

# 3 Claveles

1 9 3 0



# 3 Claveles

---

1 9 3 0

# 3 Claveles

---

1 9 3 0



**Familia Bueno - Fundadores.**  
*Bueno Family - Founders.*  
Famille Bueno - Fondateurs.

# Tradición, Innovación y Diseño

Tradition, Innovation & Design - Tradition, Innovation et Design



1930

**Fundación de la empresa en Eibar (Guipúzcoa).**  
*Company founded in Eibar (Guipúzcoa).*  
Fondation de la société à Eibar (Guipúzcoa).



1950

**Construcción de un nuevo edificio de 3 plantas.**  
*Construction of a new building of 3 floors.*  
Construction d'un nouveau bâtiment de 3 étages.



1963

**Traslado de la sede a Logroño.**  
*Moving of the headquarters to Logroño.*  
Déménagement du siège à Logroño.



1999

**Nueva planta en Logroño de 20.000 m<sup>2</sup>.**  
*New plant in Logroño of 20.000 m<sup>2</sup>.*  
Nouvelle usine à Logroño de 20.000 m<sup>2</sup>.

**90 Años de experiencia.**  
Único fabricante nacional de tijeras.  
Uno de los tres primeros productores de tijeras forjadas del mundo.

**90 years of experience.**  
*The only national manufacturer of scissors.*  
*One of the top three manufactures of forged scissors in the world.*

**90 ans d'expérience.**  
Le seul fabricant national de ciseaux.  
Un des trois plus grands fabricants de ciseaux forgés dans le monde.

2020

# 3 Claveles

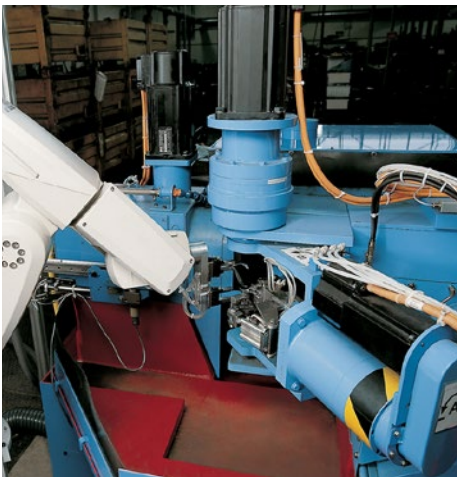
1 9 3 0



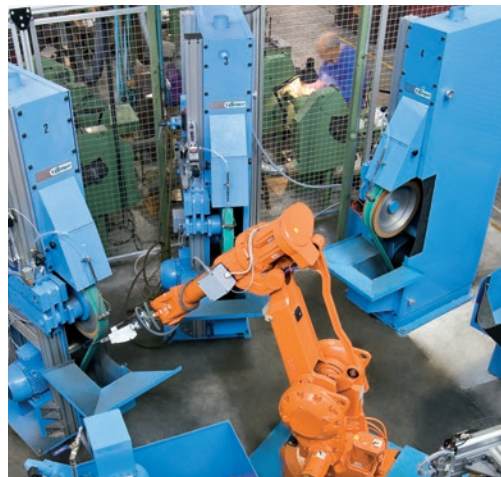
**Forja**  
*Forging*  
Forgeage



**Pieza forjada al rojo vivo**  
*Red-hot forged piece*  
Pièce forgée incandescente



**Rectificados**  
*Redress*  
Meuleuse



**Pulido**  
*Polished*  
Polissage



**Corte**  
*Cut*  
Coupe



# Forjamos Calidad

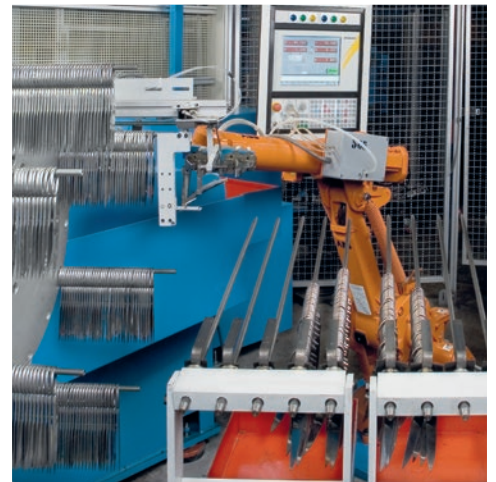
Forged Quality - Qualité Forgé



**Piezas Forjadas**  
*Forged Pieces*  
Pièces Forgées



**Temple**  
*Tempering*  
Trempe



**Amolado**  
*Grinding*  
Meulèuse



**Control de Calidad**  
*Quality Control*  
Control de Qualité



**Producto Acabado**  
*Finished Product*  
Produit Fini



# 3 Claveles

1 9 3 0

osmarc.es



**Pieza Forjada**  
*Forged Piece*  
Pièce Forgée



**Acero Inoxidable**  
*Stainless Steel*  
Acier Inox



**Pieza Forjada Rebarbada**  
*Deburred Forged Piece*  
Pièce Forgée Poncée



**Pieza Cortada a Laser o Estampada**  
*Laser Cut or Stamped Piece*  
Pièce découpée au laser ou estampée



**Pieza Forjada Templada y Mecanizada**  
*Tempered and Machined Forged Piece*  
Pièce Forgée Trempée et Usinée



**Pieza Templada y Mecanizada**  
*Tempered and Machined Piece*  
Pièce Trempée et Usinée



**Cuchillo Forjado Acabado**  
*Finished Forged Knife*  
Couteau Forgé Fini



**Cuchillo Acabado**  
*Finished Knife*  
Couteau Fini

**El temple es un proceso vital en la fabricación de un cuchillo de alto rendimiento.**  
*Tempering is a vital process in manufacturing a high performance knife.*  
La trempé est un processus vital dans la fabrication d'un couteau de haute performance.

# 3 Claveles

1 9 3 0



## Varilla Cortada / Raw Material / Tige Coupé

**El acero es el punto de partida de las tijeras.**

*Steel is the starting point for scissors.*

*L'acier est le point de départ des ciseaux.*



## Pieza Forjada / Forged Piece / Pièce Forgée

**La forja en caliente es el mejor proceso de transformación de los aceros para conseguir una herramienta de calidad.**

*Hot forging is the best steel transformation process to achieve a quality tool.*

*Le forgeage à chaud est le meilleur processus de transformation de l'acier pour obtenir un outil de qualité.*



## Pieza Rebarbada / Deburring Piece / Pièce Poncée

**Después de limpiar la forja, se recorta en las prensas para separar la pieza útil (futura tijera), y proceder a enderezar y homogeneizar las piezas.**

*After cleaning the forge, we cut it in the presses to separate the useful piece (future scissors), and we proceed to straighten and homogenize the pieces.*

*Après le nettoyage de la forge, on coupe dans les presses pour séparer la pièce utile (ciseaux futurs), et on procède à redresser et homogénéiser les pièces.*



## Pieza Taladrada / Drilled Piece / Pièce Percée

**El temple es la operación más importante en el proceso de fabricación de una herramienta de corte. Dureza de la tijera.**

*Quenching is the most important operation in the manufacturing process of a cutting tool. Hardness scissors.*

*La trempe est l'opération la plus importante du processus de fabrication d'un outil de coupe. Dureté des ciseaux.*



## Pieza Pulida / Polished Piece / Pièce Polie

**Limpieza de las piezas y rectificado de la hoja, para después realizar el corte y vaciado de las tijeras.**

*Cleaning of the pieces and grinding of the blade is done, to then perform the cutting and emptying of the scissors.*

*Nettoyage des pièces et meulage de la lame, pour ensuite effectuer la coupe et la rectification aux ciseaux.*



## Pieza Acabada / Finished Piece / Pièce Finie

**En el montaje y control de calidad final, se ensamblan las piezas que han pasado por los distintos procesos de producción y se revisan una a una.**

*Assembly and final quality control, where pieces that have gone through the different production processes are assembled and checked one by one.*

*Lors de l'assemblage et du contrôle qualité final, les pièces qui ont passés par les différents processus de production sont assemblées et vérifiées une par une.*



**Más de 90 operaciones para fabricar una tijera con un corte duradero.**  
*More than 90 operations to manufacture a scissors with a durable cut.*  
Plus de 90 opérations pour fabriquer des ciseaux avec une coupe durable.



# 3 Claveles

1 9 3 0

ISO 9001  
Quality Certified Company



Certified N° SGI 1200464

Empresa con Certificado de Calidad en ISO 9001-2015 (Diseño y Fabricación)

ISO 9001-2015 Quality Certified Company (Design & Manufacture)

Enterprise avec Certificat de Qualité ISO 9001-2015 (Conception et Fabrication)



ISO 9001 - 2015



ambiente - Frankfurt - Germany

DESIGN PLUS  
AWARD 2012



PREMIO INVESTIGACIÓN, DESARROLLO,  
DISEÑO, INNOVACIÓN

RESEARCH, DEVELOPMENT, DESIGN,  
INNOVATION AWARD

PRIX RECHERCHE, DÉVELOPPEMENT,  
CONCEPTION, INNOVATION



PREMIO LOOK 2019

Mejor Proyecto Empresarial de Peluquería  
Best Hairdressing Business Project  
Meilleur Projet d'Entreprise de Coiffure

Proyectos de Investigación, Desarrollo e Internacionalización en colaboración con:  
Research Project, Development and Internationalization in collaboration with:  
Projet D'Investigation, Développement et Internationalisation en collaboration avec:



CENTRO DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL  
INDUSTRIAL TECHNOLOGICAL DEVELOPMENT CENTER  
CENTRE DE DEVELOPPEMENT TECHNOLOGIQUE INDUSTRIEL



AGENCIA DESARROLLO ECONÓMICO DE LA RIOJA  
LA RIOJA ECONOMIC DEVELOPMENT AGENCY  
AGENCE DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DE LA RIOJA



MINISTERIO ESPAÑOL DE INDUSTRIA  
INDUSTRY SPANISH MINISTER  
MINISTÈRE ESPAGNOL DE L'INDUSTRIE



INSTITUTO ESPAÑOL DE COMERCIO EXTERIOR  
SPANISH FOREIGN TRADE INSTITUTE  
INSTITUT ESPAGNOL COMMERCE EXTERIEUR

## Índice / Index

---

|           |   |
|-----------|---|
| 10 - 17   | <b>TIJERAS DE COCINA</b><br>Kitchen Shears / Ciseaux de Cuisine   |
| 18 - 55   | <b>CUCHILLOS GASTRONOMÍA</b><br>Gastronomy Knives / Couteaux Gastronomie  |
| 56 - 60   | <b>CUCHILLOS CHULETEROS</b><br>Steak Knives / Couteaux à Steak  |
| 61 - 62   | <b>ESPÁTULAS</b><br>Spatulas / Spatules   |
| 63 - 73   | <b>JUEGOS DE CUCHILLOS Y ACCESORIOS</b><br>Cutlery Blocks & Accessories / Blocs Coutellerie et Accessoires            |
| 74 - 91   | <b>CUCHILLOS INDUSTRIA ALIMENTARIA</b><br>Food Industry Knives / Couteaux Industrie Alimentaire                       |
| 92 - 107  | <b>MENAJE</b><br>Kitchen Utensils / Ustensiles de Cuisine   |
| 108 - 116 | <b>TIJERAS VARIOS USOS</b><br>Multi-Purpose Scissors / Ciseaux à Plusieurs Usages                                     |
| 117 - 119 | <b>TIJERAS PROFESIONALES</b><br>Professional Shears / Ciseaux à Usage Professionnel                                   |
| 120 - 125 | <b>TIJERAS RECOLECCIÓN, VENDIMIA Y PODA</b><br>Grape Harvest & Gardening Shears / Ciseaux de Vendange et de Jardinage |
| 126 - 130 | <b>NAVAJAS</b><br>Pocket Knives / Couteaux de Poche   |
| 131 - 132 | <b>MASCOTAS</b><br>Pets / Animaux de Compagnie  |
| 133 - 137 | <b>CUTTERS</b><br>Cutters / Cutters   |

# 3 Claveles

1 9 3 0

## Tijeras de Cocina

Kitchen Shears / Ciseaux de Cuisine

Tijeras para cortar, trocear y limpiar los alimentos.

*Scissors and shears for cutting and gutting food.*

Ciseaux pour découper et éviscérer les aliments.



# 3 Claveles

1930



Varios Usos / Multi - Purpose / Plusieurs Usages

00400 20 cm - 8" E



Varios Usos / Multi - Purpose / Plusieurs Usages

00401 20 cm - 8" B



**Abrir**  
Open  
Ouvrir



**Separar**  
Separate  
Éloigner



Varios Usos / Multi - Purpose / Plusieurs Usages

00409 20 cm - 8" B



**Desmontable** / Detachable / Démontable

## Características / Features / Caractéristiques

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

AISI 420-4034  
X46CR13

**Acero Inoxidable Alta Calidad**  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



**Hoja Pulida**  
Polished Blade  
Lame Poli



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert



**E**  
**Estuche**  
Case  
Étui

# 3 Claveles

1930



**Class**

00413 18 cm - 7" B



**Grand Cuisine**

00404 20 cm - 8" B



**Gastro**

00449 20 cm - 8" B



**Star**

00402 20 cm - 8" E

## Características / Features / Caractéristiques

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

AISI 420-4034  
X46CR13

**Acero Inoxidable Alta Calidad**  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



**Hoja Pulida**  
Polished Blade  
Lame Poli



**B Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert



**E Estuche**  
Case  
Étui

# 3 Claveles

1930

osmarc.es



**Class**  
00414 20 cm - 8"



**Chef**  
00429 20 cm - 8"

**PVD**

**Nitruro de Titanio / Titanium Nitride / Nitrure de Titane**



**Master**  
00410 20 cm - 8"



**Master**  
00411 20 cm - 8"



**BPA FREE**

## Características / Features / Caractéristiques

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

AISI 420-4034  
X46CR13

**Acero Inoxidable Alta Calidad**  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



**Hoja Pulida**  
Polished Blade  
Lame Poli



**E Estuche**  
Case  
Étui

# 3 Claveles

1930



**Prof-Class**

**00423** 20 cm - 8"



**Ocean**

**00448** 20 cm - 8"

**PVD**

**Nitruro de Titanio / Titanium Nitride / Nitrure de Titane**



**Prof-Class**

**00451** 24 cm - 9,5"

## Características / Features / Caractéristiques

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

AISI 420-4034  
X46CR13

**Acero Inoxidable Alta Calidad**  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



**Hoja Pulida**  
Polished Blade  
Lame Poli



**E Estuche**  
Case  
Étui

# 3 Claveles

1930



## Profesional

00425 20 cm - 8"

00427 20 cm - 8"



BPA FREE



## Suprema

00416 23 cm - 9"

Forjado en Caliente  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

AISI 420-4034  
X46CR13

Acero Inoxidable Alta Calidad  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



Hoja Pulida  
Polished Blade  
Lame Poli



E  
Estuche  
Case  
Étui



## Large

Cocina Pescado / Kitchen-Fish / Cuisine et Poisson

00441 24 cm - 9,5"



## Large

Cocina Pescado / Kitchen-Fish / Cuisine et Poisson

00447 24 cm - 9,5"

ZURDOS  
LEFT-HANDED  
GAUCHERS

## Características / Features / Caractéristiques

Acero Inoxidable Alta Calidad  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



B  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert



# 3 Claveles

1930



**Trincha Aves Profesional / Professional Poultry Shears / Ciseaux Professionnel à Volaille**

INOX. / STAINLESS

00435 24 cm - 9,5"



**Trincha Aves / Poultry Shears / Ciseaux à Volaille**

INOX. / STAINLESS

00434 24 cm - 9,5"



**Trincha Aves / Poultry Shears / Ciseaux à Volaille**

INOX. / STAINLESS

00444 24 cm - 9,5"



**R** Recta  
Straight  
Droite

**C** Curva  
Curve  
Courbe



**Masticador / Masticator Shears / Masticateur**

00432 18 cm - 7" **R**

Inox.  
Stainless  
Inox.

00430 18 cm - 7" **R**

00431 18 cm - 7" **C**

**Cromado**  
Chrome-Plated  
Chromé

Desmontable / Detachable / Démontable

## Características / Features / Caractéristiques



**Hoja Pulida**  
Polished Blade  
Lame Poli



**E** Estuche  
Case  
Étui

# 3 Claveles

1 9 3 0

osmarc.es



**Ergo Cocina / Kitchen / Cuisine**

**00442** 20 cm - 8" **B**



**Jet ABS**

**00420** 20 cm - 8" **B**



**Cocina / Kitchen / Cuisine**

**00440** 20 cm - 8" **B**



**Hierbas / Herbs / Herbes**

**00443** 22 cm - 8,5" **E**

**Limpiador**  
Cleaning Comb  
Peigne de Nettoyage

## Características / Features / Caractéristiques

**Acero Inoxidable Alta Calidad**  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert



**E**  
**Estuche**  
Case  
Étui

# 3 Claveles

1 9 3 0

## Cuchillos Gastronomía

Gastronomy Knives / Couteaux Gastronomie

Amplias colecciones de cuchillos en las que cada profesional encontrará desde los indispensables a los más específicos.

*Extensive collections of knives, including the essential and more specific knives for all professionals.*

Larges collections de couteaux parmi lesquels chaque professionnel trouvera de l'indispensable au plus spécifique.



# 3 Claveles

1 9 3 0



## **Mesa.**

Cuchillos chuleteros y cubiertos de mesa con filos y mangos en diferentes acabados.

## **Table.**

Steak knives and cutlery with blades and handles in different finishes.

## **Table.**

Couteaux à steak et couvertes de table avec lames et manches de différentes finitions.



## **Juegos de cuchillos y accesorios.**

Espátulas, tacos y sets de cuchillos, estuches y maletines, soportes magnéticos y afiladores.

## **Cutlery blocks and accessories.**

Spatulas, knife sets, knife cases, magnetic holders and sharpeners.

## **Blocs de coutellerie et accessoires.**

Spatules, sets de couteaux, troussees et malettes à couteaux, supports magnétiques et aiguisers.



## **Corte de jamón.**

Juegos de cuchillos para el corte de jamón y soportes jamoneros.

## **Ham cutting.**

Ham knife sets and ham holders.

## **Coupe du jambon.**

Sets de couteaux à jambon et supports à jambon.

## Cuchillos Cocina Profesional

Professional Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine Professionnels

Elegante diseño para chefs y aficionados a la cocina.

*Elegant design for chefs and cooking amateurs.*

Design élégant pour les chefs et les cuisiniers amateurs.

### Rioja

Hoja de acero inoxidable.

*Stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable.

**AISI 420 WNR-4116**



### Micarta

Mango de micarta, ligero, fuerte y muy resistente.

*Micarta handle, light, strong and very resistant.*

Manche en micarta, léger, solide et très résistant.



**Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes**

01411 10 cm - 4"



**Cocina / Kitchen / Cuisine**

01413 15 cm - 6"



**Santoku Alveolado / Hollow Edge / Avec Alvéoles**

01419 18 cm - 7"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

01420 20 cm - 8"

01422 25 cm - 10"



**Panero / Bread Knife / Couteau à Pain**

01423 20 cm - 8"



**Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon**

01424 25 cm - 10"



## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



MICARTA



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



E  
Estuche  
Case  
Étui

## Cuchillos Cocina Profesional

Professional Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine Professionnels

Tres modelos de cuchillos de la cocina tradicional japonesa con el filo en un solo lado, corte fácil y preciso.

*Three knife models of traditional Japanese cuisine with the edge on one side, easy and precise cut.*

Trois modèles de couteaux traditionnels de la cuisine japonaise avec le tranchant d'un côté, coupe facile et précise.

