador de ajo / Zamak

25601/100
25601/170
25601/180
16,00



Colors and References / Colores y Referencias	25607/100
	25607/170
	25607/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	21,10
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,40
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	4,50

Ice cream Scoop / Cuchara para helados

25607/100
25607/170
25607/180
21,10
8,40
4,50



Colors and References /
Colores y Referencias

Ice cream scoop
Cuchara para helados
Zamak

25603/100

25603/170

25603/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

20,10

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

8,80

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

4,55



Colors and References /
Colores y Referencias

Can opener
Abrelatas

25605/100

25605/170

25605/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

20,00

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

8,50



Colors and References /
Colores y Referencias

Pastry wheel
Cortador pasta
Zamak

25610/100

25610/170

25610/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

17,80

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

6,50

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

Ø 3,8



Colors and References /
Colores y Referencias

Pastry wheel
Cortador pasta
Zamak

25611/100

25611/170

25611/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

17,80

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

6,50

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

Ø 4,00



Colors and References /
Colores y Referencias

Fruit pulp extractor
Extractor de pulpa

25621/100

25621/170






25621/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

19,00

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

7,70

	<p>Colors and References / Colores y Referencias</p> <hr/> <p>Total Dimension / Dimensión Total (cm)</p> <hr/> <p>Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)</p>	<p>Lemon scraper Raspador para limón</p> <hr/> <p>25623/100</p> <hr/> <p>25623/170</p> <hr/> <p>25623/180</p> <hr/> <p>15,30</p> <hr/> <p>4,00</p>
	<p>Colors and References / Colores y Referencias</p> <hr/> <p>Total Dimension / Dimensión Total (cm)</p> <hr/> <p>Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)</p>	<p>Whisk Batidor</p> <hr/> <p>25624/100</p> <hr/> <p>25624/170</p> <hr/> <p>25624/180</p> <hr/> <p>27,40</p> <hr/> <p>14,70</p>
	<p>Colors and References / Colores y Referencias</p> <hr/> <p>Total Dimension / Dimensión Total (cm)</p> <hr/> <p>Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)</p> <hr/> <p>Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)</p>	<p>Pizza cutter Cortador para pizza</p> <hr/> <p>25625/100</p> <hr/> <p>25625/170</p> <hr/> <p>25625/180</p> <hr/> <p>19,30</p> <hr/> <p>8,00</p> <hr/> <p>Ø 6,5</p>
	<p>Colors and References / Colores y Referencias</p> <hr/> <p>Total Dimension / Dimensión Total (cm)</p> <hr/> <p>Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)</p>	<p>Mellon Baller Sacabocados Ø 2,4 cm</p> <hr/> <p>25626/102</p> <hr/> <p>25626/172</p> <hr/> <p>25626/182</p> <hr/> <p>17,40</p> <hr/> <p>6,10</p>
	<p>Colors and References / Colores y Referencias</p> <hr/> <p>Total Dimension / Dimensión Total (cm)</p> <hr/> <p>Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)</p>	<p>Mellon baller Sacabocados Ø 2,9 cm</p> <hr/> <p>25626/103</p> <hr/> <p>25626/173</p> <hr/> <p>25626/183</p> <hr/> <p>17,80</p> <hr/> <p>6,50</p>

Potato peeler
Pela papas



Colors and References /
Colores y Referencias

25627/100

25627/170

25627/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

18,60

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

7,30

Cheese cutter
Cortador para queso



Colors and References /
Colores y Referencias

25631/100

25631/170

25631/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

22,60

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

9,90

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

8,10

Pizza spatula
Espátula para pizza



Colors and References /
Colores y Referencias

25632/100

25632/170

25632/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

26,30

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

13,60

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

7,00

Cake server
Cucharón salsa



Colors and References /
Colores y Referencias

25633/100

25633/170

25633/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

27,80

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

16,50

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

5,30

Sauce ladle
Cucharón salsa



Colors and References /
Colores y Referencias

25638/100

25638/170

25638/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

19,70

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

8,40

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

5,65

Capacity / Capacidad (ml)

26,00



Colors and References /
Colores y Referencias

Mini-grater
Mini-rallador

25640/100

25640/170

25640/180

Total Dimension /
Dimensiones totales (cm)

23,10

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

11,80

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

5,80



Colors and References /
Colores y Referencias

Mini-grater
Mini-rallador

25641/100

25641/170

25641/180

Total Dimension /
Dimensiones totales (cm)

23,10

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

11,80

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

5,80



Colors and References /
Colores y Referencias

Grater
Rallador

25685/100

25685/170

25685/180

Total Dimension /
Dimensiones totales (cm)

33,00

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

21,70

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

3,50



Colors and References /
Colores y Referencias

Carving fork
Tenedor trinchante

25650/100

25650/170

25650/180

Total Dimension /
Dimensiones totales (cm)

30,30

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

17,60

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

2,45



Colors and References /
Colores y Referencias

Spatula
Espátula

25651/100

25651/170

25651/180

Total Dimension /
Dimensiones totales (cm)






36,10

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

23,40

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

7,60

	Colors and References / Colores y Referencias	Skimmer Espumadera 25652/100 25652/170 25652/180
	Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	33,60
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	21,00
	Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	9,70
	Colors and References / Colores y Referencias	Ladle Cucharón 25653/100 25653/170 25653/180
	Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	30,90
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,20
	Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	9,00
	Colors and References / Colores y Referencias	Serving spoon Cuchara para servir 25654/100 25654/170 25654/180
	Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	33,70
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	21,00
	Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	6,10
	Colors and References / Colores y Referencias	Potato Masher Puretera 25655/100 25655/170 25655/180
	Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	23,80
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,10
	Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	8,40
	Colors and References / Colores y Referencias	Whisk Batidor manual Nylon 25674/100 25674/170
	Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	28,80
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,10
	Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	6,50



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)

Spatula
Espátula
Nylon

25690/100
25690/170
35,30
22,60
8,00



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)

Skimmer
Espumadera
Nylon

25691/100
25691/170
35,30
22,70
9,90



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)
Capacity / Capacidad (ml)

Ladle
Cucharón
Nylon

25692/100
25692/170
32,70
20,00
8,80
95,00



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)

Serving spoon
Cuchara para servir
Nylon

25693/100
25693/170
33,10
20,40
6,30



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)

Spaghetti server
Servidor de pasta
Nylon

25694/100
25694/170
33,10
20,40
6,30

*Kouzina restaurant kitchen in
São Paulo/SP – Brazil*

*Cocina del restaurante Kouzina
São Paulo/SP – Brasil*





Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)

Multiuse tong Pinza multiuso
25056/160
25056/170
24,20
12,80
3,90



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)

Multiuse tong Pinza multiuso
25057/160
25057/170
30,80
17,90
3,90



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)

Grater Rallador
25106/400
25106/470
25106/480
29,70
21,00
12,10



Colors and References / Colores y Referencias
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)

Grater Rallador
25695/100
25695/170
25695/180
28,20
21,20
12,30



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)

Egg slicer Cortador de huevos
25029/180
13 x 8,5



4 Slided grater
Rallador 4 lados

Reference / Referencia

25110/180

Dimension / Dimensión (cm)

22,6 x 10,4 x 8



Strainer
Colador

Reference / Referencia

25680/101

Total Dimension /
Dimensiones totales (cm)

25,20

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

12,50

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

Ø 9,75

Rim and Mesh: Stainless Steel
Handle - Polypropylene /
Aro y Malla: Acero Inoxidable
Mango - Polipropileno



Strainer
Colador

Reference / Referencia

25680/102

Total Dimension /
Dimensiones totales (cm)

28,80

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

16,10

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

Ø 14,20

Rim and Mesh: Stainless Steel
Handle - Polypropylene /
Aro y Malla: Acero Inoxidable
Mango - Polipropileno



Strainer
Colador

Reference / Referencia

25680/103

Total Dimension /
Dimensiones totales (cm)

32,70

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

20,00

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

Ø 18,20

Rim and Mesh: Stainless Steel
Handle - Polypropylene /
Aro y Malla: Acero Inoxidable
Mango - Polipropileno



Splatter screen
Malla para frituras

Reference / Referencia

25681/100

Total Dimension /
Dimensiones totales (cm)

43,80

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

31,10

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

Ø 29,30

Rim and Mesh: Stainless Steel
Handle - Polypropylene /
Aro y Malla: Acero Inoxidable
Mango - Polipropileno



	Silicone pastry brush Pincel de silicona	
Reference / Referencia	25682/100	
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	25,50	
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	4,40	



	Digital thermometer Termometro digital	
Reference / Referencia	25683/100	
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	20,20	
Width / Ancho (cm)	12,10	



	Oyster knife Cuchillo para ostra	
Reference / Referencia	25684/100	
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	14,80	
Width / Ancho (cm)	5,70	



	Pastry bag and tips for decorating Manga y baquillas de repostería	
Reference / Referencia	29899/060	
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	46,20	



	Measuring spoons Cucharas medidoras	
Reference / Referencia	29899/061	
Capacity / Capacidad (ml)	15 - 7,5 - 5 - 2,5 - 1,25	



	Measuring cups Tazas medidoras	
Reference / Referencia	29899/062	
Capacity / Capacidad (ml)	240 - 120 - 60 - 30	

BARBECUE ACCESSORIES / ACCESORIOS PARA ASADO

Add-ons that optimize the preparation of roasts, either meat or other food
Complementos que mejoran la preparación de los asados, tanto para carnes como para otros alimentos



	Magnetic knife rack / Barra magnética para cuchillos Plenus	
Reference / Referencia	26464/110	26464/111
Dimension / Dimensión (cm)	55,00	38,00



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Head Dimension / Dimensión de la cabeza (cm)
Width / Ancho (cm)

Grill brush
Cepillo para limpiar

26460/100

21,60

8,50

7,30

Ideal for grill cleaning
Ideal para limpieza de parrillas



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Head Dimension / Dimensión de la cabeza (cm)
Width / Ancho (cm)

Grill brush
Cepillo para limpiar

26461/100

44,00

8,00

7,20

Ideal for grill cleaning
Ideal para limpieza de parrillas.



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Capacity / Capacidad (ml)

Marinade injector /
Jeringa para Inyectar adobo

26462/100

21,6

30



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)

Charcoal blower /
Soprador para el carbón

26479/100

250 x 47 x 80



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)

Barbecue mitt
Guante para asado

26463/100

400 x 186,3



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)

Multipurpose claw
Garra multiuso

22846/100

130 x 37 x 121



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)

Multipurpose claws
Garras multiuso
2 pc. / pzas.

22847/100

106,2 x 22,5 x 112

Contents: Multipurpose Claws
Contenido: Garras Multiuso

APRECIATTA

Stainless steel cables and silicone cups in light and essential products
Cables de acero inoxidable y copas de silicona en productos ligeros y esenciales



Silicone glove
Guante de silicone

Reference / Referencia	25785/100
Dimension / Dimensión (cm)	28,00



Spatula
Espátula

Reference / Referencia	25800/100
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	34,70
Dimensão do bojo (cm)	11,30
Width / Ancho (cm)	10,20



Serving spoon
Cuchara para servir

Reference / Referencia	25801/100
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	34,20
Dimensão do bojo (cm)	10,80
Width / Ancho (cm)	6,60



Skimmer
Espumadera

Reference / Referencia	25802/100
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	34,50
Dimensão do bojo (cm)	11,10
Width / Ancho (cm)	11,20



Ladle
Cucharón

Reference / Referencia	25803/100
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	31,80
Dimensão do bojo (cm)	8,40
Width / Ancho (cm)	9,60
Capacity / Capacidad (ml)	110,00



Spaghetti server
Servidor de pasta

Reference / Referencia	25804/100
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	34,10
Dimensão do bojo (cm)	10,70
Width / Ancho (cm)	5,50



	Spatula Espátula
Reference / Referencia	25807/100
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	32,70
Dimensão do bojo (cm)	9,50
Width / Ancho (cm)	5,40



	Whisk Batidor manual
Reference / Referencia	25808/100
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	32,70
Dimensão do bojo (cm)	15,90
Width / Ancho (cm)	5,70

MOLDÊ

Modern design in silicone, durable products
Diseño moderno en productos resistentes de silicona



	Spatula Espátula
Reference / Referencia	25810/160
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	29,80
Dimensão do bojo (cm)	8,50
Width / Ancho (cm)	8,10



	Serving spoon Cuchara para servir
Reference / Referencia	25811/160
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	28,10
Dimensão do bojo (cm)	7,60
Width / Ancho (cm)	6,60



	Serving spoon Cuchara para servir
Reference / Referencia	25812/160
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	28,10
Dimensão do bojo (cm)	7,60
Width / Ancho (cm)	6,60



	Ladle Cucharón
Reference / Referencia	25813/160
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	30,30
Dimensão do bojo (cm)	8,50
Width / Ancho (cm)	8,70



	Spatula Espátula
Reference / Referencia	25814/160
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	28,80
Dimensão do bojo (cm)	8,50
Width / Ancho (cm)	5,50



	Spatula Espátula
Reference / Referencia	25815/160
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	27,40
Dimensão do bojo (cm)	9,00
Width / Ancho (cm)	6,40



	Spatula Espátula
Reference / Referencia	25816/160
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	23,10
Dimensão do bojo (cm)	7,00
Width / Ancho (cm)	3,50



	Spatula Espátula
Reference / Referencia	25816/161
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	26,90
Dimensão do bojo (cm)	8,90
Width / Ancho (cm)	5,10



	Multipurpose tong Pinza Multiuso
Reference / Referencia	25817/160
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	27,00
Dimension - B / Dimensión - B (cm)	9,50
Width / Ancho (cm)	3,60



	Multipurpose tong Pinza multiuso
Reference / Referencia	25817/161
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	34,60
Dimension - B / Dimensión - B (cm)	9,50
Width / Ancho (cm)	3,60



	Basting brush Pincel
Reference / Referencia	25818/160
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,00
Dimension - B / Dimensión - B (cm)	5,20
Width / Ancho (cm)	4,70



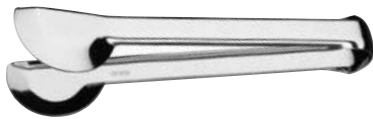
	Whisk Batidor manual
Reference / Referencia	25819/160
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31,00
Dimension - B / Dimensión - B (cm)	18,50
Width / Ancho (cm)	7,20

UTILITY

Classic utensils made entirely of stainless steel
Utensilios clásicos completamente fabricados en acero inoxidable



	Spaghetti tong Pinza para pasta
Reference / Referencia	63800/602 63800/605
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	20,50
Thickness / Espesor (mm)	0,80



	Ice tong Pinza para hielo
Reference / Referencia	63800/612 63800/615
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	18,00
Thickness / Espesor (mm)	0,80



	Utility tong Pinza multiuso
Reference / Referencia	63800/622 63800/625
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)	20,50
Thickness / Espesor (mm)	0,80

--2 Plastic bag
Bolsa plástica

--5 Tag packaging/
Etiqueta de embalaje



Reference / Referencia	63800/632	63800/635
Dimension / Dimensión (cm)	20,50	
Thickness / Espesor (mm)	0,80	

Cold cuts tong
Pinza para fiambres



Reference / Referencia	63800/642	63800/645
Dimension / Dimensión (cm)	18,00	
Thickness / Espesor (mm)	0,80	

Multiuse tong
Pinza multiuso



Reference / Referencia	63800/682	63800/684
Dimension / Dimensión (cm)	12,30	
Thickness / Espesor (mm)	0,80	

Barbecue tong/
Pinza para asado



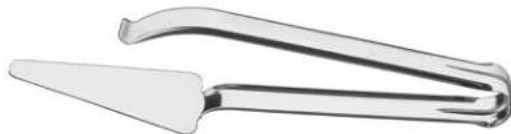
Reference / Referencia	63800/802	63800/805
Dimension / Dimensión (cm)	28,00	
Thickness / Espesor (mm)	0,80	

Spaghetti tong
Pinza para pasta



Reference / Referencia	63800/842	63800/845
Dimension / Dimensión (cm)	28,00	
Thickness / Espesor (mm)	0,80	

Multiuse tong
Pinza multiuso



Reference / Referencia	63800/862	63800/865
Dimension / Dimensión (cm)	28,30	
Thickness / Espesor (mm)	0,80	

Pizza tong
Pinza para pizza



Reference / Referencia	63812/091	
Dimension / Dimensión (cm)	30,00	
Thickness / Espesor (mm)	2,00	
Capacity / Capacidad (ml)	100,00	

Soup ladle
Cazo para sopa

--2 Plastic bag
Bolsa plástica

--4/5 Tag packaging/
Etiqueta de embalaje



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Serving spoon
Cuchara para servir

63812/101
30,20
2,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Skimmer
Espumadera

63812/221
33,50
2,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Salad spoon
Cuchara para ensalada

63812/321
30,50
2,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Slotted turner
Espátula para fritura

63812/391
33,20
2,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Carving fork
Tenedor trinchante

63812/471
31,00
2,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Potato masher
Prensa papas

63812/491
26,70
2,25

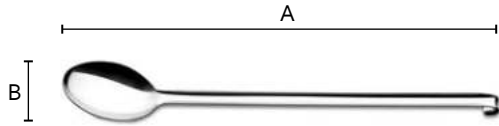


Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Spaghetti spoon
Cuchara para pasta

63812/501
30,20
2,25

--1 Tag packaging/
Etiqueta de embalaje



	Serving spoon Cuchara para servir
Reference / Referencia	63813/100
Dimension / Dimensión A (cm)	52,50
Dimension / Dimensión B (cm)	11,50
Thickness / Espesor (mm)	1,20



	Skimmer Espumadera
Reference / Referencia	63813/220
Dimension / Dimensión A (cm)	56,00
Dimension / Dimensión B (cm)	Ø 16
Thickness / Espesor (mm)	1,20



	Carving tine fork Tenedor
Reference / Referencia	63813/470
Dimension / Dimensión (cm)	50,50
Thickness / Espesor (mm)	1,20



	Soup ladle Cazo para sopa
Reference / Referencia	63813/710
Dimension / Dimensión A (cm)	50,00
Dimension / Dimensión B (cm)	Ø 11
Thickness / Espesor (mm)	1,20
Capacity / Capacidad (ml)	290,00



	Skimmer Espumadera
Reference / Referencia	63813/720
Dimension / Dimensión A (cm)	53,00
Dimension / Dimensión B (cm)	Ø 13
Thickness / Espesor (mm)	1,20



	Soup ladle Cazo para sopa
Reference / Referencia	63813/730
Dimension / Dimensión A (cm)	55,00
Dimension / Dimensión B (cm)	Ø 13
Thickness / Espesor (mm)	1,20
Capacity / Capacidad (ml)	480



	Soup ladle Cazo para sopa
Reference / Referencia	63814/090
Dimension / Dimensión A (cm)	30,3
Thickness / Espesor (mm)	2
Capacity / Capacidad (ml)	100



	Serving spoon Cuchara para servir
Reference / Referencia	63814/100
Dimension / Dimensión A (cm)	30,20
Thickness / Espesor (mm)	2,00



	Carving fork Tenedor trinchante
Reference / Referencia	63814/470
Dimension / Dimensión A (cm)	31,00
Thickness / Espesor (mm)	2,00



	Kitchen strainer Colador chinoy
Reference / Referencia	63850/210
Dimension / Dimensión A (cm)	16,20
Dimension / Dimensión B (cm)	44,00
Diameter / Diámetro (cm)	Ø 21

MARFFIM

For those looking for a complete collection of stainless-steel utensils to prepare and serve
Para quienes buscan una colección completa de utensilios en acero inoxidable para preparar y servir



	Ladle Cazo
Reference / Referencia	63809/090
Dimension / Dimensión (cm)	33,00
Thickness / Espesor (mm)	1,50

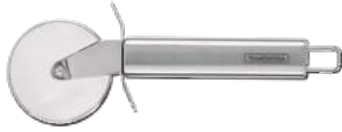


	Serving spoon Cuchara para servir
Reference / Referencia	63809/100
Dimension / Dimensión (cm)	32,60
Thickness / Espesor (mm)	1,50

Vista restaurant hall, São
Paulo/SP – Brazil

Salón del restaurant Vista São
Paulo/SP – Brasil





	Pizza cutter wheel Cortador de pizza
Reference / Referencia	63809/130
Dimension / Dimensión (cm)	19,20
Thickness / Espesor (mm)	1,50



	Cake server Espátula para pastel
Reference / Referencia	63809/150
Dimension / Dimensión (cm)	27,20
Thickness / Espesor (mm)	1,50



	Skimmer Espumadera
Reference / Referencia	63809/220
Dimension / Dimensión (cm)	36,50
Thickness / Espesor (mm)	1,50



	Spatula Espátula
Reference / Referencia	63809/230
Dimension / Dimensión (cm)	34,60
Thickness / Espesor (mm)	1,50



	Silicone spatula Espátula de silicona
Reference / Referencia	63809/400
Dimension / Dimensión (cm)	31,10
Thickness / Espesor (mm)	1,50



	Ice cream scoop Cuchara de helado
Reference / Referencia	63809/410
Dimension / Dimensión (cm)	21,00
Thickness / Espesor (mm)	1,50



Reference / Referencia	63809/420
Dimension / Dimensión (cm)	21,50
Thickness / Espesor (mm)	2,00

Ice cream scoop with trigger
Cuchara de helado con extractor



Reference / Referencia	63809/440
Dimension / Dimensión (cm)	18,20
Thickness / Espesor (mm)	1,50

Vegetable peeler
Pelador de legumbres



Reference / Referencia	63809/490
Dimension / Dimensión (cm)	29,40
Thickness / Espesor (mm)	1,50

Potato masher
Prensa papas



Reference / Referencia	63809/500
Dimension / Dimensión (cm)	34,50
Thickness / Espesor (mm)	1,50

Spaghetti spoon
Cuchara para pasta



Reference / Referencia	63809/510
Dimension / Dimensión (cm)	23,70
Thickness / Espesor (mm)	1,50

Cheese slicer
Cortador de quesos



	Whisk Batidor 290 mm
Reference / Referencia	63809/520
Dimension / Dimensión (cm)	29,00
Thickness / Espesor (mm)	1,50



	Whisk Batidor 320 mm
Reference / Referencia	63809/530
Dimension / Dimensión (cm)	32,00
Thickness / Espesor (mm)	2,10



	Whisk Batidor 372 mm
Reference / Referencia	63809/540
Dimension / Dimensión (cm)	37,20
Thickness / Espesor (mm)	2,10



	Whisk Batidor 422 mm
Reference / Referencia	63809/550
Dimension / Dimensión (cm)	42,20
Thickness / Espesor (mm)	2,10



	Potato peeler Pelador de papas
Reference / Referencia	63809/560
Dimension / Dimensión (cm)	19,40
Thickness / Espesor (mm)	1,50



	Strainer Colador Ø 15,3 cm
Reference / Referencia	63809/590
Dimension / Dimensión (cm)	33,00
Thickness / Espesor (mm)	1,50



	Bottle/can opener Abridor de botellas con abrelatas
Reference / Referencia	63809/900
Dimension / Dimensión (cm)	20,30
Thickness / Espesor (mm)	1,50



	Bottle can opener Abridor de botellas con abrelatas
Reference / Referencia	63809/910
Dimension / Dimensión (cm)	18,20
Thickness / Espesor (mm)	1,50



	Spatula Espátula
Reference / Referencia	63809/920
Dimension / Dimensión (cm)	29,50
Thickness / Espesor (mm)	1,50

EXTRATA

100% stainless steel in robust and extremely functional items
100% acero inoxidable en piezas robustas y extremadamente funcionales



	Ladle Cazo
Reference / Referencia	63815/091
Dimension / Dimensión (cm)	30,90
Thickness / Espesor (mm)	1,20
Capacity / Capacidad (ml)	0,13



	Serving spoon Cuchara para servir
Reference / Referencia	63815/101
Dimension / Dimensión (cm)	31,00
Thickness / Espesor (mm)	1,20



Reference / Referencia	63815/221
Dimension / Dimensión (cm)	31,40
Thickness / Espesor (mm)	1,20

Skimmer
Espumadera

Reference / Referencia	63815/321
Dimension / Dimensión (cm)	31,00
Thickness / Espesor (mm)	1,20

Slotted serving spoon
Cuchara para servir perforada

Reference / Referencia	63815/391
Dimension / Dimensión (cm)	31,20
Thickness / Espesor (mm)	1,20

Slotted turner
Espátula

Reference / Referencia	63815/471
Dimension / Dimensión (cm)	31,10
Thickness / Espesor (mm)	1,20

Carving fork
Tenedor trinchante

Reference / Referencia	63815/501
Dimension / Dimensión (cm)	31,60
Thickness / Espesor (mm)	1,20

Spaghetti spoon
Cuchara para pasta

SCISSOR / TIJERA

Stainless-steel blades and ergonomic handles for greater comfort and safety
Láminas en acero inoxidable y mangos ergonómicos para mayor confort y seguridad



Reference / Referencia	25926/168
Dimension / Dimensión A (cm)	22,00
Dimension / Dimensión B (cm)	12,30
Thickness / Espesor (mm)	1,90

8" Scissor - laser-cut edge serrated
Tijera - filo láser microdentado



Reference / Referencia	25919/168
Dimension / Dimensión A (cm)	23,90
Dimension / Dimensión B (cm)	12,00
Thickness / Espesor (mm)	2,10

8" Kitchen - carving scissor
Tijera de cocina trinchante



Reference / Referencia	25920/169
Dimension / Dimensión A (cm)	22,40
Dimension / Dimensión B (cm)	8,90
Thickness / Espesor (mm)	1,30

9" Kitchen - carving scissor
Tijera de cocina trinchante



BOWLS

CONTAINERS WITH LID, BOWLS WITH AND WITHOUT COVER, CANISTERS, GROCERY CONTAINERS.

