



Todos los Cuchillos Cutco® son de
Fabricación Estadounidense
y Están Respaldos por
La Garantía para Siempre,
desde 1949.



Gracias

por ayudarme a alcanzar mis metas.

Club del *Presidente*

Los mejores vendedores forman parte del tan apreciado. Club del Presidente y reciben un certificado de mérito y una carta de recomendación personalizada escrita por el presidente de Vector. Esto les ayuda a aumentar su resumé, su portafolio para internados, escuela graduada y oportunidades para trabajos futuros.

Beca 'All-American'

Cien estudiantes al año son recipientes de esta beca que les ayuda a pagar por sus estudios. Adicional, los mejores representantes en cada campaña cualifican a su institución para una donación.

Premios y Reconocimientos

Todos los años, Vector ofrece un sinnúmero de oportunidades para que los representantes puedan recibir premios y reconocimientos por sus ventas logros.

Por Qué Cutco es la Elección de Los Cocineros Caseros

Un product que disfrutan más de 16 millones de clients.

Los cuchillos Cutco® se fabrican desde hace más de 75 años en nuestra fábrica de Olean, Nueva York. Hecho en Estados Unidos va más allá del lugar donde fabricamos nuestros cuchillos. Representa un compromiso arraigado con la creación de empleos que sustenten a las familias estadounidenses, productos estadounidenses de calidad y un servicio estadounidense excepcional. Todos los cuchillos Cutco son de fabricación estadounidense y nos comprometemos a que siga siendo así.

Fundada en 1949, Cutco es el mayor fabricante de cubiertos de cocina de Norteamérica. Su artesanía superior, la atención al detalle y el compromiso con un servicio excepcional han convertido a Cutco en el centro de muchas comidas familiares. Si sale de la fábrica de Cutco, tenga la seguridad de que fue elaborado por profesionales cualificados y con los más altos estándares de excelencia.





¿Le Resulta Familiar?

Millones de cocinas tienen una gaveta con cubiertos que no hacen juego, incluidos cuchillos doblados, astillados o rotos que lucen como los de la imagen.

Por lo tanto, no es de sorprender que muchas personas estén inconformes con sus cubiertos cuando usan cuchillos botos y peligrosos para realizar una gran cantidad de tareas de preparación de comidas a diario.

Cutco, el fabricante de la cubertería más fina del mundo, ha consagrado años a la investigación, el diseño y las pruebas para crear un juego de cubiertos diseñado para brindar años de servicio confiable.

Ventajas y Desventajas de Los Cuchillos Comunes



Mangos de madera

Pueden ser atractivos

- Se quiebran, rompen y astillan
- Son antihigiénicos - absorben grasa, bacterias, olores

Hojas de acero de carbono

Poseen un borde afilado

- Se oxidan, pican y corroen fácilmente



Mangos de plástico de calidad inferior

Son higiénicos

- Por lo general el mango es presionado a la hoja - se aflojan o parten
- Se astillan y se quiebran

Hojas de acero inoxidable

Resisten el óxido y la corrosión

- Se embotan con facilidad
- Las hojas dentadas desgarran y desmenuzan los alimentos - no pueden aflarse.



Construcción

- Los cuchillos con inserción de hoja parcial se rompen con facilidad
- Muchos cuchillos sólo poseen dos remaches

La Calidad

Está Determinada Por
El Diseño Y El Material Y El Trabajo Artesanal

Características

Diseño del Mango

- El mango está diseñado ergonómicamente para que se adapte a la mano a la perfección y es cómodo.
- Mango universal: mano grande o pequeña, derecha o izquierda
- El pulgar y el índice encajan en su lugar para asegurar la seguridad y el control
- Diseño resistente a la fatiga

Material del Mango

- Eesina térmica de alta tecnología no se quebrará, astillará, ni absorberá humedad
- Seguro para lavar en lavaplatos

Inserción Completa de la Hoja y Construcción con tres Remaches

- La hoja se extiende a lo largo del mango para proporcionar mayor solidez y equilibrio
- El triple remache del mango está al ras del mango para garantizar la durabilidad, la solidez y la comodidad

Hoja De Acero de Alto Carbono, Resistente a las Manchas

- El alto carbono garantiza el filo
- La resistencia a las manchas garantiza la belleza
- Posee una retención superior del filo
- El acabado pulido de espejo asegura la belleza y facilita el cuidado
- Resiste el óxido y la corrosión

Filo Exclusivo Double-D®

- Filo de corte empotrado único
- Las puntas protegen el filo de la hoja
- Permite realizar cortes limpios y uniformes

La Diferencia Entre Los Filos Double-D® Y Otros Tipos De Filos

Filo Recto -

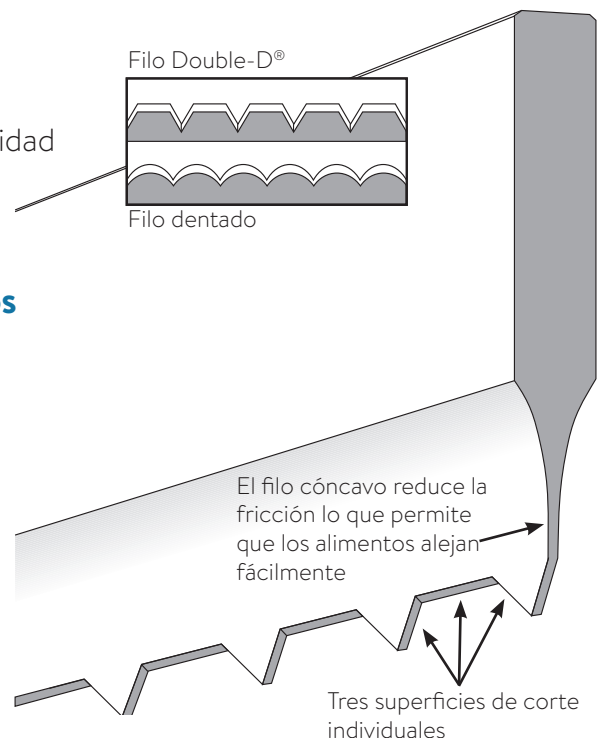
siempre necesita ser afilado

Filo Dentado -

desgarra y desmenuza la comida; no se puede volver a afilar

Filo Empotrado Double-D® -

posee tres bordes de corte diferentes, realiza cortes limpios y se puede afilar nuevamente en la fábrica



Todos los productos
Cutco están
respaldos por
**la Garantía
para siempre**

Desde 1949, los dueños de los productos Cutco han disfrutado de una garantía para siempre que asegura que el Cutco que usan en su casa será tan bueno mañana como la primera vez que lo usaron. Queremos que cada cliente esté satisfecho para siempre, y al pasarse de generación, seguiremos honrando esa promesa. La garantía incluye varios elementos importantes.