### Tokyo

Hoja de acero inoxidable.

*Stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable.

**AISI 420 WNR-4116**



### Lifoflex

Mango de lifoflex que permite un mejor agarre.

*Lifoflex handle for a better grip.*

Manche en lifoflex permettant une meilleure prise en main.



# 3 Claveles | Tokyo 東京

1930

osmarc.es



## Deba

01471 15 cm - 6"

01472 21 cm - 8"



## Usuba

01475 18 cm - 7"



## Yanagiba

01465 15 cm - 6"

01468 24 cm - 9,5"



## Yanagiba

01469 30 cm - 12"



## Deba **Zurdos / Left-handed / Gauchers**

01474 21 cm - 8"



## Yanagiba **Zurdos / Left-handed / Gauchers**

01470 30 cm - 12"

### Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



LIFOFLEX ©



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



E  
Estuche  
Case  
Étui



## Cuchillos Cocina Profesional

Professional Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine Professionnels

Perfecta combinación entre la suavidad en el manejo y la precisión en los cortes.

*Perfect combination of lightness in handling and precision in cutting.*

Parfaite combinaison entre la souplesse et la précision de la coupe.

### Forgé

Hoja de acero inoxidable forjada.

*Forged stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable forgée.

**AISI 420 WNR-4116**



### POM

Mango ergonómico de POM (polioximetileno), resistente y cómodo.

*POM (polyoxymethylene) ergonomic handle, resistant and comfortable.*

Manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène), résistant et confortable.



## Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes

01560 10 cm - 4"



## Chuletero / Steak Knife / Couteau à Steak

01556 12 cm - 5"



## Deshuesar / Boning Knife / Couteau à Desosser

01557 13 cm - 5"



## Filetear / Slicing Knife / Couteau à Filet

01561 15 cm - 6"

01558 19 cm - 7,5"



## Tenedor Trinchar / Carving Fork / Fourchette à Découper

01570 16 cm - 6,5"



## Santoku Alveolado / Hollow Edge / Avec Alvéoles

01565 17 cm - 6,5"



## Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef

01562 15 cm - 6"

01564 25 cm - 10"

01563 20 cm - 8"

01559 30 cm - 12"

## Panero / Bread Knife / Couteau à Pain

01567 20 cm - 8"



## Salmón / Salmon Knife / Saumon

01569 30 cm - 12"



## Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon

01566 25 cm - 10"

01568 30 cm - 12"

### Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



POM



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



E  
Estuche  
Case  
Étui

## Cuchillos Cocina Profesional

Professional Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine Professionnels

Forjados, con un diseño que proporciona una sujeción más firme sin cansarse.

*Forged, with a design that allows a firmer grip without tiring.*

Forgés, avec un design qui permet une prise en main plus ferme sans se fatiguer.

### Bavaria

Hoja de acero inoxidable forjada.

*Forged stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable forgée.

**AISI 420 WNR-4116**



### POM

Mango ergonómico de POM (polioximetileno), resistente y cómodo.

*POM (polyoxymethylene) ergonomic handle, resistant and comfortable.*

Manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène), résistant et confortable.





**Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes**

**01541** 10 cm - 4"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**01544** 15 cm - 6"



**Santoku Alveolado / Hollow Edge / Avec Alvéoles**

**01551** 18 cm - 7"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**01545** 20 cm - 8"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**01546** 25 cm - 10"

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



POM



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



E  
Estuche  
Case  
Étui

## Cuchillos Cocina Profesional

Professional Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine Professionnels

Confort y seguridad gracias al mango antideslizante y antibacteriano proflex-microban. No absorbe la humedad, ligero y resistente.

*Comfort and safety thanks to the non-slip and antibacterial proflex-microban handle. Does not absorb moisture, light and resistant.*

Confort et sécurité grâce au manche antidérapante et antibactérien proflex-microban. N'absorbe pas l'humidité, léger et résistant.

### Proflex

Hoja de acero inoxidable.

*Stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable.

**AISI 420 WNR-4116**



### Proflex-Microban

Mango Proflex-Microban, material termoplástico de alta calidad unido a la tecnología antibacteriana del microban. Estable a altas y bajas temperaturas.

*Microban Proflex-handle, high quality thermoplastic material with antibacterial microban technology. Stable at high and low temperatures.*

Manche Proflex-Microban, matière thermoplastique de haute qualité avec la technologie antibactérienne Microban. Stable à hautes et basses températures.



PROTECTION THAT LIVES ON  
**MICROBAN**  
PROTECCIÓN ANTIBACTERIANA

**PROFLEX**





**Mondador** / Peeling Knife / Couteau à Éplucher

**08291** 6 cm - 2,5"



**Cocinero** / Chef's Knife / Couteau de Chef

**08280** 10 cm - 4"

**08281** 12 cm - 5"



**Filetear Flexible** / Flexible Slicing Knife / Couteau à Filet Flexible

**08292** 18 cm - 7"



**Cocinero** / Chef's Knife / Couteau de Chef

**08283** 20 cm - 8"



**Cocinero** / Chef's Knife / Couteau de Chef

**08284** 25 cm - 10"



**Cocinero** / Chef's Knife / Couteau de Chef

**08285** 30 cm - 12"

## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



PROFLEX



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



B  
Blister



**Santoku**  
08288 18 cm - 7"



**Santoku Alveolado / Hollow Edge / Avec Alvéoles**  
08295 18 cm - 7"



**Panero / Bread Knife / Couteau à Pain**  
08286 25 cm - 10"



**Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon**  
08289 24 cm - 9,5"



**Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon**  
08290 30 cm - 12"



**Salmón / Salmon Slicer / Saumon**  
08293 30 cm - 12"

## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



PROFLEX



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



B  
Blister

# 3 Claveles | PROFLEX

1 9 3 0

**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**08270** 10 cm - 4"



**Filetear Flexible / Flexible Slicing Knife / Couteau à Filet Flexible**

**08271** 18 cm - 7"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**08272** 20 cm - 8"

**08273** 25 cm - 10"

**08274** 30 cm - 12"



**Salmón / Salmon Slicer / Saumon**

**08275** 30 cm - 12"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**08261** 10 cm - 4"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**08263** 20 cm - 8"

**08264** 25 cm - 10"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**08250** 10 cm - 4"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**08251** 20 cm - 8"

**08252** 25 cm - 10"

**08253** 30 cm - 12"



## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



PROFLEX



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



B  
Blister



## Cuchillos Cocina Profesional

Professional Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine Professionnels

Diseño clásico para el profesional, con la espiga hasta el final del mango.

*Classic design for the professional, with the tang to the end of the handle.*

Design classique pour les professionnels, avec la soie jusqu'au bout du manche.

### Uniblock

Hoja de acero inoxidable.

*Stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable.

**AISI 420 WNR-4116**



### POM

Mango ergonómico de POM (polioximetileno), resistente y cómodo.

*POM (polyoxymethylene) ergonomic handle, resistant and comfortable.*

Manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène), résistant et confortable.



# 3 Claveles | Uniblock

1 9 3 0

## Mondador / Peeling Knife / Couteau à Éplucher

01102 6 cm - 2,5" FH

01103 6 cm - 2,5" B



## Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes

01108 10 cm - 4" FH

01109 10 cm - 4" B



## Filetear / Slicing Knife / Couteau à Filet

01148 17 cm - 6,5" FH

01149 17 cm - 6,5" B



## Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef

01150 10 cm - 4" FH

01154 15 cm - 6" FH

01151 10 cm - 4" B

01155 15 cm - 6" B

01152 13 cm - 5" FH

01156 18 cm - 7" FH

01153 13 cm - 5" B

01157 18 cm - 7" B



## Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef

01158 20 cm - 8" FH

01163 25 cm - 10" B

01159 20 cm - 8" B

01166 30 cm - 12" FH

01162 25 cm - 10" FH

01167 30 cm - 12" B



## Santoku Alveolado / Hollow Edge / Avec Alvéoles

01124 18 cm - 7" FH

01125 18 cm - 7" B



## Trinchar / Carving Knife / Couteau à Découper

01147 25 cm - 10" B



## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



POM



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



B  
Blister



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

# 3 Claveles | Uniblock

1 9 3 0



**Tenedor Trinchar** / Carving Fork / Fourchette à Découper

01116 20 cm - 8" B



**Panero** / Bread Knife / Couteau à Pain

01120 20 cm - 8" FH

01121 20 cm - 8" B



**Jamonero-Salmón** / Slicing Knife / Couteau à Jambon-Saumon

01140 30 cm - 12" FH

01141 30 cm - 12" B



**Jamonero** / Slicing Knife / Couteau à Jambon

01129 24 cm - 9,5" FH

01130 24 cm - 9,5" B

01132 30 cm - 12" B



**Jamonero** / Slicing Knife / Couteau à Jambon

01112 24 cm - 9,5" B

01114 30 cm - 12" B



**Repostería** / Pastry Knife / Couteau de Pâtisserie

00943 25 cm - 10" B



**Pastel** / Pastry Knife / Couteau de Pâtisserie

00913 30 cm - 12" B

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



POM



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



B  
Blister



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

# 3 Claveles | Uniblock

1 9 3 0

osmarc.es



**Gubia / Gouge / Gouge**

01135 23 cm - 9" FH



**Queso / Cheese Knife / Couteau à Fromage**

01139 12 cm - 5" B



**Queso 2 Mangos / Cheese Knife 2 Handles / Couteau à Fromage 2 Manches**

01138 30 cm - 12" FH



**Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes**

01901 10 cm - 4" B



**Deshuesar / Boning Knife / Couteau à Desosser**

01915 13 cm - 5" B



**Filetear / Slicing Knife / Couteau à Filet**

01903 17 cm - 6,5" B



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

01907 20 cm - 8" B

01909 25 cm - 10" B

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

ASI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



POM



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



B  
Blister



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

# 3 Claveles | Uniblock

1 9 3 0



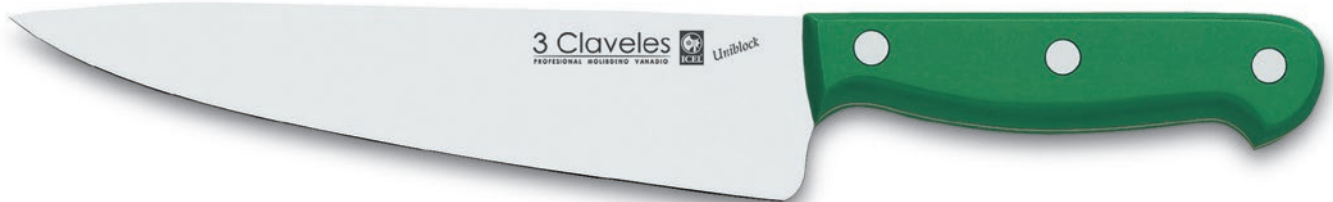
**Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes**

01921 10 cm - 4" B



**Filetear / Slicing Knife / Couteau à Filet**

01923 17 cm - 6,5" B



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

01927 20 cm - 8" B

01929 25 cm - 10" B



**Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes**

01941 10 cm - 4" B



**Filetear / Slicing Knife / Couteau à Filet**

01943 17 cm - 6,5" B

01945 20 cm - 8" B



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

01957 20 cm - 8" B

01959 25 cm - 10" B

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



POM



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



B  
Blister

## Cuchillos Cocina

### Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine

Diseño clásico para el profesional y aficionados a la cocina.

*Classic design for the professional and cooking amateurs.*

Design classique pour les professionnels et les cuisiniers amateurs.

## POM

Hoja de acero inoxidable.

*Stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable.

**AISI 420 WNR-4116**



## POM

Mango ergonómico de POM (polioximetileno), resistente y cómodo.

*POM (polyoxymethylene) ergonomic handle, resistant and comfortable.*

Manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène), résistant et confortable.



# 3 Claveles | POM

1 9 3 0

## Pelador / Peeler / Éplucher

00900 6 cm - 2,5" FH

00901 6 cm - 2,5" C



## Mondador / Peeling Knife / Couteau à Éplucher

00903 6 cm - 2,5" C



## Mondador / Peeling Knife / Couteau à Éplucher

00904 8 cm - 3" FH

00905 8 cm - 3" C



## Mondador / Peeling Knife / Couteau à Éplucher

00907 8 cm - 3" C



## Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes

00908 9 cm - 3,5" FH

00909 9 cm - 3,5" C



## Queso y Tomate / Tomato & Cheese Knife / Couteau à Tomates et Fromage

00910 13 cm - 5" FH

00911 13 cm - 5" C



## Abre Ostras / Oyster Knife / Couteau à Huîtres

00970 5 cm - 2" FH

00971 5 cm - 2" C



### Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



POM



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles | POM

1 9 3 0

## Cocina / Kitchen / Cuisine

00933 11 cm - 4,5" **FH** 00935 13,5 cm - 5,5" **FH**  
 00934 11 cm - 4,5" **C** 00936 13,5 cm - 5,5" **C**



## Cocina / Kitchen / Cuisine

00937 15,5 cm - 6" **FH** 00939 18 cm - 7" **FH**  
 00938 15,5 cm - 6" **C** 00940 18 cm - 7" **C**



## Deshuesar / Boning Knife / Couteau à Desosser

00996 15 cm - 6" **FH**  
 00998 15 cm - 6" **C**



## Panero / Bread Knife / Couteau à Pain

00920 20 cm - 8" **FH**  
 00921 20 cm - 8" **C**



## Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon

00929 24 cm - 9,5" **FH** 00931 30 cm - 12" **FH**  
 00930 24 cm - 9,5" **C** 00932 30 cm - 12" **C**



## Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon

00946 24 cm - 9,5" **FH** 00948 30 cm - 12" **FH**  
 00947 24 cm - 9,5" **C** 00949 30 cm - 12" **C**



## Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon

00964 29 cm - 11,5" **FH**  
 00965 29 cm - 11,5" **C**



## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

ANSI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



POM



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



**FH**  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



**C**  
Colgador  
Hanged  
Pendre



## Cuchillos Cocina

### Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine

Madera de gran calidad y durabilidad que se adapta cómodamente a la mano.

*Wood of great quality and durability that fits comfortably in the hand.*

Bois de haute qualité et durabilité qui tient confortablement dans la main.

## Palosanto

Hoja de acero inoxidable.

*Stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable.

**AISI 420 WNR-4116**



## Palisandro

### Rosewood/Palissandre

Mango de madera de palisandro de gran calidad.

*High quality rosewood wood handle.*

Manche en bois de palissandre de haute qualité.



# 3 Claveles | Palosanto

1930

**Pelador / Peeler / Éplucheur**

**01000** 6 cm - 2,5"



**Mondador / Peeling Knife / Couteau à Éplucher**

**01004** 8 cm - 3"



**Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes**

**01008** 9 cm - 3,5"



**Cocina / Kitchen / Cuisine**

**01033** 11 cm - 4,5"

**01035** 13,5 cm - 5,5"



**Cocina / Kitchen / Cuisine**

**01037** 15,5 cm - 6"

**01039** 18 cm - 7"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**01074** 21 cm - 8"



**Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon**

**01029** 24 cm - 9,5"



## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Palisandro  
Rosewood  
Polissandre



Madera  
Wood  
Bois



NO Lavavajillas  
NOT Dishwasher  
PAS Lave-Vaisselle



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

**3 Claveles**

1930

Light

## Cuchillos Cocina

Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine

Resistencia y durabilidad, con mango en polipropileno.

*Resistance and durability, with polypropylene handle.*

Résistance et durabilité, avec manche en polypropylène.

### Light

Hoja de acero inoxidable.

*Stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable.

**AISI 420 WNR-4116**



### Polipropileno

Polypropylene / Polypropylène

Mango de polipropileno, ligero y resistente, estable a altas y bajas temperaturas.

*Polypropylene handle, light and resistant. Stable at high and low temperatures.*

Manche en polypropylène, léger et résistant. Stable à hautes et basses températures.



# 3 Claveles | Light

1 9 3 0

**Pelador / Peeler / Éplucheur**

**01200** 6 cm - 2,5"



**Mondador / Peeling Knife / Couteau à Éplucher**

**01202** 6 cm - 2,5"



**Mondador / Peeling Knife / Couteau à Éplucher**

**01204** 8 cm - 3"



**Mondador / Peeling Knife / Couteau à Éplucher**

**01206** 8 cm - 3"



**Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes**

**01208** 9 cm - 3,5"



**Cocina / Kitchen / Cuisine**

**01235** 13,5 cm - 5,5"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**01270** 26 cm - 10,5"



**Panero / Bread Knife / Couteau à Pain**

**01220** 21 cm - 8"



## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

ANSI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Polipropileno  
Polypropylene  
Polypropylène



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

## Cuchillos Cocina

### Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine

Perfecta combinación de la belleza natural de la madera con la hoja forjada martilleada.

*Perfect combination of natural beauty of the wood with forged hammered blade.*

Une combinaison parfaite de la beauté naturelle du bois avec la lame forgée martelée.

## Sakura

Hoja de acero inoxidable forjada martilleada.

*Forged hammered stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable forgée martelée.

**3Cr13**



## Pakka

Mango de madera de pakka, de gran resistencia al calor y la humedad.

*Pakka wood handle, high resistance to heat and moisture.*

Manche en bois de pakka, résistance élevée à la chaleur et à l'humidité.





**Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes**

01015 9 cm - 3,5"



**Cocina / Kitchen / Cuisine**

01016 12,5 cm - 5"



**Usuba**

01027 17 cm - 6,75"



**Santoku**

01018 17,5 cm - 7"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

01019 20 cm - 8"



**Panero / Bread Knife / Couteau à Pain**

01017 19 cm - 7,5"

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

3Cr13

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Madera de Pakka  
Pakka Wood  
Bois de Pakka



Madera  
Wood  
Bois



NO Lavavajillas  
NOT Dishwasher  
PAS Lave-Vaisselle



E  
Estuche  
Case  
Étui

**3 Claveles**

1930

大阪市  
- O S A K A -

# Cuchillos Cocina

Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine

Diseño oriental con hoja forjada martilleada.

*Oriental design with forged hammered blade.*

Design oriental avec lame forgée martelée.

## Osaka

Hoja de acero inoxidable forjada martilleada.

*Forged hammered stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable forgée martelée.

**5Cr15Mov**



## Granadillo

Grenadilla / Grenadille

Mango en madera de granadillo, con un acabado encerado.

*Grenadilla wood handle, with a waxed finish.*

Manche en bois de grenadille avec une finition cirée.





**Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes**

**01010** 13,5 cm - 5,5"



**Cocina / Kitchen / Cuisine**

**01011** 16 cm - 6,5"



**Santoku**

**01012** 18 cm - 7"



**Usuba**

**01013** 18 cm - 7"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**01014** 20 cm - 8"

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

5Cr15Mov

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Madera de Granadillo  
Grenadilla Wood  
Bois de Grenadille



Madera  
Wood  
Bois



NO Lavavajillas  
NOT Dishwasher  
PAS Lave-Vaisselle



E  
Estuche  
Case  
Étui





## Cuchillos Cocina

Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine

Incorporan el nombre de una ciudad única con gran tradición del acero, y un diseño con un balance perfecto.

*Named after a unique city with a great tradition of steel, and a design with a perfect balance.*

Portant le nom d'une ville unique avec une grande tradition d'acier, et un design avec un équilibre parfait.

## Toledo

Hoja de acero inoxidable forjada.

*Forged stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable forgée.

**AISI 420 WNR-4116**



## POM

Mango ergonómico de POM (polioximetileno), resistente y cómodo.

*POM (polyoxymethylene) ergonomic handle, resistant and comfortable.*

Manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène), résistant et confortable.



