



# CUCHILLERÍA

Producto	Página
Tabla de equivalencias .....	568
Cuchillos angostos para deshuese .....	569
Cuchillos anchos para deshuese .....	570
Cuchillos curvos para deshuese .....	571
Cuchillos curvos para deshuese / cuchillos fileteros .....	572
Cuchillos cimitarra / cuchillos para carnicero .....	573
Cuchillos para descuere .....	573
Cuchillos bisteceros / hachas .....	575
Cuchillos para pollo .....	576
Cuchillos para pollo / cuchillos especializados .....	577
Cuchillos mondadores .....	578
Cuchillos mondadores / cuchillos de mesa / sets .....	579
Rock & roll pizza / cuchillos especializados / cuchillos para sushi .....	580

Producto	Página
Cuchillos para pan / cuchillos especializados .....	581
Cuchillos para chef .....	582
Fundas y estuches .....	583
Chairas .....	584
Asentadores / afilador automático .....	585
Afiladores / piedras para afilar .....	586
Afilador / pelapapas / tijeras .....	587
Tijeras .....	588
Ganchos / espolón / limpiador de huesos .....	589
Porta cuchillos / cadenas de plástico / esterilizador de cuchillos .....	590
Esterilizador de cuchillos / soporte de cuchillos / resistencias eléctricas .....	591

# Diken<sup>TM</sup>

INTERNATIONAL

DISEÑO, CALIDAD Y DURABILIDAD EN TUS MANOS



National Sanitation Foundation

TRAMONTINA





Tabla de Equivalencias Tramontina - Victorinox - Dexter-Russell

TRAMONTINA

  
VICTORINOX

  
DEXTER  
THE EDGE SINCE 1919

CUCHILLOS ANCHOS PARA DESHUESE, HOJA RÍGIDA								
6"		30 06 51	6"		30 01 02	6"		30 02 89.2
7"		30 06 62	7"		30 01 10			
CUCHILLOS CURVOS PARA DESHUESE, RÍGIDA								
6"		30 06 54	6"		30 01 23	6"		30 02 90
CUCHILLOS CURVOS PARA DESHUESE, HOJA SEMIRÍGIDA								
5"		30 06 52	5"		30 01 03	5"		30 02 91
CUCHILLOS BISTECEROS								
8"		30 06 56	8"		30 01 29	8"		30 02 98
10"		30 06 58	10"		30 01 30			
CUCHILLOS PARA DESCUERE								
6"		30 06 53	6"		30 01 04	6"		30 02 95.2
5"		30 06 61	5"		30 01 34	5"		30 02 95.1
CUCHILLOS TIPO CIMITARRA								
10"		30 06 57	10"		30 01 06			
12"		30 06 64	12"		30 01 07			
CUCHILLOS PARA CARNICERO Y CHEF								
8"		30 06 63	8"		30 01 39	8"		30 03 37
10"		30 06 59	10"		30 01 22	10"		30 03 00.1
12"		30 06 60	12"		30 01 32	12"		30 03 00.2

Cuchillos Angostos para Deshuese



5" Hoja rígida delgada.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 37	5" Hoja Rígida y Delgada



6" Hoja flexible y delgada.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 05	6" Hoja Flexible y Delgada



5" Hoja flexible y delgada.



6" Hoja flexible y delgada.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 66	5" Hoja Delgada
30 02 66.1	6" Hoja Delgada
30 02 66.2	5" Hoja Flexible y Delgada
30 02 66.3	6" Hoja Flexible y Delgada



Escanea este código para ver Video 46 o visita: [www.youtube.com/dikeninternational](http://www.youtube.com/dikeninternational)



5" Hoja angosta y flexible.



6" Hoja angosta y flexible.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 47	5" Hoja Angosta, Flexible, Blanco
30 02 47.2	6" Hoja Angosta, Flexible, Blanco



6" Hoja rígida.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 58	6" Hoja Rígida, Alto Carbono
30 02 58.1	6" Hoja Flexible, Alto Carbono



6" Hoja flexible delgada.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 86	6" Hoja Flexible Delgada, Alto Carbono



5" Hoja angosta y semi flexible.



6" Hoja angosta y semi flexible.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 47.1	5" Hoja Angosta, Semi Flexible, Blanco
30 02 05	6" Hoja Angosta, Semi Flexible, Blanco
30 02 47.3	6" Hoja Angosta, Semi Flexible, Azul
30 02 47.4	6" Hoja Angosta, Semi Flexible, Rojo
30 02 47.5	6" Hoja Angosta, Semi Flexible, Café
30 02 47.6	6" Hoja Angosta, Semi Flexible, Amarillo
30 02 47.7	6" Hoja Angosta, Semi Flexible, Verde



6" Cuchillo para deshuese.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 75	6" Cuchillo para deshuese



6" Cuchillo Fibrox Hoja combada

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 82	6" Cuchillo Fibrox Hoja combada



Cuchillos Anchos para Deshuese

CUCHILLERÍA



6" Hoja rígida y estrecha.



6" Hoja rígida y gruesa.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 54	6" Hoja rígida y gruesa para deshuese
30 01 02	6" Hoja Rígida y Gruesa, Negro
30 01 02.1	6" Hoja Rígida y Gruesa, Rojo
30 01 02.2	6" Hoja Rígida y Gruesa, Azul
30 01 02.3	6" Hoja Rígida y Gruesa, Verde
30 01 02.4	6" Hoja Rígida y Gruesa, Blanco
30 01 02.5	6" Hoja Rígida y Gruesa, Amarillo



7" Hoja rígida.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 10	7" Hoja Rígida



6" Hoja semi-flexible.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 58	6" Hoja Semi Flexible



6" Hoja rígida.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 51	6" Hoja Rígida



7" Hoja rígida.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 62	7" Hoja Rígida



6" Hoja ancha.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 58.2	6" Hoja Ancha



6" Hoja ancha.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 65	6" Hoja Ancha



5" Cuchillo para deshuese.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 73	5" Cuchillo para deshuese



6" Hoja ancha.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 73	6" Hoja Ancha



6" Hoja ancha.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 89.1	6" Cuchillo Ancho para Deshuese



6" Hoja ancha.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 89.2	6" Cuchillo Ancho para Deshuese



7" Cuchillo hoja rígida y recta.



6" Cuchillo hoja rígida y recta.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 65	7" Hoja Rígida y Recta, Blanco
30 06 01	6" Hoja Rígida y Recta, Blanco
30 06 01.1	6" Hoja Rígida y Recta, Rojo
30 06 01.2	6" Hoja Rígida y Recta, Azul
30 06 01.3	6" Hoja Rígida y Recta, Verde
30 06 01.4	6" Hoja Rígida y Recta, Amarillo



6" Hoja ancha.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 02	6" Cuchillo Ancho para Deshuese



Cuchillos Curvos para Deshuese

CUCHILLERÍA



6" Hoja rígida, gruesa y curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 23	6" Hoja Rígida, Gruesa y Curva



6" Hoja ancha curva

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 86	6" Hoja ancha curva.



