

3 Claveles

1 9 3 0



CUCHILLOS INDUSTRIA ALIMENTARIA

Food Industry Knives

Couteaux Industrie Alimentaire

Cuchillos Industria Alimentaria

Food Industry Knives / Couteaux Industrie Alimentaire



National
Sanitary
Foundation

ESP **CERTIFICACIÓN SANITARIA**
NSF Internacional (National Sanitary Foundation),

Es la organización, independiente no gubernamental, líder a nivel mundial, que avala la seguridad de la salud pública.

La marca **NSF**, es la garantía de que el producto ha sido testado por una de las compañías independientes de certificación más respetadas en la actualidad a nivel mundial.

ENG **SANITARY CERTIFICATION**
NSF International (National Sanitary Foundation),

It is the independent non-governmental organisation, a leader worldwide, which oversees the safety of public health.

The **NSF** symbol is a guarantee that the product has been tested by one of the most respected, independent certification companies anywhere in the world at the present time.

FR **CERTIFICATION SANITAIRE**
NSF International (National Sanitary Foundation),

Il s'agit d'un organisme indépendant non gouvernemental, leader à l'échelle mondiale, qui vise à garantir la sécurité de la santé publique.

La **NSF** est reconnue par les principaux organismes mondiaux dans ce domaine.

La marque **NSF** est la garantie que le produit a été testé par l'un des organismes indépendants de certification les plus réputés au monde à l'heure actuelle.

Acreditados por:

Accredited by:

Accrédités par:



PROTECTION THAT LIVES ON
MICROBAN
PROTECCIÓN ANTIBACTERIANA

PROFLEX

ESP **3 Claveles / Icel - MICROBAN - PROFLEX**

En 3 Claveles hemos logrado unificar las propiedades del **PROFLEX** y **MICROBAN**, material termoplástico de alta calidad y tecnología antibacteriana, para crear una herramienta de corte de la máxima calidad, ergonómica, segura y estable. Desarrollada para usos intensivos de los sectores profesionales más exigentes, en los cuales es necesario el máximo rendimiento y protección, a través de un producto comprobado y certificado que respeta el medio ambiente.

ENG **3 Claveles / Icel - MICROBAN - PROFLEX**

In 3 Claveles we have managed to combine the properties of **PROFLEX** and **MICROBAN**, high quality thermoplastic material and anti-bacterial technology, to create a cutting tool of the highest quality, ergonomic, safe and stable. Developed for intensive use in the most demanding professional sectors, in which high performance and maximum protection are necessary, through a tried and tested product with a certificate for respect of the environment.

FR **3 Claveles / Icel - MICROBAN - PROFLEX**

Chez 3 Claveles, nous sommes parvenus à allier les qualités du **PROFLEX** à celles du **MICROBAN**, matériau thermoplastique haute qualité et technologie antibactérienne, pour donner naissance à un outil de coupe de la plus haute qualité, ergonomique, sécurisé et stable. Ce type d'ustensile a en effet été conçu pour une utilisation intensive dans les secteurs professionnels les plus exigeants, là où un fort rendement doit toujours aller de pair avec une protection maximale, à travers l'utilisation d'un produit testé et certifié, respectueux de l'environnement.

IMSL Certificate n° 1007865.03



PROFLEX

CUCHILLO CARNICERO

Butcher Knife - Couteau de Boucher



CARNICERO
BUTCHER KNIFE
COUPEAU DE BOUCHER

08070 18 cm - 7" **FH**
08071 20 cm - 8" **FH**
08072 24 cm - 9,5" **FH**
08073 26 cm - 10,5" **FH**



CARNICERO
BUTCHER KNIFE / COUPEAU DE BOUCHER

08061 18 cm - 7" **FH** **08063** 24 cm - 9,5" **FH**
08000 18 cm - 7" **C** **08002** 24 cm - 9,5" **C**
08062 20 cm - 8" **FH** **08064** 26 cm - 10,5" **FH**
08001 20 cm - 8" **C** **08003** 26 cm - 10,5" **C**



