



Cuchillerías Simón

selección



Catálogo de producto



Sobre nosotros

En el año 1947 la familia Simón decidió establecerse en la ciudad de Albacete, España, abriendo su primer establecimiento en dicha ciudad vendiendo souvenirs típicos, como muñecas de flamenco y toreros, y navajas clásicas españolas albaceteñas.

Debido a la alta demanda de navajas, ya que Albacete es una ciudad con tradición en la fabricación de cuchillos, navajas y tijeras desde hace siglos y que permanece vigente en nuestros días, el fundador, Miguel Simón, decidió centrar la actividad del negocio a la venta de cuchillería.

Años más tarde, se estableció la primera Cuchillería Simón en Madrid, capital de España, a escasos metros de la Puerta del Sol, comercio que regentó Carlos Simón Ruiz, desde el año 1970, hasta su jubilación en el año 2018.

En el año 2006, Juan Carlos Simón y Jose Luis Simón, tercera generación, se unieron para regentar la vigente Cuchillería Simón Selección situada a escasos metros de la Puerta del Sol de Madrid, dedicando todos sus esfuerzos a la fabricación y comercialización de productos de cuchillería españoles y japoneses, siendo un referente de calidad de productos de cuchillería en España y, que a día de hoy, comercializan más de 5000 productos de cuchillería de alta calidad basando su actividad en cuchillos de cocina, tijeras de usos diversos, navajas clásicas españolas realizadas por los mejores artesanos españoles, sistemas de afilado y artículos para cortar y degustar el jamón tales como cuchillos para lonchejar y deshuesar el jamón, soportes de sujeción de jamón y chairas de afilado como los que les presentamos en nuestra tercera edición del catálogo de producto que tiene entre sus manos.

Las gamas de cuchillos Simón PRO Forjado con más de 30 referencias y Simón PRO Micarta y Simón PRO Olivo con más de 15 referencias distintas realizadas íntegramente en Albacete en acero forjado de una sola pieza, representan nuestros cuchillos más solicitados a nivel mundial.

Serie Simón Gourmet Classic



Dentro de nuestra serie Simón Gourmet Classic, disponemos de unos cuchillos para mesa básicos con mango de fibra de colores blanco y azul, tanto con hoja de filo liso como dentado, así como nuestro cuchillo tomatero con micro dentado, que a la vez es el preferido de muchos clientes como cuchillo utilitario con mango de fibra negra.

Presentamos nuestra serie de cuchillos de cocina básicos de hoja enteriza con mangos de fibra negra de polipropileno aptos para lavaplatos, en formatos desde las clásicas puntillas o cebolleros, así como utilitarios y cuchillos de jamón, pan o deshuesar, así como una serie de cuchillos de hoja asimétrica modelos Yanagiba, Santoku y Nakiri.

**Fabricado en: España
Realizado en: Acero troquelado
Garantía: 3 años**



8436628001150

Cuchillo Simón Gourmet Classic Azul Filo

Cuchillo Simón Gourmet Classic tamaño puntilla de filo con mango de fibra inyectado de color azul para alimentos pequeños, comer a diario, ligero en acero templado, mantiene bastante bien su capacidad de corte.

R47370

Mangos: de fibra rugosa

Longitud: 215 milímetros

Peso: 31 gramos



8436628001167

Cuchillo Simón Gourmet Classic blanco Filo

Cuchillo Simón Gourmet Classic tamaño puntilla de filo con mango de fibra inyectado de color blanco para alimentos pequeños, comer a diario, ligero en acero templado, mantiene bastante bien su capacidad de corte

R47371

Mangos: de fibra rugosa

Longitud: 215 milímetros

Peso: 31 gramos



8436628001174

Cuchillo Simón Gourmet Classic Azul Sierra

Cuchillo Simón Gourmet Classic tamaño puntilla de hoja dentada con mango de fibra inyectado de color azul para cortar cítricos, pan o bollería, comer a diario, ligero en acero templado, gracias a su hoja delgada y dentada, mantiene bien su capacidad de corte.

R47375

Mangos: de fibra rugosa

Longitud: 215 milímetros

Peso: 31 gramos



8436628001181

Cuchillo Simón Gourmet Classic blanco Sierra

Cuchillo Simón Gourmet Classic tamaño puntilla de hoja dentada con mango de fibra inyectado de color blanco para cortar cítricos, pan o bollería, comer a diario, ligero en acero templado, gracias a su hoja delgada y dentada, mantiene bien su capacidad de corte.

R47376

Mangos: de fibra rugosa

Longitud: 215 milímetros

Peso: 31 gramos



Cuchillo Simón Tomatero Negro

8436628001198

Cuchillo Simón Gourmet Classic tomatero de hoja micro dentada con mango de fibra inyectado de color negro para cortar cítricos, pan o bollería, comer a diario, pelar tomates, ligero, gracias a su hoja delgada y dentada, mantiene bien su capacidad de corte.

R47380

Mangos: de fibra rugosa

Longitud: 215 milímetros

Peso: 31 gramos



Set 4 cuchillos Simón fibra colores

8436628002904

Set de cuatro cuchillos Simón Gourmet Classic, compuesto por 2 cuchillos tomateros micro dentados, 1 blanco y 1 azul con mango de fibra inyectado de color negro para cortar cítricos, pan o bollería, comer a diario, pelar tomates, ligero, se sirve en caja de presentación.

R47580

Mangos: de fibra rugosa

Dimensiones de la caja: 255mm Largo X155mm ancho

Peso: 178 gramos





8436628000009

Puntilla Tornear Simón Gourmet Classic

Cuchillo puntilla Simón Gourmet Classic de 8cm de hoja para tornear alimentos pequeños, mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada mediante 3 pasadores.

R47300

Mangos: de fibra negra

Longitud total: 175 milímetros

Peso: 50 gramos



8436628000016

Puntilla Pelar recta Simón Gourmet Classic

Cuchillo puntilla Simón Gourmet Classic de 9cm de hoja para pelar y trocear alimentos pequeños, mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada por 3 pasadores

R47301

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 192 milímetros

Peso: 54 gramos



Puntilla Pelar clásica Simón Gourmet Classic

8436628000023

Cuchillo puntilla Simón Gourmet Classic clásica de 10cm de hoja para pelar y trocear alimentos pequeños, mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada por 3 pasadores.

R47302

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 200 milímetros

Peso: 55 gramos



Cuchillo cocina corto Simón Gourmet Classic

8436628000030

Cuchillo cocina Simón Gourmet Classic corto de 13cm de hoja para verduras y embutido, mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, se sirve en blister de presentación.

R47305

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 242 milímetros

Peso: 106 gramos



Cuchillo Cocina Simón Gourmet 15cm

8436628000047

Cuchillo cocina Simón Gourmet Classic de 15 centímetros de hoja para picar verduras y embutido, mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada mediante 3 pasadores.

R47306

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 272 milímetros

Peso: 150 gramos



Cuchillo Cocina Simón Gourmet 20cm

8436628000054

Cuchillo cocina Simón Gourmet Classic de 20 centímetros de hoja para picar verduras, carnes y pescados, mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada mediante 3 pasadores.

R47307

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 330 milímetros

Peso: 228 gramos



Cuchillo Cocina Simón Gourmet Cebollero

8436628000061

Cuchillo Cebollero Simón Gourmet Classic de 25 centímetros de hoja para picar verduras, carnes y pescados, mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada mediante 3 pasadores.

R47308

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 381 milímetros

Peso: 261 gramos



Cuchillo Pan Simón Gourmet Classic

8436628000078

Cuchillo Pan Simón Gourmet Classic de 20 centímetros de hoja para cítricos, pan, bollerías, tartas o bizcochos, laminar tomates con mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado con empuñadura clavada por 3 pasadores.

R47315

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 327 milímetros

Peso: 145 gramos



Cuchillo deshuesar Simón Gourmet Classic

8436628000108

Cuchillo Simón Gourmet Classic para deshuesar aves y quitar cortezas de jamón de 15 centímetros de hoja con mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada por 3 pasadores.

R47330

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 272 milímetros

Peso: 107 gramos



Cuchillo jamón 26cm Simón Gourmet Classic

8436628000085

Cuchillo para cortar jamón Simón Gourmet Classic o laminar salmón de 26 centímetros de hoja con mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada por 3 pasadores.

R47320

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 377 milímetros

Peso: 93 gramos



Cuchillo jamón 32cm Simón Gourmet Classic

8436628000092

Cuchillo para cortar jamón o laminar salmón Simón Gourmet Classic de 32 centímetros de hoja con mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada mediante 3 pasadores.

R47325

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 437 milímetros

Peso: 100 gramos



Cuchillo Santoku 18cm Simón Gourmet Classic

8436628000115

Cuchillo Santoku Simón Gourmet Classic asimétrico de 18 centímetros de hoja para carnes, pescados y verduras con mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, ideal también para cortar fiambres y quesos, con empuñadura clavada mediante 3 pasadores.

R47350

Mangos: de fibra negro.

Longitud total: 307 milímetros

Peso: 177 gramos



Cuchillo Usuba 18cm Simón Gourmet Classic

8436628000122

Cuchillo Usuba Simón Gourmet Classic asimétrico de 18 centímetros de hoja para carnes, pescados y verduras de hoja con mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, ideal también para cortar fiambres y quesos, con empuñadura clavada mediante 3 pasadores.

R47355

Mangos: de fibra negro.

Longitud total: 307 milímetros

Peso: 198 gramos



Cuchillo Yanagiba 28cm Simón Gourmet Classic

8436628000139

Cuchillo Yanagiba Simón Gourmet Classic asimétrico de 28 centímetros de hoja para cortar carnes y pescados limpios con mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada por 3 pasadores.

R47360

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 406 milímetros

Peso: 258 gramos



Cuchillo Yanagiba 31cm Simón Gourmet Classic

8436628000146

Cuchillo Yanagiba Simón Gourmet Classic asimétrico de 31 centímetros de hoja para cortar carnes y pescados limpios con mango de fibra negra, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada mediante 3 pasadores.