5" Hoja flexible y curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 55	5" Hoja flexible y curva, negro



6" Hoja flexible curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 48	5" Hoja Delgada Curva
30 02 48.1	5" Hoja Flexible Curva
30 02 48.2	6" Hoja Delgada Curva
30 02 48.3	6" Hoja Delgada Curva



5" Hoja semi-flexible y curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 03	5" Hoja Semi-Flexible y Curva



6" Cuchillo para deshuese Hoja semi flexible curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 50	6" Hoja Semi Flexible curva.



5" Hoja semi flexible.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 52	5" Hoja Semi Flexible



6" Hoja flexible curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 71	6" Hoja Dura Curva
30 02 71.1	6" Hoja Flexible Curva



Escanea este código para ver Video 47 o visita: [www.youtube.com/dikeninternational](http://www.youtube.com/dikeninternational)



6" Hoja angosta fibrox curva

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 87	6" Hoja angosta fibrox curva.



6" Hoja semi-flexible y curva

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 01	6" Hoja Semi-Flexible y Curva.



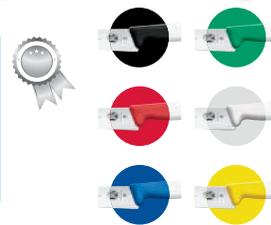
5" Cuchillo para deshuese.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 74	5" Hoja Delgada Curva



6" Hoja flexible y curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 20	6" Hoja Flexible y Curva, Negro
30 01 20.1	6" Hoja Flexible y Curva, Rojo
30 01 20.2	6" Hoja Flexible y Curva, Azul
30 01 20.3	6" Hoja Flexible y Curva, Verde
30 01 20.4	6" Hoja Flexible y Curva, Blanco
30 01 20.5	6" Hoja Flexible y Curva, Amarillo



6" Hoja rígida y semi-curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 03	6" Hoja Rígida y Semi-Curva, Blanco
30 06 03.1	6" Hoja Rígida y Semi-Curva, Rojo
30 06 03.2	6" Hoja Rígida y Semi-Curva, Azul
30 06 03.3	6" Hoja Rígida y Semi-Curva, Verde
30 06 03.4	6" Hoja Rígida y Semi-Curva, Amarillo



6" Hoja rígida curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 90	6" Hoja Rígida Curva



6" Hoja gruesa rígida.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 54	6" Hoja Rígida Gruesa



Cuchillos Curvos para Deshuese



5" Hoja Semi Flexible

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 91	5" Hoja Semi Flexible



5" Hoja rígida curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 92	5" Hoja Rígida Curva



6" Hoja rígida curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 59	6" Hoja Rígida Curva, Alto Carbono
30 02 59.1	6" Hoja Flexible Curva, Alto Carbono



6" Hoja flexible curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 87	6" Hoja Flexible Curva



6" Hoja flexible curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 07	6" Hoja Flexible Curva



6" Deshuesador Curvo Delgado.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 93	6" Deshuesador Curvo Delgado



8" Curvo

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 94	8" Curvo



6" Hoja flexible curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 67	6" Hoja Curva
30 02 67.1	5" Hoja Flexible Curva
30 02 67.2	6" Hoja Flexible Curva



Cuchillos Fileteros



7 1/2" Hoja rígida.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 56	7 1/2" Cuchillo Hoja Rígida



8" Hoja estrecha.



8" Hoja rígida y ancha.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 53	7" Hoja Estrecha
30 02 53.1	8" Hoja Estrecha
30 02 53.2	8" Hoja Rígida y Ancha.



8" Cuchillo filetero.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 62	7" Cuchillo Filetero
30 02 62.1	8" Cuchillo Filetero



7" Fibrox flexible para filetear.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 88	7" Cuchillo Filetero



6" Cuchillo filetero, hoja estrecha.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 89	6" Cuchillo filetero, hoja estrecha.



8" Hoja rígida y semi-curva.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 14	8" Hoja Rígida y Semi-Curva, Blanco
30 06 14.1	8" Hoja Rígida y Semi-Curva, Rojo
30 06 14.2	8" Hoja Rígida y Semi-Curva, Azul
30 06 14.3	8" Hoja Rígida y Semi-Curva, Verde
30 06 14.4	8" Hoja Rígida y Semi-Curva, Amarillo



Cuchillos de Chef para Filetear



7" cuchillo Fibrox Hoja flexible.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 81	7" Cuchillo Fibrox Hoja flexible



Cuchillos Cimitarra



10" tipo cimitarra.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 06	10", Negro Tipo Cimitarra, Hoja Ancha Curva
30 01 07	12", Negro Tipo Cimitarra, Hoja Ancha Curva
30 01 60	14", Negro Tipo Cimitarra, Hoja Ancha Curva



10" tipo cimitarra.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 57	10" Tipo Cimitarra
30 06 64	12" Tipo Cimitarra



10" tipo cimitarra.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 55	10" Tipo Cimitarra
30 02 55.1	12" Tipo Cimitarra



10" Curvo

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 96.1	10" Curvo



12" Curvo

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 96.2	12" Curvo



10" Cuchillo tipo cimitarra.



12" Cuchillo tipo cimitarra.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 15	10" Hoja Rígida y Semi-Curva, Blanco
30 06 15.1	10" Hoja Rígida y Semi-Curva, Rojo
30 06 15.2	10" Hoja Rígida y Semi-Curva, Azul
30 06 15.3	10" Hoja Rígida y Semi-Curva, Verde
30 06 15.4	10" Hoja Rígida y Semi-Curva, Amarillo
30 06 16	12" Hoja Rígida y Semi-Curva, Blanco
30 06 16.1	12" Hoja Rígida y Semi-Curva, Rojo
30 06 16.2	12" Hoja Rígida y Semi-Curva, Azul
30 06 16.3	12" Hoja Rígida y Semi-Curva, Verde
30 06 16.4	12" Hoja Rígida y Semi-Curva, Amarillo



TRAMONTINA



10" tipo cimitarra.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 64	10" Tipo Cimitarra



Cuchillo Carnicero



10" Cuchillo para carnicero.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 26	8", negro
30 01 08	10", negro



6" Cuchillo para carnicero

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 97.1	6" Cuchillo para carnicero



8" Cuchillo para carnicero

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 97.2	8" Cuchillo para carnicero



10" Cuchillo para carnicero

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 97.3	10" Cuchillo para carnicero



12" Cuchillo para carnicero

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 97.4	12" Cuchillo para carnicero



Cuchillos para Descuere



5" Cuchillo para descuere

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 34	5" Cuchillo para Descuere



Cuchillos para Descuere



6" Cuchillo para descuere.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 04	6" Cuchillo para Descuere



5 1/4" Cuchillo para descuere.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 95.1	5 1/4" Cuchillo para Descuere



6" Cuchillo para descuere.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 53	6" Cuchillo para Descuere



5 1/4" Cuchillo para descuere cordero.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 03	5 1/4" Cuchillo para Descuere Cordero



6" Cuchillo para descuere.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 95.2	6" Cuchillo para Descuere



6" Cuchillo para descuere.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 60	6" Cuchillo para Descuere, Alto Carbono
30 02 60.1	6" Cuchillo para Descuere, Alto Carbono



6" Cuchillo para descuere.



