

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

2025

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 ayudarle 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

GRANO _____	15
PROFESSIONAL _____	22
SOLAR _____	26
PRESSURE COOKER / OLLA DE PRESIÓN _____	29
ROASTING PANS / ASADERAS _____	29
PROFESSIONAL FRYING PANS / SARTENES PROFESIONALES _____	31
STAINLESS STEEL / ACERO INOXIDABLE _____	32
IRON / HIERRO _____	36
ALUMINUM / ALUMINIO _____	39
INTERNAL CERAMIC COATING / RECUBRIMIENTO CERÁMICO INTERNO _____	39
TUNIS _____	40
ROMAGNA _____	41
PIEMONTE _____	44
ANODIZED ALUMINUM / ALUMINIO ANODIZADO _____	44

KNIVES / CUCHILLOS _____ 46

CENTURY _____	50
SUBLIME _____	58
PREMIUM _____	60
SOLUTTA _____	62
SUSHI _____	64
PROFESSIONAL MASTER _____	69
KNIVES FOR SPECIFIC CUTS / CUCHILLOS PARA CORTES ESPECÍFICOS _____	78
PROFIO _____	82

UTENSILS / UTENSILIOS _____ 88

KITCHEN SCALE / BALANZA DE COCINA _____	90
POLYWOOD _____	91
PROFESSIONAL SPATULAS / ESPÁTULAS PROFESIONALES _____	94
UTILITÀ _____	99
BARBECUE ACCESSORIES / ACCESORIOS PARA ASADO _____	110
SOFTTA _____	112
UTILITY _____	117
MARFFIM _____	121
EXTRATA _____	127
SCISSORS / TIJERAS _____	129

BOWLS _____ 130

GASTRONORM / CUBAS _____ 136

DINING AREA AND BUFFET / SALÓN Y BUFFET

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

144

CHAFING DISHES / RECHAUDS _____ 146

SAUCE PANS / OLLAS _____ 156

LYON _____ 160

TRENTO _____ 162

TABLEWARE, PLATE COVERS, AND TRAYS /
VAJILLAS, CAMPANAS Y BANDEJAS _____ 164

DESSERT / POSTRE _____ 168

ACCESSORIES / ACCESORIOS _____ 170

TEA AND COFFEE / TÉ Y CAFÉ _____ 180

THERMAL BEVERAGE / DISPENSERS TERMOS _____ 192

BOARDS / TABLAS _____ 198

BARBECUE / ASADO _____ 201

PIZZA _____ 207

PROVENCE _____ 208

SAVIA _____ 212

BUTCHER BLOCKS _____ 214

FLATWARE / CUBIERTOS

DETAILS OF ELEGANCE AND DESIGN / DETALLES DE ELEGANCIA Y DISEÑO

216

FINE FLATWARE / CUBIERTOS FINOS _____ 218

EVERYDAY USE FLATWARE / CUBIERTOS USO DIARIO _____ 234

MIXED HANDLES FLATWARE / CUBIERTOS MANGOS MIXTOS _____ 247

STEAK _____ 253

PORCELAIN / PORCELANA

THE BEAUTY AND RESISTANCE YOUR BUSINESS NEEDS /
LA BELLEZA Y RESISTENCIA QUE TU NEGOCIO NECESITA

260

DISHES / PLATOS	262
SERVE / SERVIR	291
TEA AND COFFEE / TÉ Y CAFÉ	299

BAR

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

302

UTENSILS / UTENSILIOS	304
BUCKETS / BALDES	309
OPENERS AND CORKSCREWS / ABRIDORES Y SACACORCHOS	310



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.

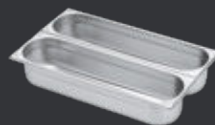
Son recipientes indispensables para preparar y almacenar.



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 escritos 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.

Beauty, durability, performance, and technology

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.

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.



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.

LAS PROTAGONISTAS DE LA COCINA. EL PALCO ES SU NEGOCIO.

Belleza, durabilidad, rendimiento y tecnología

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.

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.



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.



TRIPLE LAYER / TRIPLE CAPA

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

If Tramontina pans are already a stunner, imagine having Tramontina pans with a fully tri-ply body. Innovation and cutting-edge technology produce an even more economical pan, as heat is distributed evenly and cooking time is shorter, along with the delicacy and sophistication of a modern design that draws attention on the stovetop or table. The Grano line features exclusive TecnoHeat technology, which maintains a high and constant temperature, preventing heat loss with each addition of ingredients to the recipe. Practicality also extends to cleaning, thanks to its clean, corner-free design that makes cleaning the product much easier.

Si las sartenes Tramontina ya son una maravilla, imagínese tener sartenes Tramontina con cuerpo de triple capa. La innovación y la tecnología de vanguardia dan como resultado una sartén aún más económica, ya que el calor se distribuye uniformemente y el tiempo de cocción es más corto, además de la delicadeza y sofisticación de un diseño moderno que destaca en la cocina o la mesa. La línea Grano cuenta con la exclusiva tecnología TecnoHeat, que mantiene una temperatura alta y constante, evitando la pérdida de calor con cada adición de ingredientes a la receta. La practicidad también se extiende a la limpieza, gracias a su diseño limpio y sin esquinas, que facilita enormemente la limpieza del producto.



WHY CHOOSE / PORQUÉ ELIGIR GRANO TRAMONTINA:

- ✓ Triple-layer body (stainless steel + aluminum + stainless steel). / Cuerpo de triple capa (acero inoxidable + aluminio + acero inoxidable).
- ✓ Fast and even cooking. / Cocción rápida y uniforme.
- ✓ Energy saving. / Ahorro de energía.
- ✓ Modern and sophisticated design. / Diseño moderno y sofisticado.
- ✓ Easy to clean. / Fácil de limpiar.
- ✓ Can be used on all stovetops. / Apto para todo tipo de cocinas.
- ✓ Dishwasher safe. / Apto para lavavajillas.
- ✓ Oven safe for finishing dishes. / Apto para horno para terminar de cocinar.



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 en todo el producto.



All pieces in the Grano line can be placed in the oven to finish dishes.

Todas las piezas de la línea Grano se pueden introducir en el horno para finalizar los platos.



The absence of a seam between the bottom and body of the pan makes cleaning easier, with zero accumulation of residue.

La ausencia de costura entre el fondo y el cuerpo de la sartén facilita la limpieza, sin acumulación de residuos.



The modern and sophisticated design comes with a high-gloss finish.

El diseño moderno y sofisticado viene con un acabado de alto brillo.

CABLES, HANDLES AND GRIPS / CABLES, ASAS Y EMPUÑADERAS

Attached to the body of the pieces with rivets, the cables, handles and grips ensure safe handling, as well as greater durability and resistance to intense use. / Unidos al cuerpo de las piezas mediante remaches, los cables, asas y empuñaduras garantizan un manejo seguro, así como una mayor durabilidad y resistencia al uso intenso.

GRANO

Pan, casserole, square casserole and cauldron.
Sartén, cazuela, cacerola cuadrada y caldero.



Sauce pan / Olla

Reference / Referencia	62141/160	62141/180	62141/200
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 16	Ø 18	Ø 20
Thickness / Espesor (mm)	2,6	2,6	2,6
Capacity / Capacidad (L)	1,7	2,2	3,1
Body's height / Altura cuerpo (cm)	9,0	9,4	10,0
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	12,7	13,0	14,0

Object registration / Registro de objeto 000 973/2018



Casserole / Cacerola

Reference / Referencia	62143/240
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	2,6
Capacity / Capacidad (L)	4,7
Body's height / Altura cuerpo (cm)	11,1
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	15,4

Object registration / Registro de objeto 000 973/2018



Deep Casserole / Cacerola honda

Reference / Referencia	62144/200	62144/240
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	2,6	2,6
Capacity / Capacidad (L)	3,8	5,8
Body's height / Altura cuerpo (cm)	12,4	13,2
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	16,4	17,6

Object registration / Registro de objeto 000 973/2018

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.



Stock pot / Olla alta

Reference / Referencia	62145/240
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	2,6
Capacity / Capacidad (L)	7,7
Body's height / Altura cuerpo (cm)	17,2
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	21,6

Object registration / Registro de objeto 000 973/2018



Deep sauce pan / Olla honda

Reference / Referencia	62147/140
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 14
Thickness / Espesor (mm)	2,6
Capacity / Capacidad (L)	1,5
Body's height / Altura cuerpo (cm)	10,2
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	14,3

Object registration / Registro de objeto 000 973/2018



Square pot with cover support / Olla cuadrada con soporte para tapa

Reference / Referencia	62144/220	62144/260
Dimension / Dimensión (cm)	22 x 22	26 x 26
Thickness / Espesor (mm)	2,6	2,6
Capacity / Capacidad (L)	4,0	7,3
Body's height / Altura cuerpo (cm)	9,4	11,0
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	15,1	16,9

Object registration / Registro de objeto 000 973/2018



Double-handle frying pan / Sartén pergamino

Reference / Referencia	62152/201	62152/261	62152/301
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	2,6	2,6	2,6
Capacity / Capacidad (L)	1,2	2,2	3,4
Height / Altura (cm)	4,7	5,2	5,7

Object registration / Registro de objeto 000 973/2018

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.



STAINLESS STEEL PANS

TRI-PLY BASE

Robustness and durability

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.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT?

- ✓ **WITH TRI-PLY BASE**
There are three layers: stainless steel, aluminum and stainless steel again. Guaranteed resistance and superior performance.
- ✓ **DISHWASHER SAFE**
Convenient and resistant, the cookware is dishwasher safe and won't lose its quality or shine.
- ✓ **WITH STEAM VENT**
Located on the lid, the steam vent ensures total safety when cooking.
- ✓ **OVEN SAFE**
The 100% stainless steel models can go in the oven to finish dishes.
- ✓ **COMPATIBLE WITH ALL STOVES**
The cookware can be used on all types of stovetops: gas, glass-ceramic, electric and induction.



LAYER 1: STAINLESS STEEL

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

LAYER 2: ALUMINUM

Excellent heat conductor.
Keeps uniform temperature distribution.

LAYER 3: STAINLESS STEEL

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



GAS



ELECTRIC



CERAMIC
GLASS



INDUCTION



DISHWASHER

CONSERVATION TIPS

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.



OLLAS ACERO INOXIDABLE FONDO TRIPLE

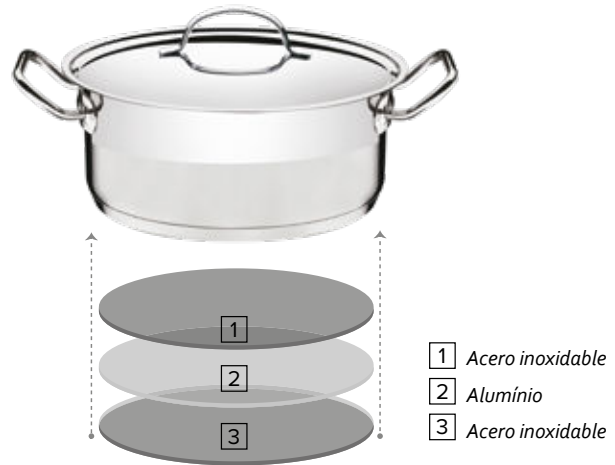
Robustez y durabilidad

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.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO?

- ✓ **TIENEN FONDO TRIPLE O CUERPO TRIPLE**
Una capa de acero inoxidable, una de aluminio y otra de acero inoxidable. Garantía de resistencia y desempeño superior.
- ✓ **RESISTEN AL LAVAVAJILLAS**
Practicidad y resistencia para ir al lavavajillas sin perder la calidad o el brillo.
- ✓ **TIENEN SALIDA DE VAPOR**
Ubicada en la tapa, la salida de vapor garantiza total seguridad en la cocción.
- ✓ **SE PUEDEN LLEVAR AL HORNO**
Los modelos 100% en acero inoxidable se pueden usar dentro del horno en la finalización de platos.
- ✓ **COMPATIBLES CON TODAS LAS COCINAS**
Pueden usarse en todos los tipos de cocina - a gas, vitrocerámica, eléctrica y de inducción.



CAPA 1: ACERO INOXIDABLE

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

CAPA 2: ALUMÍNIO

Excelente conductor de calor. Mantiene la temperatura uniforme.

CAPA 3: ACERO INOXIDABLE

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



GAS



ELÉCTRICA



VITROCERÁMICO



INDUCCIÓN



LAVAVAJILLAS

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

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.



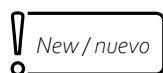
PROFESSIONAL

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)	0,8	0,8	0,8	0,8

Shallow casserole dish without lid /
Cacerola rasa sin tapa

Reference / Referencia	62623/306
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30,1
Thickness / Espesor (mm)	1,0
Capacity / Capacidad (L)	8,5
Body's height / Altura cuerpo (cm)	13,8

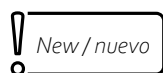
Object registration / Registro de objeto 001 470/2018

Shallow casserole dish without lid /
Cacerola rasa sin tapa

Reference / Referencia	62643/365	62643/405	62643/455
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 36	Ø 40	Ø 45
Thickness / Espesor (mm)	1,0	1,0	1,0
Capacity / Capacidad (L)	15,0	23,0	35,0
Body's height / Altura cuerpo (cm)	16,4	19,8	22,8

Deep casserole dish without lid /
Cacerola honda sin tapa

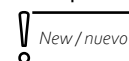
Reference / Referencia	62644/365
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 36
Thickness / Espesor (mm)	1,0
Capacity / Capacidad (L)	22,3
Body's height / Altura cuerpo (cm)	23,6

Stock pot without lid /
Olla alta sin tapa

Reference / Referencia	62625/306
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30,1
Thickness / Espesor (mm)	1,0
Capacity / Capacidad (L)	15,2
Body's height / Altura cuerpo (cm)	23

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018

Stock pot without lid / Olla alta sin tapa



Reference / Referencia
62648/245
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 24
Thickness / Espesor (mm)
1,0
Capacity / Capacidad (L)
9,6
Body's height / Altura cuerpo (cm)
21,9

Reference / Referencia
62648/285
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 28
Thickness / Espesor (mm)
1,0
Capacity / Capacidad (L)
15,7
Body's height / Altura cuerpo (cm)
26,3

Stock pot without lid / Olla alta sin tapa



Reference / Referencia
62645/365
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 36
Thickness / Espesor (mm)
1,0
Capacity / Capacidad (L)
28,0
Body's height / Altura cuerpo (cm)
29,3

Reference / Referencia
62645/405
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 40
Thickness / Espesor (mm)
1,0
Capacity / Capacidad (L)
30,0
Body's height / Altura cuerpo (cm)
25,6

Stock pot / Olla alta



Reference / Referencia
62625/200
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 20
Thickness / Espesor (mm)
0,7
Capacity / Capacidad (L)
4,6
Body's height / Altura cuerpo (cm)
15,1
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)
18,9

Reference / Referencia
62625/240
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 24
Thickness / Espesor (mm)
0,7
Capacity / Capacidad (L)
7,8
Body's height / Altura cuerpo (cm)
17,8
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)
22,1

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018

Stock pot / Olla alta



Reference / Referencia
62648/240
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 24
Thickness / Espesor (mm)
0,7
Capacity / Capacidad (L)
9,6
Body's height / Altura cuerpo (cm)
21,9
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)
26,4

Reference / Referencia
62648/280
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 28
Thickness / Espesor (mm)
0,7
Capacity / Capacidad (L)
15,7
Body's height / Altura cuerpo (cm)
26,3
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)
31,7

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018

Deep sauce pan / Olla honda



Reference / Referencia
62627/160
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 16
Thickness / Espesor (mm)
0,7
Capacity / Capacidad (L)
2,2
Body's height / Altura cuerpo (cm)
11,5
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)
15,7

Reference / Referencia
62627/160
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 16
Thickness / Espesor (mm)
0,7
Capacity / Capacidad (L)
2,2
Body's height / Altura cuerpo (cm)
11,5
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)
15,7

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.



Casserole / Cacerola

Reference / Referencia	62623/160	62623/200	62623/240	62623/280	62623/300
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	1,4	2,9	4,7	7,1	8,5
Body's height / Altura cuerpo (cm)	7,6	9,7	11,2	12,3	13,8
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	11,7	13,3	15,3	17,0	19,4

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018



Deep Casserole / Cacerola honda

Reference / Referencia	62624/160	62624/200	62624/240	62624/280
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	1,8	3,6	6,1	8,4
Body's height / Altura cuerpo (cm)	9,8	12,0	14,2	14,5
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	14,0	15,8	18,2	19,8

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018



Sauce pan / Olla

Reference / Referencia	62621/140	62621/160	62621/200	62621/240
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 14	Ø 16	Ø 20	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	1,1	1,4	2,9	4,7
Body's height / Altura cuerpo (cm)	7,6	7,6	9,7	11,2
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	11,7	11,7	13,3	15,3

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018



Pasta Cooker without triple bottom / Cozi-Pasta sin triple fondo

Reference / Referencia	65620/411
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,7
Capacity / Capacidad (L)	13,5
Body's height / Altura cuerpo (cm)	20,1

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018



Pasta insert / Recipiente para cozi-pasta

Reference / Referencia	62620/991
Thickness / Espesor (mm)	0,7
Height / Altura (cm)	20,5

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.



SOLAR

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



Saute pan / Sartén

Reference / Referencia	62500/200	62500/240	62500/280
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 24	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	2,1	3,3	4,8
Body's height / Altura cuerpo (cm)	7,2	8,3	9,0
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	12,3	13,4	14,7

Object registration / Registro de objeto 001 224/2018



Sauce pan / Olla

Reference / Referencia	62501/140	62501/160	62501/200	62501/240
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 14	Ø 16	Ø 20	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	1,1	1,4	2,9	4,7
Body's height / Altura cuerpo (cm)	7,6	7,6	9,7	11,2
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	11,1	11,3	14,7	16,5

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018



Casserole / Cacerola

Reference / Referencia	62503/160	62503/200	62503/240	62503/280
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	1,4	2,9	4,7	7,1
Body's height / Altura cuerpo (cm)	7,6	9,7	11,2	12,3
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	11,2	14,6	16,5	18,1

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.



Deep Casserole / Cacerola honda

Reference / Referencia	62504/160	62504/200	62504/240	62504/280
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	1,8	3,6	6,1	8,4
Body's height / Altura cuerpo (cm)	9,8	12,0	14,2	14,5
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	13,2	16,8	19,5	20,3

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018



Stock pot / Olla alta

Reference / Referencia	62505/200	62505/240	62505/280	62508/240	62508/280
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 24	Ø 28	Ø 24	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	4,6	7,8	11,9	9,6	15,7
Body's height / Altura cuerpo (cm)	15,1	17,8	20,0	22,0	26,3
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	20,1	23,1	26,0	27,3	32,1

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018



Deep sauce pan / Olla honda

Reference / Referencia	62507/160
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 16
Thickness / Espesor (mm)	0,7
Capacity / Capacidad (L)	2,2
Body's height / Altura cuerpo (cm)	11,5
Overall height with lid / Altura total con tapa (cm)	15,1

Object registration / Registro de objeto 001 470/2018

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.



PRESSURE COOKER / OLLA DE PRESIÓN

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



Valência Pressure cooker / Olla de presión Valência	
Reference / Referencia	20564/024
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24
Thickness / Espesor (mm)	3,8
Capacity / Capacidad (L)	10,0
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	22,9
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)	30,7

Product with 2 year warranty. / Producto con 2 años de garantía.

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



Brasil 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)	0,8	0,8	0,8	0,8
Capacity / Capacidad (L)	1,9	3,3	4,9	7,2



Brasil 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)	0,8	0,8	0,8	0,8
Capacity / Capacidad (L)	1,4	2,0	2,9	3,8



Cosmos Bake & roast pan / Asadera Cosmos

Reference / Referencia	61310/301	61310/341	61310/391	61310/431	61310/481	61310/521
Dimension / Dimensión (cm)	29,4 x 19,2	34,0 x 22,2	38,5 x 25,1	43,0 x 28,2	47,6 x 31,1	52,0 x 34,0
Thickness / Espesor (mm)	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Capacity / Capacidad (L)	1,5	2,2	3,2	4,0	5,8	7,2
Height / Altura (cm)	4,5	4,9	5,4	5,9	6,5	6,9

Object registration / Registro de objeto 000 969/2018

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.



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 une 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.



Grano Frying pan / Sartén Grano			
Reference / Referencia	62155/200	62155/260	62155/300
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	2,6	2,6	2,6
Capacity / Capacidad (L)	1,2	2,2	3,4
Height / Altura (cm)	4,7	5,2	5,7
Overall height / Altura total (cm)	6,8	9,6	9,0

Object registration / Registro de objeto 000 976/2018



Grano Ceramic Coated Frying Pan / Sartén con revestimiento cerámico Grano			
Reference / Referencia	62155/206	62155/266	62155/306
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	2,6	2,6	2,6
Capacity / Capacidad (L)	1,2	2,2	3,4
Height / Altura (cm)	4,7	5,2	5,7
Overall height / Altura total (cm)	6,8	9,6	9,0

Object registration / Registro de objeto 001 483/2018



Grano Frying pan non-stick coating / Sartén revestimiento antiadherente Grano			
Reference / Referencia	62155/207	62155/267	62155/307
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	2,6	2,6	2,6
Capacity / Capacidad (L)	1,2	2,2	3,4
Height / Altura (cm)	4,7	5,2	5,7
Overall height / Altura total (cm)	6,8	9,6	9,0

Object registration / Registro de objeto 000 975/2018

Product contains non-stick coating with A (excellent) rating / El producto contiene un revestimiento antiadherente con calificación A (excelente)

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.



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* Revestimiento Antiadherente*
62158/320	62158/327
Ø 32	
2,6	
5,2	
8,8	
17,4	

Object registration / Registro de objeto
000 976/2018 | 000 975/2018



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

Wok Grano

62158/280
Ø 28
2,6
3,4
7,5
12,5

Object registration / Registro de objeto 000 973/2018



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

Grano frying pan with handle and grip / Sartén Grano con mango y empuñadura

62140/300
Ø 30
2,6
5,6
8,5
13,9

Object registration / Registro de objeto 000 976/2018



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

Grano Skillet / Plancha Grano

62159/220	62159/280
22 x 22	26 x 26
2,6	2,6
1,2	1,9
3,4	3,3
8,5	8,4

Object registration / Registro de objeto 000 976/2018



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

Grano Skillet non-stick coating* / Plancha revestimiento antiadherente Grano*

62159/227	62159/287
22 x 22	26 x 26
2,6	2,6
1,2	1,9
3,4	3,3
8,5	8,4

Object registration / Registro de objeto 000 975/2018

*Product contains non-stick coating with A (excellent) rating / El producto contiene un revestimiento antiadherente con calificación A (excelente)

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.



! New Body /
Nuevo Cuerpo



Professional Frying Pan / Sartén Profesional

Reference / Referencia	62633/200	62633/260	62633/300
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,8	0,8	0,8
Capacity / Capacidad (L)	1,1	2,2	2,9
Height / Altura (cm)	4,4	5,3	5,4
Overall height / Altura total (cm)	6,4	7,1	7,5

Object registration / Registro de objeto 001 224/2018

! New Body /
Nuevo Cuerpo



Professional ceramic coated frying pan / Sartén profesional con revestimiento cerámico

Reference / Referencia	62633/206	62633/266	62633/306
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,8	0,8	0,8
Capacity / Capacidad (L)	1,1	2,2	2,9
Height / Altura (cm)	4,4	5,3	5,4
Overall height / Altura total (cm)	6,4	7,1	7,5

Object registration / Registro de objeto 001 472/2018

! New Body /
Nuevo Cuerpo



Professional non-stick frying pan / Sartén antiadherente profesional

Reference / Referencia	62633/207	62633/267	62633/307
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	0,8	0,8	0,8
Capacity / Capacidad (L)	1,1	2,2	2,9
Height / Altura (cm)	4,4	5,3	5,4
Overall height / Altura total (cm)	6,4	7,1	7,5

Object registration / Registro de objeto 000 978/2018.

Product contains non-stick coating with A (excellent) rating / El producto contiene un revestimiento antiadherente con calificación A (excelente)



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

Reference / Referencia	62636/261
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 26
Thickness / Espesor (mm)	1,0
Capacity / Capacidad (L)	2,0
Height / Altura (cm)	4,8

Object registration / Registro de objeto 001 224/2018

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.



Trento Frying pan / Sartén Trento

Reference / Referencia	20836/026	20836/030
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	2,5	2,5
Capacity / Capacidad (L)	2,1	3,0
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	5,5	5,5



Iron frying pan / Sartén de hierro

Reference / Referencia	20766/022	20766/024	20766/026	20766/030
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 22	Ø 24	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	2,0	2,0	2,25	2,25
Capacity / Capacidad (L)	1,0	1,3	1,7	2,5
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	3,9	4,1	4,3	4,5



Iron skillet grill / Plancha de hierro

Reference / Referencia	20767/030
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	2,25
Capacity / Capacidad (L)	2,4
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	4,5



Iron Double-Handled Frying Pan / Sartén pergamino de hierro

Reference / Referencia	20764/022	20764/026	20764/030
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 22	Ø 26	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	2	2,25	2,25
Capacity / Capacidad (L)	1	1,7	2,5
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	3,9	4,2	4,5

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.



Paella pan / Paellera

Reference / Referencia	20765/038
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 38
Thickness / Espesor (mm)	2,25
Capacity / Capacidad (L)	5,1
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	5,5





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 ayudarlo 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



Rev.: 08/2025



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
3,0	3,0	3,0	3,0
1,3	2,0	2,3	3,10
4,1	4,4	4,6	5,0



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
3,0	3,0	3,0
2,0	3,1	4,3
5,3	5,8	6,0

* Removable silicone handle. /
Mango de silicona extraíble.