R47361

Mangos: de fibra negra.

Longitud total: 435 milímetros

Peso: 256 gramos



8436628001204

Cuchillo utilitario 13cm Simón Gourmet Palisandro

Cuchillo utilitario Simón Gourmet Palisandro para cortar verduras y embutido, mango de madera de palisandro de excelente agarre, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada mediante 3 pasadores.

R47390

Mangos: de madera de Palisandro.

Longitud total: 242 milímetros

Peso: 81 gramos



8436628001211

Cuchillo utilitario 15cm Simón Gourmet Palisandro

Cuchillo utilitario largo Simón Gourmet Palisandro para cortar verduras y embutido, mango de madera de palisandro de excelente agarre, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada mediante 3 pasadores.

R47391

Mangos: de madera de Palisandro.

Longitud total: 276 milímetros

Peso: 121 gramos



Cuchillo Cebollero 20cm Simón Gourmet Palisandro

8436628000177

Cuchillo cebollero corto Simón Gourmet Palisandro para picar verduras cortar carnes y pescados, mango de madera de palisandro de excelente agarre, ligero y de una sola pieza en acero templado, con empuñadura clavada mediante 3 pasadores.

R47392

Mangos: de madera de Palisandro.

Longitud total: 330 milímetros

Peso: 200 gramos

Serie Simón PRO Forjado



Cuchillos de cocina realizados en auténtico acero forjado con mangos de polipropileno aptos para lavaplatos con pasadores de aluminio pulidos. Nuestra gama de cuchillos Simón PRO Forjado están realizados partiendo de varillas de acero transformadas mediante el proceso de fabricación de forja en una sola pieza sin soldaduras, garantizando un robustez y fiabilidad muy superior a otros cuchillos del mercado que sueldan el mango con la hoja, con dos tipos de acero distintos para abaratar costes de fabricación.

Todos nuestros cuchillos de cocina Simón PRO Forjado vienen presentados con una funda de piel marrón para su transporte o para guardarse en un cajón sin que haya peligro de cortarse o que se deteriore el filo por el roce con otros instrumentos que haya depositados en el cajón. Realizados íntegramente en Albacete, España.

Fabricado en: España
Realizado en: Acero forjado
Funda Piel: Incluida
Garantía: 25 años



8436628000153

Puntilla clásica Simón PRO Forjado

Cuchillo puntilla Simón PRO Forjado fabricado en España por la casa Simón de la serie de cuchillos de cocina de acero forjado afilado a mano con funda de piel marrón incluida muy robusto ideal para laminar pequeños y trocear alimentos.

R50001

Longitud de hoja: 95 milímetros

Longitud: 197 milímetros

Peso Total: 63 gramos



8436628000160

Cuchillo utilitario Simón PRO Forjado 15cm

Cuchillo utilitario Simón PRO Forjado de 15cm de hoja ligero y robusto gracias a su virola de unión en una sola pieza entre la hoja y el mango, ideal para cortar verduras o laminar pequeño embutido con funda de piel marrón cosida y reforzada incluida.

R50002

Longitud de hoja: 150 milímetros

Longitud: 257 milímetros

Peso: 115 gramos



Puntilla Tornear Simón PRO Forjado

8436628000283

Puntilla Simón PRO Forjado para tornear de 7,5 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mango de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón. Afilado a mano con piedra de cerámica al agua.

R50019

Longitud de hoja: 75 milímetros

Longitud total: 180 milímetros

Peso: 66 gramos



Cebollero corto Simón PRO Forjado

8436628000177

Cuchillo cebollero corto Simón PRO Forjado de 20cm de hoja para picar verduras muy robusto gracias a su virola de unión, equilibrado y afilado a mano, funda piel marrón cosida y reforzada.

R50003

Longitud de hoja: 200 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 198 gramos



Cuchillo Cebollero Simón PRO Forjado

8436628000184

Cuchillo cebollero Simón PRO Forjado tamaño oficial de 25cm de hoja muy robusto y perfectamente equilibrado, valido incluso para cortar huesos de ave y afilado a mano, funda piel marrón cosida y reforzada incluida.

R50004

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 375 milímetros

Peso: 273 gramos



Puntilla Deshuesar Simón PRO Forjado

8436628000191

Puntilla Simón PRO Forjado para pelar o deshuesar aves pequeñas de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mangos de fibra con funda de piel incluida en cuero marrón y afilado a mano.

R50007

Longitud de hoja: 95 milímetros

Longitud total: 198 milímetros

Peso: 60 gramos



Cuchillo Simón PRO Forjado Deshuesar

8436628000207

Cuchillo Simón PRO Forjado para deshuesar aves o deshuesar jamón de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón y afilado a mano.

R50008

Longitud de hoja: 150 milímetros

Longitud total: 257 milímetros

Peso: 102 gramos



Cuchillo Simón PRO Forjado Jamón corto

8436628000214

Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar jamón de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mango de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón y afilado a mano. Buen corte para lonchejar jamón.

R50009

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 375 milímetros

Peso: 125 gramos



Jamonero Simón PRO Forjado oficial

8436628000221

Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar jamón de 30cm de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón y afilado a mano.

R50010

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 410 milímetros

Peso: 142 gramos



8436628000245

Cuchillo Simón PRO Forjado Trinchar corto

Cuchillo trinchante Simón PRO Forjado corto para trinchar aves o carnes de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón.

R50015

Longitud de hoja: 255 milímetros

Longitud total: 370 milímetros

Peso: 183 gramos



8436628000252

Cuchillo Simón PRO Forjado Trinchar largo

Cuchillo trinchante Simón PRO Forjado largo para trinchar aves o carnes de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón.

R50016

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 441 milímetros

Peso: 189 gramos



Tenedor Trinchar Simón PRO Forjado

8436628000238

Tenedor Simón PRO Forjado de trinchar aves para sujetar redondos de carne de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón. Cantos biselados y pulidos.

R50012

Longitud de Pincho: 170 milímetros

Longitud total: 317 milímetros

Peso: 151 gramos



8436628000269

Cuchillo Tomates Simón PRO Forjado

Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar tomates y bollería pequeña de 12 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mango de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón.

R50017

Longitud de hoja: 120 milímetros

Longitud total: 236 milímetros

Peso: 108 gramos



8436628000101

Cuchillo Panero Simón PRO Forjado

Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar pan y bollería clásica de 20 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón.

R50018

Longitud de hoja: 200 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 153 gramos



8436628000283

Puntilla Tornear Simón PRO Forjado

Puntilla Simón PRO Forjado para tornear de 7,5 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mango de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón. Afilado a mano con piedra de cerámica al agua.

R50019

Longitud de hoja: 75 milímetros

Longitud total: 180 milímetros

Peso: 66 gramos



Cuchillo Simón PRO Forjado Utilitario Alveolado

8436628000306

Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar verduras de 15cm de hoja alveolada ligero y robusto gracias a su virola de unión en una sola pieza entre la hoja y el mango, mangos de fibra negra y funda de piel marrón reforzada.

R50023

Longitud de hoja: 150 milímetros

Longitud: 257 milímetros

Peso: 115 gramos



Cuchillo Santoku Simón PRO Forjado

8436628000290

Cuchillo Simón PRO Forjado modelo Santoku de 17,5 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón. Afilado a mano.

R50021

Longitud de hoja: 175 milímetros

Longitud total: 300 milímetros

Peso: 185 gramos



Cebollero Simón PRO Forjado corto Alveolado

8436628000313

Cuchillo Simón PRO Forjado para carne y pescado o cebollero corto de 20cm de hoja con hoja alveolada muy robusto gracias a su virola de unión, equilibrado y afilado a mano, mangos de fibra negra y funda de piel marrón reforzada.

R50024

Longitud de hoja: 200 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 198 gramos



Cebollero Simón PRO Forjado alveolado

8436628000320

Cebollero Simón PRO Forjado alveolado tamaño oficial de 25cm de hoja muy robusto y perfectamente equilibrado, valido incluso para cortar huesos de ave y afilado a mano, mangos de fibra negra y funda piel reforzada.

R50025

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 375 milímetros

Peso: 273 gramos



Jamonero Simón PRO Forjado corto alveolado

8436628000337

Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar jamón alveolado de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mango de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón y afilado a mano. Excelente filo para cortar jamón.

R50026

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 375 milímetros

Peso: 125 gramos



Jamonero Simón PRO Forjado largo alveolado

8436628000344

Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar jamón alveolado largo de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mango de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón y afilado a mano. Excelente filo para cortar jamón.

R50027

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 410 milímetros

Peso: 142 gramos



Fileteador estrecho Simón PRO Forjado

8436628000351

Cuchillo fileteador estrecho Simón PRO Forjado ultra flexible, tamaño de 21cm de hoja muy flexible, mango de fibra negra, para quitar las pieles de pescado o cortar paletillas de jamón, afilado a mano con piedra de cerámica al agua, funda piel marrón reforzada.

R50028

Longitud de hoja: 215 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 98 gramos



Fileteador clásico Simón PRO Forjado

8436628000368

Cuchillo fileteador clásico Simón PRO Forjado ultra flexible de 25cm de hoja, para quitar las pieles de pescado de tamaños medios o grandes, mangos de fibra negra, afilado a mano, funda piel marrón cosida incluida.

R50029

Longitud de hoja: 245 milímetros

Longitud total: 365 milímetros

Peso: 142 gramos



Cuchilla Chuletera Simón pequeña

8436628000375

Cuchilla chuletera Simón tamaño pequeño para cortar costillares incluidos los huesos de cordero, vaca o cerdo con mango en fibra negra apto para lavaplatos, de hoja enteriza gruesa para soportar golpes y cortes de huesos medios en acero templado, robusta, equilibrada y realizada en una sola pieza, con sistema de filo cóncavo para un corte de calidad y durabilidad de filo.