CARNICERO
BUTCHER KNIFE
COUPEAU DE BOUCHER

08052 18 cm - 7" **FH**
08053 20 cm - 8" **FH**
08054 24 cm - 9,5" **FH**
08055 26 cm - 10,5" **FH**
08056 30 cm - 12" **FH**



CARNICERO
BUTCHER KNIFE
COUPEAU DE BOUCHER

08036 18 cm - 7" **FH**
08037 20 cm - 8" **FH**
08038 24 cm - 9,5" **FH**
08039 26 cm - 10,5" **FH**
08040 30 cm - 12" **FH**



Molybdenum
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable



PROFLEX



FH
Funda Haja
Blade Sheath
Gaine à Lame



C
Colgador
Hanged
Pendre

PROFLEX

CUCHILLO CARNICERO

Butcher Knife - Couteau de Boucher



CARNICERO ALVEOLADO
HOLLOW EDGE BUTCHER KNIFE
COUTEAU DE BOUCHER AVEC
ALVÉOLES

08074	20 cm - 8"	FH
08075	24 cm - 9,5"	FH
08076	26 cm - 10,5"	FH
08077	30 cm - 12"	FH



CARNICERO ALVEOLADO
HOLLOW EDGE BUTCHER KNIFE
COUTEAU DE BOUCHER AVEC
ALVÉOLES

08041	20 cm - 8"	FH
08042	24 cm - 9,5"	FH
08043	26 cm - 10,5"	FH
08044	30 cm - 12"	FH



DESHUESADOR ANCHO
WIDE BONING KNIFE
COUTEAU DE DESOSSER LARGE

08163	15 cm - 6"	FH
08164	18 cm - 7"	FH



DESHUESADOR ANCHO
WIDE BONING KNIFE
COUTEAU DE DESOSSER LARGE

08160	15 cm - 6"	FH
08006	15 cm - 6"	C
08161	18 cm - 7"	FH
08007	18 cm - 7"	C



DESHUESADOR ANCHO
WIDE BONING KNIFE
COUTEAU DE DESOSSER LARGE

08157	15 cm - 6"	FH
08158	18 cm - 7"	FH



DESHUESADOR ANCHO
WIDE BONING KNIFE
COUTEAU DE DESOSSER LARGE

08154	15 cm - 6"	FH
08155	18 cm - 7"	FH



Molybdenum
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable



PROFLEX



FH
Funda Hoya
Blade Sheath
Gaine à Lame



C
Colgador
Hanged
Pendre



PROFLEX

CUCHILLO CARNICERO

Butcher Knife - Couteau de Boucher



DESHUESAR
BONING KNIFE
COUTEAU DE DESOSSER

08146 13 cm - 5" **FH**
08147 15 cm - 6" **FH**



DESHUESAR
BONING KNIFE
COUTEAU DE DESOSSER

08144 13 cm - 5" **FH**
08004 13 cm - 5" **C**
08145 15 cm - 6" **FH**
08005 15 cm - 6" **C**



DESHUESAR
BONING KNIFE
COUTEAU DE DESOSSER

08142 13 cm - 5" **FH**
08143 15 cm - 6" **FH**



DESHUESAR
BONING KNIFE
COUTEAU DE DESOSSER

08140 13 cm - 5" **FH**
08141 15 cm - 6" **FH**



Molybdenum
Vanadium

ANSI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable



PROFLEX



FH
Funda Haja
Blade Sheath
Gaine à Lame



C
Colgador
Hanged
Pendre

PROFLEX

CUCHILLO CARNICERO

Butcher Knife - Couteau de Boucher



DESHUESAR CURVO
CURVE BONING KNIFE
COUTEAU DE DESOSSER COURBE

O8181 13 cm - 5" **FH**
O8182 15 cm - 6" **FH**
O8183 13 cm - 5" **SEMI-FLEX FH**
O8187 15 cm - 6" **SEMI-FLEX FH**
O8179 13 cm - 5" **FLEXIBLE FH**
O8180 15 cm - 6" **FLEXIBLE FH**