POTES CON TAPA, RECIPIENTES REDONDOS CON Y SIN TAPA, CONTENEDORES, PORTA COMESTIBLES.



Resistant and easy to clean / Resistentes y fáciles de limpiar

Hygienic and do not absorb residues / Higiénicos y no absorben los residuos

Longer shelf life for stored foods / Mayor durabilidad para los alimentos almacenados

Various shapes and sizes / Diversos formatos y tamaños

RECIPES THAT MAKE YOU ENJOY PREPARE RECETAS QUE TE HACEN DISFRUTAR

Design that facilitates storage and preparation Diseño que facilita el almacenamiento y la preparación

The durability of stainless steel takes center stage with a line of bowls and containers that let you do a wonderful job in your daily kitchen routine. Available in different sizes, Tramontina's Freezinox and Cucina line makes preparation easier and tends the shelf life of ingredients and prepared dishes, keeping them fresh and healthy for much longer.

La durabilidad del acero inoxidable entra en escena en una línea de pots y recipientes que se luce en el día a día de la cocina. Disponible en diversos tamaños, la línea Tramontina Freezinox y Cucina facilita la preparación y prolonga la vida útil de ingredientes y alimentos preparados, manteniéndolos frescos y sanos por mucho más tiempo.



STORE / ALMACENAR

In addition to keeping the space organized, our containers can be stored both in refrigerator and freezer. Their lids are tightly sealed to help preserve the stored food quality and shelf life.

Además de mantener la organización del espacio, nuestros pots y recipientes se pueden guardar tanto en la heladera como en el freezer. Las tapas poseen sellado perfecto para ayudar a preservar la calidad y validez de los alimentos que se almacenaron.

PREPARE / PREPARAR

Due to the stainless-steel material, Tramontina's bowls are ideal for mixing and preparing recipes without the utensil used releasing residues or unwanted tastes in the food. All you need to do is stir well and use Tramontina's utensils to make wonderful dishes.

Debido al material en acero inoxidable, los recipientes redondos de Tramontina son ideales para mezclar y preparar recetas sin que el utensilio utilizado suelte residuos o gustos no deseados en la comida. Todo lo que necesita hacer es revolver bien y usar los utensilios de Tramontina para lucirse a la hora de cocinar.





Mixing bowl without lid
Recipiente sin tapa
Freezinnox

Reference / Referencia	61220/091	61220/141	61220/181	61220/201	61220/221	61220/251	61220/281
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 9	Ø 14	Ø 18	Ø 20	Ø 22	Ø 25	Ø 28
Height / Altura (cm)	5,70	6,50	7,60	8,30	9,20	10,20	10,40
Thickness / Espesor (mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60
Capacity / Capacidad (L)	0,30	0,80	1,62	2,22	2,90	4,20	5,80



Mixing bowl with plastic lid
Recipiente con tapa plástica
Freezinnox

Reference / Referencia	61222/090	61222/140	61222/180	61222/200	61222/220	61222/250	61222/280
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 9	Ø 14	Ø 18	Ø 20	Ø 22	Ø 25	Ø 28
Height / Altura (cm)	5,70	6,50	7,60	8,30	9,20	10,20	10,40
Thickness / Espesor (mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60
Capacity / Capacidad (L)	0,30	0,80	1,62	2,22	2,90	4,20	5,80



Food container with plastic lid
Contenedor con tapa plástica
Freezinnox

Reference / Referencia	61229/560	61229/160	61229/190	61229/230
Dimension / Dimensión (cm)	162 x 162	162 x 162	191 x 191	235 x 235
Height / Altura (cm)	4,3	6,2	7,4	8,4
Thickness / Espesor (mm)	0,60	0,60	0,60	0,60
Capacity / Capacidad (L)	0,80	1,24	2,12	3,68



Mixing bowl with plastic lid
Recipiente con tapa plástica
Cucina

Reference / Referencia	61228/160	61228/200	61228/240	61228/280
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
Height / Altura (cm)	10,90	12,90	17,30	17,70
Thickness / Espesor (mm)	0,60	0,60	0,60	0,60
Capacity / Capacidad (L)	1,60	3,00	5,20	8,30



Mixing bowl without lid
Recipiente sin tapa
Cucina

Reference / Referencia	61228/161	61228/201	61228/241	61228/281	61228/321
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28	Ø 32
Height / Altura (cm)	10,00	11,90	14,30	16,80	19,80
Thickness / Espesor (mm)	0,60	0,60	0,60	0,60	0,80
Capacity / Capacidad (L)	1,60	3,00	5,20	8,30	12,70



/120/140/160/180



/124/164/184

Canister with plastic lid
Contenedor con tapa plástica
Cucina

Reference / Referencia	61227/120	61227/140	61227/160	61227/180
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 12	Ø 14	Ø 16	Ø 18,5
Height / Altura (cm)	14,20	16,30	18,10	20,80
Thickness / Espesor (mm)	0,700	0,70	0,70	0,70
Capacity / Capacidad (L)	1,50	2,33	3,41	5,28



Mixing bowl to prepare and serve
Recipiente para preparar y servir
Cucina

Reference / Referencia	61224/241	61224/281	61224/321	61224/361
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24	Ø 28	Ø 32	Ø 36
Height / Altura (cm)	9,00	10,90	13,40	16,40
Thickness / Espesor (mm)	0,60	0,60	0,60	0,80
Capacity / Capacidad (L)	2,80	4,70	7,50	12,30



GASTRONORM / CUBAS GASTRONÓMICAS

**GASTRONORM / CUBAS GASTRONÓMICAS 1/1, 1/3, 1/4, 1/9, 2/1, 2/3, 2/4, 2/8,
PERFORATED GASTRONORM / CUBAS GASTRONÓMICAS PERFORADAS**



Highly resistant / Altamente resistentes



Leave no residue / No sueltan residuos



Good for stacking and organizing / Prácticas para apilar y organizar



Easy to wash / Fáciles de lavar

GASTRONORM / CUBAS GASTRONÓMICAS

A buffet that is a pleasure to the eye. In fact, it makes me want to repeat it
Un buffet que da placer ver. Y que también da ganas de repetir

Tramontina's Culinary Vats combine elegance, durability, and practicality to serve with style. In stainless steel, they include models with and without handles to adorn buffets full of flavor. In addition to generating more resistance for the products, stainless steel makes it easier to wash and clean all models, which also have a design with curves and more rounded and wider internal corners, thus preventing food and residue buildup along the of time. To store, just stack one vat on top of the other and optimize space when storing in cabinets or warehouses. This line is optimum for equipping bars, hotels, corporate cafeterias, and restaurants that require quick food replacement and safe handling for employees. More than serving your business well, the items allow for high-performance work every day.

Las Cubas Gastronómicas de Tramontina unen elegancia, durabilidad y practicidad para lucirse a la hora de servir. En acero inoxidable, ofrecen modelos con y sin asa para completar buffets llenos de sabor. Además de generar más resistencia en los productos, el inoxidable facilita el lavado y la limpieza de todos los modelos, que también cuentan con un diseño que incluye curvas y bordes internos más redondeados y amplios, lo que evita la acumulación de alimentos y residuos con el transcurso del tiempo. Para almacenar, sólo es necesario apilar una cuba arriba de otra y optimizar espacio al guardar en armarios o depósitos. La línea es ideal para equipar bares, hoteles, comedores de empresas y restaurantes que necesitan agilidad al momento de reponer alimentos y seguridad de manejo para los empleados. Más que atender bien a su negocio, los artículos permiten realizar un trabajo de alto desempeño todos los días.

VERSATILITY AND RESISTANCE / VERSATILIDAD Y RESISTENCIA

Culinary Vats are also essential to preserve food quality and flavor, since the stainless-steel material does not release residues. This versatile product allows preparation, assembly, food defrosting, and fruit and vegetable washing to be performed directly on it. They can also be used in the oven to bake and finish recipes before going straight to the buffet. These products make a real difference in professional kitchens, thanks to their long service life and less need for replacement.

The line of Tramontina Gastronorm Containers are made according to every dimensions modules described in the European Standard EN 631, in the depths of 20, 40,65,100, 150, 180 and 200mm. The basic measure of the Gastronomic System is made by the bowl model 1/1, with external dimensions of 530x325mm. The other models are multiple (2/1) or a fraction of the same bowl (2/3, 1/2, 2/4, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9).

Las Cubas Gastronómicas de Tramontina unen elegancia, durabilidad y practicidad para lucirse a la hora de servir. En acero inoxidable, ofrecen modelos con y sin asa para completar buffets llenos de sabor. Además de generar más resistencia en los productos, el inoxidable facilita el lavado y la limpieza de todos los modelos, que también cuentan con un diseño que incluye curvas y bordes internos más redondeados y amplios, lo que evita la acumulación de alimentos y residuos con el transcurso del tiempo. Para almacenar, sólo es necesario apilar una cuba arriba de otra y optimizar espacio al guardar en armarios o depósitos. La línea es ideal para equipar bares, hoteles, comedores de empresas y restaurantes que necesitan agilidad al momento de reponer alimentos y seguridad de manejo para los empleados. Más que atender bien a su negocio, los artículos permiten realizar un trabajo de alto desempeño todos los días.

La línea de Fuentes Tramontina, está de acuerdo con todos los módulos dimensionados descritos bajo una norma europea EN 631, en las profundidades de 20, 40, 65, 100, 150, 180 y 200 mm. La medida base del sistema Gastronomic es constituida por la cubeta modelo 1/1 de dimensiones externas 530x325 mm. Los otros modelos son multiples (2/1) y fracción del mismo (2/3, 1/2, 2/4, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9).

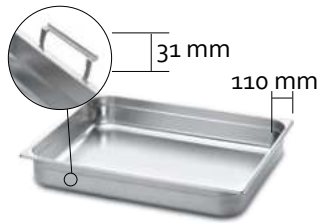


DIMENSIONAL MODULES / MÓDULOS DIMENSIONALES

See the dimensions reported on the diagram below:

Vea las dimensiones diagramadas abajo:





	Measures Medidas	Thickness Espesor	Cap.	Prof.	Without handles Sin asas	Un.	With handles Con asas
2/1	650 x 530 mm 625 x 505 mm	0,8mm	5,42l	20mm	61050/020	10	-
		0,8mm	11,70l	40mm	61050/040	05	-
		0,7mm	19,06l	65mm	61050/060	05	61060/060
		0,8mm	29,50l	100mm	61050/100	05	61060/100
		0,8mm	29,50l	100mm	61050/102	05	61060/102
1/1	530 x 325 mm 505 x 300 mm	0,8mm	53,60l	180mm	-	01	61060/180
		0,5mm	2,50l	20mm	61051/020	10	-
		0,5mm	2,50l	20mm	61051/022	10	61061/062
		0,5mm	5,35l	40mm	61051/040	10	-
		0,5mm	5,35l	40mm	61051/042	10	-
		0,5mm	9,06l	65mm	61051/060	10	61061/060
		0,5mm	9,06l	65mm	61051/062	10	-
		0,5mm	14,0l	100mm	61051/100	10	61061/100
		0,5mm	14,0l	100mm	61051/102	10	61061/102
		0,6mm	20,70l	150mm	61051/150	10	61061/150
		0,6mm	20,70l	150mm	61051/152	10	61061/152
		0,7mm	25,0l	180mm	61051/180	10	61061/180
		0,7mm	25,0l	180mm	61051/182	10	61061/182
2/3	354 x 325 mm 329 x 300 mm	0,5mm	1,70l	20mm	61052/020	10	-
		0,5mm	1,70l	20mm	61052/022	10	-
		0,5mm	3,40l	40mm	61052/040	10	-
		0,5mm	3,40l	40mm	61052/042	10	-
		0,5mm	5,90l	65mm	61052/060	10	61062/060
		0,5mm	5,90l	65mm	61052/062	10	61062/062
		0,5mm	8,86l	100mm	61052/100	10	61062/100
		0,5mm	8,86l	100mm	61052/102	10	61062/102
		0,6mm	13,38l	150mm	61052/150	10	61062/150
		0,6mm	13,38l	150mm	61052/152	10	61062/152
		0,7mm	15,96l	180mm	61052/180	10	61062/180
		0,7mm	15,96l	180mm	61052/182	10	61062/182
		1/2	325 x 265 mm 300 x 240 mm	0,5mm	1,18l	20mm	61053/020
0,5mm	1,18l			20mm	61053/022	20	-
0,5mm	2,43l			40mm	61053/040	20	-
0,5mm	2,43l			40mm	61053/042	20	-
0,5mm	4,21l			65mm	61053/060	10	61063/060
0,5mm	4,21l			65mm	61053/062	10	61063/062
0,5mm	6,41l			100mm	61053/100	10	61063/100
0,5mm	6,41l			100mm	61053/102	10	61063/102
0,6mm	9,51l			150mm	61053/150	10	61063/150
0,6mm	9,51l			150mm	61053/152	10	61063/152
0,7mm	11,27l			180mm	61053/180	10	61063/180
0,7mm	11,27l			180mm	61053/182	10	61063/182

--0 Stainless steel 304
Acero inoxidable 304

--2 Stainless steel 430
Acero inoxidable 430

--3 Stainless steel 201
Acero inoxidable 201

	Measures Medidas	Thickness Espesor	Cap.	Prof.	Without handles Sin asas	Un.	With handles Con asas
	2/4 530 x 162 mm 505 x 137 mm	0,5mm	2,23l	40mm	61054/040	10	-
		0,5mm	2,23l	40mm	61054/042	10	-
		0,5mm	4,06l	65mm	61054/060	10	61064/060
		0,5mm	4,06l	65mm	61054/062	10	61064/062
		0,5mm	6,11l	100mm	61054/100	10	61064/100
		0,5mm	6,11l	100mm	61054/102	10	61064/102
		0,6mm	9,03l	150mm	61054/150	10	61064/150
		0,6mm	9,03l	150mm	61054/152	10	61064/152
	1/3 325 x 176 mm 300 x 151 mm	0,5mm	0,70l	20mm	61055/020	20	-
		0,5mm	0,70l	20mm	61055/022	20	-
		0,5mm	1,15l	40mm	61055/040	20	-
		0,5mm	1,15l	40mm	61055/042	20	-
		0,5mm	2,30l	65mm	61055/060	10	61065/060
		0,5mm	2,30l	65mm	61055/062	10	61065/062
		0,5mm	3,90l	100mm	61055/100	10	61065/100
		0,5mm	3,90l	100mm	61055/102	10	61065/102
		0,6mm	5,42l	150mm	61055/150	10	61065/150
		0,6mm	5,42l	150mm	61055/152	10	61065/152
	1/4 265 x 162 mm 240 x 137 mm	0,6mm	7,34l	200mm	61055/203*	10	-
		0,5mm	0,25l	20mm	61056/020	20	-
		0,5mm	0,25l	20mm	61056/022	20	-
		0,5mm	0,93l	40mm	61056/040	20	-
		0,5mm	0,93l	40mm	61056/042	20	-
		0,5mm	1,80l	65mm	61056/060	10	61066/060
		0,5mm	1,80l	65mm	61056/062	10	61066/062
		0,5mm	2,72l	100mm	61056/100	10	61066/100
		0,5mm	2,72l	100mm	61056/102	10	61066/102
		0,8mm	4,06l	150mm	61056/153*	10	-
	2/8 325 x 132 mm 300 x 107 mm	0,8mm	5,27l	200mm	61056/200*	10	61066/200*
		0,5mm	1,83l	65mm	61057/060	10	61067/060
		0,5mm	1,83l	65mm	61057/062	10	61067/062
		0,5mm	2,74l	100mm	61057/100	10	61067/100
	1/6 176 x 162 mm 151 x 137 mm	0,5mm	2,74l	100mm	61057/102	10	61067/102
		0,5mm	1,06l	65mm	61058/060	20	61068/060
		0,5mm	1,06l	65mm	61058/062	20	61068/062
		0,7mm	1,52l	100mm	61058/100	20	61068/100
		0,7mm	1,52l	100mm	61058/102	20	61068/102
	1/9 176 x 108 mm 151 x 83 mm	0,8mm	2,40l	150mm	61058/153*	20	-
		0,8mm	2,97l	200mm	61058/203*	20	-
		0,5mm	0,67l	65mm	61059/060	20	-
		0,5mm	0,67l	65mm	61059/062	20	-
		0,8mm	1,04l	100mm	61059/100	20	-
		0,8mm	1,04l	100mm	61059/103*	20	-

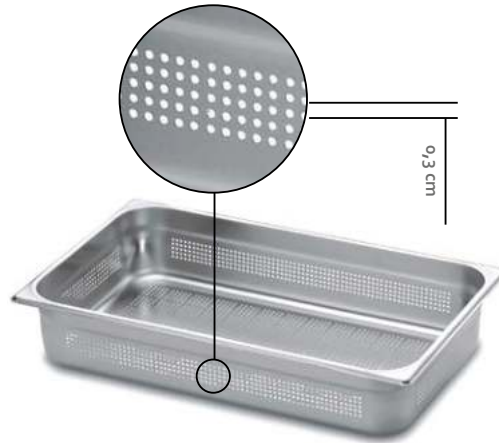
* Imported product / Producto importado



Material for the exclusive use of Tramontina sales teams / Material de uso exclusivo de los equipos de venta de Tramontina.



PERFORATED GASTRONORM / CUBAS GASTRONÓMICAS PERFORADAS

The kitchen of your business at full steam
La cocina de tu negocio a todo vapor



		Measures Medidas	Cap.	Prof.	Esp.	Without handles Sin asas	Perforations Perforaciones
	1/1	530 x 325 mm 505 x 300 mm	5,35 l	4 cm	0,8 mm	61071/043*	bottom / fondo
			9,06 l	6,5 cm	0,8 mm	063*	bottom / fondo
			14,00 l	10 cm	0,8 mm	103*	bottom and later / fondo e lateral

* Imported product / Producto importado

Material for the exclusive use of Tramontina sales teams / Material de uso exclusivo de los equipos de venta de Tramontina.

GASTRONORM LIDS / TAPAS GASTRONÓMICAS

Made of AISI 430 stainless steel
Fabricado en acero inoxidable AISI 430



Without slot / Sin recortes



* Available for 1/1, 1/2 and 2/3 models
* Disponible para los modelos 1/1, 1/2 y 2/3



With slot on the side handles /
Con recorte para asas



With slot side handles and soup ladle /
Con recorte para asas y cazo de sopa



With slot for soup ladle / Con recorte para cazo de sopa

	Esp.	Without slot Sin recortes	With slot for soup ladle Con recorte p/ cazo de sopa	With slot on the side handles Con recorte para asas	With slot side handles and soup ladle / Con recorte p/ asas y cazo de sopa
1/1	0,6 mm	61093/110	61094/110	61095/110	61096/110
1/2	0,5 mm	120	120	120	120
1/3	0,5 mm	130	130	130	130
1/4	0,5 mm	140	140	140	140
1/6	0,5 mm	160	160	160	160
1/9	0,5 mm	190			
2/1	0,8 mm	210	210	210	210
2/3	0,6 mm	230	230	230	230
2/4	0,6 mm	240	240	240	240
2/8	0,5 mm	280	280	280	280

DINING AREA AND BUFFET / SALÓN Y BUFFET

DISH PRESENTATION ALSO HAS TO BE 5 STARS /
LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS TAMBIÉN DEBE SER 5 ESTRELLAS.

When the Tramontina line for Dining Area and Buffet is present, the time to present the chosen recipes is also show time. Get to know our products to serve conventions, parties, meetings, and many other occasions.

Cuando la línea de Salón y Buffet de Tramontina está presente, el momento de presentar las recetas elegidas también es la hora del show. Conozca nuestros productos para recibir convenciones, fiestas, reuniones y para muchas otras ocasiones.



CHAFING DISHES/ RECHAUDS

In stainless steel, they are essential for catering services.

En acero inoxidable, son fundamentales para los servicios de buffet.



DESSERT DISHS / TAZAS PARA POSTRE

Stainless steel bowls that ensure durability and superior hygiene.

Copas de acero inoxidable que garantizan durabilidad y higiene superior.



SAUCE PANS / OLLAS

Perfect design and technology to go from preparation to the table.

Diseño y tecnología perfectos para ir de la preparación a la mesa.



ACCESSORIES / ACCESORIOS

Necessary supplements always on hand to serve well.

Complementos necesarios siempre a mano para servir bien.



SERVING PLATTERS/ FUENTES

Essential to serve the most varied foods.

Básicos indispensables para servir los más variados alimentos.



TEA AND COFFEE / TÉ Y CAFÉ

Ensure hot and cold drinks for your customers, for longer periods, and surprise them with designer products.

Asegure bebidas calientes y frías durante más tiempo a sus clientes y sorprenda con productos de diseño.



DISH COVERS, SOUP TUREEN/ CAMPANAS PARA PLATO, SOPERA

Stainless steel products to keep temperatures and serve elegantly.

Productos en acero inoxidable para mantener las temperaturas y servir de forma elegante.



TRAYS / BANDEJAS

In various formats to facilitate customer service.

En diversos formatos para facilitar la atención de los clientes.

*Holiday Inn hotel, Farroupilha/
RS – Brazil*

*Hotel Holiday Inn Farroupilha/
RS – Brasil*



CHAFING DISHES / RECHAUDS

WITH BURNER OR WITHOUT ELECTRICAL RESISTANCE, HEATING TABLE,
SPARE PARTS, AND COMPLEMENTS.

CON COCINILLA O SIN RESISTENCIA ELÉCTRICA, MESA DE CALENTAMIENTO,
PIEZAS DE REPUESTO Y COMPLEMENTOS.



Preserves food temperature / Conserva la temperatura de los alimentos

Stainless steel: long-lasting durability and strength / En acero inoxidable: durabilidad y resistencia prolongadas

Rounded corners for easy cleaning / Bordes redondeados que facilitan la higienización

To catch eyes at buffets and special occasions / Para que brillen los ojos en buffets y ocasiones especiales

SERVING WELL IS ESSENTIAL / SERVIR BIEN ES ESENCIAL

**Excellent service always remains in the customer's memory
Un servicio excelente siempre tiene espacio en la memoria del cliente**

Whether at buffets in bars, hotels, or restaurants, as well as à la carte options, in which the dishes are served at the table and the food is revealed in front of the customers, Tramontina knows how important it is to provide a unique experience when serving time comes. The important thing is to be equipped with products that were made by those who understand the value of this moment and have a complete line of chafing dishes with burner, without electrical resistance, heating table, and spare parts or complements. Thus, food will always be at the right temperature and your business will always be ready to receive your customers in the best possible way.

Tanto en buffets de bares, hoteles o restaurantes, así como también en las modalidades a la carta, en las cuales los platos se sirven en la mesa y los alimentos se revelan frente a los clientes, Tramontina conoce la importancia de brindar una experiencia única cuando llega la hora de servir. Lo importante es estar equipado con productos que fabricados por quien entiende el valor de ese momento y posee una línea completa de mecheros con cocinilla, sin resistencia eléctrica, mesa de calentamiento y piezas de repuesto o complementos. De este modo, la comida siempre estará a la temperatura correcta y su establecimiento siempre estará listo para recibir a los clientes de la mejor forma posible.

CHAFING DISHES/ RECHAUDS

Tramontina's chafing dishes are ideal for keeping food warm even after being served. The heating system with or without a burner allows temperature to be practically and safely preserved. With 100% stainless-steel material, they do not release any residue in meals and are extremely easy to clean. They are the right choice to always welcome guests and customers with hot food.