TUNIS LINE / LÍNEA TUNIS



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

Frying pan / Sartén

28720/120	28720/124	28720/128
Ø 20	Ø 24	Ø 28
3,0	3,0	3,0
0,9	1,6	2,3
3,7	4,6	4,8



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

Frying pan / Sartén

28720/420	28720/424	28720/428
Ø 20	Ø 24	Ø 28
3,0	3,0	3,0
0,9	1,6	2,3
3,7	4,6	4,8



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

Deep frying pan / Sartén honda

28721/124	28721/424
Ø 24	
3,0	
2,9	
7,3	



ROMAGNA LINE / LÍNEA ROMAGNA



! New / nuevo



Frying pan / Sartén

Reference / Referencia	28740/020	28740/025	28740/030
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 25	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	3,3	3,3	3,3
Capacity / Capacidad (L)	1,0	2	3,0
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	4,3	5,3	5,3



! New / nuevo



Frying pan / Sartén

Reference / Referencia	28740/320	28740/325	28740/330
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 25	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	3,3	3,3	3,3
Capacity / Capacidad (L)	1,0	2	3,0
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	4,3	5,3	5,3

INTERIOR NONSTICK COATING REVESTIMIENTO INTERNO ANTIADHERENTE



Professional frying pan / Sartén profesional

Reference / Referencia	20890/020	20890/025	20890/030
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 20	Ø 25	Ø 30
Thickness / Espesor (mm)	3,2	3,2	3,2
Capacity / Capacidad (L)	1,0	2,0	3,0
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	4,3	5,3	5,2



Reference / Referencia	20891/036
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 35
Thickness / Espesor (mm)	3,2
Capacity / Capacidad (L)	5,6
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	6,9

Professional frying pan / Sartén profesional



Reference / Referencia	20892/024	20892/028	20892/030	20892/032
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24	Ø 28	Ø 30	Ø 32
Thickness / Espesor (mm)	3,0	3,0	3,0	3,0
Capacity / Capacidad (L)	1,3	2,0	2,3	3,1
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	4,1	4,4	4,6	5,0

Professional frying pan / Sartén profesional



Reference / Referencia	20894/022
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 22
Thickness / Espesor (mm)	2,0
Capacity / Capacidad (L)	0,6
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	2,0

Professional frying pan / Sartén profesional



Reference / Referencia	20895/028	20895/032
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28	Ø 32
Thickness / Espesor (mm)	2,0	2,0
Capacity / Capacidad (L)	3,2	4,9
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	6,3	7,5

Professional frying pan / Sartén profesional



Reference / Referencia	20895/038
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 38
Thickness / Espesor (mm)	2,0
Capacity / Capacidad (L)	7,1
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	7,3

Professional frying pan / Sartén profesional



Professional frying pan / Sartén profesional

Reference / Referencia	20896/045	20896/060
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 45	Ø 60
Thickness / Espesor (mm)	3,0	3,0
Capacity / Capacidad (L)	9,2	18,2
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	7,1	7,5



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)	3,0	3,0	3,0	3,0
Capacity / Capacidad (L)	1,0	1,6	2,0	2,4
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	4,2	4,8	4,8	5,0



Skillet / Sartén para saltar

Reference / Referencia	20883/028
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	3,0
Capacity / Capacidad (L)	3,3
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	10,9



PIEMONTE LINE / LÍNEA PIEMONTE



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

Frying pan / Sartén

28350/020	28350/025	28350/030
Ø 20	Ø 25	Ø 30
2,2	2,2	2,5
0,9	1,8	2,8
4,0	4,5	4,8



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

Deep frying pan / Sartén honda

28351/028
Ø 28
2,5
4,0
7,9

ANODIZED ALUMINUM / ALUMINIO ANODIZADO



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

Rectangular grill pan /
Parrilla rectangular

20846/028
28
2,3
5,6



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

Barbecue wok / Parrilla wok

20847/026
Ø 26
2,3
7,1



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

Barbecue wok / Wok asado

20848/024
Ø 24
2,3
2,2
6,5



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

Cooking grate / Parrilla

20889/030
Ø 30
2,3
4,6



KNIVES / CUCHILLOS

THE RIGHT KNIFE MAKES ALL THE DIFFERENCE.
EL CUCHILLO CORRECTO HACE TODA LA DIFERENCIA.



Precise and durable edge • Filo preciso y durable

Ergonomic handles • Mangos ergonómicos

Stainless-steel blades • Láminas de acero inoxidable
Grande Great diversity of models and
functions • Gran diversidad de modelos y funciones

DESIGN, DURABILITY, AND FUNCTIONALITY

**Using the right knife makes all the difference in
food presentation, quality, and flavor**

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.



KNIFE SETS

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.

MISCELLANEOUS KNIVES

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.



DESIGN, DURABILITY, AND FUNCTIONALITY

**Using the right knife makes all the difference in
food presentation, quality, and flavor**

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.



KNIFE SETS

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.

MISCELLANEOUS KNIVES

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.





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.



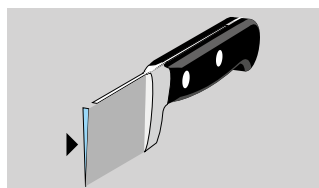
WHY CHOOSE THIS PRODUCT/ POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ 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 la 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.



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)	18,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,0



	Peeling knife / Cuchillo para torneear
Reference / Referencia	24001/003
Inches / Pulgadas	3"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	17,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	7,2



	Vegetable and fruits knife Cuchillo para legumbres y frutas
Reference / Referencia	24002/003
Inches / Pulgadas	3"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	17,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	7,2



	Tomato knife / Cuchillo para tomate
Reference / Referencia	24048/005
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	23,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,5



	Cheese knife / Cuchillo para queso
Reference / Referencia	24049/006
Inches / Pulgadas	6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	26,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,1



	Boning knife / Cuchillo para deshuesar
Reference / Referencia	24006/006
Inches / Pulgadas	6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,7



Kitchen knife / Cuchillo para cocina		
Reference / Referencia	24007/006	24007/007
Inches / Pulgadas	6"	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	26,9	28,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,5	17,0



Bread knife / Cuchillo para pan	
Reference / Referencia	24009/008
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	32,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,5



Vegetable and fruit knife Cuchillo para legumbres y frutas	
Reference / Referencia	24010/004
Inches / Pulgadas	4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	21
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	10,6



Utility Knife / Cuchillo Utility		
Reference / Referencia	24010/006	24010/008
Inches / Pulgadas	6"	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,4	33,3
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,0	21,2



Meat knife / Cuchillo para carne	
Reference / Referencia	24010/010
Inches / Pulgadas	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	38,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	26,2



Chef's knife / Cuchillo chef			
Reference / Referencia	24011/006	24011/008	24011/010
Inches / Pulgadas	6"	8"	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,6	33,7	38,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,1	20,6	26,0

! New / nuevo



Chef's knife / Cuchillo chef	
Reference / Referencia	24086/108
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	33,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,6



Pastry knife / Cuchillo para confitería	
Reference / Referencia	24012/110
Inches / Pulgadas	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	37,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	25,2



Cold cuts knife / Cuchillo para fiambres	
Reference / Referencia	24013/110
Inches / Pulgadas	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	37,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	25,5



Carving fork / Tenedor trinchante	
Reference / Referencia	24215/000
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	17,7



Sharpener / Afilador *	
Reference / Referencia	24017/010
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	38,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	25,4

Steel SAE / Acero SAE 6150 or 9254



Santoku knife / Cuchillo Santoku		
Reference / Referencia	24020/005	24020/007
Inches / Pulgadas	5"	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	25	30,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,4	18,4

*Without NSF certificate / No tiene chancela del NSF.

		Fillet knife / Cuchillo para filetear
	Reference / Referencia	24023/006
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,8
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,7
		Flexible Blade / Lámina Flexible
		Cook's knife / Cuchillo carnicero
	Reference / Referencia	24024/007
	Inches / Pulgadas	7"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,4
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	17,5
		Cook's knife / Cuchillo carnicero
	Reference / Referencia	24025/007
	Inches / Pulgadas	7"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,3
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,2
		Cleaver / Hachuela
	Reference / Referencia	24014/006
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,8
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,2
		Asian cleaver / Hachuela oriental
	Reference / Referencia	24026/107
	Inches / Pulgadas	7"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,2
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,0
		Carving set 2 pc. / Juego trinchante 2 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

**Reference / Referencia****Contents / Contenido**

Cutlery set 3 pc. /
Juego de cuchillos 3 pzas.

24099/037

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"

**Reference / Referencia****Contents / Contenido**

6 pcs. Knives set /
Juego de cuchillos 6 pzas.

24099/020

1 - 24001/003 – 3" Peeling knife / Cuchillo para torrear 3"
1 - 24010/006 – 6" Utility Knife / Cuchillo Utility 6"
1 - 24011/008 – 8" Chef's knife / Cuchillo chef 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.

**Reference / Referencia****Contents / Contenido**

10 pcs. Chef's kit / Kit chef 10 pzas.

24099/021

1 - 24001/003 – 3" Peeling Knife / Cuchillo para Torrear 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 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

*Without NSF certificate /
No tiene chancela del NSF.

20 pcs. Chef's kit / Kit chef 20 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 afilar 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 - Tweezers / Pinza
- 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- 29900/550 - Nylon case / Estuche de nylon





Rev.: 08/2025



SUBLIME LINE / LÍNEA SUBLIME

Special stainless steel blades. Dishwasher safe.
Láminas de acero inoxidable especial. Resistente a lavavajillas.



Vegetable and fruits
knife / Cuchillo para
legumbres y frutas

Reference / Referencia	24063/103
Inches / Pulgadas	3"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	19,3
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,2



Utility knife / Cuchillo utility

Reference / Referencia	24065/106	24065/108
Inches / Pulgadas	6"	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	26,4	33,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,3	20,4



Bread knife / Cuchillo para pan

Reference / Referencia	24066/108
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	33,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,4



Chef's knife / Cuchillo Chef

Reference / Referencia	24067/106	24067/108
Inches / Pulgadas	6"	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,2	33,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,1	20,5



Santoku knife /
Cuchillo Santoku

Reference / Referencia	24068/108
Inches / Pulgadas	7,5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	32,0
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	19,0



PREMIUM LINE / LÍNEA PREMIUM

Stainless steel blades and polypropylene handles injected on the blade
Lámina de acero inoxidable y mango de polipropileno inyectado sobre la lámina



Reference / Referencia	24470/184
Inches / Pulgadas	4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	20,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	10,0

Vegetable and fruit knife /
Cuchillo para legumbres y frutas



Reference / Referencia	24471/185
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	25,2
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,0

Boning knife / Cuchillo para deshuesar



Reference / Referencia	24472/186	24472/188
Inches / Pulgadas	6"	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,7	31,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,2	20,3

Utility knife / Cuchillo Utility



Reference / Referencia	24473/187	24473/188	24473/180
Inches / Pulgadas	7"	8"	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,6	33,8	38,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,0	21,0	25,8

Kitchen knife / Cuchillo de cocina



Reference / Referencia	24474/186
Inches / Pulgadas	6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,7

Boning knife / Cuchillo para deshuesar



Reference / Referencia	24475/188	24475/180
Inches / Pulgadas	8"	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	33,7	38,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,9	26,1

Butcher's knife / Cuchillo para carne



Chef's knife / Cuchillo Chef

Reference / Referencia	24476/188	24476/180
Inches / Pulgadas	8"	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	32,7	36,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,0	24,0



Santoku knife / Cuchillo Santoku

Reference / Referencia	24480/187
Inches / Pulgadas	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,8



Sharpener / Afilador

Reference / Referencia	22969/188
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31,2
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,3

Steel SAE 1045 / Acero SAE 1045



3 pcs. Knives set / Juego de cuchillos 3 pzas

Reference / Referencia	24499/811
Contents / Contenido	1 - 24470/084 - 4" Vegetable and fruit knife / Cuchillo para legumbres y frutas 4" 1 - 24472/086 - 6" Utility knife / Cuchillo utility 6" 1 - 24473/087 - 7" Kitchen knife / Cuchillo de cocina 7"



3 pcs. Knives set / Juego de cuchillos 3 pzas.

Reference / Referencia	24499/812
Contents / Contenido	1 - 24471/085 - 5" Boning knife / Cuchillo para deshuesar 5" 1 - 24472/088 - 8" Utility knife / Cuchillo utility 8" 1 - 22969/088 - 8" Sharpener / Afilador 8"



Rev.: 04/2025



SOLUTTA LINE / LÍNEA SOLUTTA

Stainless steel blades, dishwasher safe and with a 10-year warranty
Láminas de acero inoxidable, resistentes al lavavajillas y con 10 años de garantía

! New / nuevo



Reference / Referencia	24250/103
Inches / Pulgadas	3"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	17,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	7,6

Peeling knife /
Cuchillo para tornear

! New / nuevo



Reference / Referencia	24251/104
Inches / Pulgadas	4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	20
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	10,2

Vegetable and fruit knife /
Cuchillo para legumbres y frutas

! New / nuevo



Reference / Referencia	24252/108
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	32,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,6

Bread knife / Cuchillo para pan

! New / nuevo



Reference / Referencia	24253/106
Inches / Pulgadas	6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,3

Utility knife / Cuchillo Utility

! New / nuevo



Reference / Referencia	24254/106	24254/108	24254/110
Inches / Pulgadas	6"	8"	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,8	33,7	38,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,6	21	25,4

Chef's knife / Cuchillo Chef

! New / nuevo



Ham slicer knife / Cuchillo jamonero	
Reference / Referencia	24255/110
Inches / Pulgadas	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	37,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	25,5

! New / nuevo



Santoku knife / Cuchillo Santoku	
Reference / Referencia	24256/107
Inches / Pulgadas	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31,1
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,4



Ham slicer knife / Cuchillo jamonero	
Reference / Referencia	24257/111
Inches / Pulgadas	11,5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	41,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	28,7





Rev.: 08/2025

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.

DIAMOND

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



Yanagiba knife / Cuchillo Yanagiba	
Reference / Referencia	24240/009
Inches / Pulgadas	9"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,3
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	22,8



Yanagiba knife / Cuchillo Yanagiba	
Reference / Referencia	24240/013
Inches / Pulgadas	13"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	46,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	32,9



Deba knife / Cuchillo Deba	
Reference / Referencia	24241/008
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	34,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	21,2



Nakiri knife / Cuchillo Nakiri	
Reference / Referencia	24242/007
Inches / Pulgadas	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31,1
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	17,7

GOLD

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



Deba knife / Cuchillo Deba	
Reference / Referencia	24027/008
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	35,2
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	21,2



Nakiri knife / Cuchillo Nakiri	
Reference / Referencia	24028/007
Inches / Pulgadas	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,2



Yanagiba knife / Cuchillo Yanagiba	
Reference / Referencia	24039/009
Inches / Pulgadas	9"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,1
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	22,8



SILVER

Special texture in nylon handles with antimicrobial protection

Textura especial en mangos de nylon con protección antimicrobiana



Reference / Referencia	24230/049
Inches / Pulgadas	9"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	37,1
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	22,8

Yanagiba knife /
Cuchillo Yanagiba

Reference / Referencia	24230/043
Inches / Pulgadas	13"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	48,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	33,0

Yanagiba knife /
Cuchillo Yanagiba

Reference / Referencia	24231/048
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	21,2

Deba knife / Cuchillo Deba



Reference / Referencia	24232/047
Inches / Pulgadas	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	17,7

Nakiri knife / Cuchillo Nakiri



Reference / Referencia	25687/000
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	10,3

Tweezer / Pinza 10 cm*

*Without NSF certificate /
No tiene chancela del NSF.



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

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



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.
- ✓ Robot sharpening. Precision and uniformity in cutting. / Afilado robotizado. Precisión y uniformidad en el corte.
- ✓ 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.
- ✓ 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 templado, 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 teniendo 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.



Rev.: 04/2025

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.



Butcher knife / Cuchillo carnicero

Reference / Referencia	24420/088	24420/080	24420/082
Inches / Pulgadas	8"	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	34,7	41,5	46,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	21,3	27,2	32,4



Butcher knife / Cuchillo carnicero

Reference / Referencia	24421/088	24421/080	24421/082
Inches / Pulgadas	8"	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	34,8	41,3	46,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	21,2	27,0	32,1

Boning knife /
Cuchillo de 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)	29,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,5

Flexible Blade / Lámina Flexible

Meat | boning knife /
Cuchillo para carne | deshuesar

Colors and References / Colores y Referencias	24605/005	24605/006	-
	24605/015	24605/016	24605/017
	-	24605/026	24605/027
	24605/055	24605/056	-
	24605/075	24605/076	-
	24605/085	24605/086	24605/087
Inches / Pulgadas	5"	6"	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,6	29,4	32,1
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,8	15,5	18,4

Flexible Blade / Lámina Flexible



Skinning knife / Cuchillo despellejar

Colors and References / Colores y Referencias	24606/006	-
	24606/016	-
	24606/026	-
	24606/056	-
	24606/076	-
	24606/086	24606/087
Inches / Pulgadas	6"	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,5	32,2
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,4	18,0



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)	30,1	32,5	35,6	40,3	45,3
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,7	19,0	21,7	26,8	31,4



Meat knife / Cuchillo para carne

Colors and References / Colores y Referencias	24608/086	24608/088	24608/080	24608/082
Inches / Pulgadas	6"	8"	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,1	35,2	40,5	45,3
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,8	21,9	26,8	31,5



Meat knife / Cuchillo para carne

Colors and References / Colores y Referencias	24609/006	24609/008	24609/000	24609/002	-
	24609/016	24609/018	24609/010	24609/012	-
	24609/026	24609/028	24609/020	24609/022	-
	24609/056	24609/058	24609/050	24609/052	-
	24609/076	24609/078	24609/070	24609/072	-
	24609/086	24609/088	24609/080	24609/082	24609/084
Inches / Pulgadas	6"	8"	10"	12"	14"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,5	34,5	38,4	43,7	48,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,2	21,2	25,1	30,6	35,7


**Colors and References /
Colores y Referencias**
Inches / Pulgadas
**Total Dimension /
Dimensión Total (cm)**
**Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)**
Meat knife / Cuchillo para carne

24610/016	24610/018	24610/010	-	-
24610/076	24610/078	24610/070	-	-
24610/086	24610/088	24610/080	24610/082	24610/084
6"	8"	10"	12"	14"
29,1	33,7	38,8	43,9	48,7
15,4	20,2	25,4	30,4	35,2


**Colors and References /
Colores y Referencias**
Inches / Pulgadas
**Total Dimension /
Dimensión Total (cm)**
**Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)**
Meat knife / Cuchillo para carne

24611/058	-	-
24611/088	24611/080	24611/082
8"	10"	12"
33,0	38,5	43,5
19,7	24,7	29,6


**Colors and References /
Colores y Referencias**
Inches / Pulgadas
**Total Dimension /
Dimensión Total (cm)**
**Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)**
Meat knife / Cuchillo para carne

24619/016	24619/018	-
24619/026	24619/028	-
24619/056	24619/058	-
24619/086	24619/088	24619/080
6"	8"	10"
27,3	32,9	37,8
15,4	20,5	25,5


**Colors and References /
Colores y Referencias**
Inches / Pulgadas
**Total Dimension /
Dimensión Total (cm)**
**Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)**
Meat knife / Cuchillo para carne

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
6"	8"	10"
27,3	32,8	38,7
15,5	20,7	25,6



Fillet knife / Cuchillo filetear

References / Referencias	24622/088
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,1
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	22,4



Butcher knife / Cuchillo carnicero

References / Referencias	24623/084
Inches / Pulgadas	14"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	49,3
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	35,5



Meat knife / Cuchillo para carne

Colors and References / Colores y Referencias	24621/006	24621/007	24621/008	24621/000	24621/002
	24621/016	24621/017	24621/018	24621/010	24621/012
	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	30,7	33,2	38,5	45,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,2	17,9	20,0	25,4	31,5



Meat knife / Cuchillo para carne

References / Referencias	24621/089	24621/081
Inches / Pulgadas	9"	11"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,1	42,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	22,9	28,2



Cleaver / Hachuela

References / Referencias	24624/116
	24624/186
Inches / Pulgadas	6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,1
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,5



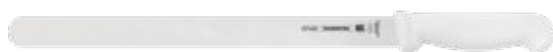
Paring knife / Cuchillo mondador		
References / Referencias	24625/083	24625/084
Inches / Pulgadas	3"	4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	18,5	19,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,5	10,0



Paring knife / Cuchillo mondador	
References / Referencias	24626/083
Inches / Pulgadas	3"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	17,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	7,9



Ham / bread slicer / Cuchillo fiambre / pan			
References / Referencias	24627/088	24627/080	24627/082
Inches / Pulgadas	8"	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	34,7	39,5	45,0
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,8	25,9	31,0



Ham / bread slicer / Cuchillo fiambre / pan			
References / Referencias	24628/082	24628/084	24628/086
Inches / Pulgadas	12"	14"	16"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	45	50	55,3
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	31,0	36,0	41,2



Santoku knife / Cuchillo Santoku	
References / Referencias	24646/087
Inches / Pulgadas	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,6



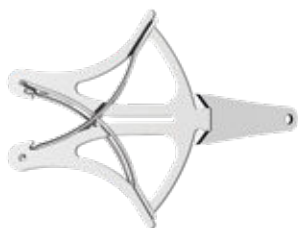
Dismantable Shears with Plain Edge Tijera Desmontable con Filo Liso	
References / Referencias	25923/088
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	21,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	10,7



Dismantable Shears with Micro-serrated / Tijera Desmontable con Filo Microdentado	
References / Referencias	25924/088
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	21,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	10,7



Edge aligner / Alineador de filo	
Colors and References / Colores y Referencias	24644/050
	24644/080
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,6



Knife's edge aligner / Alineador de filo de cuchillos	
References / Referencias	24690/000
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,3



Grooved Sharpener / Afilador Estriado*	
References / Referencias	24640/080
Inches / Pulgadas	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	38,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	25,4

Steel / Acero AM54A



Grooved Sharpener / Afilador Estriado*	
References / Referencias	24641/088
Inches / Pulgadas	8"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	32,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,3

Steel / Acero SAE 1045



Grooved Sharpener / Afilador Estriado*			
Colors and References / Colores y Referencias	24642/050	24642/052	24642/054
	24642/080	24642/082	24642/084
Inches / Pulgadas	10"	12"	14"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	38,6	43,7	48,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	25,4	30,5	35,5

Steel / Acero SAE 1045



Smooth sharpener / Afilador liso*

Colors and References / Colores y Referencias	24643/050	24643/052
	24643/080	24643/082
Inches / Pulgadas	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	38,6	43,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	25,4	30,5

Steel / Acero SAE 1045

Meat/Butcher Knife /
Cuchillo para Carne/Butcher

References / Referencias	24658/100
Inches / Pulgadas	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	38,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	24,8

Magnetic knife rack Plenus /
Barra magnética para cuchillos Plenus

References / Referencias	26464/110	26464/111
Dimension / Dimensión (cm)	55	38

6 pc. Cutlery set /
Juego de cuchillos 6 pzas.

References / Referencias	24699/816
Contents / Contenido	1 - 24603/086 - 6" Meat / boning knife / Cuchillo para carne / deshuesar 6" 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 slicer / Cuchillo fiambre / pan 8" 1 - 24640/080 - 10" Grooved sharpener / Afilador estriado 10"* 1 - 29900/559 - Nylon case / Estuche de nylon



KNIVES FOR SPECIFIC CUTS

CUCHILLOS PARA CORTES ESPECÍFICOS



Boning knife / Cuchillo deshuesar

References / Referencias	24511/085
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,3
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	17,8



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

References / Referencias	24600/085
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,2



Boning knife / Cuchillo deshuesar

Colors and References / Colores y Referencias	-	24601/015
		24601/054
		24601/084
Inches / Pulgadas	4"	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	23,6	26,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	10,1	12,6



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)		27,7	32,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)		14,0	19,0



Boning knife / Cuchillo deshuesar

References / Referencias	24603/086	24603/087
Inches / Pulgadas	6"	7"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,7	32,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,8	18,5



Boning knife / Cuchillo deshuesar

Colors and References / Colores y Referencias	24612/054
	24612/084
Inches / Pulgadas	4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	23,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	9,5



Turkey drummette 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)	25,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,6



Poultry wing cutting knife /
Cuchillo para cortar alas

Colors and References / Colores y Referencias	24614/055
	24614/085
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	26,2
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	12,3



Poultry "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)	27,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,8



Boning knife / Cuchillo deshuesar

Colors and References / Colores y Referencias	24635/055	24635/056
	24635/085	24635/086
Inches / Pulgadas	5"	6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,4	29,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,7	16,0

		Boning knife / Cuchillo deshuesar
	Colors and References / Colores y Referencias	24636/056
		24636/086
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,7
		Meat knife / Cuchillo para carne
	References / Referencias	24637/086
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,3
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,8
		Boning knife / Cuchillo deshuesar
	Colors and References / Colores y Referencias	24638/056
		24638/086
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,4
		Boning knife / Cuchillo deshuesar
	Colors and References / Colores y Referencias	24652/055
		24652/085
	Inches / Pulgadas	5"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,7
		Boning knife / Cuchillo deshuesar
	References / Referencias	24653/086
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,7
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,8
		Boning knife / Cuchillo deshuesar
	Colors and References / Colores y Referencias	24655/056
		24655/086
	Inches / Pulgadas	6"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,4
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,6

Knife for smaller hands /
Cuchillos para manos más chicas

Knife for smaller hands /
Cuchillos para manos más chicas



Bonning knife / Cuchillo deshuesar	
Colors and References / Colores y Referencias	24660/056
	24660/086
Inches / Pulgadas	6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	29,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,2



Bonning knife / Cuchillo deshuesar	
Colors and References / Colores y Referencias	24661/056
	24661/086
Inches / Pulgadas	6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,8



Bonning knife / Cuchillo deshuesar	
Colors and References / Colores y Referencias	24662/055
	24662/085
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	26,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	12,7



Bonning knife / Cuchillo deshuesar	
Colors and References / Colores y Referencias	24663/056
	24663/086
Inches / Pulgadas	6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	28,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	14,7



Meat knife / Cuchillo para carne			
References / Referencias	24664/088	24664/080	24664/082
Inches / Pulgadas	8"	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	33,9	39,0	43,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	19,6	24,7	29,6



Bonning knife / Cuchillo deshuesar	
References / Referencias	24667/085
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	25,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,5

*Without NSF certificate /
No tiene chancala 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

To restore the cutting power of a worn knife, it is necessary to remove the material. This removal can be accomplished with the following products:

Para restaurar la potencia de corte de un cuchillo desgastado, es necesario retirar el material. Esta eliminación puede lograrse con los siguientes productos:



Reference / Referencia	24036/000
Length / Largo (cm)	18,5
Depth / Profundidad (cm)	6,6
Height / Altura (cm)	1,8

Whetstone / Piedra de afilar



Reference / Referencia	24029/000
Length / Largo (cm)	18,5
Depth / Profundidad (cm)	6,55
Height / Altura (cm)	3,15

Two-sided whetstone / Piedra para afilar doble faz



Reference / Referencia	24037/000
Length / Largo (cm)	21,3
Depth / Profundidad (cm)	7,1
Height / Altura (cm)	3,6

Two-sided whetstone / Piedra para afilar doble faz



Reference / Referencia	24031/000
Length / Largo (cm)	19,8
Depth / Profundidad (cm)	5,2
Height / Altura (cm)	6,65

Diamond knife sharpener Afilador de cuchillos diamantado



Diamond sharpener / Afilador diamantado	
References / Referencias	24032/010
Inches / Pulgadas	10"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	39,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	25,6



Knife sharpener / Afilador de cuchillos	
Referência	24038/000
Diameter / Diámetro (mm)	66,5
Height / Altura (mm)	60,5

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.

