

5CR15Mov

Acero de gran dureza
High hardness steel



¿Eres un amante de la carne? Si es así, deberías utilizar cuchillos con un acero de gran calidad y un buen afilado para que el corte de la carne sea fácil y limpio. Y es que con un buen cuchillo se puede disfrutar al máximo de un delicioso trozo de carne.

Are you a meat lover? If so, you should use knives with high quality steel and a good sharpening to make cutting meat easy and clean. With a good knife, you can enjoy a delicious piece of meat to the full.



CUCHILLO CHULETERO ANETO MIKARTA

* Caja 6 chuleteros.



* Compatible con estuches acacia: 5207 /5208

A	8508	CUCHILLO CHULETERO ANETO MIKARTA aneto mikarta steak knife, couteau steak aneto mikarta, coltello bistecca aneto mikarta, steakmesser aneto mikarta
B	7532	CUCHILLO CHULETERO ANETO aneto steak knife, couteau steak aneto, coltello bistecca aneto, steakmesser aneto
C	3013	CHULETERO ALPS FILO alps filo steak knife, couteau steak alps filo, coltello bistecca alps filo, steakmesser alps filo
*	6887	6 PCS MADERA ALPS FILO alps filo steak knife 6 pieces wood, écrin bois 6 couteaux alps filo, 6 pz legno alps filo, 6- teilige holz-unsetzer alps filo
D	7068	CUCHILLO CHULETERO MONTBLANC montblanc steak knife, couteau steak montblanc, coltello bistecca montblanc, steakmesser montblanc
*	5285	6 PCS MADERA MONTBLANC montblanc steak knife 6 pieces wood, écrin bois 6 couteaux montblanc, 6 pz legno montblanc, 6- teilige holz-unsetzer montblanc
E	8595	CUCHILLO CHULETERO MONTBLANC NEGRO montblanc black steak knife, couteau steak montblanc black, coltello bistecca montblanc black, steak messer montblanc black
F	10972	CUCHILLO ABREOSTRAS oyster knife, couteau à huîtres, aprostriche, austernmesser

HQ: 5Cr15Mov

El acero 5CR15Mov tiene una baja porción de carbono lo que lo hace un material de gran dureza, por lo que el filo conserva más tiempo la capacidad de corte.

Además, ofrece una gran resistencia a la corrosión con más del 15% de cromo.

5CR15Mov steel has a low carbon content which makes it a very hard material, so the cutting edge retains its cutting ability for a longer period of time.

In addition, it offers high corrosion resistance with more than 15% chromium.





CUCHILLO CHULETERO ALPS

* Caja 6 chuleteros.

* Compatible con estuches acacia: 5207 /5208

UE MOQ ▶ mm

A	10971	CUCHILLO CHULETERO DENALI denali steak knife, couteau steak denali, coltello bistecca denali, denali steakmes- ser	0/6/60/540/2160	60	225
B	3000	CHULETERO ALPS alps steak knife, couteau steak alps, coltello bistecca alps, steakmesser alps	0/6/60/720/3600	60	230
*	5286	6 PCS MADERA ALPS alps steak knife 6 pieces wood, écrin bois 6 couteaux alps, 6 pz legno alps, 6- teilige holz-untersetzer alps	1/6/78/234	6	230
C	6162	TENEDOR CHULETERO ALPS alps steak fork, fourchette steak alps, forchetta bistecca alps, steakgabel alps	0/6/60/720/3600	60	227
*	6334	6 PCS MADERA TENEDOR ALPS alps fork 6 pieces wood, écrin 6 pièces fourchette alps, bauletto in legno 6 pz. forchetta alps, gabel 6 stück holz alps	1/6/78/234	6	227
D	10973	CUCHILLO CHULETERO MINI ALPS alps mini steak knife, couteau steak alps mini, coltello bistecca alps mini, steak- messer alps mini	0/6/60/540/2160	60	190
E	10974	TENEDOR CHULETERO MINI ALPS alps mini steak fork, fourchette steak alps mini, forchetta bistecca alps mini, steakgabel alps mini	0/6/60/540/2160	60	175
F	3001	CHULETERO NICOLAS nicolas steak knife, couteau steak nicolas, coltello bistecca nicolas, steakmesser nicolas	0/6/60/720/3600	60	230
*	5280	6 PCS MADERA NICOLAS nicolas 6 pieces wood, écrin 6 pièces nicolas, bauletto in legno 6 pz. nicolas,	1/6/78/234	6	230
G	3137	CHULETERO K2 NEGRO k2 black steak knife, couteau steak k2 noir, coltello bistecca k2 nero, steakmesser k2 schwarz	0/6/60/720/3600	60	225
*	5278	6 PCS MADERA K2 NEGRO k2 black 6 pieces wood, écrin 6 pièces k2 noir, bauletto in legno 6 pz. k2 nero, k2 schwarz 6 stück holz	1/6/78/234	6	225
H	3136	CHULETERO K2 k2 steak knife, couteau steak k2, coltello bistecca k2, steakmesser k2	0/6/60/720/3600	60	225
*	5287	6 PCS MADERA K2 k2 6 pieces wood, écrin 6 pièces k2, bauletto in legno 6 pz. k2, k2 6 stück holz	1/6/78/234	6	225