R50050

Longitud de hoja: 210 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 578 gramos



Cuchilla Chuletera Simón mediana

8436628000382

Cuchilla chuletera Simón tamaño mediano para cortar costillares incluidos los huesos de cordero, vaca o cerdo con mango en fibra negra apto para lavaplatos, de hoja enteriza gruesa para soportar golpes y cortes de huesos medios en acero templado, robusta, equilibrada y realizada en una sola pieza, con sistema de filo cóncavo para un corte de calidad y durabilidad de filo.

R50051

Longitud de hoja: 230 milímetros

Longitud total: 345 milímetros

Peso: 688 gramos



Cuchilla Filetera Simón mediana

8436628000399

Cuchilla filetera Simón tamaño mediano para hacer filetes de carne, como cordero, vaca o cerdo, así como de pescado, como atún, merluza o rodaballo con mango en fibra negra apto para lavaplatos, de hoja enteriza delgada para una buena calidad de corte realizada en acero templado, con sistema de filo simétrico para un corte de calidad y durabilidad de filo.

R50052

Longitud de hoja: 290 milímetros

Longitud total: 385 milímetros

Peso: 626 gramos



Cuchilla Chuletera Mixta Simón grande

8436628000405

Cuchilla chuletera mixta Simón tamaño grande para cortar costillares incluidos los huesos de cordero, NO apta para huesos de vaca, con mango en fibra negra apto para lavaplatos, de hoja enteriza media para soportar golpes y cortes de huesos de cordero o pollo, en acero templado, robusta, equilibrada y realizada en una sola pieza, con sistema de filo cóncavo para un corte de calidad y durabilidad de filo.

R50053

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 390 milímetros

Peso: 903 gramos



8436628001259

Cuchillo comer Queso Simón Gourmet Classic

Cuchillo Simón Gourmet Classic modelo comer queso de 16 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón Gourmet Classic con mangos de fibra negra con hoja calada y afilado a mano con piedra cerámica al agua.

R50022

Longitud de hoja: 160 milímetros

Longitud total: 272 milímetros

Peso: 110 gramos



8436628000429

Cuchilla picar verduras Simón Gourmet

Cuchilla Simón Gourmet Classic modelo Picar verduras china de 18,5 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón Gourmet Classic con mangos de fibra negra afilada a mano con piedra cerámica al agua.

R50070

Longitud de hoja: 185 milímetros

Longitud total: 325 milímetros

Peso: 285 gramos



Abre ostras Simón Gourmet

8436628000429

Abre ostras con defensa Simón Gourmet Classic para abrir ostras de 16,5 centímetro de longitud total con hoja corta y ancha de la serie de cuchillos de cocina Simón Gourmet Classic con mangos de fibra negra con punta reforzada para mayor precisión realizado en Albacete.

R50100

Longitud de hoja: 65 milímetros

Longitud total: 165 milímetros

Peso: 121 gramos

Serie Simón PRO Micarta



Cuchillos de cocina realizados en auténtico acero forjado con mangos de micarta de lino con resina natural aptos para lavaplatos con pasadores de acero inoxidable pulidos. Nuestra gama de cuchillos Simón PRO Micarta están realizados partiendo de varillas de acero transformadas mediante el proceso de fabricación de forja en una sola pieza sin soldaduras, garantizando una robustez y fiabilidad muy superior a otros cuchillos del mercado que sueldan el mango con la hoja, con dos tipos de acero distintos para abaratar costes de fabricación.

Todos nuestros cuchillos de cocina Simón PRO Micarta vienen presentados con una funda de piel flor de cuero negro para su transporte o para guardarse en un cajón sin que haya peligro de cortarse o que se deteriore el filo por el roce con otros instrumentos que haya depositados en el cajón. Realizados íntegramente en Albacete, España.

Fabricado en: España
Realizado en: Acero forjado y micarta
Funda Piel: Incluida
Garantía: 25 años



8436628000566

Puntilla de tornear Simón PRO Micarta

Puntilla de tornear Simón PRO Micarta para pelar y hacer formas como un balón de rugby de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino color marfil y funda de piel cosida de cuero negro piel flor. Afilado a mano.

R50198

Longitud de hoja: 70 milímetros

Longitud total: 170 milímetros

Peso: 70 gramos



8436628000573

Puntilla peladora Simón PRO Micarta

Puntilla deshuesar Simón PRO Micarta para pelar o deshuesar aves pequeñas de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino color marfil y funda de piel cosida de cuero negro piel flor. Afilado a mano. Ideal para pelar y laminar pequeños alimentos.

R50199

Longitud de hoja: 95 milímetros

Longitud total: 197 milímetros

Peso: 73 gramos



8436628000580

Cuchillo Puntilla Simón PRO Micarta

Cuchillo de cocina puntilla Simón PRO micarta ideal para gajar y pelar alimentos como cuchillo patatero realizado en acero forjado con mango de micarta de lino color marfil y funda de piel cosida de cuero negro piel flor.

R50200

Longitud de hoja: 95 milímetros.

Longitud total: 197 milímetros

Peso Total: 63 gramos



8436628000597

Cuchillo Deshuesar Simón PRO Micarta

Cuchillo deshuesador Simón PRO Micarta para deshuesar aves o quitar la corteza del jamón de la serie de cuchillos de cocina Simón con mango de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro y afilado a mano.

R50201

Longitud de hoja: 150 milímetros

Longitud total: 257 milímetros

Peso: 106 gramos



8436628000603

Cuchillo Simón PRO Micarta utilitario Alveolado

Cuchillo utilitario Simón PRO Micarta de 15cm de hoja alveolada de la serie de cuchillos Simón con mangos de micarta de lino para cortar vegetales o embutidos pequeños, funda piel de cuero negro incluida, afilado a mano.

R50202

Longitud de hoja: 150 milímetros

Longitud: 257 milímetros

Peso: 120 gramos



8436628000610

Cuchillo Cebollero corto Simón PRO Micarta

Cuchillo cebollero corto Simón PRO Micarta de 20cm de hoja con hoja alveolada serie de cuchillos Simón con mangos de micarta de lino, para picar verduras, robusto y equilibrado, funda piel negra de cuero incluida, afilado a mano.

R50203

Longitud de hoja: 200 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 210 gramos



8436628000627

Cuchillo Cebollero Simón PRO Micarta

Cuchillo cebollero Simón PRO Micarta tamaño oficial de 25cm de hoja muy robusto y perfectamente equilibrado, para picar verdura y cortar huesos de ave y afilado a mano con piedra de cerámica al agua, funda piel flor negra cosida incluida.

R50204

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 375 milímetros

Peso: 280 gramos



8436628000634

Cuchillo Panero Simón PRO Micarta

Cuchillo panero Simón PRO Micarta clásico de 20 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro cosida. Afilado a mano. Nuevo dentado tipo filo.

R50205

Longitud de hoja: 200 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 153 gramos



843662800061

Cuchillo tomatero Simón PRO Micarta

Cuchillo tomatero Simón PRO Micarta clásico de 12 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro cosida. Afilado a mano. Nuevo dentado tipo filo.

R50206

Longitud de hoja: 125 milímetros

Longitud total: 225 milímetros

Peso: 81 gramos



Cuchillo Santoku Simón PRO Micarta

8436628000658

Cuchillo de cocina Santoku Simón PRO Micarta de 18 centímetros de hoja para cortar quesos o picar verduras de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro. Afilado a mano.

R50210

Longitud de hoja: 180 milímetros

Longitud total: 300 milímetros

Peso: 183 gramos



Jamonero corto Simón PRO Micarta

8436628000665

Cuchillo jamonero corto Simón PRO Micarta alveolado de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro y afilado a mano. Excelente e inmejorable filo para cortar jamón.

R50211

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 370 milímetros

Peso: 135 gramos



Jamonero largo Simón PRO Micarta

8436628000672

Cuchillo jamonero largo Simón PRO Micarta alveolado de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro y afilado a mano. Excelente e inmejorable filo para cortar jamón.

R50212

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 415 milímetros

Peso: 147 gramos



8436628000689

Cuchillo Simón PRO Micarta Trinchante corto

Cuchillo trinchante corto Simón PRO Micarta para trinchar carnes o cortar pescado crudo simétrico de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino con funda de piel flor negra incluida. Afilado a mano.

R50215

Longitud de hoja: 255 milímetros

Longitud total: 370 milímetros

Peso: 135 gramos



8436628000696

Cuchillo Simón PRO Micarta Trinchante largo

Cuchillo trinchante largo Simón PRO Micarta para trinchar carnes o cortar pescado crudo simétrico de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino con funda de piel flor negra incluida. Afilado a mano.

R50216

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 441 milímetros

Peso: 189 gramos



8436628000702

Tenedor Trinchante Simón PRO Micarta

Tenedor de trinchar Simón PRO Micarta para sujetar redondos de carne de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro. Cantos biselados y pulidos.

R50217

Longitud del tenedor: 170 milímetros

Longitud total: 317 milímetros

Peso: 151 gramos



Cuchillo Simón PRO Micarta Fileteador estrecho

8436628000719

Cuchillo fileteador estrecho Simón PRO Micarta ultraflexible tamaño oficial de 21cm de hoja perfectamente equilibrado, para quitar las pieles de pescado o cortar paletillas de jamón, afilado a mano con piedra de cerámica al agua, funda de piel flor negra incluida.

R50218

Longitud de hoja: 215 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 102 gramos



Cuchillo Simón PRO Micarta Fileteador clásico

8436628000726

Cuchillo fileteador clásico Simón PRO Micarta ultraflexible tamaño oficial de 25cm de hoja muy flexible y perfectamente equilibrado, para quitar las pieles de pescado de tamaños medios o grandes, afilado a mano, se sirve con funda piel flor negra reforzada.

R50219

Longitud de hoja: 245 milímetros

Longitud total: 365 milímetros

Peso: 167 gramos



8436628000733

Cuchilla picar verduras Simón Gourmet

Cuchilla Simón PRO Micarta modelo Picar verduras rectangular de 18,5 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón PRO Micarta con mangos de micarta de lino color marfil afilada a mano con piedra cerámica al agua. Una cuchilla tipo china de micarta.

