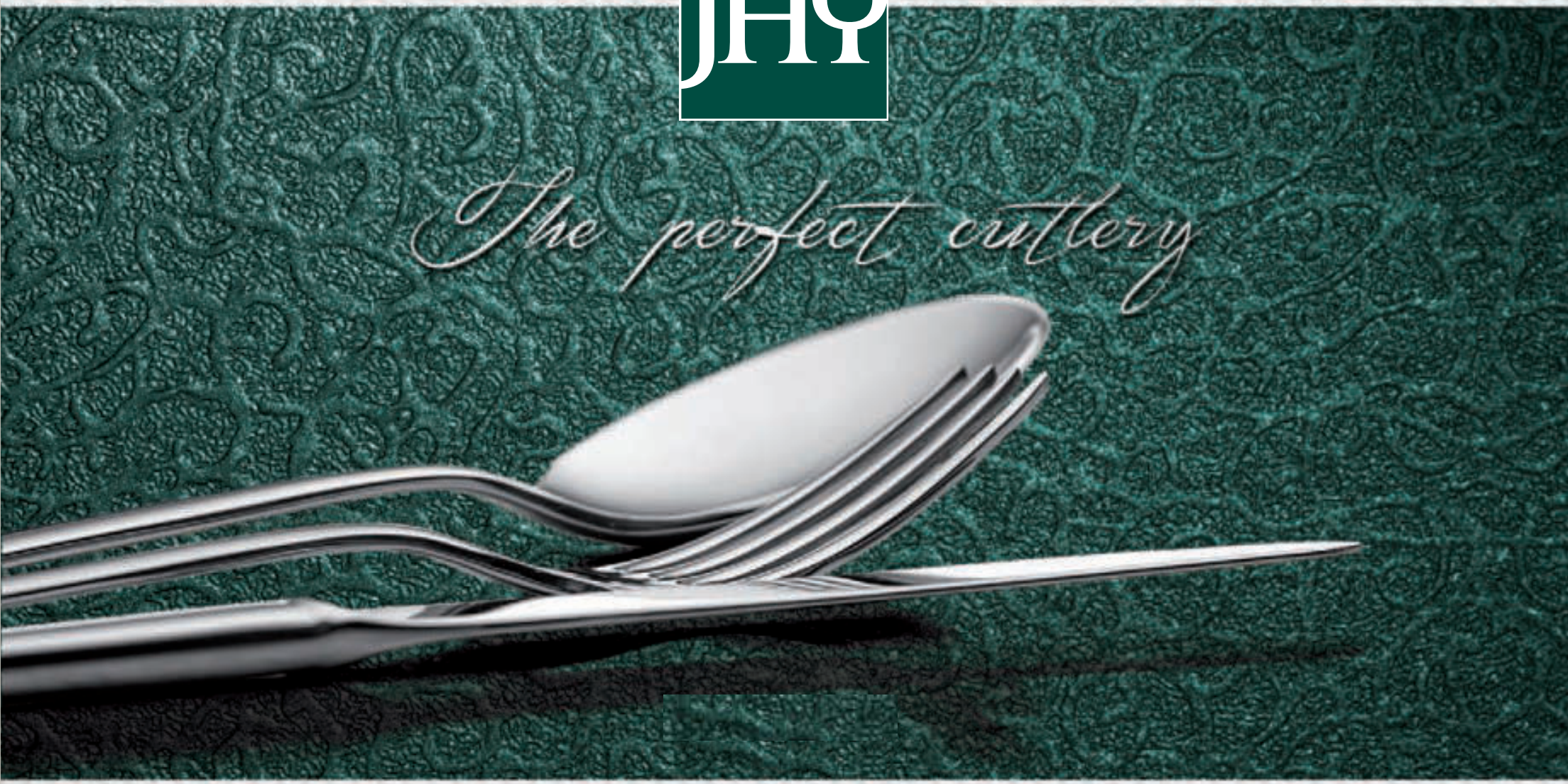
JAY





		PRESENTACIÓN	2 - 7
18/10	94	GEMA	8 - 9
	95	GRAFITO	10 - 11
	89	DOMINÓ	12 - 13
	90	IRIS	14 - 15
	86	ÉBANO	16 - 17
	92	PALADIO	18 - 19
	91	TITANIO	20 - 21
	88	DUNA	22 - 23
	83	BAGUETTE	24 - 25
	87	INGLÉS	26 - 27
	85	JADE	28 - 29
	82	PRÍNCIPE	30 - 31
	84	VERSALLES	32 - 33
	78	MAGENTA	34 - 35
	75	CUARZO	36 - 37
	73	ZAFIRO	38 - 39
	72	DIAMANTE	40 - 41
	71	CRISTAL	42 - 43
	41	GOURMET	44 - 45
	64	PLATINO	46 - 47
	23	VELVET	48 - 49
	56	ÁMBAR	50 - 51
	54	CORAL	52 - 53
	53	CORONA	54 - 55
INOX	40	PRISMA	56 - 57
	49	VANITY	58 - 59
	68	SILK	60 - 61
	48	CATERING	62 - 63
	51	MARFIL	64 - 65
	35	HOTEL	66 - 67
	10	OVAL	68 - 71
		STEAK SET	72 - 73
		VARIOS	74 - 75
		ESTUCHES	76 - 78

PONEMOS EN CADA PIEZA
todos nuestros sentidos

WE USE ALL FIVE SENSES TO CREATE EACH PIECE

Ponemos en cada pieza todos nuestros sentidos.

· El TACTO, por eso usamos los mejores materiales.

· El GUSTO, exquisito, porque mimamos nuestros diseños.

· El buen OLFATO, porque nos adelantamos a los deseos de nuestros clientes.

· La VISTA, porque miramos por la calidad de nuestras creaciones.

· Y el OÍDO, porque escuchamos las pautas que marcan las nuevas tendencias.

Lo ponemos todo para que usted disfrute de la buena mesa con todos los sentidos. Es la premisa que Industrial Cubertera de Galicia, S.A., ha mantenido desde sus orígenes. Por eso lleva más de 50 años trabajando con los materiales más resistentes y los diseños más innovadores en la creación de cada una de sus piezas. Todo ello, con un solo objetivo: que usted disfrute de la mesa.

We use all five senses to create each piece.

· Our sense of TOUCH- using only the best materials

· Our sense of TASTE- lavishing the utmost care on our designs

· Our sense of SMELL- intuitively sensing what our customers will want

· Our sense of SIGHT- always watching over the quality of our creations

· Our sense of HEARING- listening to the latest trends

All this goes into making sure you enjoy your table with all five senses. This has always been the philosophy of Industrial Cubertera de Galicia, S.A. That is why, for over 50 years, we have been using the most resilient materials and the most innovative designs to create every one of our pieces. Our purpose: to make your table pleasing to you.



50 AÑOS DE TRADICIÓN

YEARS OF TRADITION



Cuando nació Jay, allá por el año 1963, no sabíamos muy bien qué nos deparaba el futuro. No sabíamos si seríamos capaces de hacernos un hueco en el panorama cubertero nacional. Si algún día podríamos entrar en mercados extranjeros. O si simplemente contaríamos con suficientes clientes.