Quando 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 rebarbas, 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 rebarbas y una mejor terminación, se utiliza la chaira lisa.

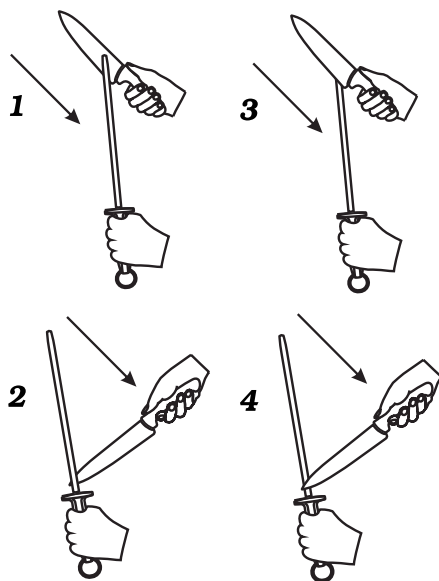


Fig. 4
aligning the edge with the tip free /
alineado de filo con la punta libre

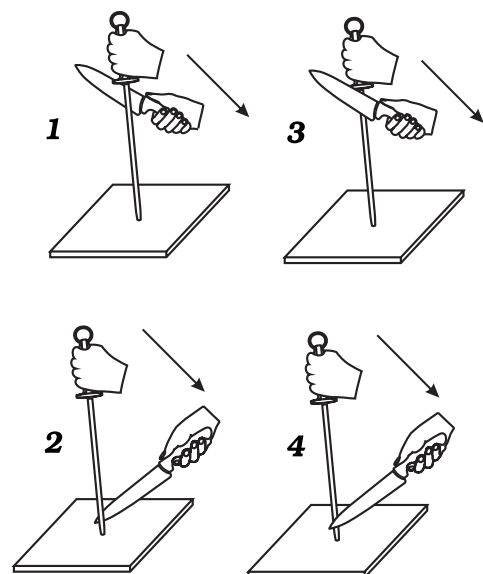


Fig. 5
aligning the edge with the tip supported /
alineado de filo con la punta apoyada

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.

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.

El uso de piedras se recomienda para el caso en que el filo esté sin capacidad de corte (ciego), como muestra la Figura 7, siendo necesario retirar material para recuperar la geometría del filo.

Existen cuatro tipos de piedras de afilar de la línea Tramontina: 400, 800, 1000, 2000 y 5000. Cuanto mayor sea el número, más fino es el grano de la piedra (Fig. 8). Al seleccionar el tipo de piedra, el usuario deberá considerar la condición en que se encuentra el filo y el nivel de afilado deseado.

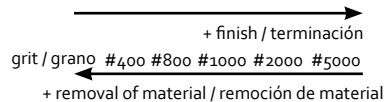


Fig. 6
Edge in good condition /
Filo en buen estado



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

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 rebamba 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.

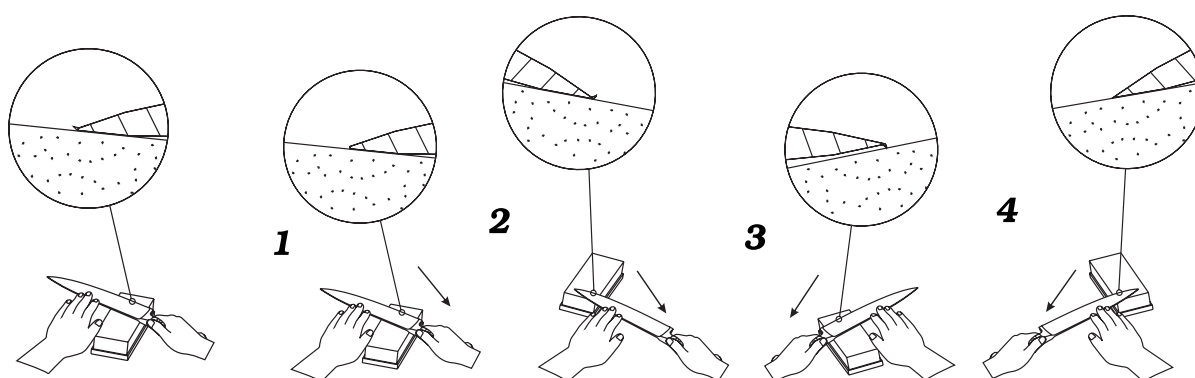


Fig. 9

Burrs generated during the sharpening process /
Rebarba generada durante el afilado.

Fig. 10

Whetstone sharpening method /
Método de afilado en la piedra.

The choice of stone depends on the condition of the edge. 400 grit: recommended for rough sharpening, when the knife has a worn or damaged edge. 800, 1000, 2000, and 5000 grit: recommended for finishing sharpening, removing burrs and making the edge smoother. For quick sharpening, the process can begin with a 400 grit stone, as it has greater removal power than other stones, resulting in a slightly rough edge. To improve the finish, grind again with a 1000 grit stone, repeating with a 5000 grit stone, or until the desired level of quality is achieved.

Because this sharpening process removes material from the knife, it is important to always maintain the same angle of the knife over the stones. The angle used determines the angle of the edge, which varies according to the application's needs. For smoother cuts, an angle of approximately 15 degrees (each side) is recommended, as illustrated in Figure 11. For cuts in contact with harder surfaces, an angle of approximately 20 degrees (each side) is suggested, as illustrated in Figure 12. During sharpening, the pressure of the knife on the stone should be softened as the edge is being formed.

La elección de la piedra depende del estado del filo. Grano 400: recomendada para un afilado basto, cuando el cuchillo presenta un filo desgastado o dañado. Granos 800, 1000, 2000 y 5000: recomendadas para un afilado de acabado, eliminando rebabas y suavizando el filo. Para un afilado rápido, se puede comenzar con una piedra de grano 400, ya que tiene mayor poder de desbaste que otras piedras, lo que resulta en un filo ligeramente rugoso. Para mejorar el acabado, afile de nuevo con una piedra de grano 1000, repitiendo con una de grano 5000, o hasta alcanzar la calidad deseada.

Dado que este proceso de afilado elimina material del cuchillo, es importante mantener siempre el mismo ángulo del cuchillo sobre las piedras. El ángulo utilizado determina el ángulo del filo, que varía según las necesidades de la aplicación. Para cortes más suaves, se recomienda un ángulo de aproximadamente 15 grados (cada lado), como se ilustra en la Figura 11. Para cortes en contacto con superficies más duras, se sugiere un ángulo de aproximadamente 20 grados (cada lado), como se ilustra en la Figura 12. Durante el afilado, la presión del cuchillo sobre la piedra debe suavizarse a medida que se forma el borde.

Fig. 11
angle / inclinación 15°

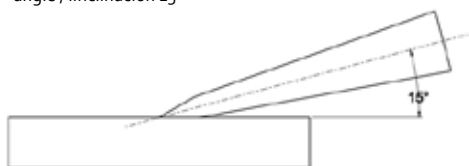


Fig. 12
angle / inclinación 20°



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, BEATERS, 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 KITCHEN

Complete like every kitchen should be

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.



Adatto Digital kitchen scale /
Balanza de cocina digital Adatto

Reference / Referencia	61101/020
Dimensions / Dimensión (mm)	21,8 x 16,9 x 1,4
Capacity / Capacidad (kg)	5



Adatto High precision digital scale /
Balanza digital de alta precisión
Adatto

Reference / Referencia	61101/050
Dimensions / Dimensión (mm)	18,2 x 12,8 x 2,9
Capacity / Capacidad (kg)	3



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.



Carving fork / Tenedor trinchante

Colors and References / Colores y Referencias	21154/170
	21154/190
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	32,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	19,7



Spatula / Espátula

Colors and References / Colores y Referencias	21155/170
	21155/190
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,1
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	23,2



Skimmer / Espumadera

Colors and References / Colores y Referencias	21156/170
	21156/190
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	35,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	22,5



Ladle / Cucharón

Colors and References / Colores y Referencias	21157/170
	21157/190
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	31,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,9



Serving spoon / Cuchara para servir

Colors and References /
Colores y Referencias

21158/170

21158/190

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

33,7

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

20,8



Potato masher / Pisapapas

Colors and References /
Colores y Referencias

21159/170

21159/190

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

23,6

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

11,0

Baker's spatula /
Espátula para repostería

Colors and References /
Colores y Referencias

21161/178

21161/198

Inches / Pulgadas

8"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

32,3

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

20,3

Baker's spatula /
Espátula para repostería

Colors and References /
Colores y Referencias

21162/177

21162/197

Inches / Pulgadas

7"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

31,4

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

19,4



Cake spatula /Espátula para pastel

Colors and References /
Colores y Referencias

21163/175

21163/195

Inches / Pulgadas

5"

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

25,5

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

13,6



	Bench scraper / Espátula raspadora
Colors and References / Colores y Referencias	21164/175
	21164/195
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	25,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,8



	Turner spatula / Espátula para fritura
Colors and References / Colores y Referencias	21165/174
	21165/194
Inches / Pulgadas	4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	24,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,2



	Bench scraper / Espátula raspadora
Colors and References / Colores y Referencias	21166/175
	21166/195
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	24,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,8



	Turner spatula / Espátula para fritura
Colors and References / Colores y Referencias	21168/175
	21168/195
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	26,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,9

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.



Rev.: 08/2025

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.



Reference / Referencia
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)

Butter spreader / Espátula mantequilla

24670/184

4" x 1 1/4"

19,8

9,8



Reference / Referencia
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)
Total Dimension / Dimensión Total (cm)
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)

Baker's spatula / Espátula para repostería

24671/186	24671/188	24671/180	24671/182	24671/184
6"	8"	10"	12"	14"
28,3	33,3	38,4	43,5	48,7
15,2	20,3	25,4	30,4	35,6
3,9	3,9	3,9	4,5	5,0

		Bench scraper / Espátula raspadora reta
	Reference / Referencia	24672/185
	Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	5" x 4"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	27,4
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	14,3
	Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	9,8
		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)	28,8
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,7
	Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	5,6
		Turner spatula / Espátula para frituras curva
	Reference / Referencia	24674/185
	Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	5" x 2 1/4"
	Total Dimension / Dimensión Total (cm)	26,6
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,5
	Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	6
		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)	28,8
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,2
	Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	8,8
		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)	30,2
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,6
	Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	7,6



	30 cm Whisk / Batidor manual 30 cm
Reference / Referencia	24682/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	313 x 67
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	174,2 x 67



	35 cm Whisk / Batidor manual 35 cm
Reference / Referencia	24682/181
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	364 x 68
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	225,3 x 68



	40 cm Whisk / Batidor manual 40 cm
Reference / Referencia	24682/182
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	417,5 x 72
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	278,8 x 72



	45 cm Whisk / Batidor manual 45 cm
Reference / Referencia	24682/183
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	464,5 x 78
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	325,8 x 78



	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)	32,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,9
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	10,6



	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)	33,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	20,2
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	7,6

NB Steak restaurant
kitchen in São Paulo/
SP – Brazil

Cocina del
restaurante NB Steak
São Paulo/SP – Brazil



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)	37,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	24,1
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	7,6



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)	37,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	24,1
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	7,6

Baker's spatula /
Espátula para repostería

Reference / Referencia	24681/180	24681/182
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	10"	12"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	36,7	41,2
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	23,9	28,3
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	3,85	4,45

Hamburguer spatula /
Espátula para hamburguesa

Reference / Referencia	24479/184
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	4"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	21,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,3
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	11,2



Pizza cutter / Cortador de pizza

Reference / Referencia	24686/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	23,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,1
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	Ø 9,8

Multi-purpose scraper and
chopper / Raspador y cortador

Reference / Referencia	24687/180
Inches (L x W) / Pulgadas (L x A)	4" x 6"
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	16,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	7,5
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	15,2

Butcher boning hook /
Gancho para deshuesar
Right hand /
Gancho para diestro

Reference / Referencia	24693/080
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	18,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,4
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	6,8



	Butcher boning hook / Gancho para deshuesar
Reference / Referencia	24693/081
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	18,5
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,3
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	6,8



	Butcher boning hook / Gancho para deshuesar Left hand / Gancho para zurdo
Reference / Referencia	24693/082
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	18,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	15,4
Blade Width / Ancho de la lámina (cm)	6,8

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



	Zamak Garlic press / Triturador de ajo Zamak
Colors and References / Colores y Referencias	25601/100
	25601/170
	25601/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	16



	Ice cream Scoop / Cuchara para helados
Colors and References / Colores y Referencias	25607/100
	25607/170
	25607/180
Inches / Pulgadas	21,1
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	8,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	4,5

Zamak Ice cream scoop /
Cuchara para helados Zamak

Colors and References / Colores y Referencias	25603/100
	25603/170
	25603/180
Inches / Pulgadas	20,1
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	8,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	4,55



Can opener / Abrelatas

Colors and References / Colores y Referencias	25605/100
	25605/170
	25605/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	20
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,5

Zamak Pastry wheel /
Cortador pasta Zamak

Colors and References / Colores y Referencias	25610/100
	25610/170
	25610/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	17,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	6,5
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	Ø 3,8

Zamak Pastry wheel /
Cortador pasta Zamak

Colors and References / Colores y Referencias	25611/100
	25611/170
	25611/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	17,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	6,5
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	Ø 4,0

Fruit pulp extractor /
Extractor de pulpa

Colors and References / Colores y Referencias	25621/100
	25621/170
	25621/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	19
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	7,7



Colors and References /
Colores y Referencias

Lemon scraper /
Raspador para limón

25623/100

25623/170

25623/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

15,3

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

4,0



Colors and References /
Colores y Referencias

Whisk / Batidor manual

25624/100

25624/170

25624/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

27,4

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

14,7



Colors and References /
Colores y Referencias

Pizza cutter /
Cortador para pizza

25625/100

25625/170

25625/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

19,3

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

8,0

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

Ø 6,5



Colors and References /
Colores y Referencias

Boleador / Boleador
Ø 2,9 cm

25626/103

25626/173

25626/183

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

17,8

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

6,5



Colors and References /
Colores y Referencias

Potato peeler / Pela papas

25627/100

25627/170

25627/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

18,6

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

7,3


**Colors and References /
Colores y Referencias**
**Cheese cutter /
Cortador para queso**

25631/100

25631/170

25631/180

**Total Dimension /
Dimensión Total (cm)**

22,6

**Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)**

9,9

**Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)**

8,1


**Colors and References /
Colores y Referencias**
**Pizza spatula /
Espátula para pizza**

25632/100

25632/170

25632/180

**Total Dimension /
Dimensión Total (cm)**

26,3

**Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)**

13,6

**Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)**

7


**Colors and References /
Colores y Referencias**
**Cake server /
Espátula para tartas**

25633/100

25633/170

25633/180

**Total Dimension /
Dimensión Total (cm)**

27,8

**Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)**

16,5

**Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)**

5,3


**Colors and References /
Colores y Referencias**
Sauce ladle / Cucharón salsa

25638/100

25638/170

25638/180

**Total Dimension /
Dimensión Total (cm)**

19,7

**Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)**

8,4

**Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)**

5,65

Capacity / Capacidad (ml)

26



Colors and References /
Colores y Referencias

Mini-grater / Mini-rallador

25640/100
25640/170
25640/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

23,1

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

11,8

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

5,8



Colors and References /
Colores y Referencias

Grater / Rallador

25685/100
25685/170
25685/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

33

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

21,7

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

3,5



Colors and References /
Colores y Referencias

Carving fork /
Tenedor trinchante

25650/100
25650/170
25650/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

30,3

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

17,6

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

2,45



Colors and References /
Colores y Referencias

Spatula / Espátula

25651/100
25651/170
25651/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

36,1

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

23,4

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

7,6



Colors and References /
Colores y Referencias

Skimmer / Espumadera

25652/100
25652/170
25652/180

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

33,6

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

21

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

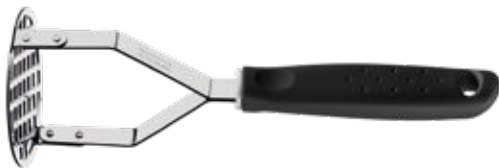
9,7



Ladle / Cucharón	
Colors and References / Colores y Referencias	25653/100
	25653/170
	25653/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	30,9
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	18,2
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	9
Capacity / Capacidad (ml)	105



Serving spoon / Cuchara para servir	
Colors and References / Colores y Referencias	25654/100
	25654/170
	25654/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	33,7
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	21
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	6,1



Potato Masher / Puretera	
Colors and References / Colores y Referencias	25655/100
	25655/170
	25655/180
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	23,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,1
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	8,4



Nylon Whisk / Batidor manual Nylon	
Colors and References / Colores y Referencias	25674/100
	25674/170
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	28,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	16,1
Blade Widht / Ancho de la lámina (cm)	6,5



Colors and References /
Colores y Referencias

Nylon Spatula / Espátula Nylon

25690/100

25690/170

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

35,3

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

22,6

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

8



Colors and References /
Colores y Referencias

Nylon Skimmer / Espumadera Nylon

25691/100

25691/170

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

35,3

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

22,7

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

9,9



Colors and References /
Colores y Referencias

Nylon Ladle / Cucharón Nylon

25692/100

25692/170

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

32,7

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

20

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

8,8

Capacity / Capacidad (ml)

95



Colors and References /
Colores y Referencias

Nylon Serving spoon / Cuchara para servir Nylon

25693/100

25693/170

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

33,1

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

20,4

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

6,3



Colors and References /
Colores y Referencias

Nylon Spaguetti server / Servidor de pasta Nylon

25694/100

25694/170

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

33,1

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

20,4

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

6,3

Kouzina restaurant kitchen in
São Paulo/SP – Brazil

Cocina del restaurante Kouzina
São Paulo/SP – Brasil



Rev.: 08/2025



Colors and References /
Colores y Referencias

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

Multiuse tong / Pinza multiuso

25056/160

25056/170

24,2

12,8

3,9



Rev.: 08/2025



Colors and References /
Colores y Referencias

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Blade Widht /
Ancho de la lámina (cm)

Multiuse tong / Pinza multiuso

25057/160

25057/170

30,8

17,9

3,9



Rev.: 08/2025

! New / nuevo



Colors and References /
Colores y Referencias

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

Multiuse tong / Pinza multiuso

25074/160

25074/170

24,2

12,7

4



Rev.: 08/2025

! New / nuevo



Colors and References /
Colores y Referencias

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

Multiuse tong / Pinza multiuso

25075/160

25075/170

28,2

15,3

4,5



Colors and References /
Colores y Referencias

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

Lemon squeezer /
Exprimidor de limón

25609/100

25609/180

20,45

10,9

6,7



Colors and References /
Colores y Referencias

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

Grater / Rallador

25106/400

25106/470

25106/480

29,7

21

12,1



Colors and References /
Colores y Referencias

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

Blade Dimension /
Dimensión de la lámina (cm)

Blade Width /
Ancho de la lámina (cm)

Grater / Rallador

25695/100

25695/170

25695/180

28,2

21,2

12,3

**Egg slicer / Cortador de huevos**

Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)

25029/180
13 x 8,5

**4 Slided grater /
Rallador 4 lados**

Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)

25110/180
22,6 x 10,4 x 8

**Strainer / Colador**

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

25680/101
25,2
12,5
Ø 9,75

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

**Strainer / Colador**

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

25680/102
28,8
16,1
Ø 14,2

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

**Strainer / Colador**

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

25680/103
32,7
20
Ø 18,2

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



Reference / Referencia

Silicone pastry brush /
Pincel de silicona

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

25682/100

Width / Ancho (cm)

25,5

4,4



Reference / Referencia

Digital thermometer /
Termometro digital

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

25683/100

Width / Ancho (cm)

20,2

12,1



Reference / Referencia

Oyster knife /
Cuchillo para ostra

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

25684/100

Width / Ancho (cm)

14,8

5,7



Reference / Referencia

Pastry bag and tips for
decorating / Manga y
baquillas de repostería

Total Dimension /
Dimensión Total (cm)

29899/060

46,2



Reference / Referencia

5 pcs. Measuring spoons /
Cucharas medidoras 5 pzas.

Capacity / Capacidad (ml)

29899/061

15 - 7,5 - 5 - 2,5 - 1,25



Reference / Referencia

4 pcs. Measuring cups /
Tazas medidoras 4 pzas.

Capacity / Capacidad (ml)

29899/062

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



Reference / Referencia	26460/100
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	21,6
Head Dimension / Dimensión de la cabeza (cm)	8,5
Width / Ancho (cm)	7,3

Grill brush / Cepillo para limpiar

Ideal for grill cleaning
Ideal para limpieza de parrillas



Reference / Referencia	26461/100
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	44,0
Head Dimension / Dimensión de la cabeza (cm)	8,0
Width / Ancho (cm)	7,2

Grill brush / Cepillo para limpiar

Ideal for grill cleaning
Ideal para limpieza de parrillas



Reference / Referencia	26462/101
Total Dimension / Dimensión Total (cm)	21,6
Capacity / Capacidad (ml)	30

Marinade injector /
Jeringa para Inyectar adobo



Reference / Referencia	26479/101
Dimension / Dimensión (cm)	250 x 47 x 80

Charcoal blower /
Soprador para el carbón



Reference / Referencia	26463/100
Dimension / Dimensión (cm)	400 x 186,3

Barbecue mitt /
Guante para asado



Multipurpose claw /
Garra multiuso

Reference / Referencia	22846/100
Dimension / Dimensión (cm)	130 x 37 x 121



2 pc. Multipurpose claw /
Garra multiuso 2 pzas.

Reference / Referencia	22847/201
Dimension / Dimensión (cm)	106,2 x 22,5 x 112

Contents: 2 Multipurpose Claws
Contenido: 2 Garras Multiuso



SOFTTA

Modern design in resistant silicone products
Diseño moderno en productos de silicona resistente



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

Spatula / Espátula

25850/160

25850/170

29,9

7,9



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

Skimmer / Espumadera

25851/160

25851/170

32,4

9,1



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

Serving spoon /
Cuchara para servir

25852/160

25852/170

27,9

5,9



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

Serving spoon /
Cuchara para servir

25853/160

25853/170

28

5,9



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

Ladle / Cucharón

25854/160

25854/170

29,6

8,9



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

Spatula / Espátula

25855/160

25855/170

27,3

5



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

Spaghetti server /
Servidor de pasta

25856/160

25856/170

28,7

5,6



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

27 cm Multiuse tong /
Pinza multiuso 27 cm

25857/160

25857/170

27

3,6



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

31 cm Multiuse tong /
Pinza multiuso 31 cm

25857/161

25857/171

33,9

3,6



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

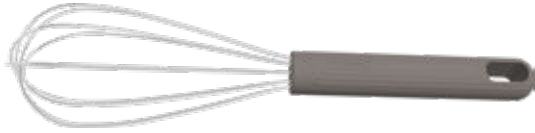
Silicone brush /
Pincel de silicona

25858/160

25858/170

26

4,3



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

Whisk / Batidor manual

25859/160

25859/170

27,4

6,3



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

Strainer / Colador

25860/160

25860/170

23

Ø 8 cm



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

Strainer / Colador

25860/161

25860/171

27,2

Ø 12 cm



Colors and References /
Colores y Referencias

Dimension / Dimensión (cm)

Width / Ancho (cm)

Strainer / Colador

25860/162

25860/172

35,4

Ø 16 cm





UTILITY

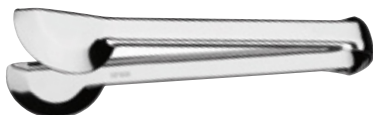
Classic utensils made entirely of stainless steel
Utensilios clásicos completamente fabricados en acero inoxidable



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Spaghetti tong /
Pinza para pasta

63800/602	63800/605
20,8	
0,8	



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Ice tong / Pinza para hielo

63800/612	63800/615
18,0	
0,8	



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Utility tong / Pinza multiuso

63800/622	63800/625
20,6	
0,8	



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Multiuse tong / Pinza multiuso

63800/642	63800/645
19,0	
0,8	



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Multiuse tong / Pinza multiuso

63800/692	63800/695
14,4	
0,8	



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Barbecue tong /
Pinza para asado

63800/682	63800/685
12,2	
0,8	

--2 No packaging /
Sin embalaje

--5 Tag packaging /
Etiqueta de embalaje



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Spaghetti tong /
Pinza para pasta

63800/802	63800/805
28,0	
0,8	



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Multiuse tong / Pinza multiuso

63800/842	63800/845
28,2	
0,8	



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Pizza tong / Pinza para pizza

63800/862	63800/865
28,3	
0,8	



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Multiuse tong / Pinza multiuso

63807/010
34,0
0,8



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

Soup ladle / Cazo para sopa

63812/091
30,0
2,0
100



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Rice serving spoon /
Cuchara para servir

63812/101
30,2
2,0

--2 No packaging /
Sin embalaje

--5 Tag packaging/
Etiqueta de embalaje



Skimmer / Espumadera

Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

63812/221
33,4
2,0



Slotted serving spoon /
Cuchara para servir perforada

Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

63812/321
30,2
2,0



Slotted turner /
Espátula para fritura

Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

63812/391
33,0
2,0



Carving fork /
Tenedor trinchante

Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

63812/471
30,8
2,0



Potato masher / Prensa papas

Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

63812/491
26,5
2,25



Spaghetti spoon /
Cuchara para pasta

Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

63812/501
29,8
2,25



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

Soup ladle / Cazo para sopa

63814/090
30,3
2,0
100



Reference / Referencia
Total Dimension / Dimensiones totales (cm)
Thickness / Espesor (mm)

Rice serving spoon /
Cuchara para servir

63814/100
30,2
2,0



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

Rice serving spoon /
Cuchara para servir

63813/100
52,5
Ø 8,2
1,2



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

Medium skimmer /
Espumadera mediana

63813/720
53,0
Ø 13
1,2



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

Large skimmer /
Espumadera grande

63813/220
55,0
Ø 16,2
1,2



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión A (cm)
Dimension / Dimensión B (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (ml)

Medium tureen shell /
Concha de sopera mediana

63813/710
49,0
Ø 11
1,2
290



Large tureen shell / Concha de sopera grande	
Reference / Referencia	63813/730
Dimension / Dimensión A (cm)	51,0
Dimension / Dimensión B (cm)	Ø 13
Thickness / Espesor (mm)	1,2
Capacity / Capacidad (ml)	480