Garantía De Rendimiento Para Siempre

Si en algún momento no está totalmente satisfecho con el rendimiento de su Producto Cutco, solucionaremos el problema o lo reemplazaremos.

Visite cutco.com para llenar una forma online o envíe el producto con una nota aclaratoria a la dirección correspondiente abajo.

Garantía De Filo Para Siempre

Los cuchillos Cutco, cuando se utiliza en la casa, permanecerán afilados durante muchos años, pero es posible que luego de un uso prolongado necesiten ser afilados nuevamente.

Para afilar sus cuchillos GRATIS, ya sean fillos Double-D® o fillos lisos, envíelos a la dirección que verá a continuación. Un cargo nominal será requerido para el manejo y envío. Favor ver cutco.com para llenar una forma online y para más detalles.

Acuerdo De Servicio De Reemplazo Para Siempre

Si su Producto Cutco se daña por uso poco convencional, lo reemplazaremos a cambio de la mitad del precio al detal más el gasto de manejo/envío e impuestos.

Envíe el producto con una nota aclaratoria a la dirección correspondiente abajo.

Garantía Incondicional De 15 Días De Devolución De Dinero

Si dentro de los quince (15) días posteriores a la compra de su Producto Cutco usted no está satisfecho por cualquier razón, comuníquese con el departamento de servicio al cliente de Cutco a la dirección correspondiente abajo.

Los productos grabados, debido a que han sido personalizados, no podrán ser devueltos ni cambiar conforme a la Garantía Incondicional de Devolución de Dinero. Todos los demás aspectos de La Garantía para siempre sí aplican.

La Garantía para siempre es válida solamente para uso doméstico. La garantía para siempre no está disponible para Productos Cutco que necesiten servicio o reemplazo, como se describe en La garantía para siempre, si se han comprado o adquirido de otra manera con la intención de reventa.

Compromiso De Servicio Al Cliente

En Cutco, nuestro compromiso es garantizar que nuestros clientes estén un 100% satisfechos. Para solicitar asistencia o asesoría sobre algún producto, favor llame o visite:



Estados Unidos
Cutco Customer Service
322 Houghton Ave
Olean NY 14760
1-800-828-0448
cutco.com
service@cutco.com

Canadá
Cutco Customer Service
7-2351 Huron St
London Ontario N5V 0A8
1-800-361-8800
cutco.com
serviceca@cutco.com



**2-3/4"
Paring
Knife**
#1720C

Pela papas, manzanas y peras
Corta los ojos de las papas
Quita las semillas de las frutas
Sirve para raspar espárragos
Corta tallos y raíces



Trimmer
#1721C
Hoja de 4-7/8"

Rebana tomates, naranjas, pepinos y brócoli
Recorta el sobrante de grasa
Corta toronjas y naranjas
Quita a las flores del brócoli y coliflor



**Spatula
Spreader**
#1768C
Hoja de 5"

Sirve para glacear, cortar y servir bizcochos
Permite cortar y servir lasaña y pizza
Rebanar y retirar pasteles
Ideal para sándwiches - de maní y mermelada



**6-3/4"
Petite
Carver**
#1729C

Corta filetes, porciones pequeñas de carne asada, jamones, pollos
Ideal para cantalupo, toronja, piña
Rebana berenjenas y calabacines



**Turning
Fork**
#1726C
Tenedor de 5-3/8"

Sirve para dar vuelta a la tocineta, filetes, costillas, jamón, pescado
Permite servir carnes rojas, pescados y aves
Sirve para extraer cerezas, pepinillos y aceitunas del frasco



**Butcher
Knife**
#1722C
Hoja de 8-1/4"

Descuartiza pollo, pavo y pato
Corta costillas pequeñas de cerdo del costillar
Corta calabazas y repollo

Homemaker Set



7-5/8" Petite Chef

#1728C

Corta y pica vegetales, frutas, nueces

Sirve para preparar papas ralladas al estilo "hashbrown", papas al escalope

Pica las hierbas frescas



9-3/4" Slicer

#1724C

Rebana carnes sin hueso: jamón, carne asada enrollada, pechuga de pavo

Rebana pan y bizcochos en capas

Desmenuza repollo



9" Carver

#1723C

Corta porciones grandes de carne asada, pavo, piernas de cordero, pollo, jamón cocido y lomo de cerdo



Carving Fork

#1727C

Tenedor de 6-3/8"

Sirve para dar vuelta a porciones grandes de carne asada o pavos

Permite levantar las comidas del asador (con el Turning Fork)

Sostiene pavo y porciones grandes de carne asada para cortarlas



Table Knife

#1759C

Hoja de 3-3/8"

Un cuchillo personal para cada comida

Corta filetes y carne de ave

Rebana y unta mantequilla



Homemaker + 8 Set with 7-5/8" Petite Chef in Honey Finish Oak Block #2018C

El número del artículo con la letra 'C' indica que se trata del modelo Clásico.

El número del artículo con la letra 'W' indica que se trata de la Perla.

El número del artículo con la letra 'R' indica que se trata del modelo Rojo.