Los mecheros Tramontina son ideales para conservar la temperatura de los alimentos, incluso después de servidos. El sistema de calentamiento con o sin cocinilla permite preservar la temperatura de forma práctica y segura. Con material 100% de acero inoxidable, no desprenden ningún residuo en las comidas y son extremadamente fáciles de higienizar. Son la elección correcta para recibir a invitados y clientes con comida siempre caliente.



TO THE TABLE / PARA LA MESA

Serving time is the most important time for all customers. After preparing and finalizing the recipes, nothing better than delighting your customers even more with Tramontina's plate covers. Not only the name is sophisticated — design and high-gloss finish also add value to every recipe. Because they are made of stainless steel, they are resistant and can be washed daily in the dishwasher.

El momento de servir es el momento más importante para todos los clientes. Después de preparar y finalizar las recetas, nada mejor que encantar aún más con las campanas Tramontina. Y no es solo el nombre sofisticado, el diseño y el acabado en alto brillo que también agregan valor a todas las recetas. Como están fabricados en acero inoxidable, son resistentes y pueden lavarse diariamente en el lavavajillas.



2/3

Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)

Capacity / Capacidad (L)

Rectangular chafing dish for water bath with a swinging lid and bowl 2/3
 Mechero baño maría rectangular con tapa abatible y cuba 2/3

61027/010

47,5 x 41 x 17

5,5

Without support, to be used in induction heating bases.
 Water recipient of triple layer body.

Rechaud sin base para ser utilizado en bases de calentamiento por inducción.
 Cuba de agua con acero de cuerpo triple.



2/3

Reference / Referencia

Stand for 2/3 chafing dish
 Soporte para rechaud 2/3

With heater
 Con brasero

Without electrical resistance and with trunkings
 Sin resistencia eléctrica y con cablecanales

61027/020

61027/023



1/1

Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)

Capacity / Capacidad (L)

Rectangular chafing dish for water bath with a swinging lid and bowl 1/1
 Mechero baño maría rectangular con tapa abatible y cuba 1/1

61026/010

58 x 74,5 x 17

11,2

Without support, to be used in induction heating bases.
 Water recipient of triple layer body.

Rechaud sin base para ser utilizado en bases de calentamiento por inducción.
 Cuba de agua con acero de cuerpo triple.



1/1

Reference / Referencia

Stand for 1/1 chafing dish
 Soporte para rechaud 1/1

With heater
 Con brasero

Without electrical resistance and with trunkings
 Sin resistencia eléctrica y con cablecanales

61027/020

61027/023

NB Steak restaurant hall, São Paulo/SP – Brazil

Salón del restaurant NB Steak São Paulo/SP – Brasil





Reference / Referencia	
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 50
Bowl thickness / Espesor cuba (mm)	0,70
Body thickness / Espesor cuerpo (mm)	2,25
Capacity / Capacidad (L)	6,50
Height / Altura (cm)	53,00

Roll top chafer
Rechaud con tapa basculante

With heater Con brasero	Resistance 220 V Resistencia 220 V	
61021/010	61021/012*	
	Ø 50	Ø 50
	0,70	0,70
	2,25	2,25
	6,50	6,50
	53,00	53,00



Reference / Referencia	
Dimension / Dimensión (cm)	37 x 67
Capacity / Capacidad (L)	9,06
Total height, closed / Altura total cerrado (cm)	32

Chafing dish with removable lid 1/1
Rechaud con tapa móvil 1/1

With heater Con brasero	Resistance / Resistencia	
	127V	220 V
61040/210	61040/211*	61040/212* - 61040/217**
	37 x 67	37 x 67
	9,06	9,06
	32	32



Reference / Referencia	
Dimension / Dimensión (cm)	37 x 67
Capacity / Capacidad (L)	8,42
Total height, closed / Altura total cerrado (cm)	32

Chafing dish with removable lid 1/2
Rechaud con tapa móvil 1/2

With heater Con brasero	Resistance / Resistencia	
	127V	220 V
61040/220	61040/221*	61040/222*
	37 x 67	37 x 67
	8,42	9,06
	32	32



Reference / Referencia	
Dimension / Dimensión (cm)	38 x 67
Capacity / Capacidad (L)	9,06
Height / Altura (cm)	47

Roll top chafer 1/1
Rechaud con tapa basculante 1/1

With heater Con brasero	Resistance / Resistencia 220 V	
61043/010	61043/012* - 61043/017**	
	38 x 67	38 x 67
	9,06	9,06
	47	47



Reference / Referencia	
Dimension / Dimensión (cm)	38 x 67
Capacity / Capacidad (L)	8,42
Height / Altura (cm)	47

Roll top chafer 1/2
Rechaud con tapa basculante 1/2

With heater Con brasero	Resistance / Resistencia 220 V	
61043/020	61043/022* - 61043/027**	
	38 x 67	38 x 67
	8,42	8,42
	47	47



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Total height, open / Altura total abierto (cm)
Total height, closed / Altura total cerrado (cm)

Chafing dish with hinged lid 1/1
Rechaud con tapa retráctil 1/1

With heater Con brasero	Resistance / Resistencia 220 V
61045/010	61045/012* - 61045/017**
37 x 69	37 x 69
9,06	9,06
58,00	58,00
22,00	22,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Total height, open / Altura total abierto (cm)
Total height, closed / Altura total cerrado (cm)

Chafing dish with hinged lid 1/2
Rechaud con tapa retráctil 1/2

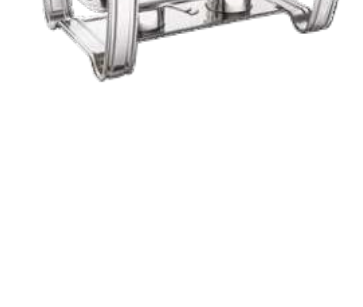
With heater Con brasero	Resistance / Resistencia 220 V
61045/020	61045/022*
37 x 69	37 x 69
8,42	8,42
58,00	58,00
22,00	22,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Total height, closed / Altura total cerrado (cm)

Chafing dish with removable lid 1/1
Rechaud con tapa móvil 1/1

With heater Con brasero	Resistance / Resistencia 220 V
61047/010	61047/012*
69,5 x 37,2	69,5 x 37,2
9,06	9,06
31,30	31,30



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Total height, closed / Altura total cerrado (cm)

Chafing dish with removable lid 1/2
Rechaud con tapa móvil 1/2

With heater Con brasero	Resistance / Resistencia 220 V
61047/020	61047/022*
69,5 x 37,2	69,5 x 37,2
8,42	8,42
31,30	31,30

Chafing dish with removable lid 1/1
Rechaud con tapa móvil 1/1



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

With heater Con brasero
61045/210
64 x 33,5
9,06
24,00



Reference / Referencia	61041/000
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,70
Capacity / Capacidad (L)	4,30
Total height, open / Altura total cerrado (cm)	40,00
Total height, closed / Altura total abierto (cm)	28,00

Round chafing dish with glass lid
Rechaud redondo con tapa de vidrio

With heater / Con brasero

61041/000

Ø 28

0,70

4,30

40,00

28,00



Reference / Referencia	61041/200	61041/211*	61041/212*
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28	Ø 28	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,70	0,70	0,70
Capacity / Capacidad (L)	4,30	4,30	4,30
Total height / Altura total (cm)	28,10	28,10	28,10

Round chafing dish with glass lid
Rechaud redondo con tapa de vidrio

With heater
Con brasero

Resistance / Resistencia

127V

220 V

61041/200

61041/211*

61041/212*

Ø 28

Ø 28

Ø 28

0,70

0,70

0,70

4,30

4,30

4,30

28,10

28,10

28,10



Reference / Referencia	61042/000
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,70
Capacity / Capacidad (L)	7,00
Total height, open / Altura total cerrado (cm)	45,00
Total height, closed / Altura total abierto (cm)	33,00

Round chafing dish with glass lid
Rechaud redondo con tapa de vidrio

With heater / Con brasero

61042/000

Ø 28

0,70

7,00

45,00

33,00



Reference / Referencia	61042/200	61042/211*	61042/212*
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28	Ø 28	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,70	0,70	0,70
Capacity / Capacidad (L)	7,00	7,00	7,00
Total height / Altura total (cm)	33,20	33,20	33,20

Round chafing dish with glass lid
Rechaud redondo con tapa de vidrio

With heater
Con brasero

Resistance / Resistencia

127V

220 V

61042/200

61042/211*

61042/212*

Ø 28

Ø 28

Ø 28

0,70

0,70

0,70

7,00

7,00

7,00

33,20

33,20

33,20



*Type 10A plug outlet (Brazilian standard)
*Enchufe tipo 10A (estándar Brasileño)



**Type F plug outlet (European standard)
**Enchufe tipo F (estándar europeo)



	65500/670	65500/680
Reference / Referencia	65500/670	65500/680
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	6,10	7,80
Total height / Altura total (cm)	30	34

Chafing dish
Rechaud
Solar



	65650/680	65650/684
Reference / Referencia	65650/680	65650/684
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	0,50	0,50
Capacity / Capacidad (L)	7,50	7,50
Total height / Altura total (cm)	34,00	34,00

Chafing dish
Rechaud
Allegra

Stainless steel glass /
Tapa de acero inoxidable

Glass lid /
Tapa de vidrio

PORTABLE COOKTOP / PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

New ways to serve
Nuevas formas de servir



	61039/420
Reference / Referencia	61039/420
Dimension / Dimensión (cm)	40x40x6,5
Electric power / Energía eléctrica (W)	600
Voltage / Voltaje (V)	220 V - 60 Hz

Portable induction cooktop
Placa de inducción portátil



Reference / Referencia	64039/420
Contents / Contenido	1 Portable induction cooktop Placa de inducción portátil 40x40cm 1 Square pot / Olla cuadrada 1 Serving spoon / Cuchara para servir 1 Lid support / Soporte para tapa 1 Utensil holder / Apoyo para utensilios

Serving set
Juego para servir
5 pc. / pzas.

SPARE PARTS AND COMPLEMENTS REPUESTOS Y COMPLEMENTOS



Reference / Referencia

Tempered glass lid
Tapa de vidrio templado

Dimension / Dimensión (cm)

62709/284

Ø 28



Reference / Referencia

Heater
Brasero

Dimension / Dimensión (cm)

61040/090

Capacity / Capacidad (L)

Ø 9,6

0,20



Reference / Referencia

Heater
Brasero

Dimension / Dimensión (cm)

61044/090

Capacity / Capacidad (L)

Ø 9,6

0,43



Reference / Referencia

Heater
Brasero

Dimension / Dimensión (cm)

61040/100

Capacity / Capacidad refil (L)

Ø 9

0,26



Reference / Referencia

Support for heater
Soporte para brasero

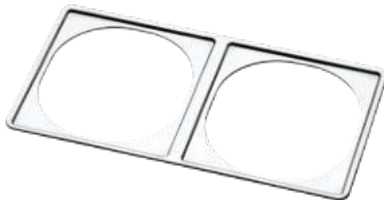
Dimension / Dimensión (cm)

61048/530

Thickness / Espesor (mm)

52,7 x 15

0,80



Reference / Referencia

Gastronorm support 1/6
Soporte para cuba 1/6

Dimension / Dimensión (cm)

62040/009

Thickness / Espesor (mm)

32,5 x 17,6

1,00



Reference / Referencia

Heating element
Resistencia eléctrica
400 w

Dimension / Dimensión (cm)

61026/920*

Voltage / Voltaje (V)

21,5x20x5,3

Consumption / Consumo (kWh)

220

0,40

Compatible with models / Compatible con modelos:
61027/023 - 61026/023



Heating element for rectangular bowl
Resistencia eléctrica para
Fuente rectangular
350 W 2/3 - 1/1

Reference / Referencia	61030/810*	61030/820*
Dimension / Dimensión (cm)	23,6 x 15,5 x 2,5	23,6 x 15,5 x 2,5
Voltage / Voltaje (V)	127	220
Electric current / Corriente eléctrica (A)	4,10	2,00
Consumption / Consumo (kWh)	0,22	0,22

Reference / Referencia	61030/810*	61030/820*
Dimension / Dimensión (cm)	23,6 x 15,5 x 2,5	23,6 x 15,5 x 2,5
Voltage / Voltaje (V)	127	220
Electric current / Corriente eléctrica (A)	4,10	2,00
Consumption / Consumo (kWh)	0,22	0,22



Heating element for round bowl
Resistencia eléctrica para
Fuente redonda
220 W

Reference / Referencia	61041/810*	61041/820*
Dimension / Dimensión (cm)	23,6 x 15,5 x 2,5	23,6 x 15,5 x 2,5
Voltage / Voltaje (V)	127	220
Electric current / Corriente eléctrica (A)	2,00	1,00
Consumption / Consumo (kWh)	0,22	0,22

Reference / Referencia	61041/810*	61041/820*
Dimension / Dimensión (cm)	23,6 x 15,5 x 2,5	23,6 x 15,5 x 2,5
Voltage / Voltaje (V)	127	220
Electric current / Corriente eléctrica (A)	2,00	1,00
Consumption / Consumo (kWh)	0,22	0,22



Food recipient
Recipiente para alimentos

Reference / Referencia	61041/110	61042/110
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,70	0,70
Capacity / Capacidad (L)	4,30	7,00
Total height / Altura total (cm)	9,40	11,50

Reference / Referencia	61041/110	61042/110
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,70	0,70
Capacity / Capacidad (L)	4,30	7,00
Total height / Altura total (cm)	9,40	11,50



Water container
Recipiente para baño maria

Reference / Referencia	61041/930	61042/930
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,70	0,70
Capacity / Capacidad (L)	1,50	1,80
Total height / Altura total (cm)	10,00	14,90

Reference / Referencia	61041/930	61042/930
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,70	0,70
Capacity / Capacidad (L)	1,50	1,80
Total height / Altura total (cm)	10,00	14,90

SAUCE PANS / OLLAS

For preparing and serving
Para preparar y servir

The sauce pans are literally the stars of every kitchen. After all, they are the ones that receive and shape all the ingredients, as well as gather all the flavors to create dishes that make everyone just want some more. In different shapes, materials, and finishes, Tramontina sauce pans offer several cooking styles while helping save energy. Our recipe to produce innovating, quality products. That will never change: it will always be the pleasure to serve well and look good in all businesses.

Las ollas son literalmente las protagonistas de todas las cocinas. Al final, son las que reciben y dan forma a todos los ingredientes, así como también unen todos los sabores para crear platos que dejan a todos con ese gusto de querer más. Con diferentes formas, materiales y acabados, las ollas Tramontina ofrecen diversos estilos de cocción y también ayudan a ahorrar energía. Nuestra receta para producir productos innovadores y de calidad. Esto nunca cambiará: siempre será el placer de servir bien y de hacerlo bien en todos los negocios.



WHY CHOOSE TRAMONTINA SAUCE PANS / POR QUÉ ELEGIR LAS OLLAS TRAMONTINA:

- ✓ Modern design and differentiated finishes / Diseño moderno y acabados diferenciados.
- ✓ Durability and resistance / Durabilidad y resistencia.
- ✓ Exclusive manufacturing technologies that ensure advantages for preparing and serving / Tecnologías de fabricación exclusivas, que garantizan diferenciales para preparar y servir.
- ✓ Options of products in 100% stainless steel, iron or nonstick with sophisticated colors / Opciones de productos 100% en acero inoxidable, hierro o antiadherente, en colores sofisticados.
- ✓ Ergonomic handles and knobs / Mangos, asas y agarradores ergonómicos.
- ✓ Lids with perfect closure / Tapas con cierre perfecto.



Products with unique technologies, perfect to surprise your customers.

Productos con tecnologías exclusivas, perfectos para sorprender a sus clientes.



Serving dishes directly from the sauce pans is a resource for keeping food warm for a longer period of time.

Servir los platos directamente en las ollas es un recurso para mantener los alimentos calientes por más tiempo.



Tramontina performance, durability and quality for preparing and serving.

Rendimiento, resistencia y calidad Tramontina para preparar y servir.



Sauce pans in different formats, such as square ones, add value to the dishes and highlight them at the table.

Ollas en formatos diferenciados, como las cuadradas, que aportan valor a los platos y garantizan que se resaltarán en la mesa.



TecnoHeat

Tramontina is always looking for innovative products, characterized by unique technologies, to facilitate and optimize work in all kitchen types. Here, you will find the Lyon sauce pans, in striking colors and Starflon High Performance nonstick coating, the Trento iron sauce pans line, with Starflon Excellent nonstick coating, and the Grano sauce pans, with a triple stainless-steel body, made with the TecnoHeat system.

Tramontina está siempre en la búsqueda de productos innovadores, marcados por tecnologías exclusivas que buscan facilitar y optimizar el trabajo en todo tipo de cocina. Aquí podrá encontrar a las ollas Lyon, en colores marcantes y revestimiento antiadherente Starflon High Performance, la línea de ollas de hierro Trento, con antiadherente Starflon Excellent, y las ollas Grano, de cuerpo triple de acero inoxidable fabricadas con el sistema TecnoHeat.



TRAMONTINA

LYON

CASSEROLES, SAUCE PANS, FRYING PANS, AND LYON 360, WITH LID.
CACEROLAS, OLLAS, SARTENES Y LYON 360, CON TAPA.



Perfect fit lid / Tapa con encaje perfecto



Versatility / Versatilidad



Compatible with all stoves / Compatible con todas las cocinas



Better heat distribution / Mejor distribución del calor

FOR PREPARING AND SERVING / PARA PREPARAR Y SERVIR

Sophistication and technology for cooking Sofisticación y tecnología para cocinar

More than a sauce pan, Tramontina Lyon is your business's allied. With performance and durability differentials, it can be used as an actual oven on the stove, making preparation of the most varied recipes easier. Besides all of that, it makes you look good when serving and delighting the customer, since they can be taken to the table. With elegant design and beautiful colors, your dishes will stand out at meal time, and they will also keep food warm for a longer period of time. Your customers will love it! Lyon has inner lid projections that distribute the condensed vapor in a uniform manner so the food can be cooked in its own juice enhancing its flavor. That way you can even use less salt and other condiments. Also available in the Lyon 360 version, with accessories that increase preparation and performance possibilities.

Más que una olla, Lyon Tramontina es un aliado para su negocio. Con diferenciales de rendimiento y durabilidad, puede usarse como un verdadero horno sobre la cocina, lo que facilita la preparación de las más diversas recetas. Además, se luce a la hora de servir y encantar al cliente, porque podrá llevarlas a la mesa. Con un diseño elegante y lindos colores, sus platos se destacarán al momento de la comida, además de mantener calientes los alimentos durante más tiempo. ¡A sus clientes les encantará! Lyon posee saliencias internas en la tapa que distribuyen de manera uniforme el vapor condensado, así los alimentos se cocinan en su propio jugo, realizando su sabor. De esta forma, incluso podrá usar menos sal y otros condimentos. Disponible también en la versión Lyon 360, con accesorios que amplían las posibilidades de preparación y rendimiento.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT/ POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

✓ MORE PRACTICAL / MÁS PRÁCTICA

The heat uniform distribution speeds up cooking time, enabling recipe preparation in less time. Besides all the advantages and versatility, the Lyon sauce pans can be taken to the table. Your dishes will stand out at meal time with a differentiated design and beautiful colors, and the food will remain warm for a longer period of time.

La distribución uniforme del calor acelera el tiempo de cocción, haciendo posible la preparación de recetas en menos tiempo. Además de todo el diferencial y la versatilidad, las ollas Lyon pueden llevarse a la mesa. Sus platos se destacarán al momento de la comida con un diseño diferenciado y lindos colores, y los alimentos permanecerán calientes durante más tiempo.

✓ MORE QUALITY AND SAVINGS / MÁS CALIDAD Y AHORRO

Produced in aluminum of greater thickness that keeps heat distribution in a uniform manner. With interior Starflon High Performance nonstick coating, a next-generation nonstick coating. The exterior is of silicone coating or Starflon High Performance nonstick coating. Stainless-steel handles and knobs. Compatible with all types of stoves, including induction stoves.

Producida en aluminio de mayor espesor que mantiene la distribución del calor de manera uniforme. Revestida internamente en antiadherente Starflon High Performance, un antiadherente de última generación. Externamente, el revestimiento es de silicona o antiadherente Starflon High Performance. Mangos y agarradores de acero inoxidable. Compatible con todos los tipos de cocinas, inclusive las de inducción.

✓ MORE FLAVOR / MÁS SABOR

Lyon has inner lid projections that distribute the condensed vapor in a uniform manner, which avoids food moisture loss while cooking. Thus, cooking in their own juices and enhancing their flavors. You can even use less salt and other condiments.

Lyon cuenta con saliencias internas en la tapa que distribuyen de manera uniforme el vapor condensado, lo que evita la pérdida de humedad de los alimentos durante la cocción. De este modo, se cocinan en su propio jugo y se realiza su sabor. Inclusive podrá ahorrar en el agregado de sal y de otros condimentos.

✓ HEALTHIER / MÁS SALUDABLE

No need to use oil or fat. With Lyon you can also prepare food in low heat, which preserves food nutrients.

No es necesario usar aceite o grasa. Además, Lyon permite preparar los platos a fuego bajo, lo que conserva los nutrientes de los alimentos.

✓ FASTER AND MORE ECONOMICAL / MÁS RÁPIDA Y ECONÓMICA

Due to the wall and lid thickness, the food is ready faster and you save time.

Debido al mayor espesor de las paredes y de la tapa, los alimentos están listos con más rapidez y podrá ahorrar tiempo.



GÁS
Gas
Gas



ELÉTRICO
Electric
Eléctrica



VITROCERÂMICO
(resistência elétrica)
Ceramic Glass
(electric heating element)
Vidrocerâmico



INDUÇÃO
Induction
Inducción



LAVA-LOUÇA
Dishwasher safe
Resistente a Lavajillas

FINISHES / ACABADOS

The red Lyon sauce pans have silicone exterior coating, while the black and golden versions have exterior Starflon High Performance nonstick coating. The three colors have the interior coated with Tramontina's highest quality and performance nonstick coating, the Starflon High Performance.

Las ollas Lyon de color rojo poseen un revestimiento externo siliconado, mientras que las versiones negras y doradas tienen un revestimiento externo de antiadherente Starflon High Performance. Los tres colores están revestidos internamente con el antiadherente de mayor calidad y desempeño de Tramontina, el Starflon High Performance.



* For a longer-lasting product, we recommend hand wash.
* Para mayor durabilidad del producto, recomendamos lavar en forma manual.



Colors and References / Colores y Referencias
References / Referencias
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)




Casserole
Cacerola

20940/724	20940/726	20940/730
20960/024	20960/026	20960/030
20960/424	20960/426	20960/430
Ø 24	Ø 26	Ø 30
8,00	8,00	8,00
3,90	4,60	6,80
10,10	11,00	11,90
16,10	17,50	18,90



Colors / Colores
References / Referencias
Dimension / Dimensi3n (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)




Sauce Pan
Olla

		
20941/720	20961/020	20961/420
Ø 20	Ø 20	Ø 20
6,00	6,00	6,00
2,80	2,80	2,80
11,00	11,00	11,00
16,40	16,40	16,40



Colors / Colores
References / Referencias
Dimension / Dimensi3n (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)




Square Casserole
Cacerola cuadrada

		
20943/728	20963/028	20963/428
28 x 28	28 x 28	28 x 28
8,00	8,00	8,00
5,50	5,50	5,50
9,20	9,20	9,20
15,90	15,90	15,90



Colors / Colores
References / Referencias
Dimension / Dimensi3n (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)




Frying Pan
Sart6n

		
20931/732	20951/032	20951/432
Ø 32	Ø 32	Ø 32
8,00	8,00	8,00
4,30	4,30	4,30
7,10	7,10	7,10
14,10	14,10	14,10



6 pcs Set
 Juego 6 piezas
 Contents / Contenido:
 1 - Dutch Oven / Olla
 1 - Grill Lid / Tapa Grill
 1 - Cake and pudding pan / Budinera
 2 - Bread Molds / Moldes para Pan y Tortera
 1 - Stainless Steel Cooking Grate / Parrilla de Acero Inoxidable

Lyon 360

Colors / Colores			
References / Referencias	20999/753	20999/053	20999/453
Dimension / Dimensión (cm)	28 x 28	28 x 28	28 x 28
Thickness / Espesor (mm)	7,00	7,00	7,00
Capacity / Capacidad (L)	5,50	5,50	5,50
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	9,00	9,00	9,00
Total height with cover / Altura total con tapa (cm)	14,40	14,40	14,40



TRENTO

Iron with interior Starflon Excellent nonstick coating Hierro con revestimiento interno de antiadherente Starflon Excellent

All ingredients and flavors deserve to go directly from the sauce pans to the plate. And to be sure that the final result will be an extremely tasty recipe, there is nothing better than the Trento line, iron sauce pans and frying pans with Starflon Excellent nonstick coating. Made of enameled iron and coated with the best of our nonstick technology, the recipes are uniformly cooked and do not stick to the product surface. It is the coupling of different materials for generating more flavor and practicality at the time of preparation, not to mention that they can be used in all types of stoves.