7" Cuchillo para descuere.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 04	6" Cuchillo Hoja Rígida y Curva, Blanco
30 06 04.1	6" Cuchillo Hoja Rígida y Curva, Rojo
30 06 04.2	6" Cuchillo Hoja Rígida y Curva, Azul
30 06 04.3	6" Cuchillo Hoja Rígida y Curva, Verde
30 06 04.4	6" Cuchillo Hoja Rígida y Curva, Amarillo
30 06 02	7" Hoja Rígida y Curva, Blanco
30 06 02.1	7" Hoja Rígida y Curva, Rojo
30 06 02.2	7" Hoja Rígida y Curva, Azul
30 06 02.3	7" Hoja Rígida y Curva, Verde
30 06 02.4	7" Hoja Rígida y Curva, Amarillo



5" Cuchillo para descuere

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 61	5" Cuchillo para Descuere



5 1/4" Cuchillo para descuere cordero.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 75	5 1/4" Cuchillo para Descuere Cordero



6" Cuchillo para descuere.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 04	6" Cuchillo para Descuere





### Cuchillos Bisteceros

8" Cuchillo bistecero.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 29	8" Cuchillo Bistecero



VICTORINOX



10" Cuchillo bistecero.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 30	10" Cuchillo Bistecero



VICTORINOX



8" Cuchillo bistecero.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 56	8" Cuchillo Bistecero

TRAMONTINA



10" Cuchillo bistecero.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 58	10" Cuchillo Bistecero



TRAMONTINA



8" Cuchillo bistecero.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 57	8" Cuchillo Bistecero
30 02 57.1	10" Cuchillo Bistecero

DEXTER  
THE EDGE SINCE 1888  
Sani-Safe®



### Cuchillos Bisteceros

8" Cuchillo breaking knife.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 98	8" Cuchillo breaking knife

DEXTER  
THE EDGE SINCE 1888



### Cuchillos Bisteceros Rectos



8" Cuchillo bistecero recto.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 66	8" Cuchillo Bistecero de Hoja Recta

TRAMONTINA



8" Cuchillo bistecero recto.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 05	6" Hoja Recta, Rígida
30 06 06	7" Hoja Recta, Rígida
30 06 07	8" Hoja Recta, Rígida
30 06 08	10" Hoja Recta, Rígida
30 06 09	12" Hoja Recta, Rígida

TRAMONTINA



### Hachas de Carnicero

7" x 2-1/2" Hacha de carnicero.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 73	7" x 2 1/2" Hacha de carnicero

VICTORINOX



6" Hacha de carnicero, hoja dura.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 17	6" Hacha Hoja Dura

TRAMONTINA



7" Hacha Pesada de Acero

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 99	7" Hacha Pesada de Acero

DEXTER  
THE EDGE SINCE 1888  
Sani-Safe®



### Cuchillos para Pollo Fibrox

3" Cuchillo con mango pequeño.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 65	Cuchillo 3" mango pequeño



4 1/2" Cuchillo Fibrox con mango mediano.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 18	Cuchillo 4 1/2" Mango Mediano



### Cuchillos Económicos para Pollo

3 1/4" Cuchillo con punta afilada para deshuese.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 35	3 1/4" para Deshuese



4 1/2" Cuchillo para deshuese.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 01	4 1/2" para Deshuese



3 1/2" Cuchillo para deshuese.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 38	3 1/2" para Deshuese



5" Cuchillo para deshuese.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 36	5" para Deshuese



6" Cuchillo para deshuese.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 37	6" para Deshuese



### Cuchillo Delgado para Pollo

3" Cuchillo deshuesador delgado para pollo.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 54	Cuchillo 3", Deshuesador



### Cuchillos Ergonómicos para Pollo

2 1/2" Cuchillo para pollo.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 12	Cuchillo 2 1/2" para Pollo



3 1/4" Cuchillo clip point.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 30	3 1/4" Clip Point



3 3/4" Hoja con punto de inclinación de 3°.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 31	3 3/4", Hoja con Punto de Inclinación de 3°



5" Cuchillo para pollo.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 14	4 1/2" Cuchillo para Pollo
30 02 32	5" Cuchillo para Pollo



6" Hoja ancha.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 33	Cuchillo 6", Hoja Ancha



6" Hoja ancha y rígida.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 34	Cuchillo 6", Hoja Rígida y Ancha.



### Cuchillos para Pollo Phantom II Featherweight

3 1/2" Cuchillo para deshuese.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 76	3 1/2" para Deshuese



3 1/4" Cuchillo con punta afilada para deshuese.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 79	3 1/4" para Deshuese



4 1/2" Cuchillo para deshuese.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 77	4 1/2" para Deshuese



5" Cuchillo para deshuese.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 78	5" para Deshuese
30 02 78.1	6" para Deshuese



6" Cuchillo ancho para deshuese.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 79.1	6" para Deshuese



### Cuchillos Especializados

1 3/4" Cuchillo despellejador de salchicha tipo Frankfurt.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 43	1 3/4" Cuchillo Despellejador



Cuchillo para Almejas 2 1/2" Cuchillo para almejas.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 54.1	3 1/2" Cuchillo para Almejas



### Cuchillos Especializados

Cuchillo para Ostras 3" Cuchillo para ostras.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 44	3" Cuchillo para Ostras



Cuchillo para ostion providence de 2 1/4"



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 00	2 1/4" Cuchillo para ostion Providence



Cuchillo para Almejas 3" Cuchillo ancho para almeja.



Cuchillo para Almejas 3 3/8" Cuchillo ancho para almeja.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 41	3" Cuchillo para Almeja
30 02 42	3 3/8" Cuchillo para Corte



2" Cuchillo escalope.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 40	2" Cuchillo Escalope



Cuchillo con estuche para el cinto. Ideal para áreas de empaque.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 11	3 1/4" Cuchillo con Estuche para el Cinto



Cuchillo Dentado con Funda



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 88	4" Cuchillo Dentado con Funda





### Cuchillo Mondador



3" Hoja de acero inoxidable borde recto.



4" Hoja de acero inoxidable con filo liso.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 76	3" Cuchillo Borde Recto
30 06 70	4" Cuchillo Filo Liso

TRAMONTINA



### Cuchillo Mondador de Chef



3 1/4" Cuchillo borde recto.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 51	Cuchillo 3 1/4", Blanco
30 02 51.1	Cuchillo 3 1/4", Verde
30 02 51.2	Cuchillo 3 1/4", Azul
30 02 51.3	Cuchillo 3 1/4", Rojo
30 02 51.4	Cuchillo 3 1/4", Café
30 02 51.5	Cuchillo 3 1/4", Amarillo

DEXTER  
Sani-Safe®



### Cuchillo Mondador



3 1/4" Cuchillo mango pequeño, borde recto.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 59.3	3 1/4" Mango negro grande, borde recto

VICTORINOX



3 1/4" Cuchillo mondador

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 30	3 1/4" Cuchillo mondador

DEXTER  
THE EDGE. SINCE 1888

### Cuchillo Para Cocina



4" Cuchillo para cocina, mango nylon negro.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 92.1	4" Cuchillo para cocina, mango nylon negro.