Kitchen strainer / Colador chinoy	
Reference / Referencia	63850/210
Dimension / Dimensión A (cm)	16,2
Dimension / Dimensión B (cm)	44,5
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



Spatula / Espátula	
Reference / Referencia	63809/920
Dimension / Dimensión (cm)	29,5
Thickness / Espesor (mm)	1,5



Spatula / Espátula	
Reference / Referencia	63809/230
Dimension / Dimensión (cm)	34,6
Thickness / Espesor (mm)	1,5



Ice cream scoop with trigger / Cuchara de helado con extractor	
Reference / Referencia	63809/420
Dimension / Dimensión (cm)	21,5
Thickness / Espesor (mm)	2,0

*Vista restaurant hall,
São Paulo/SP – Brazil*

*Salón del restaurant Vista
São Paulo/SP – Brasil*





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

Ice cream scoop /
Cuchara de helado

63809/410
21,0
1,5



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

Bottle/can opener / Abridor
de botellas con abrelatas

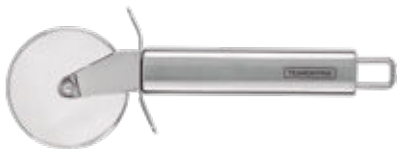
63809/900
20,3
1,5



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

Bottle/can opener / Abridor
de botellas con abrelatas

63809/910
18,2
1,5



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

Pizza cutter /
Cortador de pizza

63809/130
19,2
1,5



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

Vegetable peeler /
Pelador de legumbres

63809/440
18,2
1,5



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

Potato peeler /
Pelador de papas

63809/560
19,4
1,5



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

Cheese slicer /
Cortador de queso

63809/510

23,7

1,5



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

Cake server /
Espátula para pastel

63809/150

27,2

1,5



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

Rice serving spoon /
Cuchara para servir

63809/100

32,6

1,5



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

Skimmer / Espumadera

63809/220

36,5

1,5



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

Ladle / Cazo

63809/090

33,0

1,5



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

Spaghetti spoon /
Cuchara para pasta

63809/500

34,5

1,5



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

Potato masher / Prensa papas

63809/490

29,4

1,5





Ø 15,3 cm Strainer /
Colador Ø 15,3 cm

Reference / Referencia	63809/590
Dimension / Dimensión (cm)	33,0
Thickness / Espesor (mm)	1,5



Silicone spatula /
Espátula de silicona

Reference / Referencia	63809/400
Dimension / Dimensión (cm)	31,1
Thickness / Espesor (mm)	1,5



Whisk / Batidor

Reference / Referencia	63809/520
Dimension / Dimensión (cm)	29,0
Thickness / Espesor (mm)	1,5



Whisk / Batidor

Reference / Referencia	63809/530
Dimension / Dimensión (cm)	32,0
Thickness / Espesor (mm)	2,1



Whisk / Batidor

Reference / Referencia	63809/540
Dimension / Dimensión (cm)	37,2
Thickness / Espesor (mm)	2,1



Whisk / Batidor

Reference / Referencia	63809/550
Dimension / Dimensión (cm)	42,2
Thickness / Espesor (mm)	2,1



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)	30,9
Thickness / Espesor (mm)	1,2
Capacity / Capacidad (ml)	130



Rice serving spoon / Cuchara para servir	
Reference / Referencia	63815/101
Dimension / Dimensión (cm)	31,0
Thickness / Espesor (mm)	1,2



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

Skimmer / Espumadera

63815/221
31,4
1,2



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

Slotted serving spoon /
Cuchara para servir perforada

63815/321
31,0
1,2



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

Slotted spatula /
Espátula perforada

63815/391
31,2
1,2



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

Carving fork /
Tenedor trinchante

63815/471
31,1
1,2



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

Spaghetti spoon /
Cuchara para pasta

63815/501
31,6
1,2

SCISSORS / TIJERAS

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



Sewing scissors - Razor edge (plain) / Tijera para costura - Filo navaja (liso)

	7"	10"	8"
Reference / Referencia	25925/167	25925/168	25925/160
Dimension / Dimensión A (cm)	20,9	22,0	26,8
Dimension / Dimensión B (cm)	11,2	12,3	14,8
Thickness / Espesor (cm)	2,0	2,0	2,4



Sewing scissors - Laser-cut edge (serrated) / Tijera para costura - Filo láser (microdentado)

	8"	10"
Reference / Referencia	25926/168	25926/160
Dimension / Dimensión A (cm)	22,0	26,8
Dimension / Dimensión B (cm)	12,3	14,8
Thickness / Espesor (cm)	1,9	2,4



8" Kitchen - carving scissor / Tijera de cocina trinchante 8"

Reference / Referencia	25919/168
Dimension / Dimensión A (cm)	23,90
Dimension / Dimensión B (cm)	12,0
Thickness / Espesor (cm)	2,1



9" Kitchen - carving scissor / Tijera de cocina trinchante 9"

Reference / Referencia	25920/169
Dimension / Dimensión A (cm)	22,4
Dimension / Dimensión B (cm)	8,9
Thickness / Espesor (cm)	1,3



Rev.: 08/2025



Multipurpose scissors / Tijera multiuso

Reference / Referencia	25918/108
Dimension / Dimensión A (cm)	20,9
Dimension / Dimensión B (cm)	7,6
Thickness / Espesor (cm)	1,2

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. Stainless steel bowls are durable and easy to clean, leaving no residue and ensuring proper hygiene. Every kitchen needs bowls for mixing and storing ingredients, sauces, food, and other preparations, preserving their original flavors before and after storage.

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. Dponible 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. Los recipientes de acero inoxidable son duraderos y fáciles de limpiar, no dejan residuos y garantizan una higiene óptima. Toda cocina necesita recipientes para mezclar y almacenar ingredientes, salsas, alimentos y otras preparaciones, conservando su sabor original antes y después de almacenarlos.



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.





Freezinix Mixing bowl with plastic lid / Recipiente con tapa plástica Freezinix

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)	5,8	6,8	7,8	8,6	9,4	10,6	11,6
Thickness / Espesor (mm)	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Capacity / Capacidad (L)	0,3	0,8	1,6	2,2	2,9	4,2	5,8



Freezinix Mixing bowl without lid / Recipiente sin tapa Freezinix

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)	5,7	6,6	7,6	8,4	9,2	10,4	11,4
Thickness / Espesor (mm)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
Capacity / Capacidad (L)	0,3	0,8	1,6	2,2	2,9	4,2	5,8



Freezinix Food container with plastic lid / Contenedor con tapa plástica Freezinix

Reference / Referencia	61223/660	61223/690	61223/730
Dimension / Dimensión (cm)	16,5 x 16,5	19,6 x 19,6	23,6 x 23,6
Height / Altura (cm)	6,3	7,4	8,6
Thickness / Espesor (mm)	0,6	0,6	0,6
Capacity / Capacidad (L)	1,2	2,1	3,6



Freezinix Food container with plastic lid / Contenedor con tapa plástica Freezinix

Reference / Referencia	61229/560
Dimension / Dimensión (cm)	16,2 x 16,2
Height / Altura (cm)	4,3
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Capacity / Capacidad (L)	0,8





Cucina 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)	10,9	12,9	17,3	17,7
Thickness / Espesor (mm)	0,6	0,6	0,6	0,6
Capacity / Capacidad (L)	1,6	3,0	5,2	8,3



Cucina Mixing bowl without lid / Recipiente sin tapa Cucina				
Reference / Referencia	61228/161	61228/201	61228/241	61228/281
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
Height / Altura (cm)	10,0	11,9	14,3	16,8
Thickness / Espesor (mm)	0,6	0,6	0,6	0,6
Capacity / Capacidad (L)	1,6	3,0	5,2	8,3



Cucina 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)	9,0	10,9	13,4	16,4
Thickness / Espesor (mm)	0,6	0,6	0,6	0,8
Capacity / Capacidad (L)	2,8	4,7	7,5	12,3



Cucina 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)	14,2	16,3	18,1	20,8
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	1,5	2,3	3,4	5,2



Cucina Canister without plastic lid / Contenedor sin tapa plástica Cucina				
Reference / Referencia	61227/121	61227/141	61227/161	61227/181
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 12	Ø 14	Ø 16	Ø 18,5
Height / Altura (cm)	13,3	15,3	17,2	19,8
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	1,5	2,3	3,4	5,2

! New / nuevo



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

Container with silicone base and lid /
Contenedor con base y tapa de silicona

61225/150	61225/300	61225/500
Ø 17,7	Ø 21,8	Ø 25,8
11	13	15
0,6	0,6	0,6
1,5	3	5



Stainless steel body.
Cuerpo de acero inoxidable.



Non-slip base.
Base antideslizante.



Transparent lid.
Tapa transparente.



Efficient conservation.
Conservación eficiente.



GASTRONORM / CUBAS GASTRONÓMICAS

GASTRONORM 1/1, 1/2, 1/6, 1/9, 2/1, 2/3, 2/4, 2/8, PERFORATED GASTRONORM
AND LIDS / CUBAS GASTRONÓMICAS 1/1, 1/2, 1/6, 1/9, 2/1, 2/3, 2/4, 2/8, CUBAS
GASTRONÓMICAS PERFORADAS Y TAPAS.



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 empresa 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

The Culinary Vats are also essential for preserving food quality and flavor, as the stainless steel material does not release residue. Their versatility allows for preparation, assembly, defrosting, and washing fruits and vegetables directly in the sink. They can also be used in the oven to bake and finish dishes before serving. These products make the biggest difference in professional kitchens, thanks to their long lifespan and reduced need for replacement.

Tramontina's Culinary Vats line complies with all the dimensional modules described in the European standard EN 631, and is produced with features according to models, in depths of 2, 4, 6.5, 10, 15, 18, and 20 cm. The base size of the sink system consists of the 1/1 sink model, with external dimensions of 53 x 32.5 cm. The other models are multiples (2/1) or fractions of the same (2/3, 1/2, 2/4, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9).

Los Cubas Gastronómicas también son esenciales para preservar la calidad y el sabor de los alimentos, ya que el acero inoxidable no deja residuos. Su versatilidad permite preparar, ensamblar, descongelar y lavar frutas y verduras directamente en el fregadero. También se pueden usar en el horno para hornear y terminar los platos antes de servir. Estos productos marcan la diferencia en las cocinas profesionales gracias a su larga vida útil y la menor necesidad de reemplazo.

La línea de Cubas Gastronómicas de Tramontina cumple con todos los módulos dimensionales descritos en la norma europea EN 631 y se fabrica con características según los modelos, en profundidades de 2, 4, 6.5, 10, 15, 18 y 20 cm. El tamaño base del sistema de fregaderos es el modelo 1/1, con dimensiones externas de 53 x 32,5 cm. Los otros modelos son múltiplos (2/1) o fracciones del mismo (2/3, 1/2, 2/4, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9).



DIMENSIONAL MODULES / MÓDULOS DIMENSIONALES

See here the dimensions of Tramontina culinary vats, according to international standards. /

Vea aquí las dimensiones de las cubas gastronómicas Tramontina, según normas internacionales.



1/3



1/9

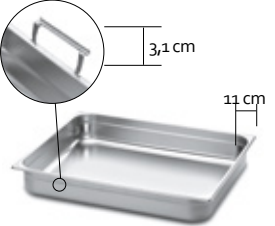
1/9



1/4



2/8

		External measurements Internal measurements / Medidas externas Medidas internas	Thickness Espesor	Cap.	Prof.	Without handles / Sin asas	Emb.	With handles / Con asas
	65 x 53 cm 62,5 x 50,5 cm		0,8mm	5,42L	2 cm	61050/020	10	-
			0,8mm	11,70L	4 cm	61050/040	05	-
			0,7mm	19,06L	6,5 cm	61050/060	05	-
			0,8mm	29,50L	10 cm	61050/100	05	-
	53 x 32,5 mm 50,5 x 30 cm		0,5mm	2,50L	2 cm	61051/020	10	-
			0,5mm	5,35L	4 cm	61051/040	10	-
			0,5mm	5,35L	4 cm	61051/042	10	-
			0,5mm	9,06L	6,5 cm	61051/060	10	61061/060
			0,5mm	9,06L	6,5 cm	61051/062	10	-
			0,5mm	14,00L	10 cm	61051/100	10	61061/100
			0,5mm	14,00L	10 cm	61051/102	10	61061/102
			0,6mm	20,70L	15 cm	61051/150	10	61061/150
			0,7mm	25,00L	18 cm	61051/180	10	61061/180
			0,5mm	1,70L	2 cm	61052/020	10	-
			0,5mm	1,70L	2 cm	61052/022	10	-
			0,5mm	3,40L	4 cm	61052/040	10	-
	35,4 x 32,5 cm 32,9 x 30 cm		0,5mm	3,40L	4 cm	61052/042	10	-
			0,5mm	5,90L	6,5 cm	61052/060	10	61062/060
			0,5mm	5,90L	6,5 cm	61052/062	10	-
			0,5mm	8,86L	10 cm	61052/100	10	61062/100
			0,5mm	8,86L	10 cm	61052/102	10	61062/102
			0,6mm	13,38L	15 cm	61052/150	10	-
			0,7mm	15,96L	18 cm	61052/180	10	-
			0,5mm	1,18L	2 cm	61053/020	20	-
			0,5mm	1,18L	2 cm	61053/022	20	-
			0,5mm	2,43L	4 cm	61053/040	20	-
	32,5 x 26,5 cm 30 x 24 cm		0,5mm	2,43L	4 cm	61053/042	20	-
			0,5mm	4,21L	6,5 cm	61053/060	10	61063/060
			0,5mm	4,21L	6,5 cm	61053/062	10	61063/062
			0,5mm	6,41L	10 cm	61053/100	10	61063/100
			0,5mm	6,41L	10 cm	61053/102	10	61063/102
			0,6mm	9,51L	15 cm	61053/150	10	61063/150
			0,7mm	11,27L	18 cm	61053/180	10	61063/180

--0 Stainless steel 304
Acero inoxidable 304

--2 Stainless steel 403
Acero inoxidable 403

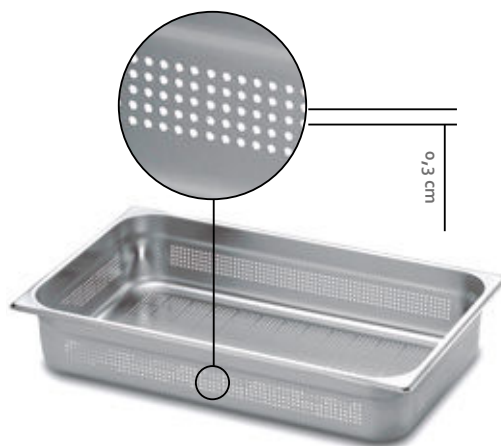
--3 Stainless steel 201
Acero inoxidable 201

	External measurements Internal measurements / Medidas externas Medidas internas	Thickness Espesor	Cap.	Prof.	Without handles / Sin asas	Emb.	With handles / Con asas
	53 x 16,2 cm 50,5 x 13,7 cm	0,5mm	2,23L	4 cm	61054/040	10	-
		0,5mm	2,23L	4 cm	61054/042	10	-
		0,5mm	4,06L	6,5 cm	61054/060	10	61064/060
		0,5mm	6,11L	10 cm	61054/100	10	61064/100
		0,6mm	9,03L	15 cm	61054/150	10	-
	32,5 x 17,6 cm 30 x 15,1 cm	0,5mm	0,70L	2 cm	61055/020	20	-
		0,5mm	1,15L	4 cm	61055/040	20	-
		0,5mm	1,15L	4 cm	61055/042	20	-
		0,5mm	2,30L	6,5 cm	61055/060	10	61065/060
		0,5mm	2,30L	6,5 cm	61055/062	10	61065/062
		0,5mm	3,90L	10 cm	61055/100	10	61065/100
		0,5mm	3,90L	10 cm	61055/102	10	-
		0,6mm	5,42L	15 cm	61055/150	10	61065/150
		0,6mm	7,34L	20 cm	61055/203*	10	-
		0,5mm	0,25L	2 cm	61056/020	20	-
	26,5 x 16,2 cm 24 x 13,7 cm	0,5mm	0,25L	2 cm	61056/022	20	-
		0,5mm	0,93L	4 cm	61056/040	20	-
		0,5mm	0,93L	4 cm	61056/042	20	-
		0,5mm	1,80L	6,5 cm	61056/060	10	-
		0,5mm	1,80L	6,5 cm	61056/062	10	61066/062
		0,5mm	2,72L	10 cm	61056/100	10	61066/100
		0,5mm	2,72L	10 cm	61056/102	10	61066/102
		0,8mm	4,06L	15 cm	61056/153*	10	-
		0,8mm	5,27L	20 cm	61056/200*	10	-
		0,5mm	1,83L	6,5 cm	61057/060	10	61067/060
	32,5 x 13,2 cm 30 x 10,7 cm	0,5mm	1,83L	6,5 cm	61057/062	10	61067/062
		0,5mm	2,74L	10 cm	61057/100	10	-
		0,5mm	2,74L	10 cm	61057/102	10	61067/102
		0,5mm	1,06L	6,5 cm	61058/060	20	61068/060
	17,6 x 16,2 cm 15,1 x 13,7 cm	0,7mm	1,52L	10 cm	61058/100	20	-
		0,7mm	1,52L	10 cm	61058/102	20	-
		0,8mm	2,40L	15 cm	61058/153*	20	-
		0,8mm	2,97L	20 cm	61058/203*	20	-
		0,5mm	0,67L	6,5 cm	61059/060	20	-
	17,6 x 10,8 cm 15,1 x 8,3 cm	0,5mm	0,67L	6,5 cm	61059/062	20	-
		0,8mm	1,04L	10 cm	61059/100	20	-
		0,8mm	1,04L	10 cm	61059/103*	20	-



PERFORATED GASTRONORM / CUBAS GASTRONÓMICAS PERFORADAS

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



External measurements Internal measurements / Medidas externas Medidas internas		Cap.	Prof.	Esp.	Without handles / Sin asas	Perforations Perforaciones
1/1	53 x 32,5 cm 50,5 x 30 cm	9,06 l	6,5 cm	0,8 mm	61071/063*	bottom and later / fondo e lateral
		14,00 l	10 cm	0,8 mm	61071/103*	bottom and later / fondo e lateral

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 para cazo de sopa	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
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 / POSTRES

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.



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.



SERVING PLATTERS / FUENTES

Essential to serve the most varied foods.

Básicos indispensables para servir los más variados alimentos.



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.



BOARDS AND MIX GRILL / TABLAS Y MIX GRILLS

Serve with creativity and quality, without losing the attributes of the dishes.

Servir con creatividad y calidad, sin perder los atributos de los platos.



TRAYS / BANDEJAS

In various formats to facilitate customer service.

En diversos formatos para facilitar la atención de los clientes.



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

Excellent service always remains in the customer's memory

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.

CHAFING DISHES

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.



TO THE TABLE

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.

SERVIR BIEN ES ESENCIAL

Un servicio excelente siempre tiene espacio en la memoria del cliente

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.

RECHAUDS

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.



PARA LA MESA

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.



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

Reference / Referencia

61027/010

Dimension / Dimensión (cm)

41 x 47 x 17

Capacity / Capacidad (L)

5,9

Works on induction. Base is made of triply steel. /
Funciona con inducción. La base es de acero triply.



Bottom part rectangular bain-marie rechaud 2/3 / Parte inferior baño maría rectangular rechaud 2/3

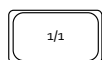
Reference / Referencia

61027/020

With heater
Con brasero

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

61027/023



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

Reference / Referencia

61026/010

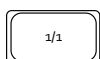
Dimension / Dimensión (cm)

58,1 x 47 x 17

Capacity / Capacidad (L)

9,06

Works on induction. Base is made of triply steel. /
Funciona con inducción. La base es de acero triply.



Bottom part rectangular bain-marie rechaud 1/1 / Parte inferior baño maría rectangular rechaud 1/1

Referência

61026/020

With heater
Con brasero

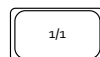
Without electrical
resistance and with
trunkings
Sin resistencia eléctrica
y con cablecanales

61026/023

*NB Steak restaurant hall, São
Paulo/SP – Brazil*

*Salón del restaurant NB Steak
São Paulo/SP – Brasil*

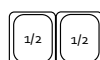




Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Total height, closed / Altura total cerrado (cm)

Rectangular bain-marie rechaud with removable lid 1/1 / Baño maría rechaud rectangular con tapa extraíble 1/1

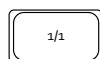
With heater / Con brasero	Without electrical resistance and with trunkings Sin resistencia eléctrica y con cablecanales
61040/210	61040/213
67 x 36,7	
9,06	
32	



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

Rectangular bain-marie rechaud with removable lid 1/1 / Baño maría rechaud rectangular con tapa extraíble 1/1

With heater / Con brasero	Without electrical resistance and with trunkings Sin resistencia eléctrica y con cablecanales
61040/220	61040/223
67 x 36,7	
8,42	
32	



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

Rectangular bain-marie rechaud with removable lid 1/1 / Baño maría rechaud rectangular con tapa extraíble 1/1

With heater / Con brasero	Without electrical resistance and with trunkings Sin resistencia eléctrica y con cablecanales
61045/210	61045/213
64 x 33,5	
9,06	
24	



Reference / Referencia
61041/000
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 28
Thickness / Espesor (mm)
0,7
Capacity / Capacidad (L)
4,3
Total height, open / Altura total abierto (cm)
40
Total height, closed / Altura total cerrado (cm)
28

Round bain-marie rechaud with glass lid /
Rechaud de baño maría redondo con tapa de vidrio

With heater / Con brasero	Without electrical resistance and with trunkings Sin resistencia eléctrica y con cablecanales
61041/000	61041/013
Ø 28	
0,7	
4,3	
40	
28	



Reference / Referencia
61041/200
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 28
Thickness / Espesor (mm)
0,7
Capacity / Capacidad (L)
4,3
Total height, closed / Altura total cerrado (cm)
28,1

Round bain-marie rechaud with glass lid /
Rechaud de baño maría redondo con tapa de vidrio

With heater / Con brasero	Without electrical resistance and with trunkings Sin resistencia eléctrica y con cablecanales
61041/200	61041/213
Ø 28	
0,7	
4,3	
28,1	



Reference / Referencia
61042/000
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 28
Thickness / Espesor (mm)
0,7
Capacity / Capacidad (L)
7,0
Total height, open / Altura total abierto (cm)
45
Total height, closed / Altura total cerrado (cm)
32

Round bain-marie rechaud with glass lid /
Rechaud de baño maría redondo con tapa de vidrio

With heater / Con brasero	Without electrical resistance and with trunkings Sin resistencia eléctrica y con cablecanales
61042/000	61042/013
Ø 28	
0,7	
7,0	
45	
32	



Reference / Referencia
61042/200
Dimension / Dimensión (cm)
Ø 28
Thickness / Espesor (mm)
0,7
Capacity / Capacidad (L)
7,0
Total height, closed / Altura total cerrado (cm)
33,2

Round bain-marie rechaud with glass lid /
Rechaud de baño maría redondo con tapa de vidrio

With heater / Con brasero	Without electrical resistance and with trunkings Sin resistencia eléctrica y con cablecanales
61042/200	61042/213
Ø 28	
0,7	
7,0	
33,2	



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

Solar Chafing dish / Rechaud Solar

65500/670	65500/680
Ø 24	Ø 24
0,7	0,7
6,1	7,8
29,2	33,1

Object registration / Registro de objetos 001 470/2018



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

Allegra Chafing dish / Rechaud Allegra

Stainless steel glass / Tapa de acero inoxidable	Glass lid / Tapa de vidrio
65650/680	65650/684
Ø 24	Ø 24
0,5	0,5
7,5	7,5
34,0	22,9

Object registration / Registro de objetos 001 470/2018

PORTABLE COOKTOP / PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

New ways to serve / Nuevas formas de servir



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)
Electric power / Energia eléctrica (W)
Voltage / Voltaje (V)

Portable induction cooktop /
Placa de inducción portátil

61039/420
40 x 40 x 6,5
600
220 V - 60 Hz

Product with compulsory certification certified by OCP 003 - Falcão Bauer, according to Inmetro Ordinance 14/8/2022 / Producto con certificación obligatoria certificada por OCP 003 - Falcão Bauer, según Ordenanza Inmetro 14/8/2022



Reference / Referencia
Contents / Contenido

5 pc. Serving set / Juego para servir 5 pzas.

64039/420
1 40x40cm 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

Warming table with compulsory certification certified by OCP 003 - Falcão Bauer, according to Inmetro Ordinance 14/8/2022. Square casserole with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN DO BRASIL, registration 000 973/2018, according to INMETRO Ordinance 499/2021. / Mesa calentadora con certificación obligatoria, certificada por OCP 003 - Falcão Bauer, según la Ordenanza INMETRO 14/8/2022. Cacerola cuadrada con certificación obligatoria, certificada por OCP 0104 - PCN DO BRASIL, registro 000 973/2018, según la Ordenanza INMETRO 499/2021.

SPARE PARTS AND COMPLEMENTS

REPUESTOS Y COMPLEMENTOS



Tempered glass lid / Tapa de vidrio templado

Reference / Referencia	62709/284
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28



Heater / Brasero

Reference / Referencia	61040/090
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 9,6
Capacity / Capacidad (L)	0,20
Total height / Altura total (cm)	5



Heater / Brasero

Reference / Referencia	61044/090
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 9,6
Capacity / Capacidad (L)	0,43
Total height / Altura total (cm)	8,5



Heater / Brasero

Reference / Referencia	61040/100
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 9
Capacity / Capacidad (L)	0,26
Total height / Altura total (cm)	5,8



Electric resistance with temperature adjustment / Resistencia eléctrica con ajuste de temperatura

Reference / Referencia	61040/820	61040/810
Voltage / Voltaje (V)	220 V	127 V
Electric power / Energía eléctrica (W)	400	400
Dimension / Dimensión (cm)	23,6 x 15,5	23,6 x 15,5
Base height (cm) / Altura de la base (cm)	1,3	1,3
Total height / Altura total (cm)	6,7	6,7



Square casserole lid support /
Soporte de tapa de cacerola cuadrada

Reference / Referencia	61824/260
Dimension / Dimensión (cm)	7,7 x 6,5
Thickness / Espesor (mm)	5,0



Inner food container /
Contenedor interior de alimentos

Reference / Referencia	61041/110	61042/110
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	4,3	7,0
Total height / Altura total (cm)	7,0	11,5



1/1 water vat without electrical resistance /
Cuba de agua 1/1 sin resistencia eléctrica

Reference / Referencia	61040/510
Dimension / Dimensión (cm)	56,5 X 36,0 X 10,1
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Capacity / Capacidad (L)	5,4



1/1 water vat without electrical resistance and
with gutters / Cuba de agua 1/1 sin resistencia
eléctrica y con canalones

Reference / Referencia	61040/930
Dimension / Dimensión (cm)	56,5 X 36,0 X 10,1
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Capacity / Capacidad (L)	5,4

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.
- ✓ 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.
- ✓ Exclusive manufacturing technologies that ensure advantages for preparing and serving / Tecnologías de fabricación exclusivas, que garantizan diferencias para preparar y servir.
- ✓ Durability and resistance / Durabilidad y resistencia.
- ✓ 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 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.



