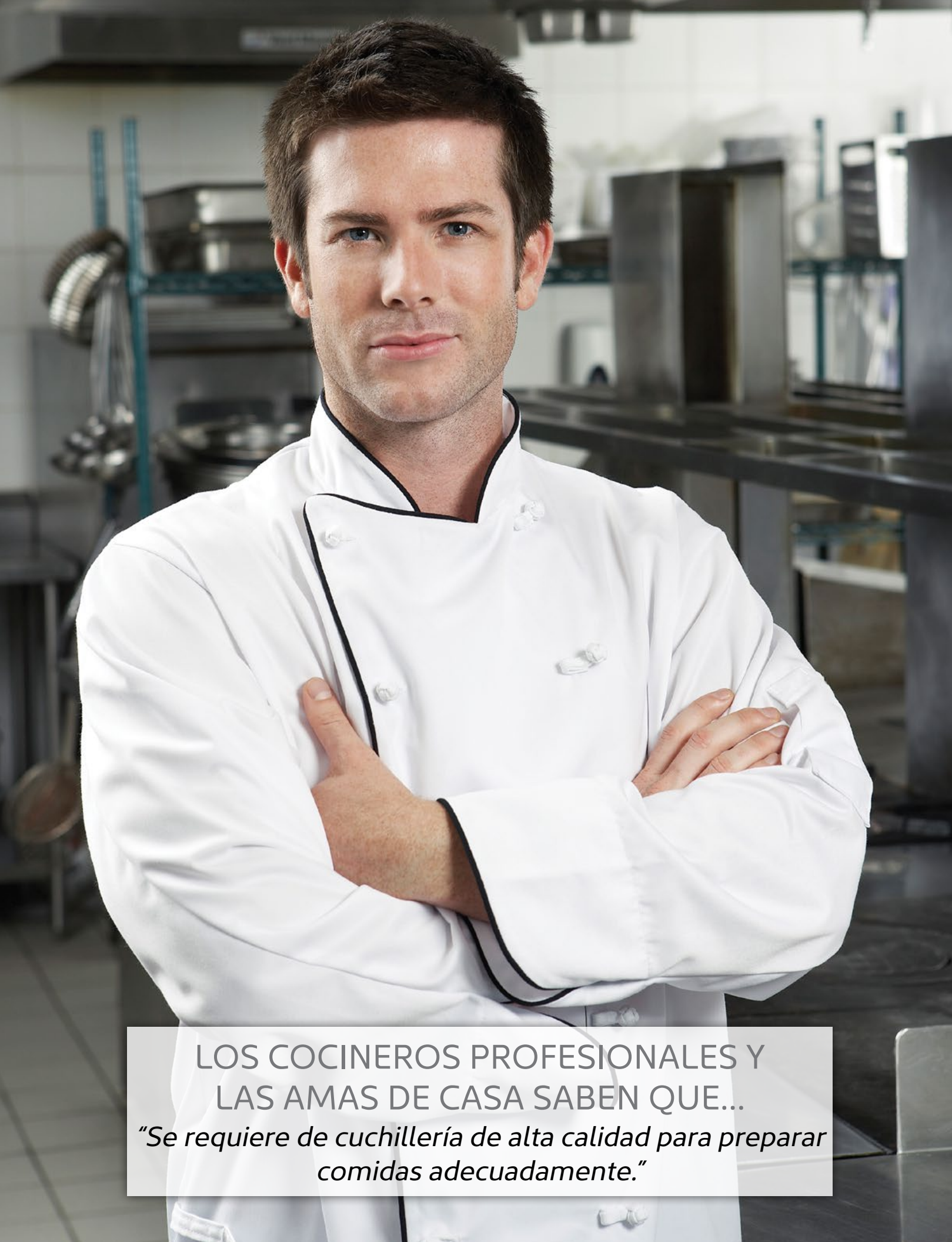




**CUCHILLERÍA
COMPLETAMENTE FORJADA**



LOS COCINEROS PROFESIONALES Y
LAS AMAS DE CASA SABEN QUE...
*"Se requiere de cuchillería de alta calidad para preparar
comidas adecuadamente."*

PERO... *No todos los cuchillos son iguales*

A la mayoría de personas les gustaría poseer cuchillería de alta calidad, pero no están seguros que es lo que deben buscar para obtenerla.