VICTORINOX



Cuchillo Mondadero Cocina / Floricultura

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 92.2	Cuchillo Mondadero Cocina / Floricultura

VICTORINOX



3" Cuchillo para cocina dentado, mango nylon negro

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 92.3	3" Cuchillo para cocina dentado

VICTORINOX



2 1/2" Cuchillo para cocina, mango nylon negro.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 92.4	2 1/2" Cuchillo para cocina, mango nylon negro.

VICTORINOX



2 1/2" Cuchillo para cocina, mango nylon rojo.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 92.5	2 1/2" Cuchillo para cocina, mango nylon rojo.

VICTORINOX

### Cuchillo Mondador Puntiagudo



3" Cuchillo borde recto.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 68	Cuchillo 3" Borde Recto

DEXTER  
THE EDGE. SINCE 1888



### Cuchillo Mondador Dentado



3 1/8" Cuchillo borde dentado.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 70	Cuchillo 3 1/8" Borde Dentado



3 1/8" Cuchillo borde recto.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 69	Cuchillo 3 1/8" Borde Recto



Escanea este código para ver Video 49 o visita: [www.youtube.com/dikeninternational](http://www.youtube.com/dikeninternational)

### Cuchillo Mondador



3" Cuchillo borde curvo.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 80	3" Cuchillo Borde curvo



### Set de Cuchillos Dentados



4" Set de 2 Cuchillos para cortar tomate Dentado, Blister.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN	COLOR
30 01 94.1	4" Set de 2 cuchillos.	Amarillo
30 01 94.2	4" Set de 2 cuchillos.	Rosa
30 01 94.3	4" Set de 2 cuchillos.	Negro



### Cuchillo Mondador



2 1/2" Cuchillo mondador curvo

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 90	2 1/2" Cuchillo mondador curvo



### Cuchillo Formador



2 1/2" Cuchillo mondador curvo

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 91	2 1/2" Cuchillo mondador curvo



### Set de Cuchillos Mondador



3" Set de 2 Cuchillos mondador, Blister.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN	COLOR
30 01 93.1	3" Set de 2 cuchillos.	Verde
30 01 93.2	3" Set de 2 cuchillos.	Rosa
30 01 93.3	3" Set de 2 cuchillos.	Naranja



### Cuchillos Ergonómicos para Pescado



5" Hoja flexible curva para deshuese.



6" Hoja estrecha curva para deshuese.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 46	5" Hoja Estrecha para Deshuese
30 02 46.1	5" Hoja Flexible Curva para Deshuese
30 02 46.3	6" Hoja Estrecha Curva para Deshuese



### Cuchillo de Mesa



4" Hoja, Cuchillo dentado de punta para carne, negro.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 95.1	4" Cuchillo para carne, de mesa, negro.



4" Hoja, Cuchillo dentado de punta para carne, pizza y mesa, negro

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 95.2	4" Cuchillo swiss classic para carne, negro.





**Rock & Roll Pizza**



20" Rock & Roll Pizza

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 32	20" Rock & Roll Pizza



**Cuchillos para Quesos**



14" Cuchillo con doble mango.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 06	14" Cuchillo con Doble Mango



12" Cuchillo para quesos.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 39	12" Cuchillo para Quesos



**Cuchillos para Vegetales**



5" Cuchillo para vegetales.



6" Cuchillo para vegetales.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 45	5" Cuchillo para Vegetales
30 02 45.1	6" Cuchillo para Vegetales



**Cuchillos Especializados**



Cuchillo en Ángulo Recto

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 13	6" Cuchillo en Ángulo Recto



**Cuchillos para Sushi**



10" Cuchillo para sushi, mango tipo japonés.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 31	10" Cuchillo para sushi, mango tipo japonés.



4" Pinza Sushi

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 84	4" x .74" (10.2 x 1.9 cm) Pinza de acero inoxidable.



9" y 13" Cuchillo yanagiba

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 85	9" Cuchillo de acero inoxidable, mango de nylon
30 06 86	13" Cuchillo de acero inoxidable, mango de nylon



8" Cuchillo deba

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 87	8" cuchillo de acero inoxidable, mango de nylon



7" Cuchillo nakiri

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 88	7" cuchillo de acero inoxidable, mango de nylon



### Cuchillos Para Pan



10" Cuchillo recto para pan.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 63	10" Cuchillo Recto para Pan
30 02 63.1	12" Cuchillo Recto para Pan



Escanea este código para ver Video 48 o visita: [www.youtube.com/dikeninternational](http://www.youtube.com/dikeninternational)



10" Cuchillo curvo para pan.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 50	10" Cuchillo Curvo para Pan.



10" Cuchillo rígido y recto para pan.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 18	10" Cuchillo Hoja Rígida



8" Cuchillo recto para pan.

10 1/4" Cuchillo curvo para pan.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 46	8" Cuchillo recto, negro
30 01 47	10 1/4" Cuchillo curvo, negro



8" Cuchillo para Pan, Dentado, Mango Nylon Negro

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 97	8" Cuchillo para pan, negro



### Cuchillo para Cocina



6" Cuchillo fijado con remaches de aluminio.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 72	6" Hoja de Acero Inoxidable



8" Cuchillo para trinchar hoja extra ancha, negro.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 96	8" Cuchillo para trinchar hoja extra ancha, negro



### Rebanador Dentado de 10"



10" Rebanador dentado

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 35	10" Rebanador dentado



### Cuchillos para Jamón con Filo



12" Cuchillo borde recto.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 81	12" Cuchillo Borde Recto



### Rebanador Duo-edge de 10"



10" Rebanador Duo-edge

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 34	10" Rebanador Duo-edge



### Cuchillo Cecinero



Cuchillo Cecinero 20" Fabricado en acero inoxidable.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 69	20" Cuchillo Cecinero



### Cuchillos para Carne



6" Cuchillo para carne

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 22	6" Cuchillo para carne





NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 40	8" Hoja recta rígida y gruesa, rojo
30 01 44	10" Hoja recta rígida y gruesa, azul



### Cuchillos para Chef



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 39	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Negro
30 01 22	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Negro
30 01 32	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Negro



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 63	Cuchillo para Chef 8"
30 06 59	Cuchillo para Chef 10"
30 06 60	Cuchillo para Chef 12"



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 37	8" Hoja Dexter cook's knife, negro
30 03 00.1	10" Hoja Dexter cook's knife, negro
30 03 00.2	12" Hoja Dexter cook's knife, negro



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 16	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Blanco
30 02 17	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Verde
30 02 18	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Azul
30 02 19	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Rojo
30 02 20	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Café
30 02 21	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Amarillo
30 02 22	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Blanco
30 02 23	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Verde
30 02 24	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Azul
30 02 25	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Rojo
30 02 26	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Café
30 02 27	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Amarillo
30 02 49	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Blanco
30 02 49.1	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Verde
30 02 49.2	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Azul
30 02 49.3	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Rojo
30 02 49.4	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Café
30 02 49.5	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Amarillo



Escanea este código para ver Video 50 o visita: [www.youtube.com/dikeninternational](http://www.youtube.com/dikeninternational)



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 10	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Blanco
30 06 10.1	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Rojo
30 06 10.2	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Azul
30 06 10.3	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Verde
30 06 10.4	8" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Amarillo
30 06 11	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Blanco
30 06 11.1	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Rojo
30 06 11.2	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Azul
30 06 11.3	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Verde
30 06 11.4	10" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Amarillo
30 06 12	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Blanco
30 06 12.1	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Rojo
30 06 12.2	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Azul
30 06 12.3	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Verde
30 06 12.4	12" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Amarillo
30 06 13	14" Hoja Recta Rígida y Gruesa, Blanco



TRAMONTINA



## Funda de Plástico Dura Transparente para Cuchillos The Knifesafe™

¡Lleva sin temor a todos lados tu cuchillos con estas nuevas e increíbles fundas!