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.

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.



LYON:

FOR PREPARING AND SERVING

Sophistication and technology for cooking

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.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

✓ MORE PRACTICAL

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.

✓ MORE QUALITY AND SAVINGS

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.

✓ MORE FLAVOR

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.

✓ HEALTHIER

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

✓ FASTER AND MORE ECONOMICAL

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



GAS



ELECTRIC



CERAMIC GLASS



INDUCTION



DISHWASHER*

(electrical resistance)

PERFORMANCE

The Lyon pans are coated internally and externally with Tramontina's highest-quality, high-performance nonstick coating, Starflon High Performance. This coating is 20 times more durable, ensuring a much longer lifespan.



*For a longer-lasting product, we recommend hand wash.

LYON:

PARA PREPARAR Y SERVIR

Sofisticación y tecnología para cocinar

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.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

✓ MÁS PRÁCTICA

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.

✓ MÁS CALIDAD Y AHORRO

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.

✓ MÁS SABOR

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 realza su sabor. Inclusive podrá ahorrar en el agregado de sal y de otros condimentos.

✓ MÁS SALUDABLE

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

✓ MÁS RÁPIDA Y ECONÓMICA

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



GAS



ELÉCTRICA



VITROCERÁMICO



INDUCCIÓN



LAVAVAJILLAS*

(resistencia eléctrica)

PERFORMANCE

Las sartenes Lyon están recubiertas interna y externamente con el revestimiento antiadherente de alto rendimiento y la más alta calidad de Tramontina, Starflon High Performance. Este revestimiento es 20 veces más duradero, lo que garantiza una vida útil mucho más larga.



*Para mayor durabilidad del producto, recomendamos lavar en forma manual.

LYON

Casseroles, sauce pans, frying pans, and lyon 360, with or without lid.
Cacerolas, ollas, sartenes y lyon 360, con o sin tapa.



Colors and References / Colores y Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)
Reference WITHOUT LID / Referencia SIN TAPA

Casserole / Cacerola

20960/824	20960/826	20960/830
20960/024	20960/026	20960/030
20960/424	20960/426	20960/430
Ø 24	Ø 26	Ø 30
8,0	8,0	8,0
3,7	4,6	6,8
10,1	11	11,9
16,1	17,5	18,9
20923/024	20923/026	20923/030
20923/424	20923/426	20923/430



Colors and References / Colores y Referencias
Dimension / Dimensión (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

20961/820
20961/020
20961/420
Ø 20
6,0
2,8
11
16,4



Colors and References / Colores y Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Thickness / Espesor (mm)
Capacity / Capacidad (L)
Body's height / Altura del cuerpo (cm)
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)
Reference WITHOUT LID / Referencia SIN TAPA

Square Casserole / Cacerola cuadrada

20963/828
20963/028
20963/428
28 x 28
8,0
5,5
9,2
15,9
20925/028
20925/428



Frying Pan / Sartén

Colors and References /
Colores y Referencias

20951/832

20951/032

20951/432

Dimension / Dimensión (cm)

Ø 32

Thickness / Espesor (mm)

8,0

Capacity / Capacidad (L)

4,3

Body's height /
Altura del cuerpo (cm)

7,1

Total height with lid /
Altura total con tapa (cm)

14,1

Reference WITHOUT LID /
Referencia SIN TAPA

20924/032

20924/432



Lyon 360

Colors and References /
Colores y Referencias

20998/853

20998/053

20998/453

Dimension / Dimensión (cm)

28 x 28

Thickness / Espesor (mm)

7,0

Capacity / Capacidad (L)

5,5

Body's height /
Altura del cuerpo (cm)

9,0

Total height with lid /
Altura total con tapa (cm)

14,4

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

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.



Skillet with lid / Sartén honda con tapa

Reference / Referencia	20804/028
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	3,2
Capacity / Capacidad (L)	4,1
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	8,1
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)	13,1



Casserole / Cacerola

Reference / Referencia	20805/024	20805/028
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 24	Ø 28
Thickness / Espesor (mm)	3,2	3,2
Capacity / Capacidad (L)	4,0	6,0
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	11	12,4
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)	16,3	18,0



Wok

Reference / Referencia	20806/032
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 32
Thickness / Espesor (mm)	3,0
Capacity / Capacidad (L)	5,0
Body's height / Altura del cuerpo (cm)	9,1
Total height with lid / Altura total con tapa (cm)	15,7

NB Steak restaurant dining area
São Paulo/SP – Brazil

Salón del restaurante NB Steak
São Paulo/SP – Brazil



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 / HIGIENE Y PRACTICIDAD

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, impresionese con la calidad y resistencia de cada producto a la hora de higienizar las piezas.





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

Pizza pan / Asadera de pizza

61731/300	61731/350	61731/400
Ø 30	Ø 35	Ø 40
0,6	0,6	0,6
0,5	1,3	1,5

Object registration / Registro de objetos
000 969/2018

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

Service Dish cover /
Campana para plato Service

61427/240
Ø 24,5
0,6
12,2



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

Stackable Cloche Service /
Servicio de Campana Apilable

61429/280
Ø 28,2
0,5
5,4



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

Saps tray with 6 divisions /
Bandeja para saviás con 6 divisiones

61411/060
39,7 x 29,6
0,6
2,1



Buena Rectangular tray /
Bandeja rectangular Buena

Reference / Referencia	61712/481
Dimension / Dimensión (cm)	49,1 x 33,1
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Height / Altura (cm)	2,2



Service Rectangular tray /
Bandeja rectangular Service

Reference / Referencia	61412/400
Dimension / Dimensión (cm)	40,0 x 27,6
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Height / Altura (cm)	1,9



Quadrata Rectangular tray /
Bandeja rectangular Quadrata

Reference / Referencia	61789/570	61789/320
Dimension / Dimensión (cm)	57,3 x 32,5	32,0 x 28,3
Thickness / Espesor (mm)	0,8	0,8
Height / Altura (cm)	1,6	1,6



Service Tray / Bandeja 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)	0,5	0,6	0,6	0,6
Height / Altura (cm)	1,5	2,1	2,5	3,0

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 bromea 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.



Reference / Referencia	61339/112
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 10
Thickness / Espesor (mm)	0,5
Capacity / Capacidad (L)	0,16
Height / Altura (cm)	2,8

Service Dessert dishe /
Taza para postre Service



Reference / Referencia	61421/090
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 9,7
Thickness / Espesor (mm)	0,7
Capacity / Capacidad (L)	0,15
Height / Altura (cm)	5,1

Service Dessert dishe /
Taza para postre Service



ACCESSORIES / ACCESORIOS

SAUCE BOAT, CRUIT BOATS, NAPKIN HOLDERS, SALT AND PEPPER GRINDERS AND SOUSPLAT.

SALSERA, BARQUITOS, SERVILLETAS, MOLINOS DE SAL Y PIMIENTA Y SOUSPLAT.



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

A complete table is the one with everything your customers need at hand

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 businessowners' 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, cruets, and grinders.

TO THE TABLE

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 close to the table.



MATERIALS

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.

COMPLEMENTOS INDISPENSABLES

Una mesa completa es una mesa con todo lo que los clientes necesitan a mano

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.

PARA LA MESA

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.



MATERIALES

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.



Service Covered butter dish / Mantequillera con tapa Service	
Reference / Referencia	61424/001
Dimension / Dimensión (cm)	20,1 x 11,6
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Capacity / Capacidad (L)	0,18
Height / Altura (cm)	5,8



Utility Covered butter dish / Mantequillera con tapa Utility	
Reference / Referencia	61473/081
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8,5
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Capacity / Capacidad (L)	0,18
Height / Altura (cm)	5,5



Utility Toothpick holder / Palillero Utility	
Reference / Referencia	61105/000
Dimension / Dimensión (cm)	3,1 x 3,1
Height / Altura (cm)	8,4



Cosmos Napkin holder / Porta servilletas Cosmos	
Reference / Referencia	61216/121
Dimension / Dimensión (cm)	11,6 x 3,3
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Height / Altura (cm)	8,6



Ciclo Napkin holder / Porta servilletas Ciclo	
Reference / Referencia	61532/000
Dimension / Dimensión (cm)	19,0 x 19,0
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Height / Altura (cm)	6,5



Quadrata Napkin holder /
Porta servilletas Quadrata

Reference / Referencia	61782/110
Dimension / Dimensión (cm)	11,0 x 3,8
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Height / Altura (cm)	8,6



Realce Cruet / Vinagrera Realce

Reference / Referencia	61119/200
Dimension / Dimensión (cm)	19,0 x 16,0
Thickness / Espesor (mm)	1,0
Contents / Contenido	1 Oil / Aceite = 0,39 L 1 Vinegar / Vinagre = 0,39 L 1 Salt / Sal = 0,12 L 1 Pepper / Pimienta = 0,12 L
Height / Altura (cm)	20,6



Realce Oil or vinegar cruet /
Dispensador para vinagre o aceite Realce

Reference / Referencia	61119/100
Dimension / Dimensión (cm)	7,3 x 6,8
Capacity / Capacidad (L)	0,25
Height / Altura (cm)	17,0



Realce Oil or vinegar cruet /
Dispensador para vinagre o aceite Realce

Reference / Referencia	61119/110
Dimension / Dimensión (cm)	8,9 x 8,9
Capacity / Capacidad (L)	0,39
Height / Altura (cm)	17,8

! New / nuevo



Realce Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta Realce

Reference / Referencia	61657/110	61657/120	61657/130
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 5,5 cm	Ø 5,5 cm	Ø 5,5 cm
Capacity / Capacidad (L)	Salt / Sal = 30 g Pepper / Pimienta = 10 g	Salt / Sal = 65 g Pepper / Pimienta = 25 g	Salt / Sal = 110 g Pepper / Pimienta = 40 g
Height / Altura (cm)	13,7	20,5	30,6

! New / nuevo



Realce Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta Realce

Reference / Referencia	61657/118	61657/128
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 5,5 cm	Ø 5,5 cm
Capacity / Capacidad (L)	Salt / Sal = 30 g Pepper / Pimienta = 10 g	Salt / Sal = 65 g Pepper / Pimienta = 25 g
Height / Altura (cm)	13,7	20,5

! New / nuevo



Realce Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta Realce

Reference / Referencia	61657/117	61657/127
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 5,5 cm	Ø 5,5 cm
Capacity / Capacidad (L)	Salt / Sal = 30 g Pepper / Pimienta = 10 g	Salt / Sal = 65 g Pepper / Pimienta = 25 g
Height / Altura (cm)	13,7	20,5





! New / nuevo



Realce Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta Realce

Reference / Referencia	61657/010	61657/020	61657/030
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 5,8 cm	Ø 5,8 cm	Ø 5,8 cm
Capacity / Capacidad (L)	Salt / Sal = 25 g Pepper / Pimienta = 10 g	Salt / Sal = 60 g Pepper / Pimienta = 25 g	Salt / Sal = 105 g Pepper / Pimienta = 40 g
Height / Altura (cm)	12,7	19,7	29,8

! New / nuevo



Realce Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta Realce

Reference / Referencia	61657/013	61657/023
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 5,8 cm	Ø 5,8 cm
Capacity / Capacidad (L)	Salt / Sal = 25 g Pepper / Pimienta = 10 g	Salt / Sal = 60 g Pepper / Pimienta = 25 g
Height / Altura (cm)	12,7	19,7

! New / nuevo



Realce Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta Realce

Reference / Referencia	61657/014	61657/024
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 5,8 cm	Ø 5,8 cm
Capacity / Capacidad (L)	Salt / Sal = 25 g Pepper / Pimienta = 10 g	Salt / Sal = 60 g Pepper / Pimienta = 25 g
Height / Altura (cm)	12,7	19,7





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

Realce Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta Realce

61652/000

6,5 x 6,5

Sal = 95 g / Pimenta= 40 g

16,7



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

Realce Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta Realce

61653/000

6,5 x 6,5

Sal = 150 g / Pimenta= 75 g

16,7



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

Realce Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta Realce

61654/100

5,9 x 5,9

Salt / Sal = 110 g / Pepper / Pimienta= 45 g

17,3



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

Realce Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta Realce

61653/100

5,8 x 5,8

Salt / Sal = 175 g / Pepper / Pimienta = 75 g

14,2



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

Realce Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta Realce

61655/000

5,1 x 5,1

Salt / Sal = 80 g / Pepper / Pimienta = 40 g

18,8



2 pc. Realce Salt and pepper grinders set /
Juego de molinillos para sal y pimienta Realce
2pzas.

Reference / Referencia	64650/000
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 3,2
Capacity / Capacidad (L)	Salt / Sal = 10 g / Pepper / Pimienta = 4 g
Height / Altura (cm)	5,3



Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta

Reference / Referencia	25688/000
Dimension / Dimensión (cm)	134,4 x 67
Capacity / Capacidad (L)	Salt / Sal = 200 g / Pepper / Pimienta = 100 g
Height / Altura (cm)	134,4



Salt and pepper grinder /
Juego de molinillo de sal y pimienta

Reference / Referencia	26499/042
Dimension / Dimensión (cm)	153,5 x 96 x 140
Capacity / Capacidad (L)	Salt / Sal = 200 g / Pepper / Pimienta = 100 g



Salt and pepper grinder /
Molinillo para sal o pimienta

Reference / Referencia	26456/008	26456/010
Dimension / Dimensión (cm)	8"	10"
Capacity / Capacidad (L)	Salt / Sal = 65 g Pepper / Pimienta = 35 g	Salt / Sal = 95 g Pepper / Pimienta = 50 g



Sousplat Cosmos

Reference / Referencia	61210/301
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 31,4
Thickness / Espesor (mm)	0,8
Height / Altura (cm)	1,1



TEA AND COFFEE / TÉ Y CAFÉ

MILK POTS, TEAPOTS, JUGS, SUGAR BOWLS, SACHET HOLDERS AND CUPS.
LECHEROS, TETERAS, JARRAS, AZUCAREROS, PORTABOLSITAS Y TAZAS.



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

In the Brazilian routine, there is always time for a hot cup of coffee

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.

DOUBLE WALL

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.



SERVING

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.



BIENVENIDOS A TODA HORA

En la rutina del brasileño siempre hay espacio para una taza caliente

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.

DOBLE PARED

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.



SERVIR

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 café

Reference / Referencia	61760/000
Dimension / Dimensión (cm)	13,3 x 11,5
Height / Altura (cm)	8,2



Coffee maker with strainer / Cafetera con colador

Reference / Referencia	61764/060
Dimension / Dimensión (cm)	12,0 x 10,5
Capacity / Capacidad (L)	0,4
Height / Altura (cm)	15,1



French press / Prensa francesa de café

Reference / Referencia	61767/560	61767/600
Dimension / Dimensión (cm)	13,1 x 9,6	14,5 x 10,7
Capacity / Capacidad (L)	0,6	1,0
Height / Altura (cm)	18,5	21,2



Italian espress coffee maker / Cafetera espresso italiana

Reference / Referencia	61768/100
Dimension / Dimensión (cm)	19,0 x 11,4
Capacity / Capacidad (L)	0,35
Height / Altura (cm)	18,8

Inmetro registration / Registro en Inmetro 000088/2025



Aluminum Italian coffee maker / Cafetera italiana de aluminio

Colors and References / Colores y Referencias	61768/010
	61768/020
Dimension / Dimensión (cm)	17,0 x 9,8
Capacity / Capacidad (L)	0,32
Height / Altura (cm)	18,6

Inmetro registration / Registro en Inmetro 015588/2024

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.



Coffee grinder / Molinillo de café

Reference / Referencia	61769/010
Dimension / Dimensión (cm)	14,6 x 7,8
Capacity / Capacidad (L)	60
Height / Altura (cm)	20,8



Coffee grinder / Molinillo de café

Reference / Referencia	61769/000
Dimension / Dimensión (cm)	19,2 x 10,1
Capacity / Capacidad (L)	55
Height / Altura (cm)	21,3



Gooseneck tea/coffee pot /
Tetera cuello de cisne

Reference / Referencia	61768/500
Dimension / Dimensión (cm)	20,4 x 9,2
Capacity / Capacidad (L)	0,6
Height / Altura (cm)	11,1



Gooseneck tea/coffee pot /
Tetera cuello de cisne

Reference / Referencia	61768/510
Dimension / Dimensión (cm)	28,2 x 14,0
Capacity / Capacidad (L)	1,2
Height / Altura (cm)	17,7

Inmetro registration / Registro en Inmetro 011550/2024



Dosing scale / Equilibrio de dosificación

Reference / Referencia	61101/100
Dimension / Dimensión (cm)	19,0 x 5,1
Capacity / Capacidad (L)	25
Height / Altura (cm)	5,7



Coffee tasting spoon /
Cuchara de degustación

Reference / Referencia	63986/230
Dimension / Dimensión (cm)	15,6 x 4,1
Capacity / Capacidad (L)	7
Height / Altura (cm)	2,0

Products with compulsory certification certified by OCP 0104 - PCN of Brazil, according to Inmetro ordinance 499/2021, under the object registration informed in each item. / Productos con certificación obligatoria certificada por la OCP 0104 - PCN de Brasil, según la ordenanza Inmetro 499/2021, bajo el registro de objeto informado en cada ítem.

**Continental Barista milk pot /
Lechera para barista Continental**

References / Referencias	61437/081	61437/101
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8	Ø 10
Thickness / Espesor (mm)	0,6	0,6
Capacity / Capacidad (L)	0,44	0,76
Height / Altura (cm)	9,3	11,5

**Lady Covered coffee & milk pot /
Cafetera y lechera Lady**

References / Referencias	61470/111
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 11,5
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Capacity / Capacidad (L)	1,27
Height / Altura (cm)	14,2

**Buena Coffee & milk pot with retainer /
Cafetera y lechera Buena con retenedor**

References / Referencias	61475/121
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 12,6
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Capacity / Capacidad (L)	2,0
Height / Altura (cm)	18,0

**Buena Coffee & milk pot /
Cafetera y lechera Buena**

References / Referencias	61570/100
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 10
Thickness / Espesor (mm)	0,7
Capacity / Capacidad (L)	0,9
Height / Altura (cm)	12,8

**Buena Coffee & milk pot /
Cafetera y lechera Buena**

References / Referencias	61575/120	61575/140
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 12	Ø 14
Thickness / Espesor (mm)	0,6	0,7
Capacity / Capacidad (L)	2,1	2,9
Height / Altura (cm)	17,8	19,5

! New / nuevo



References / Referencias

Borosilicate Glass Coffee & milk
pot / Cafetera y lechera de vidrio
de borosilicato

61227/680

Dimension / Dimensión (cm)

16 x 12,8

Capacity / Capacidad (L)

1,8

Height / Altura (cm)

23,6

Stainless steel lid with two opening options. /
Tapa de acero inoxidable con dos opciones de apertura.



Service Sugar bowl with spoon /
Azúcarero con cuchara Service

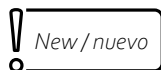
References / Referencias	64400/501
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 9,1
Thickness / Espesor (mm)	0,7
Capacity / Capacidad (L)	0,32
Height / Altura (cm)	8,0

Buena Sugar bowl with spoon /
Azúcarero con cuchara Buena

References / Referencias	64570/500
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Capacity / Capacidad (L)	0,4
Height / Altura (cm)	8,0

Ciclo Sachet holder /
Porta sachet Ciclo

References / Referencias	61531/000
Dimension / Dimensión (cm)	13,1 x 5,0
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Height / Altura (cm)	4,4

Coffee cup set 2 pcs. /
Juego de tazas de café 2 pzs.

Colors and References / Colores y Referencias	64760/303 64760/308
Capacity / Capacidad (L)	0,08
Finishing / Acabado	Stainless steel interior / Interior de acero inoxidable; ABS exterior / Exterior de ABS

! New / nuevo



Colors and References /
Colores y Referencias

Coffee cup set 2 pcs. /
Juego de tazas de café 2 pzs.

64760/323

64760/328

Capacity / Capacidad (L)

0,08

Finishing / Acabado

Stainless steel interior / Interior de
acero inoxidable;
ABS exterior / Exterior de ABS

! New / nuevo



Colors and References /
Colores y Referencias

Coffee cup set 2 pcs. /
Juego de tazas de café 2 pzs.

64760/343

64760/348

Capacity / Capacidad (L)

0,08

Finishing / Acabado

Stainless steel interior / Interior de
acero inoxidable;
ABS exterior / Exterior de ABS



2 pc. Coffee cup set /
Juego de tazas de café 2 pzas.

References / Referencias	64760/500
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 7
Thickness / Espesor (mm)	0,09
Height / Altura (cm)	4,8

2 pc. Cappuccino and tea cup set /
Juego de tazas para té y cappuccino
2 pzas.

References / Referencias	64430/790
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8
Thickness / Espesor (mm)	0,23
Height / Altura (cm)	7,1

Glass coffee cup set 2 pcs. /
Juego de tazas de café de vidrio 2 pzas.

References / Referencias	64760/400*
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 6,9
Thickness / Espesor (mm)	0,11
Height / Altura (cm)	6,5

Glass tea and cappuccino cup
set 2 pcs. / Juego de tazas de té y
cappuccino de vidrio 2 pzas.

References / Referencias	64760/420*
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8,5
Thickness / Espesor (mm)	0,27
Height / Altura (cm)	9,8

Glass tea and cappuccino cup
set 2 pcs. / Juego de tazas de té y
cappuccino de vidrio 2 pzas.

References / Referencias	64760/410*
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8,5
Thickness / Espesor (mm)	0,27
Height / Altura (cm)	9,8

2 pc. Cappuccino and tea cup set /
Juego de tazas para té y cappuccino
2 pzas.

References / Referencias	64760/440*	64760/450*	64760/460*
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 6,9	Ø 8,6	Ø 9,6
Thickness / Espesor (mm)	0,1	0,2	0,3
Height / Altura (cm)	7	8,6	9,7

* 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. With a wide range of models, the Exata line becomes an indispensable choice for those who specialize in serving.

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. Con una amplia gama de modelos, la línea Exata se convierte en una opción indispensable para quienes se especializan en el servicio.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT / POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Comfort, safety and easy handling. / Comodidad, seguridad y fácil manejo.
- ✓ Built-in drip-proof. / Antigoteo embutido.
- ✓ Clean, award-winning design. / Diseño limpio y galardonado.
- ✓ 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.

EXATA

Vacuum insulated carafe /
Jarra térmica

References / Referencias	61638/070	61638/100
Dimension / Dimensión (cm)	12,5 x 10,0	12,7 x 10,7
Capacity / Capacidad (L)	0,75	1,0
Height / Altura (cm)	24,6	28,5



Vacuum insulated bottle / Termo

References / Referencias	61640/370	61640/400
Dimension / Dimensión (cm)	12,3 x 9,0	12,3 x 9,0
Capacity / Capacidad (L)	0,75	1,0
Height / Altura (cm)	25,4	30,5

Vacuum insulated beverage
dispenser / Termo con sifón

References / Referencias	61642/140	61642/200
Dimension / Dimensión (cm)	14,3 x 12,0	14,3 x 12,0
Capacity / Capacidad (L)	1,4	2,0
Height / Altura (cm)	30,7	37,5

Vacuum insulated beverage
dispenser / Termo con sifón

Colors and References / Colores y Referencias	61641/120	61641/180
	61641/123	-
Dimension / Dimensión (cm)	14,8 x 12,8	14,8 x 12,8
Capacity / Capacidad (L)	1,2	1,8
Height / Altura (cm)	31,2	40,0



Colors and References / Colores y Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Thermal carafe / Jarra térmica

61645/030	61645/033	61645/034
13,5 x 10,8		
0,3		
17,0		



Colors and References / Colores y Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Thermal carafe / Jarra térmica

61645/053	61645/054
13,5 x 10,8	
0,5	
21,0	



Colors and References / Colores y Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Thermal carafe / Jarra térmica

61645/073	61645/074
14,0 x 12,0	
0,75	
25,5	



Colors and References / Colores y Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Capacity / Capacidad (L)
Height / Altura (cm)

Thermal carafe / Jarra térmica

61645/100	61645/103	61645/104
14,0 x 12,0		
1,0		
29,5		

Glass ampoule for thermos bottle /
Ampolla de vidrio para termo

Reference / Referencia	61641/900	61641/910
Capacity / Capacidad (L)	1,2	1,8

Glass ampoule for thermal teapot /
Ampolla de vidrio para tetera térmica

Reference / Referencia	61645/900	61645/910	61645/920	61645/930
Capacity / Capacidad (L)	0,3	0,5	0,75	1,0

Glass ampoule for plastic thermos bottle
with pump / Ampolla de vidrio para termo
de plástico con bomba

Reference / Referencia	61639/930	61639/931
Capacity / Capacidad (L)	1,0	1,8





Thermos bottle with pump /
Termo con bomba

References / Referencias

61641/500

Dimension / Dimensión (cm)

16,2 x 13,1 x 30

Capacity / Capacidad (L)

1



- ✓ Built-in handle: Comfortable grip and a sense of stability. / Mango incorporado: agarre cómodo y sensación de estabilidad.
- ✓ Drip stopper: prevents unwanted drips. / Antigoteo: evita goteos no deseados.
- ✓ Stainless steel body. / Cuerpo de acero inoxidable.
- ✓ Glass ampoule. / Ampolla de vidrio.