Homemaker Sets



Homemaker + 8 Set
with 7-5/8" Petite Chef
in Honey Finish Oak Block
#2018R

Todos los juegos Homemaker incluyen un #84 afilador y una #125 tabla para cortar mediana.

Nota: Los juegos Rojos incluyen una #125R tabla para cortar mediana Roja.



Knife Sharpener
#84

Homemaker + 8 Set
with 7-5/8" Petite Chef
in Cherry Finish Oak Block
#2018CR



Homemaker Set
with 7-5/8" Petite Chef
in Honey Finish Oak Block
#2001W



Homemaker Set
in Trays
with 7-5/8"
Petite Chef
#2000C



PRECAUCIÓN: Cada ranura de las bases y las bandejas está diseñada para cuchillos específicos. **No los sustituya por otros cuchillos.** Los cuchillos colocados incorrectamente pueden representar un peligro, ya que pueden atravesar la parte inferior de la base o caerse de la bandeja. **Todos los cuchillos de mesa deben colocarse en la base o la bandeja con la hoja hacia abajo.** Ranuras de los cuchillos de mesa no van acomodar los cuchillos para bistec.

Accesorios



**5-Pc. Kitchen Tool Set
with Holder**
#1718C

Una mezcla de los Hecho en Estados Unidos y Importados



Entertainer Pack
(Mangos solo Negros)
#1838

Una mezcla de los Hecho en Estados Unidos y Importados



Super Shears
#77C

Americano Hecho con Acero Alemán



Comparación de Precios



Juego con base de 20 piezas Wüsthof Classic Ikon

- Cuchillo mondador de 3½"
- Cuchillo multiuso de 6"
- Cuchillo de filo hueco Santoku de 7"
- Cuchillo rebanador Super de 10"
- Cuchillo para deshuesar de 5½"
- Cuchillos para chef de 6" y 8"
- Cuchillo para trincar carnes de filo hueco de 9"
- Cuchillo para pan de 8"
- Ocho cuchillos para bistec de 4½"
- Tijeras de cocina desmontables
- Acero afilado de 10"
- Base con 22 ranuras

Precio sugerido: \$3,015.00

Oferta especial: \$2,035.00*



Juego con base de 20 piezas de Shun Kaji

- Cuchillos mondadores de 3½" y 4½"
- Cuchillo multiuso dentado de 6"
- Cuchillo para deshuesar de 6"
- Cuchillos para chef de 6" y 8"
- Cuchillo Santoku con filo hueco de 5½" y 7"
- Cuchillo Nakiri de 6½"
- Tijeras multiusos
- Cuchillo para rebanar con filo hueco de 9½"
- Cuchillo para pan de 9"
- Seis cuchillos para bistec de 5"
- Acero afilado de 9"
- Base con 22 ranuras

Precio sugerido: \$5,079.00

Oferta especial: \$3,499.95*

Mango

Wüsthof®/Shun

Recto/Redondeado

Cutco®

Diseño ergonómico, Wedge-Lock

Filo

Recto/Dentado

Recto/Double-D®

Garantía

Todos los productos están garantizados contra defectos en los materiales y la fabricación

Shun- garantía limitada de por vida

- afilamos gratis en la fábrica

- Garantía de rendimiento para siempre
- Garantía de filo para siempre- afilamos gratis en la fábrica
- Acuerdo de servicio de reemplazo para siempre por uso poco convencional
- Garantía incondicional de devolución de dinero durante 15 días

Juegos por Vida





#84 Knife Sharpener
 #124 Small Cutting Board
 #125 Medium Cutting Board
 #126 Large Cutting Board

Todos los juegos Homemaker incluyen un #84 afilador y una #125 tabla para cortar mediana. Nota: Los juegos Rojos incluyen una #125R tabla para cortar mediana Roja.

El número del artículo con la letra 'C' indica que se trata del modelo Clásico.

El número del artículo con la letra 'W' indica que se trata de la modelo Perla.

Homemaker Set #2018WR



Homemaker + 8 Set
 Cherry Finish Oak Block



2-3/4" Paring Knife #1720C

Pela papas, manzanas y peras
 Corta los ojos de las papas
 Quita las semillas de las frutas
 Sirve para raspar espárragos
 Corta tallos y raíces



Trimmer #1721C
 Hoja de 4-7/8"

Rebana tomates, naranjas, pepinos y brócoli
 Recorta el sobrante de grasa
 Corta toronjas y naranjas
 Quita a las flores del brócoli y coliflor



Spatula Spreader #1768C
 Hoja de 5"

Sirve para glasear, cortar y servir bizcochos
 Permite cortar y servir lasaña y pizza
 Rebanar y retirar pasteles
 Ideal para sándwiches - de atún, mantequilla de maní y mermelada



6-3/4" Petite Carver #1729C

Corta filetes, porciones pequeñas de carne asada, jamones, pollos
 Ideal para cantalupo, toronja, piña
 Rebana berenjenas y calabacines



Turning Fork #1726C
 Tenedor de 5-3/8"

Sirve para dar vuelta a la tocineta, filetes, costillas, jamón, pescado
 Permite servir carnes rojas, pescados y aves
 Sirve para extraer cerezas, pepinillos y aceitunas del frasco



Butcher Knife #1722C
 Hoja de 8-1/4"

Descuartiza pollo, pavo y pato
 Corta costillas pequeñas de cerdo del costillar
 Corta calabazas y repollo



7-5/8" Petite Chef #1728C

Corta y pica vegetales, frutas, nueces
 Sirve para preparar papas ralladas al estilo "hashbrown", papas al escalope
 Pica las hierbas frescas



9-3/4" Slicer #1724C

Rebana carnes sin hueso: jamón, carne asada enrollada, pechuga de pavo
 Rebana pan y bizcochos en capas
 Desmenuza repollo



9" Carver #1723C

Corta porciones grandes de carne asada, pavo, piernas de cordero, pollo, jamón cocido y lomo de cerdo



Carving Fork #1727C
 Tenedor de 6-3/8"

Sirve para dar vuelta a porciones grandes de carne asada o pavos
 Permite levantar las comidas del asador (con el Turning Fork)
 Sostiene porciones grandes de carne asada para cortarlas



Table Knife (8) #1759C
 Hoja de 3-3/8"

Un cuchillo personal para cada comida
 Corta filetes y carne de ave
 Rebana y untta mantequilla



#84 Knife Sharpener
 #124 Small Cutting Board
 #125 Medium Cutting Board
 #126 Large Cutting Board

Todos los juegos Homemaker incluyen un #84 afilador y una #125 tabla para cortar mediana. Nota: Los juegos Rojos incluyen una #125R tabla para cortar mediana Roja.



