



***FOR TRAMONTINA,  
TO DO THINGS  
BEAUTIFULLY WELL  
IS TO DO THEM  
WITH LOVE.***

**TRAMONTINA KNIVES**



# 01

The V-sharped edge ensures a precise cut and excellent performance, even after being sharpened many times.

Desbaste en forma "V" asegura un corte confiable y un mejor rendimiento mismo despues de muchos afilados.

# 02

Stainless steel blade DIN 1.4110, tempered by sub-zero process and stress relieving which guarantees edge precision and a smooth cut.

Hoja en acero inoxidable DIN 1.4110, tratada por los procesos de temple sub-cero y revenimiento proporcionando un filo más preciso y durable.

# 03

Forged blade in a single piece (monobloc) which guarantees product resistance and durability.

Hoja forjada en una sola pieza (monobloco) lo que garantiza resistencia y durabilidad del producto.



# 04

The polycarbonate handle with fiberglass injected in a single blade is light, anatomic and perfectly ergonomic, providing comfort, firmness and safety at the moment of cutting.

Mango de policarbonato con fibra de vidrio, injetado sobre la espiga de la hoja, anatómico y con ergonomía perfecta proporcionando confort, equilibrio y seguridad en la hora de cortar.

# 05

Certified by NSF, National Sanitation Foudation, an international organization, recognised by food safety monitoring and hygienic practices in food companies and restaurants.

Certificada por el NSF, National Sanitation Foudation, organización internacionalmente reconocida en monitoreo de seguridad de alimentos e practicas de higiene en empresas de alimentos y restaurantes.

# 06

Aluminum rivets fix the handle much better.

Remaches de aluminio que auxilian en la fijación del mango.