Lo único que teníamos claro era una cosa: la filosofía que queríamos seguir. Esa filosofía consistía en que todas y cada una de nuestras creaciones se pudieran ver, sentir y disfrutar.

Para alcanzar nuestro sueño, desde aquel día, y a diario, lo hemos dado todo por cada pieza que ha salido de nuestra fábrica.

Para ello nunca hemos escatimado en materias primas. Ni hemos dudado un instante a la hora de invertir en los mejores y más avanzados equipos. En contratar a los mejores especialistas del mercado. En contar con los diseñadores más vanguardistas y creativos del momento. Y en ofrecer la mejor relación calidad-precio del mercado.

Quizás por todo ello nos hemos terminado convirtiendo en el mayor productor nacional.

Quizás por todo ello, tenemos una fuerte presencia en el mercado internacional.

Y quizás por todo ello, más de 3.000 clientes confían en nuestras creaciones.

When we created Jay, back in 1963, we didn't know what the future would hold for us. We didn't know whether we would be able to fit into the national cutlery scene. Or whether we would be able to enter foreign markets. Or even find enough customers.

But we were clear about one thing: the philosophy we wanted to follow. This philosophy consisted in making people see, feel and enjoy each of our creations.

To make this dream come true, we have devoted all our time and energy to each piece manufactured at our factory.

We have never skimped on raw materials. We haven't hesitated to invest in the best and most advanced equipment. To hire the market's top specialists. To recruit the most innovative and creative designers. And to offer the best quality-price ratio in the market.

It is, perhaps, thanks to all those efforts that we have ended up being the largest national producer.

It is, perhaps, thanks to those efforts that we have achieved a strong presence in the international market.

And it is, perhaps, thanks to all those efforts that over 3,000 customers trust our creations.





Un GRAN equipo humano

Todo lo que hemos logrado a lo largo de estos 50 años ha sido gracias a un gran equipo de cientos de personas que ha hecho posible convertir la profesión cubertera en todo un arte.

Un equipo experimentado y altamente cualificado que ha sido capaz de desarrollar cada colección en un entorno cooperativo. Porque en Jay estamos convencidos de que cuando las cosas se hacen en equipo, salen mejor.

Las personas en Jay son muy importantes. Y el medio ambiente, también. Por eso nos aseguramos de cumplir con la normativa de reciclaje y de medio ambiente.

We A GREAT HUMAN TEAM

We owe everything we have achieved during the last 50 years to our great team, to hundreds of people who have turned cutlery making into a form of art.

An experienced and highly qualified team who has devised each collection in a cooperative environment. We are convinced that things turn out better if we work as a team.

People are extremely important for Jay. And also the environment. That's why we comply with all the recycling and environmental regulations.



CON FUERTE PRESENCIA EN EL MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL

Mantenerse en primera línea requiere mucho esfuerzo, tanto económico como de infraestructura, como de mano de obra. Sobre todo si se aspira a hacerlo en casa como fuera de ella.

Afortunadamente, en Jay podemos permitírnoslo, por varios factores que juegan a nuestro favor:

· Contamos con modernas instalaciones que nos permiten alcanzar una altísima calidad de producción: 100.000 piezas diarias.

· Nuestra capacidad de almacenaje es muy amplia gracias a nuestros 14.000 m2 de instalaciones.

· Desarrollamos nuestros propios productos, lo que nos permite controlar de principio a fin el proceso de fabricación, que sólo depende de nosotros.

· Nuestro proceso logístico está automatizado para poder ofrecer el mejor servicio a nuestros clientes.

· Disponemos de un stock surtido, amplio y variado para dar un servicio rápido y ágil.

· Una red de distribución potente y estratégicamente situada.





STRONG PRESENCE IN THE NATIONAL AND INTERNATIONAL MARKET

Achieving a strong presence both in the national and international market requires a great deal of effort in terms of infrastructures, money and labour.

Fortunately, our company can afford this, thanks to several factors working in our favour:

· Our modern installations enable us to reach an excellent production capacity: 100,000 pieces a day.

· We have a very large storage capacity, thanks to our installations, which cover 14,000 m2.

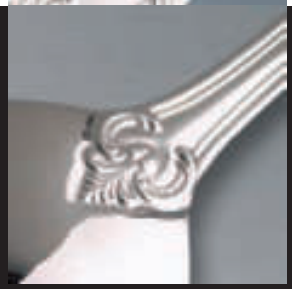
· We develop our own products, and this enables us to control the manufacturing process from the beginning to the end, as it only depends on us.

· Our logistics process is automated with the aim of giving our customers the best service.

· We have a broad and varied range of products in stock, in order to provide a fast service.

· We have a strong and strategically located distribution network.





SVECIA

PLATA 925/000

La estrella de la colección. Un equilibrio de plata y acero digno de admiración. Un placer a la vista, un regalo al tacto, toda una experiencia para el gusto. Con la cubertería Suecia, los alimentos cobran aún más sabor. Cualquier celebración se convierte en un acontecimiento inolvidable.

STERLING SILVER 925/000

The Star of the collection. A balance between silver and steel that is worthy of admiration.
A pleasure in view, a gift to the touch, a true experience for taste. With the Suecia cutlery set, food takes on more taste. Any celebration becomes an unforgettable event.



GEMA

En la sencillez está el gusto

REF. 94 ⌀4mm. 18/10

Diseño tan sencillo en apariencia como complejo en origen. Una piedra preciosa para lucir sobre el mantel a diario y disfrutar de la buena mesa con todos los sentidos.

Simple good taste

Unforgettable design. Personal shapes. Design that is as simple in appearance as it is complex in origin. A precious jewel to grace your daily table – to be enjoyed with all five senses.

CUCHARA MESA TABLE SPOON	11094001	203 mm.
TENEDOR MESA TABLE FORK	11094002	201 mm.
CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11094003	228 mm.
CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11094004	186 mm.
TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11094005	185 mm.
CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11094006	205 mm.
CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11094007	150 mm.
TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11094008	158 mm.
CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11094009	190 mm.
PALA PESCADO FISH KNIFE	11094010	207 mm.
TENEDOR PESCADO FISH FORK	11094011	185 mm.
CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11094012	118 mm.
CAZO SOPA SOUP LADLE	11094015	298 mm.
CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11094016	258 mm.
TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11094017	258 mm.
PALA TARTA CAKE SERVER	11094021	249 mm.
CACILLO SALSA SAUCE LADLE	11094023	192 mm.



GRAFITO

Lo más in

REF. 95 ⌀ 4 mm. 18/10

Inolvidable su diseño, íntimas sus formas, inimitables sus curvas, inigualable su elegancia, infalible su respuesta.
Una colección para gustos insaciables.

