

ÍNDICE

CUCHILLOS PROFESIONALES PARA PASTELERÍA Y HOSTELERÍA



Cuchillos forjados profesionales para cocinero	4
Cuchillos profesionales para cocinero	5-9
Cuchillos profesionales para tarta y queso	10
Cuchillos profesionales para queso	11
Cuchillos profesionales para pasteleros y hosteleros	12-13
Espátulas profesionales de cocina y plancha	14
Paletas y espátulas profesionales para pasteleros y hosteleros	15
Cuchillos profesionales para jamón y salmón	16
Cuchillos jamoneros profesionales	17
Maletines, carpetas y mantas para pastelero y hostelero	18
Estuches de madera · Set de tres piezas	19
Chairas profesionales	20
Imanes · Recogeverduras · Escamador y aplasta filetes para profesionales	21
Utensilios de polietileno	22
Tijeras de cocina inoxidable y varios	23
Mesas jamoneras	24-25
Soportes jamoneros	26-28
Abreostas · Bacaladera · Tabla panera · Tabla para salmón	29
Utensilios para hostelería	30

CUCHILLERÍA PROFESIONAL PARA CARNICERO Y PESCADERO



Cuchillos profesionales para carniceros y pescaderos	32, 36, 39, 41, 42, 44, 45, 46
Cuchillos profesionales para carnicero	33, 34, 37, 38, 40
Cuchillos profesionales para pescadero	35
Cuchillos profesionales · Gubias	43
Cuchillos profesionales para pelar	47
Cuchillos profesionales para sangrar · Mechadores de carne	48
Esterilizadores de ozono	49
Delantal · Guantes	50
Tajos madera y polietileno	51
Utensilios	52

CUCHILLOS PARA COCINA Y JUEGOS DE COCINA



Cuchillos de cocina con virola inoxidable	54
Cuchillos de cocina con virola de latón	55
Cuchillos de cocina	56-59
Cuchillos y tenedores chuleteros	60
Machetas de cocina · Cuchillos de calar · Cuchillos paneros	61
Juegos de cocina	62-65
Estuches de cubiertos	66
Machetas · Canarios y navajas	67
Presentaciones	68



*Cuchillería
Jiménez Hermanos*



FABRICACIÓN DE TODA LA GAMA DE CUCHILLERÍA INDUSTRIAL Y DOMÉSTICA



uestro reconocido prestigio como fabricantes de cuchillería profesional para las industrias cárnicas, alimentarias y de restauración, junto a nuestros fabricados con las mejores materias primas que actualmente existen en el mercado y homologadas para uso alimentario, libre de cadmio y no tóxico, con el número de R.G.S.A. 3902887/AB y la certificación del sistema de Calidad Norma ISO 9001-2000 con el número de registro de empresa N° 4049/ER/12/04 nos permite presentarles este nuevo catálogo en el cual se reflejan todos nuestros productos.

Éstos son sometidos a varios ensayos para conseguir una buena durabilidad en el filo y baja oxidación. Los mangos son diseñados con la máxima ergonomía y dotados de materiales antideslizantes para conseguir el mayor confort en el trabajo, con el fin de reducir al máximo las lesiones producidas por movimientos repetitivos.

Nuestro mas sincero agradecimiento a todos nuestros clientes. A quienes aún no hemos tenido la ocasión de ofrecer nuestro producto, les pedimos nos brinden su confianza.