* 3CR13		PAKKA WOOD	A
* 3CR13		PAKKA WOOD	B
*		PAKKA WOOD	C
3CR13		PAKKA WOOD	D
		PAKKA WOOD	E
* 3CR13		PAKKA WOOD	F
* 3CR13		ACRYLIC	G
* 3CR13		ZEBRA WOOD	H



CUCHILLO CHULETERO K6 - BOJ SATIN GOLD



* Caja 6 chuleteros.

NEW	A	12006	CUCHILLO CHULETERO EUROPA	europa steak knife, couteau steakeuropa, coltello bistecca europa, steakmesser europa
	B	11584	CUCHILLO CHULETERO SANTORINI	santorini steak knife, couteau steak santorini, coltello bistecca santorini, steakmesser santorini
	C	6161	CUCHILLO CHULETERO GEOMETRIC	geometric steak knife, couteau steak geometric, coltello bistecca geometric, steakmesser geometric
*		6333	6 PCS MADERA GEOMETRIC	geometric 6 pieces wood, écrin 6 pièces géométric, bauletto in legno 6 pz. geometric, geometric 6 stück holz
	D	3107	CUCHILLO CHULETERO SUTIL	sutil steak knife, couteau steak sutil, coltello bistecca sutil, sutil steakmesser
*		5277	6 PCS MADERA SUTIL	sutil 6 pieces wood, écrin 6 pièces sutil, bauletto in legno 6 pz. sutil, sutil 6 stück holz
	E	2818	CUCHILLO CHULETERO RAMBO	rambo steak knife, couteau steak rambo, coltello bistecca rambo, rambo steakmesser
*		5288	6 PCS MADERA RAMBO	rambo 6 pieces wood, écrin 6 pièces rambo, bauletto in legno 6 pz. rambo, rambo 6 stück holz
	F	2999	CUCHILLO CHULETERO K6 BOJ SATIN	k6 boj satin steak knife, couteau steak k6 satin boj, coltello bistecca k6 boj satin, steakmesser k6 boj satin
	G	6013	CUCHILLO CHULETERO K6.2 BOJ	k6.2 boj steak knife, couteau steak k6.2 boj, coltello bistecca k6.2 boj satin, steakmesser k6.2 boj
	H	7432	CUCHILLO CHULETERO K6 BOJ SATIN GOLD	boj satin/k6 steak knife gold, couteau steak boj satin/k6 gold, coltello bistecca boj satin/k6 gold, steakmesser boj satin/k6 gold
	I	7433	CUCHILLO CHULETERO K6 BOJ SATIN GUNMETAL	boj satin/k6 steak knife gunmetal, couteau steak boj satin/k6 gunmetal, coltello bistecca boj satin/k6 gunmetal, steakmesser boj satin/k6 gunmetal
	J	7431	CUCHILLO CHULETERO K6 BOJ SATIN COPPER	boj satin/k6 steak knife copper, couteau steak boj satin/k6 copper, coltello bistecca boj satin/k6 copper, steakmesser boj satin/k6 copper



