

Gyuto (Chef)



Gyuto con hoja warikomi de acero Ginsan (Plata3) y mango pulido de madera de ébano con cuerno de búfalo, estilo japonés. (Inoxidable)

#14212:210mm \$15,530.00

#14213:240mm \$17,230.00

#14214:270mm \$18,200.00

#14215:300mm \$20,040.00



Gyuto con hoja warikomi de acero Ginsan (Plata3) en Damasco y mango de madera de magnolia con cuerno de búfalo estilo japonés. (Inoxidable)

#14112:210mm \$17,630.00

#14113:240mm \$20,130.00

#14114:270mm \$21,430.00

#14115:300mm \$23,680.00



Gyuto con hoja warikomi de acero stainless ko en 45 capas de Damasco martillado y mango de madera de Magnolia y cuerno de búfalo, estilo japonés. (Inoxidable)

#07254:180mm \$3,750.00

#07255:210mm \$4,060.00

#07256:240mm \$4,800.00



Gyuto con hoja warikomi de acero VG-10 en 33 capas de Damasco martillado y mango de madera de caoba, estilo europeo. (Inoxidable)

#07394:180mm \$3,780.00

#07395:210mm \$3,980.00

#07396:240mm \$5,170.00



Gyuto con hoja warikomi de acero Molibdeno en 63 capas de Damasco y mango de madera sintética, estilo europeo. (Inoxidable)

#14011:180mm \$6,730.00

#14012:210mm \$7,670.00

#14013:240mm \$9,910.00

#14014:270mm \$12,070.00



Gyuto con hoja tanitsuko de aleación especial de acero Bohler-uddeholm Sueco con alveolos y mango de resina POM, estilo europeo. (Inoxidable)

#10211:180mm \$4,350.00

#10212:210mm \$5,000.00

#10213:240mm \$5,960.00

#10214:270mm \$6,730.00

#10215:300mm \$8,070.00



Gyuto con hoja tanitsuko de aleación especial de acero Bohler-uddeholm Sueco y mango de resina POM, estilo europeo. (Inoxidable)

#10011:180mm \$4,030.00

#10012:210mm \$4,290.000

#10013:240mm \$5,030.00

#10014:270mm \$6,160.00

#10015:300mm \$7,210.00

#10016:330mm \$8,860.00



Gyuto Gyoudeba con hoja tanitsuko gruesa fabricada en aleación especial de acero Bohler-uddeholm Sueco y mango de resina POM, estilo europeo. (Inoxidable)

#10093:240mm \$7,210.00



Gyuto con hoja tanitsuko en aleación especial de acero Bohler-uddeholm Sueco y mango de, estilo europeo.

*Sin Virola (Inoxidable)

#10066:180mm \$3,780.00

#10067:210mm \$4,120.00

#10068:240mm \$4,400.00



Gyuto con hoja tanitsuko en aleación especial de acero Bohler-uddeholm Sueco y mango de magnolia con cuerno de búfalo, estilo japonés. (Inoxidable)

#10613:240mm \$6,020.00

#10614:270mm \$6,420.00

#10615:300mm \$7,070.00



Gyuto con hoja tanitsuko de acero INOX y mango de resina POM, estilo europeo. (Inoxidable)

#11011:180mm \$3,210.00

#11012:210mm \$3,750.00

#11013:240mm \$4,290.00

#11014:270mm \$4,860.00

#11015:300mm \$5,510.00



Gyuto con hoja tanitsuko de acero INOX y mango de plástico resistente al calor (170°C) estilo europeo. *Colores disponibles: rojo, amarillo, azul, negro, verde y blanco. (Inoxidable)

#11411:180mm \$2,080.00

#11412:210mm \$2,310.00

#11413:240mm \$2,870.00

#11414:270mm \$3,170.00



Gyuto con hoja tanitsuko de acero Molibdeno con mango estilo europeo de plástico resistente al calor (150°C).

*Colores disponibles: rojo, amarillo, azul, negro, verde y blanco. * Sin virola (Inoxidable)

#12311:180mm \$1,650.00

#12312:210mm \$1,740.00

#12313:240mm \$2,080.00

#12314:270mm \$2,420.00



Gyuto con hoja tanitsuko de INOX y mango de madera de magnolia con cuerno de búfalo estilo japonés. (Inoxidable)

#14312:210mm \$3,350.00

#14313:240mm \$4,010.00



Gyuto con hoja tanitsuko de aleación cromo/vanadio y mango de resina POM estilo europeo. (Inoxidable)

#17611:180mm \$3,040.00

#17612:210mm \$3,550.00

#17613:240mm \$4,290.00

#17614:270mm \$4,860.00

#17615:300mm \$5,510.00



Gyuto con hoja tanitsuko fabricada en acero al alto carbono inoxidable TUS y mango de madera sintética, estilo europeo. (Inoxidable)

#16611:180mm \$2,190.00

#16612:210mm \$2,330.00

#16613:240mm \$3,580.00

#16614:270mm \$4,150.00

#16615:300mm \$4,770.00



Gyuto con hoja tanitsuko de acero azul II y mango de madera de rosal estilo europeo. (Oxidable)

#13011:180mm \$4,770.00

#13012:210mm \$5,540.00

#13013:240mm \$5,940.00

#13014:270mm \$6,700.00

#13015:300mm \$8,120.00



Gyuto con hoja tanitsuko de acero Nihon-ko Hagane al carbono y mango de madera sintética estilo europeo. (Oxidable)

#15011:180mm \$2,390.00

#15012:210mm \$2,620.00

#15013:240mm \$2,900.00

#15014:270mm \$3,380.00

#15015:300mm \$4,060.00

#15016:330mm \$4,690.00



Gyuto con hoja gruesa tanitsuko de acero Nihon-ko Hagane al carbono y mango de madera sintética, estilo europeo. (Oxidable)

#20512:210mm \$2,620.00

#20513:240mm \$3,040.00



Gyuto con hoja tanitsuko de acero INOX y mango estilo europeo de acero resistente a la oxidación.

(Inoxidable)

#12111:180mm \$3,150.00

#12112:210mm \$3,410.00

#12113:240mm \$4,090.00

#12114:270mm \$5,260.00

#12115:300mm \$6,360.00



Gyuto con hoja warikomi de acero azul II y cubierta de INOX con mango estilo europeo de madera sintética,

*Sin virola.

(Oxidable en la parte del filo / Inoxidable en su cubierta)

#07200:180mm \$4,010.00



Gyuto con hoja warikomi de acero azul II y cubierta de INOX con mango estilo europeo de madera sintética, (Oxidable en la parte del filo / Inoxidable en su cubierta)

#07208:200mm \$4,970.00



Gyuto con hoja warikomi de acero VG10 en 33 capas de Damasco martillado y mango de madera de caoba con keyaki, estilo japonés. (Inoxidable)

#07475:210mm \$4,510.00

#07476:240mm \$5,420.00



Gyuto con hoja warikomi de acero stainless-ko en 45 capas de Damasco con acabado en espejo y mango de madera sintética, estilo europeo. (Inoxidable)

#07424:180mm \$3,950.00

#07425:210mm \$4,360.00



Gyuto con hoja warikomi de acero súper azul al carbono y mango de madera de caoba con keyaki, estilo japonés. (Oxidable)

#01193:210mm \$5,960.00