- Es una funda de polipropileno patentada para proteger la hoja de tu cuchillo y llevarlos con seguridad a todas partes.
- Las fundas KnifeSafe tienen las siguientes características:
- Un diseño patentado.
- Apto para lavavajillas.
- Pequeñas gomitas en el interior de la funda para sostener la hoja del cuchillo.
- Su diseño y material, hacen que sea resistente a los protectores normales de plástico en las que el mismo filo del cuchillo las rompía, por lo que con las fundas KnifeSafe, puedes tener la seguridad de cargar con tu cuchillo sin temor a dañar algo con el mismo filo y proteger tu hoja.
- Las cuatro gomitas entran en contacto con la hoja del cuchillo y los cierres dobles sujetan firmemente la hoja reduciendo en gran medida la posibilidad de deslizarse.
- La fundas KnifeSafe son ideales para cualquier cuchillo y hoja.
- Ideal para cualquier cuchillo de hoja recta de 4" a 10" (10 a 25 cm).
- También sirven para cuchillos con hoja curva, pero solo para cubrir la punta, es decir del 50% a 70% de la hoja completa.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 39	4.5"
30 03 40	6"
30 03 41	8"
30 03 42	10"



VICTORINOX



## Fundas y Estuches para Cuchillos



Funda para cuchillo  
No incluye cuchillos.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 36	4" x 1" Funda para cuchillo



Funda porta cuchillos de nylon,  
para chef reforzado.  
No incluye cuchillos.



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 98.1	55 x 47 cm Funda para cuchillo

## Estuche para Chef

- Estuche reforzado de nylon para cuchillos de Chef con correa para llevar al hombro, con cuchillos.
- Incluye:
- Funda porta cuchillos en nylon, vacío.
- Cuchillo swiss classic formador curvo, 6cm, negro.
- Cuchillo swiss classic mondador punta, 8cm, negro.
- Cuchillo para pan dentado, mango nylon negro.
- Cuchillo para chef, mango nylon negro.
- Cuchillo filetero flexible, mango nylon negro.
- Cuchillo deshuesador recto, mango fibrox negro.
- Pelapapas negro.
- Parisina doble 22+25 mm. Ø mango nylon negro.
- Chaira redonda 12" mango nylon negro.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 98.3	9 piezas

VICTORINOX



Funda porta cuchillos  
55 x 47 cm  
Incluye cuchillos y accesorios.

## Estuche de Cuchillería para Estudiantes.

TRAMONTINA

- Incluye estuche cuchillos y accesorios:
- Cuchillo para filetear recto 6".
- Cuchillo para deshuesar 5".
- Cuchillo chef 10".
- Cuchillo mondador recto 3".
- Cuchillo mondador curvo 3".
- Afilador estriado 10".
- Cuchillo de sierra 10".
- Pelapapas de doble filo 23 cm.
- Sacabocados.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 79	10 piezas



Disponibles Sobre pedido

## Chairas para Afilar



- Pulido.
- Redonda.
- Mango nylon negro.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 74	10"

VICTORINOX



- Combinada, Semi Fino y Pulido.
- Redonda.
- Mango nylon negro.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 78	12"

VICTORINOX



- Corte Fino.
- Redonda.
- Mango nylon negro.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 12	10"



VICTORINOX



- Estriada.
- Redonda.
- Mango de polipropileno.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 19	10"
30 06 20	12"
30 06 82	14"

TRAMONTINA



- Corte Semi Fino.
- Redonda.
- Mango nylon negro.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 75	10"
30 01 11	12"



VICTORINOX



- Cerámica.
- Redonda.
- Mango de Polipropileno Antideslizante.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 82	8"
30 02 83	10"
30 02 84	12"

DEXTER  
THE EDGE SINCE 1888



- Corte Semi Fino.
- Redonda tope metálico.
- Mango nylon negro.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 76	14"

VICTORINOX



- Estriada.
- Redonda.
- Mango de Polipropileno Antideslizante.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 81	14"

DEXTER  
THE EDGE SINCE 1888



- Combinada, Semi Fino y Pulido.
- Redonda.
- Mango nylon negro.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 13	10"



VICTORINOX



- Afiladora de Polvo de Diamante.
- Ovalada.
- Mango de Polipropileno Antideslizante.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 28	10"
30 02 29	12"

DEXTER  
THE EDGE SINCE 1888



- Combinada, Semi Fino y Pulido.
- Redonda.
- Mango nylon negro

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 01 83	10"



VICTORINOX



- Afiladora de Polvo de Diamante.
- Ovalada.
- Mango de Polipropileno Antideslizante.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 02 80	10"

DEXTER  
THE EDGE SINCE 1888



Escanea este código para ver Video 51  
o visita: [www.youtube.com/dikeninternational](http://www.youtube.com/dikeninternational)

## Asentadores con Afilador Sharp & Easy

- Barras de afilado, fabricadas en acero inoxidable 1.4310 (AISI 302). Guías de cuchillas en acero inoxidable 1.4034 (AISI 420).
  - Contiene un soporte de acero inoxidable para fijarlo en una mesa de trabajo 1.4307 (AISI 304L). De acero inoxidable pretensado, especialmente para asegurar la longevidad. Se cambian las barras del afilador manualmente.
  - Bajo costo de mantenimiento. Pernos de montaje no incluidos. Se puede quitar fácilmente, limpiar y esterilizar.



### Asentador con Afilador Sharp & Easy 100% Acero Inoxidable

- Cuerpo de acero inoxidable 4.4307 (AISI 304L).
- Dimensiones: (con soporte) 5 1/4" x 3 3/4" x 11".

NO. DIKEN  
30 04 09.2



**BOBET**  
material



### Asentador con Afilador Sharp & Easy

- Monobloque hecho de polipropileno.
- Dimensiones: (con soporte) 5 1/4" x 3 3/4" x 11".
- Disponible en color: Amarillo, Azul, Rojo, Negro y Blanco.