Signature Set
 Honey Finish Oak Block

Signature Set

#1814W

2-3/4" Paring Knife #1720C

Pela papas, manzanas y peras
 Corta los ojos de las papas
 Quita las semillas de las frutas
 Sirve para raspar espárragos
 Corta tallos y raíces

Trimmer #1721C
 Hoja de 4-7/8"

Rebana tomates, naranjas, pepinos y brócoli
 Recorta el sobrante de grasa
 Corta toronjas y naranjas
 Quita a las flores del brócoli coliflor

Spatula Spreader #1768C
 Hoja de 5"

Sirve para glasear, cortar y servir bizcochos
 Permite cortar y servir lasaña y pizza
 Rebanar y retirar pasteles
 Ideal para sándwiches - de atún, mantequilla de mani y mermelada

6-3/4" Petite Carver #1729C

Corta filetes, porciones pequeñas de carne asada, jamones, pollos
 Ideal para cantalupo, toronja, piña
 Rebana berenjenas y calabacines

Turning Fork #1726C
 Tenedor de 5-3/8"

Sirve para dar vuelta a la tocineta, filetes, costillas, jamón, pescado
 Permite servir carnes rojas, pescados y aves
 Sirve para extraer cerezas, pepinillos y aceitunas del frasco

Butcher Knife #1722C
 Hoja de 8-1/4"

Descuartiza pollo, pavo y pato
 Corta costillas pequeñas de cerdo del costillar
 Corta calabazas y repollo

9-1/4" French Chef #1725C

Corta en cubos y pica vegetales nueces y frutas
 Rebana papas railadas al estilo "hash brown" y papas al escalope
 Pica las hierbas frescas

9-3/4" Slicer #1724C

Rebana carnes sin hueso: jamón, carne asada enrollada, pechuga de pavo
 Rebana pan y bizcochos en capas
 Desmenuza repollo

9" Carver #1723C

Corta porciones grandes de carne asada, pavo, piernas de cordero, pollo, jamón cocido y lomo de cerdo

Carving Fork #1727C
 Tenedor de 6-3/8"

Sirve para dar vuelta a porciones grandes de carne asada o pavos
 Permite levantar las comidas del asador (con el Turning Fork)
 Sostiene pavo y porciones grandes de carne asada para cortarlas

Hardy Slicer #3738C
 Hoja de 6-1/4"

Corta pepperoni y grandes pedazos de queso
 Rebana jicama, piña, melón, nabos y remolacha

5" Petite Santoku #2166C

Corta y pica jengibre
 Rebana las coles de Bruselas
 Pica endivias, puerros y dátiles

Traditional Cheese Knife #1764C
 Hoja de 5-3/8"

Corte quesos al su espesor deseado
 La punta redondeada sirve para untar quesos cremosos
 Rebana papas y tomates

Steak Knife (10) #2159C
 Hoja de 4-7/8"

Substantial y específicamente para cortar el mas grueso de steak y carne

Table Knife (10) #1759C
 Hoja de 3-3/8"

Un cuchillo personal para cada comida
 Corta filetes y carne de ave
 Rebana y unta mantequilla

Super Shears #77C

Corta secciones de pollo
 Recorta de las hierbas frescas
 Abrir cualquier bolsa, de papas a las semillas de aves
 Corta la langosta descongelada y conchas de cangrejo

Su opción, cuchillos para steak bistec o cuchillos para la mesa

Americano Hecho con Acero Alemán



#84 Knife Sharpener
#124 Small Cutting Board
#125 Medium Cutting Board
#126 Large Cutting Board

Todos los juegos Homemaker incluyen un #84 afilador y una #125 tabla para cortar mediana. Nota: Los juegos Rojos incluyen una #125R tabla para cortar mediana Roja.



2-3/4" Paring Knife
#1721C
#1720C

Pela papas, manzanas y peras
Corta los ojos de las papas
Quita las semillas de las frutas
Sirve para raspar espárragos
Corta tallos y raíces



Trimmer
#1768C
Hoja de 4-7/8"

Rebana tomates, naranjas, pepinos y brócoli
Recorta el sobrante de grasa
Corta toronjas y naranjas
Quita a las flores del brócoli y coliflor



Spatula Spreader
#1768C
Hoja de 5"

Sirve para glasear, cortar y servir bizcochos
Permite cortar y servir lasaña y pizza
Rebanar y retirar pasteles
Ideal para sándwiches de mani y mermelada



6-3/4" Petite Carver
#1729C

Corta filetes, porciones pequeñas de carne asada, jamones, pollos
Ideal para cantalupo, toronja, piña
Rebana berenjenas y calabacines



Turning Fork
#1726C
Tenedor de 5-3/8"

Sirve para dar vuelta a la tocineta, filetes, costillas, jamón, pescado
Permite servir carnes rojas, pescados y aves
Sirve para extraer cerezas, pepinillos y aceitunas del frasco



Butcher Knife
#1722C
Hoja de 8-1/4"

Descuartiza pollo, pavo y pato
Corta costillas pequeñas de cerdo del costillar
Corta calabazas y repollo



9-1/4" French Chef
#1725C

Corta en cubos y pica vegetales nueces y frutas
Rebana papas railadas al estilo "hash brown" y papas al escalope
Pica las hierbas frescas