Totally "in"

Unforgettable design. Personal shapes. Inimitable curves. Unparalleled elegance. Flawless response.
A collection for the most discerning tastes.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11095001	205 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11095002	202 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11095003	231 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11095004	187 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11095005	186 mm.
	CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11095006	204 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11095007	151 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11095008	156 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11095009	188 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11095010	207 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11095011	186 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11095012	117 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11095015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11095016	257 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11095017	257 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11095021	250 mm.
	CACILLO SALSA SAUCE LADLE	11095023	182 mm.



DOMINÓ

Dominó

REF. 89 ≍ 3 mm. 18/10

así, con acento.

Aunque podría haber sido, perfectamente, Domino. Domino la situación. Domino el diseño. Domino por fuerza. Eso parece decir esta joya cubertera tan visceral como práctica.

Dominó

written with an accent.

Although it could have been perfectly called Domino ("I control" in Spanish). I control the situation. I control the design. I control everything with my strength. This is what this visceral and practical cutlery set seems to be saying.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11089001	202 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11089002	201 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11089003	226 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11089005	178 mm.
	CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11089006	195 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11089007	150 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11089010	210 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11089011	190 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11089012	118 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11089015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11089016	251 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11089017	254 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11089021	251 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11089022	145 mm.



IRIS

Sirven mucho más

REF. 90 ⌀ 3 mm. 18/10

Estos cubiertos son para servir, sí, pero sirven para mucho más: para que los admires y para que los admiren. Sirven para disfrutar del sabor del buen diseño, más allá del sabor de la buena comida.

Not just one use

This cutlery is not only used to serve a table. It is a cutlery used to cause admiration and to be admired. It is used to enjoy good design's flavour, way beyond a good meal.

JAY

CUCHARA MESA TABLE SPOON	11090001	214 mm.
TENEDOR MESA TABLE FORK	11090002	213 mm.
CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11090003	226 mm.
CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11090004	189 mm.
TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11090005	188 mm.
CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11090007	150 mm.
TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11090008	162 mm.
CUCHILLO LUNCH/POSTRE FRUIT KNIFE/DESSERT	11090009	197 mm.
PALA PESCADO FISH KNIFE	11090010	207 mm.
TENEDOR PESCADO FISH FORK	11090011	188 mm.
CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11090012	118 mm.
CAZO SOPA SOUP LADLE	11090015	300 mm.
CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11090016	259 mm.
TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11090017	259 mm.
PALA TARTA CAKE SERVER	11090021	249 mm.
CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11090022	142 mm.
CUCHILLO CARNE STEAK KNIFE	11090043	226 mm.



ÉBANO

Destellos de luz

REF. 86 ⌀ 3 mm. 18/10

Trazos lisos y suaves como el ébano. Carácter fuerte y resistente como el acero. El ideal de belleza, encarnado en este esplendoroso conjunto, digno de las mesas más exquisitas. Una cubertería de élite destinada a ensalzar la belleza de sus formas.

Sparkling light

Thin lines, soft as ebony. A strong character a the strength of steel. The ideal in beauty, incarnated in this splendid set worthy of the most exquisite tables. An elite cutlery set intended to enhance beauty in all its forms.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11086001	204 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11086002	205 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11086003	229 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11086004	185 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11086005	185 mm.
	CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11086006	202 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11086007	149 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11086008	153 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11086009	188 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11086010	205 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11086011	185 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11086012	117 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11086015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11086016	255 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11086017	255 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11086021	245 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11086022	141 mm.
	CACILLO SALSA SAUCE LADLE	11086023	188 mm.
	PALA MANTEQUILLA BUTTER SPREADER	11086030	170 mm.



PALADIO

La joya de la corona

REF. 92 ≍ 3 mm. 18/10

Precisamente el paladium es el material que emplean los altos joyeros en sus joyerías. Por eso hemos bautizado esta colección con ese nombre. Porque está concebida para convertir cada cucharada, cada bocado, en una experiencia de lujo.

The jewel in the crown

Palladium is the material used by high-end jewellers in their jewels. That's why we have given that name to this collection. Because it is designed to turn every spoonful, every bite, into a luxury experience.

CUCHARA MESA TABLE SPOON	11092001	203 mm.
TENEDOR MESA TABLE FORK	11092002	202 mm.
CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11092003	225 mm.
CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11092004	186 mm.
TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11092005	185 mm.
CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11092006	202 mm.
CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11092007	150 mm.
TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11092008	156 mm.
CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11092009	188 mm.
PALA PESCADO FISH KNIFE	11092010	204 mm.
TENEDOR PESCADO FISH FORK	11092011	185 mm.
CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11092012	118 mm.
CAZO SOPA SOUP LADLE	11092015	300 mm.
CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11092016	257 mm.
TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11092017	257 mm.
PALA TARTA CAKE SERVER	11092021	246 mm.
CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11092022	142 mm.



TITANIO

Lucha de Titanes

REF. 91 ⌀ 3 mm. 18/10

Pulir. Reflejar. Transmitir.
Piezas cargadas de significado. Una lucha de titanes por avanzar hacia una nueva concepción estética. Un paso hacia lo diferente. Hacia la innovación. Una aleación inverosímil de sencillez y belleza.

The fight of the Titans

Polish. Reflect. Transmit.
Pieces charged with meaning. A struggle of titans to move towards a new aesthetic conception. A step towards something different, towards innovation. An extraordinary alloy of simplicity and beauty.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11091001	203 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11091002	202 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11091003	225 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11091004	186 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11091005	185 mm.
	CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11091006	202 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11091007	150 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11091008	156 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11091009	188 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11091010	204 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11091011	185 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11091012	118 mm.
	CUCHARA REFRESCO LONG DRINK SPOON	11091014	203 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11091015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11091016	257 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11091017	257 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11091021	246 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11091022	142 mm.
	CACILLO SALSA SAUCE LADLE	11091023	190 mm.
	CUCHARA HELADO ICE CREAM SPOON	11091029	148 mm.
	CUCHILLO CARNE STEAK KNIFE	11091043	225 mm.



DUNA

Adiós a la rutina

REF. 88 ≍ 3 mm. 18/10

Romper, cambiar, evolucionar. Todo vale para salirse de lo convencional. Para distinguirse y destacar. Porque lo que de verdad importa es diferenciarse del resto.

Out of the ordinary

Breaking free, changing, evolving. Anything goes if you want to break away from convention. Be different and distinctive. Because the most important thing is to stand out from the crowd.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11088001	203 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11088002	202 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11088003	225 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11088007	150 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11088008	156 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11088009	188 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11088012	118 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11088015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11088016	257 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11088017	257 mm.



BAGUETTE

De Toda la vida

REF. 83 ⌀ 2,8mm. 18/10

La colección Baguette es de toda la vida... y para toda la vida. De toda la vida, porque sigue las directrices marcadas por los clásicos, y para toda la vida porque está creada para sobrevivir a las modas, tanto por su diseño como por su excelente calidad.