Plastic thermos bottle with pump /
Termo de plástico con bomba

References / Referencias	61639/107	61639/187
Dimension / Dimensión (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacity / Capacidad (L)	1,0	1,8

Plastic thermos bottle with pump /
Termo de plástico con bomba

References / Referencias	61639/106	61639/186
Dimension / Dimensión (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacity / Capacidad (L)	1,0	1,8

Plastic thermos bottle with pump /
Termo de plástico con bomba

References / Referencias	61639/103	61639/183
Dimension / Dimensión (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacity / Capacidad (L)	1,0	1,8

Plastic thermos bottle with pump /
Termo de plástico con bomba

References / Referencias	61639/507	61639/587
Dimension / Dimensión (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacity / Capacidad (L)	1,0	1,8

Plastic thermos bottle with pump /
Termo de plástico con bomba

References / Referencias	61639/508	61639/588
Dimension / Dimensión (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacity / Capacidad (L)	1,0	1,8

Plastic thermos bottle with pump /
Termo de plástico con bomba

References / Referencias	61639/503	61639/583
Dimension / Dimensión (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacity / Capacidad (L)	1,0	1,8



BOARDS / TABLAS

MIX GRILL, CUTTING STATIONS, SERVING BOARDS, PIZZA PADDLES.
MIX GRILL, ESTACIONES DE CORTE, TABLAS DE SERVIR, PALETAS PARA PIZZA.



Impeccable finishes • Acabados impecables

Modern design • Diseño moderno

Sustainable products • Productos sostenibles

Variety of models • Variedad de modelos

NEW WAYS TO SERVE

Nobility and charm for kitchens and tables.

A natural and noble material, wood is widely requested and valued for making kitchen and tableware, as well as other utensils for preparing and serving food. With an exclusive line of serving boards with a modern design, your business can delight and surprise customers.

Tramontina offers products made from different types of wood, all sourced from managed forests, using only legally sourced wood in its products. Beautiful, high-quality products that honor the company's commitment to caring for nature.



CREATIVITY

Serving with wooden boards is always a pleasure. Whether for everyday use or for gatherings and celebrations, wood brings nobility and warmth to the table. Combining materials can add value to your dish, whether through visual appeal or by maintaining attributes such as temperature and texture.

The modern, minimalist design was created to enhance chefs' creations and surprise your customers. Experiment with new serving styles.

SUSTAINABILITY

Reforestation policies have been a reality in Tramontina Belém's operations since its founding. A quality product begins with the selection of raw materials. Tramontina's practices include examining the documentation of the raw materials it receives, verifying that management plans are correct with government agencies, and inspecting its suppliers. The company takes great pride in using only legally sourced wood in its products.



NUEVAS FORMAS DE SERVIR

Nobleza y encanto para cocinas y mesas

La madera, un material natural y noble, es muy solicitada y valorada para la fabricación de vajillas y utensilios de cocina, así como para la preparación y el servicio de alimentos. Con una exclusiva línea de tablas de servir de diseño moderno, su negocio deleitará y sorprenderá a sus clientes.

Tramontina ofrece productos elaborados con diferentes tipos de madera, todos provenientes de bosques gestionados, utilizando exclusivamente madera de origen legal. Productos hermosos y de alta calidad que honran el compromiso de la empresa con el cuidado de la naturaleza.



CREATIVIDAD

Servir con tablas de madera siempre es un placer. Ya sea para el día a día o para reuniones y celebraciones, la madera aporta nobleza y calidez a la mesa. La combinación de materiales puede añadir valor a su plato, ya sea por su atractivo visual o por conservar atributos como la temperatura y la textura.

El diseño moderno y minimalista fue creado para realzar las creaciones de los chefs y sorprender a sus clientes. Experimente con nuevos estilos de presentación.

SOSTENIBILIDAD

Las políticas de reforestación han sido una realidad en las operaciones de Tramontina Belém desde su fundación. Un producto de calidad comienza con la selección de las materias primas. Las prácticas de Tramontina incluyen examinar la documentación de las materias primas que recibe, verificar la exactitud de los planes de manejo ante las agencias gubernamentales e inspeccionar a sus proveedores. La empresa se enorgullece de utilizar únicamente madera de origen legal en sus productos.



BOARDS / TABLAS

For all barbecues.
Para todas las parrillas.



References / Referencias	10239/638
Dimension / Dimensión (cm)	38 x 19,5 x 5,0
Wood / Madera	Mixed / Mezclada



References / Referencias	10239/684
Dimension / Dimensión (cm)	40 x 28 x 3,2
Capacity / Capacidad (L)	Mixed / Mezclada



References / Referencias	13583/351
Dimension / Dimensión (cm)	45 x 33 x 3
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



References / Referencias	13585/351
Dimension / Dimensión (cm)	35 x 27 x 2,5
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



References / Referencias	13584/351
Dimension / Dimensión (cm)	32 x 24 x 2,5
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



References / Referencias	13586/351
Dimension / Dimensión (cm)	40 x 30 x 3 cm
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



Cubus Board / Tabla Cubus	
References / Referencias	13460/351
Dimension / Dimensión (cm)	45 x 34 x 3
Wood / Madera	Teak / Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



FSC Cubus Board / Tabla Cubus FSC	
References / Referencias	13422/351
Dimension / Dimensión (cm)	45 x 34 x 3
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



Cubus Board / Tabla Cubus	
References / Referencias	10019/050
Dimension / Dimensión (cm)	50 x 38 x 4
Wood / Madera	Teak / Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral





References / Referencias	13085/351	13086/351	13087/351
Dimension / Dimensión (cm)	60 x 40 x 4,5	50 x 38 x 4	40 x 30 x 3
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca		
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral		



References / Referencias	13091/351	13092/351	13093/351
Dimension / Dimensión (cm)	60 x 40 x 4,5	50 x 38 x 4	40 x 30 x 3
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca		
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral		



References / Referencias	13088/351	13089/351	13090/351
Dimension / Dimensión (cm)	60 x 40 x 4,5	50 x 38 x 4	40 x 30 x 3
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca		
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral		



References / Referencias	13094/351
Dimension / Dimensión (cm)	40 x 30 x 3,8
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



References / Referencias	13607/351
Dimension / Dimensión (cm)	33 x 1,5
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral





FSC Small Organic bowl / Asador orgánico pequeño FSC	
References / Referencias	13601/351
Dimension / Dimensión (cm)	25 x 25 x 5
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



FSC Medium Organic bowl / Asador orgánico mediano FSC	
References / Referencias	13602/351
Dimension / Dimensión (cm)	37 x 29,8 x 5
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



FSC Large Organic bowl / Asador orgánico grande FSC	
References / Referencias	13603/351
Dimension / Dimensión (cm)	44 x 33 x 5
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



FSC Barbecue Tray small / Bandeja para barbacoa pequeña FSC	
References / Referencias	13604/351
Dimension / Dimensión (cm)	25 x 25 x 1,8
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



FSC Barbecue Tray medium / Bandeja para barbacoa mediana FSC	
References / Referencias	13605/351
Dimension / Dimensión (cm)	37 x 29,8 x 1,8
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



FSC Barbecue Tray large / Bandeja para barbacoa grande FSC	
References / Referencias	13606/351
Dimension / Dimensión (cm)	44 x 33 x 1,8
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



	FSC Round Snack Plate / Plato redondo para aperitivos FSC
References / Referencias	13608/351
Dimension / Dimensión (cm)	31,5 x 5
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



	FSC Round Snack Plate / Plato redondo para aperitivos FSC
References / Referencias	13609/351
Dimension / Dimensión (cm)	31,5 x 5
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



	Snack Bowl with 3 pots / Caja para snacks con 3 frascos
References / Referencias	10239/704
Dimension / Dimensión (cm)	28 x 23 x 1,8
Wood / Madera	Mixed / Mezclada
Finish / Acabado	Natural



	Oval Snack Box / Caja de aperitivos ovalada
References / Referencias	13267/052
Dimension / Dimensión (cm)	24 x 15 x 1,8
Wood / Madera	Mixed / Mezclada
Finish / Acabado	Natural



	Rectangular Salad Bowl / Ensaladera rectangular
References / Referencias	13208/052
Dimension / Dimensión (cm)	40 x 25 x 5
Wood / Madera	Mixed / Mezclada
Finish / Acabado	Natural

PIZZA

The utensils that pizza makers deserve. / Los utensilios que los pizzeros merecen.



Pizza Paddle - Long Handle /
Pala para pizza - Mango largo

References / Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Wood / Madera

10462/152

160 x 36 x 1,5

Tauari



Pizza Paddle - Short Handle /
Pala para pizza - Mango corto

References / Referencias
Size / Tamaño
Dimension / Dimensión (cm)
Wood / Madera

13268/182

M

55,8 x 30,4 x 1,5

Tauari



Pizza Paddle - Medium Handle /
Pala para pizza - Mango mediano

References / Referencias
Size / Tamaño
Dimension / Dimensión (cm)
Wood / Madera

13269/182

M

91,4 x 30,4 x 1,5

Tauari

13271/182

G

91,4 x 35,5 x 1,5

Tauari



Metal pizza shovel - wooden handle /
Pala de pizza de metal - mango de madera

References / Referencias
Size / Tamaño
Dimension / Dimensión (cm)
Wood / Madera

13307/043

P

66,3 x 30,5 x 2,7

Tauari

13308/043

M

99,8 x 30,5 x 2,7

Tauari

13309/043

G

132 x 30,5 x 2,7

Tauari



PROVENCE

Collection inspired by the south of France.
Colección inspirada en el sur de Francia.



References / Referencias	13408/351
Dimension / Dimensión (cm)	40 x 28 x 1,8
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral

Cheese and cold cuts board /
Tabla de quesos y embutidos



References / Referencias	13409/351
Dimension / Dimensión (cm)	40 x 28 x 1,8
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral

Cheese and cold cuts board /
Tabla de quesos y embutidos



References / Referencias	13410/351
Dimension / Dimensión (cm)	40 x 28 x 1,8
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral

Steak Board / Tabla de carnes



References / Referencias	10239/735
Dimension / Dimensión (cm)	48 x 19 x 1,8
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral

Cheese and cold cuts board /
Tabla de quesos y embutidos



References / Referencias	13411/351
Dimension / Dimensión (cm)	48 x 19,5 x 1,8
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral

Bread Board / Tabla de pan



References / Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Wood / Madera
Finish / Acabado

FSC Paddle Board /
Tabla de Paddle Surf FSC

13415/351
65 x 27 x 1,8
FSC Teak / FSC Teca
Mineral oil / Aceite mineral



References / Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Wood / Madera
Finish / Acabado

FSC Appetizer Board /
Tabla de aperitivos FSC

13412/351
48 x 19 x 1,8
FSC Teak / FSC Teca
Mineral oil / Aceite mineral



References / Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Wood / Madera
Finish / Acabado

FSC Pizza Board / Tabla de pizza FSC

13413/351	13414/351
40 x 28 x 1,8	62 x 50 x 1,8
FSC Teak / FSC Teca	
Mineral oil / Aceite mineral	







References / Referencias	13593/351
Dimension / Dimensión (cm)	32 x 13
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



References / Referencias	13594/351
Dimension / Dimensión (cm)	26 x 09
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



References / Referencias	13595/351
Dimension / Dimensión (cm)	50 x 18 x 5,6
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



References / Referencias	13514/351
Dimension / Dimensión (cm)	47,5 x 31,5 x 1,5
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



References / Referencias	13012/450
Dimension / Dimensión (cm)	11,5 x 11,5 x 10,5
Wood / Madera	Cumarú and soapstone / Cumarú y esteatita
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral



References / Referencias	13518/351
Dimension / Dimensión (cm)	11,5 x 11,5 x 11,5
Wood / Madera	Teak and soapstone / Teca y esteatita
Finish / Acabado	Mineral oil / Aceite mineral

SAVIA

Inspired by the organic shapes of trees.
Inspirada en las formas orgánicas de los árboles.



References / Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Wood / Madera
Finish / Acabado

Cutting and Serving Board /
Tabla de Madera para Cortar y Servir

13679/351	13680/351	13681/351
340 x 230 x 18	400 x 280 x 18	490 x 280 x 18
FSC Teak / Teca		
Mineral Oil w/ antimicrobial protection Aceite mineral c/ proteccion antimicrobiana		



References / Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Wood / Madera
Finish / Acabado

Cutting and Serving Board /
Tabla de Madera para Cortar y Servir

13679/371	13680/371	13681/371
340 x 230 x 18	400 x 280 x 18	490 x 280 x 18
FSC Brazilian Cherry / Jatobá		
Mineral Oil w/ antimicrobial protection Aceite mineral c/ proteccion antimicrobiana		



References / Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Wood / Madera
Finish / Acabado

Cutting and Serving Board with Groove /
Tabla de Madera para Cortar y Servir con Canaleta

13682/351	13683/351
400 x 280 x 18	490 x 280 x 18
FSC Teak / Teca	
Mineral Oil w/ antimicrobial protection Aceite mineral c/ proteccion antimicrobiana	



References / Referencias
Dimension / Dimensión (cm)
Wood / Madera
Finish / Acabado

Cutting and Serving Board with Groove /
Tabla de Madera para Cortar y Servir con Canaleta

13682/371	13683/371
400 x 280 x 18	490 x 280 x 18
FSC Brazilian Cherry / Jatobá	
Mineral Oil w/ antimicrobial protection Aceite mineral c/ proteccion antimicrobiana	



Cutting and Serving Board / Tabla de Madera para Cortar y Servir			
References / Referencias	13684/351	13685/351	13686/351
Dimension / Dimensión (cm)	400 x 150 x 18	600 x 150 x 18	800 x 200 x 18
Wood / Madera	FSC Teak / Teca		
Finish / Acabado	Mineral Oil w/ antimicrobial protection Aceite mineral c/ proteccion antimicrobiana		



Cutting and Serving Board / Tabla de Madera para Cortar y Servir			
References / Referencias	13684/371	13685/371	13686/371
Dimension / Dimensión (cm)	400 x 150 x 18	600 x 150 x 18	800 x 200 x 18
Wood / Madera	FSC Brazilian Cherry / Jatobá		
Finish / Acabado	Mineral Oil w/ antimicrobial protection Aceite mineral c/ proteccion antimicrobiana		



BUTCHER BLOCKS

Inverted wood that brings beauty and quality
Madera invertida que trae belleza y la calidad



FSC Endgrain butcher block /
Tabla de carnicero FSC

References / Referencias	13081/351
Dimension / Dimensión (cm)	500 x 380 x 40
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral Oil w/ antimicrobial protection/ Aceite mineral c/ proteccion antimicrobiana



FSC Endgrain butcher block /
Tabla de carnicero FSC

References / Referencias	13530/351
Dimension / Dimensión (cm)	600 x 400 x 60
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral Oil w/ antimicrobial protection/ Aceite mineral c/ proteccion antimicrobiana



FSC Endgrain butcher block /
Tabla de carnicero FSC

References / Referencias	13531/351
Dimension / Dimensión (cm)	450 x 340 x 30
Wood / Madera	FSC Teak / FSC Teca
Finish / Acabado	Mineral Oil w/ antimicrobial protection/ Aceite mineral c/ proteccion antimicrobiana



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.



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.



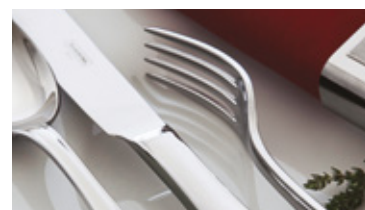
Items with elegant and sophisticated designs, in more convoluted or cleaner options.

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.



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

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.

CUCHILLOS FORJADOS

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.

*Holiday Inn Hotel Hall
Farroupilha/RS – Brazil*

*Salón del Hotel Holiday Inn
Farroupilha/RS – Brasil*



KNIFE / CUCHILLO BAGUETTE

63989/860 - Dessert knife / Cuchillo para postre

Length/Longitud - 217 mm
Thickness / Espesor - 8,00 mm
un. - 60

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.

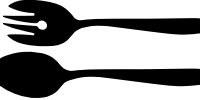
Mira en el lateral cómo el cuchillo Baguette es un producto comodín: el diseño coincide con las líneas de Cannes, Classic, Firenze y Zurique.





CANNES

63979

 010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 213 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 60	 080 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 117 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60	 150 - Cake Server Espátula para Pastel Length/Longitud - 252 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 12
 020 - Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 213 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 60	 090 - Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 292 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12	 250 - Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 213 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 60
 040 - Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 192 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60	 100 - Serving Spoon Cuchara para Servir Length/Longitud - 272 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 12	 260 - Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 222 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 60
 050 - Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 192 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60	 120 - Salad Server Juego p/ Servir Ensalada Length/Longitud - 273 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 12	 830 - Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 245 mm Thickness/Espesor - 10,00 mm un. - 60
 070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 150 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60	 140 - Cake Fork Tenedor para Pastel Length/Longitud - 171 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60	 860 - Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 221 mm Thickness/Espesor - 9,80 mm un. - 60
		 980 - Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 244 mm Thickness/Espesor - 10,00 mm un. - 60



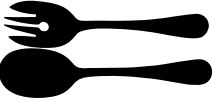
RENASCENÇA₃

63929

 010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 203 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60	 080 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 112 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 60	 250 - Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 203 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60
 020 - Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 201 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60	 100 - Serving Spoon Cuchara para Servir Length/Longitud - 258 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
 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	 830 - Forged Table Knife / Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 247 mm Thickness/Espesor - 9,50 mm un. - 60
 050 - Dessert Fork Tenedor 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	 860 - Forged Dessert Knife / Cuchillo de Postre Forjado Length/Longitud - 213 mm Thickness/Espesor - 9,00 mm un. - 60
 070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 143 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60	 240 - Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 146 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60	 980 - Forged Steak Knife / Cuchillo de Carne Forjado Comprimento - 247 mm Espessura - 9,50 mm un. - 60

CLASSIC

63928

	010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 203 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60		100 - Serving Spoon Cuchara para Servir Length/Longitud - 258 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
	020 - Table Fork Tenedor 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		250 - Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 203 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60
	023 - Table Fork with engraving / Tenedor De Mesa con grabado Length/Longitud - 203 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		260 - Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 212 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		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 - 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
	070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 143 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60		170 - Carving set / Juego de cubiertos Trinchantes Length/Longitud - 185 mm Thickness/Espesor - • 3,00 / •• 10,00 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 - 2,50 mm un. - 60		190 - Ladle / Cazo Mediano Length/Longitud - 223 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12		860 - Dessert Knife (Solid Handle) / Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 212 mm Thickness/Espesor - 9,00 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		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

63924

	010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 202 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		250 - Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 202 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		140 - Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 162 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
	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 - 182 mm Thickness/Espesor - 2,75 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 - 245 mm Thickness/Espesor - 9,50 mm un. - 60
	070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 142 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60		210 - Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 170 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12		860 - Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 212 mm Thickness/Espesor - 9,00 mm un. - 60
	080 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 112 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60		240 - Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 146 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60		980 - Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 246 mm Thickness/Espesor - 9,50 mm un. - 60





FIRENZE

63925

	010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 202 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 Mantequilla Length/Longitud - 146 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60
	020 - Table Fork Tenedor 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		250 - Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 202 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 - 182 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
	070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 142 mm Thickness/Espesor - 2,50 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
	080 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 112 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 - 245 mm Thickness/Espesor - 9,50 mm un. - 60
	090 - Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 268 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		860 - Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 212 mm Thickness/Espesor - 9,00 mm un. - 60
					980 - Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 246 mm Thickness/Espesor - 9,50 mm un. - 60



MÔNACO

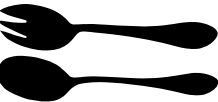
63917

 010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 197 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60	 110 - Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 139 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60	 250 - Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor - 2,50 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	 260 - Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 209 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	 140 - Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 159 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60	 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	 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 - 139 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60	 190 - Ladle / Cazo Mediano Length/Longitud - 221 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12	 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	 200 - Ice Drink Spoon Cuchara para refresco Length/Longitud - 189 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 60	 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	 210 - Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 168 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
 100 - Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 251 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	 980 - Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 235 mm Thickness/Espesor - 9,50 mm un. - 60

ITALY

63932

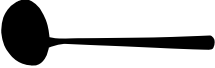
-  010 - Table Spoon
Cuchara de Mesa
Length/Longitud - 196 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 60
-  020 - Table Fork
Tenedor de Mesa
Length/Longitud - 198 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 60
-  040 - Dessert Spoon
Cuchara para Postre
Length/Longitud - 177 mm
Thickness/Espesor - 2,25 mm
un. - 60
-  050 - Dessert Fork
Tenedor para Postre
Length/Longitud - 178 mm
Thickness/Espesor - 2,25 mm
un. - 60
-  070 - Tea Spoon
Cuchara para Té
Length/Longitud - 138 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 60
-  080 - Coffee Spoon
Cuchara para café
Length/Longitud - 109 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 60
-  090 - Soup Ladle
Cazo para Sopa
Length/Longitud - 261 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 12

-  100 - Serving Spoon
Cuchara p/Servir
Length/Longitud - 250 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 12
-  110 - Sugar Spoon
Cuchara para Azúcar
Length/Longitud - 138 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 60
-  120 - Salad Server
Juego p/Servir Ensalada
Length/Longitud - 239 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 12
-  140 - Cake Fork
Tenedor p/Pastel
Length/Longitud - 158 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 60
-  150 - Cake Server
Espátula p/Pastel
Length/Longitud - 246 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 12
-  190 - Ladle / Cazo Mediano
Length/Longitud - 218 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 12
-  210 - Sauce Ladle
Cazo de Salsa Pequeño
Length/Longitud - 166 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

-  260 - Fish Knife
Cuchillo para Pescado
Length/Longitud - 209 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 60
-  290 - Special tea Spoon
Cuchara Mediana
Length/Longitud - 149 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 60
-  830 - Table Knife (Solid Handle)
Cuchillo de Mesa Forjado
Length/Longitud - 230 mm
Thickness/Espesor - 9,50 mm
un. - 60
-  837 - Table Knife (Solid Handle)
Cuchillo de Mesa Forjado 6mm
Length/Longitud - 229 mm
Thickness/Espesor - 6,00 mm
un. - 60
-  860 - Dessert Knife (Solid Handle)
Cuchillo para Postre Forjado
Length/Longitud - 202 mm
Thickness/Espesor - 9,0 mm
un. - 60
-  867 - Dessert Knife (Solid Handle)
Cuchillo para Postre Forjado
Length/Longitud - 206 mm
Thickness/Espesor - 4,00 mm
un. - 60
-  980 - Steak Knife (Solid Handle)
Cuchillo para Asado Forjado
Length/Longitud - 230 mm
Thickness/Espesor - 9,00 mm
un. - 65
-  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		210 - Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 180 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12
	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		250 - Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 207 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		260 - Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 225 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		837 - Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 224 mm Thickness/Espesor - 6,00 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		867 - Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 207 mm Thickness/Espesor - 4,00 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		987 - Steak Knife (Solid Handle) Cuchillo para Asado Forjado Length/Longitud - 224 mm Thickness/Espesor - 6,00 mm un. - 60





ZURIQUE

63986

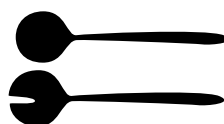
 010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 202 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60	 070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 142 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60	 140 - Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 162 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60
 020 - Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 202 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60	 080 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 113 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
 030 - Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor - 6,00 mm un. - 60	 090 - Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 275 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
 040 - Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 183 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 60	 100 - Serving Spoon Cuchara p/ Servir Length/Longitud - 258 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12	 250 - Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 202 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60
 050 - Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 183 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	 260 - Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 210 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60
 060 - Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 208 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 60	 120 - Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 280 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12	 780 - Forged Steak Knife / Cuchillo de Carne Forjado Length/Longitud - 240 mm Thickness/Espesor - 12,0 un. - 60
		 990 - Forged Steak Knife / Cuchillo de Carne Forjado Length/Longitud - 218 mm Thickness/Espesor - 8,0 un. - 60



SATRI

63982

! New Thickness /
Nuevo Espesor

 017 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 204 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60	 070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 149 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60	 140 - Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 154 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60
 027 - Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 206 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60	 080 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 114 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 60	 157 - Cake Server Espátula p/ Pastel Length/Longitud - 249 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12
 030 - Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 230 mm Thickness/Espesor - 5,90 mm un. - 60	 097 - Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 295 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12	 180 - Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 230 mm Thickness/Espesor - 5,90 mm un. - 60
 047 - Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 180 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60	 107 - Serving Spoon Cuchara p/Servir Length/Longitud - 234 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 12	 257 - Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 181 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60
 057 - Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 181 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60	 110 - Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 142 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60	 267 - Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 200 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60
 060 - Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 207 mm Thickness/Espesor - 3,90 mm un. - 60	 120 - Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 232 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12	 810 - Fruit Knife Cuchillo para Fruta Length/Longitud - 175 mm Thickness/Espesor - 6,00 mm un. - 60

OSLO

63985

	010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60		050 - Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 177 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 60		100 - Serving Spoon Cuchara p/ Servir Length/Longitud - 254 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12
	020 - Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 199 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 60		060 - Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 203 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 60		120 - Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 239 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12
	030 - Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 222 mm Thickness/Espesor - 5,70 mm un. - 60		070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 137 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60		140 - Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 159 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		080 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 111 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60		150 - Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 246 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12
	090 - Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 293 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12		180 - Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 224 mm Thickness/Espesor - 5,70 mm un. - 60		



SONATA

63912



010 - Table Spoon
Cuchara de Mesa
Length/Longitud - 200 mm
Thickness/Espesor - 2,25 mm
un. - 60



020 - Table Fork
Tenedor de Mesa
Length/Longitud - 200 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



050 - Dessert Fork
Tenedor para Postre
Length/Longitud - 183 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 60



070 - Tea Spoon
Cuchara para Té
Length/Longitud - 140 mm
Thickness/Espesor - 1,60 mm
un. - 60



080 - Coffee Spoon
Cuchara para café
Length/Longitud - 111 mm
Thickness/Espesor - 1,60 mm
un. - 60



100 - Serving Spoon
Cuchara p/ Servir
Length/Longitud - 256 mm
Thickness/Espesor - 2,50 mm
un. - 12



110 - Sugar Spoon
Cuchara para Azúcar
Length/Longitud - 141 mm
Thickness/Espesor - 1,60 mm
un. - 60



140 - Cake Fork
Tenedor para Pastel
Length/Longitud - 160 mm
Thickness/Espesor - 1,60 mm
un. - 60



240 - Butter Spreader
Espátula para Mantequilla
Length/Longitud - 144 mm
Thickness/Espesor - 1,60 mm
un. - 60



830 - Table Knife (Solid Handle)
Cuchillo de Mesa Forjado
Length/Longitud - 232 mm
Thickness/Espesor - 6,00 mm
un. - 60



860 - Dessert Knife (Solid Handle)
Cuchillo para Postre Forjado
Length/Longitud - 208 mm
Thickness/Espesor - 3,70 mm
un. - 60



980 - Steak Knife (Solid Handle)
Cuchillo para Asado Forjado
Length/Longitud - 234 mm
Thickness/Espesor - 6,00 mm
un. - 60





CONTINENTAL

63965

 010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 197 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 60	 090 - Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 256 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12	 190 - Ladle Cazo Mediano Length/Longitud - 216 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12
 020 - Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 197 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 60	 100 - Serving Spoon Cuchara p/ Servir Length/Longitud - 252 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 12	 250 - Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 199 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 60
 040 - Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 178 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60	 110 - Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 136 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 60	 260 - Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 203 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 60
 050 - Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 180 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 60	 140 - Cake Fork Tenedor para Pastel Length/Longitud - 160 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 60	 290 - Special tea Spoon Cuchara Mediana Length/Longitud - 150 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 60
 070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 139 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 60	 150 - Cake Server Espátula p/Pastel Length/Longitud - 145 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 12	 830 - Table Knife (Solid Handle) Cuchillo de Mesa Forjado Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 60
 080 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 110 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 60	 180 - Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 60	 860 - Dessert Knife (Solid Handle) Cuchillo para Postre Forjado Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 60

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 ARMÓNICO

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

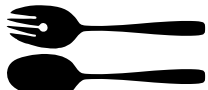
Manufactured with a rigorous quality process and cutting-edge technology to ensure the pieces' high standard. Technology has provided much more swiftness and efficiency to the creation process. This is Tramontina always evolving to offer the best to its consumers and customers.

