

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 \$20,190.00

#14213:240mm \$22,400.00

#14214:270mm \$23,660.00

#14215:300mm \$26,060.00



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 \$22,920.00

#14113:240mm \$26,170.00

#14114:270mm \$27,860.00

#14115:300mm \$30,790.00



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 \$4,880.00

#07255:210mm \$5,280.00

#07256:240mm \$6,240.00



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 \$4,920.00

#07395:210mm \$5,180.00

#07396:240mm \$6,730.00



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

#14011:180mm \$8,750.00

#14012:210mm \$9,980.00

#14013:240mm \$12,890.00

#14014:270mm \$15,700.00



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

#10211:180mm \$5,660.00

#10212:210mm \$6,500.00

#10213:240mm \$7,750.00

#10214:270mm \$8,750.00

#10215:300mm \$10,500.00



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

#10011:180mm \$5,240.00

#10012:210mm \$5,580.000

#10013:240mm \$6,540.00

#10014:270mm \$8,010.00

#10015:300mm \$9,380.00

#10016:330mm \$11,520.00



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 \$9,680.00



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

*Sin Virola (Inoxidable)

#10066:180mm \$4,920.00

#10067:210mm \$5,360.00

#10068:240mm \$5,720.00



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 \$7,830.00

#10614:270mm \$8,350.00

#10615:300mm \$9,200.00



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

#11011:180mm \$4,180.00

#11012:210mm \$4,880.00

#11013:240mm \$5,580.00

#11014:270mm \$6,320.00

#11015:300mm \$7,170.00



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 \$2,710.00

#11412:210mm \$3,010.00

#11413:240mm \$3,740.00

#11414:270mm \$4,130.00



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 \$2,150.00

#12312:210mm \$2,260.00

#12313:240mm \$2,710.00

#12314:270mm \$3,150.00



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

#14312:210mm \$4,360.00

#14313:240mm \$5,220.00



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

#17611:180mm \$3,952.00

#17612:210mm \$4,620.00

#17613:240mm \$5,580.00

#17614:270mm \$6,318.00

#17615:300mm \$7,170.00



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

#16611:180mm \$2,850.00

#16612:210mm \$3,030.00

#16613:240mm \$4,660.00

#16614:270mm \$5,400.00

#16615:300mm \$6,210.00



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

#13011:180mm \$6,210.00

#13012:210mm \$7,210.00

#13013:240mm \$7,730.00

#13014:270mm \$8,710.00

#13015:300mm \$10,560.00



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

#15011:180mm \$3,110.00

#15012:210mm \$3,410.00

#15013:240mm \$3,770.00

#15014:270mm \$4,400.00

#15015:300mm \$5,280.00

#15016:330mm \$6,100.00



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

#20512:210mm \$3,410.00

#20513:240mm \$3,960.00



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

(Inoxidable)

#12111:180mm \$4,100.00

#12112:210mm \$4,440.00

#12113:240mm \$5,317.00

#12114:270mm \$6,840.00

#12115:300mm \$8,270.00



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 \$5,220.00



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 \$6,470.00



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 \$5,870.00

#07476:240mm \$7,050.00



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 \$5,140.00

#07425:210mm \$5,670.00



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

#01193:210mm \$7,750.00



Gyuto con hoja warikomi de acero azul II al carbono con acabado kuroba y mango pudilo de madera de nogal con cuerno de búfalo, estilo japonés.

(Oxidable)

#01175: 210mm \$5,430.00