An enduring classic

The Baguette collection is an enduring classic designed to last a lifetime. It is classic because its design is timeless. And it will last a lifetime because its excellent quality and design are intended to outlast passing fashion trends.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11083001	204 mm
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11083002	205 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11083003	229 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11083004	185 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11083005	185 mm.
	CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11083006	202 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11083007	149 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11083008	153 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11083009	187 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11083010	205 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11083011	185 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11083012	117 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11083015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11083016	255 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11083017	255 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11083021	245 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11083022	142 mm.
	CACILLO SALSA SAUCE LADLE	11083023	192 mm.



INGLÉS

Universalmente bella

REF. 87 ≍2,8mm. 18/10

El centro de todas las celebraciones.
El alma de todas las fiestas.
Un clásico de siempre creado para no perecer nunca. Concebido para sobrevivir a todas las modas. Diseñado para resistir a todas las tendencias. Un exquisito equilibrio entre armonía y arte.

Universally beautiful

The centre of all celebrations. The soul of all feasts.
A permanent classic created never to perish. Conceived to overcome fashions. Designed to withstand all tendencies. An exquisite balance between harmony and art.

JAY

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11087001	204 mm
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11087002	205 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11087003	229 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11087004	185 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11087005	185 mm.
	CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11087006	202 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11087007	149 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11087008	153 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11087009	187 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11087010	205 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11087011	185 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11087012	117 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11087015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11087016	255 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11087017	255 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11087021	245 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11087022	142 mm.
	CACILLO SALSA SAUCE LADLE	11087023	192 mm.
	PALA SERVIR PESCADO FISH SERVING KNIFE	11087024	249 mm.
	TENEDOR SERVIR PESCADO FISH SERVING FORK	11087025	221 mm.
	CUCHILLO MESA MANGO HUECO TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE	11087033	228 mm.
	CUCHILLO POSTRE MANGO HUECO DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE	11087036	201 mm.
	CUCHILLO LUNCH MANGO HUECO FRUIT KNIFE HOLLOW HANDLE	11087039	188 mm.
	CUCHILLO CARNE STEAK KNIFE	11087043	225 mm.
	CUCHARA GOURMET GOURMET SPOON	11087044	186 mm.



JADE

Insinuante

REF. 85 ≚ 2,8 mm. 18/10

Formas perfectamente curvas.
Sorprendentemente suaves.
Deliciosamente redondas.
Tan pulidas, que de una sola mirada se presiente la plenitud de su tersura.
Tan sensuales, que un solo roce es suficiente para comprobar la exactitud de su corte.

Insinuating

Perfectly curved forms. Surprisingly gentle. Deliciously rounded.
So polished that with a single look we feel the plenitude of their tenseness.
So sensual that a single touch is enough to see the precision of their cut.

JAY





























CUCHARA MESA TABLE SPOON	11085001	204 mm
TENEDOR MESA TABLE FORK	11085002	205 mm.
CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11085003	229 mm.
CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11085004	185 mm.
TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11085005	185 mm.
CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11085006	202 mm.
CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11085007	149 mm.
TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11085008	153 mm.
CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11085009	187 mm.
PALA PESCADO FISH KNIFE	11085010	205 mm.
TENEDOR PESCADO FISH FORK	11085011	185 mm.
CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11085012	117 mm.
CAZO SOPA SOUP LADLE	11085015	300 mm.
CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11085016	255 mm.
TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11085017	255 mm.
PALA TARTA CAKE SERVER	11085021	245 mm.
CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11085022	142 mm.
CACILLO SALSA SAUCE LADLE	11085023	192 mm.
PALA SERVIR PESCADO FISH SERVING KNIFE	11085024	249 mm
TENEDOR SERVIR PESCADO FISH SERVING FORK	11085025	221 mm.
PALA MANTEQUILLA BUTTER SPEATER	11085030	170 mm.
CUCHILLO MESA MANGO HUECO TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE	11085033	228 mm.
CUCHILLO POSTRE MANGO HUECO DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE	11085036	201 mm.
CUCHILLO LUNCH MANGO HUECO FRUIT KNIFE HOLLOW HANDLE	11085039	188 mm.
CUCHARA GOURMET GOURMET SPOON	11085044	186 mm.























PRÍNCIPE

Ciencia exacta

REF. 82 ⌀ 2,5 mm. 18/10

El nacimiento de una cubertería, en ocasiones, no deriva de una ciencia: deriva de varias.
Matemáticas para obtener trazos escrupulosamente geométricos. Física para dar forma a un material tan sólido como el acero. Y, cuando surge la química, el resultado es casi sobrenatural.

An exact science

Sometimes the birth of a cutlery set is not derived from a science; it is derived from several.
Mathematics to achieve scrupulously geometric lines. Physics to shape a material as hard as steel.And when chemistry appears, the result is almost supernatural.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11082001	207 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11082002	206 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11082003	225 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11082004	185 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11082005	184 mm.
	CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11082006	202 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11082007	151 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11082008	153 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11082009	187 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11082010	208 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11082011	184 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11082012	118 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11082015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11082016	256 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11082017	256 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11082021	247 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11082022	143 mm.
	CACILLO SALSA SAUCE LADLE	11082023	190 mm.
	CUCHILLO MESA MANGO HUECO TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE	11082033	228 mm.
	CUCHILLO LUNCH MANGO HUECO FRUIT KNIFE HOLLOW HANDLE	11082039	188 mm.



VERSALLES

Fiesta en palacio

REF. 84 ≍2,5 mm. 18/10

Todo el esplendor de la época de Luis XIV, reflejado en esta obra maestra orfebre de figura curva y detalle minucioso.
Toda una joya a la mesa destinada a deslumbrar a los amantes de la belleza; a los comensales más exquisitos; a quienes aman la superación.

A feast in the palace

All the splendour of the time of Louis XIV reflected in this work, a master goldsmith with a curved figure and meticulous details.
A jewel in its own right on the table, intended to dazzle lovers of beauty; the most exquisite diner; those who love betterment.

JAY

CUCHARA MESA TABLE SPOON	11084001	207 mm.
TENEDOR MESA TABLE FORK	11084002	206 mm.
CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11084003	225 mm.
CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11084004	185 mm.
TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11084005	184 mm.
CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11084006	202 mm.
CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11084007	151 mm.
TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11084008	153 mm.
CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11084009	187 mm.
PALA PESCADO FISH KNIFE	11084010	208 mm.
TENEDOR PESCADO FISH FORK	11084011	184 mm.
CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11084012	118 mm.
CAZO SOPA SOUP LADLE	11084015	300 mm.
CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11084016	256 mm.
TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11084017	256 mm.
PALA TARTA CAKE SERVER	11084021	247 mm.
CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11084022	143 mm.
CACILLO SALSA SAUCE LADLE	11084023	190 mm.
CUCHILLO MESA MANGO HUECO TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE	11084033	236 mm.
CUCHILLO POSTRE MANGO HUECO DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE	11084036	196 mm.
CUCHILLO LUNCH MANGO HUECO FRUIT KNIFE HOLLOW HANDLE	11084039	189 mm.
CUCHILLO CARNE STEAK KNIFE	11084043	225 mm.



