



CUCHILLERÍA PROFESIONAL

GRAN DUREZA
BUENA RETENCIÓN DEL FILO
ALTA RESISTENCIA AL DESGASTE Y LA CORROSIÓN
FÁCIL DE AFILAR



www.buffetware.com.mx

**if you need it,
we got it®**

CUCHILLO PROFESIONAL

La herramienta indispensable para todo profesional, gracias a la versatilidad de su geometría. Su resistente hoja de acero inoxidable al alto carbón y su grueso mango ergonómico con protección para los dedos, son características que le permiten adaptarse a una gran variedad de escenarios dentro de la cocina, de una manera siempre cómoda, segura y eficaz.



CUCHILLO DESHUESADOR

Este elegante cuchillo le permitirá al profesional de la cocina obtener piezas limpias y de gran calidad, esto debido a su fina pero resistente hoja de acero inoxidable. Esto sumado a la sutil curva en su silueta, te permitirá llegar al hueso fácilmente para luego desprender la carne sin dañarla.



CUCHILLO MONDADOR

La funcionalidad de este pequeño, pero conveniente elemento, llega como el complemento perfecto para solucionar aquellas tareas que requieren de una gran precisión. Dale ese toque de refinamiento a tus alimentos con los cortes finos y bien detallados que este cuchillo te permitirá obtener.



CUCHILLO PANADERO

Sin duda una de las hojas más características de los diferentes tipos de cuchillos, diseñada especialmente para cortar piezas de pan de manera fluida y eficaz. Obtendrás rebanadas de aspecto uniforme y apetecible mientras mantienes el orden y la limpieza en el área de trabajo.

HACHA

La herramienta de uso rudo por excelencia. El sólido agarre de su mango te permitirá convertir alimentos de gran tamaño en porciones más pequeñas de una manera sumamente práctica, mientras que su amplia y resistente hoja de acero inoxidable de gran calibre garantizan una resistencia y durabilidad excepcionales.



**if you need it,
we got it®**



CUCHILLO SANTOKU

La herramienta esencial que combina precisión, resistencia y funcionalidad en cada corte. Diseñado para ofrecer un desempeño confiable, este cuchillo permite rebanar, picar, trocear y cortar en cubos con facilidad todo tipo de ingredientes, desde frutas y verduras hasta carnes y aves.



CUCHILLO FORMADOR

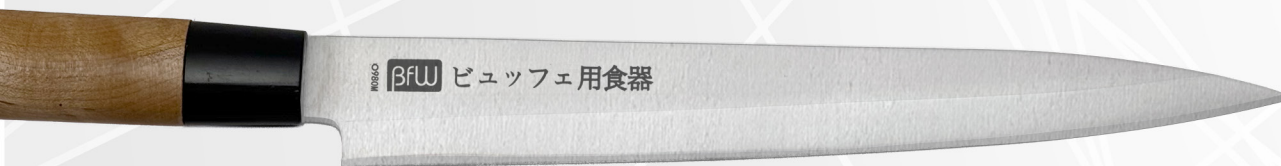
Precisión y control en un formato compacto. Este cuchillo formador es ideal para realizar cortes detallados, pelar, perfilar y dar forma a frutas y verduras con total facilidad. Su tamaño de 3.5" permite un manejo firme y seguro, perfecto para trabajos que requieren mayor exactitud.

Ligero, resistente y práctico, es una herramienta indispensable en cualquier cocina profesional.



CUCHILLO BISTECERO CURVO

Ideal para cortar y recortar carne con alta precisión en cocinas de restaurantes, supermercados y carnicerías. Ofrece cortes suaves y limpios, incluso durante un uso continuo. Su mango ergonómico con protección para los dedos garantiza un agarre firme y antideslizante, brindando mayor comodidad y seguridad en cada operación.