R50265

Longitud de hoja: 185 milímetros

Longitud total: 325 milímetros

Peso: 258 gramos



8436628000740

Cuchilla Micarta Chuletera Simón pequeña

Cuchilla chuletera Simón PRO Micarta tamaño pequeño para cortar costillares incluidos los huesos de cordero, vaca o cerdo con mango de micarta de lino color marfil apto para lavaplatos, de hoja enteriza gruesa para soportar golpes y cortes de huesos medios en acero templado, robusta, equilibrada y realizada en una sola pieza, con sistema de filo cóncavo.

R50270

Longitud de hoja: 170 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 585 gramos



Cuchilla Micarta Chuletera Simón Mediana

8436628000757

Cuchilla chuletera Simón PRO Micarta tamaño mediano para cortar costillares incluidos los huesos de cordero, vaca o cerdo con mango de micarta de lino color marfil apto para lavaplatos, de hoja enteriza gruesa para soportar golpes y cortes de huesos medios en acero templado, robusta, equilibrada y realizada en una sola pieza, con sistema de filo cóncavo.

R50271

Longitud del tenedor: 195 milímetros

Longitud total: 345 milímetros

Peso: 686 gramos

Serie Simón PRO Olivo



Cuchillos de cocina realizados en auténtico acero forjado con mangos de raíz de olivo mediterráneo con pasadores de acero inoxidable pulidos. Nuestra gama de cuchillos Simón PRO Olivo están realizados partiendo de varillas de acero transformadas mediante el proceso de fabricación de forja en una sola pieza sin soldaduras, garantizando un robustez y fiabilidad muy superior a otros cuchillos del mercado que sueldan el mango con la hoja. La belleza de una empuñadura de auténtica madera de raíz de olivo que ha estado en secadero durante 10 meses y no tiene ni ceras ni barnices, no tiene comparación con ningún otro material sintético.

Todos nuestros cuchillos de cocina Simón PRO Olivo vienen presentados con una funda de piel flor de cuero negro para su transporte o para guardarse en un cajón sin que haya peligro de cortarse o que se deteriore el filo por el roce con otros instrumentos que haya depositados en el cajón. Realizados íntegramente en Albacete, España.

Fabricado en: España
Realizado en: Acero forjado y madera de olivo
Funda Piel: Incluida
Garantía: 25 años



Cuchillo Puntilla Simón PRO Olivo

8436628002584

Cuchillo de cocina puntilla Simón PRO Olivo ideal para gajar y pelar alimentos como cuchillo patatero realizado en acero forjado con mango de madera de raíz de olivo y funda de piel cosida de cuero negro piel flor.

R50500

Longitud de hoja: 95 milímetros.

Longitud total: 197 milímetros

Peso: 60 gramos



8436628002607

Cuchillo utilitario Simón PRO Olivo

Cuchillo utilitario Simón PRO Olivo de 15cm de hoja alveolada de la serie de cuchillos Simón con mangos de madera de raíz de olivo para cortar vegetales o embutidos pequeños, funda piel de cuero negro incluida, afilado a mano.

R50502

Longitud de hoja: 150 milímetros

Longitud: 257 milímetros

Peso: 115 gramos



8436628002669

Cuchillo Jamonero Simón PRO Olivo

Cuchillo jamonero Simón PRO Olivo alveolado de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de madera de raíz de olivo con funda de piel incluida en cuero negro y afilado a mano. Excelente e inmejorable filo para cortar jamón.

R50512

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 420 milímetros

Peso: 140 gramos



Cuchillo Santoku Simón PRO Olivo

8436628002645

Cuchillo de cocina Santoku Simón PRO Olivo de 18 centímetros de hoja para cortar quesos o picar verduras de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de madera de raíz de olivo con funda de piel incluida en cuero negro. Afilado a mano.

R50510

Longitud de hoja: 180 milímetros

Longitud total: 300 milímetros

Peso: 180 gramos



Cuchillo Cebollero Simón PRO Olivo

8436628002621

Cuchillo cebollero Simón PRO Olivo tamaño oficial de 25cm de hoja muy robusto y perfectamente equilibrado, para picar verdura y cortar huesos de ave y afilado a mano con piedra de cerámica al agua, funda piel flor negra cosida incluida.

R50504

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 375 milímetros

Peso: 270 gramos

Serie Simón Chuleteros



Cuchillos chuleteros para la mesa, para cortar carnes y aves con sus respectivos tenedores, realizados todos ellos en una sola pieza de acero templado, con hojas vaciadas con micro dentado en las series clásicas y con hoja de filo liso en nuestra serie Simón Designo, con mangos de polipropileno o micarta color marfil de lino aptos para lavaplatos o con mangos de madera No aptos para lavaplatos. Nuestra serie de cuchillos y tenedores de mesa Simón Designo, tienen un tamaño ligeramente superior para quien desea un cuchillo moderno y funcional en la mesa.

Todos nuestros cuchillos de mesa o chuleteros Simón vienen presentados en un estuche para seis unidades. Realizados íntegramente en Albacete, España.

Fabricado en: España

Realizado en: Fibra negra, madera o micarta

Caja de presentación: Para 6 unidades

Garantía: 5 años



Chuletero Simón Gourmet Classic madera

8436628000450

Cuchillo chuletero Simón gourmet classic de la serie de cuchillos de cocina Simón gourmet classic con mango de madera laminada con micro dentado y hoja vaciada, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50125

Longitud de hoja: 110 milímetros

Longitud total: 214 milímetros

Peso: 77 gramos



Tenedor Simón Gourmet Classic madera

8436628000467

Tenedor chuletero Simón gourmet classic madera de la serie de cuchillos de cocina Simón Gourmet classic con mango de madera laminada con púas biseladas y tres púas, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50126

Longitud de púas: 100 milímetros

Longitud total: 202 milímetros

Peso: 73 gramos



8436628000474

Chuletero Simón Gourmet Classic fibra negra

Cuchillo chuletero Simón gourmet classic de la serie de cuchillos de cocina Simón gourmet classic con mango de fibra negra con micro dentado y hoja vaciada, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50128

Longitud de hoja: 110 milímetros

Longitud total: 214 milímetros

Peso: 72 gramos



8436628000481

Tenedor Simón Gourmet Classic fibra negra

Tenedor chuletero Simón gourmet classic negro de la serie de cuchillos de cocina Simón gourmet classic con mango de fibra negra con púas biseladas y tres púas, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50129

Longitud de púas: 100 milímetros

Longitud total: 202 milímetros

Peso: 70 gramos



Cuchillo churrasco Simón Gourmet Classic

8436628000498

Cuchillo chuletero Simón gourmet Classic para cortar carnes de todos los grosores y todo tipo de alimentos con mango en fibra negra apto para lavaplatos, de hoja enteriza en acero templado, robusto gracias a su virola de unión en una sola pieza, con micro dentado.

R50130

Longitud de hoja: 125 milímetros

Longitud Total: 240 milímetros

Peso: 102 gramos



Cuchillo Chuletero Simón PRO Micarta

8436628000436

Cuchillo chuletero Simón PRO Micarta de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino y resina natural color marfil con micro dentado y hoja vaciada, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50120

Longitud de hoja: 110 milímetros

Longitud total: 214 milímetros

Peso: 77 gramos



Tenedor Chuletero Simón PRO Micarta

8436628000443

Tenedor chuletero Simón PRO Micarta de la serie de cuchillos de cocina Simón con mango de micarta de lino y resina natural color marfil con púas biseladas y tres púas, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50121

Longitud de púas: 100 milímetros

Longitud total: 202 milímetros

Peso: 73 gramos



Cuchillo Simón PRO Micarta carne Designo

8436628000504

Cuchillo chuletero Simón PRO Micarta de la serie de cuchillos de cocina Simón con mango de micarta de lino y resina natural color marfil con hoja vaciada de filo liso modelo designo pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes y pescados.

R50131

Longitud de hoja: 130 milímetros

Longitud total: 245 milímetros

Peso: 79 gramos



Tenedor Simón PRO Micarta carne Designo

8436628000511

Tenedor chuletero Simón PRO Micarta de la serie de cuchillos de cocina Simón con mango de micarta de lino y resina natural color marfil con tres púas biseladas modelo designo pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes y pescados.

R50132

Longitud de púas: 110 milímetros

Longitud total: 200 milímetros

Peso: 79 gramos



Cuchillo chuletero Simón PRO Olivo Designo

8436628000528

Cuchillo chuletero Simón PRO Olivo exclusivo de la serie Simón con mangos de raíz de olivo española tratada en secadero durante ocho meses con hoja vaciada de filo liso modelo designo pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes y pescados.

R50133

Longitud de hoja: 130 milímetros

Longitud total: 245 milímetros

Peso: 79 gramos



Tenedor Simón PRO Olivo Designo

8436628000535

Tenedor chuletero Simón PRO Olivo exclusivo de la serie Simón con mangos de raíz de olivo española tratada en secadero durante ocho meses con tres púas biseladas modelo designo pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes y pescados.

R50134

Longitud de púas: 110 milímetros

Longitud total: 200 milímetros

Peso: 79 gramos



Cuchillo chuletero Simón PRO Ciervo Designo

8436628000542

Cuchillo chuletero Simón PRO Ciervo exclusivo de la serie Simón con mangos de asta de ciervo española cocida, rectificada y saneada con hoja vaciada de filo liso modelo designo pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes y pescados.

R50135

Longitud de hoja: 130 milímetros

Longitud total: 245 milímetros

Peso: 79 gramos



Tenedor Simón PRO Ciervo Designo

8436628000559

Tenedor chuletero Simón PRO Ciervo exclusivo de la serie Simón con mangos de asta de ciervo española cocida, rectificada y saneada con tres púas biseladas modelo designo pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes y pescados.