Todos los ingredientes y sabores merecen ir directo de la olla al plato. Y para estar seguro de que el resultado final será una comida extremadamente sabrosa, nada mejor que la línea Trento, con ollas y sartenes de hierro con revestimiento antiadherente Starflon Excellent.

Producida en hierro esmaltado y revestida con lo mejor de nuestra tecnología en antiadherencia, las recetas se cocinan uniformemente y no se pegan en la superficie del producto. Es la unión de diferentes materiales para generar aún más sabor y practicidad a la hora de la preparación, sin mencionar que pueden usarse en todo tipo de cocina.



Reference / Referencia	20804/028
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	3,20
Capacity / Capacidad (L)	4,10
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	8,10
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)	13,10

Skillet with Lid
Arrocera con tapa

Reference / Referencia	20804/028
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	3,20
Capacity / Capacidad (L)	4,10
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	8,10
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)	13,10



Reference / Referencia	20805/024	20805/028
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	3,20	3,20
Capacity / Capacidad (L)	4,00	6,00
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	11,00	12,40
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)	16,30	18,00

Casserole
Cacerola

Reference / Referencia	20805/024	20805/028
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	3,20	3,20
Capacity / Capacidad (L)	4,00	6,00
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	11,00	12,40
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)	16,30	18,00



Reference / Referencia	20806/032
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 32
Thickness / Espesor (mm)	3,00
Capacity / Capacidad (L)	5,00
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	9,10
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)	15,70

Wok

Reference / Referencia	20806/032
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 32
Thickness / Espesor (mm)	3,00
Capacity / Capacidad (L)	5,00
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	9,10
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)	15,70

NB Steak restaurant dining area
São Paulo/SP – Brazil

Salón del restaurante NB Steak
São Paulo/SP – Brasil



GRANO

SAUCE PAN, CASSEROLE, SQUARE POT, STOCK POT
OLLA, CACEROLA, OLLA CUADRADA, OLLA ALTA



Advanced performance / Rendimiento avanzado

•
Triple stainless-steel body / Cuerpo triple en acero inoxidable

•
Energy savings and shorter cooking time / Ahorro de energía y menor tiempo de cocción

•
Modern design with a glossy finish / Diseño moderno con acabado de brillo

TRIPLE LAYER / TRIPLE CAPA

**Beauty and technology in preparing the best recipes
Belleza y tecnología en la preparación de las mejores recetas**

If Tramontina's sauce pans already put on a show on their own, imagine having Tramontina's sauce pans that also have a fully triple body. This is innovation and cutting-edge technology producing an even more economical sauce pan, since heat is evenly distributed and results in shorter cooking time, in addition to finesse and sophistication of a modern design that draws attention on the stove or table top. The Grano line has unique TecnoHeat technology, which keeps the sauce pan temperature high and constant, thus preventing heat loss every time an ingredient is added to the recipe. The practicality is also seen at the time of washing, thanks to its clean design without corners that greatly facilitates the total product hygiene.

Si las ollas de Tramontina ya son un show en sí mismas, imagine contar con ollas de Tramontina que también poseen cuerpo totalmente triple. Es la innovación y la tecnología de punta para producir una olla aún más económica, porque el calor se distribuye de manera uniforme y genera un menor tiempo de cocción, como también la delicadeza y sofisticación de un diseño moderno que llama la atención arriba de la cocina o de la mesa. La línea Grano posee tecnología exclusiva TecnoHeat, que conserva la temperatura de la olla alta y constante, evitando la pérdida de calor con cada inclusión de ingredientes en la receta. La practicidad también se observa a la hora del lavado, gracias a su diseño limpio sin bordes que facilita mucho la higienización total del producto.



WHY CHOOSE GRANO TRAMONTINA: POR QUÉ ELEGIR GRANO TRAMONTINA:

- ✓ Triple body (stainless steel + aluminum + stainless steel). / Cuerpo triple (acero inoxidable + aluminio + acero inoxidable).
- ✓ Fast and uniform cooking. / Cocción rápida y uniforme.
- ✓ Energy saving. / Ahorro de energía.
- ✓ Modern and sophisticated design. / Diseño moderno y sofisticado.
- ✓ Practical to wash. / Practicidad a la hora de lavar.
- ✓ It can be used on all stoves. / Puede usarse en todas las cocinas.
- ✓ It can be washed in the dishwasher. / Apta para el lavavajillas.
- ✓ It can be taken to the oven to finish dishes. / Puede llevarse al horno para finalizar platos.



The three layers — stainless steel, aluminum, and stainless steel — form an extremely efficient wall throughout the product.

Las tres capas, acero inoxidable, aluminio y acero inoxidable, forman una pared extremadamente eficiente por todo el producto.



All Grano line items can be taken to the oven to finish the dishes.

Todas las piezas de la línea Grano pueden llevarse al horno para finalizar platos.



The sauce pan seamless bottom to body makes it easier to clean it, with no residue build-up.

La ausencia de enmienda entre el fondo y el cuerpo de la olla facilita aún más la limpieza, con cero acumulación de residuos.



The modern and sophisticated design is supplemented by a high gloss finish.

El diseño moderno y sofisticado acompaña un acabado de alto brillo.

HANDLES AND KNOBS / MANGOS, ASAS Y AGARRADORES

Fixed by rivets on the item body, the handles and knobs ensure safe handling, in addition to greater durability and strength during intense use.

Fijados mediante remaches en el cuerpo de las piezas, los mangos, asas y agarradores garantizan seguridad en el manejo, además de mayor durabilidad y resistencia para uso intenso.



Reference / Referencia	62141/160	62141/200
Dimension / Dimensi3n (cm)	Ø 16	Ø 20
Thickness / Espesor (mm)	2,60	2,60
Capacity / Capacidad (L)	1,70	3,10
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	9,10	10,00
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	12,70	14,00

Sauce pan
Olla

Reference / Referencia	62143/240
Dimension / Dimensi3n (cm)	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	2,60
Capacity / Capacidad (L)	4,70
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	10,20
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	14,50

Casserole
Cacerola



Reference / Referencia	62144/200	62144/240
Dimension / Dimensi3n (cm)	Ø 20	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	2,60	2,60
Capacity / Capacidad (L)	3,80	5,80
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	11,30	13,20
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	15,20	17,60

Deep casserole
Cacerola honda



Reference / Referencia	62145/240
Dimension / Dimensi3n (cm)	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	2,60
Capacity / Capacidad (L)	7,70
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	17,20
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	21,60

Stock pot
Olla alta



Reference / Referencia	62144/220	62144/260
Dimension / Dimensi3n (cm)	22 x 22	26 x 26
Thickness / Espesor (mm)	2,60	2,60
Capacity / Capacidad (L)	4,00	7,30
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	9,50	11,00
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	15,10	16,90

Square pot
Olla cuadrada



Reference / Referencia	62144/220	62144/260
Dimension / Dimensi3n (cm)	22 x 22	26 x 26
Thickness / Espesor (mm)	2,60	2,60
Capacity / Capacidad (L)	4,00	7,30
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	9,50	11,00
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	15,10	16,90



TABLEWARE, PLATE COVERS, AND TRAYS / VAJILLAS, CAMPANAS Y BANDEJAS



Practicality in serving / Practicidad en servir

•
High-gloss finish — sophistication at the table / Acabado en alto brillo: sofisticación en la mesa

•
High durability and 100% stainless-steel material / Alta durabilidad y material 100% de acero inoxidable

•
They can be washed in the dishwashers / Pueden lavarse en el lavavajillas

EXCEED EXPECTATIONS / SUPERE LAS EXPECTATIVAS

If the goal is to surprise, serving with quality makes all the difference
Si la regla es sorprender, servir con calidad marca toda la diferencia

Throughout the customer's journey in a gastronomic business or experience, without a doubt, serving is one of the most important. In addition to tasty food, attention to detail and careful presentation of appetizers, starters, and main courses catch the customers' attention. Therefore, stainless steel items with a glossy finish and modern design are important additions to all bar, hotel, and restaurant kitchens. Tableware in different sizes, pizza pans, plate covers to improve the experience when serving recipes and sturdy trays for cafeterias and customer service in different businesses make up a full line to impress every day.

Durante todo el trayecto que el cliente recorre en un establecimiento o en una experiencia gastronómica, sin ninguna duda servir es una de las más importantes. Además de una comida deliciosa, la atención a los detalles y el modo de presentar con cuidado los aperitivos, las entradas y los platos principales llaman la atención de los clientes. Por ese motivo, las piezas de acero inoxidable, con acabado en brillo y diseño moderno son componentes importantes en todas las cocinas de bares, hoteles y restaurantes. Vajillas de diferentes tamaños, asaderas para pizza, campanas para mejorar la experiencia al servir las recetas y bandejas resistentes para comedores y atención al cliente en diferentes establecimientos componen una línea completa para hacerlo bien todos los días.



ELEGANCE / ELEGANCIA

You do not always have to prepare a very detailed and difficult recipe to surprise. Sometimes, presentation is the key to fill the eyes of those waiting for a pleasant experience. Use our glossy, refined finish line to exceed expectations.

No todas las recetas deben ser las más meticulosas y trabajosas para sorprender. A veces, la forma de presentación es el secreto para fascinar a quienes esperan una experiencia agradable. Use nuestra línea con acabado en brillo y refinado para superar las expectativas.

HYGIENE AND PRACTICALITY

The stainless steel and design of each model allow easy washing even by hand, in addition to being resistant to dishwashers daily use. After impressing the consumer at the table, impress yourself with each product quality and resistance when it comes to sanitizing the pieces.

El acero inoxidable y el diseño de cada modelo permiten que el lavado sea fácil, incluso cuando se lo realiza a mano, como también son resistentes para enfrentar diariamente los lavavajillas. Después de impresionar al consumidor en la mesa, impresiónese con la calidad y resistencia de cada producto a la hora de higienizar las piezas.





Round flat dish
Plato redondo llano
Service

Reference / Referencia	61416/231
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 23
Thickness / Espesor (mm)	0,50
Height / Altura (cm)	2,30



Hor's d'oeuvre dish
Entremesera 3 cavidades
Utility

Reference / Referencia	61426/171
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 17,3
Thickness / Espesor (mm)	0,50
Height / Altura (cm)	1,30



Oval flat platter
Fuente ovalada llana
Buena

Reference / Referencia	61700/200	61700/250	61700/300	61700/400	61700/500
Dimension / Dimensión (cm)	20,00	25,00	30,00	40,00	50,00
Thickness / Espesor (mm)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
Height / Altura (cm)	2,00	2,00	2,60	2,30	2,70



Oval deep platter
Fuente ovalada honda
Buena

Reference / Referencia	61702/200	61702/260	61702/300
Dimension / Dimensión (cm)	20,00	26,00	30,00
Thickness / Espesor (mm)	0,50	0,50	0,50
Height / Altura (cm)	1,70	3,40	3,40



Fish platter
Fuente para pescado
Buena

Reference / Referencia	61703/501	61703/601
Dimension / Dimensión (cm)	50,1 x 23,6	60,3 x 27,9
Thickness / Espesor (mm)	0,60	0,60
Height / Altura (cm)	2,90	3,60



Pizza pan
Asadera de pizza

Reference / Referencia	61731/300	61731/350	61731/400
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30	Ø 35	Ø 40
Thickness / Espesor (mm)	0,60	0,60	0,60
Height / Altura (cm)	0,50	1,30	1,50



Pizza pan
Asadera de pizza

Reference / Referencia	61744/300
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,60
Height / Altura (cm)	0,50



Dish cover
Campana para plato
Service

Reference / Referencia	61427/240
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24,5
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Height / Altura (cm)	12,2



Dish cover
Campana para plato
Service

Reference / Referencia	61429/280
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28,2
Thickness / Espesor (mm)	0,50
Height / Altura (cm)	5,40





Self service tray 6 divisions
Bandeja auto-servicio
6 cavidades

Reference / Referencia	61411/060
Dimension / Dimensión (cm)	39,7 x 29,6
Thickness / Espesor (mm)	0,60
Height / Altura (cm)	2,10



Rectangular tray
Bandeja rectangular
Buena

Reference / Referencia	61712/481
Dimension / Dimensión (cm)	49,1 x 33,1
Thickness / Espesor (mm)	0,60
Height / Altura (cm)	2,20



Rectangular tray
Bandeja rectangular
Service

Reference / Referencia	61412/400
Dimension / Dimensión (cm)	40 x 27,6
Thickness / Espesor (mm)	0,60
Height / Altura (cm)	1,90



Serving tray
Bandeja para servir
Service

Reference / Referencia	61413/300	61413/350	61413/400	61413/450
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30,2	Ø 35,2	Ø 40	Ø 45
Thickness / Espesor (mm)	0,50	0,60	0,60	0,60
Height / Altura (cm)	1,50	2,00	2,50	3,00

DESSERT / POSTRE

SUPPORT FOR CAKES, SWEETS, AND BOWLS
SOPORTE PARA TORTAS, DULCES Y COPAS



Beauty and design / Belleza y diseño



Variety to serve / Variedad para servir



Durability and quality / Durabilidad y calidad



Easy to wash / Fácil de lavar

TO ADD VALUE / PARA VALORIZAR

Take your desserts to the next level. Literally Eleve el nivel de sus postres. Literalmente

Some people joke that they always save room for dessert. It is a long-awaited moment for many people who want to end their meals with a comforting flavor and make the day a little sweeter. Whether to leave the dessert already served in buffets or stored in refrigerators, or to stack it and allow the public to serve themselves, Tramontina has prepared a line with the design and practicality that businesses need. So, since it is time to appreciate a long-awaited moment, nothing better than serving and offering this treat carefully in stainless steel holders and bowls, with a modern design and polished finish.

Hay personas que bromean sobre siempre guardar un espacio para el postre. Es un momento muy esperado por varias personas que quieren cerrar las comidas con un sabor reconfortante y dejar el día un poco más dulce. Tanto para dejar el postre ya servido en buffets o para almacenarlo en heladeras y refrigeradores como para apilar y permitir que el público se sirva, Tramontina preparó una línea con el diseño y la practicidad que los negocios necesitan. Entonces, ya que es la hora de valorar un momento tan esperado, nada como servir y ofrecer ese cariño de una forma cuidadosa en soportes y copas de acero inoxidable, con diseño moderno y acabado pulido.



Dessert dishe Taza para postre Service		
Reference / Referencia	61339/112	61339/113
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 10	Ø 10
Thickness / Espesor (mm)	0,50	0,50
Capacity / Capacidad (L)	0,16	0,12



Dessert dishe Taza para postre Service	
Reference / Referencia	61421/090
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 9,7
Thickness / Espesor (mm)	0,70
Capacity / Capacidad (L)	0,15

ACCESSORIES / ACCESORIOS

SAUCE BOAT, NAPKIN HOLDERS, SALT AND PEPPER GRINDER, NAPKIN RING SET
SALSERA, PORTA SERVILLETAS, MOLINILLO DE SAL O PIMIENTA, ARO PARA SERVILLETA



Complete line / Línea completa



Durable accessories / Accesorios resistentes



Modern and sophisticated design / Diseño moderno y sofisticado



Complement the table well / Complementan bien la mesa

ESSENTIAL SUPPLEMENTARY ITEMS COMPLEMENTOS INDISPENSABLES

**A complete table is the one with everything your customers need at hand
Una mesa completa es una mesa con todo lo que los clientes necesitan a mano**

The customers can reach some things by themselves without the help of attendants, which makes life easier for those who are enjoying your business services, in addition to optimizing the employees' time, allowing them to perform other tasks or serve a new customer. To help and speed up the customers' and business owners' lives, Tramontina has created a line of accessories that are essential for all businesses. With all strength of stainless steel and a beautiful finish, they are ideal for high-traffic environments and also look great when decorating and complementing tables and buffets. Discover our assorted collection of tableware here, with emphasis on butter dishes, napkin holders, cruet, and grinders.

Hay cosas que los propios clientes pueden alcanzar sin la ayuda de asistentes, lo que facilita la vida de quienes están usufructuando los servicios de su negocio, como también optimiza el tiempo de los colaboradores, que pueden realizar otras tareas o atender a un nuevo cliente. Para ayudar y agilizar la vida de clientes y dueños de negocio, Tramontina creó una línea de accesorios que son indispensables para todos los establecimientos. Con toda la resistencia del acero inoxidable y un bonito acabado, son ideales para ambientes de gran circulación y también se lucen a la hora de decorar y complementar mesas y buffets. Conozca aquí nuestra variada colección de productos para la mesa, con destaque para mantequilleras, servilleteros, vinagreras y molinillos.

TO THE TABLE / PARA LA MESA

We can get the timing and seasoning of recipes right every day, but sometimes customers like to add a little salt or pepper — which happens everywhere. Therefore, it is always important to have accessories such as salt and pepper shakers, sauce kits, and many other complementary items lose to the table.

Podemos acertar el punto y el condimento de las recetas todos los días, pero a veces a los clientes les gusta realzar un poco con sal o pimienta, algo normal en todos los lugares. Por eso, siempre es importante tener cerca de la mesa o ubicados accesorios como saleros, pimenteros y kits para salsas, y muchas otras facilidades.



MATERIALS / MATERIALES

Tramontina accessories have versions fully made of stainless steel or that have well-crafted materials, such as glass and wood. Besides being easy to handle, they also add value to the environment, since they have a modern design and glossy finishes. With options for all restaurant styles, choose the one that fits better with your environment decor.

Los accesorios de Tramontina poseen versiones que están totalmente producidas en acero inoxidable o que también incluyen materiales bien trabajados, como el vidrio y la madera. Además de ser fácil de manejar, también añaden valor al ambiente, porque cuentan con un diseño moderno y acabados con brillo. Con opciones para todos los estilos de restaurantes, puede elegir el que más combina con la decoración de su ambiente.





	Sauce boat set Juego para salsa 2 pc. / 2pzas.
Reference / Referencia	64400/300
Capacity / Capacidad (L)	0,19
Contents / Contenido	1 Sauce boat / Salsera 1 Sauce ladle / Cazo de salsa pequeño



	Covered butter dish Mantequillera con tapa Service
Reference / Referencia	61424/001
Dimension / Dimensión (cm)	20 x 11,5
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Capacity / Capacidad (L)	0,18
Height / Altura (cm)	5,5



	Covered butter bowl Mantequillera con tapa Utility
Reference / Referencia	61473/081
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Capacity / Capacidad (L)	0,18
Height / Altura (cm)	6,5



	Salt / pepper dispenser Recipiente para sal / pimienta Utility
Reference / Referencia	61119/049
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 2
Capacity / Capacidad (L)	0,10
Height / Altura (cm)	10,00



	Oil / vinegar dispenser Dispensador de aceite / vinagre Utility
Reference / Referencia	61119/059
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 4
Capacity / Capacidad (L)	0,17
Height / Altura (cm)	16,00



	Toothpick holder Palillero Utility
Reference / Referencia	61120/000
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 2
Height / Altura (cm)	10,20



	Toothpick holder Palillero Utility
Reference / Referencia	61105/000
Dimension / Dimensión (cm)	3,10 x 3,10
Height / Altura (cm)	8,40



Reference / Referencia	61216/121
Dimension / Dimensión (cm)	11,8 x 3,3
Thickness / Espesor (mm)	0,60
Height / Altura (cm)	8,50

Napkin holder
Porta servilletas
Cosmos



Reference / Referencia	61522/000
Dimension / Dimensión (cm)	12,7 x 4
Thickness / Espesor (mm)	0,60
Height / Altura (cm)	12,00

Napkin holder
Porta servilletas
Ciclo



Reference / Referencia	61532/000
Dimension / Dimensión (cm)	19 x 19
Thickness / Espesor (mm)	0,60
Height / Altura (cm)	6,50

Napkin holder
Porta servilletas
Ciclo



Reference / Referencia	61782/110
Dimension / Dimensión (cm)	11 x 3,8
Thickness / Espesor (mm)	0,60
Height / Altura (cm)	8,60

Napkin holder
Porta servilletas
Quadrata



Reference / Referencia	61119/000
Dimension / Dimensión (cm)	14,3 x 13,4
Thickness / Espesor (mm)	1,00
Height / Altura (cm)	22,1

Cruet set
Juego de dispensadores de aceite /
Vinagre y sal / pimienta
Utility
5 pc. / pzas.



Reference / Referencia	61533/010
Dimension / Dimensión (cm)	26,2 x 6,8
Thickness / Espesor (mm)	1,00
Height / Altura (cm)	15,30

Cruet set
Juego de dispensadores de aceite/
Vinagre y sal / pimienta
Utility
5 pc./ pzas.



Oil or vinegar cruet
Dispensador para vinagre / aceite
Realce

Reference / Referencia	61119/100
Dimension / Dimensión (cm)	7,3 x 6,8
Capacity / Capacidad (L)	0,25
Height / Altura (cm)	17,00



Oil or vinegar cruet
Dispensador para vinagre / aceite
Realce

Reference / Referencia	61119/110
Dimension / Dimensión (cm)	8,9 x 8,9
Capacity / Capacidad (L)	0,39
Height / Altura (cm)	17,80



Salt and pepper grinder
Molinillo para sal o pimienta
Realce

Reference / Referencia	61652/000
Dimension / Dimensión (cm)	6,5 x 6,5
Capacity / Capacidad (g)	Salt / Sal: 95g / Pepper / Pimienta: 40g
Height / Altura (cm)	16,70



Salt and pepper grinder
Molinillo para sal o pimienta
Realce

Reference / Referencia	61653/000
Dimension / Dimensión (cm)	6,5 x 6,5
Capacity / Capacidad (g)	Salt / Sal: 150 g / Pepper / Pimienta: 75 g
Height / Altura (cm)	16,70



Salt and pepper grinder
Molinillo para sal o pimienta
Realce

Reference / Referencia	61654/100
Dimension / Dimensión (cm)	5,9 x 5,9
Capacity / Capacidad (g)	Salt / Sal: 110 g / Pepper / Pimienta: 45 g
Height / Altura (cm)	17,30



Salt and pepper grinder
Molinillo para sal o pimienta
Realce

Reference / Referencia	61653/100
Dimension / Dimensión (cm)	5,8 x 5,8
Capacity / Capacidad (g)	Salt / Sal: 175 g / Pepper / Pimienta: 75 g
Height / Altura (cm)	14,20



Salt and pepper grinder
Molinillo para sal o pimienta
Realce

Reference / Referencia	61655/000
Dimension / Dimensión (cm)	5,1 x 5,1
Capacity / Capacidad (g)	Salt / Sal: 80 g / Pepper / Pimienta: 40 g
Height / Altura (cm)	18,80



Salt and pepper grinders set
Juego de molinillos para sal y pimienta
Realce
2 pc. / 2pzas.