INOX
STAINLESS
STEEL
420



NEW

A



B



C



D



E



F



G



H



I



J



		UE	MOQ	mm
A	7445 CUCHILLO CHULETON ACONCAGUA BLACK	0/6/60/540/2160	60	177
B	7446 CUCHILLO CHULETON ACONCAGUA	0/6/60/540/2160	60	165
C	3100 CUCHILLO CHULETERO CHURRASCO	0/6/60/540/2160	60	254

NEW



		UE	MOQ	mm
A	12016 CUCHILLO CHULETERO KAMET WENGÉ	0/6/60/540/2160	60	235
B	12015 CUCHILLO CHULETERO KAMET ROSEWOOD	0/6/60/540/2160	60	235
C	12031 CUCHILLO CHULETERO LHOSTE PAKKA BLACK	0/6/60/540/2160	60	248
D	12032 CUCHILLO CHULETERO LHOSTE PAKKA RED	0/6/60/540/2160	60	248
E	12033 CUCHILLO CHULETERO LHOSTE PAKKA VERDE	0/6/60/540/2160	60	248





* Caja 6 chuleteros.



* Compatible con estuches acacia: 5207 /5208

	UE	MOQ	mm
A 7442	CUCHILLO CHULETERO ACR WHITE acr white steak knife, couteau steak acr white, coltello bistecca acr white, steak messer acr white	0/6/60/720/3600	60 225
B 7443	CUCHILLO CHULETERO ACR RED acr red steak knife, couteau steak acr red, coltello bistecca acr red, steak messer acr red	0/6/60/720/3600	60 225
C 3010	CUCHILLO CHULETERO ACR BLACK steak knife rambo, couteau steak rambo, coltello bistecca rambo, steakmesser rambo	0/6/60/720/3600	60 225
5279	6 PCS MADERA ACR BLACK rambo 6 pieces wood, écriin 6 pièces rambo, bauletto in legno 6 pz. rambo, rambo 6 stück holz	1/6/78/234	6 225
D 3011	TENEDOR CHULETERO ACR NEGRO zermatt steak knife, couteau steak zermatt, coltello bistecca zermatt, steakmes- ser zermatt	0/6/60/720/3600	60 210
6335	6 PCS MADERA TENEDOR ACR BLACK kilimanjaro steak knife, couteau steak kilimanjaro, coltello bistecca kilimanjaro, steakmesser kilimanjaro	1/6/78/234	6 210
E 7447	CUCHILLO QUESO ZERMATT zermatt cheese knife, couteau à fromage zermatt, coltello da formaggio zermatt, kassmesser zermatt	0/6/60/540/2160	60 123
F 6163	CUCHILLO CHULETERO ZERMATT zermatt steak knife, couteau steak zermatt, coltello bistecca zermatt, steakmes- ser zermatt	0/6/60/780/3120	60 227





NEW



MIX
6 COLORES
6 COLOURS

REF.: 11993

Sistema de cierre
con imán integrado
en la madera.

Locking system
with magnet inte-
grated in the wood.

Madera de Acacia

Acacia wood



Se recomienda lavar a mano.
Hand washing is recommended



A



B



C



OPCIÓN DE PERSONALIZAR
LA CAJA CON LASER.

OPTION TO CUSTOMISE
THE BOX WITH LASERMARK.

1,54€ / PIEZA PIECE



- A **11993** CAJA ESTUCHE MADERA 6 CHULETEROS MIX COLORES
wooden 6 steak knives mix coloured case, 6 couteau steak mix couleurs caisse en bois,
scatola di legno 6 coltello bisteca colorate mix, 2 steakmesser holzkistewooden
- B **11988** CAJA ESTUCHE MADERA VACÍA 2 CHULETEROS
2 steak knives case, 2 couteau steak caisse en bois, scatola di legno 2 coltello bisteca,
2 steakmesser holzkiste
- C **11987** CAJA ESTUCHE MADERA VACÍA 6 CHULETEROS
wooden 6 steak knives case, 6 couteau steak caisse en bois, scatola di legno 6 coltello
bisteca, 2 steakmesser holzkiste