CUCHILLO PARA SASHIMI

Especialmente diseñado para lograr cortes extremadamente finos y precisos, este cuchillo para sashimi es la herramienta perfecta para trabajar pescados crudos con técnica y delicadeza. Su hoja larga permite realizar cortes en un solo movimiento, ayudando a conservar la textura, el brillo y la presentación del producto. Ideal para restaurantes de cocina japonesa, barras de sushi y chefs que buscan resultados profesionales en cada platillo.

CUCHILLO DESLONJADOR

La herramienta ideal para obtener cortes precisos y uniformes. Su hoja curva facilita el deslizamiento al momento de deslonzar, permitiendo trabajar carnes y pescados con mayor control y limpieza en cada movimiento.

Cuenta con un mango ergonómico que brinda un agarre firme y seguro, ayudando a reducir la fatiga durante jornadas prolongadas. Resistente, práctico y confiable.

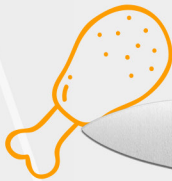


CUCHILLERÍA PROFESIONAL

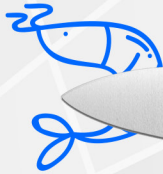
Nuestros modernos diseños cumplen con los estándares de calidad y seguridad más exigentes que un chef requiere. Están avalados por la Certificación NSF, líder mundial en normativas de referencia GFSI (Global Food Safety Initiative). Asimismo, ofrecemos productos bajo la codificación por colores HACCP, una práctica estándar en la industria de alimentos y bebidas para facilitar su identificación y reducir al máximo la contaminación cruzada.



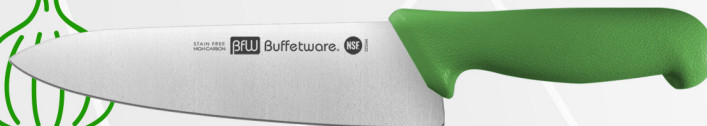
CARNES ROJAS



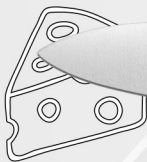
CARNE DE AVE



PESCADOS Y MARISCOS



FRUTAS Y VERDURAS



LACTEOS, EMBUTIDOS Y PANES



CARNES COCIDAS

BASADO EN EL SISTEMA HACCP, PARA REDUCIR RIESGOS Y DETERMINAR PUNTOS DE CONTROL



STAIN FREE
HIGH CARBON

BFW Buffetware®

NSF
1591028

*if you need it,
we got it.®*



CUCHILLO PROFESIONAL 12pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|----------------|---------------------|------|------------|-------------|
| BO412A | CHEF 12 pg AZUL | EACH | 06 | 36 |
| BO412AM | CHEF 12 pg AMARILLO | EACH | 06 | 36 |
| BO412B | CHEF 12 pg BLANCO | EACH | 06 | 36 |
| BO412C | CHEF 12 pg CAFÉ | EACH | 06 | 36 |
| BO412R | CHEF 12 pg ROJO | EACH | 06 | 36 |
| BO412V | CHEF 12 pg VERDE | EACH | 06 | 36 |



CUCHILLO PROFESIONAL 10pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|----------------|---------------------|------|------------|-------------|
| BO410A | CHEF 10 pg AZUL | EACH | 12 | 48 |
| BO410AM | CHEF 10 pg AMARILLO | EACH | 12 | 48 |
| BO410B | CHEF 10 pg BLANCO | EACH | 12 | 48 |
| BO410C | CHEF 10 pg CAFÉ | EACH | 12 | 48 |
| BO410R | CHEF 10 pg ROJO | EACH | 12 | 48 |
| BO410V | CHEF 10 pg VERDE | EACH | 12 | 48 |



*if you need it,
we got it.®*



CUCHILLO PROFESIONAL 08pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|----------------|---------------------|------|------------|-------------|
| BO408A | CHEF 08 pg AZUL | EACH | 12 | 48 |
| BO408AM | CHEF 08 pg AMARILLO | EACH | 12 | 48 |
| BO408B | CHEF 08 pg BLANCO | EACH | 12 | 48 |
| BO408C | CHEF 08 pg CAFÉ | EACH | 12 | 48 |
| BO408R | CHEF 08 pg ROJO | EACH | 12 | 48 |
| BO408V | CHEF 08 pg VERDE | EACH | 12 | 48 |