Reference / Referencia	64650/000
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 3,2
Capacity / Capacidad (g)	Salt / Sal: 10 g / Pepper / Pimienta: 4 g
Height / Altura (cm)	5,30



Salt and pepper grinder
Juego de molinillo de sal y pimienta

Reference / Referencia	26499/042
Dimension W x D x H (mm) Dimensión A x P x A (mm)	153,5 x 96 x 140
Capacity / Capacidad (g)	Salt/Sal: 200 g pepper / pimienta: 100 g



Salt and pepper grinder
Molinillo para sal o pimienta

Reference / Referencia	26456/008	26456/010
Inches / Pulgadas	8"	10"
Capacity / Capacidad (L)	65 g / 35 g	95 g / 50 g



Sousplat
Cosmos

Reference / Referencia	61210/301
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 31,4
Thickness / Espesor (mm)	0,80
Height / Altura (cm)	1,10



Napkin ring
Aro para servilleta
Cosmos

Reference / Referencia	61217/060
Dimension / Dimensión (cm)	6,00 x 2,8
Thickness / Espesor (mm)	1,00
Height / Altura (cm)	2,30

TEA AND COFFEE / TÉ Y CAFÉ

COVERED MILK POT, COFFEE POT, COFFEE GRINDER PITCHER, SUGAR BOWL
LECHERAS, COFFEE GRINDER, MOLINILLO DE CAFÉ, JARRA, AZÚCARERO



Design for all occasions / Diseño para todas las ocasiones



Practicality and elegance / Practicidad y elegancia



Sturdy and varied materials / Materiales resistentes y variados



Comfortable and safe handling / Manejo confortable y seguro

WELCOME AT ALL TIMES / BIENVENIDOS A TODA HORA

**In the Brazilian routine, there is always time for a hot cup of coffee
En la rutina del brasileño siempre hay espacio para una taza caliente**

No matter the time or occasion, a hot drink is part of the routine of thousands of people in all corners of Brazil. As long as the coffee is well brewed and the tea is well prepared, there is always someone with a glass or a cup in hand. Therefore, Tramontina developed a series of milk pots, teapots, pitchers, and single or double wall products to accompany Brazilians' favorite hot drinks. Some products, such as the classic stainless-steel teapot, offer even more elegance for hotel breakfasts and to welcome customers in the office. Double-walled glass or stainless-steel cups allow greater heat retention, while teapots and pitchers offer countless serving possibilities. Complement this with a sugar bowl or packet holder and your tea or coffee will be very elegant and practical.

No importa la hora o la ocasión, una bebida caliente es parte de la rutina de miles de personas en todos los rincones del país. Siempre que el café esté recién hecho y el té bien preparado, siempre habrá alguien con algún vaso o alguna taza y copa en la mano. Por ese motivo, Tramontina desarrolló una serie de lecheras, teteras, jarras y productos de pared simple o doble para acompañar las bebidas calientes preferidas del brasileño. Algunos productos, como la tetera clásica, producida en acero inoxidable, ofrecen aún más elegancia para desayunos de hoteles y recibir bien a los clientes en la oficina. Tazas de vidrio o acero inoxidable con doble pared prometen mayor mantenimiento del calor, mientras que teteras y jarras ofrecen un sinnúmero de posibilidades para servir. Complemente con la azucarera o el porta sachet y el momento del té o del café será de mucha elegancia y practicidad.

DOUBLE WALL / DOBLE PARED

Everyday tea and coffee can also have a touch of sophistication. With modern and elegant options, Tramontina's cup collection has models for coffee with or without ears, with a clean and delicate design, and also ideal options for tea and cappuccino, in larger sizes, which have ears that provide greater safety in handling hot drinks.

El té y el café diarios también pueden tener un toque de sofisticación. Con opciones modernas y elegantes, la colección de tazas de Tramontina posee modelos para café con o sin asas, con diseño clean y delicado, y también opciones ideales para té y cappuccino, en tamaños más grandes, que cuentan con asas que proporcionan mayor seguridad en el manejo de las bebidas calientes.



SERVING / SERVIR



Sharing a hot drink with friends and customers at the end of a meal or meeting ends it on a high note. Kits and separate products are 100% made of stainless steel, a material that does not interfere with the drink taste and does not release any residue. In addition, it makes teapots, milk pots, pitchers, and accessories highly resistant and very easy to clean.

Compartir una bebida caliente con amigos y clientes al final de una comida o un encuentro es para cerrar con llave de oro. Con kits y productos sueltos, todos los productos se producen 100% en acero inoxidable, un material que no interfiere en el sabor de la bebida y no desprende ningún residuo. Además, las teteras, lecheras, jarras y los accesorios se vuelven altamente resistentes y muy fáciles de limpiar.



Coffee strainer
Colador de caf6

Reference / Referencia	61760/000
Dimension / Dimensi3n (cm)	13,3 x 11,5
Height / Altura (cm)	8,20



Coffee maker with strainer
Cafetera con colador

Reference / Referencia	61764/060
Dimension / Dimensi3n (cm)	12 x 10,5
Capacity / Capacidad (L)	0,40
Height / Altura (cm)	15,10



French press
Prensa francesa de caf6

Reference / Referencia	61767/560	61767/600
Dimension / Dimensi3n (cm)	13,1 x 9,6	14,5 x 10,7
Capacity / Capacidad (L)	0,60	1,00
Height / Altura (cm)	18,50	21,20



Italian espress coffee maker
Cafetera espresso italiana

Reference / Referencia	61768/100
Dimension / Dimensi3n (cm)	19 x 11,4
Capacity / Capacidad (L)	0,35
Height / Altura (cm)	18,80



Coffee pot
Cafetera

Colors and References / Colores y Referencias	61768/010 61768/020
Dimension / Dimensi3n (cm)	17 x 9,8
Capacity / Capacidad (L)	0,32
Height / Altura (cm)	18,60





Coffee grinder
Molinillo de café

Reference / Referencia	61769/010
Dimension / Dimensión (cm)	14,6 x 7,8
Inner / smaller powder compartment / Compartimiento de polvo interior / pequeño	25g / 70ml de capacidad
External / larger powder compartment / Compartimiento de polvo externo / más grande	72g / 220ml de capacidad
Height / Altura (cm)	20,80



Gooseneck tea/coffee pot
Tetera cuello de cisne

Reference / Referencia	61768/500
Dimension / Dimensión (cm)	20,4 x 9,2
Capacity / Capacidad (L)	0,60
Height / Altura (cm)	11,10



Gooseneck tea/coffee pot
Tetera cuello de cisne

Reference / Referencia	61768/510
Dimension / Dimensión (cm)	28,2 x 14
Capacity / Capacidad (L)	1,20
Height / Altura (cm)	17,70



Dosing scale
Equilibrio de dosificación

Reference / Referencia	61101/100
Dimension / Dimensión (cm)	19 x 5,1
Capacity / Capacidad (G)	25,00
Height / Altura (cm)	5,70



Coffee tasting spoon
Cuchara de degustación

Reference / Referencia	63986/230
Dimension / Dimensión (cm)	15,6 x 4,1
Capacity / Capacidad (L)	0,07
Height / Altura (cm)	2,00



Barista milk pot
Lechera para barista
Continental

Reference / Referencia	61437/081
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8
Thickness / Espesor (mm)	0,60
Capacity / Capacidad (L)	0,44
Height / Altura (cm)	11,60



Covered coffee & milk pot
Cafetera y lechera
Lady

Reference / Referencia	61470/071	61470/081	61470/101	61470/111	61470/121
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 7,1	Ø 8,4	Ø 10	Ø 11,5	Ø 12,6
Thickness / Espesor (mm)	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
Capacity / Capacidad (L)	0,26	0,47	0,78	1,27	1,82
Height / Altura (cm)	8,90	10,00	11,70	14,20	16,50



Pitcher with lid
Jarra con tapa
Lady

Reference / Referencia	61475/121	61475/141
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 12,6	Ø 14,1
Thickness / Espesor (mm)	0,60	0,70
Capacity / Capacidad (L)	2,00	2,80
Height / Altura (cm)	18,30	20,00



Coffee & milk pot
Cafetera y lechera
Buena

Reference / Referencia	61570/080	61570/100
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8	Ø 10
Thickness / Espesor (mm)	0,60	0,70
Capacity / Capacidad (L)	0,55	0,90
Height / Altura (cm)	11,20	12,80



Pitcher with hinged lid
Jarra con tapa
Buena

Reference / Referencia	61575/120	61575/140
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 12	Ø 14
Thickness / Espesor (mm)	0,60	0,70
Capacity / Capacidad (L)	2,10	2,90
Height / Altura (cm)	17,80	19,50





Covered coffee & milk pot
Cafetera y lechera
Harmony

Reference / Referencia	61580/090
Dimension / Dimensión (cm)	13,6 x 6,7
Thickness / Espesor (mm)	1,00
Capacity / Capacidad (L)	0,44
Height / Altura (cm)	14,90



Covered coffee & milk pot
Cafetera y lechera
Harmony

Reference / Referencia	61581/090
Dimension / Dimensión (cm)	13,1 x 6,7
Thickness / Espesor (mm)	1,00
Capacity / Capacidad (L)	0,35
Height / Altura (cm)	12,50



Sachet holder
Porta sachet Ciclo

Reference / Referencia	61531/000
Dimension / Dimensión (cm)	13,1 x 5
Thickness / Espesor (mm)	0,60
Height / Altura (cm)	4,40



Sugar bowl with spoon
Azúcarero con cuchara
Service

Reference / Referencia	64400/501
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 9,1
Thickness / Espesor (mm)	0,70
Capacity / Capacidad (L)	0,32
Height / Altura (cm)	8,00



Sugar bowl with spoon
Azúcarero con cuchara
Lady

Reference / Referencia	64470/501	64470/511
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8,4	Ø 10
Thickness / Espesor (mm)	0,70	0,70
Capacity / Capacidad (L)	0,35	0,60
Height / Altura (cm)	8,00	10,00



Reference / Referencia	64580/500
Dimension / Dimensión (cm)	14,1 x 7
Thickness / Espesor (mm)	0,80
Capacity / Capacidad (L)	0,20
Height / Altura (cm)	9,70

Sugar bowl with spoon
Azúcarero con cuchara
Harmony



Reference / Referencia	64570/500
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8
Thickness / Espesor (mm)	0,60
Capacity / Capacidad (L)	0,40
Height / Altura (cm)	8,00

Sugar bowl with spoon
Azúcarero con cuchara
Buena



Reference / Referencia	64780/500
Dimension / Dimensión (cm)	10 x 10
Capacity / Capacidad (L)	0,35
Height / Altura (cm)	9,80

Sugar bowl with spoon
Azúcarero con cuchara
Quadrata



Reference / Referencia	64760/600
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 5,50
Capacity / Capacidad (L)	0,07
Height / Altura (cm)	6,30

Coffee cup set
Juego de tazas de café
2 pc./pzas.



Reference / Referencia	64760/500
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 6,8
Capacity / Capacidad (L)	0,09
Height / Altura (cm)	5,30

Coffee cup set
Juego de tazas de café
2 pc./pzas.



Coffee cup set Juego de tazas para café 2 pc./pzas.	
Reference / Referencia	64430/780
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 7
Capacity / Capacidad (L)	0,08
Height / Altura (cm)	4,80



Cappuccino and tea cup set Juego de tazas para té y cappuccino 2 pc./pzas.	
Reference / Referencia	64430/790
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8
Capacity / Capacidad (L)	0,23
Height / Altura (cm)	7,10



Coffee cup set Juego de tazas para café 2 pc./pzas.	
Reference / Referencia	64760/400*
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 6,9
Capacity / Capacidad (L)	0,11
Height / Altura (cm)	6,5



Cappuccino and tea cup set Juego de tazas para té y cappuccino 2 pc./pzas.	
Reference / Referencia	64760/410*
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8,5
Capacity / Capacidad (L)	0,27
Height / Altura (cm)	9,80



Cappuccino and tea cup set Juego de tazas para té y cappuccino 2 pc./pzas.	
Reference / Referencia	64760/420*
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8,5
Capacity / Capacidad (L)	0,27
Height / Altura (cm)	9,80

* Cannot be used in the dishwasher or microwave /
No se puede usar en el lavavajillas ni en el microondas

THERMAL BEVERAGE / DISPENSERS TERMOS

**At the perfect temperature
En la temperatura ideal**

Tramontina's thermal tea and coffee pots and beverage dispensers are the ideal companions for those who enjoy a nice cold juice, a good coffee kept warm for longer, and other beverages always at the right temperature. The stainless steel finish ensures durability and lightness for carrying. The design makes them easy to use, and they look beautiful anywhere for any occasion. An indispensable choice.

Las jarras térmicas y termos de Tramontina son la compañía ideal para los que aprecian un jugo bien helado, un café calentito durante más tiempo y otras bebidas siempre a la temperatura ideal. El revestimiento en acero inoxidable garantiza que sean durables y livianos para el transporte. Ya el diseño facilita el uso y se luce en cualquier lugar y ocasión. Una elección indispensable.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT / POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Confort / comodidad.
- ✓ Built-in drip-proof / Antigoteo embutido.
- ✓ Contemporary design / Diseño moderno.
- ✓ Perfect seal / Cierre perfecto.
- ✓ Fingerprint free - free of marks / Fingertip free - no deja manchas.
- ✓ Intuitive use with threading / Uso intuitivo con roscado.
- ✓ The thermal beverage dispensers have a built-in easy-to-activate safety lock / Los termos con sifón tienen una traba de seguridad embutida de fácil accionamiento.
- ✓ The thermal beverage dispensers have stainless steel push button / Los termos con sifón tienen botón de accionamiento de acero inoxidable.



The whole line has a unique design with a drip-proof system.

Toda la línea cuenta con un diseño exclusivo que evita aquellas gotas indeseables después de servir.

Millimeter regulator keeps perfect seal for many years.

Regulador milimétrico que mantiene el cierre perfecto a lo largo de los años.

Extra safe and comfortable handle with.

Smooth grip asa cómoda con toque suave y muy segura.

Built-in channel to direct the flow when serving.

Canal embutido para dirigir el flujo al momento de servir.



7 models of Exata line bottles have been recognized at the iF Design Award, considered the Oscar of design. The award takes into account not only the shape but also the product unique features and attributes.

7 modelos de termos de la línea Exata fueron reconocidos con el premio iF Design Award, considerado el Oscar del diseño. La premiación toma en cuenta no solo la forma, sino también los diferenciales y los atributos exclusivos de los productos.



Bottle models with stainless steel pump and liner have a 5-year warranty.

Los modelos de termos con bomba y ampolla de acero inoxidable poseen 5 años de garantía.





Vacuum insulated carafe
Jarra térmica

Reference / Referencia	61638/070	61638/100
Dimension / Dimensión (cm)	12,5 x 10	12,7 x 10,7
Capacity / Capacidad (L)	0,75	1,00
Height / Altura (cm)	24,60	28,50



Vacuum insulated bottle
Termo

Reference / Referencia	61640/370	61640/400
Dimension / Dimensión (cm)	12,3x9	12,3x9
Capacity / Capacidad (L)	0,75	1,00
Height / Altura (cm)	25,40	30,50



Vacuum insulated beverage dispenser
Termo con sifón

Colors and References / Colores y Referencias	61641/120	61641/180
	61641/123	-
Dimension / Dimensión (cm)	12,8 x 14,8	12,8 x 14,8
Capacity / Capacidad (L)	1,20	1,80
Height / Altura (cm)	31,20	40,00



Vacuum insulated beverage dispenser
Termo con sifón

Reference / Referencia	61642/140	61642/200
Dimension / Dimensión (cm)	12 x 14,3	12 x 37,5
Capacity / Capacidad (L)	1,40	2,00
Height / Altura (cm)	30,70	37,50





Colors / Colores
Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Thermal carafe
Jarra térmica

61645/030	61645/033	61645/034	61645/036
13,5x10,8			
0,30			
17,00			



Colors / Colores
Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Thermal carafe
Jarra térmica

61645/050	61645/053	61645/054	61645/056
13,5x10,8			
0,50			
21,00			



Colors / Colores
Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Thermal carafe
Jarra térmica

61645/070	61645/073	61645/074	61645/076
14 x 12			
0,75			
25,50			



Colors / Colores
Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Thermal carafe
Jarra térmica

61645/100	61645/103	61645/104	61645/106
14 x 12			
1,00			
29,50			



Reference / Referencia
Capacity / Capacidad (L)

Vacuum insulated glass ampoule
Ampolla de vidrio para termo con sifón

61641/900	61641/910
1,20	1,80

Reference / Referencia
Capacity / Capacidad (L)

Vacuum insulated glass ampoule
Ampolla de vidrio para jarra térmica

61645/900	61645/910	61645/920	61645/930
0,30	0,50	0,75	1,00

FLATWARE/CUBIERTOS

FOR SERVING WELL / PARA SERVIR BIEN

Delight the customer from the time he sits at the table. With several flatware models, Tramontina offers everything that you need for your table setting and decor. Your business style with the sophistication that the customer demands. Tramontina flatware is ergonomic, ensuring comfort of use. The bowls have the ideal size for the mouth with carefully rounded edges.

The blades receive heat treatment for greater edge durability. Quality, diversity and design for serving.

Encante a los clientes desde el momento en que se sientan a la mesa. Con diversos modelos de cubiertos, Tramontina ofrece todo lo que necesita para armar y decorar la mesa. El estilo de su negocio con la sofisticación que el cliente exige. Los cubiertos Tramontina son ergonómicos, garantizando confort e el uso.

Los filtros poseen el tamaño ideal para la boca y tienen bordes cuidadosamente redondeados.

Las láminas reciben tratamiento térmico para una mayor durabilidad del filo. Calidad, variedad y diseño para servir bien.



FINE / FINOS

A collection 100% made in stainless steel, with sophisticated design and impeccable finishes.

Colección fabricada 100% en acero inoxidable, con diseño sofisticado y acabados impecables.



STEAK

Stainless-steel blades and treated Polywood brown or red handles that are dishwasher safe and highly durable.

Láminas de acero inoxidable y mangos de colores castaño o rojo, en madera tratada Polywood, que son aptas para lavavajillas y altamente resistentes.



DAILY USE / USO DIÁRIO

The strength of stainless steel to keep up with your business daily pace.

La resistencia del acero inoxidable para acompañar el ritmo del día a día de su negocio.



SPECIAL / ESPECIALES

Items that inspire different ways of serving, ideal for catering services and receptions.

Piezas que inspiran formas diferenciadas de servir, ideales para servicios de catering y recepciones.



MIXED HANDLES / MANGOS MIXTOS

Stainless-steel blades and polypropylene handles to bring your brand's color to the customer's table.

Láminas de acero inoxidable y mangos de polipropileno para incorporar el color de su marca en la mesa del cliente.



FINE FLATWARE / CUBIERTOS FINOS

Sophistication in every detail
Sofisticación en cada detalle

When it comes to sophistication, less is more. It is based on this vision that Tramontina's Fine Flatware is designed, giving a touch of refinement to occasions and to all special moments. Valuing quality in every detail, the handles and blades are balanced to provide more comfort in handling. High gloss finish, with or without details on the handle, adds a special touch. To delight at all times, make your business table even more stylish and prepared to receive the most demanding customers.

Cuando el asunto es sofisticación, menos es más. Es a partir de esta visión que surgen los Cubiertos Finos de Tramontina, que brindan un toque de elegancia durante las ocasiones y para todos los momentos especiales. Valorando la calidad en cada detalle, los mangos y la lámina poseen equilibrio para proporcionar más confort en el manejo. El acabado en alto brillo, con o sin detalles en el mango, brinda un toque especial. Para encantar en todos los momentos, bríndele a la mesa de su negocio aún más estilo y prepárela para recibir a los clientes más exigentes.



WHY CHOOSE TRAMONTINA'S FINE FLATWARE / POR QUÉ ELEGIR CUBIERTOS FINOS TRAMONTINA: :

- ✓ They are ergonomic / Son ergonómicos.
- ✓ Blades with high durability cutting edge / Láminas con filo de alta durabilidad.
- ✓ Various design styles / Varios estilos de diseño.
- ✓ Perfect finish / Acabado perfecto.
- ✓ They do not scratch porcelain / No rayan la porcelana.
- ✓ Thicker sturdy products / Espesores mayores en productos con más cuerpo.
- ✓ Optional forged knives / Opción de cuchillos forjados.



Items with elegant and sophisticated designs, in more convoluted or cleaner options.

Piezas con diseños elegantes y sofisticados, en opciones más complejas o limpias.



Tramontina ensures that stainless steel knives will not scratch or damage porcelain pieces.

Tramontina asegura que los cuchillos de acero inoxidable no rayarán ni dañarán a las piezas de porcelana.



Handle fixed to the blade using non-toxic synthetic resin, providing the necessary strength.

Mango fijado en la lámina mediante resina sintética atóxica, proporcionando la resistencia necesaria.



Forks with polished teeth on the inside to provide greater comfort in use.

Tenedores con dientes pulidos en la parte interna, para proporcionar mayor confort en el uso.



FORGED KNIVES / CUCHILLOS FORJADOS

Monoblock knives are obtained from a single, seamless piece, the handle being forged and the blade elongated through the hot rolling process. They are made of steel 420 and undergo an elaborate heat treatment process. The result is a highly durable cutting edge with greater corrosion resistance.

Los cuchillos monobloque se obtienen a partir de una única pieza, sin enmiendas, con el mango forjado y la lámina alargada por medio del proceso de laminado en caliente. Están confeccionados en acero 420 y pasan por un elaborado proceso de tratamiento térmico. El resultado es un filo de corte de gran durabilidad y mayor resistencia a la corrosión.



BAGUETTE

63989/830 - Table Knife / Cuchillo de Mesa

Length/Longitud - 240 mm
 Thickness / Espesor - 9,00 mm
 un. - 60



63989/980 - Steak Knife / Cuchillo para Asado

Length/Longitud - 240 mm
 Thickness / Espesor - 9,00 mm
 un. - 60



With a classic design and polished finish, the Baguette knife is also robust — as required by every restaurant. In addition to being forged by heat treatment, which increases strength and prevents scratches on porcelain, this model is a wildcard item and also matches the Cannes, Classic, Firenze, and Zurique lines.

Certainly, an elegant choice for setting up classic tables, with all the hospitality tradition.

Con un diseño clásico y acabado pulido, el cuchillo Baguette también posee la robustez que todo restaurante necesita. Además de ser forjados con tratamiento térmico, que aumenta la resistencia y evita rayaduras en las porcelanas, este modelo es versátil y también combina con las líneas Cannes, Classic, Firenze y Zurique.

Sin duda, es una elección elegante para montar mesas clásicas, con toda la tradición del recibir bien.

See on the side how the Baguette knife is a wildcard product: the design it matches the Cannes lines, Classic, Firenze and Zurique.


















Mira en el lateral cómo el cuchillo Baguette es un producto comodín: el diseño coincide con las líneas de Cannes, Classic, Firenze y Zurique.