DESHUESAR CURVO
CURVE BONING KNIFE
COUTEAU DE DESOSSER COURBE

O8184 13 cm - 5" **SEMI-FLEX FH**
O8185 15 cm - 6" **SEMI-FLEX FH**
O8191 15 cm - 6" **FH**
O8008 15 cm - 6" **C**



DESHUESAR CURVO
CURVE BONING KNIFE
COUTEAU DE DESOSSER COURBE

O8177 13 cm - 5" **FH**
O8178 15 cm - 6" **FH**



DESPOSTADOR
BREAKING KNIFE
COUTEAU À DÉPOUILLER

O8167 20 cm - 8" **FH**



Molybdenum
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable



PROFLEX



FH
Funda Hoja
Blade Sheath
Gaine à Lame



C
Colgador
Hanged
Pendre

CUCHILLO CARNICERO

Butcher Knife
Couteau de Boucher



**CARNICERO
BUTCHER KNIFE
COUTEAU DE BOUCHER**
01283 18 cm - 7" FH
01284 20 cm - 8" FH
01285 22 cm - 9" FH



**CARNICERO
BUTCHER KNIFE
COUTEAU DE BOUCHER**
01286 25 cm - 10" FH
01288 30 cm - 12" FH
01290 36 cm - 14" FH



**CARNICERO
BUTCHER KNIFE
COUTEAU DE BOUCHER**
01291 20 cm - 8" FH



**CARNICERO
BUTCHER KNIFE / COUTEAU DE BOUCHER**
01383 18 cm - 7" FH 01386 25 cm - 10" FH
05627 18 cm - 7" C 05630 25 cm - 10" C
01384 20 cm - 8" FH 01388 30 cm - 12" FH
05628 20 cm - 8" C 05631 30 cm - 12" C
01385 22 cm - 9" FH 01390 36 cm - 14" FH
05629 22 cm - 9" C



Molybdenum
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable



PROFLEX



FH
Funda Haja
Blade Sheath
Gaine à Lame



C
Colgador
Hanged
Pendre

CUCHILLO CARNICERO

Butcher Knife
Couteau de Boucher



CARNICERO BUTCHER KNIFE COUTEAU DE BOUCHER

01300	18 cm - 7"	FH
01301	20 cm - 8"	FH
01302	24 cm - 9,5"	FH
01303	27 cm - 11"	FH
01304	29 cm - 11,5"	FH
01305	32 cm - 13"	FH



DESHUESAR ANCHO WIDE BONING KNIFE COUTEAU DE DESOSSER LARGE

01274	15 cm - 6"	FH
01275	18 cm - 7"	FH



DESHUESAR ANCHO WIDE BONING KNIFE COUTEAU DE DESOSSER LARGE

01264	15 cm - 6"	FH
-------	------------	----



DESHUESAR ANCHO WIDE BONING KNIFE COUTEAU DE DESOSSER LARGE

01374	15 cm - 6"	FH
05625	15 cm - 6"	C
01375	18 cm - 7"	FH
05626	18 cm - 7"	C
01376	20 cm - 8"	FH



FILETEAR SLICING KNIFE COUTEAU À FILET

01499	22 cm - 9"	FH
-------	------------	----



Molybdenum
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable



PROFLEX



FH
Funda Hoja
Blade Sheath
Gaine à Lame



C
Colgador
Hanged
Pendre

CUCHILLO CARNICERO

Butcher Knife
Couteau de Boucher



DESHUESAR BONING KNIFE

COUTEAU DE DESOSSER

- 01295 13 cm - 5" FH
- 01296 15 cm - 6" FH
- 01294 15 cm - 6" FLEXIBLE FH
- 01297 18 cm - 7" FH



DESHUESAR BONING KNIFE

COUTEAU DE DESOSSER

- 01395 13 cm - 5" FH
- 05632 13 cm - 5" C
- 01396 15 cm - 6" FH
- 05633 15 cm - 6" C
- 01397 18 cm - 7" FH
- 05634 18 cm - 7" C