Cuchillos profesionales para pastelería y hostelería



Professional knives for pastry and hotel and catering trade

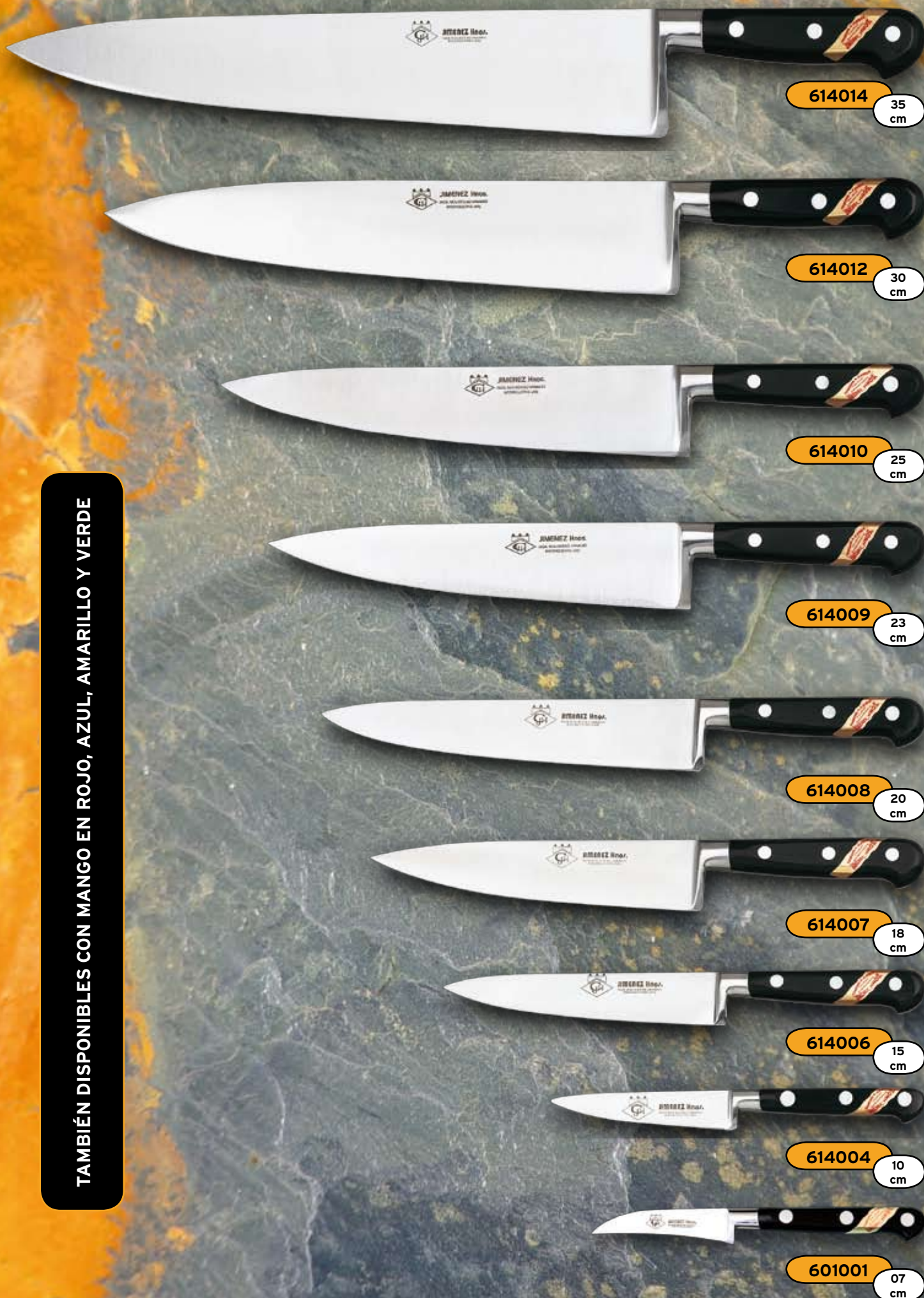


Couteaux professionnels pour pâtisserie et hôtellerie



Tradición
Tradición cuchillera

TAMBIÉN DISPONIBLES CON MANGO EN ROJO, AZUL, AMARILLO Y VERDE





525010

25
cm



616012

30
cm



616010

25
cm



691008

20
cm



615006

15
cm



789001

18
cm



788001

18
cm



600001

15
cm



613001

21
cm



CUCHILLOS PROFESIONALES · HOJAS ACERO INOXIDABLE MOLIBDENO VANADIO · MANGOS FHENOLKRAFF

PROFESSIONAL KNIVES · BLADES: STAINLESS STEEL AND MOLIBDENUN VANADIUM / FHENOLKRAFF HANDLES COUTEAUX PROFESSIONNELS · LAMES ACIER INOX MOLIBDENO VANADIO / MANCHES FHENOLKRAFF



