

Linea ERGOGRIP



Cuchillo sangrado
 ●●●●○ 15 cm. = 82006 15
 ●●●●○ 18 cm. = 82006 18
 ●●●●○ 21 cm. = 82006 21



Cuchillo sangrado
 ●●●●○ 13 cm. = 82007 13
 ●●●●○ 15 cm. = 82007 15
 ●●●●○ 18 cm. = 82007 18
 ●●●●○ 21 cm. = 82007 21



Deshuesador, hoja ancha
 ●●●●○ 13 cm. = 82259 13
 ●●●●○ 15 cm. = 82259 15
 ●●●●○ 18 cm. = 82259 18
 ●●●●○ 15 cm. = 82259 15 XXL



Deshuesador, hoja estrecha
 ●●●●○ 10 cm. = 82368 10
 ●●●●○ 13 cm. = 82368 13
 ●●●●○ 15 cm. = 82368 15
 ●●●●○ 18 cm. = 82368 18
 ●●●●○ 21 cm. = 82368 21



Deshuesador, forma escandinava
 14 cm. = 82277 14
 18 cm. = 82277 18



Deshuesador, forma escandinava
 15 cm. = 82278 15



Deshuesador, hoja curvada flexible
 ●●●●○ 13 cm. = 82981 13
 ●●●●○ 15 cm. = 82981 15

Deshuesador, hoja curvada semiflexible
 ●●●●○ 13 cm. = 82982 13
 ●●●●○ 15 cm. = 82982 15
 ●●●●○ 15 cm. = 82982 15-XXL

Deshuesador, hoja curvada rígida
 ●●●●○ 13 cm. = 82991 13
 ●●●●○ 15 cm. = 82982 15
 ●●●●○ 15 cm. = 82982 15-XXL



Deshuesador, flexible
 13 cm. = 82980 13
 15 cm. = 82980 15
 18 cm. = 82980 18

Deshuesador, rígido
 13 cm. = 82990 13
 15 cm. = 82990 15



Deshuesador, rígido
 13 cm. = 82993 13
 15 cm. = 82993 15



Cuchillo para despiece
 ●●●●○ 21 cm. = 82425 21
 ●●●●○ 26 cm. = 82425 26



Cuchillo para despiece, hoja con alvéolos
 ● 21 cm. = 82425 21K
 ● 26 cm. = 82425 26K



Cuchillo carnicero
 ●●●●○ 15 cm. = 82348 15
 ●●●●○ 18 cm. = 82348 18
 ●●●●○ 21 cm. = 82348 21
 ●●●●○ 23 cm. = 82348 23
 ●●●●○ 26 cm. = 82348 26
 ●●●●○ 30 cm. = 82348 30



Cuchillo carnicero
 ●●●●○ 18 cm. = 82385 18
 ●●●●○ 21 cm. = 82385 21
 ●●●●○ 23 cm. = 82385 23
 ●●●●○ 26 cm. = 82385 26
 ●●●●○ 30 cm. = 82385 30



Cuchillo carnicero, forma americana
 26 cm. = 82253 26
 30 cm. = 82253 30



Cuchillo desollador
 ●●●●○ 15 cm. = 82264 15
 ●●●●○ 15 cm. = 82264 15 XXL
 ●●●●○ 18 cm. = 82264 18
 ●●●●○ 18 cm. = 82264 18 XXL



Cuchillo despiece
 13 cm. = 82369 13
 15 cm. = 82369 15
 18 cm. = 82369 18
 21 cm. = 82369 21



Cuchillo despiece
 18 cm. = 82375 18
 21 cm. = 82375 21



Cuchillo para filetear pescado, semiflexible
 15 cm. = 82417 15
 18 cm. = 82417 18
 21 cm. = 82417 21