R50136

Longitud de púas: 110 milímetros

Longitud total: 200 milímetros

Peso: 79 gramos

Serie Chairas de afilado Simón



Chairas, eslabones o afiladores son los tres nombres que reciben las barras para afilar cuchillos con recubrimiento cerámico o recubrimiento de diamante.

Ofrecemos en nuestro catálogo cinco modelos diferentes realizados en cerámica dos de ellas, recomendadas para el mantenimiento del filo de los cuchillos japoneses o españoles que ofertamos, disponiendo de varios granos finos o gruesos con los que se consigue un mantenimiento del filo del cuchillo rápido y eficaz. Estas chairas fabricadas en Alemania, permitan prolongar la duración de los filos de los cuchillos de cocina.

Fabricado en: Alemania
Realizadas en: Cerámica o diamante
Garantía: 3 años



Chaira de afilado Simón de cerámica blanca

8436628000764

Chaira de afilado Simón de cerámica blanca, con 1000 puntos de grosor de grano fino para afilar cuchillos españoles y japoneses de 26cm de longitud de barra con mango de policarbonato.

R12820

Realizado de: Piedra Cerámica

Tamaño de barra: 255 milímetros

Longitud total: 430 milímetros

Peso: 182 gramos



Chaira de afilado Simón de cerámica azul

8436628000771

Chaira de afilado Simón de cerámica azul realizada con grano medio para afilar cuchillos de cocina españoles y japoneses de 500 granos de grosor de 23cm de longitud de barra con mango de policarbonato.

R12821

Realizado de: Piedra Cerámica

Tamaño de barra: 230 milímetros

Longitud total: 356 milímetros

Peso: 170 gramos



8436628000788

Chaira afilar Simón diamante básica corta

Chaira de afilado Simón de diamante corta realizada con grano medio de 25 micrones o 600 mesas para cuchillos españoles con una longitud de barra de 23 centímetros con mango de policarbonato.

R12823

Realizado de: Diamante policristalino

Tamaño de barra: 230 milímetros

Longitud total: 370 milímetros

Peso: 303 gramos



8436628000795

Chaira afilar Simón diamante oval media

Chaira de afilado Simón de diamante larga ovalada realizada con grano medio de 25 micrones o 600 mesas para cuchillos españoles con una longitud de barra de 27 centímetros con mango de policarbonato.

R12824

Realizado de: Diamante policristalino

Tamaño de barra: 270 milímetros

Longitud total: 425 milímetros

Peso: 290 gramos



Chaira afilar Simón diamante oval fina

8436628000801

Chaira de afilado Simón de diamante larga ovalada realizada con grano fino de 9 micrones o 1200 mesas de diamante con tratamiento de cromo duro para afilar cuchillos españoles con una longitud de barra de 27 centímetros con mango de policarbonato.

R12825

Realizado de: Diamante monocrystalino

Tamaño de barra: 270 milímetros

Longitud total: 425 milímetros

Peso: 290 gramos

Tijeras cocina Simón Inoxidables



Nuestras tijeras de cocina realizadas íntegramente en España, están realizadas en una sola pieza de acero forjado, con sistemas de eje de tornillo avellanado o sistemas de tuercas con contratuerzas, con micro dentado en el filo para poder ejercer mayor presión y tener mayor precisión del corte, existiendo hasta tres tamaños distintos dependiendo de las necesidades del usuario.

Al realizarse en acero forjado inoxidable y sin mangos de plástico, permiten tanto su lavado en un lavaplatos como su posterior afilado cuando lo requieran con los años. Además, este tipo de tijeras, valen como tijeras domésticas tanto para cortar una cuerda, usarlas en jardinería para cortar tallos o ramas finas y, al ser inoxidables, pueden quedarse en el exterior sin riesgo a la oxidación. Las tijeras de cocina más duraderas y robustas del mundo.

Fabricado en: España
Realizadas en: Acero forjado integral inoxidable
Garantía: 25 años



Tijera Cocina Simón pequeña asimétrica

8436628000849

Tijeras de cocina Simón anatómica tamaño pequeño realizada en acero inoxidable forjado con sistema de tornillo avellanado con mangos extra gruesos integrales en una sola pieza y hoja fina con micro dentado en el filo. Tornillo avellanado. Fabricada en Albacete, España.

R10029

Longitud: 176 milímetros

Anchura en ovales: 72 milímetros

Peso: 149 gramos



Tijera Cocina Simón anatómica grande

8436628000856

Tijeras de cocina Simón anatómica tamaño grande realizada en acero inoxidable forjado con sistema de tuerca con contratuerca con mangos extra gruesos integrales en una sola pieza y hoja fina con micro dentado en el filo. Fabricada en Albacete, España.

R10030

Longitud: 209 milímetros

Anchura de ovales: 75 milímetros

Peso: 231 gramos



Tijera Simón Cocinero Pequeña Inoxidable

8436628000863

Tijeras de cocina Simón modelo Cocinero pequeña realizada en acero inoxidable forjado con sistema de tuerca con contratuerca con mangos asimétricos integrales en una sola pieza y hoja gruesa con micro dentado en el filo. Modelo para diestros. Fabricada en Albacete, España.

R10034

Longitud: 210 milímetros

Anchura de Ovales: 80 milímetros

Peso: 208 gramos



Tijera Trinchar aves Forjada Inoxidable

8436628001761

Tijera para trinchar aves Forjada con sistema de tuerca. Sus mangos largos y estriados junto con su hoja curva, facilitan la entrada por las alas de las aves para poder trincharlas con facilidad. Su muesca en el inicio del corte permite retener y cortar los huesos de ave. Fabricada en Solingen, Alemania.

R26240

Longitud: 255 milímetros

Anchura: 50 milímetros

Peso: 365 gramos

Alicates manicura japoneses Simón



Possiblemente el mejor artesano de alicates de uñas y alicates de cutículas de Japón ubicado en la localidad de Sanjo, realiza estos espectaculares alicates de uñas y alicates de corta cutículas con corte frontal angular con sistema patentado de muelle por amortiguador telescopico y diferentes acabados, pudiendo escoger entre modelos con acabado satinado en negro de acero carbono, acabado mate de acero inoxidable o los exclusivos alicates acabados en acabado espejo tras veintiocho procesos de pulido totalmente a mano.

Fabricado en: Japón
Realizado en: Acero forjado integral
Garantía: 5 años



Alicate uñas japonés angular pequeño Black

8436628001990

Alicate para cortar uñas en acero forjado por microfusión con boca de corte en ángulo de 45 grados pequeño en acabado Blackfinish. Un alicate de uñas válido para uñas de manos y pies que permite poder cortar las uñas sin apenas esfuerzo, realizado en acero carbono satinado negro.

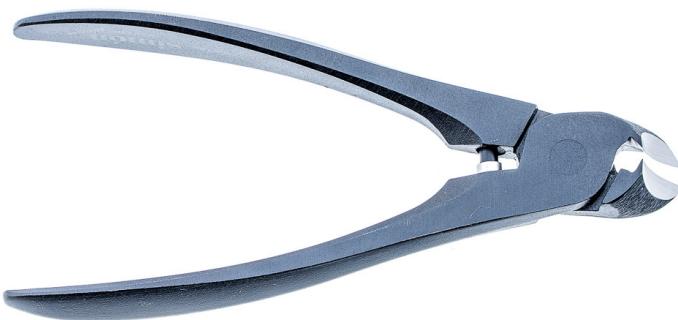
R44006

Material: Acero forjado integral

Acabado: Satinado negro mate

Longitud total: 105 milímetros

Peso: 52 gramos



Alicate uñas japonés angular grande Black

8436628001983

Alicate para cortar uñas en acero forjado por microfusión con boca de corte en ángulo de 45 grados grande en acabado Blackfinish. Un alicate de uñas válido para uñas de manos y pies que permite poder cortar las uñas sin apenas esfuerzo, realizado en acero carbono satinado negro.

R44005

Material: Acero forjado integral

Acabado: Satinado negro mate

Longitud total: 121 milímetros

Peso: 81 gramos



Alicate uñas japonés angular pequeño inoxidable mate

8436628001969

Alicate para cortar uñas en acero forjado por microfusión con boca de corte en ángulo de 45 grados pequeño en acabado mate. El mejor alicate de uñas japonés de acero inoxidable relación calidad-precio por su excelente corte sin esfuerzo y resistente a la corrosión.

R44002

Material: Acero forjado inoxidable

Acabado: Pulido mate satinado

Longitud total: 105 milímetros

Peso: 55 gramos



Alicate uñas japonés angular grande inoxidable mate

8436628001976

Alicate para cortar uñas en acero forjado por microfusión con boca de corte en ángulo de 45 grados grande en acabado mate o pulido satinado. El mejor alicate de uñas japonés de acero inoxidable relación calidad-precio por su excelente corte sin esfuerzo y resistente a la corrosión.

R44003

Material: Acero forjado inoxidable

Acabado: Pulido mate satinado

Longitud total: 121 milímetros

Peso: 81 gramos



8436628001945

Alicate uñas japonés angular pequeño inoxidable espejo

Alicate para cortar uñas de manos y pies en acero forjado por microfusión con boca de corte en ángulo de 45 grados tamaño pequeño con muelle por amortiguador telescopico en acabado Mirrorfinish o pulido espejo tras 28 procesos de pulido realizado totalmente a mano en Japón.

R44000

Material: Acero forjado inoxidable

Acabado: Pulido espejo a mano

Longitud total: 106 milímetros

Peso: 59 gramos



8436628001952

Alicate uñas japonés angular grande inoxidable espejo

Alicate para cortar uñas de manos y pies en acero forjado por microfusión con boca de corte en ángulo de 45 grados tamaño grande con muelle por amortiguador telescopico en acabado Mirrorfinish o pulido espejo tras 28 procesos de pulido realizado totalmente a mano en Japón.