537014

35
cm

537012

30
cm

537010

25
cm

537009

23
cm

537008

20
cm

537007

18
cm

537006

15
cm

537005

13
cm

537004

10
cm

CUCHILLOS PROFESIONALES · HOJAS ACERO INOXIDABLE MOLIBDENO VANADIO · MANGOS MADERA PRENSADA
PROFESSIONAL KNIVES · BLADES: STAINLESS STEEL AND MOLIBDENUN VANADIUM / PRESSED WOOD HANDLES COATEUX PROFESSIONNELS · LAMES ACIER INOX MOLIBDENO VANADIO / MANCHES BOIS PRESSÉ



CUCHILLOS PROFESIONALES · HOJAS ACERO INOXIDABLE MOLIBDENO VANADIO · MANGOS INYECTADOS, ERGONÓMICOS Y ANTIDESLIZANTES
 PROFESSIONAL KNIVES · BLADES: STAINLESS STEEL AND MOLIBDENUN VANADIUM · INJECTED, ERGONOMIC AND NON-SLIPPING HANDLES
 COUTEAUX PROFESSIONNELS · LAMES ACIER INOX MOLIBDENO VANADIO · MANCHES INJECTÉES, ERGONOMIQUES ET ANTIDÉRAPANTES



790411

28
cm



790410

25
cm



790409

23
cm



790408

20
cm



790406

15
cm



787001

15
cm



606206

15
cm



606305

13
cm



606104

10
cm

CUCHILLOS PROFESIONALES · HOJAS ACERO INOXIDABLE MOLIBDENO VANADIO · MANGOS INYECTADOS, ERGONÓMICOS Y ANTIDESLIZANTES
PROFESSIONAL KNIVES · BLADES: STAINLESS STEEL AND MOLIBDENUN VANADIUM · INJECTED, ERGONOMIC AND NON-SLIPPING HANDLES
COUTEAUX PROFESSIONNELS · LAMES ACIER INOX MOLIBDENO VANADIO · MANCHES INJECTÉES, ERGONOMIQUES ET ANTIDÉRAPANTES