# 3 Claveles | Toledo

1 9 3 0

**Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes**

**01530** 9 cm - 3,5"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**01531** 13 cm - 5"



**Santoku Alveolado / Hollow Edge / Avec Alvéoles**

**01536** 18 cm - 7"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**01533** 20 cm - 8"

**01534** 25 cm - 10"



**Panero / Bread Knife / Couteau à Pain**

**01537** 20 cm - 8"



**Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon**

**01538** 25 cm - 10"



## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



POM



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



E  
Estuche  
Case  
Étui

## Cuchillos Cocina

Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine

La belleza y calidez de la madera se unen al diseño y buen corte.

*The beauty and warmth of the wood join the design and good cut.*

La beauté et la chaleur du bois se marient au design et à la bonne coupe.

### Nørden

Hoja de acero inoxidable forjada.

*Forged stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable forgée.

**3Cr13**



### Roble

Oak / Chêne

Mango de madera de roble, resistente a la humedad.

*Oak wood handle, resistance to heat and moisture.*

Bois de chêne, résistant à l'humidité.



# 3 Claveles | NØRDEN

1 9 3 0

osmarc.es



**Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes**

**01041** 9 cm - 3,5"



**Cocina / Kitchen / Cuisine**

**01042** 13 cm - 5"



**Santoku Alveolado / Hollow Edge / Avec Alvéoles**

**01045** 17,5 cm - 7"



**Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef**

**01044** 20 cm - 8"



**Panero / Bread Knife / Couteau à Pain**

**01043** 20,5 cm - 8"

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

**3Cr13**

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Madera de Roble  
Oak Wood  
Bois de Chêne



Madera  
Wood  
Bois



NO Lavavajillas  
NOT Dishwasher  
PAS Lave-Vaisselle



E  
Estuche  
Case  
Étui

# Cuchillos Cocina

Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine

Confort y ligereza con un diseño atractivo.

*Comfort and lightness with an attractive design.*

Confort et légèreté avec un design attractif.

## Domvs

Hoja de acero inoxidable.

*Stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable.

**AISI 420 WNR-4116**



## Polipropileno

Polypropylene / Polypropylène

Mango de polipropileno, ligero y resistente, estable a altas y bajas temperaturas.

*Polypropylene handle, light and resistant. Stable at high and low temperatures.*

Manche en polypropylène, léger et résistant. Stable à hautes et basses températures.



# 3 Claveles | DOMVS

1 9 3 0

## Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes

00950 9 cm - 3,5"



## Cocina / Kitchen / Cuisine

00951 11 cm - 4,5"  
00952 13,5 cm - 5,5"



## Deshuesar / Boning Knife / Couteau à Desosser

00953 15 cm - 6"



## Santoku Alveolado / Hollow Edge / Avec Alvéoles

00957 18 cm - 7"



## Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef

00954 15 cm - 6"  
00955 20 cm - 8"  
00956 25 cm - 10"



## Panero / Bread Knife / Couteau à Pain

00958 20 cm - 8"



## Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon

00959 25 cm - 10"



### Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Polipropileno  
Polypropylene  
Polypropylène



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



B  
Blister

## Cuchillos Cocina

Kitchen Knives / Couteaux de Cuisine

Confort y ligereza con un diseño actual.

*Comfort and lightness with a modern design.*

Confort et légèreté avec un design actuel.

### Evo

Hoja de acero inoxidable.

*Stainless steel blade.*

Lame en acier inoxydable.

**AISI 420 WNR-4116**



### Polipropileno

Polypropylene / Polypropylène

Mango de polipropileno, ligero y resistente, estable a altas y bajas temperaturas.

*Polypropylene handle, light and resistant. Stable at high and low temperatures.*

Manche en polypropylène, léger et résistant. Stable à hautes et basses températures.



# 3 Claveles | evo

1 9 3 0

## Mondador / Peeling Knife / Couteau à Éplucher

01350 6 cm - 2,5"



## Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes

01351 9 cm - 3,5"



## Cocina / Kitchen / Cuisine

01352 11 cm - 4,5"

01353 13,5 cm - 5,5"



## Deshuesar / Boning Knife / Couteau à Desosser

01354 15 cm - 6"



## Santoku Alveolado / Hollow Edge / Avec Alvéoles

01356 18 cm - 7"



## Cocinero / Chef's Knife / Couteau de Chef

01355 15 cm - 6"

01357 20 cm - 8"



## Panero / Bread Knife / Couteau à Pain

01358 20 cm - 8"



## Jamonero / Slicing Knife / Couteau à Jambon

01359 25 cm - 10"



### Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Polipropileno  
Polypropylene  
Polypropylène



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



B  
Blister



3 Claveles

1 9 3 0

## Cuchillos Chuleteros

Steak knives / Couteaux à steak

Cuchillos chuleteros y cubiertos en diferentes filos y mangos.

*Steak knives and cutlery in different edge and handles.*

Couteaux à steak et couverts de table avec différents bords et manches.



# 3 Claveles

1 9 3 0



**Kobe**  
Set 4 Chuleteros / Set 4 Steak Knives / Set 4 Couteaux à Steak  
01046 11,5 cm - 4,5"

**Filo dentado**  
Serrated edge  
Bord dentelé



**Castaña**  
Chestnut  
Châtaignier



**Gourmet**  
Set 4 Chuleteros / Set 4 Steak Knives / Set 4 Couteaux à Steak  
01480 10 cm - 4"

**Filo liso**  
Smooth edge  
Bord lisse



**Nogal**  
Walnut  
Noyer



**Wagyu**  
Set 4 Chuleteros / Set 4 Steak Knives / Set 4 Couteaux à Steak  
01048 11,5 cm - 4,5"

**Filo liso**  
Smooth edge  
Bord lisse



ABS



**Bistro**  
Set 4 Chuleteros / Set 4 Steak Knives / Set 4 Couteaux à Steak  
01481 11,5 cm - 4,5"

**Filo dentado**  
Serrated edge  
Bord dentelé



ABS



**Angus**  
Set 4 Chuleteros / Set 4 Steak Knives / Set 4 Couteaux à Steak  
01047 12 cm - 4,5"

**Filo mixto**  
Mixte edge  
Bord mixte



**Fresno**  
Ash  
Frêne

## Características / Features / Caractéristiques

3Cr13

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Madera  
Wood  
Bois



E  
Estuche  
Case  
Étui

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Chuletero Ø 10 / Steak Knife / Couteau à Steak**

**01515** 11 cm - 4,5" **FH**

**01518** 11 cm - 4,5" **B**

**Filo dentado**  
Serrated edge  
Bord dentelé



**Tenedor Ø 10 / Fork / Fourchette**

**01516** 9 cm - 3,5" **FH**



**Cuchara Ø 10 / Spoon / Cuillère**

**01517** 9 cm - 3,5" **FH**



**Chuletero Uniblock / Steak Knife / Couteau à Steak**

**01506** 12 cm - 5" **FH**

**Filo dentado**  
Serrated edge  
Bord dentelé



**Tenedor / Fork / Fourchette**

**01508** 9 cm - 3,5" **FH**

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



**B**  
Blister



**FH**  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

# 3 Claveles

1 9 3 0

## Chuletero / Steak Knife / Couteau à Steak

01500 10,5 cm - 4" FH

01501 10,5 cm - 4" B

Filo dentado  
Serrated edge  
Bord dentelé



## Tenedor / Fork / Fourchette

01502 8 cm - 3" FH



## Cuchara / Spoon / Cuillère

01504 9 cm - 3,5" FH



## Mondador / Peeling Knife / Couteau à Éplucher

03502 6,5 cm - 2,5" FH



## Verduras / Paring Knife / Couteau à Légumes

03506 10,5 cm - 4" FH



## Carne / Steak Knife / Couteau à Steak

03512 10,5 cm - 4" FH

Filo dentado  
Serrated edge  
Bord dentelé



## Carne / Steak Knife / Couteau à Steak

03514 13 cm - 5" FH

Filo dentado  
Serrated edge  
Bord dentelé



## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Madera  
Wood  
Bois



B  
Blister



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

# 3 Claveles

1 9 3 0



Mesa / Table Knife / Couteau de Table

01215 11 cm - 4,5" FH



Mesa / Table Knife / Couteau de Table

01212 12 cm - 5" FH



Mesa - Tomate / Table - Tomato Knife / Couteau de Table - Tomate

01218 10,5 cm - 4" FH



10 cm - 4"



10 cm - 4"



10 cm - 4"



Cuchillo Verduras / Vegetable Knife / Couteau à Légumes

01217 24 u.



10 cm - 4"



Cuchillo Verduras / Vegetable Knife / Couteau à Légumes

01216 20 u.

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-416

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

# 3 Claveles

1 9 3 0

osmarc.es

## Espátulas

Spatulas / Spatules

Espátulas planas o acodadas para plancha, pastelería y gastronomía.

*Flat or angled Spatulas to cook on the grill, pastry and gastronomy.*

Spatules plates ou coudées pour grillades, pâtisserie et gastronomie.



# 3 Claveles

1 9 3 0



**Espátula / Spatula / Spatule**  
**01240** 9 x 11 cm



**Espátula / Spatula / Spatule**  
**01242** 8 x 12 cm



**Espátula / Spatula / Spatule**  
**01243** 5 x 10 cm



**Espátula / Spatula / Spatule**  
**01245** 3,6 x 20 cm  
**01247** 4 x 26 cm



**Espátula / Spatula / Spatule**  
**01257** 3,6 x 26 cm



**Espátula / Spatula / Spatule**  
**01171** 8 x 12 cm



**Espátula / Spatula / Spatule**  
**01173** 10 x 13 cm



**Espátula Ancha / Wide Spatula / Spatule Large**  
**01175** 12 x 13 cm

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre

**3 Claveles**  
1 9 3 0

## Juegos de Cuchillos y Accesorios

Cutlery Blocks & Accsesories / Blocs de Coutellerie et Accessoires

Tacos y juegos de cuchillos de cocina, corte de jamón, maletines y estuches de cuchillos, soportes magnéticos y afiladores.

*Cutlery blocks and sets of kitchen knives, ham slicing, knife cases, magnetic holders and sharpeners.*

Blocs de coutellerie et sets de couteaux de cuisine, coupe du jambon, troussees et malettes à couteaux, supports magnétiques et aiguisers.





# 3 Claveles

1 9 3 0



01530 9 cm - 3,5"

01531 13 cm - 5"

01533 20 cm - 8"

01537 20 cm - 8"

01538 25 cm - 10"

00402 20 cm - 8"

Ash Toledo  
Madera de Fresno / Ash Wood / Bois de Frêne  
01637



## Forgé



01560 10 cm - 4"

01561 15 cm - 6"

01563 20 cm - 8"

01567 20 cm - 8"

01566 25 cm - 10"

00402 20 cm - 8"

Ash Forgé  
Madera de Fresno / Ash Wood / Bois de Frêne  
01667

Características / Features / Caractéristiques





## Uniblock



01108 10 cm - 4"



01148 17 cm - 6,5"



01158 20 cm - 8"



01120 20 cm - 8"



01129 24 cm - 9,5"



00414 20 cm - 8"

**Ash Uniblock**  
**Madera de Fresno** / Ash Wood / Bois de Frêne  
01669



**Ash**  
**Madera de Fresno** / Ash Wood / Bois de Frêne  
01638

Características / Features / Caractéristiques



# 3 Claveles

1 9 3 0



Bambú / Bamboo / Bambou



CUCHILLOS NO INCLUIDOS  
KNIVES NOT INCLUDED  
COUTEAUX NON INCLUS

Taco Universal / Empty Universal Block / Bloc Universal Vide

01747 22 cm



CUCHILLOS NO INCLUIDOS  
KNIVES NOT INCLUDED  
COUTEAUX NON INCLUS



Taco Universal / Empty Universal Block / Bloc Universal Vide

01712 22,5 cm

Características / Features / Caractéristiques



# 3 Claveles

1 9 3 0



01015 Verduras / Paring / Légumes 9 cm - 3,5"



01016 Cocinero / Kitchen / Cuisine 12,5 cm - 5"



01018 Santoku 17,5 cm - 7"

**Sakura**  
Set Cocina / Set Kitchen / Set Cuisine

01026 E



01351 Verduras / Paring / Légumes 9 cm - 3,5"



01353 Cocinero / Chef / Chef 13,5 cm - 5,5"



01356 Santoku 18 cm - 7"

**Evo**  
Set Cocina / Set Kitchen / Set Cuisine

01734 E



**Uniblock**  
Estuche Cocinero / Chef Case / Trousse Chef

01704 G

- 01108 Verduras / Paring / Légumes 10 cm - 4"
- 00996 Deshuesar / Boning / Desosser 13 cm - 5"
- 01148 Filetear / Slicing / Filet 17 cm - 6,5"
- 01162 Cocinero / Chef / Chef 25 cm - 10"
- 01120 Pan / Bread / Pain 20 cm - 8"
- 01601 Chaira / Sharpening Steel / Fusil 25 cm - 10"
- 01682 Estuche / Roll / Trousse

Características / Features / Caractéristiques



**E**  
Estuche  
Case  
Étui

**G**  
Granel  
Bulk  
En vrac

# 3 Claveles

1930

osmarc.es



## Las mejores herramientas con el mejor Maestro Cortador de Jamón

*The best tools with the best Ham Carving Master*

Les meilleurs outils avec le meilleur Maître Coupeur de Jambon

### José Manuel Hidalgo

Campeón de España de Corte de Jamón

Spain Champion Cutting Ham

Champion d'Espagne de Coupe de Jambon

El corte perfecto permite disfrutar del jamón en su máxima expresión.

The perfect cut allows to enjoy ham at its best.

La coupe parfaite permet de profiter du jambon à son meilleur.

[www.academiadecorte.com](http://www.academiadecorte.com)



- 08146 **Deshuesar** / Boning / Desosser 13 cm - 5"
- 08071 **Carnicero** / Butcher / Boucher 20 cm - 8"
- 01140 **Jamón** / Slicing / Jambon 30 cm - 12"
- 01601 **Chaira** / Sharpening Steel / Fusil 25 cm - 10"
- 01684 **Estuche** / Roll / Trousse

**Estuche Profesional Jamón** / Professional Case Ham / Trousse Professionnel Jambon

01701



**Estuche Jamón** / Case Ham / Trousse Jambon  
01702

- 01295 **Deshuesar** / Boning / Desosser 13 cm - 5"
- 01284 **Carnicero** / Butcher / Boucher 20 cm - 8"
- 01129 **Jamón** / Slicing / Jambon 24 cm - 9,5"
- 01601 **Chaira** / Sharpening Steel / Fusil 25 cm - 10"
- 01682 **Estuche** / Roll / Trousse

Características / Features / Caractéristiques

G  
Granel  
Bulk  
En vrac

# 3 Claveles

1 9 3 0



00964 Jamón / Slicing / Jambon 29 cm - 11,5"



01600 Chaira / Sharpening Steel / Fusil 20 cm - 8"



## Set Pom

Cuchillo Jamonero y Chaira / Slicing Knife & Sharpening Steel / Couteau à Jambon et Fusil à Aiguiser

00966 C



01566 Jamón / Slicing / Jambon 25 cm - 10"



Chaira / Sharpening Steel / Fusil 20 cm - 8"



## Set Forgé

Cuchillo Jamonero y Chaira / Slicing Knife & Sharpening Steel / Couteau à Jambon et Fusil à Aiguiser

01700 E



01359 Jamón / Slicing / Jambon 25 cm - 10"



Chaira / Sharpening Steel / Fusil 20 cm - 8"

## Set Evo

Cuchillo Jamonero y Chaira / Slicing Knife & Sharpening Steel / Couteau à Jambon et Fusil à Aiguiser