9-3/4" Slicer
#1724C

Rebana carnes sin hueso: jamón, carne asada enrollada, pechuga de pavo
Rebana pan y bizcochos en capas
Desmenuza repollo



9" Carver
#1723C

Corta porciones grandes de carne asada, pavo, piernas de cordero, pollo, jamón cocido y lomo de cerdo



Carving Fork
#1727C
Tenedor de 6-3/8"

Sirve para dar vuelta a porciones grandes de carne asada o pavos
Permite levantar las comidas del asador (con el Turning Fork)
Sostiene pavo y porciones grandes de carne asada para cortarlas



Hardy Slicer
#3738C
Hoja de 6-1/4"

Corta pepperoni y grandes pedazos de queso
Rebana jícama, piña, melón, nabos y remolacha



7" Santoku
#1766C

Rebana y corta en cubitos las zanahorias y el apio
Rebana pimientos y bok choy
Abre en las costillas pechugas de pollo



7-1/2" Vegetable Knife
#1735C

Pica, rebana y permite trasladar ingredientes para hacer sopa, saltear y servir en platos de fiesta



Cleaver
#1737C
Hoja de 7"

Descuartiza pollo, pavo y pato
Corta o separa comidas congeladas
Parte costillas de cerdo y langosto
Machaca y ablanda chuletas



Salmon Knife
#1762C
Hoja de 9-7/8"

Permite cortar y preparar filetes delgados y delicados
Elimina la piel de salmón



7-3/4" Petite Slicer
#2124C

Corta pan caliente, bizcochos y sándwiches triples
Corte carne asada, costillos de lomo, jamón
Desmenuza repollo y lechuga



Boning Knife
#1761C
Hoja de 6-1/8"

Su hoja flexible permite llegar cerca del hueso
Deshuesa pechugas de pollo
Abre en dos las costillas de cordero y cerdo



Traditional Cheese Knife
#1764C
Hoja de 5-3/8"

Corte quesos al su espesor deseado
La punta redondeada sirve para untar quesos cremosos
Rebana papas y tomates



4" Paring Knife
#2120C

Sirve para rebanar y cortar en cubos los alimentos pequeños
Sirve para cortar papas y manzanas grandes en cuatro



Steak Knife (12)
#2159C
Hoja de 4-7/8"

Substantial y específicamente para cortar el mas grueso de steak y carne



Table Knife (12)
#1759C
Hoja de 3-3/8"

Un cuchillo personal para cada comida
Corta filetes y carne de ave
Rebana y unta mantequilla

El número del artículo con la letra 'C' indica que se trata del modelo Clásico.
El número del artículo con la letra 'W' indica que se trata del modelo Perla.



Super Shears #77C
Americano Hecho con Acero Alemán

Ultimate Set
#1813C

Su opción, cuchillos para bistec o cuchillos para la mesa



Santoku-Style Signature Set

#2014C



Todos los juegos Ultimate y Signature incluyen un #84 afilador, una #124 pequeña, #125 mediana, #126 grande tabla para cortar.



Personaliza

Los cinco piezas a la izquierda sustituyen los #1720, #1721, #1725, #1723, #1724 para hacer el juego estilo Santoku.



Santoku-Style 3" Paring Knife #3720C

Pela papas, manzanas y peras

Quita las semillas de las ciruelas, melocotones y albaricoques

Sirve para raspar espárragos y zanahorias

Corta tallos y raíces

Santoku-Style Trimmer #3721C

Hoja de 4-7/8"

Rebana tomates, naranjas y brócoli

Recorta el sobrante de grasa

Corta toronjas y chinas

Deshuesa costillas de cerdo, filetes, aves y quita las espinas del pescado

7" Santoku #1766C

Rebana y corta en cubitos las zanahorias y el apio

Rebana pimientos y bok choy

Abre en las costillas pechugas de pollo

Santoku-Style 8" Carver #3729C

Corta porciones grandes de carne asada, pavo, piernas de cordero, pollo, jamón cocido y lomo de cerdo

Santoku-Style 10" Slicer #3724C

Rebana carnes sin hueso: jamón, carne asada enrollada, pechuga de pavo

Rebana pan y bizcochos en capas

Desmenuza repollo



Juegos Galley

Galley + 6 Set
#2008C



Galley Set
#2007W



Table Knives
#1759C



El número del artículo con la letra 'C' indica que se trata del modelo Clásico. El número del artículo con la letra 'W' indica que se trata de la Perla.



Los Juegos Galley vienen con una tabla para cortar mediana #125.
Nota: Los juegos Rojos incluyen una tabla de cortar mediana Roja #125R.

9-3/4" Slicer
#1724C



7-5/8" Petite Chef
#1728C



Turning Fork
#1726C



6-3/4" Petite Carver
#1729C



Spatula Spreader
#1768C



Trimmer
#1721C



2-3/4" Paring Knife
#1720C



PRECAUCIÓN: Cada ranura de las bases y las bandejas está diseñada para cuchillos específicos. **No los sustituya por otros cuchillos.** Los cuchillos colocados incorrectamente pueden representar un peligro, ya que pueden atravesar la parte inferior de la base o caerse de la bandeja. **Todos los cuchillos de mesa deben colocarse en la base o la bandeja con la hoja hacia abajo. Ranuras de los cuchillos de mesa no van a acomodar los cuchillos para bistec.**

Juegos Esencial



Essentials Set
#1845C



Essentials
+ 5 Set
#1945W



7-5/8"
Petite Chef
#1728C



6-3/4"
Petite Carver
#1729C



Turning Fork
#1726C



Spatula
Spreader
#1768C



2-3/4"
Paring Knife
#1720C



Los Juegos Esencial vienen con una
tabla pequeña para cortar #124.

