

La serie Versalles es un cuchillo forjado auténtico en una sola pieza de acero, muy duradero y resistente, seduce por su perfecta estabilidad, y la atractiva forma de su diseño. La hoja continua y el cabezal ofrecen un balance perfecto y una sujeción segura. Con mango de polioximetileno (POM) diseñado con tres remaches y espiga completa se ajusta cómodamente a la mano facilitando el trabajo con cualquier tipo de alimento. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

The Versalles Series is an authentic single piece of steel forged knife, extremely durable and sturdy, entices due to its perfect stability, and the attractive shape of its design. The continuous blade and head offer a perfect balance and safe grip. Having a polyoxymethylene handle (POM) designed with three rivets and full tang comfortably adapts to fit the hand comfortably facilitating work with any type of food. Exclusive high performance and durable steel.

La série Versalles est un couteau forgé authentique en une seule pièce d'acier, très durable et résistant, qui séduit pour sa stabilité parfaite et pour la forme attrayante de sa conception. La lame continue et la garde assurent un balancement parfait et une tenue sécurisée. Avec un manche en polyoxyméthylène (POM), conçu avec trois rivets et une soie complète, il s'adapte confortablement à la main pour simplifier le travail avec tous types d'aliments. Acier exclusif à haute performance et haute durabilité.



PRESENTACIÓN: 00 Funda protectora. 70 Caja para colgar.



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum valadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polioximetileno (POM)
HANDLE: Polyoxymethylene
MANCHE: Polioximetilène



0600

100 mm

Puntilla forjado
 Paring knife
 Couteau éplucheur
 forgé



0601

150 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



0602

200 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



0603

225 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



0604

250 mm

Cocinero forjado
 Kitchen forged Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé



0605

300 mm

Cocinero forjado
Kitchen forged Knife
Couteau de
cuisinier forgé



0607

250 mm

Trachelard forjado
Carving forged knife
Couteau tranche-lard
forgé



0608

295 mm

Trachelard forjado
Carving forged knife
Couteau tranche-lard
forgé



0609

300 mm

Jamonero forjado
Slicing knife
Couteau à jambon
forgé



0610

160 mm

Deshuesador forjado
Boning forged knife
Couteau à désosser
forgé



HOJA: Acero inox + molibdeno y vanadio
BLADE: Stainless Steel molybdenum valadium
LAME: Acier Inoxydable molybdenum vanadium



MANGO: Polioximetileno (POM)
HANDLE: Polyoxymethylene
MANCHE: Polioximetilène



0614

200 mm

Panero forjado
 Bread forged knife
 Couteau à pain forgé



0615

300 mm

Jamonero - salmonero
 forjado
 Slicing hollow edge forge
 Couteau à jambon - saumon
 forgécuisinier forgé



0618

200 mm

Santoku forjado
 Santoku forged Knife
 Santokur forgé



0680

250 mm

Cocinero forjado
 alveolado
 Kitchen Knife
 Couteau de
 cuisinier forgé