NO. DIKEN	COLOR
30 04 09	Amarillo
30 04 09.1	Azul



**BOBET**  
material

### Juego de Barras de Torsión de Afilado

NO. DIKEN  
30 04 09.3

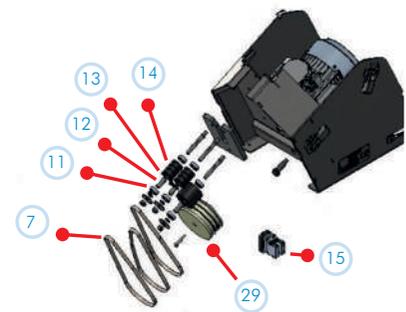
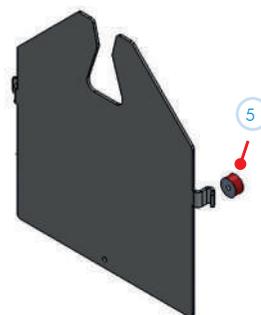


## Afilador BOBET Automático

- Fabricación en acero inoxidable 304 L.
- Motor 110 V.
- Ángulo creado: convex ( patentado ).
- Guía lama ( similar al Sharp/Easy ) para mantener estable el ángulo.
- Equipo inclinado para un movimiento natural de la mano.
- Reemplazo de las bandas manualmente con toda facilidad.
- Banda seca con un grano piramidal para evitar "overheating" del cuchillo.
- 5 segundos por cuchillo.
- No se necesita acción de pulido.



**BOBET**  
material



NO. DIKEN	#	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	CÓDIGO
30 04 24	0	Afilador BOBET Automático	1	19939
30 04 24.1	5	Imán cilíndrico	1	19962
30 04 24.2	7	Banda abrasiva	3	19950
30 04 24.3	11	Rodamiento 5608	6	19960
30 04 24.4	12	Riostra	3	19970
30 04 24.5	13	Rodillo excéntrico	1	19943
30 04 24.6	14	Rodillo	2	19942
30 04 24.7	15	Botón doble toque	1	19953
30 04 24.8	29	Polea	1	70008

### Principales ventajas :

1. El Ángulo creado – ángulo "convex" para una mayor durabilidad del corte del cuchillo.
2. Rapidez de la operación: las barras están fabricadas en un material especial que permite hacer una sola operación ( no se tiene que hacer un pulido después del afilado ).
3. Fácil de mantenimiento – es el peso del motor que crea la tensión en las 3 bandas, así que se reemplazan manualmente las 3 bandas sin herramienta.



<https://www.youtube.com/watch?v=n815vbxHWw>

## Afilador Sistema IM313

- Contiene tres piedras.
- Longitud de las piedras: 11 1/2" permiten barridos más largos, afilando más rápido y más preciso, con bordes perfectos.
  - La piedra gruesa: para una afilado general, restaura la orillas desgastadas.
  - La piedra mediana: da el filo necesario.
  - La piedra fina: da un filo fino y agudo.
- Dimensiones: 11 1/2" x 2 1/2" x 1/2".

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 04 02	Afilador Multi-Oil (Kit)
30 04 03	Piedra Fina
30 04 04	Piedra Mediana
30 04 05	Piedra Gruesa

➔ Piedras 5 piezas por caja.



El Kit incluye:

1 Piedra Gruesa, 1 Piedra Mediana, 1 Piedra Fina, 16 Onzas de Aceite Mineral, Guía de Ángulo y Unidad de Depósito.

## Afilador de Cuchillos Automático

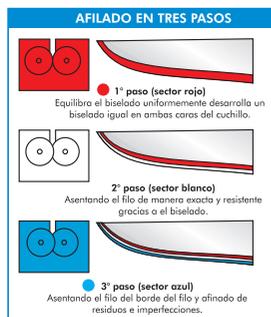
- Consta de ruedas de óxido de aluminio.
- No requiere lubricación.
- Dimensiones: 6" x 8" x 12" (15 x 20 x 30 cm).
- Peso: 8.6 kg (19 libras).
- Perfectamente afila los cuchillos en una pequeña fracción de tiempo.
- Prolonga la vida del cuchillo, remueve cantidades mínimas de metal en cada afilada.
- Construcción en acero inoxidable.
- Control de velocidad.
- Voltaje: 110 V.
- Motor de 1/2 HP; 6 A - 50/60 Hz.
- Diseñado para trabajo pesado.



TRU HONE



NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 04 07	Afilador Automático
30 04 08	Set De Discos Estándar de Repuestos



## Piedras para Afilar

### Piedra Estándar para Afilar

- Piedra Crystolon de silicio abrasivo.
- Ideal para afilar en general herramientas de corte.
- Dimensiones: 8" x 2" x 1".
- Grano medio.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 04 01	Piedra Estándar para Afilar



NORTON



### Piedra Combinada para Afilar

- Piedra de óxido de aluminio.
- Dimensiones: 8" x 2" x 1".
- Grano grueso / fino.
- Puede lubricarse o utilizarse en seco.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 04 06	Piedra Combinada para Afilar



NORTON



### Piedra India de Grano Combinado

- Piedra de grano de óxido de aluminio.
- Produce bordes agudos y de larga duración en las herramientas.
- Color: Anaranjado / marrón.
- Grano grueso y fino.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 04 18	6" x 2" x 1"
30 04 19	8" x 2" x 1"
30 04 20	11 1/2" x 2 1/2" x 1"



NORTON



➔ 5 piezas por caja.

### Piedra de Grano Combinado

- Piedra de carburo de silicio.
- Color: Gris.
- Grano grueso y fino.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 04 21	6" x 2" x 1"
30 04 22	8" x 2" x 1"
30 04 23	11 1/2" x 2 1/2" x 1"

➔ 5 piezas por caja.

NORTON

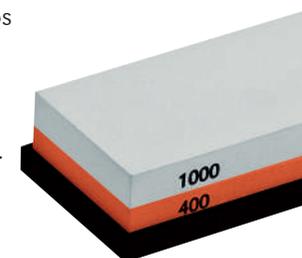


### Piedra para Afilar Doble Faz

- Piedra doble faz con granos mixtos para dos opciones de afilado: Desbaste (granulación 400) y Acabado (granulación 1000).
- Soporte antideslizante.
- Excelente desempeño de afiladura.
- Siguiendo las instrucciones de uso la piedra permanecerá bonita por mucho tiempo.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 06 78	7.13/64" x 2.35/64" x 1.7/32"

TRAMONTINA



### Afilador

- De fácil manipulación.
- Forma práctica y ergonómica.
- Larga vida útil.
- 14 cm de largo.

NO. DIKEN
30 01 85



### Pelapapas

- Hoja de acero inoxidable.
- Mango de nylon ergonómico y ligero.
- Color rojo y negro.

NO. DIKEN	COLOR
30 01 84	Rojo
30 01 84.5	Negro



### Descamador de Pescados

- Fabricado en aluminio.
- Caja con 10 pzs.

NO. DIKEN
30 03 07



### Tijeras para Corte de Pollo FISKARS®

- Mod. 94517797J.
- Ideal para corte de pollo.
- Diseño ergonómico
- Color: Anaranjado.
- Apto para lavavajillas.

NO. DIKEN
30 01 38



8" (20 cm).  
Hoja de acero inoxidable.

### Tijeras para Zurdos de uso Múltiple FISKARS®

- Mod. 12-94508697WJ.
- Cuchillas de acero inoxidable de alta calidad.
- Mango ergonómico
- Color: Anaranjado.
- Apto para lavavajillas.

NO. DIKEN
30 01 38.5



8" (20 cm).  
Hoja de acero inoxidable.

### Tijeras para Cocina

- Las hojas vienen aparte para una fácil limpieza.