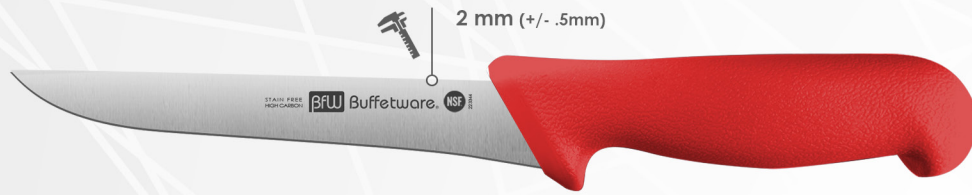


CUCHILLO PROFESIONAL 06pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|----------------|---------------------|------|------------|-------------|
| BO406A | CHEF 06 pg AZUL | EACH | 12 | 72 |
| BO406AM | CHEF 06 pg AMARILLO | EACH | 12 | 72 |
| BO406B | CHEF 06 pg BLANCO | EACH | 12 | 72 |
| BO406C | CHEF 06 pg CAFÉ | EACH | 12 | 72 |
| BO406R | CHEF 06 pg ROJO | EACH | 12 | 72 |
| BO406V | CHEF 06 pg VERDE | EACH | 12 | 72 |



*if you need it,
we got it.®*



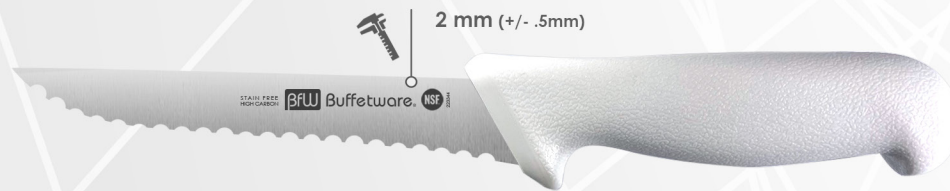
CUCHILLO DESHUESADOR RECTO 06pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|----------------|---------------------------------|------|------------|-------------|
| BO506B | DESHUESADOR RECTO 6 pg BLANCO | EACH | 12 | 96 |
| BO506R | DESHUESADOR RECTO 6 pg ROJO | EACH | 12 | 96 |
| BO506A | DESHUESADOR RECTO 6 pg AZUL | EACH | 12 | 96 |
| BO506AM | DESHUESADOR RECTO 6 pg AMARILLO | EACH | 12 | 96 |



CUCHILLO DESHUESADOR RECTO BLANCO 05pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|---------------|------------------------|------|------------|-------------|
| BO505B | DESHUESADOR RECTO 5 pg | EACH | 12 | 96 |



CUCHILLO DESHUESADOR RECTO CON SIERRA BLANCO 05pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|----------------|------------------------|------|------------|-------------|
| BO505BS | DESHUESADOR RECTO 5 pg | EACH | 12 | 96 |



*if you need it,
we got it.®*



CUCHILLO DESHUESADOR CURVO 06pg



- BO509B**
- BO509R**
- BO509A**
- BO509AM**

| DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|---------------------------------|------|------------|-------------|
| DESHUESADOR CURVO 6 pg BLANCO | EACH | 12 | 96 |
| DESHUESADOR CURVO 6 pg ROJO | EACH | 12 | 96 |
| DESHUESADOR CURVO 6 pg AZUL | EACH | 12 | 96 |
| DESHUESADOR CURVO 6 pg AMARILLO | EACH | 12 | 96 |



CUCHILLO CHEF JAPONES (SANTOKU) 07pg

- BO457B**
- BO457R**
- BO457A**
- BO457V**

| DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|-------------------------------------|------|------------|-------------|
| CUCHILLO CHEF JAPONES 7 pg BLANCO | EACH | 12 | 48 |
| CUCHILLO CHEF JAPONES 7 pg ROJO | EACH | 12 | 48 |
| CUCHILLO CHEF JAPONES 7 pg AZUL | EACH | 12 | 48 |
| CUCHILLO CHEF JAPONES 7 pg AMARILLO | EACH | 12 | 48 |