MAGENTA

Algo diferente

REF. 78 ⌀ 2,5 mm. 18/10

Es la nueva colección Magenta, tan funcional como sofisticada, y ha sido concebida para llenar la mesa de color. Para sacar todo el sabor a cada comida, cada reunión, cada celebración. Que aproveche.

Something different

The new Magenta collection – functional yet sophisticated. Designed to fill the table with colour. To bring the fullest flavour out of every meal, every get-together, every celebration. Bon appétit.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11078001	199 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11078002	198 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11078003	220 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11078007	144 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11078008	157 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11078009	188 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11078010	204 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11078011	184 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11078012	116 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11078015	294 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11078016	253 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11078017	250 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11078021	248 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11078022	136 mm.



CUARZO

Es una mina

REF. 75 ≍2,5 mm. 18/10

Cuarzo: "Mineral formado por la sílice, de brillo vítreo, incoloro, y de color que varía según las sustancias con que está mezclado. Tan duro, que raya el acero". Una creación inspirada en la naturaleza.

A mine of good taste

Cuarzo (Quartz): A mineral made of silica. Clear, with a glassy shine. Varies in colour depending on the substances with which it is mixed. So hard, it can scratch steel. A creation inspired by nature.

 CUCHARA MESA TABLE SPOON	11075001	201 mm.
 TENEDOR MESA TABLE FORK	11075002	200 mm.
 CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11075003	216 mm.
 CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11075004	186 mm.
 TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11075005	185 mm.
 CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11075006	202 mm.
 CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11075007	143 mm.
TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11075008	156 mm.
CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11075009	188 mm.
 PALA PESCADO FISH KNIFE	11075010	204 mm.
 TENEDOR PESCADO FISH FORK	11075011	185 mm.
 CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11075012	117 mm.
 CAZO SOPA SOUP LADLE	11075015	300 mm.
 CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11075016	252 mm.
 TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11075017	252 mm.
 PALA TARTA CAKE SERVER	11075021	248 mm.
 CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11075022	137 mm.



ZAFIRO

De siempre y para siempre

REF. 73 ✳2,5 mm. 18/10

Tallado conciso y minucioso. Formas puras y trabajadas.

Cortes curvos que evocan a las cuberterías de siempre; pero viene más elegante que nunca. Aires de antaño para esta cubertería que adopta lo mejor del pasado y lo adapta al presente. Un diseño que triunfa sobre el tiempo.

Of always and for always

Precise, meticulous shaping. Pure, laboured forms.

Curved cuts evoking cutlery sets of all times, but more elegant than ever. Airs of yesteryear for this cutlery that adopts the best of the past and adapts it to the present. A design that triumphs over time.

JAY

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11073001	203 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11073002	201 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11073003	225 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11073004	185 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11073005	183 mm.
	CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11073006	195 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11073007	143 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11073008	148 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11073009	186 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11073010	203 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11073011	183 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11073012	115 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11073015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11073016	252 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11073017	252 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11073021	246 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11073022	141 mm.
	CACILLO SALSA SAUCE LADLE	11073023	188 mm.
	CUCHILLO MESA MANGO HUECO TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE	11073033	228 mm.
	CUCHILLO POSTRE MANGO HUECO DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE	11073036	196 mm.
	CUCHILLO LUNCH MANGO HUECO FRUIT KNIFE HOLLOW HANDLE	11073039	189 mm.
	TENEDOR CARNE STEAK FORK	11073042	200 mm.
	CUCHILLO CARNE STEAK KNIFE	11073043	225 mm.



DIAMANTE

Una joya de cubertería

REF. 72 ⌀ 2,5 mm. 18/10

Únicamente excepcional. Genuinamente original. Consistentemente sólida.
Así es la cubertería Diamante, tan preciada como su nombre; tan preciosa como el arte. Siempre mirando hacia delante, pero nunca apartando la vista de las líneas más tradicionales. Original y clásica. Una creación de hoy y de mañana.

A jewel of cutlery

Uniquely exceptional. Genuinely original. Consistently solid.
This is the Diamante cutlery set, as appreciated as its name suggests; as beautiful as art. Always looking forward, but never taking its sights off traditional forms. Original and classical. A creation of today and yesterday.

JAY

CUCHARA MESA TABLE SPOON	11072001	201 mm.
TENEDOR MESA TABLE FORK	11072002	199 mm.
CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11072003	214 mm.
CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11072007	144 mm.
TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11072008	146 mm.
CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11072009	182 mm.
PALA PESCADO FISH KNIFE	11072010	199 mm.
TENEDOR PESCADO FISH FORK	11072011	179 mm.
CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11072012	115 mm.
CAZO SOPA SOUP LADLE	11072015	300 mm.
CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11072016	252 mm.
TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11072017	252 mm.
PALA TARTA CAKE SERVER	11072021	246 mm.
CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11072022	139 mm.



CRISTAL

Elegancia en estado puro

REF. 71 ≍2,5 mm. 18/10

La elegancia, en ocasiones, reside en la sencillez. Aquí exponemos un ejemplo sublime. Líneas finas como el cristal. Estructuras sólidas como el acero. De la mejor calidad. Una cubertería de peso para encumbrar la gastronomía a la categoría del arte.

Elegance in a pure state

Elegance sometimes lies in simplicity. Here we have a sublime example. Lines as fine as glass. Structures solid as steel. The best quality. Weighty cutlery to raise gastronomy to the category of art.

JAY

CUCHARA MESA TABLE SPOON	11071001	203 mm.
TENEDOR MESA TABLE FORK	11071002	201 mm.
CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11071003	225 mm.
CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11071004	185 mm.
TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11071005	183 mm.
CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11071006	195 mm.
CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11071007	143 mm.
TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11071008	148 mm.
CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11071009	186 mm.
PALA PESCADO FISH KNIFE	11071010	203 mm.
TENEDOR PESCADO FISH FORK	11071011	183 mm.
CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11071012	115 mm.
CUCHARA REFRESCO LONG DRINK SPOON	11071014	201 mm.
CAZO SOPA SOUP LADLE	11071015	300 mm.
CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11071016	252 mm.
TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11071017	252 mm.
PALA TARTA CAKE SERVER	11071021	246 mm.
CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11071022	141 mm.
CACILLO SALSA SAUCE LADLE	11071023	188 mm.
PALA CANELONES CANNELLONI SERVER	11071027	234 mm.
CUCHILLO MESA MANGO HUECO TABLE KNIFE HOLLOW HANDLE	11071033	228 mm.
CUCHILLO LUNCH MANGO HUECO FRUIT KNIFE HOLLOW HANDLE	11071039	188 mm.



GOURMET

Exquisitez a cucharadas

REF. 41 ≍2,5 mm. 18/10

Gourmet: dícese de aquella persona con gusto refinado en la comida y en la bebida.
Y, por extensión, en la mesa.
Líneas y más líneas. Aristas. Ángulos contundentes. Allí donde acaba una recta, empieza otra. Allí donde reside la exquisitez, está Gourmet.