NO. DIKEN
30 08 66



Hoja de 4".



### Tijera Desmontable 8" Filo Micro

- Mod. 25924/088.
- Lámina de acero inoxidable DIN 1.4110.
- Tijera desmontable 8" filo micro.
- Mango de polipropileno.

NO. DIKEN
30 06 83

TRAMONTINA



8" (20 cm).  
Hoja de acero inoxidable.



## Tijeras

## Tijeras Ergonomix®

- Mod. 5220.
- Mangos blandos de Santoprene®
- Hojas de acero inoxidable.
- Diseño ergonómico, para colocar la mano en la alineación correcta para facilitar el corte.
- Para cortar aves de corral, carnes, alimentos y hortalizas.
- Mangos aprobados por la FDA.



NO. DIKEN  
30 07 01



10" (25.4 cm).  
Hoja de acero inoxidable de 4".

## Tijeras KAI®

- Mod. PS60.
- Mangos blandos de Santoprene®
- Hojas de acero inoxidable.
- Unidos químicamente para ayudar a prevenir la contaminación.
- Para cortar aves de corral, deslizar la piel cortada, cortar la carne a granel y procesamiento de usos múltiples.



NO. DIKEN  
30 08 67



8 1/2" (21.5 cm).  
Hoja de acero inoxidable de 3 3/8".

## Tijeras KAI®

- Mod. PS50.
- Mangos blandos de Santoprene®
- Hojas de acero inoxidable.
- Unidos químicamente para ayudar a prevenir la contaminación.
- Para cortar aves de corral.



NO. DIKEN  
30 08 68



9 1/2" (24.1 cm).  
Hoja de acero inoxidable de 4".

## Tijeras KAI®

- Mod. PS70.
- Mangos blandos de Santoprene®
- Hojas de acero inoxidable.
- Unidos químicamente para ayudar a prevenir la contaminación.
- Para cortar aves de corral.



NO. DIKEN  
30 08 69



9 1/2" (24.1 cm).  
Hoja de acero inoxidable de 4".

## Tijeras para Corte de Vísceras y Tripa

- Mod. 7210-BP
- Diseño ergonómico, para colocar la mano en la alineación correcta y facilitar el corte.
- Diseñada para realizar cortes rectos.
- Materiales aprobados por la FDA para plantas de alimentos.
- Punta redonda para no romper tejidos.
- De peso muy ligero.



NO. DIKEN  
30 07 02



10" (25.4 cm).  
Hoja de acero inoxidable de 3 3/8".

## Tijeras Rosa

- Mod. PS194S.
- Mango Thermal Plastic de anillo pequeño ergonómico, suave, para mano de tamaño pequeño.
- Hoja recta de acero inoxidable.
- Unidos químicamente para ayudar a prevenir la contaminación.
- Para cortar aves de corral.



NO. DIKEN  
30 08 70



8 7/8" (20.8 cm).  
Hoja de acero inoxidable de 4".

## Tijeras Verde

- Mod. PS194X.
- Mango Thermal Plastic de anillo grande ergonómico, para mano de tamaño grande.
- Hoja recta de acero inoxidable.
- Unidos químicamente para ayudar a prevenir la contaminación.
- Para cortar aves de corral.



NO. DIKEN  
30 08 71



9 5/8" (24.33 cm).  
Hoja de acero inoxidable de 4".

## Tijeras Morada

- Mod. PS194M.
- Mango Thermal Plastic de anillo mediano ergonómico, suave, para mano de tamaño mediano.
- Hoja recta de acero inoxidable.
- Unidos químicamente para ayudar a prevenir la contaminación.
- Para cortar aves de corral.



NO. DIKEN  
30 08 72



9 3/8" (23.81 cm).  
Hoja de acero inoxidable de 4".

## Tijeras para Zurdos Negra

- Mod. PS194L.
- Izquierda.
- Mangos ergonómicos Thermal Plastic.
- Hoja recta de acero inoxidable.
- Unidos químicamente para ayudar a prevenir la contaminación.
- Para cortar aves de corral y todo tipo de materiales.



NO. DIKEN  
30 08 73



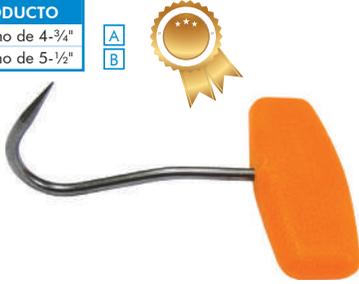
9 5/8" (24.33 cm).  
Hoja de acero inoxidable de 4".

### Ganchos

#### Gancho para Operario

- Gancho central para deshuese.
- Dimensiones:
  - A** 4 3/4" largo total x 13/64" de diámetro, largo del gancho 3 3/8".
  - B** 5 1/2" largo total x 1/4" de diámetro, largo del gancho 4".
- Mango color anaranjado, acabado sanitario.
- Color: Anaranjado.

NO. DIKEN	MODELO	PRODUCTO
40 06 01	T324	Gancho de 4-3/4" <b>A</b>
40 06 03	T325	Gancho de 5-1/2" <b>B</b>



#### Gancho Ergonómico

- Diseño popular para los trabajadores con manos pequeñas.
- Diseño ergonómico y antideslizante.
- Aprobado por FDA y USDA para contacto con alimentos.
- Dimensiones: 6" largo total x 1/4" de diámetro, largo del gancho 4 1/2".

NO. DIKEN
40 06 04



#### Gancho Ergonómico

- Gancho de agarre abierto.
- Manija plana.
- Dimensiones: 6" largo total x 1/4" de diámetro, largo del gancho 4 1/2".

NO. DIKEN
40 06 05



#### Gancho para Inspector

- Gancho fabricado en acero inoxidable.
- Mango fabricado en nylon naranja con acabado sanitario.
- Dimensiones: 10 3/8" largo total x 3/16" de diámetro, largo del gancho 5 1/2".

NO. DIKEN
40 07 01



#### Limpiador de Hueso

- Paleta fabricada en polietileno inyectado.
- Flexible para facilitar la limpieza en áreas difíciles.
- De alta resistencia.
- Forma cuadrada.
- 100% sanitaria.



NO. DIKEN
30 03 05



#### Espolón

- Fabricado en acero inoxidable.
- Permite atar y cortar en menor tiempo.
- Especial para abrir cajas.
- Navaja de corte de 1/2".



NO. DIKEN	TALLA
30 02 07.6	#6 (41/64" diámetro)
30 02 08	#8 (23/32" diámetro)
30 02 09	#9 (3/4" diámetro)
30 02 10	#10 (25/32" diámetro)

➔ 12 piezas por caja.

#### Gancho para Inspector

- Hoja de acero inoxidable.
- Mango de polipropileno inyectado directamente sobre la espiga de la hoja.
- Tecnología antibacteriana.
- Dimensiones: 7 7/8" x 4 23/32" x 1/4" de diámetro.