Cuchillo tripero
 ●●●●○ 15 cm. = 82139 15



Cuchillo especial
 21 cm. = 82431 21



Cuchillo para filetear aves
 ● 10 cm. = 81340 10



Cuchillo sangrado
 21 cm. = 82357 21



Gubia para jamón
 23 cm. = 82161 19



Cuchillo despiece
 22 cm. = 82641 22



Cuchillo carnicero
 26 cm. = 82642 26



Cuchillo carnicero
 30 cm. = 82643 30
 34 cm. = 82643 34
 36 cm. = 82643 36



Cuchillo carnicero
 36 cm. = 82644 36

Linea MASTERGRIP



Hoja curvada, flexible
13 cm. = 82881 13 15 cm. = 82881 15



Hoja curvada, rígida
13 cm. = 82891 13 15 cm. = 82891 15



Cuchillo para despiece
21 cm. = 82425 21



Hoja curvada, semiflexible
10 cm. = 82882 10 13 cm. = 82882 13
15 cm. = 82882 15



Hoja recta, rígida
13 cm. = 82868 13 15 cm. = 82868 15

Linea SUPERIOR



Cuchillo con dentado para precorte
21 cm. = 81347 21



Cuchillo para jamón, filo ondulado
28 cm. = 81034 28



Cuchillo para jamón, filo ondulado
26 cm. = 81037 26 30 cm. = 81037 30



Cuchillo con dentado para precorte
23 cm. = 81035 23 26 cm. = 81035 26
28 cm. = 81035 28



Cuchillo para jamón, con dentado para corte
30 cm. = 81036 30

Linea PRO-DYNAMIC



Cuchillo para embutidos
21 cm. = 85032 21



Hoja para jamón, filo ondulado
28 cm. = 85034 28



Cuchillo para jamón, hoja con alvéolos
26 cm. = 85391 26 30 cm. = 85391 30
36 cm. = 85391 36



Cuchillo con dentado para precorte
21 cm. = 85347 21



Cuchillo con dentado para precorte
23 cm. = 85035 23 26 cm. = 85035 26



Cuchillo para queso
12 cm. = 81058 12



Cuchillo con dentado para precorte
28 cm. = 85036 26 30 cm. = 85036 30



Cuchillo para jamón, hoja con alvéolos
26 cm. = 85038 26



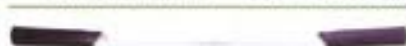
Cuchillo para queso
26 cm. = 81057 26 30 cm. = 85035 30



Cuchillo para jamón, filo ondulado
26 cm. = 85037 26 30 cm. = 85037 30



Cuchillo para jamón, hoja con alvéolos
30 cm. = 85038 30



Cuchillo para queso, 2 mangos
30 cm. = 81056 30

Afiladores



Dickoron
● 30 cm. = 75981 30 ● 30 cm. = 75981 30 ● 35 cm. = 75981 35



Dick Hygienic
● 30 cm. = 75171 30 ● 30 cm. = 75173 30



Finecut
● 25 cm. = 75683 25 ● 30 cm. = 75571 30 ● 30 cm. = 75573 30



Balkanstahl
● 25 cm. = 71434 25



● 30 cm. = 76551 30 ● 30 cm. = 76553 30



Acero de honor
● 30 cm. = 75873 30



Eurocut
● 30 cm. = 77551 30



Multicut 7 aceros en uno
● 28 cm. = 76504 28



Estrado estándar con mango de madera
● 30 cm. = 71711 30 ● 30 cm. = 71713 30 ● 30 cm. = 71711 30



Dick Combi
■ 25 cm. = 75882 25



Dick 2000
● 28 cm. = 72000 28



Estrado estándar
● 25 cm. = 76541 25 ● 30 cm. = 76541 30 ● 30 cm. = 76543 30

Cuchillos para Profesionales

Cuchillos Carnicero



Cuchillos Afeitador y Sangrar



Cuchillos Degollar Cerdos



Cuchillos para Jamón



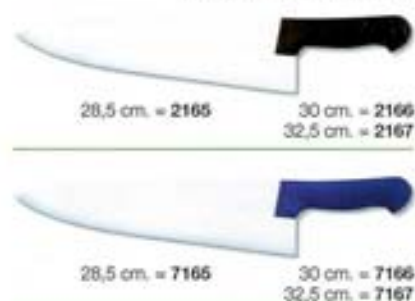
Cuchillos Pescaderos



Machetas Profesional



Cuchillos Polleros



Tijeras de Varios Usos



Escamador de Pescado