CARACTERÍSTICAS DE LA CUCHILLERÍA COMÚN:

MANGO DE MADERA - Atractivo *pero* es antihigiénico, retiene bacteria, se rompe y astilla.

MANGO DE PLÁSTICO - Higiénico *pero* se rompe. Está pegado y se cae con facilidad.

CUCHILLA DE CARBÓN Y ACERO - Mantiene el filo *pero* es antihigiénico, se oxida, hunde y corroe.

CUCHILLAS ESTAMPADAS - Más económico *pero* son débiles y se rompen fácilmente. No mantienen su filo.

REMACHES - Asegura la cuchilla al mango pero retiene bacteria, se oxida y afloja con el uso.

AHORA, ¿EXISTE UNA
MEJOR ALTERNATIVA!

SON **LOS DETALLES** LOS QUE HACEN LA DIFERENCIA.
CUCHILLERÍA HECHA SIN OMITIR PASOS ...
LA HERRAMIENTA MÁS BÁSICA PARA COCINEROS
PROFESIONALES Y AMAS DE CASA.



El mango

Moldeado elegantemente, brinda seguridad y un mejor agarre. El polioximetileno especial sin uniones es virtualmente indestructible y fácil de limpiar.

Conexión V doble

La cuchilla diseñada con una conexión V doble está permanentemente incrustada en el mango. La cuchilla y el mango son puestas a prueba bajo 1,000 libras de presión para asegurar que nunca se separarán.

El soporte

Diseñado para proteger sus manos al cortar.

La cuchilla

La aleación de acero quirúrgico y alto contenido de carbón es forjada en un baño caliente. Cada cuchilla es amoldada para fuerza máxima, filo y balance.

El filo

Cada cuchilla es hecha a precisión, afilada a mano y luego probada con láser para asegurar un corte profesional sin igual.

NUESTRO PROCESO DE 22 PASOS INCLUYE:



Cada chuchilla está completamente forjada de un bloque con alto contenido de carbón, resistente a las manchas y de una aleación de acero quirúrgico.



Las cuchillas son forjadas en un baño caliente a temperaturas que exceden los 1800° F. No se estampa, no se suelda, no se eliminan pasos.



El proceso continúa calentando y enfriando cada pieza a un nivel exacto hasta obtener como resultado, una dureza excepcional.



Después de muchos pasos se obtiene la forma clásica de la cuchilla. El templado final le da a la cuchilla una dureza Rockwell perfecta.



Cada pieza es pulida hasta crear una cuchilla resistente al óxido y corrosión.

EL CUCHILLO PARA PELAR es útil para pelar frutas y vegetales.



EL CUCHILLO PARA BISTEC ASERRADO es un cuchillo de mesa excepcional para cortar carnes, aves y pescado



EL CUCHILLO PARA DESHUESAR ASERRADO con su larga y delgada cuchilla deshuesa fácilmente el pollo, las carnes y es excelente para filetear de pescado.



EL CUCHILLO ASERRADO DE 8" es práctico en la cocina para cortar, rebanar y picar.



LOS CUCHILLOS CHEF DE 8" Y 10" son elementales en la cocina para picar, cortar y rebanar.



EL CUCHILLO ASERRADO DE 10" corta o rebanar el pan con facilidad. Es un excelente cuchillo para cortar jamón, pavo o carne.





EL HACHA cortará fácilmente huesos, coyunturas de pollo o carnes, así como también vegetales.



EL TENEDOR TRINCHADOR es diseñado para trabajos pesados para levantar y sostener carnes o aves pesadas.



EL CUCHILLO TRINCHADOR DE 10" trinchará el pavo o carne asada, o fileteará pescado con gran facilidad.



LA CHAIRA DE ACERO está diseñada para mantener el filo de la cuchilla realineando los "dientes" microscópicos del borde de esta.



EL AFILADOR DE ACERO CON DIAMANTES afila la cuchilla como el filo de una hoja de afeitar.

CON LOS CUCHILLOS APROPIADOS USTED DISFRUTARÁ EN LA COCINA Y SE SENTIRÁ COMO TODO UN PROFESIONAL CUANDO CORTE, PIQUE O REBANE SUS ALIMENTOS SIN ESFUERZO.

COLECCIÓN PROFESIONAL COMPLETA DE 29 PIEZAS

Este juego le asegura que siempre tendrá el cuchillo correcto a la mano. Es una colección completa de cuchillos y accesorios para la casa para resolver una amplia variedad de tareas, desde picar vegetales hasta cortar un asado.