Exquisiteness in spoonfuls

Gourmet: said of a person with refined tastes in food and drink.
And in the table by extension.
Lines and more lines. Edges. Solid angles. Where a straight ends another begins. Wherever exquisiteness resides, there too is Gourmet.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	12041001	201 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	12041002	199 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	12041003	214 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	12041007	144 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	12041008	146 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	12041009	182 mm
	PALA PESCADO FISH KNIFE	12041010	199 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	12041011	179 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	12041012	115 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	12041015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	12041016	252 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	12041017	252 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	12041021	246 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	12041022	139 mm.



PLATINO

Lo convencional, a raya

REF. 64 ⌀ 2,2 mm. 18/10

Líneas y más líneas. Contundentes. Decididas. Estudiadas. Un diseño que mantiene lo cotidiano a raya. Que innova. Que sorprende. Para usar a diario. O para un acontecimiento extraordinario. Y una garantía: dura toda una vida. Porque está realizado en acero 18/10 de primera calidad.

The conventional, in line

Lines and more lines. Solid. Determined. Studied. A design that keeps everyday things in line. Which innovates. Which surprises. For daily use. Or for an extraordinary event. And a guarantee: lasting a lifetime. Because it is made in prime quality 18/10 steel.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11064001	199 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11064002	198 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11064003	214 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11064004	181 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11064005	180 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11064007	143 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11064008	147 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11064009	182 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11064010	199 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11064011	180 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11064012	115 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11064015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11064016	252 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11064017	252 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11064021	246 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11064022	139 mm.



VELVET

La fina línea entre un diseño y otro

REF. 23 ⌀ 2,2 mm. 18/10

Hay creaciones que tienen un toque diferente. Que siendo parecidas a otras, no son iguales. Que resaltan porque hay algo que las hace destacar. Es la fina línea que hay entre unos diseños y otros.

The fine line between one design and another

The fine line between one design and another
There are creations with a twist. That being similar to others, are not the same. Drawing your attention because there is something that makes them stand out. This is the fine line between some designs and others.

JAY

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	12023001	203 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	12023002	201 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	12023003	215 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	12023004	185 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT SPOON	12023005	183 mm.
	CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	12023006	202 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	12023007	143 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	12023008	148 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	12023009	182 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	12023010	203 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	12023011	183 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	12023012	115 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	12023015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	12023016	252 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	12023017	252 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	12023021	246 mm.
	CACILLO AZÚCAR CAKE SERVER	12023022	141 mm.
	CUCHILLO CARNE STEAK KNIFE	12023043	221 mm.



ÁMBAR

Naturalmente bella

REF. 56 ≍ 2,2 mm. 18/10

Su creación sigue un proceso similar al del ámbar: es lento y minucioso, constante y natural. Coinciden en belleza, en brillo y en naturalidad, pero difieren en el resultado: esta joya está concebida para durar. Diseño imperecedero y material inalterable e inoxidable para recorrer intacto años, décadas y siglos.

Naturally beautiful

Its creation follows a process similar to that of amber: slow and meticulous, constant and natural. Coinciding in beauty, shine and naturalness, but differing in the result: this jewel is conceived to last. An imperishable and inalterable, stainless material to remain intact for years, decades and centuries.

JAY

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11056001	199 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11056002	198 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11056003	214 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11056004	181 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11056005	180 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11056007	143 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11056008	147 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11056009	182 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11056010	199 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11056011	180 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11056012	115 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11056015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11056016	252 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11056017	252 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11056021	246 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11056022	139 mm.



CORAL

Es mucho más

REF. 54 ≍ 2 mm. 18/10

Mucho más que una funcional herramienta del acero más duro. Mucho más que un logro del diseño que se enfrenta a lo establecido. Mucho más que líneas finas y trazos perfectos. Simplemente, mucho más.

Is much more

Much more than a functional tool in the hardest steel. Much more than an achievement of design that confronts the establishment. Much more than fine lines and perfect traces. Simply much more.

JAY

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11054001	201 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11054002	199 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11054003	214 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11054004	181 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11054005	179 mm.
	CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11054006	195 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11054007	144 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11054008	146 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11054009	182 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11054010	199 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11054011	179 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11054012	115 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11054015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11054016	252 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11054017	252 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11054021	246 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11054022	139 mm.



CORONA

Digno de reyes

REF. 53 ≍ 2 mm. 18/10

Existe la perfección. Existe la belleza en estado puro. Porque existe Corona. Con un impecable diseño que expresa la pasión por lo hermoso. Una forma sabia de reflejar el arte en el acero. Toda una conquista del hombre digna de los mejores manteles.

Fit for a king

Perfection exists. Beauty exists in a pure state. Because Corona exists. With an impeccable design that expresses passion for beauty. A wise way to reflect art in steel. A whole conquest of man worthy of the best linens.

JAY

 CUCHARA MESA TABLE SPOON	11053001	203 mm.
 TENEDOR MESA TABLE FORK	11053002	201 mm.
 CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11053003	215 mm.
 CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11053004	185 mm.
TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11053005	183 mm.
CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	11053006	193 mm.
CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11053007	143 mm.
TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11053008	148 mm.
CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11053009	182 mm.
PALA PESCADO FISH KNIFE	11053010	203 mm.
TENEDOR PESCADO FISH FORK	11053011	183 mm.
CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11053012	115 mm.
 CAZO SOPA SOUP LADLE	11053015	300 mm.
 CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11053016	252 mm.
TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11053017	252 mm.
 PALA TARTA CAKE SERVER	11053021	246 mm.
 CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	11053022	141 mm.



PRISMA

Todo un detalle

REF. 40 ≍2mm. INOX

Una cubertería para paladares exigentes. Para personas que aprecian lo diferente. Y sobre todo, para quienes admiran lo bello. Una versión inigualable de las más exquisitas cuberterías. Formas firmes realzadas por la maestría y contundencia de sus líneas.

A real surprise

A cutlery set for demanding palates. For people who appreciate what is different. And above all, for people who admire what is beautiful. An unmatchable version of the most exquisite cutlery. Firm shapes highlighted by the mastery and solidity of their lines.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	12040001	201 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	12040002	199 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	12040003	214 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	12040007	144 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	12040008	146 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	12040009	182 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	12040010	199 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	12040011	179 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	12040012	115 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	12040015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	12040016	252 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	12040017	252 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	12040021	246 mm.
	CACILLO AZÚCAR SUGAR SPOON	12040022	139 mm.



VANITY

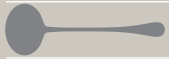
Armonia y estilo

REF. 49 ≍2mm. INOX

Creadas con personalidad. Diseñadas con encanto. Delicadas en apariencia, robustas y firmes en realidad.
Piezas con carácter para deslumbrar. Para ocupar un lugar de honor en las mesas de quienes saben apreciar las cosas bellas.