CUCHILLO FORMADOR

- BO513N**

| DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|------------------------|------|------------|-------------|
| FORMADOR 3.5 pg BLANCO | EACH | 12 | 144 |



*if you need it,
we got it.*



CUCHILLO FORMADOR

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|---------------|------------------------|------|------------|-------------|
| BO513N | FORMADOR 3.5 pg BLANCO | EACH | 12 | 144 |



CUCHILLO PANADERO 10 pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|---------------|---------------------------|------|------------|-------------|
| BO810B | PANADERO CON SIERRA 10 pg | EACH | 12 | 48 |



CUCHILLO PANADERO 12 pg

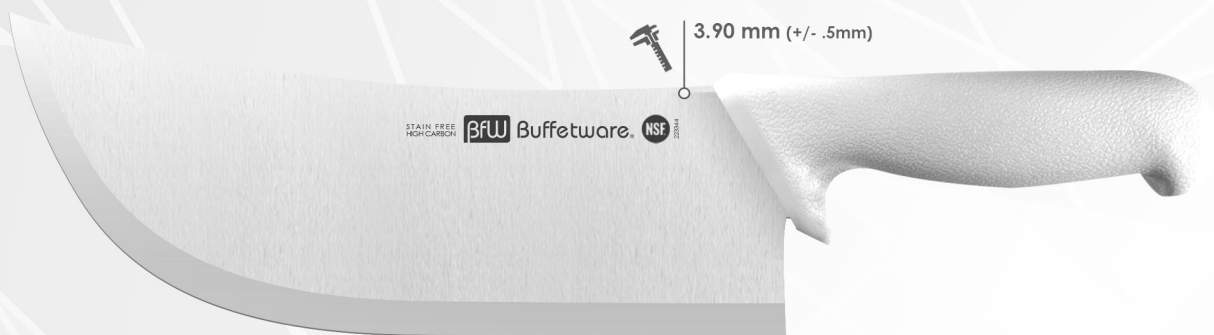
| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|---------------|---------------------------|------|------------|-------------|
| BO812B | PANADERO CON SIERRA 12 pg | EACH | 12 | 48 |



HACHA USO RUDO 06 pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|---------------|---------------------|------|------------|-------------|
| BO946B | HACHA USO RUDO 6 pg | EACH | 06 | 24 |

*if you need it,
we got it.*



HACHA TAQUERA 09 pg

BO939B

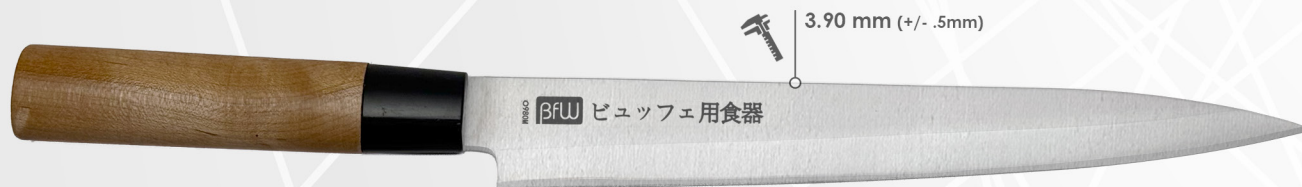
| DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|--------------------|------|------------|-------------|
| HACHA TAQUERA 9 pg | EACH | 06 | 36 |



CUCHILLO DESLONJADOR 06 pg

BO946B

| DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|--------------------------|------|------------|-------------|
| CUCHILLO DESLONJADOR 6pg | EACH | 12 | 96 |



CUCHILLO PARA SASHIMI 9.5 pg

BO980M

| DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|---|------|------------|-------------|
| CUCHILLO PARA SASHIMI CON MANGO DE MADERA | EACH | 06 | 24 |