CANNES























63979

 <p>010 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 213 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 60</p>	 <p>080 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 117 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60</p>	 <p>150 – Cake Server Espátula para Pastel Length/Longitud - 252 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 12</p>
 <p>020 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 213 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 60</p>	 <p>090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 292 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 12</p>	 <p>250 – Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 213 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 60</p>
 <p>040 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 192 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 60</p>	 <p>100 – Serving Spoon Cuchara para Servir Length/Longitud - 272 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 12</p>	 <p>260 – Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 222 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 60</p>
 <p>050 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 192 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 60</p>	 <p>110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 150 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60</p>	 <p>830 – Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 245 mm Thickness/Espesor – 10,00 mm un. - 60</p>
 <p>070 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 150 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60</p>	 <p>120 – Salad Server Juego p/ Servir Ensalada Length/Longitud - 273 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 12</p>	 <p>860 – Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 221 mm Thickness/Espesor – 9,80 mm un. - 60</p>
	 <p>140 – Cake Fork Tenedor para Pastel Length/Longitud - 171 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60</p>	 <p>980 – Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 244 mm Thickness/Espesor – 10,00 mm un. - 60</p>



RENASCENÇA





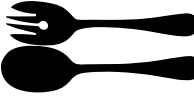























63929

- | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|
|  | 010 – Table Spoon
Cuchara de Mesa
Length/Longitud - 203 mm
Thickness/Espesor – 3,00 mm
un. - 60 |  | 090 – Soup Ladle
Cazo para Sopa
Length/Longitud - 269 mm
Thickness/Espesor – 3,00 mm
un. - 12 |  | 210 – Sauce Ladle
Cazo de Salsa Pequeño
Length/Longitud - 170 mm
Thickness/Espesor – 3,00 mm
un. - 12 |
|  | 020 – Table Fork
Tenedor de Mesa
Length/Longitud - 201 mm
Thickness/Espesor – 3,00 mm
un. - 60 |  | 100 – Serving Spoon
Cuchara p/Servir
Length/Longitud - 258 mm
Thickness/Espesor – 3,00 mm
un. - 12 |  | 240 – Butter Spreader
Espátula para Matenquilla
Length/Longitud - 146 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60 |
|  | 030 – Table Knife *
Cuchillo de Mesa
Length/Longitud - 247 mm
Thickness/Espesor – 11,00 mm
un. - 60 |  | 110 – Sugar Spoon
Cuchara para Azúcar
Length/Longitud - 142 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60 |  | 250 – Fish Fork
Tenedor para Pescado
Length/Longitud - 203 mm
Thickness/Espesor – 3,00 mm
un. - 60 |
|  | 040 – Dessert Spoon
Cuchara para Postre
Length/Longitud - 183 mm
Thickness/Espesor – 2,75 mm
un. - 60 |  | 120 – Salad Server
Juego p/Servir Ensalada
Length/Longitud - 280 mm
Thickness/Espesor – 3,00 mm
un. - 12 |  | 260 – Fish Knife
Cuchillo para Pescado
Length/Longitud - 212 mm
Thickness/Espesor – 3,00 mm
un. - 60 |
|  | 050 – Dessert Fork
Tenedor para Postre
Length/Longitud - 183 mm
Thickness/Espesor – 2,75 mm
un. - 60 |  | 140 – Cake Fork
Tenedor p/Pastel
Length/Longitud - 162 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60 |  | 270 – Fish Server
Juego para Servir Pescado
Length/Longitud - 290 mm
Thickness/Espesor - 3,00 mm
un. - 12 |
|  | 060 – Dessert Knife*
Cuchillo para Postre
Length/Longitud - 213 mm
Thickness/Espesor – 10,00 mm
un. - 60 |  | 150 – Cake Server
Espátula p/Pastel
Length/Longitud - 248 mm
Thickness/Espesor – 3,00 mm
un. - 12 |  | 280 – Soup Spoon
Cuchara para sopa
Length/Longitud - 176 mm
Thickness/Espesor – 2,75 mm
un. - 60 |
|  | 070 – Tea Spoon
Cuchara para Té
Length/Longitud - 143 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60 |  | 180 – Steak Knife
Cuchillo para Asado*
Length/Longitud - 247 mm
Thickness/Espesor – 11,00 mm
un. - 60 |  | 810 – Fruit Knife
Cuchillo para Fruta
Length/Longitud - 175 mm
Thickness/Espesor – 5,70 mm
un. - 60 |
|  | 080 – Coffee Spoon
Cuchara para café
Length/Longitud - 112 mm
Thickness/Espesor – 2,25 mm
un. - 60 | | | | |

*Hollow Handle / Mango Hueco

CLASSIC

























63928

	010 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 203 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 60		110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 142 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60		260 – Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 212 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 60
	020 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 202 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 60		120 – Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 280 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 12		270 – Fish Server Juego para Servir Pescado Length/Longitud - 290 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 12
	023 – Table Fork with engraving Tenedor De Mesa con grabado Length/Longitud - 203 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 60		140 – Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 162 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60		280 – Soup Spoon Cuchara para Sopa Length/Longitud - 176 mm Thickness/Espesor – 2,75 mm un. - 60
	040 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 183 mm Thickness/Espesor – 2,75 mm un. - 60		150 – Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 248 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 12		290 – Special tea Spoon Cuchara Mediana Length/Longitud - 153 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60
	050 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 183 mm Thickness/Espesor – 2,75 mm un. - 60		170 – Carving set Juego de cubiertos Trinchantes Length/Longitud - 185 mm Thickness/Espesor – 3,00 / 10,00 mm un. - 12		810 – Fruit Knife Cuchillo para Fruta Length/Longitud - 173 mm Thickness/Espesor – 6,00 mm un. - 60
	070 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 143 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60		190 – Ladle Cazo Mediano Length/Longitud - 223 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 12		830 – Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 246 mm Thickness/Espesor – 9,50 mm un. - 60
	080 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 112 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60		210 – Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 170 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 12		850 – Round Tip Steak Knife Cuchillo para Asado Punta Redondeada Length/Longitud - 244 mm Thickness/Espesor – 9,60 mm un. - 60
	090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 269 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 12		240 – Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 146 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60		860 – Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 212 mm Thickness/Espesor – 9,00 mm un. - 60
	100 – Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 258 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 12		250 – Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 203 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 60		980 – Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 245 mm Thickness/Espesor – 9,50 mm un. - 60
					983 – Steak Knife with engraving Cuchillo para Asado con grabado Length/Longitud - 245 mm Thickness/Espesor – 6,00 mm un. - 60



VICENZA | FIRENZE

63924 | 63925

	010 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 202 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60		110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 142 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60		260 – Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 212 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60
	020 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 202 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60		120 – Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 280 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12		270 – Fish Server Juego para Servir Pescado Length/Longitud - 290 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12
	040 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 183 mm Thickness/Espesor - 2,75 mm un. - 60		140 – Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 162 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60		280 – Soup Spoon Cuchara para Sopa Length/Longitud - 176 mm Thickness/Espesor - 2,75 mm un. - 60
	050 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 182 mm Thickness/Espesor - 2,75 mm un. - 60		150 – Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 248 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12		290 – Special tea Spoon Cuchara Mediana Length/Longitud - 153 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60
	070 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 142 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60		190 – Ladle Cazo Mediano Length/Longitud - 223 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12		810 – Fruit Knife* Cuchillo para Fruta Length/Longitud - 175 mm Thickness/Espesor - 6,00 mm un. - 60
	080 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 112 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 60		210 – Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 170 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12		830 – Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 245 mm Thickness/Espesor - 8,90 mm un. - 60
	090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 268 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12		240 – Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 146 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60		860 – Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 212 mm Thickness/Espesor - 9,00 mm un. - 60
	100 – Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 258 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12		250 – Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 202 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60		980 – Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 246 mm Thickness/Espesor - 8,90 mm un. - 60








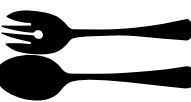














* Vicenza line only/ Sólo línea Vicenza





SEVILHA




























63915

- | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
|  | <p>010 – Table Spoon
Cuchara de Mesa
Length/Longitud - 197 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60</p> |  | <p>100 – Serving Spoon
Cuchara p/Servir
Length/Longitud - 250 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12</p> |  | <p>240 – Butter Spreader
Espátula para Mantequilla
Length/Longitud - 117 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60</p> |
|  | <p>020 – Table Fork
Tenedor de Mesa
Length/Longitud - 197 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60</p> |  | <p>110 – Sugar Spoon
Cuchara para Azúcar
Length/Longitud - 139 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60</p> |  | <p>250 – Fish Fork
Tenedor para Pescado
Length/Longitud - 199 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60</p> |
|  | <p>040 – Dessert Spoon
Cuchara para Postre
Length/Longitud - 178 mm
Thickness/Espesor – 2,25 mm
un. - 60</p> |  | <p>120 – Salad Server
Juego p/Servir Ensalada
Length/Longitud - 239 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12</p> |  | <p>260 – Fish Knife
Cuchillo para Pescado
Length/Longitud - 205 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60</p> |
|  | <p>050 – Dessert Fork
Tenedor para Postre
Length/Longitud - 180 mm
Thickness/Espesor – 2,25 mm
un. - 60</p> |  | <p>140 – Cake Fork
Tenedor p/Pastel
Length/Longitud - 159 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60</p> |  | <p>280 – Soup Spoon
Cuchara para Sopa
Length/Longitud - 175 mm
Thickness/Espesor – 2,25 mm
un. - 60</p> |
|  | <p>070 – Tea Spoon
Cuchara para Té
Length/Longitud - 139 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60</p> |  | <p>150 – Cake Server
Espátula p/Pastel
Length/Longitud - 247 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12</p> |  | <p>290 – Special tea Spoon
Cuchara Mediana
Length/Longitud - 150 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60</p> |
|  | <p>080 – Coffee Spoon
Cuchara para café
Length/Longitud - 109 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60</p> |  | <p>190 – Ladle
Cazo Mediano
Length/Longitud - 210 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12</p> |  | <p>810 – Fruit Knife
Cuchillo para Fruta
Length/Longitud - 175 mm
Thickness/Espesor – 6,00 mm
un. - 60</p> |
|  | <p>090 – Soup Ladle
Cazo para Sopa
Length/Longitud - 262 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12</p> |  | <p>210 – Sauce Ladle
Cazo de Salsa Pequeño
Length/Longitud - 169 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12</p> |  | <p>837 – Table Knife (Solid Handle)
Cuchillo de Mesa Forjado
Length/Longitud - 228 mm
Thickness/Espesor – 5,70 mm
un. - 60</p> |
| | | | |  | <p>987 – Steak Knife (Solid Handle)
Cuchillo para Asado Forjado
Length/Longitud - 231 mm
Thickness/Espesor – 6,00 mm
un. - 60</p> |





























MÔNACO

63917

	010 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 197 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60		120 – Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 239 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		270 – Fish Server Juego para Servir Pescado Length/Longitud - 260 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12
	020 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60		140 – Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 159 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60		280 – Soup Spoon Cuchara para Sopa Length/Longitud - 175 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60
	040 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 178 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60		150 – Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 246 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		290 – Special Tea Spoon Cuchara Mediana Length/Longitud - 150 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60
	050 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 179 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60		190 – Ladle Cazo Mediano Length/Longitud - 221 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		830 – Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 230 mm Thickness/Espesor – 9,00 mm un. - 60
	070 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 139 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60		200 – Ice Drink Spoon Cuchara para refresco Length/Longitud - 189 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60		837 – Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 228 mm Thickness/Espesor – 6,00 mm un. - 60
	080 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 109 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60		210 – Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 168 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		860 – Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 202 mm Thickness/Espesor – 9,00 mm un. - 60
	090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 264 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		240 – Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 144 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60		867 – Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 207 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 60
	100 – Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 251 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		250 – Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60		980 – Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 235 mm Thickness/Espesor – 9,50 mm un. - 60
	110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 139 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60		260 – Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 209 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60		987 – Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor – 6,00 mm un. - 60

ITALY





















63932

	010 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 196 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60		110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 138 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60		280 – Soup Spoon Cuchara para Sopa Length/Longitud - 176 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60
	020 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60		120 – Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 239 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		290 – Special tea Spoon Cuchara Mediana Length/Longitud - 149 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60
	040 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 177 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60		140 – Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 158 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60		810 – Fruit Knife Cuchillo para Fruta Length/Longitud - 174 mm Thickness/Espesor – 5,80 mm un. - 60
	050 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 178 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60		150 – Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 246 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		830 – Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 230 mm Thickness/Espesor – 9,00 mm un. - 60
	070 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 138 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60		190 – Ladle Cazo Mediano Length/Longitud - 218 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		837 – Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado 6mm Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor – 6,00 mm un. - 60
	080 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 109 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60		210 – Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 166 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		860 – Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 202 mm Thickness/Espesor – 8,90 mm un. - 60
	090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 261 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		250 – Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60		867 – Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 206 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 60
	100 – Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 250 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		260 – Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 209 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60		980 – Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 230 mm Thickness/Espesor – 9,00 mm un. - 60
			270 – Fish Server Juego para Servir Pescado Length/Longitud - 260 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		987 – Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor – 6,00 mm un. - 60



BERLIN

63934

- | | | | | | |
|--|---|---|--|---|---|
|  | 010 – Table Spoon
Cuchara de Mesa
Length/Longitud - 206 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60 |  | 090 – Soup Ladle
Cazo para Sopa
Length/Longitud - 289 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12 |  | 250 – Fish Fork
Tenedor para Pescado
Length/Longitud - 207 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60 |
|  | 020 – Table Fork
Tenedor de Mesa
Length/Longitud - 207 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60 |  | 100 – Serving Spoon
Cuchara p/Servir
Length/Longitud - 262 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12 |  | 260 – Fish Knife
Cuchillo para Pescado
Length/Longitud - 225 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60 |
|  | 040 – Dessert Spoon
Cuchara para Postre
Length/Longitud - 186 mm
Thickness/Espesor – 2,25 mm
un. - 60 |  | 110 – Sugar Spoon
Cuchara para Azúcar
Length/Longitud - 145 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60 |  | 350 – Spaghetti Spoon
Cuchara para pasta
Length/Longitud - 205 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60 |
|  | 050 – Dessert Fork
Tenedor para Postre
Length/Longitud - 187 mm
Thickness/Espesor – 2,25 mm
un. - 60 |  | 120 – Salad Server
Juego p/Servir Ensalada
Length/Longitud - 235 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12 |  | 360 – Spaghetti Fork
Tenedor para pasta
Length/Longitud - 205 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60 |
|  | 070 – Tea Spoon
Cuchara para Té
Length/Longitud - 140 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60 |  | 140 – Cake Fork
Tenedor p/Pastel
Length/Longitud - 166 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60 |  | 837 – Table Knife (Solid Handle)
Cuchillo de Mesa Forjado
Length/Longitud - 224 mm
Thickness/Espesor – 6,00 mm
un. - 60 |
|  | 080 – Coffee Spoon
Cuchara para café
Length/Longitud - 114 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60 |  | 150 – Cake Server
Espátula p/Pastel
Length/Longitud - 253 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12 |  | 867 – Dessert Knife (Solid Handle)
Cuchillo para Postre Forjado
Length/Longitud - 207 mm
Thickness/Espesor – 4,00 mm
un. - 60 |
| | |  | 210 – Sauce Ladle
Cazo de Salsa Pequeño
Length/Longitud - 180 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12 |  | 987 – Steak Knife (Solid Handle)
Cuchillo para Asado Forjado
Length/Longitud - 224 mm
Thickness/Espesor – 6,00 mm
un. - 60 |





ZURIQUE

63986



010 - Table Spoon
Cuchara de Mesa
Length/Longitud - 202 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 60



020 - Table Fork
Tenedor de Mesa
Length/Longitud - 202 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 60



030 - Table Knife
Cuchillo de Mesa
Length/Longitud - 229 mm
Thickness/Espesor - 6,00 mm
un. - 60



040 - Dessert Spoon
Cuchara para Postre
Length/Longitud - 183 mm
Thickness/Espesor - 2,25 mm
un. - 60



050 - Dessert Fork
Tenedor para Postre
Length/Longitud - 183 mm
Thickness/Espesor - 2,25 mm
un. - 60



060 - Dessert Knife
Cuchillo para Postre
Length/Longitud - 208 mm
Thickness/Espesor - 4,00 mm
un. - 60



070 - Tea Spoon
Cuchara para Té
Length/Longitud - 142 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 60



080 - Coffee Spoon
Cuchara para café
Length/Longitud - 113 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 60



090 - Soup Ladle
Cazo para Sopa
Length/Longitud - 275 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 12



100 - Serving Spoon
Cuchara p/Servir
Length/Longitud - 258 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 12



110 - Sugar Spoon
Cuchara para Azúcar
Length/Longitud - 145 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 60



120 - Salad Server
Juego p/Servir Ensalada
Length/Longitud - 280 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 12



140 - Cake Fork
Tenedor p/Pastel
Length/Longitud - 162 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 60



150 - Cake Server
Espátula p/Pastel
Length/Longitud - 241 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 12



180 - Steak Knife
Cuchillo para Asado
Length/Longitud - 229 mm
Thickness/Espesor - 6,00 mm
un. - 60



250 - Fish Fork
Tenedor para Pescado
Length/Longitud - 202 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 60



260 - Fish Knife
Cuchillo para Pescado
Length/Longitud - 210 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 60



















SATRI

63982

- | | | | | | |
|--|---|--|---|--|---|
| | <p>010 – Table Spoon
Cuchara de Mesa
Length/Longitud - 204 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60</p> | | <p>070 – Tea Spoon
Cuchara para Té
Length/Longitud - 149 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60</p> | | <p>140 – Cake Fork
Tenedor p/Pastel
Length/Longitud - 154 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60</p> |
| | <p>020 – Table Fork
Tenedor de Mesa
Length/Longitud - 206 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 60</p> | | <p>080 – Coffee Spoon
Cuchara para café
Length/Longitud - 114 mm
Thickness/Espesor – 1,60 mm
un. - 60</p> | | <p>150 – Cake Server
Espátula p/Pastel
Length/Longitud - 249 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12</p> |
| | <p>030 – Table Knife
Cuchillo de Mesa
Length/Longitud - 230 mm
Thickness/Espesor – 5,90 mm
un. - 60</p> | | <p>090 – Soup Ladle
Cazo para Sopa
Length/Longitud - 295 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12</p> | | <p>180 – Steak Knife
Cuchillo para Asado
Length/Longitud - 230 mm
Thickness/Espesor – 5,90 mm
un. - 60</p> |
| | <p>040 – Dessert Spoon
Cuchara para Postre
Length/Longitud - 180 mm
Thickness/Espesor – 2,25 mm
un. - 60</p> | | <p>100 – Serving Spoon
Cuchara p/Servir
Length/Longitud - 234 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12</p> | | <p>250 – Fish Fork
Tenedor para Pescado
Length/Longitud - 181 mm
Thickness/Espesor – 2,25 mm
un. - 60</p> |
| | <p>050 – Dessert Fork
Tenedor para Postre
Length/Longitud - 181 mm
Thickness/Espesor – 2,25 mm
un. - 60</p> | | <p>110 – Sugar Spoon
Cuchara para Azúcar
Length/Longitud - 142 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 60</p> | | <p>260 – Fish Knife
Cuchillo para Pescado
Length/Longitud - 200 mm
Thickness/Espesor – 2,25 mm
un. - 60</p> |
| | <p>060 – Dessert Knife
Cuchillo para Postre
Length/Longitud - 207 mm
Thickness/Espesor – 3,90 mm
un. - 60</p> | | <p>120 – Salad Server
Juego p/Servir Ensalada
Length/Longitud - 232 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 12</p> | | <p>810 – Fruit Knife
Cuchillo para Fruta
Length/Longitud - 175 mm
Thickness/Espesor – 6,00 mm
un. - 60</p> |

OSLO






















63985

 <p>010 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60</p>	 <p>060 – Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 203 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 60</p>	 <p>110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 138 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60</p>
 <p>020 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 199 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60</p>	 <p>070 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 137 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60</p>	 <p>120 – Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 239 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12</p>
 <p>030 – Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 222 mm Thickness/Espesor – 5,70 mm un. - 60</p>	 <p>080 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 111 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60</p>	 <p>140 – Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 159 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60</p>
 <p>040 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 177 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60</p>	 <p>090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 293 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12</p>	 <p>150 – Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 246 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12</p>
 <p>050 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 177 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60</p>	 <p>100 – Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 254 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12</p>	 <p>180 – Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 224 mm Thickness/Espesor – 5,70 mm un. - 60</p>
		 <p>280 – Soup Spoon Cuchara para Sopa Length/Longitud - 193 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 60</p>



SONATA

63912






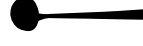

















	010 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 200 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60		100 – Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 256 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		240 – Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 144 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 60
	020 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 200 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60		110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 141 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 60		250 – Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 201 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60
	040 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 182 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60		120 – Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 239 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 12		260 – Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 212 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60
	050 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 183 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60		140 – Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 160 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 60		290 – Special tea Spoon Cuchara Mediana Length/Longitud - 152 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 60
	070 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 140 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 60		150 – Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 247 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 12		830 – Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 232 mm Thickness/Espesor – 6,00 mm un. - 60
	080 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 111 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 60		190 – Ladle Cazo Mediano Length/Longitud - 221 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		860 – Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 208 mm Thickness/Espesor – 3,70 mm un. - 60
	090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 262 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12		210 – Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 163 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 12		980 – Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 234 mm Thickness/Espesor – 6,00 mm un. - 60





CONTINENTAL

63965

 <p>010 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 197 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60</p>	 <p>080 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 110 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 60</p>	 <p>190 – Ladle Cazo Mediano Length/Longitud - 216 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12</p>
 <p>020 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 197 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60</p>	 <p>090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 256 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12</p>	 <p>210 – Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 168 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 12</p>
 <p>030 – Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 230 mm Thickness/Espesor – 6,70 mm un. - 60</p>	 <p>100 – Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 252 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 12</p>	 <p>250 – Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 199 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60</p>
 <p>040 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 178 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60</p>	 <p>110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 136 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 60</p>	 <p>260 – Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 203 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 60</p>
 <p>050 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 180 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60</p>	 <p>120 – Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 239 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 12</p>	 <p>270 – Fish Server Juego para Servir Pescado Length/Longitud - 260 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 12</p>
 <p>060 – Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 199 mm Thickness/Espesor – 6,00 mm un. - 60</p>	 <p>140 – Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 160 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 60</p>	 <p>290 – Special tea Spoon Cuchara Mediana Length/Longitud - 150 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 60</p>
 <p>070 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 139 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 60</p>	 <p>150 – Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 145 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 12</p>	 <p>830 – Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 60</p>
 <p>180 – Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 60</p>	 <p>860 – Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 60</p>	

DAILY USE TABLEWARE / CUBIERTOS DE USO DIARIO

Practicality and a touch of elegance Practicidad y un toque de elegancia

Everyday meals can and should also get special attention. With the right flatware set, giving a touch of elegance to each dish is a very simple task. Just add a little gloss finish, modern design, and highly resistant, tempered blades, which gives the flatware extended durability to be used every day of the year. Each model is easy to clean and can even be washed in the dishwasher. Now all you have to do is choose which one best suits your needs and prepare to set a table that looks great for your consumers.

Las comidas diarias pueden y también deben recibir una atención especial. Con el juego correcto de cubiertos, brindar un toque de elegancia en cada plato es muy simple. Basta añadir un poco de acabado con brillo, diseño moderno y láminas altamente resistentes y templadas, que proporcionarán a los cubiertos una durabilidad prolongada para utilizarlos todos los días del año. Cada modelo es fácil de limpiar y también son aptos para el lavavajillas. Ahora solo falta elegir cuál combina mejor con su necesidad y preparar para servir una mesa que se luzca para sus consumidores.



WHY CHOOSE TRAMONTINA'S DAILY USE FLATWARE/ POR QUÉ ELEGIR CUBIERTOS DE USO DIARIO TRAMONTINA:

- ✓ They are ergonomic / Son ergonómicos.
- ✓ Blades with high durability cutting edge / Láminas con filo de alta durabilidad.
- ✓ Various design styles / Varios estilos de diseño.
- ✓ Perfect finish / Acabado perfecto.
- ✓ They do not scratch porcelain / No rayan la porcelana.
- ✓ Smaller thicknesses in super resistant products / Espesores menores en productos muy resistentes.
- ✓ Optional forged knives / Opción de cuchillos forjados.



Forks with a small base and shape suitable for the mouth, with pleasant, rounded edges.

Tenedores con base pequeña y formato apropiado para la boca, con agradables bordes redondeados.



Tramontina ensures that stainless steel knives will not scratch or damage porcelain pieces.

Tramontina asegura que los cuchillos de acero inoxidable no rayarán ni dañarán a las piezas de porcelana.



Spoon bowls with symmetrical shape and carefully rounded edges.

El interior de las cucharas con formato simétrico y bordes cuidadosamente redondeados.



Heat treated blade, ensuring high durability cutting edge and greater corrosion resistance.

Lámina con tratamiento térmico, garantizando el filo de corte de alta durabilidad y mayor resistencia a la corrosión.

HARMONIOUS BALANCE / EQUILIBRIO HARMÓNICO

A harmonious balance between handle and blade, ensuring ergonomic products, since the handles adapt better to the palm of the hand and the bowls are carefully designed to provide comfort and safety during use.

Equilibrio armónico entre el mango y la lámina, garantizando productos ergonómicos, porque los mangos se adaptan mejor a la palma de la mano y los filtros son cuidadosamente diseñados para ofrecer confort y seguridad durante el uso

TECHNOLOGY / TECNOLOGÍA











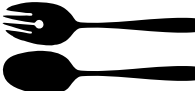














Manufactured with a rigorous quality process and cutting-edge technology to ensure the pieces' high standard. Technology has provided much more swiftness and efficiency to the creation process. This is Tramontina always evolving to offer the best to its consumers and customers.

Fabricados con riguroso proceso de calidad y tecnología de punta, para garantizar el alto nivel de las piezas. La tecnología le brindó mucha más celeridad y eficiencia al proceso de creación. Tramontina siempre evoluciona para ofrecer lo mejor a sus consumidores y clientes.