763001

45
cm



555040

40
cm



555035

35
cm



555030

30
cm



555025

25
cm



764001

30
cm



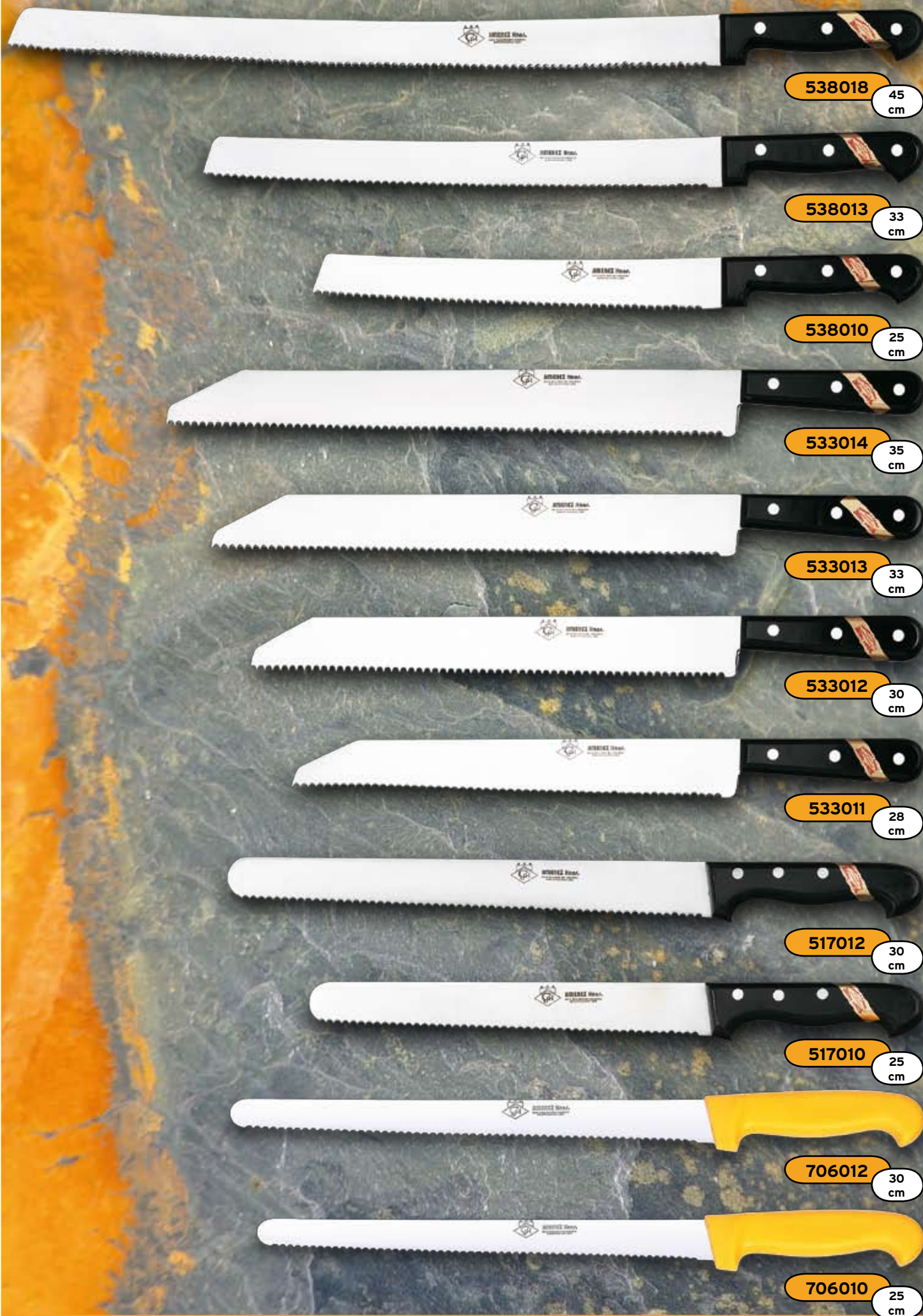
762001

31
cm

CUCHILLOS PROFESIONALES · HOJAS ACERO INOXIDABLE · MOLIBDENO VANADIO · MANGOS FIBRA

PROFESSIONAL KNIVES · BLADES: STAINLESS STEEL AND MOLIBDENUN VANADIUM / FIBRE HANDLES

COUTEAUX PROFESSIONNELS · LAMES ACIER INOX MOLIBDENO VANADIO / MANCHES FIBRE



CUCHILLOS PROFESIONALES · HOJAS ACERO INOXIDABLE MOLIBDENO VANADIO · MANGOS FENOLKRAFF E INYECTADO ERGONÓMICO Y ANTIDESLIZANTE
PROFESSIONAL KNIVES · BLADES: STAINLESS STEEL AND MOLIBDENUN VANADIUM / FHENOLKRAFF, INJECTED, ERGONOMIC AND NON-SLIPPING HANDLES
COUTEAUX PROFESSIONNELS · LAMES ACIER INOX MOLIBDENO VANADIO / MANCHES FHENOLKRAFF, INJECTÉ ES, ERGONOMIQUES ET ANTIDÉRAPANTES



ESPÁTULAS DE PASTELERO · HOJAS ACERO INOXIDABLE · MOLIBDENO VANADIO · MANGOS FENOLKRAFF

PASTRY COOKS SPATULASBLADES: STAINLESS STEEL AND MOLIBDENUN VANADIUM / FHENOLKRAFF HANDLES SPATULES DE PÂTISSIER · LAMES ACIER INOX MOLIBDENO VANADIO / MANCHES FHENOLKRAFF





622001

260 X 95 mm.



621001

190 X 165 mm.



685012

30
cm



685010

25
cm



685008

20
cm



620001

12,5
cm

PALETAS Y ESPÁTULAS PROFESIONALES · HOJAS ACERO INOXIDABLE MOLIBDENO VANADIO · MANGOS FHENOLKRAFF
PALETES AND PROFESSIONAL SPATULAS · BLADES: STAINLESS STEEL AND MOLIBDENUN VANADIUM / FHENOLKRAFF HANDLES
PALETES DES ESPATULES PROFESSIONNELLES · LAMES ACIER INOX MOLIBDENO VANADIO / MANCHES FHENOLKRAFF