Harmony and style

Created with personality. Designed with charm. Delicate in appearance, robust and firm in reality.
Pieces with a character to dazzle and enjoy. To hold a place of honour on the table of those who appreciate beautiful things.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11049001	207 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11049002	206 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11049003	222 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11049004	184 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11049005	184 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11049007	145 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11049008	160 mm.
	CUCHILLO LUNCH/POSTRE FRUIT/DESSERT KNIFE	11049009	195 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11049010	204 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11049011	184 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11049012	117 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11049015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11049016	252 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11049017	252 mm.



SILK

Como la seda

REF. 68 ≍2mm. INOX

El diccionario define la seda como una materia plena de brillo, que destaca por su finura y su suavidad.
Tres cualidades que describen con acierto esta novedosa colección, y que nos han inspirado a la hora de denominarla.

Like silk

The dictionary defines silk as a lustrous material, notable for being fine and soft. Three qualities that aptly describe this new collection, and that have inspired us when deciding what to call it.

JAY

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	12068001	203 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	12068002	201 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	12068003	215 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	12068004	185 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	12068005	183 mm.
	CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	12068006	202 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	12068007	143 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	12068008	148 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	12068009	182 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	12068010	203 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	12068011	183 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	12068012	115 mm.
	CUCHARA REFRESCO SODA SPOON	12068014	200 mm.
	CUCHILLO CARNE STEAK KNIFE	12068043	222 mm.



CATERING

Sencillamente perfecta

REF. 48 ⌀ 2 mm. INOX

Perfecta. Así de sencillo. Estamos ante una creación sencillamente perfecta. Porque por el mero hecho de ser sencilla, es más asequible. Porque al ser sencilla es más fina, que no más simple. Es más directa, más franca, más natural.

Simply perfect

Perfect. As simple as that. This creation is simply perfect. Because being simple, it is more affordable. Because being simple, it is more refined, but not ordinary. It is more direct, more honest, more natural.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11048001	199 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11048002	198 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11048003	215 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11048007	144 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11048008	157 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11048009	187 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11048012	116 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11048015	294 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11048016	253 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11048017	250 mm.
	PALA TARTA CAKE SERVER	11048021	248 mm.
	CUCHILLO CARNE STEAK KNIFE	11048043	220 mm.



MARFIL

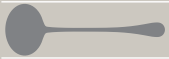
Rompe moldes

REF. 51 ⌀ 2 mm. INOX

Una apuesta atrevida. Un acierto seguro.
Formas versátiles y vanguardistas para este milagro orfebre. Una combinación sublime del material más firme con el diseño más cuidado. Indispensable en mesas innovadoras y distinguidas.

Breaking moulds

A daring stake. A sure-fire hit.
Versatile, leading shapes for this goldwork miracle. A sublime combination of the firmest material with the most careful design. Essential on innovative, distinguished tables.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11051001	199 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11051002	198 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11051003	207 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11051007	143 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11051008	147 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11051009	181 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11051012	115 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11051015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11051016	252 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11051017	252 mm.



HOTEL

Un deleite en todos los sentidos

REF. 35 ⌀ 1,8 mm. INOX

Sencilla. Alternativa. Moderna.
Plana y pulida hasta relucir todo el esplendor del material más duradero e inoxidable. Máxima calidad y belleza suprema. Para aquellos que buscan saborear sus comidas con todos los sentidos.

A delight in all senses

Simple. Alternative. Modern.
Flat and polished to bring out all the splendour of the hardest stainless material. Maximum quality and supreme beauty, for those who seek to taste their meals with all their senses.

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11035001	196 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11035002	195 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11035003	213 mm.
	CUCHARA POSTRE DESSERT SPOON	11035004	181 mm.
	TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	11035005	180 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11035007	141 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11035008	146 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11035009	180 mm.
	PALA PESCADO FISH KNIFE	11035010	200 mm.
	TENEDOR PESCADO FISH FORK	11035011	180 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11035012	113 mm.
	CUCHARA REFRESCO LONG DRINK SPOON	11035014	200 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11035015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11035016	252 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11035017	252 mm.
	TENEDOR CARNE STEAK FORK	11035042	195 mm.
	CUCHILLO CARNE STEAK KNIFE	11035043	224 mm.



OVAL

Sencillamente original

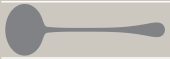
REF. 10 ⌀ 2 mm. INOX

La modernidad va ligada a menudo con la sencillez. Cuando la unión es consumada por manos expertas y experimentadas, la fusión cuaja. Y es entonces cuando el resultado salta a la vista. Formas suaves y ángulos cuidadosamente limados para esta cubertería inoxidable para todos los gustos.

Simply original

Modernity is often linked to simplicity. When the union is consumated by expert, experienced hands, the fusion comes together and it is then that the result is obvious. Gentle forms, carefully filed for this stainless cutlery set for all tastes.

JAY

	CUCHARA MESA TABLE SPOON	11010001	196 mm.
	TENEDOR MESA TABLE FORK	11010002	196 mm.
	CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	11010003	207 mm.
	CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	11010007	141 mm.
	TENEDOR LUNCH CAKE FORK	11010008	150 mm.
	CUCHILLO LUNCH FRUIT KNIFE	11010009	181 mm.
	CUCHARA MOKA MOKA SPOON	11010012	114 mm.
	CAZO SOPA SOUP LADLE	11010015	300 mm.
	CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	11010016	252 mm.
	TENEDOR SERVIR SERVING FORK	11010017	251 mm.



STEAK SETS





SET DE 12 PZ.
CUBIERTOS CARNE
"HOTEL"

STEAK SET 12 PC.
"HOTEL"

HOTEL

CUCHILLO CHULETERO STEAK KNIFE	11035043	224 mm.
TENEDOR CHULETERO STEAK FORK	11035042	195 mm.





SET DE 12 PZ.
CUBIERTOS CARNE
"ZAFIRO"

STEAK SET 12 PC.
"ZAFIRO"

ZAFIRO

CUCHILLO CHULETERO STEAK KNIFE	11073043	225 mm.
TENEDOR CHULETERO STEAK FORK	11073042	200 mm.





SET DE 12 PZ.
CUBIERTOS CARNE

STEAK SET 12 PC.

STEAK SET ACERO

CUCHILLO CHULETERO STEAK KNIFE	11001013	225 mm.
TENEDOR CHULETERO STEAK FORK	11001012	200 mm.





SET DE 12 PZ.
CUBIERTOS CARNE
"PREMIUM"

STEAK SET 12 PC.
"PREMIUM"

STEAK PREMIUM

CUCHILLO "PREMIUM" "PREMIUM" STEAK KNIFE	11001017	228 mm.
TENEDOR "PREMIUM" "PREMIUM" STEAK FORK	11001016	204 mm.