01721 E



Pinza Jamón / Ham Tweezers / Pince à Jambon

01176 14 cm B

## Características / Features / Caractéristiques



E  
Estuche  
Case  
Étui



B  
Blister



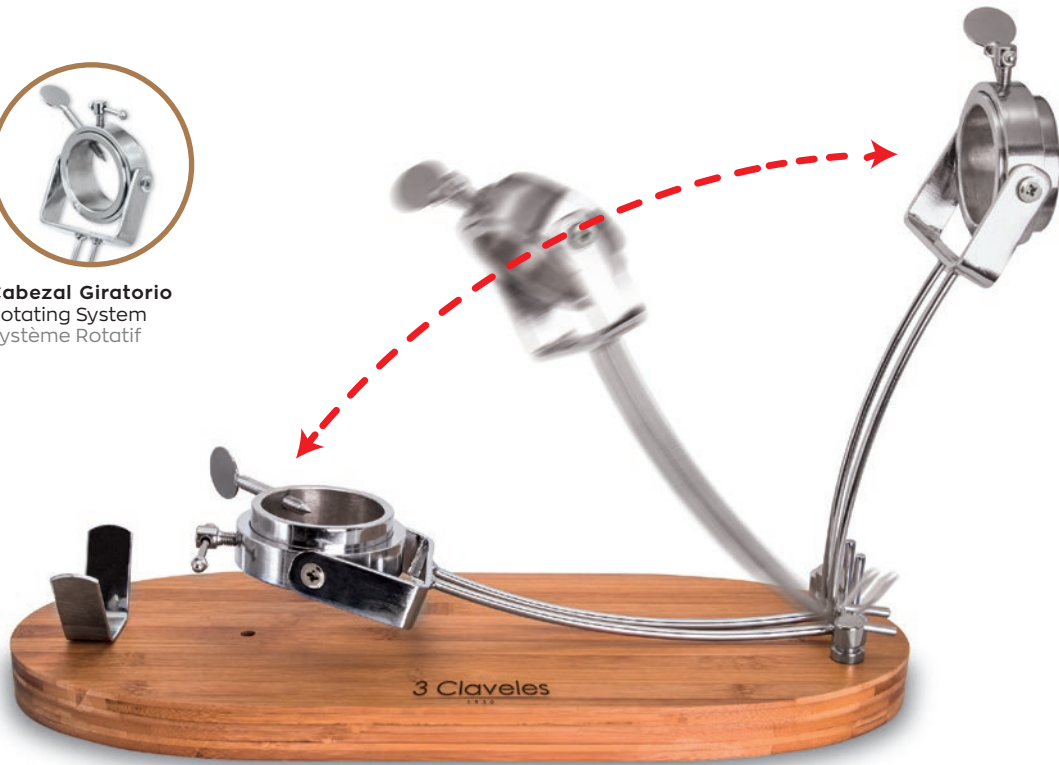
C  
Caja  
Box  
Caisse

# 3 Claveles

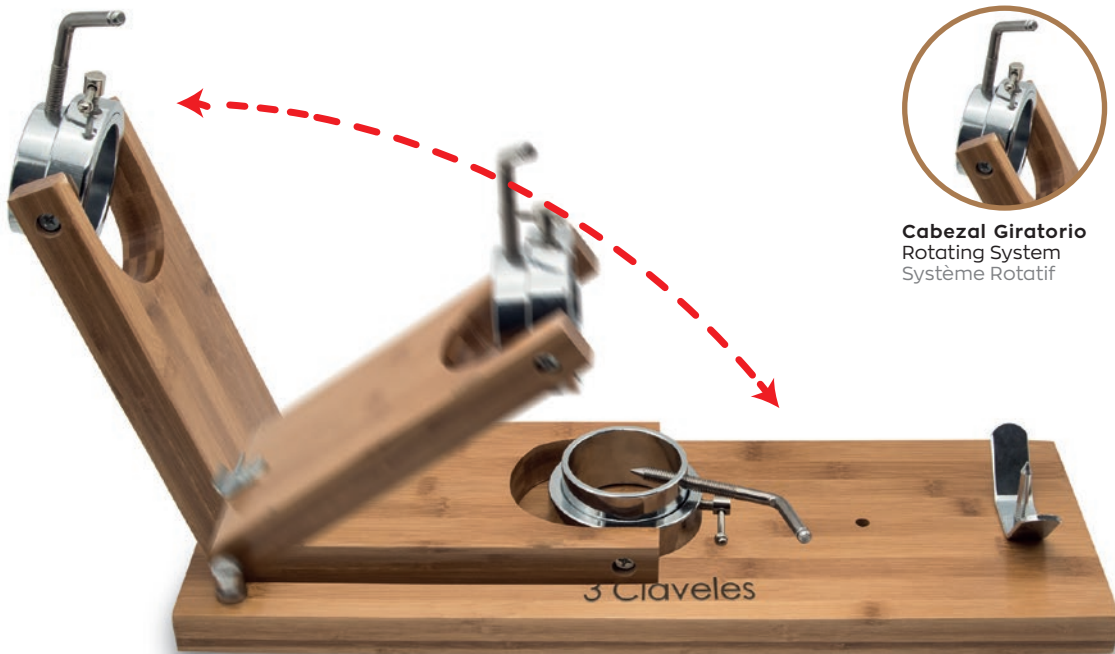
1 9 3 0



**Cabezal Giratorio**  
Rotating System  
Système Rotatif



**Soporte Jamonero Plegable** / Folding Ham Holder / Support à Jambon Pliant  
01733 47 x 18,5 cm



**Cabezal Giratorio**  
Rotating System  
Système Rotatif

**Soporte Jamonero Plegable** / Folding Ham Holder / Support à Jambon Pliant  
01736 56 x 20 cm

## Características / Features / Caractéristiques

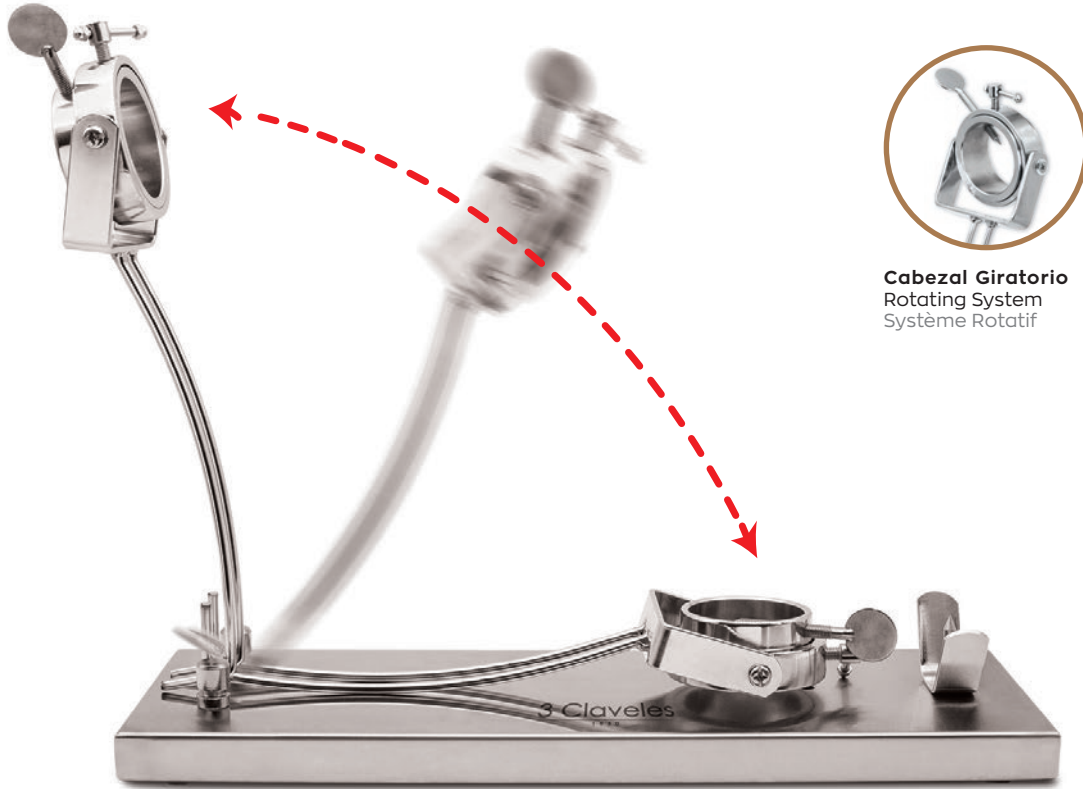


C  
Caja  
Box  
Caisse

# 3 Claveles

1 9 3 0

osmarc.es



**Cabezal Giratorio**  
Rotating System  
Système Rotatif

**PRO**  
**Soporte Jamonero Plegable** / Folding Ham Holder / Support à Jambon Pliant  
01737 49 x 16,5 cm **C**

INOX BASE



**Soporte Magnético** / Magnetic Rack / Support Magnétique  
01692 30 cm **B**

ALUMINIO / ALUMINIUM



**Soporte Magnético** / Magnetic Rack / Support Magnétique  
01693 45 cm **B**

ALUMINIO / ALUMINIUM



**Soporte Magnético** / Magnetic Rack / Support Magnétique  
01694 60 cm **B**

ALUMINIO / ALUMINIUM

## Características / Features / Caractéristiques



**C**  
Caja  
Box  
Caisse



**B**  
Blister



# 3 Claveles

1 9 3 0



- 1 **Diamante**  
Diamond  
Diamant
- 2 **Carburo Tungsteno**  
Tungsten Carbide  
Carbure de Tungstène
- 3 **Cerámica**  
Ceramic  
Céramique

**Afilador Cuchillos / Knives Sharpener / Aiguiseur Couteaux**

09425 20 cm C



- 2 **Carburo Tungsteno**  
Tungsten Carbide  
Carbure de Tungstène
- 1 **Diamante**  
Diamond  
Diamant
- 3 **Cerámica**  
Ceramic  
Céramique

**Afilador Cuchillos / Knives Sharpener / Aiguiseur Couteaux**

09427 ø 6 cm C



**Afilador Cuchillos y Tijeras / Knives & Scissors Sharpener / Aiguiseur Couteaux et Ciseaux**

09426 15 cm B



**1000 / 3000**  
**Piedra Afilar y Accesorios**  
Sharpening Stone & Accessories  
Pierre à Aiguiser et Accessoires

09428 18 x 6 x 3 cm C

**Guías de afilado**  
Sharpening guides  
Guides d'affûtage

**Rectificador**  
Repair whetstone  
Redresser

## Características / Features / Caractéristiques



**C**  
Caja  
Box  
Caisse



**B**  
Blister

# 3 Claveles

1 9 3 0



48 x 24 cm.

**Maletín 12 Piezas y Accesorios / Attache Case 12 Pieces and Accessories/ Mallette 12 Pièces et Accessoires**  
01715

Max: - Cuchillos 30 cm.  
- Knives  
- Couteaux

40 x 45 cm.



50 x 55 cm.



40 x 16 cm.

**Estuche 6 Piezas / Case 6 Pieces / Trousse 6 Pièces**  
01682

Max: - Cuchillos 25 cm.  
- Knives  
- Couteaux



50 x 16 cm.

**Estuche 10 Piezas / Case 10 Pieces / Trousse 10 Pièces**  
01684

Max: - Cuchillos 30 cm.  
- Knives  
- Couteaux



51 x 90 cm.

51 x 25 cm.



**Maletín 17 Piezas / Attache Case 17 Pieces / Mallette 17 Pièces**  
01681

Max: - Cuchillos 30 cm.  
- Knives  
- Couteaux

**Características / Features / Caractéristiques**

G  
Granel  
Bulk  
En vrac

# 3 Claveles

1 9 3 0

## Cuchillos Industria Alimentaria

Food Industry Knives / Couteaux Industrie Alimentaire

Cuchillos profesionales, hachuelas, chairas y accesorios para industria alimentaria.

*Professional knives, cleavers, sharpening steel and accessories for the food industry.*

Couteaux professionnels, couperets, fusils à aiguiser et accessoires pour l'industrie alimentaire.



# 3 Claveles

1 9 3 0



National Sanitary Foundation

ESP

## CERTIFICACIÓN SANITARIA

**NSF Internacional (National Sanitary Foundation),**

Es la organización, independiente no gubernamental, líder a nivel mundial, que avala la seguridad de la salud pública.

**NSF** cuenta con el reconocimiento de las más importantes organizaciones mundiales.

La marca **NSF**, es la garantía de que el producto ha sido testado por una de las compañías independientes de certificación más respetadas en la actualidad a nivel mundial.

La marca **NSF** se puede encontrar en multitud de productos, alimentarios, comerciales e industriales; siendo avalada por los organismos reguladores e inspectores de más de 80 países.

ENG

## SANITARY CERTIFICATION

**NSF International (National Sanitary Foundation),**

It is the independent non-governmental organisation, a leader worldwide, which oversees the safety of public health.

**NSF** is recognised by the most important world bodies.

The **NSF** symbol is a guarantee that the product has been tested by one of the most respected, independent certification companies anywhere in the world at the present time.

The **NSF** label can be found on a multitude of food, commercial and industrial products, and is recognised officially by regulatory and inspection bodies in over 80 countries.

FR

## CERTIFICATION SANITAIRE

**NSF International (National Sanitary Foundation),**

Il s'agit d'un organisme indépendant non gouvernemental, leader à l'échelle mondiale, qui vise à garantir la sécurité de la santé publique.

La **NSF** est reconnue par les principaux organismes mondiaux dans ce domaine.

La marque **NSF** est la garantie que le produit a été testé par l'un des organismes indépendants de certification les plus réputés au monde à l'heure actuelle.

La marque **NSF** est apposée sur une multitude de produits, qu'ils soient de type alimentaire, commercial ou industriel.

Elle est soutenue par les organismes de régulation et d'inspection de plus de 80 pays.

Accreditados por:

Accredited by:

Accrédités par:



PROTECTION THAT LIVES ON  
**MICROBAN**  
PROTECCIÓN ANTIBACTERIANA

**PROFLEX**

ESP

## 3 Claveles / Icel - MICROBAN - PROFLEX

En 3 Claveles hemos logrado unificar las propiedades del **PROFLEX** y **MICROBAN**, material termoplástico de alta calidad y tecnología antibacteriana, para crear una herramienta de corte de la máxima calidad, ergonómica, segura y estable. Desarrollada para usos intensivos de los sectores profesionales más exigentes, en los cuales es necesario el máximo rendimiento y protección, a través de un producto comprobado y certificado que respeta el medio ambiente.

ENG

## 3 Claveles / Icel - MICROBAN - PROFLEX

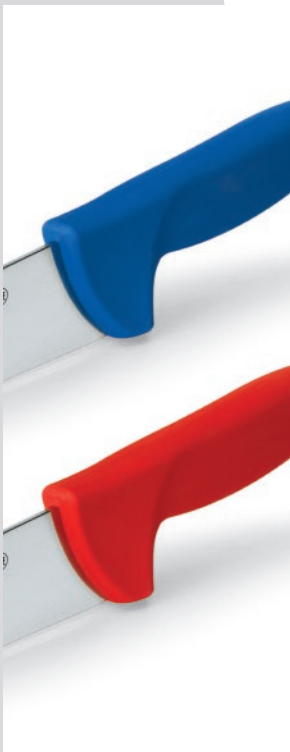
In 3 Claveles we have managed to combine the properties of **PROFLEX** and **MICROBAN**, high quality thermoplastic material and anti-bacterial technology, to create a cutting tool of the highest quality, ergonomic, safe and stable. Developed for intensive use in the most demanding professional sectors, in which high performance and maximum protection are necessary, through a tried and tested product with a certificate for respect of the environment.

FR

## 3 Claveles / Icel - MICROBAN - PROFLEX

Chez 3 Claveles, nous sommes parvenus à allier les qualités du **PROFLEX** à celles du **MICROBAN**, matériau thermoplastique haute qualité et technologie antibactérienne, pour donner naissance à un outil de coupe de la plus haute qualité, ergonomique, sécurisé et stable. Ce type d'ustensile a en effet été conçu pour une utilisation intensive dans les secteurs professionnels les plus exigeants, là où un fort rendement doit toujours aller de pair avec une protection maximale, à travers l'utilisation d'un produit testé et certifié, respectueux de l'environnement.

**IMSL Certificate n° 1007865.03**



# 3 Claveles | PROFLEX

1 9 3 0



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

- 08070** 18 cm - 7" **FH**
- 08071** 20 cm - 8" **FH**
- 08072** 24 cm - 9,5" **FH**
- 08073** 26 cm - 10,5" **FH**



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

- 08061** 18 cm - 7" **FH**
- 08062** 20 cm - 8" **FH**
- 08063** 24 cm - 9,5" **FH**
- 08064** 26 cm - 10,5" **FH**
- 08000** 18 cm - 7" **C**
- 08001** 20 cm - 8" **C**
- 08002** 24 cm - 9,5" **C**
- 08003** 26 cm - 10,5" **C**



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

- 08052** 18 cm - 7" **FH**
- 08053** 20 cm - 8" **FH**
- 08054** 24 cm - 9,5" **FH**
- 08055** 26 cm - 10,5" **FH**
- 08056** 30 cm - 12" **FH**



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

- 08036** 18 cm - 7" **FH**
- 08037** 20 cm - 8" **FH**
- 08038** 24 cm - 9,5" **FH**
- 08039** 26 cm - 10,5" **FH**
- 08040** 30 cm - 12" **FH**

## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



PROFLEX



**FH**  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



**C**  
Colgador  
Hanged  
Pendre



**Carnicero Alveolado** / Hollow Edge Butcher Knife / Couteau de Boucher avec Alvéoles

**08074** 20 cm - 8" **FH**

**08075** 24 cm - 9,5" **FH**



**Carnicero Alveolado** / Hollow Edge Butcher Knife / Couteau de Boucher avec Alvéoles

**08076** 26 cm - 10,5" **FH**

**08077** 30 cm - 12" **FH**



**Carnicero Alveolado** / Hollow Edge Butcher Knife / Couteau de Boucher avec Alvéoles

**08041** 20 cm - 8" **FH**

**08042** 24 cm - 9,5" **FH**



**Carnicero Alveolado** / Hollow Edge Butcher Knife / Couteau de Boucher avec Alvéoles

**08043** 26 cm - 10,5" **FH**

**08044** 30 cm - 12" **FH**

## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



PROFLEX



**FH**  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / Couteau à Desosser Large

**08163** 15 cm - 6" **FH**

**08164** 18 cm - 7" **FH**



**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / Couteau à Desosser Large

**08160** 15 cm - 6" **FH**

**08006** 15 cm - 6" **C**

**08161** 18 cm - 7" **FH**

**08007** 18 cm - 7" **C**



**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / Couteau à Desosser Large

**08157** 15 cm - 6" **FH**

**08158** 18 cm - 7" **FH**



**Deshuesar Ancho** / Wide Boning Knife / Couteau à Desosser Large

**08154** 15 cm - 6" **FH**

**08155** 18 cm - 7" **FH**

## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



PROFLEX



**FH**  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



**C**  
Colgador  
Hanged  
Pendre



**Deshuesar / Boning Knife / Couteau à Desosser**

- 08146** 13 cm - 5" **FH**
- 08147** 15 cm - 6" **FH**



**Deshuesar / Boning Knife / Couteau à Desosser**

- 08144** 13 cm - 5" **FH**
- 08004** 13 cm - 5" **C**
- 08145** 15 cm - 6" **FH**
- 08005** 15 cm - 6" **C**



**Deshuesar / Boning Knife / Couteau à Desosser**

- 08142** 13 cm - 5" **FH**
- 08143** 15 cm - 6" **FH**



**Deshuesar / Boning Knife / Couteau à Desosser**

- 08140** 13 cm - 5" **FH**
- 08141** 15 cm - 6" **FH**

## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



PROFLEX



**FH**  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



**C**  
Colgador  
Hanged  
Pendre





**Deshuesar Curvo / Curve Boning Knife / Couteau à Desosser Courbe**

- 08181** 13 cm - 5" **FH**
- 08182** 15 cm - 6" **FH**



**Deshuesar Curvo / Curve Boning Knife / Couteau à Desosser Courbe**

- 08183** 13 cm - 5" **Semi-Flex FH**
- 08187** 15 cm - 6" **Semi-Flex FH**
- 08179** 13 cm - 5" **Flexible FH**
- 08180** 15 cm - 6" **Flexible FH**



**Deshuesar Curvo / Curve Boning Knife / Couteau à Desosser Courbe**

- 08184** 13 cm - 5" **Semi-Flex FH**
- 08185** 15 cm - 6" **Semi-Flex FH**
- 08191** 15 cm - 6" **FH**
- 08008** 15 cm - 6" **C**



**Deshuesar Curvo / Curve Boning Knife / Couteau à Desosser Courbe**

- 08177** 13 cm - 5" **FH**
- 08178** 15 cm - 6" **FH**

## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



PROFLEX



**FH**  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



**C**  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles | Palosanto

1 9 3 0

osmarc.es



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

**01081** 13 cm - 5" **FH**



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

**01083** 18 cm - 7" **FH**



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

**01084** 20 cm - 8" **FH**



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

**01086** 25 cm - 10" **FH**



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

**01088** 30 cm - 12" **FH**

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Palisandro  
Rosewood  
Palissandre



Madera  
Wood  
Bois



**FH**  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

- 01283 18 cm - 7" FH
- 01284 20 cm - 8" FH
- 01285 22 cm - 9" FH



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

- 01286 25 cm - 10" FH
- 01288 30 cm - 12" FH
- 01290 36 cm - 14" FH



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

- 01291 20 cm - 8" FH



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

- 01383 18 cm - 7" FH
- 05628 20 cm - 8" C
- 05627 18 cm - 7" C
- 01385 22 cm - 9" FH
- 01384 20 cm - 8" FH
- 05629 22 cm - 9" C



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

- 01386 25 cm - 10" FH
- 05631 30 cm - 12" C
- 05630 25 cm - 10" C
- 01390 36 cm - 14" FH
- 01388 30 cm - 12" FH



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

- 01300 18 cm - 7" FH
- 01301 20 cm - 8" FH
- 01302 24 cm - 9,5" FH



**Carnicero / Butcher Knife / Couteau de Boucher**

- 01303 27 cm - 11" FH
- 01304 29 cm - 11,5" FH
- 01305 32 cm - 13" FH

## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable

135°

Esterilizable  
Sterilizable  
Stérilisable



Polipropileno  
Polypropylene  
Polypropylène



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0

osmarc.es



**Deshuesar Ancho / Wide Boning Knife / Couteau à Desosser Large**

01264 15 cm - 6" FH



**Deshuesar Ancho / Wide Boning Knife / Couteau à Desosser Large**

01274 15 cm - 6" FH

01275 18 cm - 7" FH



**Deshuesar Ancho / Wide Boning Knife / Couteau à Desosser Large**

01374 15 cm - 6" FH

05625 15 cm - 6" C

01375 18 cm - 7" FH

05626 18 cm - 7" C

01376 20 cm - 8" FH



**Filetear / Slicing Knife / Couteau à Filet**

01499 22 cm - 9" FH



**Despellejar / Skinning Knife / Couteau à Dépouiller**

01310 10 cm - 4" FH



**Carne-Pescado / Meat-Fish / Viande-Poisson**

01312 20 cm - 8" FH

## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-416

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable

135°

Esterilizable  
Sterilizable  
Stérilisable



Polipropileno  
Polypropylene  
Polypropylène



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0



## Deshuesar / Boning Knife / Couteau à Desosser

- 01295 13 cm - 5" FH
- 01296 15 cm - 6" FH
- 01294 15 cm - 6" Flexible FH
- 01297 18 cm - 7" FH