642011 28 cm



642012 30 cm



541011 30 cm



518012 30 cm



519012 28,5 cm



541012 28,5 cm



529012 30 cm



526012 30 cm



527012 30 cm

CUCHILLO PROFESIONALES · HOJAS ACERO INOXIDABLE MOLIBDENO VANADIO · MANGOS FENOLKRAFF, INYECTADOS, ERGONÓMICOS Y ANTIDESLIZANTES
PROFESSIONAL KNIVES · BLADES: STAINLESS STEEL AND MOLIBDENUN VANADIUM · FHENOLKRAFF, INJECTED, ERGONOMIC AND NON SLIPPING HANDLES
COUTAUX PROFESSIONNELS · LAMES ACIER INOX MOLIBDENO VANADIO / MANCHES FIBRE, INJCTÉES, ERGONOMIQUES ET ANTIDÉRAPANTES



756011 28 cm



756010 25 cm



756009 23 cm



705012 30 cm



705011 28 cm



705010 25 cm



542012 30 cm



542011 28 cm



542010 25 cm



771012 30 cm



771010 25 cm

CUCHILLO PROFESIONALES · HOJAS ACERO INOXIDABLE MOLIBDENO VANADIO · MANGOS MADERA PENSADA, FENOLKRAFF, INYECTADOS, ERGONÓMICOS Y ANTIDESLIZANTES
PROFESSIONAL KNIVES · BLADES: STAINLESS STEEL AND MOLIBDENUN VANADIUM · WOOD FIBRE, FENOLKRAFF AND INJECTED, ERGONOMIC AND NON SLIPPING HANDLES
COUTEAUX PROFESSIONNELS · LAMES ACIER INOX MOLIBDENO VANADIO / MANCHES BOIS PRESSED, FIBRÉ FENOLKRAFF ET INJECTÉES, ERGONOMIQUES ET ANTIDÉRAPANTES



598001

MALETINES
COCINERO



598002



618001

CARPETAS
COCINERO



733001



732001

MANTA
COCINERO

731001
MANTA
PASTELERO



712001

MANGOS
FENOLKRAFF

713001

MANGOS INYECTADOS
ERGONÓMICOS Y
ANTIDESLIZANTES

714001

CUCHILLOS
FORJADOS

715001

CUCHILLOS
FORJADOS



716012 30 cm DIAMANTE

716010 25 cm DIAMANTE

521001 25 cm DIAMANTE

717010 25 cm CERÁMICA

540001 30 cm SOLINGER

540002 30 cm SOLINGER

581012 30 cm SOLINGER

581010 25 cm SOLINGER

581008 20 cm SOLINGER

581021 21 cm



576001



502002

14,5
cm



560001



792001

200 x
150 mm

791001

150 x
140 mm



507033

33
cm



507037

37
cm



507055

55
cm



780001

MORTERO
NEGRO



656

TABLAS DE
POLIETILENO



784001

RODILLO
600X70 M/M

781001
RODILLO
600X70 M/M
GIRATORIO

PALAS HOSTELERÍA INOX.
Y POLIETILENO



786001

MANO
MORTERO



741001

100
cm



742001

70
cm



743001

50
cm



782001

MAZA PARA
PICAR HIELO
60X60X100 M/M

PALAS HOSTELERÍA
POLIETILENO



744001

1000X20
m/m



745001

700X15
m/m



783001

MANO PARA
COLADOR CHINO
27 CM.



746001

500X10
m/m



793001

MESA JAMONERA REDONDA
CON CUATRO SOPORTES
ARTICULADOS Y GIRATORIOS



794001

MESA JAMONERA CON
DOS SOPORTES ARTICULADOS
Y GIRATORIOS



**MESAS JAMONERAS
CON SOPORTE ARTICULADO
Y GIRATORIO**



TODOS LOS MODELOS
DE ESTA PÁGINA
SON ARTICULADOS
Y GIRATORIOS

774001



797001



798001



799001





MODELOS
ARTICULADOS
Y GIRATORIOS





ABREOSTRAS
INDUSTRIAL

559001



ABREOSTRAS
FIBRA

558001



ABREOSTRAS
CON DEFENSA

557001



TABLA
PANERA

800009



TABLA
PARA SALMÓN

508001



BACALADERA
BASE EN FIBRA

597002





800010



800011



800012



800013



800014



800015



800016



800017