El juego incluye: 1 Juego Gourmet (4 piezas), 1 Juego Trin-chador (3 piezas), 1 Juego Chef (3 piezas), 2 Juegos de cuchillos para bistec, 1 Juego de utensilios para la cocina, 1 Bloque para colocar 11 cuchillos, 1 Bloque para colocar cuchillos para Bistec, 1 Tabla para cortar, 1 Afilador de acero con diamantes y 1 Tijera.



COLECCIÓN PARA AMAS DE CASA DE 12 PIEZAS

Este juego tiene una gran variedad de cuchillos para que usted tenga a mano la herramienta correcta para cortar o picar.

El juego incluye: Un juego Gourmet de 4 piezas, un juego Chef de 3 piezas, un Juego Trinchador de 3 piezas, Tijeras y un bloque para 11 chuchillos.



COLECCIÓN CLÁSICA DE 9 PIEZAS

Una excelente elección para el cocinero perspicaz. Este juego le permite cortar y picar o trincar un asado con gran facilidad.

El juego incluye: Un juego Gourmet de 4 piezas, un juego Trinchador de 3 piezas, Tijeras y un bloque para colocar 8 cuchillos.



EL JUEGO GOURMET DE 4 PIEZAS incluye un cuchillo para pelar, un cuchillo para rebanar aserrado, un cuchillo chef de 8" y un cuchillo aserrado de 10".



EL JUEGO DE CHEF DE 3 PIEZAS incluye una hacha, un cuchillo para chef de 10" y un cuchillo aserrado de 8".



EL JUEGO TRINCHADOR DE 3 PIEZAS incluye un tenedor trinchantador, un cuchillo trinchantador y una chaira de acero.



EL JUEGO DE CUCHILLOS PARA BISTEC ASERRADO DE 8 PIEZAS

es perfecto para cuando usted está sirviendo carne asada, cerdo rostizado o chuletas. Cortarán hasta el corte de carne más grueso.

**TODOS NUESTROS JUEGOS DE CUCHILLERÍA VIENEN EN UNA HERMOSA CAJA DE REGALO.*



CUCHILLO SANTOKU DE 7"

Este cuchillo clásico de siete pulgadas para usos múltiples está diseñado para cortar, picar y tajar. Sus hendiduras previenen que la comida se pegue al cuchillo.



JUEGO DE UTENSILIOS PARA LA COCINA

Cada pieza de acero inoxidable es de gran calidad y mano de obra superior. Usted notará la diferencia en los mangos de agarre perfecto de Carico, los cuales le brindan un agarre fuerte y seguro.

El juego consiste de cinco piezas esenciales: un cucharón, una cuchara coladera, una espátula, una cuchara, un tenedor trinchantador y un colgador de acero inoxidable que mantiene estos utensilios indispensables para la cocina perfectamente ordenados y accesibles.

La perfecta adición para su colección Carico, este juego también es perfecto para hacer un regalo.

(Empacado bellamente para regalo)



TABLA PARA CORTAR 10" X 15" tiene un depósito para recoger los jugos de las carnes los cuales pueden ser utilizados para preparar salsas. ¡Evita regueros encima de su mostrador!



BLOQUES DE MADERA PARA LOS CUCHILLOS

Diseñado especialmente para Carico tienen suficiente campo para guardar cualquier cuchillo que usted prefiera. Disponible en dos tamaños.



CARICO KITCHEN SHEARS

The finest available! Use them for everything, from cutting chicken wings and fresh herbs, to pizza or lobster tails. Super-sharp blades separate for easy cleaning.



EL CUCHILLO PARA FILETEAR

está diseñado para limpiar, quitar las escamas, despellejar y filetear pescado fácilmente.



BLOQUE DE MADERA PARA CUCHILLOS PARA BISTEC

de fácil acceso para guardar 8 cuchillos para bistec.



Su distribuidor local es:

Carico ofrece una amplia garantía limitada de por vida en nuestros productos, ÚNICAMENTE cuando son comprados a un consultante o distribuidor autorizado de Carico.

LITCUBRS Rev. 4/19 1K



Derechos de autor © 2019
Carico International
Todo los derechos reservados



Carico International Inc.
2851 Cypress Creek Rd.
Fort Lauderdale, FL 33309 USA
(954) 973-3900 ó (800) 422-7426
Visítenos en: www.carico.com
Correo electrónico:
support@carico.com