## Deshuesar / Boning Knife / Couteau à Desosser

- 01395 13 cm - 5" FH
- 05632 13 cm - 5" C
- 01396 15 cm - 6" FH
- 05633 15 cm - 6" C
- 01397 18 cm - 7" FH
- 05634 18 cm - 7" C



## Deshuesar Curvo / Curve Boning Knife / Couteau à Desosser Courbe

- 01299 15 cm - 6" FH



## Deshuesar Ancho / Wide Boning Knife / Couteau à Desosser Large

- 01311 15 cm - 6" FH

### Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable

135°

Esterilizable  
Sterilizable  
Stérilisable



Polipropileno  
Polypropylene  
Polypropylène



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Despellejar / Skinning Knife / Couteau à Dépouiller**

**01277** 16 cm - 6,5" **FH**



**Despellejar / Skinning Knife / Couteau à Dépouiller**

**01278** 18 cm - 7" **FH**



**Tripero / Gut & Tripe Knife / Couteau à Tripes**

**01314** 15 cm - 6" **FH**



**Despostador / Breaking Knife / Couteau à Dépouiller**

**08167** 20 cm - 8" **FH**



PROFLEX



## Características / Features / Caractéristiques



Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable

135°

Esterilizable  
Sterilizable  
Stérilisable



Polipropileno  
Polypropylene  
Polypropylène



**FH**  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

# 3 Claveles

1 9 3 0



## Carnicero / Butcher / Boucher - 4 mm

|       |         |        |
|-------|---------|--------|
| 01801 | 23,5 cm | 778 g  |
| 01802 | 25 cm   | 898 g  |
| 01804 | 28 cm   | 1120 g |



## Chuletero / Chop / Côtelette - 2,75 mm

|       |         |       |
|-------|---------|-------|
| 01820 | 20,3 cm | 528 g |
| 01822 | 23,1 cm | 662 g |
| 01825 | 26 cm   | 766 g |



## Chuletero / Chop / Côtelette - 2,75 mm

|       |         |       |
|-------|---------|-------|
| 01831 | 23,5 cm | 624 g |
|-------|---------|-------|

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

# 3 Claveles

1 9 3 0

osmarc.es



## Filetear / Fillet / Filets - 1,5 mm

|       |         |       |
|-------|---------|-------|
| 01845 | 28 cm   | 587 g |
| 01846 | 29 cm   | 631 g |
| 01847 | 30,5 cm | 647 g |



## Pollero / Chicken / Poulet - 4 mm

|       |         |       |
|-------|---------|-------|
| 01840 | 25,5 cm | 535 g |
| 01841 | 27 cm   | 587 g |



## Despiece / Trimming Knife / Couteau à Découper - 2,7 mm

|       |       |   |       |
|-------|-------|---|-------|
| 01880 | 23 cm | ● | 295 g |
| 01881 | 23 cm | ● | 295 g |



## Pescadero / Fishmonger / Poissonnier - 2 mm

|       |       |       |
|-------|-------|-------|
| 01875 | 30 cm | 389 g |
| 01876 | 32 cm | 429 g |
| 01877 | 34 cm | 508 g |

## Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



FH  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



# 3 Claveles

1 9 3 0



## Filetear / Fillet / Filets - 3 mm

00962 16 cm - 6,5" 430 g B

00961 18 cm - 7" 549 g C



## Hachuela / Cleaver / Couperet

01190 16 cm - 6,5" / 4 mm 673 g C

01191 16 cm - 6,5" / 4 mm 634 g B

01194 20 cm - 8" / 5 mm 1013 g C



## Hachuela / Cleaver / Couperet - 5 mm

01815 25 cm - 10" 1390 g C

### Características / Features / Caractéristiques

Molybdenum  
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Apto Lavavajillas  
Dishwasher Proof  
Lave-Vaisselle



B  
Blister



C  
Caja  
Box  
Caisse

# 3 Claveles

1 9 3 0

osmarc.es



**Redonda / Round / Ronde**

**01600** 20 cm - 8" **C**



**Redonda / Round / Ronde**

**01601** 25 cm - 10" **C**



**Redonda / Round / Ronde**

**01602** 30 cm - 12" **C**



**Oval / Oval / Ovale**

**01604** 30 cm - 12" **C**

OVAL



**Diamante / Diamond / Diamant**

**01605** 25 cm - 10" **B**

OVAL



**Diamante**  
Diamond  
Diamant

## Características / Features / Caractéristiques

**Cromo Duro**  
Hard Chrome  
Chrome Dur



**Imantadas**  
Magnetized  
Aimantee  
HRC 64 ROCKWELL



**C**  
Colgador  
Hanged  
Pendre



**B**  
Blister



**Media-Luna / Mincing Knife / Hâchoir**

01210 22 cm CJ



**Aplastador - 10 mm / Tenderizer / Feuille**

00897 12 x 10 cm

1,250 Kg



**Bacaladera / Codfish Knife / Couteau Morue**

01879 33 cm CJ

## Características / Features / Caractéristiques

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



CJ  
Caja  
Box  
Caisse

# 3 Claveles

1 9 3 0

osmarc.es



**Quita Escamas Profesional / Professional Fish Scaler / Écailleur Professionnel**  
00625 27 cm C

ambiente - Frankfurt - Germany  
**DESIGN PLUS**  
AWARD 2012



**Quita Escamas Profesional / Professional Fish Scaler / Écailleur Professionnel**  
00627 27 cm C



**Mango Polipropileno**  
Polypropylene Handle  
Manche Polypropilène



**Gancho - Mod. S / Hook / Crochet**

|       |       |     |       |       |     |
|-------|-------|-----|-------|-------|-----|
| 00850 | 10 cm | ø 4 | 00853 | 16 cm | ø 5 |
| 00851 | 12 cm | ø 4 | 00854 | 18 cm | ø 6 |
| 00852 | 14 cm | ø 5 | 00855 | 20 cm | ø 6 |



**Gancho - Mod. J / Hook / Crochet**

|       |       |     |
|-------|-------|-----|
| 00870 | 10 cm | ø 4 |
|-------|-------|-----|

## Características / Features / Caractéristiques

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



**C**  
**Colgador**  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0

## Menaje

Kitchen utensils / Ustensiles de cuisine

Menaje, corta mariscos y accesorios de cocina.

*Gadgets, shellfish cutters and kitchen accessories.*

Ustensiles, coupe fruits de mer et accessoires de cuisine.



# 3 Claveles

1 9 3 0



**Cuchara** / Universal Spoon / Cuillère

04652 32 cm



**Cazo** / Soup Ladle / Louche

04653 31 cm



**Pala Cocina** / Turner / Pelle-Écumoire

04654 32 cm



**Pala Fritos** / Slotted Turner / Pelle-Écumoire

04655 32 cm



**Espumadera** / Skimmer / Écumoire

04656 33 cm

## Características / Features / Caractéristiques

SILICONA  
SILICONE  
SILICONE



-40 °C Min.  
230 °C Max.



Madera de Haya  
Beech Wood  
Bois de Hêtre



Madera  
Wood  
Bois



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Cuchara / Spoon / Cuillère**

**04659** 25,5 cm



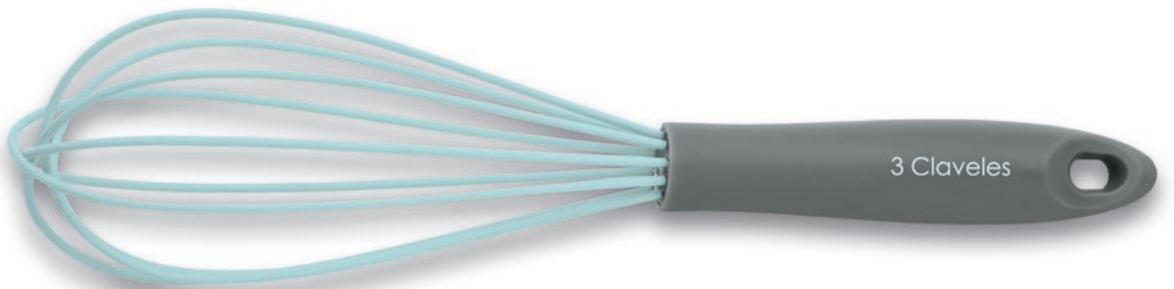
**Espátula / Spatula / Spatule**

**04658** 24,5 cm



**Pincel / Brush / Pinceau**

**04660** 22 cm



**Batidor / Whisk / Fouet**

**04661** 27 cm



**Pinzas / Tongs / Pincettes**

**04662** 30 cm

## Características / Features / Caractéristiques

**SILICONA**  
SILICONE  
SILICONE

**BPA**  
FREE



**-40 °C Min.**  
**230 °C Max.**



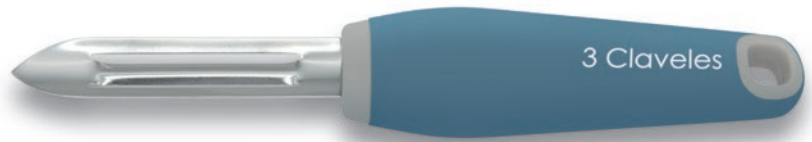
**Mango Poliestireno**  
Polystyrene Handle  
Manche Polystyrène



**C**  
**Colgador**  
Hanged  
Pendre

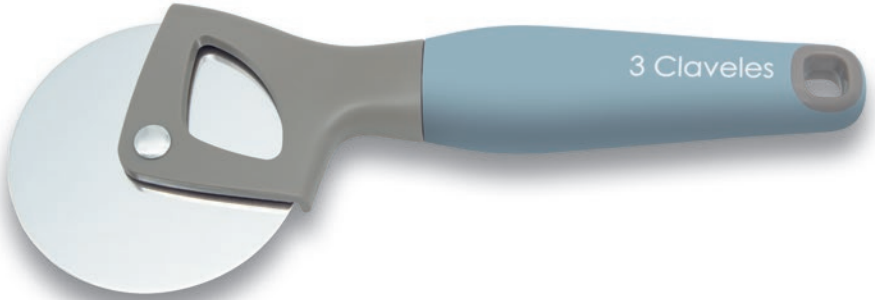
# 3 Claveles

1 9 3 0



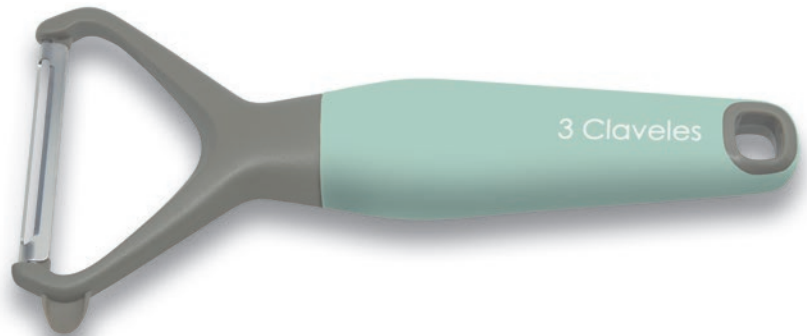
**Pelador** / Swivel Peeler / Éplucheur

04650 7 - 18 cm



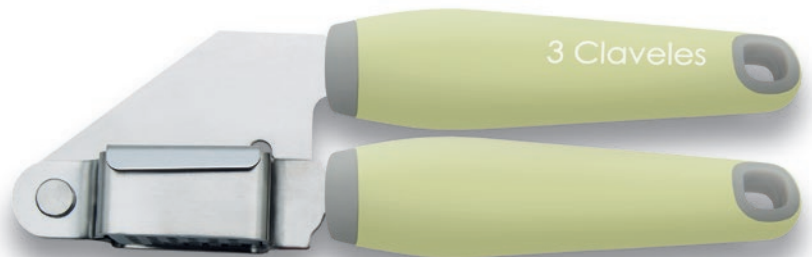
**Corta Pizza** / Pizza Cutter / Coupe-Pizza

04649 7 Ø - 19 cm



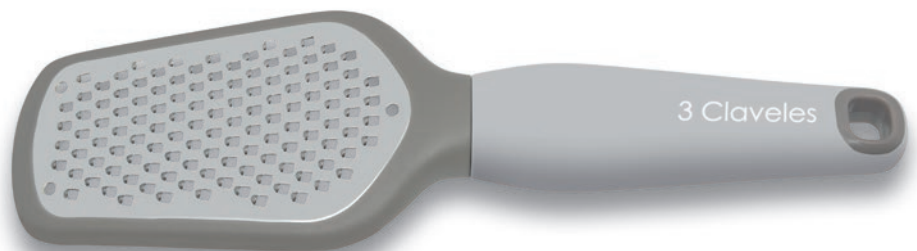
**Pelador Tomate** / Tomato Peeler / Éplucheur Tomate

04648 5 - 16 cm



**Prensa Ajos** / Garlic Press / Presse-Ail

04647 5,5 x 3 - 18,5 cm



**Rallador** / Minigrater / Râpe

04646 10 x 6 - 20 cm

## Características / Features / Caractéristiques

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



TPR + Polipropileno  
TPR + Polypropylene  
TPR + Polypropylène



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre



# 3 Claveles

1 9 3 0



Espátula / Spatula / Spatule



Cuchara / Spoon / Cuillère

**SILICONA / SILICONE**  
**Set Menaje / Kitchen Utensils Set / Set Ustensiles**  
 04674 25,5 cm - 2 u. **C**



**Pack 3 Peladores / Pack 3 Peeler / Pack 3 Éplucheur**  
 04623 Ex. 16 u.



**Pelador / Peeler / Éplucheur**  
 04624 15 cm Ex. 24 u.

## Características / Features / Caractéristiques

**Acero Inoxidable**  
 Stainless Steel  
 Acier Inoxydable



**Ex**  
**Expositor**  
 Exhibitor  
 Présentoir



**C**  
**Colgador**  
 Hanged  
 Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0

**Bambú**  
Bamboo  
Bambou

**Tabla de Corte / Cutting Board / Planche de Coupe**

**04665** 33 x 23 x 2 cm



**Bambú**  
Bamboo  
Bambou

**Tabla de Corte / Cutting Board / Planche de Coupe**

**04666** 40 x 30 x 2 cm



**Rallador 3 caras plegable / 3 Slides folding grater / Râpe 3 faces pliant**

**00676** 12,5 x 20 cm **C**



**Rallador 4 caras / 4 Sides grater / Râpe 4 faces**

**04663** 11 x 9 cm

## Características / Features / Caractéristiques

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



**C**  
**Colgador**  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0

Cuchillas grabadas al ácido: más afiladas, más tiempo

Acid-Etched Blade: more sharp, more time

Lame gravée à l'acide: plus tranchant, plus longtemps



**Rallador Láminas / Grater Slicer / Râpe Tranches**

00670 20 x 4 cm



**Rallador Fino / Grater Thin / Râpe Fine**

00672 20 x 4 cm



**Rallador Juliana / Grater Julienne / Râpe Julienne**

00673 20 x 4 cm



**Rallador Extra Fino / Grater Extra Thin / Râpe Extra Fine**

00674 20 x 4 cm

## Características / Features / Caractéristiques

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Mango Polipropileno  
Polypropylene Handle  
Manche Polypropylène



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Pinza Espinas Pescado - Jamón / Fish Bone Tweezers - Ham / Pince à Arêtes de Poisson - Jambon**

01176 14 cm **B**



**Pinza Sushi y Emplatar / Sushi & Serving Tong / Pince à Sushi et à Dresser**

01178 25 cm **B**



**Colador / Strainer / Passoire**

00816 Ø 7,5 cm **C**

00817 Ø 10 cm **C**



**Colador / Strainer / Passoire**

00818 Ø 15 cm **C**

00819 Ø 18 cm **C**

## Características / Features / Caractéristiques

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



**B**  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert



**C**  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Corta Mariscos Forjado - Muelle y Anclaje / Forged Shellfish Cutter - Spring & Anchorage / Coupe-Fruits de Mer Forgé - Ressort et Ancre**

00588 17 cm



**Corta Mariscos Forjado / Forged Shellfish Cutter / Coupe-Fruits de Mer Forgé**

00590 16 cm



**Pinza para pequeños Mariscos con Muelle / Small Shellfish Pliers with Spring / Pince petites Fruits de Mer avec Ressort**

00579 17,5 cm



**Tenedor Marisco / Seafood Fork / Fourchette Fruits de Mer**

00597 23 cm 4 u.

## Características / Features / Caractéristiques

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



B  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Cascanueces Forjado** / Forged Nutcracker / Casse-Noix Forgé

00584 17 cm **E**

INOX. / STAINLESS



**Cascanueces Cromado Muelle** / Chrome-Plated Nutcracker Spring / Casse-Noix Chrome Ressort

00578 17 cm **B**



**Cascanueces Cromado** / Chrome-Plated Nutcracker / Casse-Noix Chrome

00570 15 cm **B**



**Cascanueces Cromado** / Chrome-Plated Nutcracker / Casse-Noix Chrome

00575 16 cm **B**

## Características / Features / Caractéristiques



**B**  
Blister



**E**  
Estuche  
Case  
Étui

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Vaciador Doble / Double Mellon Baller / Double Cuillère à Creuser**

**04800** 22/25 mm Ø - 16,5 cm



**Vaciador Doble / Double Mellon Baller / Double Cuillère à Creuser**

**04801** 22/30 mm Ø - 17 cm



**Vaciador Oval / Oval Mellon Baller / Cuillère à Creuser Oval**

**04806** 15,5 cm



**Vaciador Ondulado / Waved Mellon Baller / Cuillère à Creuser Ondulé**

**04807** 16 cm



**Vaciador Tomate / Tomato Shark / Vide Tomate**

**04808** 20 mm Ø - 15 cm

## Características / Features / Caractéristiques

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Mango Polipropileno  
Polypropylene Handle  
Manche Polypropylène



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Rallador Limón / Lemon Zester / Grattoir à Zeste**