DESHUESAR CURVO CURVE BONING KNIFE

COUTEAU DE DESOSSER COURBE

- 01299 15 cm - 6" FH



DESHUESAR ANCHO WIDE BONING KNIFE

COUTEAU DE DESOSSER LARGE

- 01311 15 cm - 6" FH



CARNE - PESCADO MEAT - FISH

VIANDÉ - POISSON

- 01312 20 cm - 8" FH



DESPELLEJAR SKINNING KNIFE

COUTEAU À DÉPOUILLER

- 01310 10 cm - 4" FH



DESPELLEJAR SKINNING KNIFE

COUTEAU À DÉPOUILLER

- 01277 16 cm - 6.5" FH
- 01278 18 cm - 7" FH



TRIPERO

GUT & TRIPE KNIFE
COUTEAU À TRIPIES

- 01314 15 cm - 6" FH



Molybdenum
Vanadium

ANSI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable

135°

Esterilizable
Sterilizable
Stérilisable



Polipropileno
Polypropylene
Polypropylène



FH
Funda Hoja
Blade Sheath
Gaine à Lame



C
Caja
Box
Caisse



CARNICERO - 4 mm
BUTCHER
BOUCHER

01801 23,5 cm 778 g
01802 25 cm 898 g
01804 28 cm 1120 g



CHULETERO - 2,75 mm
CHOP
CÔTELETTE

01820 20,3 cm 528 g
01822 23,1 cm 662 g
01825 26 cm 766 g



CHULETERO - 2,75 mm
CHOP
CÔTELETTE

01831 23,5 cm 624 g



FILETEAR - 1,5 mm
FILLET
FILETS

01845 28 cm 587 g
01846 29 cm 631 g
01847 30,5 cm 647 g



HACHUELAS

Cleavers
Couperet



POLLERO - 4 mm
CHICKEN
POULET

O1840 25,5 cm 535 g FH
O1841 27 cm 587 g FH



PESCADERO - 2 mm
FISHMONGER
POISSONNIER

O1875 30 cm 389 g FH
O1876 32 cm 429 g FH
O1877 34 cm 508 g FH



DESPIECE - 2,7 mm
TRIMMING KNIFE
COUTEAU À DÉCOUPER

O1880 23 cm 295 g FH
O1881 23 cm 295 g FH



HACHUELA - 3 mm
CLEAVER
COUPERET

O0962 16 cm - 6,5" 430 g B
O0961 18 cm - 7" 549 g C



HACHUELA
CLEAVER
COUPERET

O1190 16 cm - 6,5" / 4 mm 673 g C
O1191 16 cm - 6,5" / 4 mm 634 g B
O1194 20 cm - 8" / 5 mm 1013 g C