UE

1/6

MOQ

6

L x W x Hmm

260 x 130 x 40

1/2

2

260 x 80 x 35

1/6

6

260 x 130 x 40



HQ: 7Cr17Mov



Conoce UTSET en la página: 494
More about UTSET in page: 494

Corte / Cuchillos de mesa
Cutting / Table knives



Se recomienda lavar a mano.
Hand washing is recommended

Acero inoxidable 7Cr17Mov
7Cr17Mov Stainless steel

El acero de los cuchillos de mesa Utset ha sido tratado térmicamente para alcanzar una alta dureza y resistencia al desgaste y durabilidad, lo que significa que mantendrá su filo y estructura en condiciones de uso exigente.

El acero 7Cr7Mov es un tipo de acero que se ha hecho popular en la fabricación de cuchillos gracias a su resistencia a la corrosión.

The steel in Utset table knives has been heat-treated to achieve high hardness and wear resistance and durability, which means it will maintain its sharpness and structure under demanding conditions of use.

7Cr7Mov steel is a type of steel that has become popular in knife making due to its resistance to corrosion.

Madera estabilizada
Stabilised wood

Material fabricado mediante la inyección de resinas termoestables y color en la madera. Con esta inyección de resina se obtiene un sellado de mayor dureza, impermeabilidad y resistencia.

Además, con el color podemos personalizar la madera y crear diferentes patrones y variedad de gamas dándole un toque de sofisticación y originalidad al cuchillo.

Material manufactured by injecting thermosetting resins and color into the wood. With this injection, a seal of greater hardness, impermeability and resistance is obtained.

In addition, with colour we can personalise the wood and create different patterns and a variety of ranges, giving a touch of sophistication and originality to the knife.



7Cr17Mov





A

ALTA DUREZA
HIGH HARDNESS
54-1 HRC



5Cr15Mov



Se recomienda lavar a mano.
Hand washing is recommended

- A

12005

CUCHILLO ABREOSTRAS CON FUNDA
oyster knife with sleeve, couteau à huîtres avec étui, apriostriche con fodero, austernmesser mit scheide
- B

11018

CUCHILLO DE MESA UTSET OLIVO
olive knife, couteau a olivier, coltello oliva, olivenmesser
- C

11019

CUCHILLO DE MESA UTSET ÉBANO
ebony knife, couteau ébène, coltello ebano, ebenholz-messer
- D

11067

CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA AZUL
blue stabilized wood knife, couteau en bois stabilisé bleu, coltello in legno stabilizzato blue, blaues stabilisiertes holzmesser
- E

11068

CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA VERDE
green stabilized wood knife, couteau en bois stabilisé vert, coltello in legno stabilizzato verde, grünes stabilisiertes holzmesser
- F

11069

CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA NATURAL
natural stabilized wood knife, couteau en bois stabilisé chaud, coltello in legno stabilizzato calce, kalk stabilisiertes holzmesser
- G

11070

CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA NARANJA
orange stabilized wood knife, couteau en bois d'orange stabilisé, coltello in legno stabilizzato d'arancio, orange stabilisiertes holzmesser
- H

11071

CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA NEGRA
black stabilized wood knife, couteau en bois stabilisé noir, coltello in legno stabilizzato nero, schwarzes stabilisiertes holzmesser
- I

11072

CUCHILLO DE MESA MADERA ESTABILIZADA ROJA
red stabilized wood knife, couteau en bois stabilisé rouge, coltello in legno stabilizzato rosso, rot stabilisiertes holzmesser

UE	MOQ	mm
1/6/60	6	148
0/6/60/540/2160	6	225
0/6/60/540/2160	6	225
0/6/60/540/2160	6	225
0/6/60/540/2160	6	225
0/6/60/540/2160	6	225
0/6/60/540/2160	6	225
0/6/60/540/2160	6	225
0/6/60/540/2160	6	225