04812 14,5 cm



**Acanalador / Canal Knife / Canneur**

04813 15 cm



**Decorador Fruta / Fruit Decorator / Couteau Décorer Fruit**

04811 21 cm



**Cuchillo Decorar / Decorating Knife / Couteau à Décorer**

04814 19,5 cm



**Pelador Espárragos / Asparagus Knife / Éplucheur à Asperges**

04816 21,5 cm



**Espátula Acodada / Angled Spatule / Spatule Coudée**

04817 1,8 X 9 - 21,5 cm



**Abre Ostras / Oyster Knife / Couteau à Huîtres**

04818 5 cm - 15 cm

## Características / Features / Caractéristiques

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



Mango Polipropileno  
Polypropylene Handle  
Manche Polypropylène



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre



# 3 Claveles

1 9 3 0



**Pavonado**  
Bronzing  
Brunie



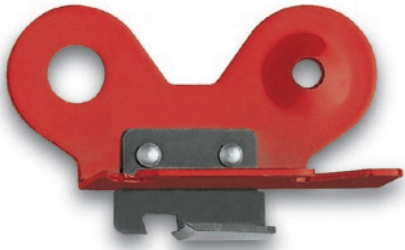
**Niquelado**  
Nickel-Plated  
Nickelé

**Abrelatas Explorador / Can Opener / Ouvre-Boîtes**

00500 8 cm **B**  
00501 8 cm **G**

**Abrelatas Explorador / Can Opener / Ouvre-Boîtes**

00503 8 cm **B**



**Abrelatas Mariposa**  
Can and Bottle Opener  
Ouvre-Boîtes et Decapsuleur

00505 7 cm **B**

**Esmaltado**  
Lacquered  
Vernier



**Abrelatas Tenaza / Can Opener / Ouvre-Boîtes**

00507 15 cm **B**

**Cromado**  
Chrome-Plated  
Chrome



**Abre Botes / Jar Opener / Ouvreur Pot**

00631 16 cm **C**

## Características / Features / Caractéristiques



**B**  
Blister

**G**  
Granel  
Bulk  
En vrac



**C**  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0

osmarc.es



**Tapón Vacío para Vino**  
Vacuum Wine Bottle Stopper  
Bouchon de vin pompe à vide

04657 Ex. 12 u.



Cromado  
Chrome-Plated  
Chrome

**Tapón Cava / Champagne Stopper / Bouchon à Champagne**

00615 5 cm B



INOX. / STAINLESS

**Tapón Corona / Metal Cap / Capsule Hermétique**

00601 3 cm B



INOX. / STAINLESS

**Tapón Hermético / Expansion Stopper / Bouchon à Levier**

00610 8 cm 2 u. B



**Tapón Vertedor / Bottle Pourer / Verseur**

00605 8 cm 2 u. B

Cromado  
Chrome-Plated  
Chrome

## Características / Features / Caractéristiques



B  
Blister



Ex  
Expositor  
Exhibitor  
Présentoir

# 3 Claveles

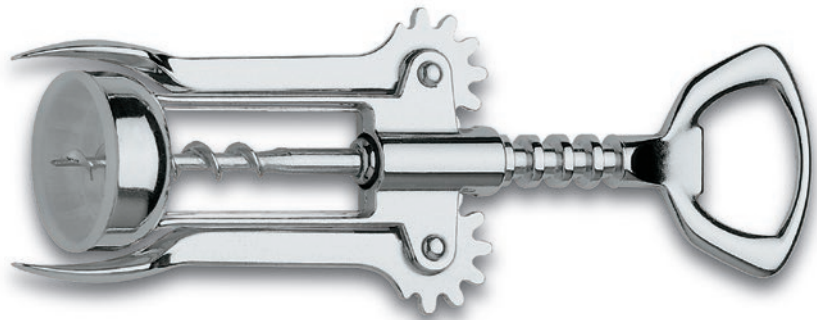
1 9 3 0



**Camarero Navaja / Waiter's with Knife / Sommelier avec Couteau**

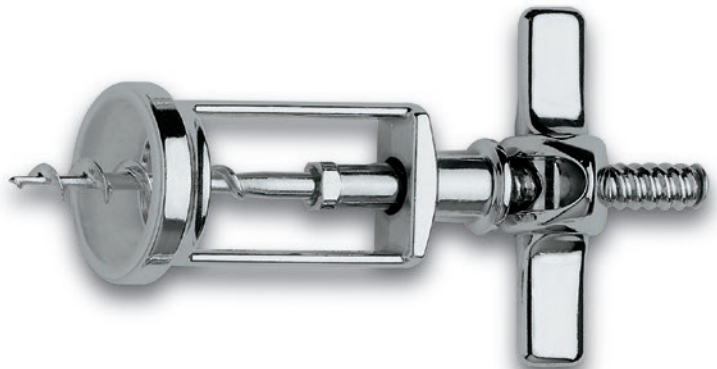
00520 11 cm **B**

00521 11 cm **G**



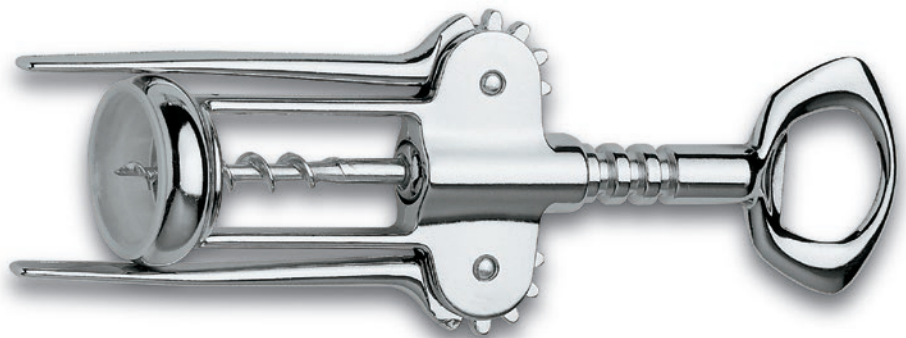
**Tirolés / Tiroles Model / Modèle Tiroles**

00540 17 cm **C**



**Bodega / Bodega Model / Modèle Bodega**

00545 14 cm **C**



**Chef / Chef Model / Modèle Chef**

00550 19 cm **C**

## Características / Features / Caractéristiques



**B**  
Blister



**G**  
Granel  
Bulk  
En vrac



**C**  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0



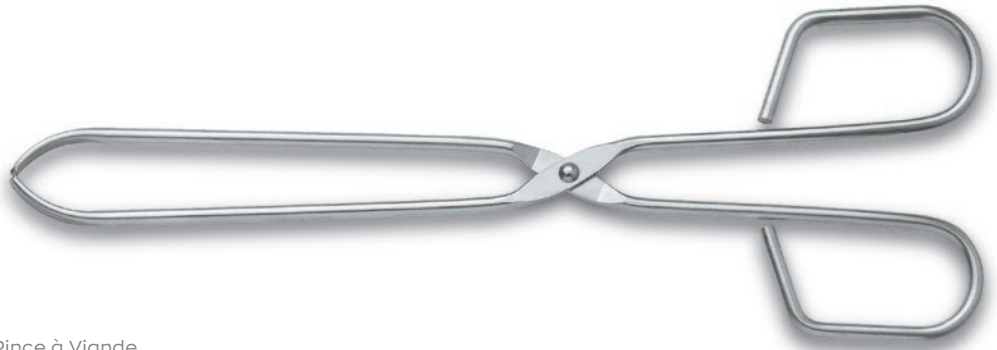
**Tenacilla Pescado / Fish Pliers / Pince à Poisson**

**00685** 25 cm



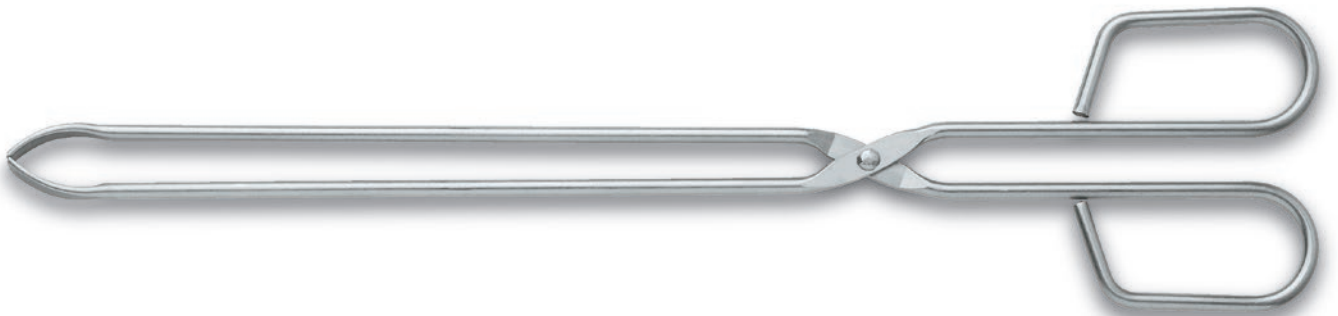
**Tenacilla Pescado / Fish Pliers / Pince à Poisson**

**00686** 35 cm



**Tenacilla Carne / Meat Pliers / Pince à Viande**

**00687** 25 cm



**Tenacilla Carne / Meat Pliers / Pince à Viande**

**00689** 34 cm

## Características / Features / Caractéristiques

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0

## Tijeras Varios Usos

Multi-Purpose Scissors / Ciseaux Plusieurs Usages

Tijeras varios usos, costura, confección, bordar, escritorio y manualidades.

*Multi-purpose scissors, sewing, tailoring, embroidery, desk and handcrafts.*

Ciseaux plusieurs usages, couture, tailleur, broderie, bureau et travaux manuels.



# 3 Claveles

1930



## Costura / Sewing / Couture

- 00001 10 cm - 4"
- 00003 12,5 cm - 5"
- 00004 14 cm - 5,5"
- 00005 15 cm - 6"
- 00007 18 cm - 7"



## Costura / Sewing / Couture

- 00015 10 cm - 4"
- 00017 12,5 cm - 5"
- 00018 14 cm - 5,5"
- 00019 15 cm - 6"
- 00021 18 cm - 7"



## Costura-Zurdos / Left-Handed Sewing / Couture-Gaucher

- 00117 15 cm - 6"

Zurdos / Left-Handed / Gaucher



## Modista / Cloth Shears / Ciseaux à Etoffe

- 00031 15 cm - 6"
- 00033 18 cm - 7"
- 00035 20 cm - 8"

## Características / Features / Caractéristiques

Forjado en Caliente  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

Niqueladas  
Nickel Plated  
Nickelées

F-1150 / C55

Acero Carbono Alta Calidad  
High Quality Carbon Steel  
Acier Carbone Haute Qualité



Hoja Pulida  
Polished Blade  
Lame Poli



B  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Punta Roma / Round Tip / Bout Round**

**00044** 12,5 cm - 5"



**Escritorio / Desk Scissors / Ciseaux de Bureau**

**00191** 23 cm - 9"

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

**Niqueladas**  
Nickel Plated  
Nickelées

**F-1150 / C55**

**Acero Carbono Alta Calidad**  
High Quality Carbon Steel  
Acier Carbone Haute Qualité



**Hoja Pulida**  
Polished Blade  
Lame Poli



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert



**Costura / Sewing / Couture**

**00027** 12,5 cm - 5"



**Costura / Sewing / Couture**

**00028** 15 cm - 6"

## Características / Features / Caractéristiques

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

**AISI 420-4034**  
X46CR13

**Acero Inoxidable Alta Calidad**  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



**Hoja Mate**  
Satin Blade  
Lame Satinée



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert

# 3 Claveles

1 9 3 0



## Bordar / Embroidery / Broder

**00055** 9 cm - 3,5"

**00056** 9 cm - 3,5" (C)

**00057** 10 cm - 4"

**00058** 10 cm - 4" (C)



## Tejedora / Thread Cutter / Couper à Fil

**00072** 12,5 cm - 5"



## Cuerno de la Abundancia / Horn of Plenty / Corne d'Abondance

**00063** 9 cm - 3,5"



## Cigüeña / Stork / Cigogne

**00061** 10 cm - 4"



## Cuerno de la Abundancia / Horn of Plenty / Corne d'Abondance

**00070** 15 cm - 6"

## Características / Features / Caractéristiques

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

**Niqueladas**  
Nickel Plated  
Nickelées

**F-1150 / C55**

**Acero Carbono Alta Calidad**  
High Quality Carbon Steel  
Acier Carbone Haute Qualité



(C)  
**Curva**  
Curve  
Courbe



**B**  
**Blisters Abiertos**  
Open Blister  
Blister Ouvert



# 3 Claveles

1930



## Sastresa / Tailor's Shears / Ciseaux de Tailleur

00077 15 cm - 6" B

00078 18 cm - 7" B

00073 20 cm - 8" B



## Sastre / Tailor's Shears / Ciseaux de Tailleur

00091 20 cm - 8" B



## Sastre / Tailor's Shears / Ciseaux de Tailleur

00092 23 cm - 9" E

00093 25 cm - 10" E

00095 30 cm - 12" E

## Características / Features / Caractéristiques

Forjado en Caliente  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

Niqueladas  
Nickel Plated  
Nickelées

F-1150 / C55

Acero Carbono Alta Calidad  
High Quality Carbon Steel  
Acier Carbone Haute Qualité



B  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert



E  
Estuche  
Case  
Étui

# 3 Claveles

1 9 3 0

## PVD

**PVD Nitruro de Titanio - Alta Resistencia a la Abrasión**  
Materiales Resistentes: Kevlar, Fibra de Carbono, Vidrio...

PVD Titanium Nitride - High Resistance to Abrasion  
Resistant Materials: Kevlar, Carbon Fiber, Glass...

PVD Nitrure de Titane - Haute Endurance à l'Abrasion  
Matériaux Résistants: Kevlar, Fibre de Carbone, Verre...



**Alto Rendimiento / High Performance / Haute Performance**

00079 20 cm - 8" E



**Microdentada**  
Micro-Toothed  
Microdentée



**Tapicero / Upholsterer Shears / Ciseaux de Tapissier**

00075 20 cm - 8" E



**Zig Zag / Pinking Shears / Ciseaux à Cranter**

ZIG - ZAG

00081 18 cm - 7" B

00082 22 cm - 8,5" B

## Características / Features / Caractéristiques

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

**Niqueladas**  
Nickel Plated  
Nickelées

F-1150 / C55

**Acero Carbono Alta Calidad**  
High Quality Carbon Steel  
Acier Carbone Haute Qualité



**B**  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert



**E**  
Estuche  
Case  
Étui

# 3 Claveles

1 9 3 0



**BH Varios Usos / Multi-Purpose / Plusieurs Usages**

**00123** 19 cm - 7,5" B



**BH Varios Usos / Multi-Purpose / Plusieurs Usages**

**00122** 22 cm - 8,5" B



**Cortadora / Tailor's Shears / Ciseaux de Tailleur**

**00124** 24 cm - 9,5" E



**Zig Zag Profesional / Pinking Shears / Ciseaux à Cranter**

**00125** 23 cm - 9" B

ZIG - ZAG

## Características / Features / Caractéristiques

AISI 420-J2

**Acero Inoxidable Alta Calidad**  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



**Mangos Nylon**  
Nylon Handles  
Manches Nylon



**B Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert



**E Estuche**  
Case  
Étui

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Varios Usos / Multi-Purpose / Plusieurs Usages**

**00103** 16,5 cm - 6,5"



**Varios Usos / Tailor's Shears / Ciseaux de Tailleur**

**00104** 20 cm - 8"



**Varios Usos / Tailor's Shears / Ciseaux de Tailleur**

**00105** 23 cm - 9"



**Varios Usos / Tailor's Shears / Ciseaux de Tailleur**

**00108** 25 cm - 10"



**Varios Usos / Tailor's Shears / Ciseaux de Tailleur**

**00109** 30 cm - 12"

## Características / Features / Caractéristiques

AISI 420-J2

**Acero Inoxidable Alta Calidad**  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



**Mangos Termoplástico TPR**  
TPR Thermoplastic Handles  
Manches TPR Thermoplastique



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert

# 3 Claveles

1 9 3 0



Varios Usos / Multi-Purpose / Plusieurs Usages

00127 18 cm - 7" B



Varios Usos / Multi-Purpose / Plusieurs Usages

00128 20 cm - 8" B



**Zig - Zag**

**Cartón y Papel** / Pinking Shears Paper & Cardboard / Ciseaux à Cranter Papier et Carton

00139 22 cm - 8,5" B

ZIG - ZAG



**Petite**

00183 12,5 cm - 5" B 00188\* 12,5 cm - 5" B

00184 12,5 cm - 5" G 00186\* 12,5 cm - 5" G

\* Zurdos / Left-Handed / Gaucher

## Características / Features / Caractéristiques

Acero Inoxidable Alta Calidad  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



B  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert

G  
Granel  
Bulk  
En Vrac

# 3 Claveles

1 9 3 0

## Tijeras Profesionales

Professional Shears / Ciseaux Professionnels

---

Tijeras y navaja para trabajos de electricista o bricolaje.

*Scissors and pocket knife for electrician's work and DIY.*

Ciseaux et couteaux de poche pour les travaux d'électricien ou de bricolage.



# 3 Claveles

1 9 3 0



**1000 V.**

HOMOLOGADA / OFFICIAL-APPROVED / HOMOLOGUÉE  
Nº: 211079 UNE-EN 60900:2005



Dedal Forjado / Hot Forged Ring / Anneau Forgé

**Protec - 1000 V.**  
**00163** 14 cm - 5,5"



**Mangos Inyectados / Injected Handles / Manches Injectés**  
POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE



**Protec**  
**00160** 14 cm - 5,5"



**Mangos Inyectados**  
Injected Handles  
Manches Injectés  
NYLON



**Ergo**  
**00157** 14 cm - 5,5"



**Mangos Plastificados**  
PVC Coated Handles  
Manches Plastifiés  
PVC



**Clásica**  
**00152** 12,5 cm - 5"  
**00156** 14 cm - 5,5"



**Mangos Plastificados**  
PVC Coated Handles  
Manches Plastifiés  
PVC

## Características / Features / Caractéristiques

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

**Niqueladas**  
Nickel Plated  
Nickelées

**F-1150 / C55**

**Acero Carbono Alta Calidad**  
High Quality Carbon Steel  
Acier Carbone Haute Qualité



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert

# 3 Claveles

1 9 3 0



Mangos Aislantes  
Isolated Handles  
Manches Isolantes

**Electricista / Electrician / Electricien**  
00153 15 cm - 6"



**Microdentada**  
Micro-Toothed  
Microdentée

INOX. / STAINLESS



**Telefonista / Telephonist / Telephoniste**  
00162 15 cm - 6"



**Mangos Plastificados**  
PVC Coated Handles  
Manches Plastifiés  
PVC

**Acero Carbono**  
Carbon Steel  
Acier Carbone

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud



**Navaja Electricista / Electrician Pocket Knife / Couteau de Poche pour Electricien**  
00170 9 x 10 cm



**Mangos Aislantes**  
Isolated Handles  
Manches Isolantes

INOX. / STAINLESS



**Corta-Todo / High Cutter / Cisaille Universelle**  
00165 18 cm - 7"



**Mangos Aislantes**  
Isolated Handles  
Manches Isolantes



**Microdentada**  
Micro-Toothed  
Microdentée

INOX. / STAINLESS

**Características / Features / Caractéristiques**



**B**  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert



# 3 Claveles

1 9 3 0

## Tijeras Recolección, Vendimia y Poda

Grape Harvest & Gardening Shears / Ciseaux de Vendange et de Jardinage

Tijeras y serruchos para agricultura y jardinería.

*Shears and saws for agriculture and gardening.*

Ciseaux et scies pour l'agriculture et le jardinage.