R44001

Material: Acero forjado inoxidable

Acabado: Pulido espejo a mano

Longitud total: 121 milímetros

Peso: 81 gramos



Alicate manicura japonés inoxidable espejo

8436628002003

Alicate para cortar pieles de manicura en acero forjado por microfusión con boca de corte de 5 milímetros en acabado pulido espejo Mirrorfinish. Los mejores alicates de manicura o cutícula en acero inoxidable del mundo, realizados en acero forjado con muelle de amortiguador telescopico.

R44010

Material: Acero forjado inoxidable

Acabado: Pulido espejo a mano

Longitud total: 125 milímetros

Peso: 48 gramos

Navajas y cuchillos deportivos Simón



Cuchillos deportivos para outdoor y para comer asados realizados en Albacete para Cuchillería Simón Selección con mangos de madera de raíz de olivo español y asta de ciervo seleccionada, así como una serie de navajas deportivas básicas modelos pastora sin bloqueo y con bloqueo en diferentes tamaños, empuñaduras y formatos, destacando los modelos Bowie y Forestal de madera de raíz de olivo en dos tamaños distintos, así como navajas para setas y set de cubiertos de camping.

Fabricado en: España
Sistema de bloqueo: Clásico o común
Garantía: 3 años



Navaja Pastora Simón Olivo Pequeña

8436628001693

Navaja de bolsillo modelo Pastora Simón pequeña realizada en acero templado con hoja clásica, con mango de madera de olivo natural español, sin virola, con eje cuadrado semi bloqueo, forros interiores de aluminio y tamaño pequeño fabricada en España.

R20100

Realizado en: Acero MOVA templado y madera de olivo

Tamaño de la hoja: 80 milímetros

Longitud total: 180 milímetros

Peso total: 60 gramos



Navaja Pastora Simón Olivo grande

8436628001709

Navaja de bolsillo modelo Pastora Simón grande realizada en acero templado con hoja clásica, con mango de madera de olivo natural español, sin virola, con eje cuadrado semi bloqueo, forros interiores de aluminio y tamaño pequeño fabricada en España.

R20101

Realizado en: Acero MOVA templado y madera de olivo

Tamaño de la hoja: 90 milímetros

Longitud total: 200 milímetros

Peso total: 80 gramos



Navaja Simón Bowie Olivo Pequeña Bloqueo

8436628000870

Navaja de cazador Simón modelo Bowie pequeña realizada en acero templado con hoja tipo Bowie, con mango de madera de olivo natural español, sin virola, con bloqueo clásico, forros interiores de aluminio y tamaño pequeño fabricada en España.

R15610

Realizado en: Acero templado y madera de olivo

Tamaño de la hoja: 75 milímetros

Longitud total: 173 milímetros

Peso total: 65 gramos



Navaja Simón Bowie Olivo Grande Bloqueo

8436628000887

Navaja de cazador Simón modelo Bowie grande realizada en acero templado con hoja tipo Bowie, con mango de madera de olivo natural español, sin virola, con bloqueo clásico, forros interiores de aluminio y tamaño pequeño fabricada en España.

R15611

Realizado en: Acero templado y madera de olivo

Tamaño de la hoja: 83 milímetros

Longitud total: 195 milímetros

Peso total: 83 gramos



Navaja Simón Bowie Micarta Pequeña Bloqueo

8436628000894

Navaja de cazador Simón modelo Bowie pequeña realizada en acero templado con hoja tipo Bowie, con mango de Micarta negra de lino español, sin virola, con bloqueo clásico, forros interiores de aluminio y tamaño pequeño fabricada en España.

R15612

Realizado en: Acero templado y micarta negra

Tamaño de la hoja: 75 milímetros

Longitud total: 173 milímetros

Peso total: 65 gramos



Navaja Simón Bowie Micarta grande Bloqueo

8436628000900

Navaja de cazador Simón modelo Bowie grande realizada en acero templado con hoja tipo Bowie, con mango de madera de micarta negra de lino español, sin virola, con bloqueo clásico, forros interiores de aluminio y tamaño pequeño fabricada en España.

R15613

Realizado en: Acero templado y micarta negra

Tamaño de la hoja: 83 milímetros

Longitud total: 195 milímetros

Peso total: 83 gramos



Navaja Forestal pequeña Simón Olivo

8436628000917

Navaja de outdoor Forestal pequeña Simón con empuñadura de madera de raíz de olivo con ejes cabeza allen en acero forjado N695 Böhler de alta resistencia y dureza con alto contenido en carbono y silicio en la aleación resistente a la corrosión por su contenido en cromo.

R20015

Realizado en: Acero Böhler N695 y olivo

Tamaño de la hoja: 75 milímetros

Longitud total: 185 milímetros

Peso total: 107 gramos



Navaja Forestal grande Simón Olivo

8436628000924

Navaja de outdoor Forestal grande Simón con empuñadura de madera de raíz de olivo con ejes cabeza allen en acero forjado N695 Böhler de alta resistencia y dureza con alto contenido en carbono y silicio en la aleación resistente a la corrosión por su contenido en cromo.

R20016

Realizado en: Acero Böhler N695 y olivo

Tamaño de la hoja: 95 milímetros

Longitud total: 235 milímetros

Peso total: 187 gramos



8436628000931

Navaja coger setas Simón madera palisandro

Navaja para coger setas Simón en empuñadura de madera de Palo santo natural con cepillo fijo en cerdas de naturales con apertura manual y mini mosquetón para su sujeción en hebilla o chaleco. Parte posterior de la hoja dentada para quitar la tierra endurecida pegada a la seta.

R58181

Longitud total abierta: 210 milímetros

Longitud cerrada: 140 milímetros

Peso: 93 gramos



8436628000948

Navaja coger setas Simón madera olivo

Navaja para coger setas Simón con empuñadura de madera de olivo natural con cepillo fijo en cerdas de naturales con apertura manual y mini mosquetón para su sujeción en hebilla o chaleco. Parte posterior de la hoja dentada para quitar la tierra endurecida pegada a la seta.

R58182

Longitud total abierta: 210 milímetros

Longitud cerrada: 140 milímetros

Peso: 98 gramos



Cuberto Camping tres piezas con abridor y funda

8436628000955

Cuberto para comer outdoor Simón con cuchillo de hoja dentada con abrelatas posterior, cuchara y tenedor realizado en acero puro inoxidable con funda con acople para colgar en cinturón. Un cuberto de camping con funda acolchada de protección con garantía de por vida.

R58150

Longitud total: 140 milímetros.

Longitud hoja de corte: 50 milímetros.

Peso: 138 gramos



Cuchillo Simón Criollo corto olivo con funda

8436628001686

Cuchillo para comer corto Simón modelo Criollo con empuñadura de madera de raíz de olivo clavada exteriormente en acero forjado N695 Böhler de alta resistencia y dureza con alto contenido en carbono y silicio en la aleación resistente a la corrosión por su contenido en cromo.

R20020

Realizado en: Acero Böhler N695 y olivo

Tamaño de la hoja: 140 milímetros

Longitud total: 250 milímetros

Peso total: 145 gramos



Cuchillo Simón Criollo largo olivo con funda

8436628000979

Cuchillo para comer largo Simón modelo Criollo con empuñadura de madera de raíz de olivo clavada exteriormente en acero forjado N695 Böhler de alta resistencia y dureza con alto contenido en carbono y silicio en la aleación resistente a la corrosión por su contenido en cromo.

R20021

Realizado en: Acero Böhler N695 y olivo

Tamaño de la hoja: 180 milímetros

Longitud total: 293 milímetros

Peso total: 192 gramos



Cuchillo Simón Criollo corto ciervo con funda

8436628000986

Cuchillo para comer corto Simón modelo Criollo con empuñadura de asta de ciervo clavada exteriormente en acero forjado N695 Böhler de alta resistencia y dureza con alto contenido en carbono y silicio en la aleación resistente a la corrosión por su contenido en cromo.

R20025

Realizado en: Acero Böhler N695 y ciervo

Tamaño de la hoja: 140 milímetros

Longitud total: 250 milímetros

Peso total: 168 gramos



Cuchillo Simón Criollo largo ciervo con funda

8436628000993

Cuchillo para comer largo Simón modelo Criollo con empuñadura de asta de ciervo clavada exteriormente en acero forjado N695 Böhler de alta resistencia y dureza con alto contenido en carbono y silicio en la aleación resistente a la corrosión por su contenido en cromo.

R20026

Realizado en: Acero Böhler N695 y ciervo

Tamaño de la hoja: 180 milímetros

Longitud total: 293 milímetros

Peso total: 210 gramos

Navajas clásicas españolas Simón



En esta sección, mostramos las auténticas navajas españolas clásicas, modelos albaceteña en asta de toro y los modelos sevillana en cuerno de toro o asta de ciervo, con sistema de bloqueo por palanquilla clásico de las navajas españolas, con muelles o resortes exteriores tipo teja trabajados totalmente a mano con lima, y virolas de alpaca plateada pulida.

Estas navajas son el verdadero ícono de la cuchillería clásica española, afiladas totalmente a mano con piedras cerámicas al agua que ofrecen una excelente calidad de corte y retención de filo.

Fabricado en: España
Sistema de bloqueo: De palanquilla
Garantía: 3 años



Navaja Albaceteña Toro Pequeña

8436628002881

Navaja Albaceteña toro pequeña clásica española en acero templado vaciada en acero cromo-vanadio con empuñadura en cuerno de toro trabajada a mano y muelle exterior liso en forma de teja.

R20105

Realizado en: Acero mova y cuerno de toro

Longitud de hoja: 82 milímetros

Longitud total: 185 milímetros

Peso: 70 gramos



Navaja Albaceteña Toro Grande

8436628002898

Navaja Albaceteña toro grande clásica española en acero templado vaciada en acero cromo-vanadio con empuñadura en cuerno de toro trabajada a mano y muelle exterior liso en forma de teja.

R20106

Realizado en: Acero mova templado.