Corte / Cuchillos de mesa
Cutting / Table knives



EXTRA DURO
EXTRA HARD
57-59 HRC



7Cr17Mov



MIX
6 COLORES
6 COLOURS

REF.: 11993
PAG.: 203



			UE	MOQ	▶ mm
A	2072	CUCHILLO CHULETERO PERFECT	0/12/120/1920/5760	120	224
perfect steak knife, couteau steak perfect, coltello bistecca perfect, perfekt steakmesser					
B	5903	TENEDOR CHULETERO PERFECT	0/12/120/1920/7200	120	195
perfect steak fork, fourchette steak perfect, forchetta bistecca perfect, perfekt steakgabel					
C	2732	CUCHILLO CHULETERO PERFECT PREMIUM	0/12/120/1920/5760	120	224
perfect premium steak knife, couteau steak perfect premium, coltello bistecca perfect premium, perfekt premium steakmesser					
D	5447	CUCHILLO CHULETERO PERFECT ECO	2/0/48/1008/2016	48	215
2 perfect steak knife lacasa, 2 couteau steak perfect lacasa, 2 coltello bistecca perfect lacasa, 2 perfekt steakmesser lacasa					
E	M1538	2 CUCHILLO CHULETERO PERFECT ECO	0/12/120/1920/5760	60	230
nordic steak knife, couteau steak nordic, coltello bistecca nordic, nordic steakmesser					
F	5631	CUCHILLO CHULETERO NORDIC	0/12/120/1920/5760	120	224
nordic steak knife, couteau steak nordic, coltello bistecca nordic, nordic steakmesser					
G	4713	CUCHILLO CHULETERO NORDIC ECO	0/12/120/1920/5760	120	230
nordic steak knife eco, couteau steak nordic eco, coltello bistecca nordic eco, nordic steakmesser eco					
H	1339	CUCHILLO CHULETERO MADRID	0/12/120/1920/5760	120	230
steak knife, couteau steak madrid, coltello bistecca madrid, steakmesser madrid					



A	3263	CUCHILLO PIZZA	0/12/120/1920/5760	120	205
pizza knife, couteau pizza, coltello pizza, pizza tafelmesser					
B	3264	TENEDOR PIZZA	0/12/120/1920/5760	120	202
pizza fork, fourchette pizza, forchetta pizza, pizza gabel					
C	3265	BLISTER 3 CUCHILLO PIZZA	1/0/24/4561/2280	24	205
blister 3 pizza knife, blister 3 couteau pizza, blister 3 coltello pizza, blister piz-za-messer					
D	3266	BLISTER CUCHILLO + TENEDOR PIZZA	1/0/48/576/2304	48	205
blister pizza knife + fork, blister couteau + fourchette pizza, blister coltello + forchetta pizza, blister pizza messer + gabel					



UE	MOQ	▶ mm	✂ mm
0/12/120/1920/5760	120	205	
0/12/120/1920/5760	120	202	4
1/0/24/4561/2280	24	205	
1/0/48/576/2304	48	205	4



		UE	MOQ	✂ mm
A	7535 CUCHILLO CHULETERO ROJO PUNTILLA steak knife red couteau steak red coltello bistecca rosso steakmesser rot	1/0/48/1152/2304	24	230
B	8301 BLISTER CHULETERO ROJO PUNTILLA steak knife red 2 blister blister 2 couteau steak red blister 2 coltello bistecca rosso blister 2 steakmesser red	1/0/24/0/0	24	230
C	11585 CUCHILLO CHULETERO NEGRO PUNTILLA steak knife, couteau steak, coltello bistecca, steakmesser	1/0/48/1152/2304	24	230
D	10990 BLISTER 6 CHULETERO FINO SIERRA blister 6 slim serrated steak knife blister 6 couteaux steak avec lame dentelée blister 6 coltelli bistecca lama dentata blister de 6 couteaux à steak avec lame dentelée	1/12/24/0/0	48	215
E	10991 BLISTER 6 CHULETERO FINO LISO blister 6 fine smooth steak knife blister 6 couteaux steak avec lame lisse blister 6 icoltelli bistecca lama liscia blister 6 fine smooth steak knife	1/12/48/0/0	48	215
F	10992 BLISTER 6 CUCHILLO MESA ECO blister 6 eco table knife blister de 6 couteaux table eco blister 6 coltelli tavola eco blister 6 eco table knife	1/12/48/0/0	48	215
G	10993 BLISTER 2 CHULETERO FORJADO blister 2 forged steak knife blister 2 couteaux steak forgés blister 2 coltelli bistecca forgiati blister 2 forged steak knife	1/12/48/0/0	48	225