Fabricados con riguroso proceso de calidad y tecnología de punta, para garantiza 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 para 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		180 - Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 230 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 300		840 - Pizza Fork Tenedor para Pizza Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 120
	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		890 - Pizza Knife Cuchillo para Pizza Length/Longitud - 220 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 120





COSMOS

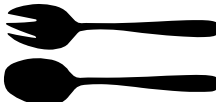
63950

 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 Cucharón para Salsa 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	 110 - Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 132 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300	 100 - Serving Spoon Cuchara p/ Servir Length/Longitud - 247 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 48
 037 - Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 300	 120 - Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 200 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 48	 240 - Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 149 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300
 047 - Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 178 mm Thickness/Espesor - 1,80 mm un. - 300	 140 - Cake Fork Tenedor para Pastel Length/Longitud - 145 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
 057 - Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 180 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 300	 150 - Cake Server Espátula para Pastel Length/Longitud - 241 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 36	 260 - Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 207 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 180
 067 - Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 198 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 300	 187 - Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 229 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 300	 280 - Soup Spoon Cuchara para Sopa 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	 190 - Ladle / Cazo Mediano Length/Longitud - 205 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 24	 740 - Appetizer Fork Tenedor de Aperitivo Length/Longitud - 242 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 300
 087 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 110 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 - 229 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 120



PACIFIC

63962

 017 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 209 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 180	 070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 149 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 180	 140 - Cake Fork Tenedor para Pastel Length/Longitud - 161 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 180
 027 - Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 209 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 180	 087 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 117 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 180	 150 - Cake Server Espátula para Pastel Length/Longitud - 261 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 12
 030 - Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 231 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 180	 090 - Soup Ladle Cazo para Sopa Length/Longitud - 258 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 36	 188 - Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 231 mm Thickness/Espesor - 4,00 mm un. - 180
 040 - Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 187 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 180	 100 - Serving Spoon Cuchara p/ Servir Length/Longitud - 247 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 48	 210 - Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 172 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 36
 050 - Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 189 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 180	 110 - Sugar Spoon Cuchara para Azúcar Length/Longitud - 144 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 180	 240 - Butter Spreader Espátula para Mantequilla Length/Longitud - 152 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 180
 060 - Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 209 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 180	 120 - Salad Server Juego p/Servir Ensalada Length/Longitud - 233 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 48	 250 - Fish Fork Tenedor para Pescado Length/Longitud - 209 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 180
		 260 - Fish Knife Cuchillo para Pescado Length/Longitud - 221 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 180

LAGUNA

63906

	010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 109 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 para 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

 010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 190 mm Thickness/Espesor - 1,80 mm un. - 300	 060 - Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 183 mm Thickness/Espesor - 2,70 mm un. - 300	 180 - Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 212 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 300
 020 - Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 191 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 300	 070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 128 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300	 190 - Ladle / Cazo Mediano Length/Longitud - 210 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 24
 030 - Table Knife Cuchillo de Mesa Length/Longitud - 211 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 300	 080 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 95 mm Thickness/Espesor - 0,80 mm un. - 300	 200 - Ice Drink Spoon Cuchara para refresco Length/Longitud - 184 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300
 040 - Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 166 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300	 100 - Serving Spoon Cuchara p/ Servir Length/Longitud - 249 mm Thickness/Espesor - 2,25 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 - 141 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300	 300 - Special Tea Spoon Cuchara Mediana Length/Longitud - 150 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300
	 150 - Cake Server Espátula p/ Pastel Length/Longitud - 236 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 36	 470 - Carving Fork Tenedor Trinchante Length/Longitud - 241 mm Thickness/Espesor - 2,25 mm un. - 36





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	 190 - Ladle / Cazo Mediano Length/Longitud - 209 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 24
 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	 200 - Ice Drink Spoon Cuchara para refresco Length/Longitud - 178 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300
 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	 210 - Sauce Ladle Cazo de Salsa Pequeño Length/Longitud - 157 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 36
 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	 220 - Skimmer / Espumadera Length/Longitud - 278 mm Thickness/Espesor - 2,00 mm un. - 36
 050 - Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 161 mm Thickness/Espesor - 1,20 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
 060 - Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 171 mm Thickness/Espesor - 2,50 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
 070 - Tea Spoon Cuchara para Té Length/Longitud - 125 mm Thickness/Espesor - 1,00 mm un. - 300	 180 - Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 208 mm Thickness/Espesor - 3,00 mm un. - 300	 750 - Appetizer Spoon Cuchara para Aperitivo Length/Longitud - 110 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300



HAVANA

63945



010 - Table Spoon
Cuchara de Mesa
Length/Longitud - 186 mm
Thickness/Espesor - 1,50 mm
un. - 300



070 - Tea Spoon
Cuchara para Té
Length/Longitud - 125 mm
Thickness/Espesor - 1,00 mm
un. - 300



150 - Cake Server
Espátula para Pastel
Length/Longitud - 230 mm
Thickness/Espesor - 1,50 mm
un. - 36



027 - Table Fork
Tenedor de Mesa
Length/Longitud - 187 mm
Thickness/Espesor - 1,50 mm
un. - 300



080 - Coffee Spoon
Cuchara para café
Length/Longitud - 93 mm
Thickness/Espesor - 0,80 mm
un. - 300



180 - Steak Knife
Cuchillo para Asado
Length/Longitud - 206 mm
Thickness/Espesor - 2,60 mm
un. - 300



030 - Table Knife
Cuchillo de Mesa
Length/Longitud - 206 mm
Thickness/Espesor - 2,60 mm
un. - 300



100 - Serving Spoon
Cuchara p/Servir
Length/Longitud - 243 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 48



190 - Ladle / Cazo Mediano
Length/Longitud - 205 mm
Thickness/Espesor - 2,00 mm
un. - 24



040 - Dessert Spoon
Cuchara para Postre
Length/Longitud - 162 mm
Thickness/Espesor - 1,20 mm
un. - 300



140 - Cake Fork
Tenedor para Pastel
Length/Longitud - 139 mm
Thickness/Espesor - 1,20 mm
un. - 300

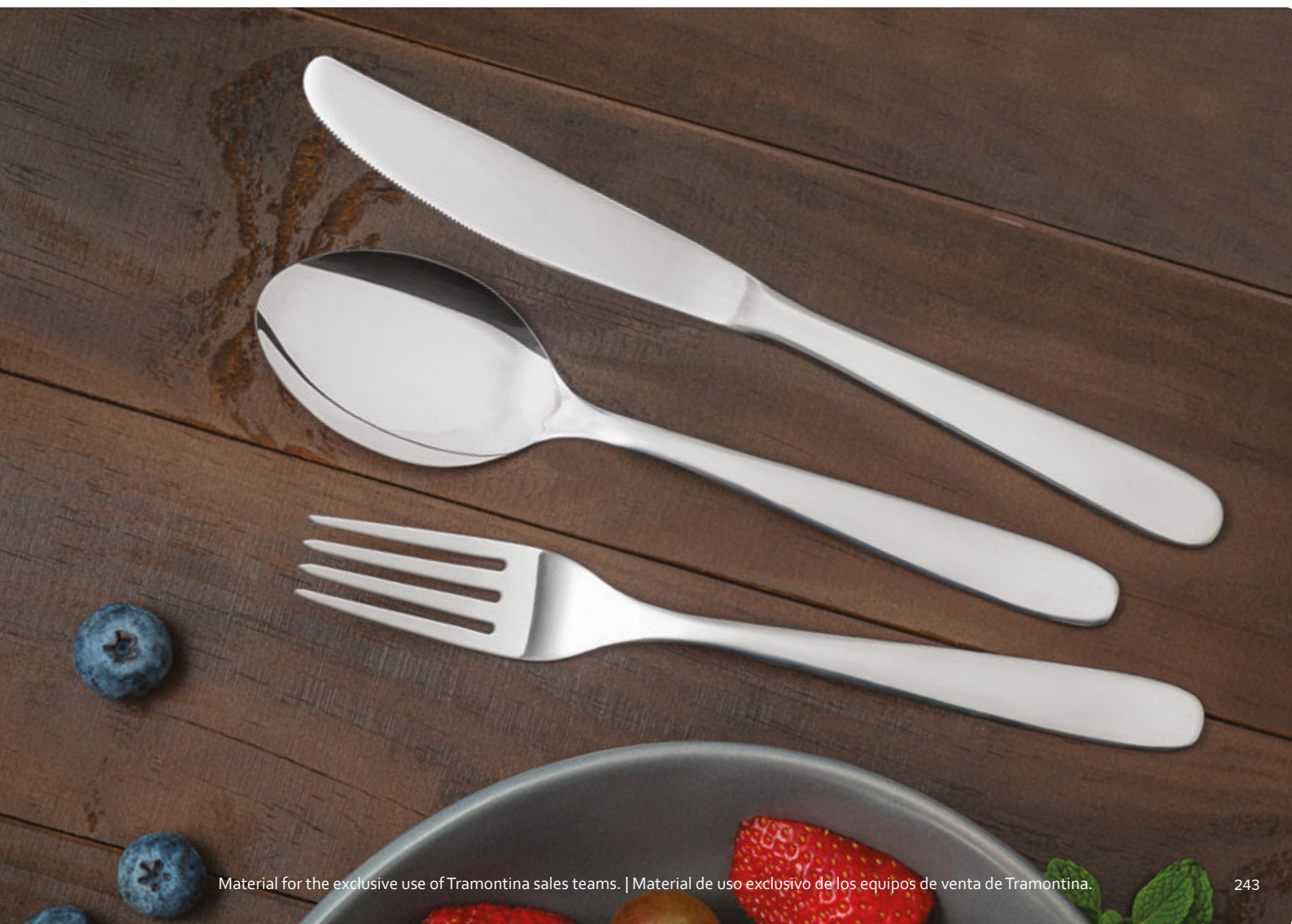


470 - Carving Fork
Tenedor Trinchante
Length/Longitud - 235 mm
Thickness/Espesor - 2,60 mm
un. - 36

HAVAÍ

63905

 010 - Table Spoon Cuchara de Mesa Length/Longitud - 186 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 300	 050 - Dessert Fork Tenedor para Postre Length/Longitud - 162 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300	 140 - Cake Fork Tenedor p/Pastel Length/Longitud - 140 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300
 027 - Table Fork Tenedor de Mesa Length/Longitud - 188 mm Thickness/Espesor - 1,60 mm un. - 300	 060 - Dessert Knife Cuchillo para Postre Length/Longitud - 183 mm Thickness/Espesor - 2,50 mm un. - 300	 180 - Steak Knife Cuchillo para Asado Length/Longitud - 211 mm Thickness/Espesor - 2,70 mm un. - 300
 030 - Table Knife Cuchillo de Mesa 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
 040 - Dessert Spoon Cuchara para Postre Length/Longitud - 163 mm Thickness/Espesor - 1,20 mm un. - 300	 080 - Coffee Spoon Cuchara para café Length/Longitud - 95 mm Thickness/Espesor - 0,80 mm un. - 300	



MALIBU

/00* - 12 pcs/pzas Boxed

	23730/004 4" Steak Knife Cuchillo para Asado 4" A - 20,6 cm / B - 10,6 cm Thickness / Espesor - 2,0 mm		23734/003 3" Dessert Knife Cuchillo para Postre 3" A - 18,2 cm / B - 8,2 cm Thickness / Espesor - 2,0 mm		23738/000 Coffee Spoon Cuchara para Café A - 9,15 cm Thickness / Espesor - 0,8 mm
	23731/004 4" Table Knife Cuchillo de Mesa 4" A - 20,6 cm / B - 10,6 cm Thickness / Espesor - 2,0 mm		23735/000 Dessert Fork Tenedor para Postre A - 15,3 cm Thickness / Espesor - 1,2 mm		23739/000 Round Spoon Cuchara redonda A - 14,9 cm Thickness / Espesor - 1,5 mm
	23742/000 Table Fork / Tenedor de Mesa A - 18,7 cm Thickness / Espesor - 1,2 mm		23736/000 Dessert Spoon Cuchara para Postre A - 15,3 cm Thickness / Espesor - 1,2 mm		23740/000 Ice Tea Spoon Cuchara para Refresco A - 20,2 cm Thickness / Espesor - 1,2 mm
	23743/000 Table Spoon Cuchara de Mesa A - 18,7 cm Thickness / Espesor - 1,2 mm		23737/000 Tea Spoon Cuchara para Té A - 12,9 cm Thickness / Espesor - 1,0 mm		23741/000 Cake Fork Tenedor Pastel A - 15 cm Thickness / Espesor - 1,2 mm





BÚZIOS

/00* - 12 pcs/pzas Boxed
/40* - Bulk with Bar Code

 23750/004 - 23750/404 4" Steak Knife Cuchillo para Asado 4" A - 20,6 cm / B - 10,6 cm Thickness / Espesor - 2,00 mm	 23763/000 - 23763/400 Table Spoon Cuchara de Mesa A - 18,7 cm Thickness / Espesor - 1,2 mm	 23756/000 - 23756/400 Dessert Spoon Cuchara para Postre A - 15,4 cm Thickness / Espesor - 1,2 mm
 23751/004 - 23751/404 4" Table Knife Cuchillo de Mesa 4" A - 20,6 cm / B - 10,6 cm Thickness / Espesor - 2,00 mm	 23754/003 - 23754/403 3" Dessert Knife Cuchillo para Postre 3" A - 18,2 cm / B - 8,2 cm Thickness / Espesor - 2,00 mm	 23757/000 - 23757/400 Tea Spoon Cuchara para Té A - 12,8 cm Thickness/Espesor - 1,00 mm
 23762/000 - 23762/400 Table Fork Tenedor de Mesa A - 18,7 cm Thickness / Espesor - 1,2 mm	 23755/000 - 23755/400 Dessert Fork Tenedor para Postre A - 15,4 cm Thickness / Espesor - 1,20 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 MANGOS MIXTOS TRAMONTINA:



- ✓ Design and styles for all environments / Diseño y estilos para todos los ambientes.
- ✓ Colors that stand out / Colores 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.

Cubiertos de mesa en Polywood de colores rojo y castaño con opción de cuchillos de asado, con mangos estándar más robustos o largos.



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



IPANEMA

Bulk with bar code / 400

400
Knife /
Cuchillo - 405

470
Knife /
Cuchillo - 475

410
Knife /
Cuchillo - 415

480
Knife /
Cuchillo - 485



23360/
5" Steak Knife
Cuchillo para asado 5"
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 2"
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 4"
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 spoons
Cucharas de té
A - 13,5 cm / B - 6 cm

LEME

Bulk with bar code / 400

400
Knife /
Cuchillo - 404

470
Knife /
Cuchillo - 474

490
Knife /
Cuchillo - 494

23180/
4" Steak Knife
Cuchillo para asado 4"
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.
- ✓ Modern and elegant design / Diseño moderno y elegante.
- ✓ Ergonomic handles and bowls / Mangos y filos ergonómicos.
- ✓ 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.





	Jumbo steak knife / Cuchillo para asado Jumbo
Reference / Referencia	29810/014
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión total (cm)	25,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,9



	Jumbo steak knife / Cuchillo para asado
Colors and References / Colores y Referencias	29810/022 29810/023
Inches / Pulgadas	4"
Total Dimension / Dimensión total (cm)	22,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	10,4



	Jumbo steak knife / Cuchillo para asado Jumbo
Colors and References / Colores y Referencias	21115/075 21115/095
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión total (cm)	25,2
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	12,7



	Jumbo steak knife / Cuchillo para asado Jumbo
Colors and References / Colores y Referencias	21116/075 21116/095
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión total (cm)	25
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	12,2



	Jumbo steak knife / Cuchillo para asado
Colors and References / Colores y Referencias	21109/074 21109/094
Inches / Pulgadas	4"
Total Dimension / Dimensión total (cm)	21,8
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	10,8



	Jumbo steak knife / Cuchillo para asado
Colors and References / Colores y Referencias	21100/475 21100/495
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión total (cm)	21,2
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,4



	Jumbo steak knife / Cuchillo para asado
Colors and References / Colores y Referencias	21413/075 21413/095
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión total (cm)	23,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,7



	Jumbo steak knife / Cuchillo para asado
Colors and References / Colores y Referencias	21185/075 21185/095
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión total (cm)	25,1
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	12,1



	Multipurpose knife / Cuchillo multiuso
Colors and References / Colores y Referencias	29810/197 29810/198
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión total (cm)	22,4
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,5



	Table fork / Tenedor de mesa
Colors and References / Colores y Referencias	21102/470 21102/490
Total Dimension / Dimensión total (cm)	19,6
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	9,8

	Table fork - long handle / Tenedor mesa - mango largo	
	Colors and References / Colores y Referencias	21110/070 21110/090
	Total Dimension / Dimensión total (cm)	20,7
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	9,8
	Jumbo fork / Tenedor jumbo	
	Colors and References / Colores y Referencias	21136/070 21136/090
	Total Dimension / Dimensión total (cm)	21,5
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	10,1
	Jumbo fork / Tenedor jumbo	
	Colors and References / Colores y Referencias	21186/070 21186/090
	Total Dimension / Dimensión total (cm)	21,5
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	9,8
	Table fork / Tenedor de mesa	
	Colors and References / Colores y Referencias	29810/158 29810/159
	Total Dimension / Dimensión total (cm)	21,9
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	9,9
	Table spoon / Cuchara de mesa	
	Colors and References / Colores y Referencias	21103/470 21103/490
	Total Dimension / Dimensión total (cm)	19,4
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	9,6
	Dessert spoon / Cuchara de postre	
	Colors and References / Colores y Referencias	21106/470 21106/490
	Total Dimension / Dimensión total (cm)	17
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	8,5

		Steak knife / Cuchillo para asado
	Reference / Referencia	24064/105
	Inches / Pulgadas	5"
	Total Dimension / Dimensión total (cm)	24,0
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	12,9

		Century 5" Jumbo steak knife / Cuchillo para asado Jumbo 5" Century
	Reference / Referencia	24085/005
	Inches / Pulgadas	5"
	Total Dimension / Dimensión total (cm)	26
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	12,4

		Steak knife / Cuchillo para asado
	Reference / Referencia	24004/005
	Inches / Pulgadas	5"
	Total Dimension / Dimensión total (cm)	22,3
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	12

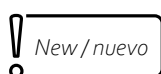
		Plain edge Steak knife / Cuchillo para asado Filo liso
	Reference / Referencia	24021/005
	Inches / Pulgadas	5"
	Total Dimension / Dimensión total (cm)	22,8
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,9

		Century Jumbo steak knife / Cuchillo para asado Jumbo Century
	Reference / Referencia	24022/005
	Inches / Pulgadas	5"
	Total Dimension / Dimensión total (cm)	24,6
	Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	13,1



Reference / Referencia	23854/105
Inches / Pulgadas	5"
Total Dimension / Dimensión total (cm)	22
Blade Dimension / Dimensión de la lámina (cm)	11,5

Steak knife / Cuchillo para asado



Reference / Referencia	63986/990
Total Dimension / Dimensión total (cm)	21,8
Thickness / Espesor (mm)	8,0

Zurique Steak knife /
Cuchillo para asado Zurique

Reference / Referencia	63986/780
Total Dimension / Dimensión total (cm)	24,0
Thickness / Espesor (mm)	12,0

Jumbo Steak knife /
Cuchillo para asado Jumbo

Reference / Referencia	63928/983
Total Dimension / Dimensión total (cm)	24,5
Thickness / Espesor (mm)	9,5

Classic forged barbecue knife with
engraving / Cuchillo de barbacoa
forjado clásico con grabado

Reference / Referencia	63928/023
Total Dimension / Dimensión total (cm)	20,3
Thickness / Espesor (mm)	3,0

Classic barbecue fork with
engraving / Tenedor de barbacoa
clásico con grabado



PORCELAIN / PORCELANA

THE TRAMONTINA YOU WERE MISSING ON YOUR BUSINESS. /
LO QUE FALTABA EN SU NEGOCIO DE TRAMONTINA.

The best way to finish the dishes is to serve well. Of course, when leaving for the table, each recipe requires a different seasoning or ingredient, which gives that extra special finishing touch. For this reason, Tramontina presents its variety of pieces, with the brand's exclusive porcelain, which ensures the whiteness and strength necessary for daily services, in addition to nearly zero porosity (0.5%), thus preventing the proliferation of fungi and bacteria.

La mejor forma de finalizar los platos es sirviendo bien. Pero es indudable que cada receta exige un condimento o un ingrediente diferente cuando salen hacia la mesa, que le da ese toque final muy especial. Por eso, Tramontina presenta su variedad de piezas con la porcelana exclusiva de la marca, que asegura la blancura y resistencia que son necesarias para los servicios diarios, además de la porosidad casi cero (0,5 %) que evita la proliferación de hongos y bacterias.



WHITE PLATES / PLATOS BLANCOS

Versatility for everyday meals and for moments that require sophistication at the table.

Versatilidad para las comidas diarias y para los momentos que exigen sofisticación en la mesa.



SERVING / SERVIR

In different formats and sizes, Tramontina offers solutions for all types of dishes.

Con diversos formatos y tamaños, Tramontina ofrece soluciones para todo tipo de platos.



DECORATED PLATES / PLATOS DECORADOS

Elegant models to make meal times unforgettable.

Modelos elegantes para que el momento de la comida sea inolvidable.



TEA AND COFFEE / TÉ Y CAFÉ

Essential in any restaurant, hotel or bar, they are versatile and resistant.

Fundamentales en cualquier restaurante, hotel o bar, son versátiles y resistentes.



PLATES

Super white porcelain with superior hardness.

Tramontina Porcelain is the perfect mix of hardness, quality, mechanical strength, and food safety. Production quality control starts from the choice of raw material to the selection of finished products, which are checked individually. In addition, the manufacturing technology and the design of the pieces guarantee highly resistant

porcelain. The manufacturing process generates porcelains with 100% hygienic surfaces. The nearly zero porosity of the pieces prevents the proliferation of microorganisms, has low water absorption and offers greater strength to side impact.



WHY CHOOSE TRAMONTINA PORCELAIN:

- ✓ Originally whiter pieces.
- ✓ Dishwasher and microwave resistant.
- ✓ Approximately 0% water absorption.
- ✓ Minimal dimensional variation.
- ✓ Greater visual appeal when stacking.
- ✓ Greater shock resistance.
- ✓ Variety of models.



HARDNESS

Dishes more resistant to constant washing cycles in dishwashers.



MINIMAL DIMENSIONAL VARIATION.

- The process ensures less variability in dimensions.
- Visual appeal in stacks of dishes.
- Greater safety in handling.
- Easier storage.



THERMAL RESISTANCE

Withstands the temperature generated by equipment such as microwaves.



NEARLY NON-POROSITY

- Low water absorption.
- Reduces the risk of microorganism proliferation.
- Provides the part with greater resistance to lateral impact.
- Nearly zero porosity is indicated by the plate's translucency.



REINFORCED FLAP

Ensures greater resistance against side impacts.

* Product dimensions may vary by up to 5%.

PLATOS

Porcelanas muy blancas y con dureza superior.

La Porcelana Tramontina es la combinación perfecta entre dureza, calidad, resistencia mecánica y seguridad alimentaria. El control de calidad de la producción toma como base desde la selección de la materia prima hasta la de los productos acabados, los cuales pasan por una verificación individual. Además, la tecnología

de fabricación y el diseño de las piezas aseguran una porcelana altamente resistente. El proceso de fabricación genera porcelanas con superficies 100 % higiénicas. La porosidad casi nula de las piezas impide que proliferen microorganismos, tiene baja absorción de agua y ofrece una mayor resistencia al impacto lateral.



POR QUÉ ELEGIR LA PORCELANA TRAMONTINA:

- ✓ Piezas originalmente más blancas.
- ✓ Aptas para el lavavajillas y el microondas.
- ✓ Absorción de agua de aproximadamente 0 %.
- ✓ Variación dimensional mínima.
- ✓ Mayor atractivo visual al apilarlas.
- ✓ Mayor resistencia contra choques.
- ✓ Variedad de modelos.



DUREZA

Vajilla más resistente a los ciclos constantes de lavado en lavavajillas.



DIMENSIONES POCO VARIABLES

- El proceso garantiza una menor variabilidad en las dimensiones.
- Aspecto atractivo en pilas de platos.
- Mayor seguridad en la manipulación.
- Almacenamiento más sencillo.



RESISTENCIA TÉRMICA

Resiste la temperatura generada por equipos como los microondas.



CASI SIN POROSIDAD

- Baja absorción de agua.
- Reduce el riesgo de proliferación de microorganismos.
- Proporciona a la pieza mayor resistencia al impacto lateral.
- La translucidez de la placa indica una porosidad casi nula.



SOLAPA REFORZADA

Garantiza una mayor resistencia a los impactos laterales.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.

WIDE RIM / BORDE ANCHO

A classic, super resistant. / Un clásico super resistente.



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Elena Dinner plate /
Plato raso Elena

96600/001

Ø 28



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Elena Dinner plate /
Plato raso Elena

96600/002

Ø 27



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Elena Soup plate /
Plato hondo Elena

96600/010

Ø 23



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Elena Dessert plate /
Plato postre Elena

96600/006

Ø 21



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Elena Bread plate /
Plato pan Elena

96600/008

Ø 17

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



COUPÉ / CUPÉ

Clean and modern design. / Diseño clean y moderno.