AMAZONAS

63960



























	010 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 191 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 300		090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 261 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 36		210 – Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 161 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 36
	020 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 197 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 300		100 – Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 244 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 48		240 – Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 147 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300
	030 – Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 230 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 300		110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 128 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300		250 – Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 197 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 180
	040 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 177 mm Thickness/Espesor – 1,80 mm un. - 300		120 – Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 239 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 48		260 – Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 207 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 180
	050 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 172 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 300		140 – Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 145 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300		280 – Soup Spoon Cuchara para sopa Length/Longitud - 193 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 300
	060 – Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 300		150 – Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 240 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 36		740 – Appetizer Fork Tenedor de Aperitivo Length/Longitud - 112 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300
	070 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 132 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300		188 – Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 230 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 300		810 – Fruit Knife Cuchillo para Fruta Length/Longitud - 174 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 60
	080 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 101 mm Thickness/Espesor – 1,00 mm un. - 300		200 – Ice Drink Spoon Cuchara para refresco Length/Longitud - 180 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300		840 – Pizza Fork Tenedor para Pizza Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 120
					890 – Pizza Knife Cuchillo para Pizza Length/Longitud - 220 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 120





COSMOS

















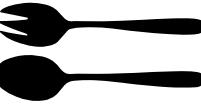


63950

	017 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 197 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 300		090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 258 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 36		210 – Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 162 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 36
	027 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 300		100 – Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 247 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 48		240 – Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 149 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300
	037 – Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 300		110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 132 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300		250 – Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 180
	047 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 178 mm Thickness/Espesor – 1,80 mm un. - 300		120 – Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 200 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 48		260 – Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 207 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 180
	057 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 180 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 300		140 – Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 145 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300		270 – Fish Server Juego para Servir Pescado Length/Longitud - 245 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 60
	067 – Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 300		150 – Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 241 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 36		290 – Special tea Spoon Cuchara Mediana Length/Longitud - 158 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 300
	077 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 139 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300		187 – Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 300		470 – Carving Fork Tenedor Trinchante Length/Longitud - 242 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 36
	087 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 110 mm Thickness/Espesor – 1,00 mm un. - 300		190 – Ladle Cazo Mediano Length/Longitud - 205 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 24		840 – Pizza Fork Tenedor para Pizza Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 120
			200 – Ice Drink Spoon Cuchara para refresco Length/Longitud - 180 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 300		890 – Pizza Knife Cuchillo para Pizza Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 120



























PACIFIC

63962

 <p>010 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 209 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 180</p>	 <p>070 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 149 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 180</p>	 <p>140 – Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 161 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 180</p>
 <p>020 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 209 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 180</p>	 <p>080 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 117 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 180</p>	 <p>150 – Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 260 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 48</p>
 <p>030 – Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 231 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 180</p>	 <p>090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 285 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 36</p>	 <p>180 – Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 231 mm Thickness/Espesor – 4,00 mm un. - 180</p>
 <p>040 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 187 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 180</p>	 <p>100 – Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 265 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 48</p>	 <p>210 – Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 172 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 36</p>
 <p>050 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 189 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 180</p>	 <p>110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 144 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 180</p>	 <p>240 – Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 152 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 180</p>
 <p>060 – Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 209 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 180</p>	 <p>120 – Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 233 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 48</p>	 <p>250 – Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 209 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 180</p>
		 <p>260 – Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 221 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 180</p>

LAGUNA



















63906

	010 – Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 190 mm Thickness/Espesor – 1,80 mm un. - 300		090 – Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 258 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 36		200 – Ice Drink Spoon Cuchara para refresco Length/Longitud - 183 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300
	020 – Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 193 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 300		100 – Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 248 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 48		210 – Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 158 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 36
	030 – Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 211 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 300		110 – Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 131 mm Thickness/Espesor – 1,00 mm un. - 300		220 – Skimmer Espumadera Length/Longitud - 280 mm Thickness/Espesor – 2,00 mm un. - 36
	040 – Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 165 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300		120 – Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 190 mm Thickness/Espesor – 1,80 mm un. - 48		240 – Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 141 mm Thickness/Espesor – 1,00 mm un. - 300
	050 – Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 167 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300		140 – Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 143 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300		300 – Special Tea Spoon Cuchara Mediana Length/Longitud - 149 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300
	060 – Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 183 mm Thickness/Espesor – 2,70 mm un. - 300		150 – Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 237 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 36		470 – Carving Fork Tenedor Trinchante Length/Longitud - 243 mm Thickness/Espesor – 2,25 mm un. - 36
	070 – Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 128 mm Thickness/Espesor – 1,20 mm un. - 300		180 – Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 210 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 300		840 – Pizza Fork Tenedor para Pizza Length/Longitud - 193 mm Thickness/Espesor – 1,60 mm un. - 120
	080 – Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 95 mm Thickness/Espesor – 0,80 mm un. - 300		190 – Ladle Cazo Mediano Length/Longitud - 210 mm Thickness/Espesor – 2,50 mm un. - 24		890 – Pizza Knife Cuchillo para Pizza Length/Longitud - 211 mm Thickness/Espesor – 3,00 mm un. - 120



ANGRA

63903























	<p>010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 190 mm Thickness/Espesor - 1,80 mm un. - 300</p>		<p>070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 128 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300</p>		<p>180 - Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 212 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 300</p>
	<p>020 - Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 191 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 300</p>		<p>080 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 95 mm Thickness/Espesor - 0,80 mm un. - 300</p>		<p>190 - Ladle Cazo Mediano Length/Longitud - 210 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 24</p>
	<p>030 - Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 211 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 300</p>		<p>100 - Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 249 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 48</p>		<p>200 - Ice Drink Spoon Cuchara para refresco Length/Longitud - 184 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300</p>
	<p>040 - Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 166 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300</p>		<p>120 - Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 190 mm Thickness/Espesor - 1,80 mm un. - 48</p>		<p>240 - Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 141 mm Thickness/Espesor - 1,00 mm un. - 300</p>
	<p>050 - Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 167 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300</p>		<p>140 - Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 141 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300</p>		<p>300 - Special Tea Spoon Cuchara Mediana Length/Longitud - 150 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300</p>
	<p>060 - Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 183 mm Thickness/Espesor - 2,70 mm un. - 300</p>		<p>150 - Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 236 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 36</p>		<p>470 - Carving Fork Tenedor Trinchante Length/Longitud - 241 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 36</p>





MARESIAS














63902

- | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
|  | 010 – Table Spoon
Cuchara de Mesa
Length/Longitud - 184 mm
Thickness/Espesor – 1,80 mm
un. - 300 |  | 080 – Coffee Spoon
Cuchara para café
Length/Longitud - 92 mm
Thickness/Espesor – 0,80 mm
un. - 300 |  | 180 – Steak Knife
Cuchillo para Asado
Length/Longitud - 208 mm
Thickness/Espesor – 3,00 mm
un. - 300 |
|  | 027 – Table Fork
Tenedor de Mesa
Length/Longitud - 187 mm
Thickness/Espesor – 1,60 mm
un. - 300 |  | 090 – Soup Ladle
Cazo para Sopa
Length/Longitud - 259 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 36 |  | 190 – Ladle
Cazo Mediano
Length/Longitud - 209 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 24 |
|  | 030 – Table Knife
Cuchillo de Mesa
Length/Longitud - 206 mm
Thickness/Espesor – 3,00 mm
un. - 300 |  | 100 – Serving Spoon
Cuchara p/Servir
Length/Longitud - 239 mm
Thickness/Espesor – 2,25 mm
un. - 48 |  | 200 – Ice Drink Spoon
Cuchara para refresco
Length/Longitud - 178 mm
Thickness/Espesor – 1,20 mm
un. - 300 |
|  | 040 – Dessert Spoon
Cuchara para Postre
Length/Longitud - 160 mm
Thickness/Espesor – 1,20 mm
un. - 300 |  | 110 – Sugar Spoon
Cuchara para Azúcar
Length/Longitud - 126 mm
Thickness/Espesor – 1,00 mm
un. - 300 |  | 210 – Sauce Ladle
Cazo de Salsa Pequeño
Length/Longitud - 157 mm
Thickness/Espesor – 1,60 mm
un. - 36 |
|  | 050 – Dessert Fork
Tenedor para Postre
Length/Longitud - 161 mm
Thickness/Espesor – 1,20 mm
un. - 300 |  | 120 – Salad Server
Juego p/Servir Ensalada
Length/Longitud - 187 mm
Thickness/Espesor – 1,80 mm
un. - 48 |  | 220 – Skimmer
Espumadera
Length/Longitud - 278 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 36 |
|  | 060 – Dessert Knife
Cuchillo para Postre
Length/Longitud - 171 mm
Thickness/Espesor – 2,50 mm
un. - 300 |  | 140 – Cake Fork
Tenedor p/Pastel
Length/Longitud - 136 mm
Thickness/Espesor – 1,20 mm
un. - 300 |  | 300 – Special tea Spoon
Cuchara Mediana
Length/Longitud - 145 mm
Thickness/Espesor – 1,20 mm
un. - 300 |
|  | 070 – Tea Spoon
Cuchara para Té
Length/Longitud - 125 mm
Thickness/Espesor – 1,00 mm
un. - 300 |  | 150 – Cake Server
Espátula p/Pastel
Length/Longitud - 227 mm
Thickness/Espesor – 1,60 mm
un. - 36 |  | 740 – Appetizer Fork
Tenedor de Aperitivo
Length/Longitud - 110 mm
Thickness/Espesor – 1,20 mm
un. - 300 |
| | | | |  | 750 – Appetizer Spoon
Cuchara para Aperitivo
Length/Longitud - 110 mm
Thickness/Espesor – 1,20 mm
un. - 300 |



HAVANA

63945

- | | | |
|---|---|---|
|  <p>010 – Table Spoon
Cuchara de Mesa
Length/Longitud - 186 mm
Thickness/Espesor – 1,50 mm
un. - 300</p> |  <p>070 – Tea Spoon
Cuchara para Té
Length/Longitud - 125 mm
Thickness/Espesor – 1,00 mm
un. - 300</p> |  <p>140 – Cake Fork
Tenedor p/Pastel
Length/Longitud - 139 mm
Thickness/Espesor – 1,20 mm
un. - 300</p> |
|  <p>020 – Table Fork
Tenedor de Mesa
Length/Longitud - 187 mm
Thickness/Espesor – 1,50 mm
un. - 300</p> |  <p>080 – Coffee Spoon
Cuchara para café
Length/Longitud - 93 mm
Thickness/Espesor – 0,80 mm
un. - 300</p> |  <p>150 – Cake Server
Espátula p/Pastel
Length/Longitud - 230 mm
Thickness/Espesor – 1,50 mm
un. - 36</p> |
|  <p>030 – Table Knife
Cuchillo de Mesa
Length/Longitud - 206 mm
Thickness/Espesor – 2,60 mm
un. - 300</p> |  <p>100 – Serving Spoon
Cuchara p/Servir
Length/Longitud - 243 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 48</p> |  <p>180 – Steak Knife
Cuchillo para Asado
Length/Longitud - 206 mm
Thickness/Espesor – 2,60 mm
un. - 300</p> |
|  <p>040 – Dessert Spoon
Cuchara para Postre
Length/Longitud - 162 mm
Thickness/Espesor – 1,20 mm
un. - 300</p> |  <p>120 – Salad Server
Juego p/Servir Ensalada
Length/Longitud - 202 mm
Thickness/Espesor – 1,50 mm
un. - 48</p> |  <p>190 – Ladle
Cazo Mediano
Length/Longitud - 205 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 24</p> |
| | |  <p>470 – Carving Fork
Tenedor Trinchante
Length/Longitud - 235 mm
Thickness/Espesor – 2,00 mm
un. - 36</p> |

HAVAÍ

63905



010 – Table Spoon
Cuchara de Mesa
Length/Longitud - 186 mm
Thickness/Espesor – 1,60 mm
un. - 300



080 – Coffee Spoon
Cuchara para café
Length/Longitud - 95 mm
Thickness/Espesor – 0,80 mm
un. - 300



020 – Table Fork
Tenedor de Mesa
Length/Longitud - 188 mm
Thickness/Espesor – 1,60 mm
un. - 300



140 – Cake Fork
Tenedor p/Pastel
Length/Longitud - 140 mm
Thickness/Espesor – 1,20 mm
un. - 300



030 – Table Knife
Cuchillo de Mesa
Length/Longitud - 211 mm
Thickness/Espesor – 2,70 mm
un. - 300



180 – Steak Knife
Cuchillo para Asado
Length/Longitud - 211 mm
Thickness/Espesor – 2,70 mm
un. - 300



070 – Tea Spoon
Cuchara para Té
Length/Longitud - 126 mm
Thickness/Espesor – 1,00 mm
un. - 300



300 – Special tea Spoon
Cuchara Mediana
Length/Longitud - 147 mm
Thickness/Espesor – 1,20 mm
un. - 300

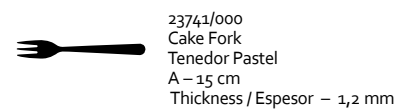
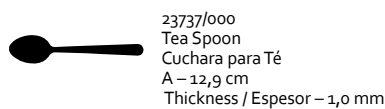
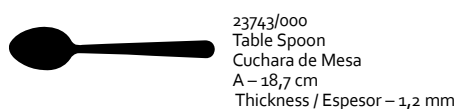
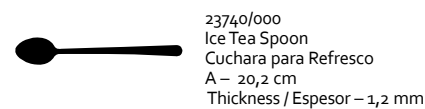
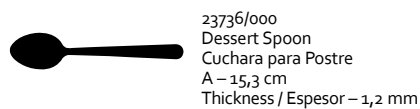
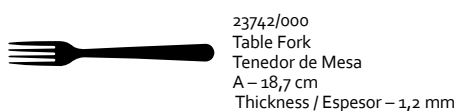
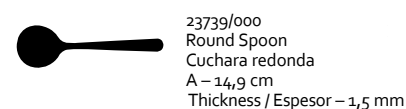
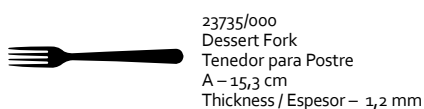
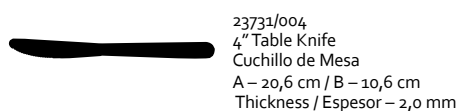
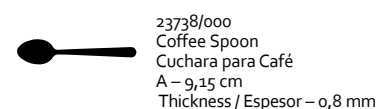
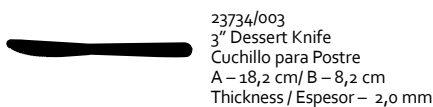
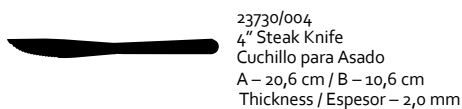


MALIBU

/00* - 12 pcs/pzas Boxed



Revised in September 2022 /
Revisado en Septiembre 2022







BÚZIOS


/00* - 12 pcs/pzas Boxed
/40* - Bulk with Bar Code





Revised in September 2022 /
Revisado en Septiembre 2022


 23750/004 – 23750/404
4" Steak Knife
Cuchillo para Asado
A – 20,6 cm / B – 10,6 cm
Thickness / Espesor – 2,00 mm


 23751/004 – 23751/404
4" Table Knife
Cuchillo de Mesa
A – 20,6 cm / B – 10,6 cm
Thickness / Espesor – 2,00 mm


 23762/000 – 23762/400
Table Fork
Tenedor de Mesa
A – 18,7 cm
Thickness / Espesor – 1,2 mm


 23763/000 – 23763/400
Table Spoon
Cuchara de Mesa
A – 18,7 cm
Thickness / Espesor – 1,2 mm


 23754/003 – 23754/403
3" Dessert Knife
Cuchillo para Postre
A – 18,2 cm / B – 8,2 cm
Thickness / Espesor – 2,00 mm

 23755/000 – 23755/400
Dessert Fork
Tenedor para Postre
A – 15,4 cm
Thickness / Espesor – 1,20 mm

 23756/000 – 23756/400
Dessert Spoon
Cuchara para Postre
A – 15,4 cm
Thickness / Espesor – 1,2 mm

 23757/000 – 23757/400
Tea Spoon
Cuchara para Té
A – 12,8 cm
Thickness/Espesor – 1,00 mm

 23758/000 – 23758/400
Coffee Spoon
Cuchara para Café
A – 9,15 cm
Thickness / Espesor – 0,80 mm

 23761/000 – 23761/400
Cake Fork
Tenedor Pastel
A – 14,96 cm
Thickness / Espesor – 1,2 mm

MIXED HANDLES FLATWARE / CUBIERTOS CON MANGOS MIXTOS

**Differentiated colors and textures
Colores y texturas diferenciadas**

Each table and each business need a different type of flatware. And for each environment style and occasion there is some Tramontina flatware. A varied line that presents different finishes and mixed handles, bringing different cuts and textures that do not go without notice by consumers. It does not matter the chosen style; all the models provide comfortable and safe handling due to handles and blades ergonomics and design.

Cada mesa y cada negocio necesitan un tipo diferente de cubierto. Y para cada estilo de ambiente y ocasión existen cubiertos de Tramontina. Una línea variada que presenta diferentes acabados y mangos mixtos, al incorporar cortes y texturas diferentes que no pasan desapercibidos a la mirada de los consumidores. No importa el estilo elegido, todos los modelos permiten un manejo cómodo y seguro debido a la ergonomía y al diseño de los mangos y las láminas.



WHY CHOOSE TRAMONTINA MIXED HANDLES FLATWARE / POR QUÉ ELEGIR CUBIERTOS MAN- GOS MIXTOS TRAMONTINA:

- ✓ Design and styles for all environments /
Diseño y estilos para todos los ambientes.
- ✓ Colors that stand out / Colors that stand out.
- ✓ High quality and corrosion resistance /
Alta calidad y resistencia a la corrosión.
- ✓ Ergonomics for making handling easier /
Ergonomía para facilitar el manejo.
- ✓ Dishwasher safe / Permiten el lavado en máquina.



Red and brown Polywood table flatware with the option of steak knives with standard handles, more robust or longer.

Cubierto de mesa en Polywood de colores rojo y castaño con opción de cuchillos de asado, con mangos estándar más robustos o largos.



Plenus flatware have ergonomic, comfortable handles in sober, elegant colors.

Los cubiertos Plenus poseen colores sobrios y elegantes, con mangos de diseño ergonómico y cómodo.



Ipanema line with a broad range of colors. Find one that matches your company's brand!

Amplia gama de colores en la línea Ipanema. ¡Encuentre una que combine con la marca de su empresa!



Options with excellent cost-benefit, such as the Leme and New Kolor lines.

Opciones con excelente costo-beneficio, como las líneas Leme y New Kolor.

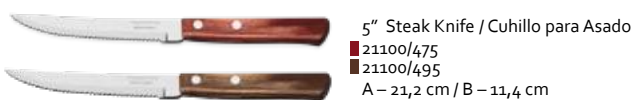


Tramontina mixed handles flatware collection has pieces from the Polywood line. Such flatware has treated wood handles manufactured with Tramontina exclusive technology. They are quite durable, dishwasher safe, and also have a 5-year warranty.

La colección de cubiertos con mangos mixtos de Tramontina cuenta con piezas de la línea Polywood. Estos cubiertos poseen mangos de madera tratada, fabricados con tecnología exclusiva Tramontina. Son bastante resistentes, están aptos para el lavavajillas y también tienen 5 años de garantía.



POLYWOOD



5" Steak Knife / Cuchillo para Asado

■ 21100/475

■ 21100/495

A - 21,2 cm / B - 11,4 cm



4" Table Knife / Cuchillo de Mesa

■ 21101/474

■ 21101/494

A - 20,3 cm / B - 10,5 cm



Table Fork / Tenedor de Mesa

■ 21102/470

■ 21102/490

A - 19,6 cm / B - 9,8 cm



Table Spoon / Cuchara de Mesa

■ 21103/470

■ 21103/490

A - 19,4 cm / B - 9,6 cm



3" Dessert Knife / Cuchillo para Postre

■ 21104/473

■ 21104/493

A - 17,9 cm / B - 9,4 cm



Dessert Fork / Tenedor para Postre

■ 21105/470

■ 21105/490

A - 17,2 cm / B - 8,7 cm



Dessert Spoon / Cuchara para Postre

■ 21106/470

■ 21106/490

A - 17 cm / B - 8,5 cm



Tea Spoon / Cuchara para Té

■ 21107/470

■ 21107/490

A - 15,2 cm / B - 7,4 cm



3" Butter Spreader / Espátula mantequilla

■ 21117/473

■ 21117/493

A - 16,5 cm / B - 8 cm



3" Butter Spreader / Espátula mantequilla

■ 21160/173

■ 21160/193

A - 19,5 cm / B - 9,1 cm

PLENUS

Bulk with bar code / 400

400
Knife /
Cuchillo - 405

410
Knife /
Cuchillo - 415

430
Knife /
Cuchillo- 435

460
Knife /
Cuchillo - 465

470
Knife /
Cuchillo - 475



23410/
5" Steak Knife
Cuchillo para asado
A - 22 cm / B - 11,1 cm



23413/
Table Spoon
Cuchara de Mesa
A - 19,7 cm / B - 8,8 cm



23412/
Table Fork
Tenedor de Mesa
A - 19,6 cm / B - 8,7 cm



23417/
Tea Spoon
Cuchara para Té
A - 14,6 cm / B - 6,1 cm





IPANEMA

Bulk with bar code / 400

400
Knife /
Cuchillo - 405

444

410
Knife /
Cuchillo - 415

466

422

470
Knife / Cuchillo - 475

480
Knife /
Cuchillo - 485



23360/
5" Steak Knife
Cuchillo para asado
A - 21,3 cm / B - 11,1 cm



23363/
Table Spoon
Cuchara de Mesa
A - 19 cm / B - 8,8 cm



23366/
Dessert Spoon
Cuchara para Postre
A - 16,5 cm / B - 7,4 cm



23362/
Table Fork
Tenedor de Mesa
A - 19,1 cm / B - 8,9 cm



23365/
Dessert Fork
Tenedor Postre
A - 16,5 cm / B - 7,4 cm



23367/
Tea Spoon
Cuchara para Té
A - 13,9 cm / B - 6,2 cm



23375/**2
2" Butter Spreader
Espátula Mantequilla
A - 15,5 cm / B - 6,3 cm



NEW KOLOR

Bulk with bar code / 400

400
Knife /
Cuchillo - 404

410
Knife /
Cuchillo - 414

470
Knife /
Cuchillo- 474



23160/
4" Steak Knife
Cuchillo para Asado
A - 20 cm / B - 10 cm



23163/
Table Spoon
Cuchara de Mesa
A - 18,3 cm / B - 8,5 cm



23162/
Table Fork
Tenedor de Mesa
A - 18,4 cm / B - 8,5 cm



23167/
Tea Spoon
Cuchara para Postre
A - 13,5 cm / B - 6 cm

LEME


Bulk with bar code / 400


400
Knife /
Cuchillo - 404


430
Knife /
Cuchillo - 434


470
Knife /
Cuchillo - 474


490
Knife /
Cuchillo - 494


 23180/
4" Steak Knife
Cuchillo para asado
A - 20,2 cm / B - 10,1 cm

 23182/
Table Fork
Tenedor de Mesa
A - 18,5 cm / B - 8,5 cm

 23183/
Table Spoon
Cuchara de Mesa
A - 18,6 cm / B - 8,5 cm

 23185/
Dessert Fork
Tenedor Postre
A - 16,4 cm / B - 7,4 cm

 23186/
Dessert Spoon
Cuchara para Postre
A - 16,2 cm / B - 7,3 cm

 23187/
Tea Spoon
Cuchara para Té
A - 13,7 cm / B - 6,2 cm



STEAK

To really enjoy the meat flavors
Para apreciar verdaderamente el sabor de las carnes

That great smell that makes everyone's mouth water, even the neighbors, has a name: perfectly grilled meat. And when it is time to try the best cuts, the knives and forks could only be Tramontina, which has long understood and respected the tradition of preparing meats. With sharp, durable blades, the Polywood or stainless-steel handle Steak knives and forks are always ready to make you look good when serving a first-rate barbecue.

Ese olor que hace que se nos haga la boca agua a todos, incluso a los vecinos, tiene un nombre: carne asada a punto. Y cuando llega el momento de probar los mejores cortes, los cuchillos y tenedores sólo podrían ser de Tramontina, que desde hace mucho tiempo entiende y respeta la tradición de la preparación de la carne. Con láminas afiladas y resistentes, los cuchillos y tenedores Steak con mangos de Polywood o de acero inoxidable están siempre listos para lucirse a la hora de servir un asado respetable.



WHY CHOOSE TRAMONTINA STEAK FLATWARE / POR QUÉ ELEGIR CUBIERTO STEAK TRAMONTINA:

- ✓ Durability and practicality / Resistencia y practicidad.
- ✓ Ergonomic handles and bowls / Mangos y filtros ergonómicos.
- ✓ Modern and elegant design / Diseño moderno y elegante.
- ✓ Dishwasher safe / Permiten el lavado en máquinas.
- ✓ Comfortable and safer handling / Manejo comfortable y más seguro.
- ✓ Serving barbecue with charm and differential / Servir asado con encanto y diferencial.



The Polywood Steak knives and forks are manufactured with two different color handles.

Los cuchillos y tenedores Polywood Steak están fabricados en dos colores diferentes de mangos.



Prime meats and sophisticated environments deserve on par finishes. The details give a special touch to the table setting.

Las carnes nobles y los ambientes elegantes piden acabados a la altura. Los detalles le brindan un toque especial a la composición de la mesa.



The wood and the handles are designed and tested to provide easy, safe handling.

La madera y los mangos están proyectados y testeados para permitir un manejo fácil y seguro.



Use as you please, then just put them in the dishwasher.

Puede usarlos como lo desee: después sólo debe colocarlos en el lavavajillas.