# 3 Claveles

1930



Vendimia Curva / Curve Grape Harvest / Vendange Courbe

00295 18,5 cm - 7,25"



Vendimia y Jardín / Grape Harvest / Vendange

00270 18 cm - 7"

Forjado en Caliente  
Hot Forged  
Forgé à Chaud



Vendimia / Grape Harvest / Vendange

00293 20 cm - 8"

Forjado en Caliente  
Hot Forged  
Forgé à Chaud



Microdentada  
Micro-Toothed  
Microdentée



Ajos / Garlic / Ail

03253 20 cm - 8"

Forjado en Caliente  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

## Características / Features / Caractéristiques

F-1150 / C55

Acero Carbono Alta Calidad  
High Quality Carbon Steel  
Acier Carbone Haute Qualité



B  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Limpia Uvas Forjada / Grape Cleaner Forged / Cure - Raisins Forgé**

**00250** 14 cm - 5,5"



**Limpia Uvas / Grape Cleaner / Cure - Raisins**

**00251** 14 cm - 5,5" ©



**Limpia Uvas / Grape Cleaner / Cure - Raisins**

**03292** 19 cm - 7,5"

## Características / Features / Caractéristiques

F-1150 / C55

**Acero Carbono Alta Calidad**  
High Quality Carbon Steel  
Acier Carbone Haute Qualité



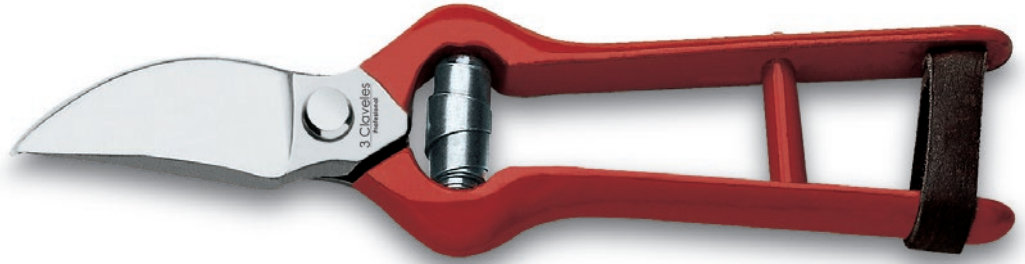
©  
**Curva**  
Curve  
Courbe



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Vendimia y Poda / Grape Harvest & Pruning / Vendange et Tailler**

**00303** 18 cm - 7"



**Poda / Pruning / Tailler**

**00304** 21 cm - 8"



**Poda / Pruning / Tailler**

**00305** 23 cm - 9"



**Poda / Pruning / Tailler**

**00306** 25 cm - 10"

## Características / Features / Caractéristiques

Forjado en Caliente  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

F-1150 / C55

Acero Carbono Alta Calidad  
High Quality Carbon Steel  
Acier Carbone Haute Qualité



B  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Poda Profesional / Professional Pruning / Taille Professionnelle**  
00307 21 cm - 8"



**Mangos Inyectados**  
Injected Handles  
Manches Injectés  
ALUMINIO / ALUMINIUM



**Muelle / Spring / Ressort**  
09644

**Hoja Intercambiable**  
Interchangeable Blade  
Lame Interchangeable



**Poda Profesional / Professional Pruning / Taille Professionnelle**  
00308 21,5 cm - 8,5"



**Mangos Forjados**  
Forged Handles  
Manches Forgés  
ALUMINIO / ALUMINIUM



**Muelle / Spring / Ressort**  
09643



**Hoja Intercambiable / Interchangeable Blade / Lame Interchangeable**  
09645

## Características / Features / Caractéristiques

**Acero Carbono Alta Calidad**  
High Quality Carbon Steel  
Acier Carbone Haute Qualité



**B**  
Blister

# 3 Claveles

1 9 3 0

**Doble tratamiento térmico: Hoja y Dientes. Mango bimataterial antideslizante: Polipropileno y Elastómero**  
Double heat treatment: Blade and Teeth. Non slip bimaterial handle: Polypropylene and Elastomer  
Double traitement thermique: Lame et Dents. Poignée antidérapante bimatière: Polypropylène et Élastomère



**Serrucho - Hoja Recta / Pruning Saw - Straight Blade / Scie - Lame Droit**  
00330 30 cm - 12"

**Funda en Nylon y fibra de vidrio**  
**Presilla para el cinturón**  
Case Nylon and fiberglass  
Belt clip  
Étui Nylon et fibre de verre  
Clip ceinture



**Serrucho - Hoja Curva / Pruning Saw - Curve Blade / Scie - Lame Courbe**  
00331 30 cm - 12"

**Funda en Nylon y fibra de vidrio**  
**Presilla para el cinturón**  
Case Nylon and fiberglass  
Belt clip  
Étui Nylon et fibre de verre  
Clip ceinture



**Recambio Hoja Recta / Straight Blade Spare / Rechange Lame Droit**  
00334 30 cm - 12"



**Recambio Hoja Curva / Curve Blade Spare / Rechange Lame Courbe**  
00335 30 cm - 12"

## Características / Features / Caractéristiques

SK-5

Acero Japonés  
Japanese Steel  
Acier Japonais

Corte por Tracción  
Pull-Stroke  
Coupe Tirante



B  
Blister

# 3 Claveles

1 9 3 0

## Navajas

Pocket Knives / Couteaux de Poche

---

Navajas para deporte, tiempo libre y recolección.

*Pocket knives for sports, free time and harvesting.*

Couteaux de poche pour outdoor et récolte.



# 3 Claveles

1 9 3 0



**Madera de Haya**  
Beech Wood  
Bois de Hêtre

**Llavero**  
Key ring  
Porte-clés



**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01786** 45 x 55 mm / 7 g



**Madera de Haya**  
Beech Wood  
Bois de Hêtre



**Tenedor y Anilla**  
Fork and Ring  
Fourchette et anneau



**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01752** 61 x 80 x 51 mm / 24 g



**Madera de Haya**  
Beech Wood  
Bois de Hêtre



**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01753** 88 x 101 mm / 30 g



**Bloqueo de Hoja**  
Blade Lock  
Blocage de la Lame



**Madera de Haya**  
Beech Wood  
Bois de Hêtre



**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01754** 88 x 101 mm / 34 g



**Bloqueo de Hoja**  
Blade Lock  
Blocage de la Lame



**Madera de Haya**  
Beech Wood  
Bois de Hêtre



**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01755** 88 x 101 mm / 35 g

## Características / Features / Caractéristiques

AISI 420

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



**B**  
Blister



# 3 Claveles

1 9 3 0



**Mango ergonómico**  
Ergonomic handle  
Manche ergonomique



**Bloqueo de Hoja**  
Blade Lock  
Blocage de la Lame



**Madera de Haya**  
Beech Wood  
Bois de Hêtre

**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01789** 83 x 100 mm / 30 g



**Bloqueo de Hoja**  
Blade Lock  
Blocage de la Lame



**Madera de Haya**  
Beech Wood  
Bois de Hêtre

**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01756** 75 x 92 mm / 26 g



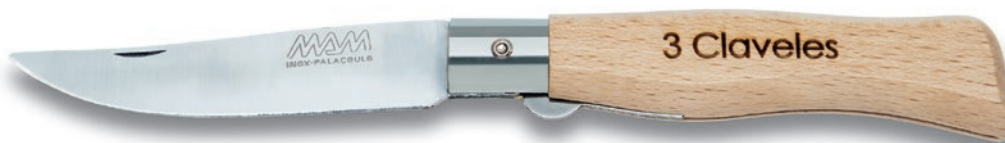
**Bloqueo de Hoja**  
Blade Lock  
Blocage de la Lame



**Madera de Haya**  
Beech Wood  
Bois de Hêtre

**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01757** 83 x 103 mm / 32 g



**Bloqueo de Hoja**  
Blade Lock  
Blocage de la Lame



**Madera de Haya**  
Beech Wood  
Bois de Hêtre

**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01788** 90 x 111 mm / 42 g



**Cazador**  
Hunter  
Chasseur



**Bloqueo de Hoja**  
Blade Lock  
Blocage de la Lame



**Madera de Haya**  
Beech Wood  
Bois de Hêtre

**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01790** 105 x 125 mm / 52 g

## Características / Features / Caractéristiques

AISI 420

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



**B**  
Blister

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Brocha, Medidor y Funda**  
Brush, Metric scale and Pouch  
Brosse, Règle et Housse



**Setas**  
Mushrooms  
Champignons



**Madera**  
Wood  
Bois

**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01791** 75 x 110 x 20 mm / 96 g



**Recolección y setas**  
Harvest and mushrooms  
Recolte et champignons



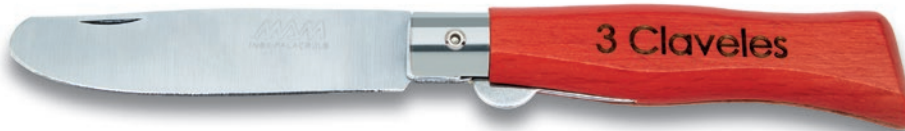
**Bloqueo de Hoja**  
Blade Lock  
Blocage de la Lame



**Madera de Bubinga**  
Bubinga Wood  
Bois de Bubinga

**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01758** 90 x 110 mm / 40 g



**Seguridad - Punta redondeada**  
Safety - Rounded tip  
Sécurité - Bout arrondi



**Bloqueo de Hoja**  
Blade Lock  
Blocage de la Lame



**Madera de Haya**  
Beech Wood  
Bois de Hêtre

**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01787** 70 x 90 mm / 26 g



**Revestimiento de Titanio**  
Titanium coating  
Revêtement de titane



**Bloqueo de Hoja**  
Blade Lock  
Blocage de la Lame



**Madera de Olivo**  
Olive Wood  
Bois d'Olivier

**Navaja / Pocket knife / Couteau de poche**

**01759** 90 x 112 mm / 50 g



## Características / Features / Caractéristiques

AISI 420

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



**B**  
Blister

# 3 Claveles

1 9 3 0



**Injertar / Graft / Greffer**

**01761** 7 x 11 cm CJ



**Podar / Pruning / Taille**

**01762** 8 x 12 cm C



**Cuchillo Punta Roma / Round Tip Knife / Couteau Bout Rond**

**01214** 4,5 x 11 cm 60 u. CJ

## Características / Features / Caractéristiques

AISI 420-4116

Acero Inoxidable Alta Calidad  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



CJ  
Caja  
Box  
Caisse



C  
Colgador  
Hanged  
Pendre

# 3 Claveles

1 9 3 0

## Mascotas

Pets / Animaux de Compagnie

---

Cortaúñas para el cuidado de las mascotas.

*Nail clippers for pet care.*

Coupe ongles pour le soin des animaux de compagnie.





**Cortaúñas / Nail Clipper / Coupe Ongles**

16548 8,5 cm



**Cortaúñas / Nail Clipper / Coupe Ongles**

16550 10 cm



**Cortaúñas / Nail Clipper / Coupe Ongles**

16547 12,5 cm



**Cortaúñas / Nail Clipper / Coupe Ongles**

16546 16 cm

## Características / Features / Caractéristiques

**Acero Inoxidable Alta Calidad**  
High Quality Stainless Steel  
Acier Inoxydable Haute Qualité



**Tope de Profundidad**  
Depth Stop  
Butée de Profondeur



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert

# 3 Claveles

1 9 3 0

## Cutters

Cutters de nylon, metal-nylon, retráctil, navaja, rotativo o escalpelo, y cuchillas de repuesto.

*Cutters nylon, metal-nylon, retractable, folding knife, rotary or scalpel, and spare blades.*

Cutters nylon, métal-nylon, rétractables, couteau pliant, rotatif ou scalpel, et lames de rechange.



# 3 Claveles

1 9 3 0



Metal-Nylon / ABS  
Bloqueo con Rueda / Twist Lock / Molette de Sécurité

00212 14 cm



3 Cuchillas / Blades / Lames



Metal-Nylon / ABS  
Bloqueo con Rueda / Twist Lock / Molette de Sécurité

00211 16 cm



3 Cuchillas / Blades / Lames



Metal-Nylon / ABS  
Cierre Seguridad / Safety Lock / Cran de Sécurité

00209 17 cm



6 Cuchillas / Blades / Lames



Metal-Nylon / ABS  
Cierre Seguridad / Safety Lock / Cran de Sécurité

00208 20 cm



3 Cuchillas / Blades / Lames

## Características / Features / Caractéristiques



Bloqueo Automático  
Auto Lock  
Cran de Sécurité



B  
Blister

# 3 Claveles

1 9 3 0

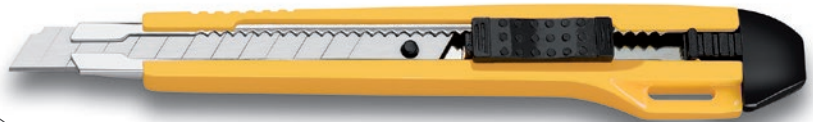
**Nylon**  
**Cierre Seguridad / Safety Lock / Cran de Sécurité**  
00200 13 cm



**Nylon**  
**Cierre Seguridad / Safety Lock / Cran de Sécurité**  
00203 15 cm



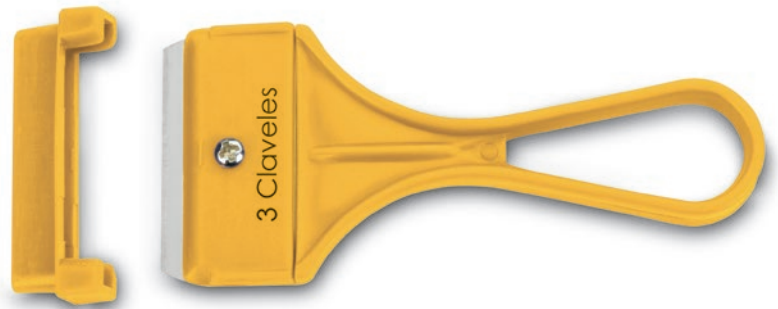
**Metal-Nylon**  
**Cierre Seguridad / Safety Lock / Cran de Sécurité**  
00206 13 cm



**Metal-Nylon**  
00207 15 cm



**Rascavidrios / Scraper / Gratoir**  
00243 10 cm



**Rascavidrios / Scraper / Gratoir**  
00242 14,5 cm



**Características / Features / Caractéristiques**



B  
Blister



# 3 Claveles

1 9 3 0



**Cutter Escalpelo - Aluminio / Scalpel Cutter - Aluminium / Cutter Scalpel - Aluminium**

00217 14 cm



**Zinc - Bloqueo**

**Varias Posiciones / Multi-Stop Button / Bouton Multi-Arrêt**

00213 15 cm



**Zinc - Bloqueo**

**Varias Posiciones / Multi-Stop Button / Bouton Multi-Arrêt**

00214 17,5 cm

**Cargador Automático 10 Cuchillas**  
Auto Load 10 Blades  
Auto Charge 10 Lames



**Cutter Navaja Plegable / Folding Knife Cutter / Cutter Couteau Pliant**

00215 10 cm



**Cutter Rotativo / Rotary Cutter / Cutter Rotatif**

00216 17 cm



**Mango Soft TPR**  
Soft TPR Handle  
Poignée Doux TPR

**Características / Features / Caractéristiques**



**B**  
Blister

# 3 Claveles

1 9 3 0

**Cuchillas 10 u. / Blades 10 u. / Lames 10 u.**

**00237** 9 mm



**Cuchillas 10 u. / Blades 10 u. / Lames 10 u.**

**00235** 18 mm



**Cuchillas Profesionales 10 u. / Professional Blades 10 u. / Professionnel Lames 10 u.**

**00236** 18 mm

**Alto Rendimiento**  
High Performance  
Haute Performance



**Cuchillas 10 u. / Blades 10 u. / Lames 10 u.**

**00238** 60 mm



**Cuchillas 10 u. / Blades 10 u. / Lames 10 u.**

**00239**



**Cuchillas 3 u. / Blades 3 u. / Lames 3 u.**

**00240** Ø 45 cm



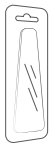
**Características / Features / Caractéristiques**



**B**  
Blister



Blister



Blister

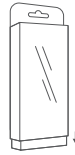


Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame

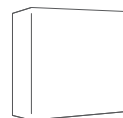


Colgador  
Hanged  
Pendre

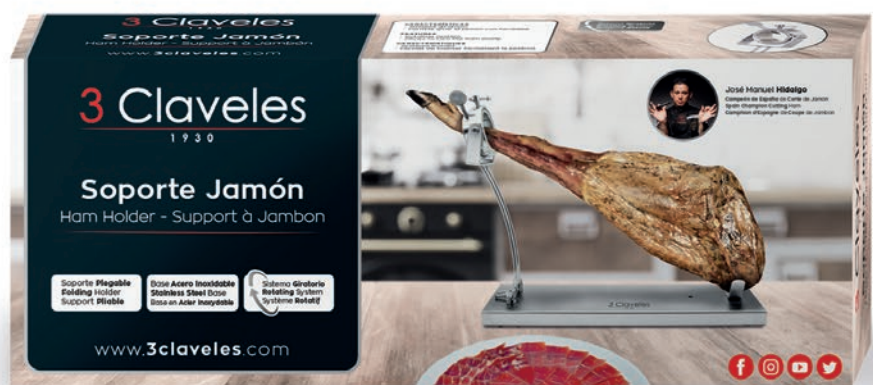




**Estuche Colgador**  
Hanged Case  
Étui pour Pendre



**Caja**  
Box  
Boîte



## BuenoHermanos S.A.

1930

Pol. Ind. Cantabria I. C/ Barrigüelo, 6  
26009 - Logroño - La Rioja - España

Tel. Central (+34) 941 27 27 27  
Tel. Comercial: (+34) 941 27 27 25

Tel. Export (+34) 941 27 27 24  
Fax: (+34) 941 27 27 26

comercial@buenohermanos.com  
exportacion@buenohermanos.com  
info@buenohermanos.com

[www.buenohermanos.com](http://www.buenohermanos.com)



FILARMONICA

1915



osmarc.es



# FILARMONICA

1915



osmarc.es



Fundadores - Founders - Fondateurs



1930



1950



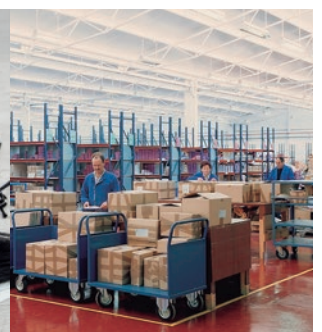
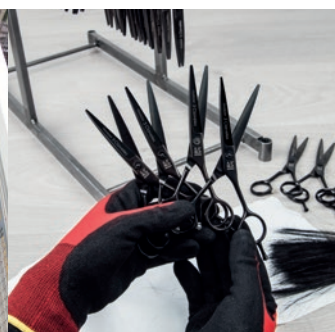
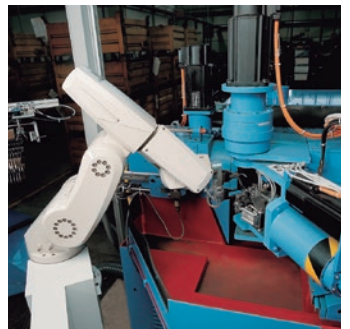
1963



1999



**CALIDAD**  
QUALITY / QUALITÉ  
**INNOVACIÓN**  
INNOVATION / INNOVATION  
**DISEÑO**  
DESIGN / DESIGN



# FILARMONICA

1915



ISO 9001  
Quality Certified Company



Certified N° SGI 1200464

Empresa con Certificado de Calidad en **ISO 9001-2015** (Diseño y Fabricación)  
**ISO 9001-2015** Quality Certified Company (Design & Manufacture)  
Enterprise avec Certificat Qualité **ISO 9001-2015** (Conception et Fabrication)



ISO 9001 - 2015



ambiente - Frankfurt - Germany

**DESIGN PLUS**  
AWARD 2012



**PREMIO INVESTIGACIÓN, DESARROLLO,  
DISEÑO, INNOVACIÓN**

**RESEARCH, DEVELOPMENT, DESIGN,  
INNOVATION AWARD**

**PRIX RECHERCHE, DÉVELOPPEMENT,  
CONCEPTION, INNOVATION**



**PREMIO LOOK 2019**

Mejor Proyecto Empresarial de Peluquería  
**Best Hairdressing Business Project**  
Meilleur Projet d'Entreprise de Coiffure

Proyectos de Investigación, Desarrollo e Internacionalización en colaboración con:  
Research Project, Development and Internationalization in collaboration with:  
Projet D'Investigation, Développement et Internationalisation en collaboration avec:



CENTRO DESARROLLO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL  
INDUSTRIAL TECHNOLOGICAL DEVELOPMENT CENTER  
CENTRE DE DEVELOPPEMENT TECHNOLOGIQUE INDUSTRIEL



AGENCIA DESARROLLO ECONÓMICO DE LA RIOJA  
LA RIOJA ECONOMIC DEVELOPMENT AGENCY  
AGENCE DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DE LA RIOJA



MINISTERIO ESPAÑOL DE INDUSTRIA  
INDUSTRY SPANISH MINISTER  
MINISTÈRE ESPAGNOL DE L'INDUSTRIE



INSTITUTO ESPAÑOL DE COMERCIO EXTERIOR  
SPANISH FOREIGN TRADE INSTITUTE  
INSTITUT ESPAGNOL COMMERCE EXTERIEUR



# Manicura, pedicura y belleza

Manicure, pedicure and beauty / Manucure, pédicure et beauté

---

Tijeras, alicates, pinzas de depilar, cortaúñas, limas y accesorios.