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Paula Dinner plate /
Plato raso Paula

96601/201

Ø 30



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Paula Dinner plate /
Plato raso Paula

96600/221

Ø 28



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Paula Dinner plate /
Plato raso Paula

96601/202

Ø 27



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Paula Dinner plate /
Plato raso Paula

96601/204

Ø 25



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Paula Deep plate/
Plato hondo Paula

96601/211

Ø 25

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Paula Deep plate/
Plato hondo Paula

Reference / Referencia

96601/210

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 22



Paula Dessert/side plate /
Plato Postre Paula

Reference / Referencia

96601/205

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 23



Paula Dessert/side plate /
Plato Postre Paula

Reference / Referencia

96601/207

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 21



Paula Dessert/side plate /
Plato Postre Paula

Reference / Referencia

96601/206

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 19



Paula Bread plate /
Plato pan Paula

Reference / Referencia

96601/208

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 16

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.

SHORT RIM / BORDE CORTO

Larger internal usable area. / Más área útil interna.



Reference / Referencia

Laura Dinner plate /
Plato raso Laura

96600/151

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 28



Reference / Referencia

Laura Dinner plate /
Plato raso Laura

96600/154

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25



Reference / Referencia

Laura Soup plate /
Plato Hondo Laura

96600/160

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 22



Reference / Referencia

Laura Dessert/side plate /
Plato Postre Laura

96600/156

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 21



Reference / Referencia

Laura Bread and butter plate /
Plato Pan Laura

96600/158

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 16

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.





Celine Dinner plate /
Plato raso Celine

Reference / Referencia

96601/401

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 30,5



Celine Dinner plate /
Plato raso Celine

Reference / Referencia

96601/402

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 26





Reference / Referencia

Celine Soup plate /
Plato hondo Celine

96601/404

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27,5



Reference / Referencia

Celine Soup plate /
Plato hondo Celine

96601/405

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 24,5



Reference / Referencia

Celine Dessert/side plate /
Plato Postre Celine

96601/403

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 18,5



Reference / Referencia

Cecília Dinner plate /
Plato raso Cecília

96601/121

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 24



Reference / Referencia

Cecília Dessert/side plate /
Plato Postre Cecília

96601/126

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 18

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Reference / Referencia

Lumiar Dinner plate /
Plato raso Lumiar

96980/139

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 30



Reference / Referencia

Lumiar Dinner plate /
Plato raso Lumiar

96980/140

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27



Reference / Referencia

Lumiar Dinner plate /
Plato raso Lumiar

96980/141

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25



Reference / Referencia

Lumiar Soup plate /
Plato hondo Lumiar

96980/144

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Lumiar Soup plate /
Plato hondo Lumiar

Reference / Referencia

96980/145

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 22



Lumiar Dessert/side plate /
Plato Postre Lumiar

Reference / Referencia

96980/142

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 23



Lumiar Dessert/side plate /
Plato Postre Lumiar

Reference / Referencia

96980/143

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 19





Reference / Referencia

Rustic Brown Dinner plate /
Plato raso Rústico Marrón

96980/009

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 28



Reference / Referencia

Rustic Brown Dinner plate /
Plato raso Rústico Marrón

96980/012

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25



Reference / Referencia

Rustic Brown Soup plate /
Plato hondo Rústico Marrón

96980/011

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 22



Reference / Referencia

Rustic Brown Dessert plate /
Plato postre Rústico Marrón

96980/010

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 21



Reference / Referencia

Rustic Brown Bread plate /
Plato pan Rústico Marrón

96980/013

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 16



Reference / Referencia

Rustic Brown Bowl /
Bowl Rústico Marrón

96580/140

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 18

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.





Reference / Referencia

Alvorada Dinner plate /
Plato raso Alvorada

96980/134

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 30,5



Reference / Referencia

Alvorada Dinner plate /
Plato raso Alvorada

96980/135

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 26



Reference / Referencia

Alvorada Soup plate /
Plato hondo Alvorada

96980/137

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 18,5



Reference / Referencia

Alvorada Soup plate /
Plato hondo Alvorada

96980/138

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 24,5



Reference / Referencia

Alvorada Dessert/side plate /
Plato Postre Alvorada

96980/136

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 18,5

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Reference / Referencia

Camila Dinner plate /
Plato raso Camila

96980/025

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 28



Reference / Referencia

Camila Dinner plate /
Plato raso Camila

96980/082

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25



Reference / Referencia

Camila Soup plate /
Plato hondo Camila

96980/027

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 22



Reference / Referencia

Camila Dessert/side plate /
Plato postre Camila

96980/026

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 21



Reference / Referencia

Camila Bread and butter plate /
Plato pan Camila

96980/028

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 16

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Reference / Referencia

Maragogi Dinner plate /
Plato raso Maragogi

96980/101

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 28



Reference / Referencia

Maragogi Dinner plate /
Plato raso Maragogi

96980/102

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25



Reference / Referencia

Maragogi Soup plate /
Plato hondo Maragogi

96980/104

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 22



Reference / Referencia

Maragogi Dessert/side plate /
Plato postre Maragogi

96980/103

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 21

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Reference / Referencia

Itaúnas Dinner plate /
Plato raso Itaúnas

96980/105

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 28



Reference / Referencia

Itaúnas Dinner plate /
Plato raso Itaúnas

96980/106

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25



Reference / Referencia

Itaúnas Soup plate /
Plato hondo Itaúnas

96980/108

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 22



Reference / Referencia

Itaúnas Dessert/side plate /
Plato Postre Itaúnas

96980/107

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 21

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Reference / Referencia

Tijuca Dinner plate /
Plato raso Tijuca

96980/146

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 30



Reference / Referencia

Tijuca Dinner plate /
Plato raso Tijuca

96980/147

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27



Reference / Referencia

Tijuca Dinner plate /
Plato raso Tijuca

96980/148

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25



Reference / Referencia

Tijuca Soup plate /
Plato hondo Tijuca

96980/151

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Tijuca Soup plate /
Plato hondo Tijuca

Reference / Referencia

96980/152

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 22



Tijuca Dessert/side plate /
Plato Postre Tijuca

Reference / Referencia

96980/149

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 23



Tijuca Dessert/side plate /
Plato Postre Tijuca

Reference / Referencia

96980/150

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 19



MAXFORCE

Above average resistance
Resistencia por encima de la media

Discover the MaxForce collection, the ultimate solution for businesses seeking durability, strength, and elegance. MaxForce dishes withstand the wear and tear of daily use, delivering excellent performance even in the busiest environments. Furthermore, the collection is microwave and dishwasher safe, ensuring practicality in everyday life. Their near-zero porosity provides greater hygiene, preventing the proliferation of fungi and bacteria.

Descubra la colección MaxForce, la solución definitiva para negocios que buscan durabilidad, resistencia y elegancia. La vajilla MaxForce resiste el desgaste del uso diario, ofreciendo un rendimiento excelente incluso en los entornos más concurridos. Además, es apta para microondas y lavavajillas, lo que garantiza su practicidad en el día a día. Su porosidad casi nula proporciona mayor higiene, previniendo la proliferación de hongos y bacterias.



MaxForce Dinner plate /
Plato raso MaxForce

Reference / Referencia

96601/101

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 30

MaxForce Dinner plate /
Plato raso MaxForce

Reference / Referencia

96601/102

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27

MaxForce Soup plate /
Plato hondo MaxForce

Reference / Referencia

96601/110

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25

MaxForce Dessert/side plate/
Plato postre MaxForce

Reference / Referencia

96601/106

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 23

MaxForce Dessert/side plate/
Plato postre MaxForce

Reference / Referencia

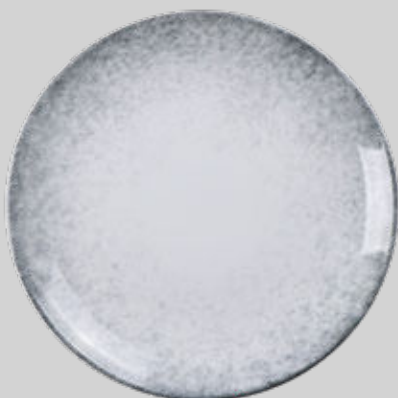
96601/107

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 19

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Reference / Referencia

Camila MaxForce Dinner plate/
Plato raso Camila MaxForce

96980/075

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 30



Reference / Referencia

Camila MaxForce Dinner plate/
Plato raso Camila MaxForce

96980/076

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27



Reference / Referencia

Camila MaxForce Soup plate/
Plato Hondo Camila MaxForce

96980/078

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25



Reference / Referencia

Camila MaxForce Dessert/side
plate / Plato postre Camila
MaxForce

96980/077

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 23

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Rustic Brown MaxForce Dinner plate / Plato raso Rústico Marrón MaxForce

Reference / Referencia

96980/071

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 30



Rustic Brown MaxForce Dinner plate / Plato raso Rústico Marrón MaxForce

Reference / Referencia

96980/072

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27



Rustic Brown MaxForce Soup plate / Plato hondo Rústico Marrón MaxForce

Reference / Referencia

96980/074

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25



Rustic Brown MaxForce Dessert/side plate / Plato postre Rústico Marrón MaxForce

Reference / Referencia

96980/073

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 23

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Diamantina MaxForce Dinner plate / Plato raso Diamantina MaxForce

Reference / Referencia	96980/089
Dimension / Dimensión (cm)*	Ø 30



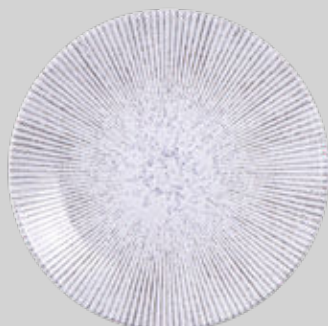
Diamantina MaxForce Dinner plate / Plato raso Diamantina MaxForce

Reference / Referencia	96980/090
Dimension / Dimensión (cm)*	Ø 27



Diamantina MaxForce Soup plate / Plato hondo Diamantina MaxForce

Reference / Referencia	96980/092
Dimension / Dimensión (cm)*	Ø 25



Diamantina MaxForce Dessert/side plate / Plato postre Diamantina MaxForce

Reference / Referencia	96980/091
Dimension / Dimensión (cm)*	Ø 23

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Reference / Referencia

Atalaia MaxForce Dinner plate /
Plato raso Atalaia MaxForce

96980/093

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 30



Reference / Referencia

Atalaia MaxForce Dinner plate /
Plato raso Atalaia MaxForce

96980/094

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27



Reference / Referencia

Atalaia MaxForce Soup plate /
Plato hondo Atalaia MaxForce

96980/096

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25



Reference / Referencia

Atalaia MaxForce Dessert/
side plate / Plato postre Atalaia
MaxForce

96980/095

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 23

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Reference / Referencia

Sancho MaxForce Dinner plate /
Plato raso Sancho MaxForce

96980/097

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 30



Reference / Referencia

Sancho MaxForce Dinner plate /
Plato raso Sancho MaxForce

96980/098

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27



Reference / Referencia

Sancho MaxForce Soup plate /
Plato Hondo Sancho MaxForce

96980/100

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 25



Reference / Referencia

Sancho MaxForce Dessert/
side plate / Plato postre Sancho
MaxForce

96980/099

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 23

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.





SERVING / SERVIR

The best way to finish the dishes is to serve well. / La mejor forma de finalizar los platos es sirviendo bien.

Of course, when leaving for the table, each recipe requires a different seasoning or ingredient, which gives that extra special finishing touch. And for each of these cases, there are Tramontina salad bowls, bowls and serving dishes to enhance even more the presentation of the dishes. Once the food has settled and is ready to go to the table, it's showtime.

Pero es indudable que cada receta exige un condimento o un ingrediente diferente cuando salen hacia la mesa, que le da ese toque final muy especial. Y para cada uno de estos casos están las fuentes para ensaladas, recipientes redondos, bols y bandejas Tramontina que realzan aún más la presentación de los platos. Después de acomodar los alimentos y cuando ya están listos para ir a la mesa, es hora del show.



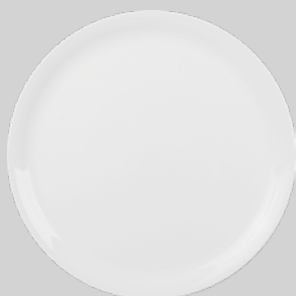
Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Paola Pizza plate /
Plato pizza Paola

96600/116

Ø 28



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Paola Pizza plate /
Plato pizza Paola

96600/117

Ø 33



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Paola Pasta plate /
Plato pasta Paola

96600/115

Ø 27

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Reference / Referencia

Rustic Brown Pasta plate /
Plato pasta Rústico Marrón

96980/114

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27



Reference / Referencia

Atalaia Pasta plate /
Plato pasta Atalaia

96980/112

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27



Reference / Referencia

Sancho Pasta plate /
Plato pasta Sancho

96980/111

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27



Reference / Referencia

Camila Pasta plate /
Plato pasta Camila

96980/115

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27



Reference / Referencia

Diamantina Pasta plate /
Plato pasta Diamantina

96980/113

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Reference / Referencia

Maragogi Pasta plate /
Plato pasta Maragogi

96980/110

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27



Reference / Referencia

Itaúnas Pasta plate /
Plato pasta Itaúnas

96980/109

Dimension / Dimensión (cm)*

Ø 27





Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Sophia Oval trail /
Bandeja oval Sophia

96010/171

32 x 25



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Sophia Oval trail /
Bandeja oval Sophia

96010/172

40 x 29



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

Maria Augusta Oval trail /
Bandeja oval Maria Augusta

96010/071

32 x 25cm



Reference / Referencia

Dimension / Dimensión (cm)*

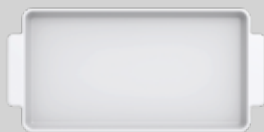
Maria Augusta Oval trail /
Bandeja oval Maria Augusta

96010/072

40 x 29cm

* Product dimensions may vary by up to 5%.

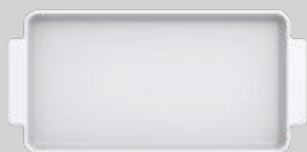
* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)*

Maria Augusta Rectangular Tray /
Bandeja rectangular Maria Augusta

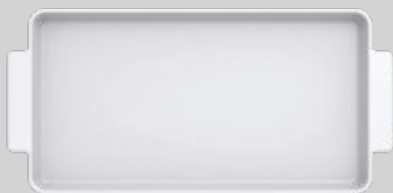
96010/073
24x13cm



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)*

Maria Augusta Rectangular Tray /
Bandeja rectangular Maria Augusta

96010/074
28x15cm



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)*

Maria Augusta Rectangular Tray /
Bandeja rectangular Maria Augusta

96010/075
36x19cm



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)*
Capacity / Capacidad (ml)*

Sofia Bowl / Bol Sofia

96010/063
Ø 18
700



Reference / Referencia
Dimension / Dimensión (cm)*
Capacity / Capacidad (ml)*

Paula Bowl / Bol Paula

96601/261	96601/262	96601/263	96601/264
Ø 14,5	Ø 15,8	Ø 18	Ø 19,6
350	452	750	1100

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.

SALAD BOWL / FUENTE PARA ENSALADA

Style and health walking together in all light and nutritious meals.
Estilo y salud van de la mano en todas las comidas ligeras y nutritivas.



Maria Augusta Bowl /
Bol Maria Augusta

Reference / Referencia	96010/081	96010/082	96010/083
Dimension / Dimensión (cm)*	Ø 15	Ø 24	Ø 28
Capacity / Capacidad (ml)*	738	2877ml	4203ml



BOWLS / BOLS

Combine with the recipes you and your customers want.
Combinan con las recetas que usted y los clientes desean.



Paola Stackable bowl /
Bol apilable Paola

Reference / Referencia	96600/165
Dimension / Dimensión (cm)*	Ø 20
Capacity / Capacidad (ml)*	1.660



Paola Stackable bowl /
Bol apilable Paola

Reference / Referencia	96600/164
Dimension / Dimensión (cm)*	Ø 16
Capacity / Capacidad (ml)*	949



Paola Stackable bowl /
Bol apilable Paola

Reference / Referencia	96600/163
Dimension / Dimensión (cm)*	Ø 12
Capacity / Capacidad (ml)*	457



Paola Stackable bowl /
Bol apilable Paola

Reference / Referencia	96600/162
Dimension / Dimensión (cm)*	Ø 10
Capacity / Capacidad (ml)*	262



Paola Stackable bowl /
Bol apilable Paola

Reference / Referencia	96600/161
Dimension / Dimensión (cm)*	Ø 8
Capacity / Capacidad (ml)*	138

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



TEA AND COFFEE / TÉ Y CAFÉ

Breakfast, lunch, snack or dinner: you must have tea or coffee.
El desayuno, el almuerzo, la merienda o la cena: deben tener té o café

Receiving friends, clients and guests with care and attention to detail is always important, even for the best hosts and businesses. With different capacities, shapes and sizes, Tramontina has developed a line of cups and saucers that match those moments of the day that call for tea or coffee: whenever customers and visitors want.

Recibir a amigos, clientes e invitados con cariño y atención a los detalles siempre es importante, incluso para los mejores anfitriones y negocios. Con diferentes capacidades, formas y tamaños, Tramontina desarrolló una línea de tazas y platillos que combina con los momentos del día que piden un té o un café: siempre que los clientes y las visitas lo deseen..



Paola Tea cup and tea cup saucer /
Taza té y platillo té Paola

Product / Producto
Reference / Referencia
Capacity / Capacidad (ml)*

Cup / Taza	Cup saucer / Platillo
96600/121	96600/131
240	-



Paola Coffee cup and coffee cup saucer /
Taza café y platillo café Paola

Product / Producto
Reference / Referencia
Capacity / Capacidad (ml)*

Cup / Taza	Cup saucer / Platillo
96600/123	96600/133
100	-



Paola Capuccino cup and capuccino cup saucer /
Taza capuchino y platillo capuchino Paola

Product / Producto
Reference / Referencia
Capacity / Capacidad (ml)*

Cup / Taza	Cup saucer / Platillo
96600/125	96600/135
200	-



Paola Espresso cup and espresso cup saucer /
Taza expés y platillo expés Paola

Product / Producto
Reference / Referencia
Capacity / Capacidad (ml)*

Cup / Taza	Cup saucer / Platillo
96600/126	96600/136
95	-

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.



Maria Augusta Tea cup and tea cup saucer / Taza té y platillo té Maria Augusta

Product / Producto	Cup / Taza	Cup saucer / Platillo
Reference / Referencia	96010/021	96010/031
Capacity / Capacidad (ml)*	250	-



Maria Augusta Coffee cup and coffee cup saucer / Taza café y platillo café Maria Augusta

Product / Producto	Cup / Taza	Cup saucer / Platillo
Reference / Referencia	96010/023	96010/033
Capacity / Capacidad (ml)*	100	-



Sophia Tea cup and coffee tea saucer / Taza té y platillo té Sophia

Product / Producto	Cup / Taza	Cup saucer / Platillo
Reference / Referencia	96010/121	96010/131
Capacity / Capacidad (ml)*	210	-



Sophia Coffee cup and coffee cup saucer / Taza café y platillo café Sophia

Product / Producto	Cup / Taza	Cup saucer / Platillo
Reference / Referencia	96010/123	96010/133
Capacity / Capacidad (ml)*	100	-



Sophia Mug / Taza Sophia

Reference / Referencia	96600/041
Capacity / Capacidad (ml)*	330

* Product dimensions may vary by up to 5%.
* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.

Leonora Tea cup and tea cup saucer /
Taza té y platillo té Leonora

Product / Producto	Cup / Taza	Cup saucer / Platillo
Reference / Referencia	96010/221	96010/231
Capacity / Capacidad (ml)*	185	-

Leonora Coffee cup and coffee cup saucer /
Taza café y platillo café Leonora

Product / Producto	Cup / Taza	Cup saucer / Platillo
Reference / Referencia	96010/223	96010/233
Capacity / Capacidad (ml)*	70	-

Paola Cappuccino Cup and Saucer Set /
Juego de taza y platillo para capuchino Paola

Contents / Contenido	6 cappuccino cups / 6 cappuccino saucers 6 tazas de capuchino / 6 platillos de capuchino
Reference / Referencia	96600/139
Capacity / Capacidad (ml)*	200

Espresso Paola cup and saucer set /
Juego de taza y platillo Espresso Paola

Contents / Contenido	6 espresso cups / 6 espresso saucers 6 tazas de espresso / 6 platillos de espresso
Reference / Referencia	96600/140
Capacity / Capacidad (ml)*	95

* Product dimensions may vary by up to 5%.

* Las dimensiones del producto pueden variar hasta un 5%.

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.





Double-sided jigger /
Dosificador de bebidas doble

Reference / Referencia	61347/000
Dimension / Dimensión (cm)	4,6 x 4,6
Height / Altura (cm)	11,5
Capacity / Capacidad (L)	0,025/0,05



Whisky measure /
Medidor para whisky

Reference / Referencia	61102/000
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 6
Height / Altura (cm)	3,4
Capacity / Capacidad (L)	0,05



Cocktail strainer
Colador strainer para cóctel

Reference / Referencia	61347/100
Dimension / Dimensión (cm)	16,0 x 8,2
Height / Altura (cm)	2,6



Julep cocktail strainer
Colador cuchara p/ cóctel

Reference / Referencia	61347/200
Dimension / Dimensión (cm)	17,6 x 7,4
Height / Altura (cm)	2,3



Sieve/ Zaranda

Reference / Referencia	61347/110
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 7,4
Height / Altura (cm)	6,0



Jagged tip muddler /
Macerador punta dentada

Reference / Referencia	61347/050
Dimension / Dimensión (cm)	22,4 x 4,2
Height / Altura (cm)	4,2



BAR



PVC bar mat / Esterilla de bar PVC

Reference / Referencia	61347/210	61347/220
Dimension / Dimensión (cm)	30,0 x 15,0	45,0 x 30,0
Height / Altura (cm)	1,0	1,0



Boston shaker bottle / Coctelera boston

	Stainless steel lid Tapa de acero inoxidable	Glass lid Tapa de vidrio
Reference / Referencia	61346/200	61346/100
Dimension / Dimensión (cm)	9,2 x 9,2	9,2 x 9,2
Capacity / Capacidad (L)	0,7	0,7
Height / Altura (cm)	28,0	28,6



Cocktail shaker / Coctelera

Reference / Referencia	61346/080
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 9
Thickness / Espesor (mm)	1,0
Capacity / Capacidad (L)	0,68
Height / Altura (cm)	18,0



Garnish tongs / Pinza para decoraciones y guarniciones

Reference / Referencia	63809/760
Dimension / Dimensión (cm)	24,0 x 3,0
Height / Altura (cm)	1,2



Ice scoop / Pinza p/ hielo

Reference / Referencia	63809/610
Dimension / Dimensión (cm)	21,8 x 6,6
Capacity / Capacidad (L)	0,1
Height / Altura (cm)	3,8



	Lemon squeezer / Exprimidor de limón	
Reference / Referencia	61347/300	
Dimension / Dimensión (cm)	22,0 x 7,1	
Height / Altura (cm)	5,6	



	Zester / Rallador de cítricos	
Reference / Referencia	63809/770	
Dimension / Dimensión (cm)	17,4 x 2,6	
Height / Altura (cm)	1,5	



	Pour spout / Pico regulador	
Reference / Referencia	61347/010	
Dimension / Dimensión (cm)	11,6 x 2,9	
Height / Altura (cm)	2,9	



	Colher bailarina espiral	
Reference / Referencia	63999/300	63999/450
Dimension / Dimensión (cm)	30,0 x 3,0	45,0 x 3,0
Height / Altura (cm)	1,5	1,5



	Spiral bar spoon with disc / Cuchara bailarina espiral con disco	
Reference / Referencia	63999/500	
Dimension / Dimensión (cm)	27,0 x 2,9	
Height / Altura (cm)	2,6	



	Long drink spoon / Cuchara para coquetel	
Reference / Referencia	63960/525	63960/520
Dimension / Dimensión (cm)	30,7 x 3,1	
Height / Altura (cm)	1,3	





Cocktail spoon /
Cuchara para coquetel

Reference / Referencia	63999/524	63999/525
Dimension / Dimensión (cm)	30,7 x 3,3	
Height / Altura (cm)	1,2	



Stand for wine/champagne bucket /
Suporte con asta para champañera

Reference / Referencia	61106/000
Dimension / Dimensión (cm)	26,3 x 26,3
Thickness / Espesor (mm)	0,8
Height / Altura (cm)	58,7



Ice bucket / Hielera

Reference / Referencia	61219/081	61219/121	61219/141
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 8	Ø 12	Ø 14
Thickness / Espesor (mm)	0,6	0,7	0,7
Capacity / Capacidad (L)	0,56	1,55	2,34
Height / Altura (cm)	10,5	13,2	15,2



Stackable Ice Bucket /
Hielera apilable

Reference / Referencia	61319/140
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 14
Thickness / Espesor (mm)	0,7
Capacity / Capacidad (L)	1,86
Height / Altura (cm)	15,0



Wine / Champagne bucket /
Balde para botellas

Reference / Referencia	61218/181
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 18,2
Thickness / Espesor (mm)	0,7
Capacity / Capacidad (L)	5,28
Height / Altura (cm)	19,6



Bottle bucket without stand /
Cubo para botellas sin soporte

Reference / Referencia	61415/360
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 36
Thickness / Espesor (mm)	0,7
Capacity / Capacidad (L)	12,48
Height / Altura (cm)	20,8



Non-slip tray /
Bandeja antideslizante

Reference / Referencia	61413/407
Dimension / Dimensión (cm)	Ø 40
Thickness / Espesor (mm)	0,6
Height / Altura (cm)	2,5



Winged corkscrew /
Abridor / sacacorchos

Colors and References / Colores y Referencias	25550/100
Total Dimension / Dimensión total (cm)	17,9



Corkscrew with built-in foil cutter /
Sacacorchos con cortaalacre

Colors and References / Colores y Referencias	25551/100
Total Dimension / Dimensión total (cm)	17,4



Opener / corkscrew / pocket knife
Abridor/ sacacorchos / navaja

Colors and References / Colores y Referencias	26330/100
Total Dimension / Dimensión total (cm)	13,6



2 Stage waiter's corkscrew /
Sacacorchos sommelier - 2 etapas

Colors and References / Colores y Referencias	25552/100
Total Dimension / Dimensión total (cm)	12,1



Corkscrew / Sacacorchos

Colors and References / Colores y Referencias	26337/100
Total Dimension / Dimensión total (cm)	12,8



TRAMONTINA

global.tramontina.com/hospitality



Get to know all the segment products
Conozca todos los productos del segmento