NO. DIKEN
30 06 77



TRAMONTINA



## Barra Magnética de Aluminio Porta-Cuchillos

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 10	12" (30 cm)
30 03 11	18" (45 cm)
30 03 12	24" (60 cm)



## Cadena y Gancho Tipo "S" de Plástico para Porta Cuchillos

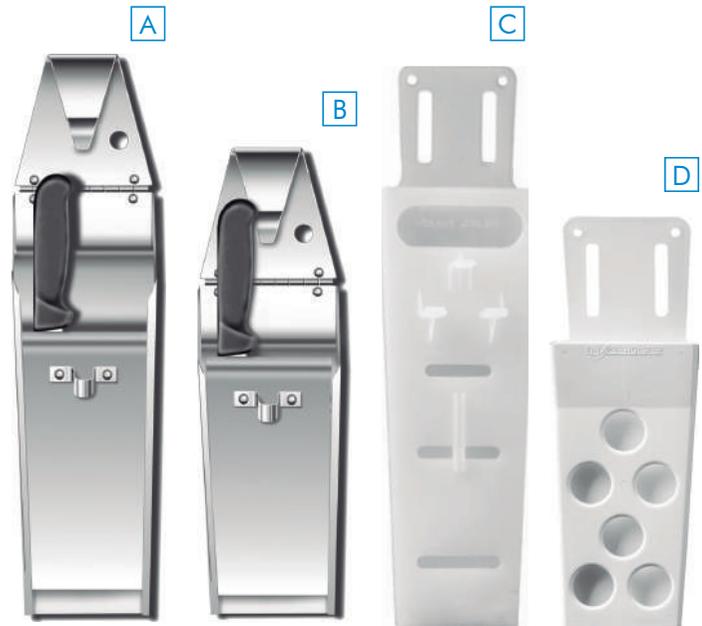
- Fabricado en plástico blanco con acabado sanitario.
- Diseñada para porta cuchillos de plástico o aluminio.
- Dimensiones: 4' de largo (1.22 m).

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 02	Cadena
30 03 02.01	Gancho tipo "S"



Gancho tipo "S".

## Porta Cuchillo



## Porta Cuchillos de Aluminio

- Fabricado 100% en aluminio con acabado sanitario.
- Con sujetador para gancho operario.
- Desmontable para fácil limpieza.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 04	6" x 15" capacidad de 3 cuchillos de 6"
30 03 06	6" x 18" capacidad de 6 cuchillos de 12"



## Porta Cuchillos Extra Largo de Plástico Blanco

- Fabricado en polietileno con acabado sanitario.
- Con sujetador para gancho operario.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 03	2" x 18" capacidad 3 cuchillos de 12"



## Porta Cuchillos Normal de Plástico

- Fabricado en polietileno con acabado sanitario.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
30 03 01	4-1/2" x 13" capacidad 3 cuchillos de 6"

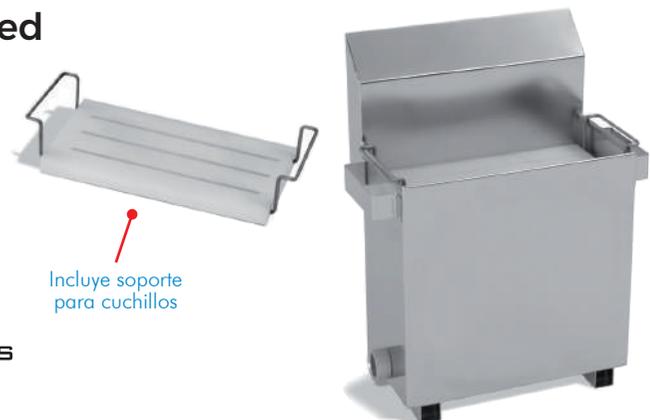


## Esterilizador de Cuchillos para Mesa o Pared

- Mod. 567.
- Construido en acero inoxidable calibre 16 tipo 304.
- Diseñado para mesa o pared.
- Acabado electropulido para mejorar la resistencia a la corrosión.
- Cumple con los estándares para su uso en procesamiento de alimentos, equipo médico e industrias químicas.
- Incluye soporte para cuchillos.
- Dimensiones: 6" x 12" x 12".

NO. DIKEN
10 02 03

**SANI-LAV**  
COLUMBIA PRODUCTS  
*The Ultimate in Sanitation*



Incluye soporte para cuchillos

### Esterilizador de Cuchillos

- Mod. 555 (A), 552 (B).
- Construido en acero inoxidable calibre 16 tipo 304.
- Dimensiones:
  - A** 8" largo x 5" ancho x 8" alto.
  - B** 12" largo x 6" ancho x 12" alto.
- Diseñado para adaptarse en el borde del lavamanos.
- Con orificio y rosca hembra para adaptar resistencia eléctrica.

NO. DIKEN	DIMENSIONES
10 02 01	8" x 5" x 8"
10 02 02	12" x 6" x 12"

**A**  
**B**



**SANLAV**  
**COLUMBIA PRODUCTS**  
*The Ultimate in Sanitation*

### Soporte de Esterilizador de Cuchillos

- Mod. 5671.
- De acero inoxidable calibre 18.
- 7 agujeros de montaje (.250" de diámetro)
- Medidas: 10" x 12"
- Se adapta a los mod. 552 y 555.

NO. DIKEN
10 02 04



**SANI-LAV**  
**COLUMBIA PRODUCTS**  
*The Ultimate in Sanitation*

### Soporte para Cuchillo

- Mod. 564.
- Base de polietileno y mangos de acero inoxidable tipo 304.
- Se adapta a los modelos 552 y 567.

NO. DIKEN
10 02 05



**SANLAV**  
**COLUMBIA PRODUCTS**  
*The Ultimate in Sanitation*

### Resistencia Eléctrica

- Con caja resistente al agua hecha en acero inoxidable.
- Varilla de calor de acero inoxidable:
  - A** 5 1/2" de largo.
  - B** 7" de largo.
- Con rosca de 1" o 1 1/4" provista de tuerca de fijación y junta.
- Marcación ajustable (para aumentar la temperatura se gira el marcador a la derecha).
- Indicador de luz de encendido-apagado (se muestra encendido cuando la unidad esta calentando).
- Con cable que contiene conexión a tierra en el enchufe:
  - A** 1100 Watts, 110 VAC.
  - B** 1500 Watts, 110 VAC.
- Utilizada para esterilizado de cuchillos.
- Con la resistencia al máximo, la temperatura se mantendrá entre los 82°C (180°F) y los 94°C (201°F).

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
10 05 03	Mod. 1100 W 5 1/2" / 1100 Watts
10 05 04	Mod. 1500 W 7" / 1500 Watts

**A**  
**B**



**SANLAV**  
**COLUMBIA PRODUCTS**  
*The Ultimate in Sanitation*

Para entrada de 1" o 1 1/4" incluye cerradura, tuerca y empaque.

### Resistencia Eléctrica

- Construida en acero inoxidable.
- Con rosca macho de 1" NPT para adaptarse a esterilizador de cuchillos mod. 555, 552 y 567.
- Voltaje: 110 AC.
- Capacidad:
  - A** 1100 Watts.
  - B** 1500 Watts.
- Dimensiones:
  - A** 5 1/2" de largo.
  - B** 7" de largo.

NO. DIKEN	DESCRIPCIÓN
10 05 01	1100 Watts 5-1/2"
10 05 02	1500 Watts 7"

**A**  
**B**