STEAK



MANGO MADERA

TENEDOR CHULETERO 15003834 200 mm.
STEAK FORK



MANGO MADERA

CUCHILLO CHULETERO 15003833 208 mm.
STEAK KNIFE



BASIC

CUCHILLO CHULETERO 12001001 225 mm.
STEAK KNIFE



HOTEL

CUCHILLO CHULETERO 11035043 224 mm.
STEAK KNIFE



CATERING

CUCHILLO CHULETERO 11048043 220 mm.
STEAK KNIFE



SILK

CUCHILLO CHULETERO 12068043 222 mm.
STEAK KNIFE



VELVET

CUCHILLO CHULETERO 12023043 221 mm.
STEAK KNIFE



ACERO

CUCHILLO CHULETERO 11001013 225 mm.
STEAK KNIFE



ZAFIRO

CUCHILLO CHULETERO 11073043 225 mm.
STEAK KNIFE



VERSALLES

CUCHILLO CHULETERO 11084043 225 mm.
STEAK KNIFE



TITANIO

CUCHILLO CHULETERO 11091043 225 mm.
STEAK KNIFE



IRIS

CUCHILLO CHULETERO 11090043 226 mm.
STEAK KNIFE



PREMIUM

CUCHILLO CHULETERO 11001017 228 mm.
STEAK KNIFE

VARIOS





CUCHARA DEGUSTACIÓN 18/10 11001031
TASTING SPOON 18/10



CUCHARA GOURMET "JADE" 18/10 11085044 185 mm.
"JADE" GOURMET SPOON



CUCHARA GOURMET "INGLÉS" 18/10 11087044 186 mm.
"INGLÉS" GOURMET SPOON



CUCHARITA HELADO "TITANIO" 18/10 11091029 148 mm.
"TITANIO" ICE CREAM SPOON 18/10



TENEDOR MARISCO 18/10 11001028 230 mm.
LOBSTER FORK 18/10

ESTUCHE COMUNION 4 PZ.
FIRST COMMUNION CASE 4 PC.

VERSALLES / JADE / INGLES
COMPUESTO DE:

- CUCHARA POSTRE
  DESSERT SPOON
- TENEDOR POSTRE
  DESSERT FORK
- CUCHILLO POSTRE MANGO HUECO
  DESSERT KNIFE HOLLOW HANDLE
- CUCHARITA CAFÉ
  TEA SPOON



Piezas de diario para todas las ocasiones.

Everyday pieces that are right for any occasion.



CUCHILLO MESA STANDARD 11001003 210 mm.
TABLE KNIFE STANDARD

CUCHILLO LUNCH STANDARD 11001009 185 mm.
FRUIT KNIFE STANDARD

PALA MANTEQUILLA ÉBANO 11086030 170 mm.
"ÉBANO" BUTTER SPREADER



CUCHARA REFRESCO "TITANIO" 11091014 203 mm.
"TITANIO" TALL DRINK SPOON

CUCHARA REFRESCO "HOTEL" 11035014 200 mm.
"HOTEL" TALL DRINK SPOON



PRESENTACIÓN EN COLGADOR
HANGING PACK





CAJETÍN EXPOSITOR
DISPLAY BOX

ESTUCHES

SET 45 Pz.
SET 45 Pc.



SET 12 Pz.
SET 12 Pc.

SET 24 Pz.
SET 24 Pc.



4 TENEDOR MARISCO
4 LOBSTER FORK

4 CUCHARA REFRESCO
4 TALL DRINK SPOON

4 PALA MANTEQUILLA
4 BUTTER SPREAD

4 CUCHARITA HELADO
4 ICE CREAM SPOON

ESTUCHE ELEGANCE 113 Pz.

ELEGANCE CASE 113 Pc.



ESTUCHE GREEN 113 Pz.

GREEN CASE 113 Pc.

ESTUCHE ELEGANCE 75 Pz.

ELEGANCE CASE 75 Pc.



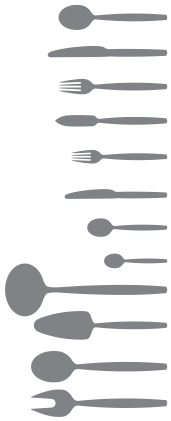
ESTUCHE GREEN 75 Pz.

GREEN CASE 75 Pc.

COMPOSICIÓN DE ESTUCHES SET´S COMPOSITION

	Cuchara mesa Table spoon	Tenedor mesa Table fork	Cuchillo mesa Table knife	Cuchara café Tea spoon	Tenedor lunch Cake fork	Cuchillo lunch Fruit knife	Pala pescado Fish knife	Tenedor pescado Fish fork	Cucharita moka Moka spoon	Cazo sopa Soup ladle	Cucharón servir Serving spoon	Tenedor servir Serving fork	Pala tarta Cake server	Cacillo azúcar Sugar spoon
24 PIEZAS	6	6	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
45 PIEZAS	6	6	6	6	6	6	-	-	6	-	1	1	1	-
75 PIEZAS	12	12	12	12	12	-	-	-	12	1	1	1	-	-
113 PIEZAS	12	12	12	12	12	12	12	12	12	1	1	1	1	1

DOMINO



	set 50 p.	set 100 p.
CUCHARA MESA TABLE SPOON	6	12
TENEDOR MESA TABLE FORK	6	12
CUCHILLO MESA TABLE KNIFE	6	12
PALA PESCADO FISH KNIFE	6	12
TENEDOR POSTRE DESSERT FORK	6	12
CUCHILLO POSTRE DESSERT KNIFE	6	12
CUCHARA CAFÉ TEA SPOON	6	12
CUCHARA MOKA MOKA SPOON	6	12
CAZO SOPA SOUP LADLE	-	1
PALA TARTA CAKE SERVER	-	1
CUCHARÓN SERVIR SERVING SPOON	1	1
TENEDOR SERVIR SERVING FORK	1	1





Consejos

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

Para el lavado de la cubetería no utilice detergentes excesivamente abrasivos. Una vez efectuado el lavado a mano o en el lavavajillas, es muy importante secar cuidadosamente los cubiertos con un paño suave.

No usar nunca estropajos metálicos o sintéticos que puedan rayarla.

Al introducir los cubiertos en el lavavajillas, le recomendamos que los cuchillos se pongan verticalmente con las hojas hacia arriba. En el caso de lavavajillas con departamento "especial cubertero", seguir las instrucciones del fabricante.

Es conveniente sacar los cubiertos del lavavajillas una vez acabado el ciclo de lavado. Las aguas con alto grado de salinidad, unidas al calor y la humedad, no favorecen a sus cubiertos. Secar lo antes posible.

Así mantendrá su cubertería con el brillo inicial durante mucho, mucho tiempo, ya que su uso es indefinido.

Muchas gracias por seguir estos consejos.

ADVICE FOR MAINTENANCE

Do not use excessively abrasive detergents to wash the cutlery.

Having hand washed or washed in the dishwasher, it is very important to carefully dry the cutlery with a soft cloth.

Never use metal or synthetic scouring pads that can scratch.

On placing the cutlery in the dishwasher, the knives should be placed vertically with the blade upwards. In the case of dishwashers with a "special cutlery" compartment, follow the manufacturer's instructions.

It is best to take the cutlery out of the dishwasher as soon as the washing cycle is complete. Water with a high degree of salinity, together with the heat and the damp, are hard on cutlery. Dry as soon as possible.

In this way you will maintain the initial shine of your cutlery for a long, long time, as its use is indefinite.

Thank you for following this advice.