Juegos Estudio

Studio Set
#1809W



Spatula
Spreader
#1768C



Studio + 4 Set
#1810C



6-3/4"
Petite Carver
#1729C



Trimmer
#1721C



2-3/4"
Paring Knife
#1720C



Los Juegos Estudio vienen con una tabla
pequeña para cortar #124.



Juego para Ahorrar Espacio

Space Saver Set
#1847W



Wall Mount



Drawer Storage



Knife Sharpener
#84



7-5/8" Petite Chef
#1728C

6-3/4" Petite Carver
#1729C

Trimmer
#1721C

4" Paring Knife
#2120C

2-3/4" Paring Knife
#1720C

Los Juego para Ahorrar Espacio vienen con una tabla pequeña para cortar #124.

Todo el Juego de Cuchillos

All Knife Set
with Tray
#2085C



Knife Sharpener
#84



2-3/4" Paring Knife
#1720C

Spatula
Spreader
#1768C

7-5/8" Petite Chef
#1728C

9" Carver
#1723C

Trimmer
#1721C

Los Todo el Juego de Cuchillos vienen con una tabla pequeña para cortar #124.

Juego para la Cocina

Kitchenette Set
with Tray
#1783W

9-3/4" Slicer
#1724W

Turning
Fork
#1726W

6-3/4"
Petite
Carver
#1729W

Trimmer
#1721W

2-3/4"
Paring Knife
#1720W

Los Juego Kitchenette vienen con una tabla pequeña para cortar #124.

Juego de Cuchillos Gourmet

Los Juego de Cuchillos Gourmet vienen con una tabla pequeña para cortar #124.

Gourmet Set
#1805W

7" Santoku
#1766C

Cleaver
#1737C

7-1/2"
Vegetable
Knife
#1735C

Hardy Slicer
#3738C

Boning Knife
#1761C

PRECAUCIÓN: Cada ranura de las bases y las bandejas está diseñada para cuchillos específicos. **No los sustituya por otros cuchillos.** Los cuchillos colocados incorrectamente pueden representar un peligro, ya que pueden caerse de la bandeja. **Todos los cuchillos deben colocarse en la bandeja con la hoja hacia abajo.**

Cuchillos Individuales

❖ Storage Sheath available



Table Knife ❖



Steak Knife ❖



Trimmer ❖



Santoku-Style Trimmer ❖



2-3/4" Paring Knife ❖ | 4" Paring Knife ❖



3" Gourmet Paring Knife



2-3/4" Bird's Beak Paring Knife



Santoku-Style 3" Paring Knife



4" Gourmet Paring Knife



Spatula Spreader ❖



Mini Cheese Knife
Traditional Cheese Knife ❖



Santoku-Style
Cheese Knife



Butcher Knife



Turning Fork | Carving Fork



6-3/4" Petite Carver ❖ | 9" Carver ❖



Santoku-Style 8" Carver



Santoku-Style 10" Slicer



Salmon Knife ❖



7-3/4" Petite Slicer ❖ | 9-3/4" Slicer ❖



Hardy Slicer ❖



Gourmet Prep Knife ❖



Boning Knife



4" Vegetable Knife ❖



6" Vegetable Knife ❖



7-1/2" Vegetable Knife ❖



7-5/8" Petite Chef ❖
9-1/4" French Chef ❖



5" Petite Santoku ❖
7" Santoku ❖



Cleaver ❖

Storage Sheaths



Seguridad
Conveniencia
Almacenamiento

5-Pc. Knife & Sheath Set #2035C



7" Santoku
& Sheath

Hardy Slicer
& Sheath

Traditional
Cheese Knife
& Sheath

4" Paring Knife
& Sheath

Trimmer
& Sheath

4-Pc. Knife & Sheath Set #2033C



7-5/8" Petite Chef
& Sheath

Spatula Spreader
& Sheath

4" Paring Knife
& Sheath

Trimmer
& Sheath

3-Pc. Knife & Sheath Set #2031C



7-5/8" Petite Chef
& Sheath

4" Paring Knife
& Sheath

Trimmer
& Sheath

Cubiertos



60-Pc. Stainless Flatware Set in FREE Chest (12 Place Settings)
#1984
El Cofre: Importada

6-Pc. Stainless Accessory Set
#1970



3-Pc. Stainless Hostess Set
#1971

3-Pc. Stainless Serving Set
#1972



5-Pc. Stainless Place Setting
#1947

Cuchillo de Mesa de Acero Inoxidable: Americano Hecho con Acero Alemán

Ollas

Hecho en Estados Unidos con Materiales de Origen Global

Respaldos por La Garantía para Siempre



Accomplished Chef Cookware Set

#9922C - w/Classic Food Press

#9922W - w/Pearl Food Press

Incluye 18 piezas de utensilios de cocina más una guía de cocina Cutco.



8" Gourmet Fry Pan
#938



10" Gourmet Fry Pan
#930



12" Gourmet Fry Pan
#932
Handle Mitt #278



1 Qt. Sauce Pan & Cover
#991



2 Qt. Sauce Pan & Cover
#992



3 Qt. Sauce Pan & Cover
#993



9" Utility Pan & Cover
#998



1 1/2" Skillet & Cover
#990



6.3 Qt. Dutch Oven Bottom
#995



High Dome Cover -
6.3 Qt. Dutch Oven / Skillet
#996



Steamer Insert
- fits 3 Qt. #997



Double Boiler Insert
- fits 3 Qt. #999



Food Press
#1161C Classic
#1161W Pearl

Añada estas piezas para hacer su juego de ollas uno completo.



10 Qt. Stock Pot & Cover
#936



4 Qt. Dutch Oven & Cover
#994



Wok & Cover
#939



Griddle
#931



5-Pc. Kitchen Tool Set w/ Holder
#1718C Clásico #1718W Perla

Una mezcla de los Hecho en Estados Unidos y Importados

Ollas



Dedicated Chef Cookware Set

#9918C - w/Classic Food Press

#9918W - w/Pearl Food Press

Incluye 12 piezas de utensilios de cocina más una guía de cocina Cutco.