*Scissors, nippers, tweezers, nail clippers, files, and accessories.*

Ciseaux, pinces, pinces à épiler, coupe ongles, limes et accessoires.





**Cutícula / Cuticle / Envies**  
04001 9 cm - 3,5" (C)



**Uñas / Nails / Ongles**  
04015 10 cm - 4" (C)  
04017 11 cm - 4,5" (C)



**Bebé / Baby / Bébé**  
04045 10 cm - 4" (C)



**Uñas Fuertes / Thick Nails / Ongles Forts**  
53607 10 cm - 4"



**Hoja Microdentada**  
Micro-Toothed Blade  
Lame Microdentée

INOX. / STAINLESS

FORJADA  
Forged  
Forgé

Acero Carbono  
Carbon Steel  
Acier Carbone



(C)  
Curva  
Curve  
Courbe



(B)  
Blister

**Bebé / Baby / Bébé**  
04046 9 cm - 3,5"



INOX. / STAINLESS

**Bigote / Moustache / Moustache**  
05155 11 cm - 4,5"



**Características / Features / Caractéristiques**

Acero Carbono  
Carbon Steel  
Acier Carbone




(B)  
Blister

**Cutícula / Cuticle / Envies**

**05140** 9 cm - 3,5" 




**Uñas / Nails / Ongles**

**05145** 9 cm - 3,5" 



**Cutícula / Cuticle / Envies**


**05100** 9 cm - 3,5"

**05101** 9 cm - 3,5" 



**Uñas / Nails / Ongles**

**05122** 10 cm - 4"

**05123** 10 cm - 4" 



**Características / Features / Caractéristiques**

**Acero Carbono**  
Carbon Steel  
Acier Carbone



 **Curva**  
Curve  
Courbe



**B**  
Blister



MICRO  
FUSION

**Cutícula / Cuticle / Envies**

**05190** 10 cm - 4"



**Uñas / Nails / Ongles**

**05200** 10 cm - 4"



**Uñas / Nails / Ongles**

**05201** 12 cm - 4,5"



**Pedicuro / Pedicure / Pédicure**

**05205** 14 cm - 5,5"



**Características / Features / Caractéristiques**



MICRO  
FUSION

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



B  
Blister



**Cangrejo / Claw / Crabe**  
53630 9 cm



**Sesgada / Slanted / Biais**  
53640 9 cm



**Cangrejo / Claw / Crabe**  
53632 9 cm



**Sesgada / Slanted / Biais**  
53642 9 cm



**Cangrejo / Claw / Crabe**  
53633 9 cm



**Sesgada / Slanted / Biais**  
53643 9 cm



**Punta / Pointed / Écharde**  
53609 10 cm



Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



B  
Blister



**Recta / Straight / Droite**  
53620 8 cm



**Sesgada / Slanted / Biais**  
53622 8 cm



**Cangrejo / Claw / Crabe**  
53623 8 cm



**Ancha / Wide / Large**  
53621 8 cm



Características / Features / Caractéristiques

Acero Carbono  
Carbon Steel  
Acier Carbone



B  
Blister



**Lima Corindón / Wooden Emery File / Lime Corindon**

- 53650 11 cm 10 u.
- 53663 15 cm 10 u.
- 53651 18 cm 10 u.



**Lima Corindón / Wooden Emery File / Lime Corindon**

- 53652 18 cm

**Lima Zafiro / Sapphire File / Lime Saphir**

- 53660 13 cm



**Empujapieles / Cuticle Remover / Repousse-Peaux**

- 53669 12 cm 6 u.



**Cortacutículas / Cuticle Knife / Coupe Cuticle**

- 53602 11 cm

INOX. / STAINLESS

**Sacacomedones / Pimples Cleaner / Tire Comedons**

- 53608 12 cm



INOX. / STAINLESS



**Cortaúñas con Lima**  
Nail Clipper with File  
Coupe Ongles avec Lime

- 53600 6 cm



**Cortaúñas con Lima**  
Nail Clipper with File  
Coupe Ongles avec Lime

- 53601 8 cm

**Características / Features / Caractéristiques**



B  
Blister



**Piedra Pómez Sintética**  
Synthetic Pumice Stone  
Pierre Ponce Synthétique

53680 9,5 cm



**Cuchillas Cortacallos**  
Corn Cutter Blades  
Lames Coupe Cors

53686 10 u.



**Cortacallos / Corn Cutter / Coupe Cors**

53603 15,5 cm

INOX. / STAINLESS



**Lima Pedicuro / Foot Rasp / Râpe Pédicure**

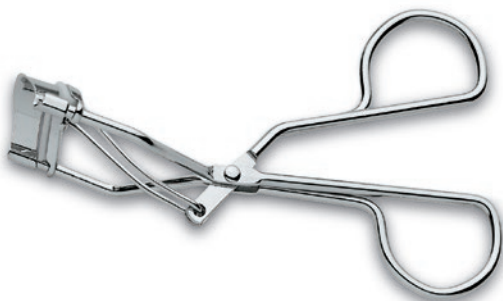
53604 20 cm

INOX. / STAINLESS



**Lima Pedicuro / Foot Rasp / Râpe Pédicure**

53605 20 cm



**Riza Pestañas / Eyelash Curler / Courbe Cils**

53695

**2 Separadores de Dedos**  
2 Toes Separator  
2 Séparateur Doigts

53662 2 u.



**4 Esponjas Maquillaje**  
4 Make-Up Sponges  
4 Éponges Maquillage

53696



**Características / Features / Caractéristiques**



B  
Blister

**FILARMONICA**

1915



# Tijeras

Scissors / Ciseaux

Tijeras varios usos, costura, confección, bordar, electricista o cocina.

*Scissors for different uses, sewing, tailoring, embroidery, electrician or kitchen.*

Ciseaux pour différents usages, couture, tailleur, broderie, electricien ou cuisine.





**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud



**Varios Usos / Multi-Purpose / Plusieurs Usages**

**03401** 20 cm - 8"

**FORJADA**  
Forged  
Forgé

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert

**Estampado en Frío**  
Cold Stamped  
Estampage à Froid



**Cocina / Kitchen / Cuisine**

**05300** 18 cm - 7"



**Cocina / Kitchen / Cuisine**

**05301** 20 cm - 8"

**Características / Features / Caractéristiques**

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert



**Mondador** / Peeling Knife / Couteau à Eplucher  
51140 5 cm - 2" 60 u.



**Mondador** / Peeling Knife / Couteau à Eplucher  
51141 6 cm - 2,5" 36 u.



**Verduras** / Vegetable Knife / Couteau à Légumes  
51142 9 cm - 3,5" 36 u.



**Características / Features / Caractéristiques**

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable



**FH**  
Funda Hoja  
Blade Sheath  
Gaine à Lame



**C**  
Caja  
Box  
Caisse

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

**FILARMONICA**

1915



**Punta Roma / Round Tip / Bout Round**

**03074** 12,5 cm - 5" **B**



**Tijera Sastre / Tailor's Shears / Ciseaux de Tailleur**

**03091** 20 cm - 8" **E**

**03092** 23 cm - 9" **E**

**03093** 25 cm - 10" **E**

**03094** 30 cm - 12" **E**



**Electricista / Electrician / Electricien**

**03152** 12,5 cm - 5" **B**

### Características / Features / Caractéristiques

**FORJADA**  
Forged  
Forgé

**Acero Carbono**  
Carbon Steel  
Acier Carbone



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert




**E**  
**Estuche**  
Case  
Étui

**Forjado en Caliente**  
Hot Forged  
Forgé à Chaud

**FILARMONICA**  
1915



**Bordar / Embroidery / Broder**

**03058** 10 cm - 4" 



**Tijera Costura / Sewing Scissors / Ciseaux de Couture**

**03002** 10 cm - 4"  
**03003** 12,5 cm - 5"  
**03004** 14 cm - 5,5"  
**03005** 15 cm - 6"  
**03006** 18 cm - 7"



**Tijera Costura / Sewing Scissors / Ciseaux de Couture**

**03016** 10 cm - 4"  
**03017** 12,5 cm - 5"  
**03018** 14 cm - 5,5"  
**03019** 15 cm - 6"  
**03020** 18 cm - 7"



**Tijera Modista / Cloth Shears / Ciseaux à Etoffe**

**03031** 15 cm - 6"  
**03033** 18 cm - 7"  
**03035** 20 cm - 8"

**Características / Features / Caractéristiques**

**FORJADA**  
Forged  
Forge

**Acero Carbono**  
Carbon Steel  
Acier Carbone



**C**  
Curva  
Curve  
Courbe



**B**  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert

Estampado en Frío  
Cold Stamped  
Estampage à Froid

FILARMONICA  
1915



**Tijera Costura / Sewing Scissors / Ciseaux de Couture**

- 05003 12,5 cm - 5"
- 05004 14 cm - 5,5"
- 05005 15 cm - 6"
- 05006 16 cm - 6,5"



**Tijera Costura / Sewing Scissors / Ciseaux de Couture**

- 05022 12,5 cm - 5"
- 05023 15 cm - 6"



**Tijera Modista / Cloth Shears / Ciseaux à Etoffe**

- 05053 18 cm - 7"

**Características / Features / Caractéristiques**

Acero Carbono  
Carbon Steel  
Acier Carbone



B  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert

# Peluquería y Barbería

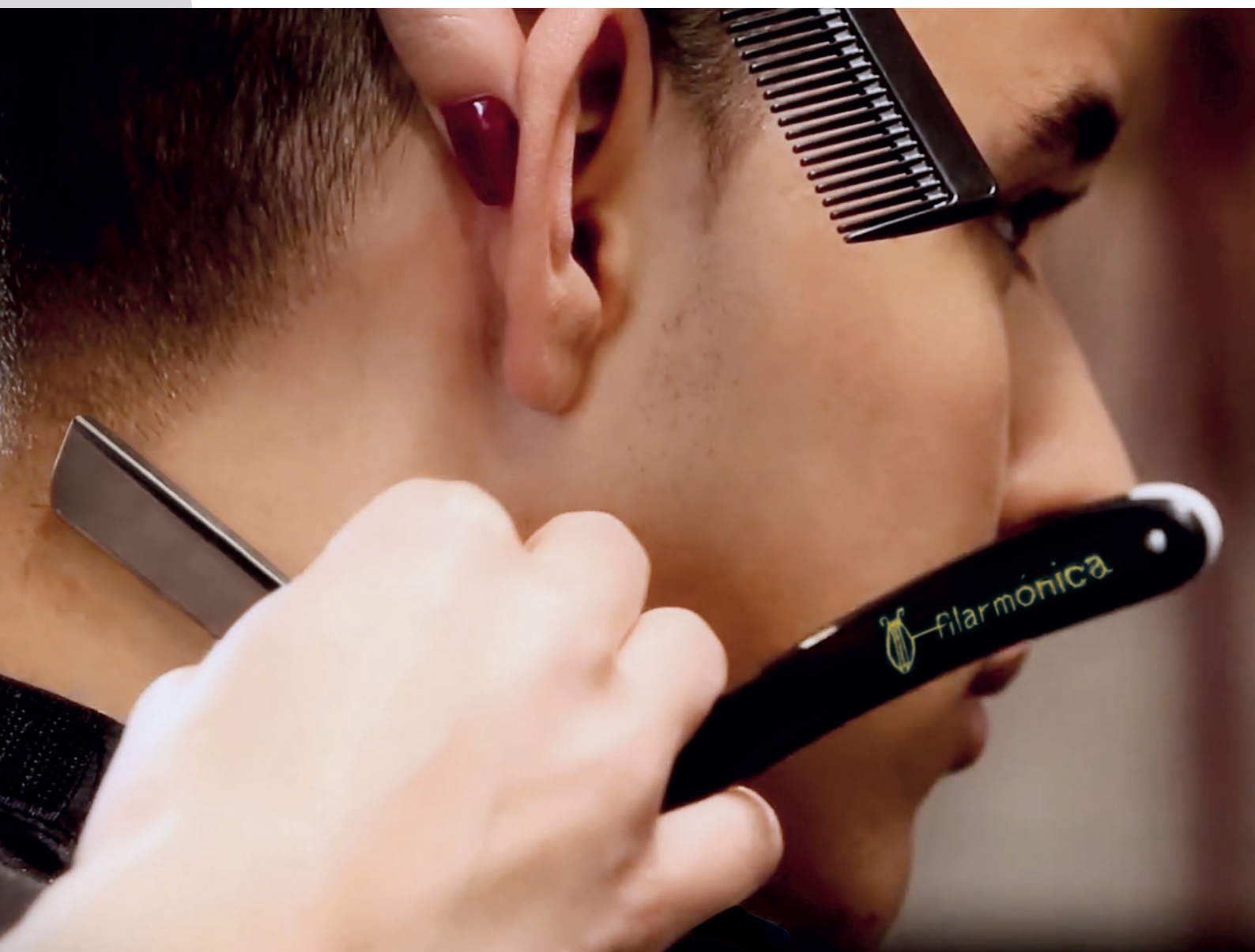
Hairdressing & Barber / Coiffure et Barbier

---

Tijeras y navajas de peluquero y barbero en diferentes medidas y filos.

*Scissors and razors for hairdressers and barbers in different sizes and blades.*

Ciseaux et rasoirs pour coiffeurs et barbiers en différentes tailles et tranchants.



**Alpha**

- 54040 5"
- 54041 5,5"
- 54042 6"



**Alpha ES 28**

- 54045 5,5"



**Zeta**

- 54046 5"



**Zeta ES 28**

- 54047 5,5"



**Características / Features / Caractéristiques**

Vaciado Cóncavo  
Hollow Grinding  
Rectification Concave



Filo Navaja  
Razor Cutting Edge  
Tranchant Rasoir

AISI 440 C

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable

HRc60

Dureza  
Hardness  
Dureté



Tornillo Regulable  
Adjustable Screw  
Vis Réglable



B  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert



**Duraluminium Left**  
54000 5,5"

ZURDOS / LEFT HANDED / GAUCHERS



**Duraluminium Left ES 28**  
54001 5,5"



ZURDOS / LEFT HANDED / GAUCHERS



**Kit Duraluminium Left**  
54002 54000 + 54001



Características / Features / Caractéristiques



**Filo Suave**  
Flat Cutting Edge  
Tranchant Plat

AISI 420-4034

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable

HRC56

**Dureza**  
Hardness  
Dureté



**Tornillo Plano Regulable**  
Adjustable Flat Screw  
Vis Plate Réglable



**Mango Ligero**  
Light Handle  
Manche Léger



**B**  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert





**Duraluminium**

54051 5,5"



**Duraluminium ES 28**

54052 5,5"



**Kit Duraluminium**

54053 54051 + 54052



**Duraluminium**

54055 5,5"



**Duraluminium ES 28**

54056 5,5"



**Kit Duraluminium**

54057 54055 + 54056



**Características / Features / Caractéristiques**



**Filo Suave**  
Flat Cutting Edge  
Tranchant Plat

**AISI 420-4034**

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable

**HRc56**

**Dureza**  
Hardness  
Dureté



**Tornillo Plano Regulable**  
Adjustable Flat Screw  
Vis. Plate Réglable



**Mango Ligero**  
Light Handle  
Manche Léger



**B**  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert



Light  
54021 5,5"



Light  
54022 6"



Light  
54023 6,5"

Características / Features / Caractéristiques



Filo Microdentado  
Micro-Serrated Cutting Edge  
Tranchant Microdenté

AISI 420 - 4034

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable

HRC56

Dureza  
Hardness  
Dureté



Tornillo Plano Regulable  
Adjustable Flat Screw  
Vis Plate Réglable



B  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert



**Stylist**

|       |      |
|-------|------|
| 18060 | 5,5" |
| 18061 | 6,5" |



**Stylist**

|       |      |
|-------|------|
| 18062 | 7"   |
| 18063 | 7,5" |



**Special**

|       |      |
|-------|------|
| 18065 | 7,5" |
| 18066 | 8"   |

**Características / Features / Caractéristiques**



**Filo Microdentado**  
Micro-Serrated Cutting Edge  
Tranchant Microdenté

**AISI 440 C**

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable

**HRC56**

**Dureza**  
Hardness  
Dureté



**Tornillo Plano Regulable**  
Adjustable Flat Screw  
Vis Plate Réglable



**B**  
**Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert



**Matt**  
 18076 5,5"  
 18077 6"



**Matt**  
 18078 6,5"  
 18079 7"



**Matt ES 24**  **Esculpir**  
 18080 5,5" **Thinning**  
**Sculpteur**

**Características / Features / Caractéristiques**



**Filo Navaja**  
 Razor Cutting Edge  
 Tranchant Rasoir

**AISI 440 C**

**Acero Inoxidable**  
 Stainless Steel  
 Acier Inoxydable

**HRc54**

**Dureza**  
 Hardness  
 Dureté



**Tornillo Plano Regulable**  
 Adjustable Flat Screw  
 Vis Plate Réglable



**B**  
**Blister Abierto**  
 Open Blister  
 Blister Ouvert



Soft

18067 5,5"



Micro

18064 5,5"



Soft EN 24

18059 5,5"



Soft ES 24

18069 5,5"



Kit Soft

54003 18067 + 18069 + 18070



Características / Features / Caractéristiques



Filo Suave  
Flat Cutting Edge  
Tranchant Plat

AISI 420-4034

Acero Inoxidable  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable

HRc54

Dureza  
Hardness  
Dureté



Tornillo Plano Regulable  
Adjustable Flat Screw  
Vis Plate Réglable



B  
Blister Abierto  
Open Blister  
Blister Ouvert



**Relax**

18073 5,5"  
18074 6"



**Relax ES 28**

18075 6"



**Esculpir**  
Thinning  
Sculpteur



**Navaja / Razor / Rasoir**

18070 24 cm



**Cuchillas / Blades / Lames**

12653 20 cajas de 10 cuchillas  
20 packs of 10 blades  
20 paquets de 10 lames



**Navaja / Razor / Rasoir**

18071 24 cm

**Características / Features / Caractéristiques**



**Filo Suave**  
Flat Cutting Edge  
Tranchant Plat

**AISI 420-4034**

**Acero Inoxidable**  
Stainless Steel  
Acier Inoxydable

**HRC54**

**Dureza**  
Hardness  
Dureté



**Tornillo Plano Regulable**  
Adjustable Flat Screw  
Vis Plate Réglable



**B Blister Abierto**  
Open Blister  
Blister Ouvert



Blister



## Bueno Hermanos S.A.

1930

Pol. Ind. Cantabria I. C/ Barrigüelo, 6  
26009 - Logroño - La Rioja - España

Tel. Central (+34) 941 27 27 27  
Tel. Comercial: (+34) 941 27 27 25

Tel. Export (+34) 941 27 27 24  
Fax: (+34) 941 27 27 26

comercial@buenohermanos.com  
exportacion@buenohermanos.com  
info@buenohermanos.com

[www.buenohermanos.com](http://www.buenohermanos.com)