Polywood is a treated wood that is dishwasher safe, high-temperature and shock resistant. The Polywood line has a 5-year warranty against manufacturing defects.

Polywood es una madera tratada, resistente al lavavajillas, a las altas temperaturas y los impactos. La línea Polywood posee garantía de 5 años contra defectos de fabricación.



The main characteristic of stainless-steel lines, with their varied design, is high quality stainless steel, from blade to handle. These items are harmoniously balanced and can be washed in the dishwasher.

La variedad del diseño de las líneas de acero inoxidable tiene como característica principal la alta calidad del acero inoxidable, desde la lámina hasta el mango. Son armoniosamente equilibradas y aptas para el lavavajillas.



! New / Nuevo



References / Referencias

Jumbo steak knife /
Cuchillo para asado Jumbo

29810/014

Inches / Pulgadas

5"

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

25,6

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

12,6

! New / Nuevo



Reference / Referencia

Jumbo steak knife /
Cuchillo para asado Century

24085/005

Inches / Pulgadas

5"

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

26

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

12,4

FLATWARE / CUBIERTOS



Colors and References /
Colores y Referencias

Jumbo steak knife
Cuchillo para asado Jumbo

21115/075

21115/095

Inches / Pulgadas

5"

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

25,2

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

12,7



Colors and References /
Colores y Referencias

Jumbo steak knife
Cuchillo para asado Jumbo

21116/075

21116/095

Inches / Pulgadas

5"

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

25

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

12



Colors and References /
Colores y Referencias

Steak knife
Cuchillo chuletero

21109/074

21109/094

Inches / Pulgadas

4"

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

21,8

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

10,9



Colors and References /
Colores y Referencias

Jumbo steak knife
Cuchillo para asado

21413/075

21413/095

Inches / Pulgadas

5"

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

23,6

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

11,7



Colors and References /
Colores y Referencias

Jumbo steak knife
Cuchillo para asado Jumbo

21185/075

21185/095

Inches / Pulgadas

5"

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

25,1

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

11,8



Colors and References /
Colores y Referencias

Multipurpose knife
Cuchillo multiuso

29810/197

29810/198

Inches / Pulgadas

5"

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

22,4

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

11,5



Colors and References /
Colores y Referencias

Jumbo fork / Tenedor jumbo

21110/070

21110/090

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

20,7

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

9,8



Colors and References /
Colores y Referencias

Jumbo fork / Tenedor jumbo

21136/070

21136/090

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

21,5

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

10,1



Colors and References /
Colores y Referencias

Jumbo fork / Tenedor jumbo

21186/070

21186/090

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

21,5

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

9,8



Reference / Referencia

Jumbo steak knife /
Cuchillo para asado Jumbo
Classic

63928/780

Dimension / Dimensión (cm)

24

Thickness / Espesor (mm)

15



Reference / Referencia

Jumbo steak knife /
Cuchillo para asado Jumbo
Classic

63928/784

Dimension / Dimensión (cm)

24

Thickness / Espesor (mm)

15



Reference / Referencia

Steak knife /
Cuchillo para asado
Classic

63928/983

Dimension / Dimensión (cm)

24,5

Thickness / Espesor (mm)

6



Reference / Referencia

Table fork /
Tenedor de mesa
Classic

63928/023

Dimension / Dimensión (cm)

20,3

Thickness / Espesor (mm)

3,0

SPECIAL FLATWARE / CUBIERTOS ESPECIALES

New ways to serve / Nuevas formas de servir.

Special moments are always kept in memory. Sometimes these moments are accompanied by unforgettable recipes. To provide even better experiences, the Special Flatware has a differentiated design and detailed, glossy finishes that match and make both the table and the meals even more pleasant. With different styles and uses, they go well with every occasion and are always ready to look good when everything needs to be impeccable.

Los momentos especiales siempre quedan guardados en la memoria. A veces, esos momentos están acompañados por recetas inolvidables. Pensando en proporcionar experiencias cada vez mejores, los Cubiertos Especiales poseen diseño diferenciado y acabados con detalles y brillo que componen y embellecen aún más tanto la mesa como las propias comidas. Con estilos y usos diferentes, acompañan bien en todas las ocasiones y están siempre listos para lucirse cuando todo necesita estar impecable.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT / POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:



- ✓ Creativity in serving / Creatividad en servir.
- ✓ Ideal portion for the mouth / Porción ideal para la boca.
- ✓ Modern design / Diseño moderno.
- ✓ Comfort in use / Confort en el uso.
- ✓ Perfect finishes / Acabados perfectos.



Ideal for serving in finger food style, in catering services and events.

Ideal para servir en el estilo finger foods, en servicios de catering y eventos.



The bowl size makes the portion to be served the ideal size for the mouth.

La dimensión del centro hace que la porción que se servirá tenga el tamaño ideal para la boca.



Stainless steel is easy to clean and very hygienic, in addition to being washable in dishwasher, thus facilitating and speeding up the service.

El acero inoxidable es fácil de limpiar y bastante higiénico, además de ser apto para el lavavajillas, lo que facilita y agiliza el servicio.



The starter spoons make the cocktail service more innovative and practical.

Las cucharas para picada hacen el servicio de cóctel más innovador y práctico.



Appetizer spoon /
Cuchara de aperitivo

Reference / Referencia

61618/000

Dimension / Dimensión (cm)

8,3 x 4,2

Thickness / Espesor (mm)

1,2



Appetizer spoon /
Cuchara de aperitivo Continental

Reference / Referencia

63965/690

Dimension / Dimensión (cm)

11,7 x 4

Thickness / Espesor (mm)

2,0



BAR

WHEN YOU SEE YOUR BAR COMPLETE, YOU WILL ALSO WANT TO MAKE A TOAST /
CUANDO MIRE SU BAR COMPLETO, TAMBIÉN DESEARÁ BRINDAR.

After all, Tramontina has a full line of accessories, buckets, and trays so that everyone feels at ease and enjoys a good time. Practical and produced in resistant materials, they are ideal for optimum results when providing fun for customers and leaving everyone satisfied with their business.

Al fin y al cabo, Tramontina tiene una línea completa de accesorios, baldes y bandejas para que todos se sientan cómodos y aprovechen un momento leve y distendido. Prácticos y producidos con materiales resistentes, son ideales para lucirse a la hora de brindar diversión a los clientes y dejar a todos satisfechos con su negocio.



BUCKETS / BALDES

Style to serve on different occasions and always keep drinks at the ideal temperature.

Estilo para servir en diversas ocasiones y conservar las bebidas siempre con la temperatura ideal.



ACCESSORIES / ACCESORIOS

Essential items that you must have to prepare and serve cocktails and wines. Made of stainless steel, they are easy to wash and ensure toasts for much more time.

Artículos fundamentales que no pueden faltar para preparar y servir cócteles y vinos. Producidos en acero inoxidable, son fáciles de lavar y garantizan brindis por mucho más tiempo.



TRAYS / BANDEJAS

With and without dividers, they keep everyone together around the table, whether for snacking or carrying orders in style and safety.

Con y sin divisorias, las bandejas mantienen todos juntos alrededor de la mesa, tanto a la hora de servirse aperitivos como de transportar los pedidos con estilo y seguridad.



TRAMONTINA





Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)

Height / Altura (cm)

Double-sided jigger
Dosificador de bebidas doble

61347/000

4,6 x 4,6

11,50



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)

Capacity / Capacidad (L)

Whisky measure
Medidor para whisky

61102/000

Ø 6

0,05



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)

Height / Altura (cm)

Cocktail strainer
Colador strainer p/ cóctel

61347/100

16 x 8,2

2,60



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)

Height / Altura (cm)

Julep cocktail strainer
Colador cuchara p/ cóctel

61347/200

17,6 x 7,4

2,30



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)

Height / Altura (cm)

Sieve
Zaranda

61347/110

Ø 7,4

6,00



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)

Height / Altura (cm)

Jagged tip muddler
Macerador punta dentada

61347/050

22,4 x 4,2

4,20



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)

Height / Altura (cm)

PVC bar mat
Esterilla de bar PVC

61347/210

30 x 15

1,00

BAR



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Height / Altura (cm)

PVC bar mat
Esterilla de bar PVC

61347/220

45 x 30

1,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Boston shaker bottle
Coctelera boston

61346/200

9,2 x 9,2

0,70

28,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Boston shaker bottle
with glass lid
Coctelera boston
con tapa de vidrio

61346/100

9,2 x 9,2

0,70

28,60



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Cocktail shaker
Coctelera

61346/080

Ø 9

1,00

0,68

18,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Height / Altura (cm)

Garnish tongs
Pinza para decoraciones y
guarniciones

63809/760

24 x 3

1,20



BAR



Reference / Referencia	63809/610
Dimension / Dimensión (cm)	21,8 x 6,6
Capacity / Capacidad (L)	0,10
Height / Altura (cm)	3,80

Ice scoop
Pinza p/ hielo



Reference / Referencia	61347/300
Dimension / Dimensión (cm)	22 x 7,1
Height / Altura (cm)	5,60

Lemon squeezer
Exprimidor de limón



Reference / Referencia	63809/770
Dimension / Dimensión (cm)	17,4 x 2,6
Height / Altura (cm)	1,50

Zester
Rallador de cítricos



Reference / Referencia	61347/010
Dimension / Dimensión (cm)	11,6 x 2,9
Height / Altura (cm)	2,90

Pour spout
Pico regulador



Reference / Referencia	63999/300
Dimension / Dimensión (cm)	30 x 3
Height / Altura (cm)	1,50

Spiral bar spoon
Cuchara bailarina espiral



Reference / Referencia	63999/450
Dimension / Dimensión (cm)	45 x 3
Height / Altura (cm)	1,50

Spiral bar spoon
Cuchara bailarina espiral



Reference / Referencia	63999/500	
Dimension / Dimensión (cm)	27 x 2,9	
Height / Altura (cm)	2,60	

Spiral bar spoon with disc
Cuchara bailarina espiral con disco



Reference / Referencia	63960/525	
Dimension / Dimensión (cm)	30,7 x 3,1	
Height / Altura (cm)	1,30	

Long drink spoon
Cuchara para coquetel



Reference / Referencia	63939/200	63939/520
Dimension / Dimensión (cm)	22	33
Height / Altura (cm)	1,20	

Cocktail spoon
Cuchara para coquetel



Reference / Referencia	63999/524	63999/525
Dimension / Dimensión (cm)	30,70	
Height / Altura (cm)	1,20	

Cocktail spoon
Cuchara para coquetel



Reference / Referencia	61106/000	
Dimension / Dimensión (cm)	26,3 x 26,3	
Thickness / Espesor (mm)	0,80	
Height / Altura (cm)	58,50	

Stand for wine/champagne bucket
Soporte con asta para champañera



Reference / Referencia	61219/081	61219/101	61219/121	61219/141
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8	Ø 10	Ø 12	Ø 14
Thickness / Espesor (mm)	0,60	0,60	0,70	0,70
Capacity / Capacidad (L)	0,56	0,90	1,55	2,34
Height / Altura (cm)	10,50	12,00	13,20	15,20

Ice bucket
Hielera





Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Ice bucket
Hielera

61319/140
Ø 14
0,70
1,86
15,00



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Champagne cooler
Champañera

61415/360
Ø 36
0,70
12,48
20,80



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Wine / Champagne bucket
Balde para botellas

61218/181
Ø 18,2
0,70
5,28
19,60



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Wine/champagne bucket
Balde para botellas

61340/200
Ø 20
0,70
5,25
19,80



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Height / Altura (cm)

Hor's d'oeuvre dish
Entremesera 5 cavidades

61338/360
36,9 x 31,5
0,8
2,0





Winged corkscrew
Abridor / sacacorchos

Colors and References /
Colores y Referencias

25550/100

25550/170

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

17,90



Corkscrew with built-in foil cutter
Sacacorchos con cortalacre

Colors and References /
Colores y Referencias

25551/100

25551/170

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

17,40



Opener / corkscrew / pocket knife
Abridor/ sacacorchos / navaja

Colors and References /
Colores y Referencias

26330/100

26330/170

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

13,60



2 Stage waiter's corkscrew /
Sacacorchos sommelier - 2 etapas

Colors and References /
Colores y Referencias

25552/100

25552/170

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

12,10



Corkscrew
Sacacorchos

Reference / Referencia

26337/100

Total Dimension /
Dimensión total (cm)

12,80



No-slip serving tray
Bandeja para servir antideslizante

Reference / Referencia

61413/407

Dimension / Dimensión (cm)

Ø 40

Thickness / Espesor (mm)

0,60

Height / Altura (cm)

2,50

SPECIAL PRODUCTS

PRODUCTOS ESPECIALES

INDISPENSABLE ACCESSORIES TO ADD TO THE SERVICE /
ACCESORIOS INDISPENSABLES PARA COMPLEMENTAR EL SERVICIO.

After decorating and furnishing with products from Tramontina's Food Service line, it's time for the finishing touches. The products on the following pages help make spaces even more complete, adding even more ease and practicality so that the routine flows in a light way everywhere.

Después de decorar y amueblar con los productos de la línea Food Service Tramontina, es el momento de dar los toques finales. Los productos de las próximas páginas ayudan a completar aún más los ambientes, al añadir más facilidad y practicidad para que la rutina fluya de una forma ligera en todos los lugares.



TRASH BINS / BASUREROS

Varied capacity, design and styles to suit
and complete different environments.

Capacidad, diseño y estilos variados
para satisfacer y completar diferentes
ambientes.



ESSENTIAL ACCESSORIES / ACCESORIOS INDISPENSABLES

For kitchen and salon / Para cocina y salón.

With products that make storing accessories easier or that help with organizing and cleaning an environment, it is always good to have additional items that favor a harmonious environment. See how Tramontina can help you with this task and leave your business ready to impress when receiving all of your customers.

Tanto con productos que facilitan el almacenamiento de accesorios como los que ayudan a organizar e higienizar mejor el ambiente, siempre es conveniente contar con complementos que ofrezcan un ambiente armonioso. A continuación, observe cómo Tramontina puede ayudarle en esta tarea y preparar su negocio para lucirse a la hora de recibir a todos sus clientes.



MESSINA 65 L

Reference / Referencia	94539/465
Dimension / Dimensión (cm)	40 x 108,1
Capacity / Capacidad (L)	65
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	50 - 60



CESENA 65 L

Reference / Referencia	94539/464
Dimension / Dimensión (cm)	45,6 x 86
Capacity / Capacidad (L)	65
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	100



MODENA 80 L

Reference / Referencia	94539/480
Dimension / Dimensión (cm)	50 x 31,9 x 109,5
Capacity / Capacidad (L)	80
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	100



TERNI

Reference / Referencia	94539/330	94539/340	94539/350
Dimension / Dimensión (cm)	40,5 x 35,1 x 48,1	40,5 x 35,1 x 62,1	29,5 x 65,5 x 75,1
Capacity / Capacidad (L)	30	40	50
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	30	50 - 60	100



SUPREMO

Fire extinguisher stand
Portaextinguidor

Reference / Referencia	94540/501
Dimension / Dimensión (cm)	26 x 50



CÁPSULA DRY 15 L

Umbrella stand
Porta paraguas

Reference / Referencia	94540/602
Dimension / Dimensión (cm)	20,3 x 40,6

BRASIL

Strength and practicality
Fuerza y practicidad



Reference / Referencia	94538/103	94538/105	94538/112	94538/120	94538/130
Dimension / Dimensión (cm)	17 x 27	20,5 x 29	25,5 x 40	29,5 x 46	29,5 x 65,5
Capacity / Capacidad (L)	3	5	12	20	30
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	5 - 10	10 - 15	15-20	30 - 40	50 - 60

BRASIL PLUS

Scotch Brite finish and soft closing
Acabado scotch brite y cierre suave



Reference / Referencia	94538/505	94538/512	94538/520	94538/530
Dimension / Dimensión (cm)	20,5 x 29	25,5 x 40	29,5 x 46	29,5 x 65,5
Capacity / Capacidad (L)	5	12	20	30
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	10 - 15	15-20	30 - 40	50 - 60

SWING



Rolled edges for safety and durability
Bordes redondeados para mayor seguridad y durabilidad

Reference / Referencia	94542/105	94542/112	94542/120	94542/130
Dimension / Dimensión (cm)	18,95 x 23,2	25,5 x 28,2	25,5 x 40,7	25,5 x 60
Capacity / Capacidad (L)	5	12	20	30
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	5 - 10	15-20	30 - 40	50 - 60

PORTOFINO



Polypropylene base and ring and internal system for securing the garbage bag
Base y aro de polipropileno y sistema interno para fijar la bolsa de basura

WHY CHOOSE THIS PRODUCT: POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Stainless steel / Acero inoxidable AISI 304
- ✓ Thickness of stainless steel /Espesor del acero inoxidable
- ✓ Scotch Brite finishing /Acabado Scotch Brite

Reference / Referencia	94540/013	94540/014	94540/015	94540/016	94540/017	94540/018
Dimension / Dimensión (cm)	20,3 x 26,25	20,3 x 34	20,3 x 49,5	20,3 x 65	25 x 49,5	25 x 65
Capacity / Capacidad (L)	7	10	15	20	23	31
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	10 - 15	10 - 15	15 - 30	50 - 60	30 - 40	50 - 60

PIEMONTE 40 L

For 50- to 60-liter bags
Para bolsas de 50 a 60 litros.



Reference / Referencia	94539/200	94539/201	94539/202	94539/203	94539/204	94539/205	94539/206
Color							
Dimension / Dimensión (cm)	31 x 65,8	31 x 65,8	31 x 65,8	31 x 65,8	31 x 65,8	31 x 65,8	31 x 65,8



UDINE 30 L

Scotch Brite finishing / Acabado Scotch Brite

Reference / Referencia	94540/058
Dimension / Dimensión (cm)	25,8 x 60,4
Capacity / Capacidad (L)	30
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	30 - 50

OCTOS

Distinctive and elegant design
Diseño distintivo y elegante

Octos trash bins feature a distinctive design, perfect to lend an elegant touch to your company's space. They have a soft-close lid, removable plastic bucket, carrying handle, anti-fingerprint coating and non-slip feet. In addition, the bins feature a Stay-open system that allows the lid to stay open without needing to keep the pedal pressed. They are made of 0.4 mm AISI 430 stainless steel. Tramontina quality combined with top benefits in an exclusive trash bin collection.

Los basureros Octos son productos con diseño diferenciado, perfectos para dar más elegancia a los ambientes de su empresa. Poseen cierre suave en la tapa, cubo plástico extraíble, manija para transporte, tratamiento antihuellas y patas antideslizantes. Además, los productos cuentan con sistema Stay-open, que permite mantener la tapa abierta sin necesidad de presionar el pedal. Están fabricados en acero inoxidable AISI 430 de 0,4 mm. La calidad Tramontina combinada con los mejores beneficios en una colección exclusiva de basureros

WHY CHOOSE THIS PRODUCT/ POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Thickness of stainless steel / Espesor del acero inoxidable.
- ✓ Scotch Brite finishing / Acabado Scotch Brite.
- ✓ Soft close closing / Cierre suave.



Two buckets to facilitate waste separation / Dos cubo plástico para facilitar la separación de residuos.



Reference / Referencia	94544/410	94544/415	94544/420	94544/430	94544/445
Dimension / Dimensión (cm)	27,1 x 35,1 x 34,8	27,1 x 35,1 x 50,4	27,1 x 35,1 x 65,5	48,6 x 37,1 x 50,4	48,6 x 37,1 x 65,5
Capacity / Capacidad (L)	10	15	20	15 + 15	45
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	10 - 15	15 - 20	20 - 30	15 - 20	40 - 50



TIPO D 49 L

A complete and functional product for any environment
Producto completo y funcional para todos los ambientes

Reference / Referencia	94540/049
Dimension / Dimensión (cm)	48,5 x 30,1 x 67,7
Capacity / Capacidad (L)	49
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	50 - 60



QUADRATTA PLUS

2-in-1: organic waste and
dry waste compartments in the same product.
2 en 1: compartimentos para residuos orgánicos y
secos en un mismo producto.

Reference / Referencia	94538/630
Dimension / Dimensión (cm)	40 x 33 x 52
Capacity / Capacidad (L)	2 x 15
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	15 - 30 (2x)

SARDENHA 10 L

Rolled edges and polypropylene base
Bordes redondeados y base de polipropileno



Reference / Referencia	94540/030
Dimension / Dimensión (cm)	20,3 x 31,5
Capacity / Capacidad (L)	10
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	10 - 15



LIGURIA 11 L

To keep outdoor areas clean
Para conservar la limpieza de las áreas externas

Referência	94540/047
Dim. Ø x A (mm)	42,5 x 65,7
Capacidade (L)	11



FRIULI 65 L

Ideal for corporate environments
Ideal para ambientes corporativos

Reference / Referencia	94539/065	94539/165
Dimension / Dimensión (cm)	39,8 x 69	39,8 x 68,5
Capacity / Capacidad (L)	65	65
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	50 - 60	50 - 60
Lid / Tapa	Sin Tapa No Lid	Swing lid / tapa basculante



SIENA 30 L

Reference / Referencia	94540/037
Dimension / Dimensión (cm)	25,8 x 60,4
Capacity / Capacidad (L)	30
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	50 - 60



SQUARE 50 L

Rubber feet avoiding damage to the floor
Apoyos de goma de la base que evitan daños al piso

Reference / Referencia	94539/020
Dimension / Dimensión (cm)	30,4 x 25,4 x 70,5
Capacity / Capacidad (L)	50
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	50 - 60



PERUGIA

For disposable cups
Ideal para ambientes corporativos

Reference / Referencia	94540/046
Dimension / Dimensión (cm)	25 x 65
Capacity / Capacidad (L)	500 un
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	50 - 60



STAINLESS DISPOSABLE CUPS / SOPORTE EN PARA VASOS DESECHABLES

Compact and functional
Compacto y funcional

Reference / Referencia	94532/035
Dimension / Dimensión (cm)	7,8 x 7,8 x 50
Capacity / Capacidad (L)	100 un - Copos Ø 70 cm





MOLISE 12 E 50 L

With a removable rim to secure the garbage bag
Con aro extraíble para fijar la bolsa de basura

Reference / Referencia	94539/002	94539/001
Dimension / Dimensión (cm)	37,55 x 62,15	25,7 x 31,2
Capacity / Capacidad (L)	50	12
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	50 - 60	15 - 20

BARI 7 E 10 L

With rolled edges for more safety and a polypropylene base
Con bordes redondeados para mayor seguridad y base de polipropileno








Reference / Referencia	94540/020	94540/022
Dimension / Dimensión (cm)	20,3 x 23,25	20,3 x 31,5
Capacity / Capacidad (L)	7	10
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	5 - 10	10 - 15

SOFIE

5-liter pedal trash cans
Basureros 5 litros con pedal bins



Reference / Referencia	94538/801	94538/802	94538/803	94538/804	94538/805
Dimension / Dimensión (cm)					
Capacity / Capacidad (L)	21 x 32	21 x 32	21 x 32	21 x 32	21 x 32
Recommended garbage bag / Bolsa de basura recomendada (L)	5 - 10	5 - 10	5 - 10	5 - 10	5 - 10

COMPACT

Adaptation in all environments
Adaptación en todos los ambientes



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Capacity / Capacidad (L)

Recommended garbage bag /
Bolsa de basura recomendada (L)

92851/009	92852/009
92851/010	92852/010
92851/210	92852/210
210 x 235 x 260	210 x 325 x 260
7	10
10	15

T-FORCE

High capacity and easy identification for separation
Alta capacidad y fácil identificación para la separación



with wheels
con ruedas

Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Capacity / Capacidad (L)

Recommended garbage bag /
Bolsa de basura recomendada (L)

92811/009	92812/009	92813/009	92814/009	92815/009
92811/010	92812/010	92813/010	92814/010	92815/010
92811/210	92812/210	92813/210	92814/210	92815/210
340 x 375 x 310	395 x 440 x 360	430 x 695 x 390	610 x 880 x 630	610 900 x 630
15	25	50	100	100
40	80	100	300	300



with wheels
con ruedas

Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Capacity / Capacidad (L)

Recommended garbage bag /
Bolsa de basura recomendada (L)

92813/099	92814/099	92815/099
92813/209	92814/209	92815/209
92813/409	92814/409	92815/409
92813/709	92814/709	92815/709
430 x 695 x 390	610 x 880 x 630	610 x 900 x 630
50	100	100
100	300	300

TRAMONTINA

Partnership to do things well / alianza para lucirse

www.tramontina.com.br



Get to know all the segment products
Conozca todos los productos del segmento