8" Gourmet Fry Pan
#938



10" Gourmet Fry Pan
#930
Handle Mitt #278



1 Qt. Sauce Pan & Cover
#991



11½" Skillet & Cover
#990



6.3 Qt. Dutch Oven Bottom
#995



High Dome Cover -
6.3 Qt. Dutch Oven / Skillet
#996



3 Qt. Sauce Pan & Cover
#993



Steamer Insert
- fits 3 Qt. #997



Food Press
#1161C Classic
#1161W Pearl

Aspiring Chef Cookware Set

#9901

Incluye 6 piezas de utensilios de cocina más una guía de cocina Cutco.



8" Gourmet Fry Pan
#938
Handle Mitt #278



6.3 Qt. Dutch Oven Bottom
#995



2 Qt. Sauce Pan & Cover
#992



11½" Skillet & Cover
#990

American Kitchen Elite® Cookware

Están cubiertos por una garantía limitada.

3-Pc. Nonstick Fry Pan Set
#840



8" Nonstick Fry Pan
#838



10" Nonstick Fry Pan
#830



12" Nonstick Fry Pan
#832



Free Turner with
every order

Regalos y Accesorios

Cumpleaños

Día de Madres

Bodas

Anfitriones

Aniversarios

Despedidas de Soltera

Estreno de Casa

Día de Padres

Días Festivos

Dar Gracias

Graduaciones

Retiro

Nuevo Apartamento



Juegos Tradicionales para la Mesa



8-Pc.
Table Knife Set
with Block
#1863W

6-Pc. Table Knife Set
with Block
#1860

Table Knife
#1759R



4-Pc. Table Knife Set
with Tray
#1864C



6-Pc. Table Knife Set
#1869C

4-Pc. Table Knife Set
#1865

8-Pc. Table Knife Set
#1866

12-Pc. Table Knife Set
#1867

Los Cuchillos para la mesa
están disponibles en el
modelo Clásico, Perla y Rojo.

El número del artículo con la letra
"C" indica que se trata del modelo Clásico.

El número del artículo con la letra
"W" indica que se trata de la modelo Perla.

El número del artículo con la letra "R" indica
que se trata del modelo Rojo.

PRECAUCIÓN: Cada ranura de las bases y las bandejas está diseñada para cuchillos específicos. **No los sustituya por otros cuchillos.** Los cuchillos colocados incorrectamente pueden representar un peligro, ya que pueden atravesar la parte inferior de la base o caerse de la bandeja. **Todos los cuchillos de mesa deben colocarse en la base o la bandeja con la hoja hacia abajo. Ranuras de los cuchillos de mesa no van a acomodar los cuchillos para bistec.**

Juegos de Cuchillos de Bistec y Cuchillos para Mesa de Acero Inoxidable



Steak Knife
#2159W

4-Pc. Steak Knife Set
#2065C



8-Pc. Stainless
Table Knife Set
#1983

Cuchillo de Mesa de Acero
Inoxidable: Americano Hecho con
Acero Alemán

4-Pc. Stainless
Table Knife Set
#1982

6-Pc. Stainless
Table Knife Set
#1987

12-Pc. Stainless
Table Knife Set
#1988

Stainless Table Knife (Individual)
#1959



Implementos

Can Opener*
#1506 Importada



Cuenta Con Un Fuerte Imán
Para poder removerla sin tener que tocarla

Wine Opener*
#1507 Importada



Incluye El Abridor De Botella
Dos productos en uno

Entertainer Pack*
#1838



Ice Cream Scoop*
#1503 Importada

Vegetable Peeler*
#1501

Pizza Cutter*
#1502

Cheese Knife*
#1504



*Solo está disponible en el modelo Negro.

GUARANTEED FOREVER

Cuchillos para Quesos



Filo Micro Double-D™
(una versión más pequeña de nuestro filo Double-D®)



Cheese Knife

#1504
Hoja de 4-1/2"

(Solo está disponible en Negro)

Mango con textura cómoda y segura

Rebanada de queso al su espesor deseado

La punta redondeada sirve para untar quesos cremosos

Rebana papas y tomates



Traditional Cheese Knife

#1764C
Hoja de 5-3/8"

Corte quesos al su espesor deseado

La punta redondeada sirve para untar quesos cremosos

Rebana papas y tomates



Mini Cheese Knife

#2164C
Hoja de 3-3/4"

Rebanada de queso más pequeño al su espesor deseado

La punta redondeada sirve para untar quesos cremosos

Rebana kiwi y chalotes



Santoku-Style Cheese Knife

#3764C
Hoja de 3-3/4"

Rebanada de queso más pequeño al su espesor deseado

La punta sirve para cortar el empaque de quesos

Rebana tomates pequeños

Elimina la piel de pepperoni y corta pepperoni

Cuchillos Deportivos

Fisherman's Solution®
#5721BK

La hoja se extiende y se bloquea desde 6" - 9"

La hoja está disponible en Negro o Naranja.

CUTCO®/KA-BAR®
Explorer #5725
Hoja de 7"

Solo está disponible en el modelo Clásico.

CUTCO®/KA-BAR®
Outdoorsman #5726
Hoja de 5-1/2"

Incluye mango verde extra, tornillos y llave Allen.



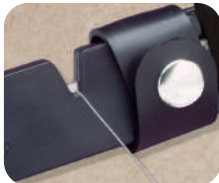
Cam Lock



Hook Sharpener



Gripper



Line Cutter

Hunting Knife with Sheath

#1769W
#1769C

Hoja de 5-3/8"
Opciones: filo Double-D® o filo recto.
La hoja está disponible en Clásico o Perla.



Drop Point Hunting Knife
#5718BK

Hoja de 4-1/2"
Opciones: filo Double-D® o filo recto.
La hoja está disponible en Negro o Naranja.

Clip Point Outdoor Knife
#5719BKS

Hoja de 4-3/4"
Opciones: filo Double-D® o filo recto.
La hoja está disponible en Negro o Naranja.