Longitud de hoja: 95 milímetros

Longitud total: 210 milímetros

Peso: 92 gramos



Navaja Simón Sevillana Toro Pequeña

8436628002881

Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 8cm de hoja con empuñadura de asta de toro y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15001

Realizado en: Asta de toro y acero forjado

Longitud Total: 184 milímetros

Longitud de hoja: 80 milímetros

Peso Total: 50 gramos



Navaja Simón Sevillana Toro Mediana

8436628001013

Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 9,5cm de hoja con empuñadura de asta de toro y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15002

Realizado en: Asta de toro y acero forjado

Longitud Total: 212 milímetros

Longitud de hoja: 94 milímetros

Peso Total: 76 gramos



Navaja Simón Sevillana Toro Grande

8436628001020

Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 12cm de hoja con empuñadura de asta de toro y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15003

Realizado en: Asta de toro y acero forjado

Longitud Total: 263 milímetros

Longitud de hoja: 117 milímetros

Peso Total: 109 gramos



Navaja Simón Sevillana Simón Toro Superior

8436628001037

Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 15cm de hoja con empuñadura de asta de toro y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15004

Realizado en: Asta de toro y acero forjado

Longitud Total: 301 milímetros

Longitud de hoja: 150 milímetros

Peso Total: 149 gramos



8436628001044

Navaja Simón Sevillana Ciervo Pequeña

Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 8cm de hoja con empuñadura de asta de ciervo europea y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior.

R15005

Realizado en: Cuerno de ciervo y acero forjado
Longitud Total: 184 milímetros
Longitud de hoja: 80 milímetros
Peso Total: 50 gramos



8436628001051

Navaja Simón Sevillana Ciervo Mediana

Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 9,5cm de hoja con empuñadura de asta de ciervo y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15006

Realizado en: Cuerno de ciervo y acero forjado
Longitud Total: 212 milímetros
Longitud de hoja: 94 milímetros
Peso Total: 76 gramos



Navaja Simón Sevillana Ciervo Grande

8436628001068

Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 12cm de hoja con empuñadura de cuerno de ciervo y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15007

Realizado en: Cuerno de ciervo y acero forjado
Longitud Total: 263 milímetros
Longitud de hoja: 117 milímetros
Peso Total: 109 gramos

Aceiteras Cristal antigoteo Simón



Nuestras aceiteras de mesa para desayuno y comida 100% antigoteo realizadas en borosilicato o cristal libre de plomo totalmente a mano en España con sistema de vertedor esmerilado a mano de cristal curvado disponibles en diferentes formatos y tamaños. Un modelo de aceitera reconocido mundialmente por su eficacia, al no gotear nunca, con un diseño limpio y una elegancia sin igual en la mesa realizadas en cristal soplado libre de plomo. Realizadas por cuchillerías Simón Selección.

Fabricado en: España
Cristal: Borosilicato sin plomo
Garantía: 3 años



Aceitera cristal clásica pequeña Antigoteo

8436628001860

Aceitera de cristal antigoteo clásica tamaño pequeño realizada a mano en España con sistema antigoteo mediante vertedor esmerilado y canal recuperador de aceite sobrante libre de plomo en su fabricación de 125 mililitros ideal para tostadas o aliñar ensaladas en la mesa.

R93001

Capacidad: 125 mililitros

Realizado en: Cristal soplado

Peso: 152 gramos



Aceitera cristal clásica mediana Antigoteo

8436628001877

Aceitera de cristal antigoteo clásica tamaño mediano realizada a mano en España con sistema antigoteo mediante vertedor esmerilado y canal recuperador de aceite sobrante libre de plomo en su fabricación de 200 mililitros ideal para tostadas o aliñar ensaladas en la mesa.

R93005

Capacidad: 250 mililitros

Realizado en: Cristal soplado

Peso: 200 gramos



Aceitera cristal góndola mediana Antigoteo

8436628001884

Aceitera de cristal antigoteo góndola tamaño único realizada a mano en España con sistema antigoteo mediante vertedor esmerilado y canal recuperador de aceite sobrante libre de plomo en su fabricación de 200 mililitros ideal para tostadas o aliñar ensaladas en la mesa.

R93022

Capacidad: 200 mililitros

Realizado en: Cristal soplado

Peso: 181 gramos



Aceitera cristal clásica grande Antigoteo

8436628001891

Aceitera de cristal antigoteo clásica tamaño grande realizada a mano en España con sistema antigoteo mediante vertedor esmerilado y canal recuperador de aceite sobrante libre de plomo en su fabricación de 500 mililitros ideal para tostadas o aliñar ensaladas en la mesa.

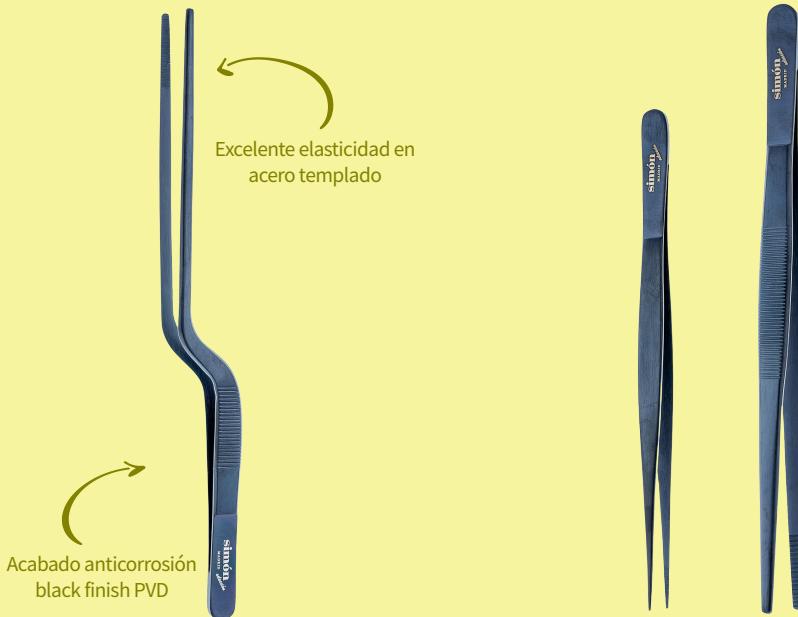
R93026

Capacidad: 500 mililitros

Realizado en: Cristal soplado

Peso: 450 gramos

Pinzas de emplatar Simón



Orgullosos de ofrecer nuestras pinzas de emplatado Simón realizadas en acero templado con acabado PVD en color negro mate que aumenta la elasticidad de estas pinzas de cocina en un 50% respecto a las pinzas de emplatar de acero inoxidable de calidad equivalente. Existen tres tamaños, pequeña de 15cm con punta fina, estándar de 20cm en recto y una especial acodada que vale tanto para comer pasta como para servir pequeñas porciones de pescado como para montar niguiris.

Además tienen un estriado tanto para que no se resbalen en las manos como en las puntas de las mismas para una excelente sujeción. Realizadas por cuchillerías Simón Selección.

Fabricado en: España

Realizadas en: Acero templado con revestimiento negro

Garantía: 3 años



8436628001129



8436628001136

Pinza emplatar recta fina negra 15cm

Pinza de cocina para emplatar recta fina de 15 centímetros de longitud total de acero templado con tratamiento PVD en negro intenso súper elástica y zona central rallada para óptimo agarre con estrías en el interior de la punta.

R30065

Realizado en: Acero templado negro mate.

Longitud total: 15 centímetros.

Peso: 20 gramos

Pinza emplatar recta negra 20cm

Pinza de cocina para emplatar recta de 20 centímetros de longitud total de acero templado con tratamiento PVD en negro intenso súper elástica y zona central rallada para óptimo agarre con estrías en el interior de la punta.

R30066

Realizado en: Acero templado negro mate.

Longitud total: 20 centímetros.

Peso: 60 gramos



Pinza emplatar acodada negra 20cm

8436628001143

Pinza de cocina para emplatar acodada de 20 centímetros de longitud total de acero templado con tratamiento PVD en negro intenso súper elástica y zona central rallada para óptimo agarre con estrías en el interior de la punta.

R30067

Realizado en: Acero templado negro mate.

Longitud total: 20 centímetros.

Peso: 36 gramos

Glosario

SERIE SIMÓN GOURMET CLASSIC

R47370	Simón Gourmet Classic - Cuchillo Comer Azul Filo	5
R47371	Simón Gourmet Classic - Cuchillo Comer blanco Filo	5
R47375	Simón Gourmet Classic - Cuchillo Comer Azul Sierra	5
R47376	Simón Gourmet Classic - Cuchillo Comer blanco sierra	5
R47380	Simón Gourmet Classic - Cuchillo Microdentado negro	6
R47580	Simón Gourmet Classic - Pack 4 cuchillos, 2 tomateros, 2 colores	6
R47300	Simón Gourmet Classic - Puntilla mango POM tornear curva	7
R47301	Simón Gourmet Classic - Puntilla mango POM filo recto	7
R47302	Simón Gourmet Classic - Puntilla mango POM clásica	7
R47305	Simón Gourmet Classic - Utilitario mango POM hoja 13cm	8
R47306	Simón Gourmet Classic - Utilitario mango POM hoja 15cm	8
R47307	Simón Gourmet Classic - Cebollero mango POM hoja 20cm	9
R47308	Simón Gourmet Classic - Cebollero mango POM hoja 25cm	9
R47315	Simón Gourmet Classic - Panero mango POM hoja 20cm	10
R47330	Simón Gourmet Classic - Deshuesador mango POM hoja 15cm	10
R47320	Simón Gourmet Classic - Jamonero mango POM hoja 25cm	11
R47325	Simón Gourmet Classic - Jamonero mango POM hoja 30cm	11
R47350	Simón Gourmet Classic - Santoku mango POM hoja 18cm	12
R47355	Simón Gourmet Classic - Nakiri mango POM hoja 18cm	12
R47360	Simón Gourmet Classic - Yanagiba mango POM hoja 26cm	13
R47361	Simón Gourmet Classic - Yanagiba mango POM hoja 30cm	13
R47390	Simón Gourmet Classic - Utilitario mango Palisandro hoja 13cm	14
R47391	Simón Gourmet Classic - Utilitario mango Palisandro hoja 15cm	14
R47392	Simón Gourmet Classic - Cebollero mango Palisandro hoja 20cm	14