HACHUELA
CLEAVER
COUPERET

O1815 25 cm - 10" / 5 mm 1390 g C

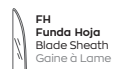
Molybdenum
Vanadium

AISI 420 WNR-4116

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable



Apto Lavavajillas
Dishwasher Proof
Lave-Vaisselle



**CHAIRAS
PROFESIONALES**
Professional Sharpening Steel
Fusils à Aiguiser Professionnels



01600 20 cm - 8" C



01601 25 cm - 10" C



01602 30 cm - 12" C



01604 30 cm - 12" C

OVAL



01605 25 cm - 10" B



Diamante
Diamond
Diamant

Cromo Duro
Hard Chrome
Chrome Dur



Imantadas
Magnetized
Aimantee
HRC 64 ROCKWELL



C
Colgador
Hanged
Pendre



B
Blister

Soportes Magnéticos
Magnetic Racks
Supports Magnétiques

ALUMINIO / ALUMINIUM



01692 30 cm



01693 45 cm



01694 60 cm



B
Blister



ACCESORIOS ACCESSOIRES ACCESSOIRES

ambiente - Frankfurt - Germany
DESIGN PLUS
AWARD 2012



QUITA ESCAMAS PROFESIONAL
PROFESSIONAL FISH SCALER
ÉCAILLEUR PROFESSIONNEL

00625 27 cm

C



QUITA ESCAMAS PROFESIONAL
PROFESSIONAL FISH SCALER
ÉCAILLEUR PROFESSIONNEL

00627 27 cm

C



MEDIA-LUNA
MINCING KNIFE
HACHOIR

01210 22 cm CJ



BACALADERA
CODFISH KNIFE
COUTEAU MORUE

01879 33 cm CJ



APLASTADOR - 10 MM
TENDERIZER
FEUILLE

00897 12 x 10 cm

1,250 Kg



GANCHO - MOD. S
HOOK
CROCHET

00850	10 cm	ø 4	C
00851	12 cm	ø 4	C
00852	14 cm	ø 5	C
00853	16 cm	ø 5	C
00854	18 cm	ø 6	C
00855	20 cm	ø 6	C



GANCHO - MOD. J
HOOK
CROCHET

00870 10 cm ø 4 C

Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable



CJ
Caja
Box
Caisse



C
Colgador
Hanged
Pendre

TIJERAS DE COCINA

Kitchen Shears
Ciseaux de Cuisine



Varios Usos / Multi - Purpose / Plusieurs Usages

00400 20 cm - 8" E

00401 20 cm - 8" B ● ● BPA FREE



Class

00413 18 cm - 7" B



Varios Usos / Multi - Purpose / Plusieurs Usages

00409 20 cm - 8" B



Desmontable
Detachable
Démontable



Class

00414 20 cm - 8" E



Grand Cuisine

00404 20 cm - 8" B



Chef

00429 20 cm - 8" E

PVD

Nitrure de Titanio
Titanium Nitride / Nitrure de Titane



Star

00402 20 cm - 8" E



Gastro

00449 20 cm - 8" B

Forjado en Caliente
Hot Forged
Forgé à Chaud

AIISI 420-4034
X46CR13

Acero Inoxidable Alta Calidad
High Quality Stainless Steel
Acier Inoxydable Haute Qualité



Hoja Pulida
Polished Blade
Lame Poli



B
Blister Abierto
Open Blister
Blister Ouvert



E
Estuche
Case
Etui



TIJERAS DE COCINA

Kitchen Shears
Ciseaux de Cuisine



Master

00410 20 cm - 8" E
00411 20 cm - 8" E ● ● BPA FREE



Prof-Class

00423 20 cm - 8" E



Suprema

00416 23 cm - 9" E



Ocean

00448 20 cm - 8" E PVD Nitruro de Titanio
Titanium Nitride / Nitrure de Titane



Large Cocina-Pescado Kitchen - Fish Poisson et Cuisine

00441 24 cm - 9,5" B ● ●
00447 24 cm - 9,5" B ● ●

Acero Inoxidable Alta Calidad
High Quality Stainless Steel
Acier Inoxydable Haute Qualité

ZURDOS / LEFT-HANDED / GAUCHERS

Estampada / Stamped / Espampage



Prof-Class

00451 24 cm - 9,5" E



Trincha Aves Profesional Professional Poultry Shears

Ciseaux à Volaille Professionnel
00435 24 cm - 9,5" E

INOX. / STAINLESS



Professional

00425 20 cm - 8" E
00427 20 cm - 8" E ● ● BPA FREE

Forjado en Caliente
Hot Forged
Forgé à Chaud

AIISI 420-4034
X46CR13

Acero Inoxidable Alta Calidad
High Quality Stainless Steel
Acier Inoxydable Haute Qualité



Hoja Pulida
Polished Blade
Lame Poli



B Blister Abierto
Open Blister
Blister Ouvert



E Estuche
Case
Étui

3 Claveles

1 9 3 0

INFORMACIÓN Y VENTAS INFORMATION & SALES

BuenoHermanos S.A.

1930

Pol. Ind. Cantabria I, C/ Barrigüelo, 6
26009 Logroño - La Rioja - España

Tel Central: (+34) 941 27 27 27

Tel Comercial: (+34) 941 27 27 25

Tel. Export: (+34) 941 27 27 24

Fax: (+34) 941 27 27 26

comercial@buenohermanos.com
exportacion@buenohermanos.com
info@buenohermanos.com

www.buenohermanos.com



8 410990 098512

3/22

09851