Gut Hook Hunting Knife
#5717BK

Hoja de 4-3/8"
Opciones: filo Double-D® o filo recto.
La hoja está disponible en Negro o Naranja.

Sheath
(vienen con #5717, #5718, y #5719)

5-Pc. Garden Tool Set with FREE Garden Tool Bag

#331

Incluye: Cultivador, pala para jardin, pala para transplantar, escardador y herramienta para podar con trinquete de bypass

Para el Aire Libre



FREE Garden Tool Bag
w/ purchase of 5-Pc. Garden Tool Set
Bolsa: Importada



Cultivator
#300 Importada



Weeder
#301
Importada



Transplanting Trowel
#302 Importada



Garden Trowel
#304 Importada



Bypass Pruners
#1527

Afilado y preciso para poda fácil.

Americano Hecho con Acero Alemán

4-Pc. Garden Tool Set (w/302) #326

Incluye: Cultivador, pala para jardin, pala para transplantar y escardador

4-Pc. Garden Tool Set (w/1527) #332

Incluye: Cultivador, pala para jardin, pala para transplantar y herramienta para podar con trinquete de bypass

3-Pc. Garden Tool Set #328

Incluye: Cultivador, pala para transplantar y escardador

2-3/4" Lockback Knife

#1891BK

Hecho en Estados Unidos con Materiales de Origen Global

Filo recto o filo Double-D®.

Solo está disponible en el modelo Negro.

Grabado está disponible en las dos hojas y el mango.



El clip invierte a la izquierda o derecha.



Pocket Knife

#1886BK

Hoja de 2-3/8" Opciones: filo Double-D® o filo recto. El mango está disponible en Negro o Azul oscura.



Golf Mate
#1890BK

1-5/8" Divot Tool
Filo recto de 1-1/2"
Solo está disponible en el modelo Negro.



Barbecue Turner

19-3/4"

Barbecue Set

#1709

Solo está disponible en el modelo Clásico.

Mangos Extra Largos

Resguardan las manos del calor.



Barbecue Fork

19-7/8"

Barbecue Tongs

16-1/4"

Juegos para Regalo

Darles lo mejor y sea recordado.

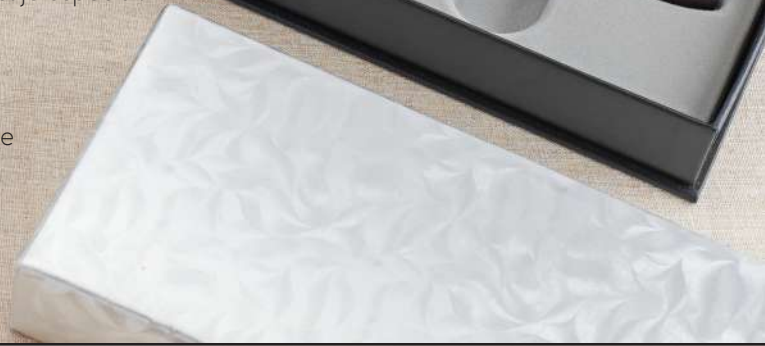


Engraving

Personaliza con un mensaje especial.

Gift Wrap

El papel de plata elegante lleva su regalo al nivel siguiente.

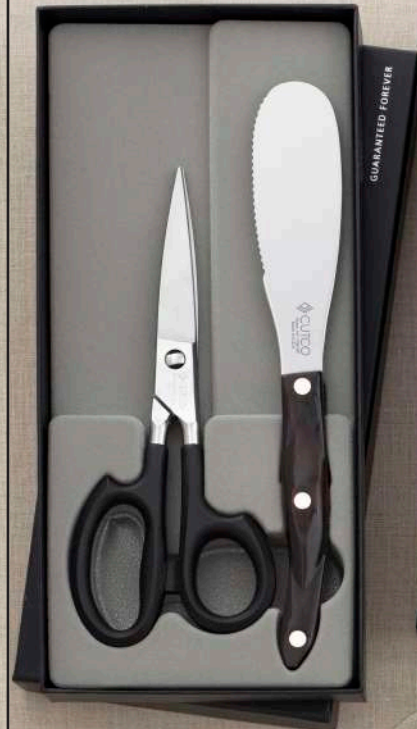


Club Mates
#1822CD



Deli Mates
#1821WD

Shear Favorites
#1851CD



Super Tijeras: Americano Hecho con Acero Alemán

Shear Utility Set
#1852RD



Juegos para Regalo



Snack Pack
#1831W

Salad Mates
#1820CD



Cook's Combo
#1853CD

Kitchen Classics
#1827CD



Juegos para Regalo



2-Pc. Santoku Set
#1850WD



Santoku-Style
Cook's Combo
#1836CD



Culinary
Companions
#1849RD



Santoku Classics
#1859CD

Shear Entertainer Set
#3908WD



Shear Prep Set
#3909CD



Super Tijeras: Americano Hecho con
Acero Alemán

Juegos para Regalo



Carving Set
#1834CD



Carver's Choice Set
#1844WD



Party Starters
#1842WD

Prep & Party Set
#2060CD



Cheese Knife Combo
#1858CD



Petite Santoku-Style
Cook's Combo #3836WD



Juegos para Regalo



Party Pack*
#1829CD

Peel n' Pare Pack*
#1828C

Los Pelador de Vegetales y de Pizza solo están disponibles en el modelo Negro.



Wine & Cheese Set*
#2130CD

Dessert Favorites*
#1855CD



Abridor de Vino y Cuchara para Helado solo están disponibles en el modelo Negro.

Abridor de Vino y Cuchara para Helado: Importada

Bake n' Serve Set
#1854W

Turn n' Serve
#1755W

Professional
Spatula
#1756W

Slice n' Serve
#1754W



Party Favorites*
#1837CD



*La Cuchara para Helado solo está disponible en el modelo Negro.
Cuchara para Helado: Importada