*if you need it,
we got it.*



CUCHILLO BISTECERO CURVO 12 pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|---------------|-----------------------|------|------------|-------------|
| BO612B | BISTECERO CURVO 12 pg | EACH | 12 | 48 |



CUCHILLO BISTECERO CURVO 10 pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|---------------|-----------------------|------|------------|-------------|
| BO610B | BISTECERO CURVO 10 pg | EACH | 12 | 48 |



CUCHILLO BISTECERO CURVO 08 pg

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|---------------|-----------------------|------|------------|-------------|
| BO608B | BISTECERO CURVO 08 pg | EACH | 12 | 48 |



*if you need it,
we got it.*

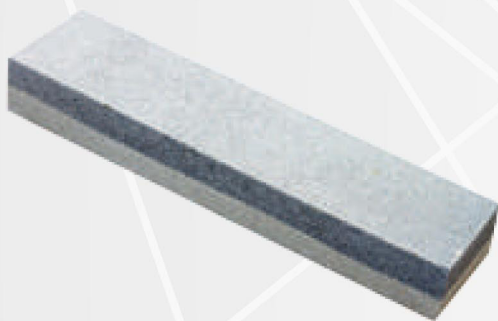


TIJERAS

Tijeras para cortar pollo, en acero inoxidable.

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|--------|--|------|------------|-------------|
| BO010N | PARA POLLO ACERO INOXIDABLE 25.5 CM / 10PG | EACH | 12 | 144 |

ACCESORIOS PARA CUCHILLERÍA PROFESIONAL



PIEDRA PARA AFILAR

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|--------|------------------------------------|------|------------|-------------|
| BO141P | PIEDRA PARA AFILAR 20 X 5 X 2.5 cm | EACH | 10 | 30 |

CHAIRA

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|--------|---------------------------|------|------------|-------------|
| BO112B | CHAIRA 12 pg MANGO BLANCO | EACH | 06 | 24 |



MATERIAL: CERAMICA
ENDEREZA EL FILO



MATERIAL: TUNGSTENO
PARA AFILAR



CON ANTIDESLIZANTE
REMOVIBLE PARA
MEJOR LIMPIEZA

AFILADOR MANUAL

| | DESCRIPCIÓN | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|-------|-----------------------|------|------------|-------------|
| BO143 | AFILADOR MANUAL DOBLE | EACH | 12 | 72 |



ABLANDADOR CON 48 PUNTAS
ACERO INOXIDABLE

| | MEDIDA | U/M | INNER PACK | MASTER PACK |
|---------------|--------------------|------|------------|-------------|
| DS3558 | 15 x 3.5 x 11.5 cm | EACH | 12 | 48 |

EL ABLANDADOR DE CARNE DS3558 ES UNA HERRAMIENTA ESENCIAL PARA CUALQUIER COCINA, DISEÑADA PARA MEJORAR LA TEXTURA Y EL SABOR DE SUS CORTES DE CARNE. EQUIPADA CON 48 PUNTAS DE ACERO INOXIDABLE, PERMITE PENETRAR LAS FIBRAS DE MANERA UNIFORME, LOGRANDO UNA MEJOR ABSORCIÓN DE MARINADOS Y UNA COCCIÓN MÁS RÁPIDA.

- FABRICADO CON ACERO INOXIDABLE Y POLÍMEROS DE ALTA CALIDAD QUE GARANTIZAN UNA LARGA VIDA ÚTIL. SU DISEÑO PERMITE UN DESMONTAJE FÁCIL PARA UNA LIMPIEZA RÁPIDA Y PROFUNDA.
- SUS CUCHILLAS CORTAN SIN ESFUERZO EL TEJIDO CONECTIVO QUE PROVOCA LA DUREZA DE LA CARNE, LO QUE AYUDA A REDUCIR EL TIEMPO DE COCCIÓN HASTA EN UN 40%.



*if you need it,
we got it.®*



Tel: 33 3627 7424

www.buffetware.com.mx