SERIE SIMÓN PRO FORJADO

R50001	Simón PRO Forjado - Puntilla Forjada clásica Cocina -4"	16
R50019	Simón PRO Forjado - Puntilla Forjada tornear-4"	16
R50002	Simón PRO Forjado - Cuchillo Cocina -6"	16
R50003	Simón PRO Forjado - Cuchillo Cocina Cebollero corto -8"	17
R50004	Simón PRO Forjado - Cuchillo Cocina Cebollero-10"	17
R50007	Simón PRO Forjado - Puntilla Forjada Deshuesar-4"	18
R50008	Simón PRO Forjado - Cuchillo Deshuesar-6"	18
R50009	Simón PRO Forjado - Cuchillo Jamón clásico corto-10"	19
R50010	Simón PRO Forjado - Cuchillo Jamón clásico largo-12"	19
R50012	Simón PRO Forjado - Tenedor Trinchar Forjado	20
R50015	Simón PRO Forjado - Cuchillo Trinchar clasico corto-10"	20
R50016	Simón PRO Forjado - Cuchillo Trinchar clasico largo-12"	20
R50017	Simón PRO Forjado - Cuchillo tomates dentado-6"	21
R50018	Simón PRO Forjado - Cuchillo Pan-descortezar-8"	21
R50019	Simón PRO Forjado - Puntilla tornear	21

SERIE SIMÓN PRO FORJADO

R50023	Simón PRO Forjado - Cuchillo Cocina verduras alveolado-6"	22
R50021	Simón PRO Forjado - Cuchillo Santoku forjado-8"	22
R50024	Simón PRO Forjado - Cuchillo Cebollero corto alveolado-8"	23
R50025	Simón PRO Forjado - Cuchillo Cebollero oficial alveolado-10"	23
R50026	Simón PRO Forjado - Cuchillo Jamón Alveolos-10"	24
R50027	Simón PRO Forjado - Cuchillo Jamón Alveolos-12"	24
R50028	Simón PRO Forjado - Fileteador estrecho flexible-8"	25
R50029	Simón PRO Forjado - Fileteador clásico flexible-10"	25
R50052	Simón Gourmet Classic - Cuchilla chuletera grande-28cm	27
R50053	Simón Gourmet Classic - Cuchilla chuletera superior-30cm	27
R50022	Simón Gourmet Classic - Cuchillo comer queso	28
R50070	Simón Gourmet Classic - Cuchilla Picar verduras rectangular	28
R50100	Simón Gourmet Classic - Cuchillo Abre ostras	28

SERIE SIMÓN PRO MICARTA

R50198	Simón PRO Micarta - Puntilla Tornear	30
R50199	Simón PRO Micarta - Puntilla Forjada Deshuesar-4"	30
R50200	Simón PRO Micarta - Puntilla Forjada clásica Cocina -4"	30
R50201	Simón PRO Micarta - Cuchillo Deshuesar-6"	30
R50202	Simón PRO Micarta - Cuchillo Cocina verduras alveolado-6"	31
R50203	Simón PRO Micarta - Cuchillo Cebollero corto alveolado-8"	31
R50204	Simón PRO Micarta - Cuchillo Cebollero oficial alveolado-10"	31
R50205	Simón PRO Micarta - Cuchillo Pan-descortezar-8"	32
R50206	Simón PRO Micarta - Cuchillo tomatero	32
R50210	Simón PRO Micarta - Cuchillo Santoku forjado-8"	32
R50211	Simón PRO Micarta - Cuchillo Jamón Alveolos-10"	33
R50212	Simón PRO Micarta - Cuchillo Jamón Alveolos-12"	33
R50215	Simón PRO Micarta - Cuchillo Trinchar clásico corto-10"	34
R50216	Simón PRO Micarta - Cuchillo Trinchar clásico largo-12"	34
R50217	Simón PRO Micarta - Tenedor Trinchar Forjado	34
R50218	Simón PRO Micarta - Fileteador estrecho flexible-8"	35
R50219	Simón PRO Micarta - Fileteador clásico flexible-10"	35
R50265	Simón PRO Micarta - Cuchilla Picar verduras rectangular	36
R50270	Simón PRO Micarta - Cuchilla Chuletera pequeña	36
R50271	Simón PRO Micarta - Cuchilla Chuletera mediana	36

SERIE SIMÓN PRO OLIVO

R50500	Simón PRO Olivo - Puntilla forjada clásica Cocina -4"	38
R50502	Simón PRO Olivo - Utilitario forjado alveolado-6"	38
R50512	Simón PRO Olivo - Cuchillo Jamón Alveolos-12"	38
R50510	Simón PRO Olivo - Cuchillo Santoku forjado-8"	39
R50504	Simón PRO Olivo - Cuchillo Cebollero oficial alveolado-10"	39

SERIE SIMÓN CHULETEROS

R50125	Simón PRO Forjado - cuchillo Chuletero microdentado madera clásico	41
R50126	Simón PRO Forjado - tenedor Chuletero microdentado madera clásico	41
R50128	Simón PRO Forjado - cuchillo Chuletero microdentado POM clásico	42
R50129	Simón PRO Forjado - tenedor Chuletero microdentado POM clásico	42
R50130	Simón PRO Forjado - cuchillo Churrasco microdentado POM clásico	42
R50120	Simón PRO Micarta - cuchillo Chuletero microdentado clásico	43
R50121	Simón PRO Micarta - tenedor Chuletero microdentado clásico	43
R50131	Simón PRO Micarta - cuchillo Chuletero filo diseño micarta	44
R50132	Simón PRO Micarta - tenedor Chuletero filo diseño micarta	44
R50133	Simón PRO Olivo - cuchillo chuletero filo diseño Olivo	45
R50134	Simón PRO Olivo - tenedor chuletero filo diseño Olivo	45
R50135	Simón PRO Ciervo - cuchillo chuletero filo diseño Ciervo	46
R50136	Simón PRO Ciervo - tenedor chuletero filo diseño Ciervo	46

SERIE CHAIRAS DE AFILADO SIMÓN

R12820	Simón Collection - Chaira afilado cerámica blanca grano fino	48
R12821	Simón Collection - Chaira afilado cerámica azul grano medio	48
R12823	Simón Collection - Chaira afilado diamante corta redonda grano medio	49
R12824	Simón Collection - Chaira afilado diamante larga ovalada grano medio	49
R12825	Simón Collection - Chaira afilado diamante larga ovalada grano fino	49

TIJERAS COCINA SIMÓN INOXIDABLES

R10029	Tijera Simón - Cocina anatómica pequeña inoxidable class 7"	51
R10030	Tijera Simón - Cocina anatómica grande inoxidable class 8"	51
R10034	Tijera Simón - Cocinero diestros anatómica pequeña inox class 8"	52
R26240	Tijera Trinchar pollos forjada Inoxidable	52

ALICATES MANICURA JAPONÉSES SIMÓN

R44006	Alicate uñas japonés Simón negro pequeño	54
R44005	Alicate uñas japonés Simón negro grande	54
R44002	Alicate uñas japonés Simón mate pequeño	55
R44003	Alicate uñas japonés Simón mate grande	55
R44000	Alicate uñas japonés Simón pulido pequeño	56
R44001	Alicate uñas japonés Simón pulido grande	56
R44010	Alicate cutícula japonés Simón pulido	56

NAVAJAS Y CUCHILLOS DEPORTIVOS SIMÓN

R20100	Navaja Simón - Pastora Olivo pequeña	58
R20101	Navaja Simón - Pastora Olivo grande	58
R15610	Navaja Simón - bowie empuñadura Olivo pequeña bloqueo	59
R15611	Navaja Simón - bowie empuñadura Olivo mediana bloqueo	59
R15612	Navaja Simón - bowie empuñadura Micarta negra pequeña bloqueo	60
R15613	Navaja Simón - bowie empuñadura Micarta negra mediana bloqueo	60
R20015	Navaja Simón - Forestal Olivo mediana bloqueo	61
R20016	Navaja Simón - Forestal Olivo grande bloqueo	61
R58181	Navaja Simón - Coger setas mango palo santo	62
R58182	Navaja Simón - Coger setas mango olivo	62
R58150	Cubierto camping Simón con funda	62
R20020	Cuchillo Simón Criollo Olivo corto funda cuero	63
R20021	Cuchillo Simón Criollo Olivo largo funda cuero	63
R20025	Cuchillo Simón Criollo Ciervo corto funda cuero	64
R20026	Cuchillo Simón Criollo Ciervo largo funda cuero	64

NAVAJAS CLÁSICAS ESPAÑOLAS SIMÓN

R20105	Navaja Clásica española palanquilla - Albaceteña Simón Toro Pequeña	66
R20106	Navaja Clásica española palanquilla - Albaceteña Simón Toro grande	66
R15001	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Toro Pequeña	67
R15002	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Toro Mediana	67
R15003	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Toro Grande	68
R15004	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Toro Superior	68
R15005	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Ciervo Pequeña	69
R15006	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Ciervo Mediana	69
R15007	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Ciervo Grande	69

ACEITERAS CRISTAL ANTIGOTEO SIMÓN

R93001	Aceitera Cristal Simón antigoteo clásica pequeña	71
R93005	Aceitera Cristal Simón antigoteo clásica grande	71
R93022	Aceitera Cristal Simón antigoteo góndola cilíndrica	72
R93026	Aceitera Cristal Simón antigoteo clásica medio litro	72

PINZAS DE EMPLATAR SIMÓN

R30065	Pinza emplatar Simón - Recta punta fina 15cm negra	74
R30066	Pinza emplatar Simón - Recta clásica 20cm negra	74
R30067	Pinza emplatar Simón - Acodada 20cm negra	74

Notas



Copyright © Cuchillerías Simón e Hijos, S. L.
Todos los derechos reservados

- Cuarta edición -