		UE	MOQ	✂ mm
A	3002 CHULETON NEGRO big black steak knife, gros couteau steak noir, grande coltello bistecca nero, gros steakmesser schwarz	0/12/120/2520/5040	120	232
B	3004 CHULETERO FINO NEGRO black thin steak knife, couteau steak fin noir, coltello bistecca sottile nero, steakmesser schwarz dünn	0/12/120/2880/5760	120	212
C	3003 TENEDOR CHULETERO NEGRO black steak fork, fourchette steak noire, forchetta bistecca nera, steakgabel schwarz	0/12/120/2520/5040	120	191
D	0072 CUCHILLO MANTECA MARFIL ivory knife couteau ivoire coltello avorio elfenbeinmesser	0/12/288/6336/19008	288	200
E	3006 CHULETERO ECO eco steak knife, couteau steak eco, coltello bistecca eco, steakmesser eco	0/6/144/2304/6912	144	220



Acabados y PVD

Finishes and PVD

Sorprende con una nueva forma de vestir la mesa con un toque distinto y elegante gracias a nuestros cubiertos con recubrimiento PVD (Physical Vapor Deposition).

Este innovador proceso no solo otorga un acabado espectacular a cada pieza, sino que también asegura una mayor resistencia y durabilidad, para que tus cubiertos luzcan como nuevos por más tiempo.

El recubrimiento PVD no es solo estética; es una tecnología avanzada que aporta una capa protectora ultra resistente a los arañazos, corrosión y el desgaste del día a día.

Los cubiertos PVD combinan diseño moderno con un rendimiento inigualable. Haz de cada comida una experiencia extraordinaria con la calidad y sofisticación que solo el recubrimiento PVD puede ofrecer.

Surprise with a new way of dressing the table with a different and elegant touch thanks to our cutlery with PVD (Physical Vapor Deposition) coating.

This innovative process not only gives each piece a spectacular finish, but also ensures greater strength and durability, so your cutlery will look as good as new for longer.

PVD coating is not just about aesthetics; it is an advanced technology that provides an ultra-resistant protective layer against scratches, corrosion and everyday wear and tear.

PVD cutlery combines modern design with unrivalled performance. Make every meal an extraordinary experience with the quality and sophistication that only PVD coating can offer.



Acabados Finishes

Escoge el acabado que prefieras para cualquier colección del catálogo.
Choose the finish you prefer for any collection in the catalogue.



VINTAGE

Aspecto antiguo y desgastado que proporciona elegancia a la pieza. Efecto envejecido.

Ancient and worn aspect that gives elegance to the piece. Aged effect.



SATIN

Este tratamiento regala al cubierto un efecto satinado agradable al tacto.

This treatment gives the cover a satin effect pleasant to the touch.



MIRROR

El acabado más extremado, efecto espejo, sumará elegancia y sofisticación a la mesa.

The most extreme finish, mirror effect, will add elegance and sophistication to the table.



ICE POLVO DE LUNA

Efecto granulado “shot blasting”. Acabado mate, suave y liso, que resalta la delicadeza de cada pieza.

“Shot blasting” effect. A matt and smooth finish that stand out the delicacy of every piece.



SILVER PLATE

Dale un toque de distinción a tus cubiertos añadiendo un acabado en plata.

Add a touch of distinction to your cutlery by adding a silver plated.



LASER MARK

Escoge la cubertería y customiza con tu logo cada una de las piezas.

Choose the cutlery and customize each piece with your logo.



TAMPO

Personaliza con los motivos que prefieras las piezas de tu cubertería.

Personalize with the motives that you prefer the pieces of your cutlery.

Plazo entrega 30 días. Delivery time 30 days.



Certificado SGS de calidad.
SGS Quality Certificate.



Garantizado para el contacto con
alimentos.
Guaranteed for contact with food.



Garantizado el lavado en lavavajillas.
Guaranteed dishwashing.