



# Cuchillerías Simón

*selección*



Catálogo de producto



# Sobre nosotros

Fue en el año 1947 cuando la familia Simón decidió establecerse en Albacete abriendo su primer pequeño establecimiento comercial llamado “La Caperucita” en la ciudad de Albacete, España, vendiendo souvenirs típicos de Albacete, como muñecas de flamenco y toreros, además de ceniceros y navajas clásicas españolas albaceteñas.

Debido a la alta demanda de navajas típicas, ya que Albacete es una ciudad con tradición en la fabricación de cuchillos, navajas y tijeras desde hace siglos y que permanece vigente hasta nuestros días, el fundador, Miguel Simón, mi abuelo, decidió centrar la actividad del negocio a la venta única de cuchillería.

Años más tarde, se estableció la primera Cuchillería Simón en Madrid, capital de España, a escasos metros de la Puerta del Sol, el centro de España, comercio que regentó Carlos Simón Ruiz, mi padre, desde el año 1970, hasta su jubilación en el año 2018.

En el año 2006, con ayuda de sus padres, Juan Carlos Simón y Jose Luis Simón se unieron para regentar la vigente Cuchillería Simón Selección situada también a escasos 300 metros de la Puerta del Sol de Madrid entre las calles Alcalá y Gran Vía, dedicando todos sus esfuerzos a la fabricación y comercialización de productos de cuchillería españoles y japoneses, siendo un referente de calidad de productos de cuchillería en España y, que a día de hoy, comercializan más de 5000 productos de cuchillería de alta calidad basando su actividad en cuchillos de cocina, tijeras de usos diversos, navajas clásicas españolas realizadas por los mejores artesanos españoles, sistemas de afilado y artículos para cortar y degustar el jamón tales como cuchillos para lonchar y deshuesar el jamón, soportes de sujeción de jamón y chairs de afilado como los que les presentamos en nuestra segunda edición del catálogo de producto que tiene entre sus manos.

Las gamas de cuchillos Simón PRO Forjado con más de 25 referencias y Simón PRO Micarta con más de 15 referencias distintas realizadas íntegramente en Albacete en acero forjado de una sola pieza, representan nuestros cuchillos más demandados a nivel mundial.

# Serie Simón PRO Forjado



Cuchillos de cocina realizados en auténtico acero forjado con mangos de polipropileno aptos para lavaplatos con pasadores de aluminio pulidos. Nuestra gama de cuchillos Simón PRO Forjado están realizados partiendo de varillas de acero transformadas mediante el proceso de fabricación de forja en una sola pieza sin soldaduras, garantizando un robustez y fiabilidad muy superior a otros cuchillos del mercado que sueldan el mango con la hoja, con dos tipos de acero distintos para abaratar costes de fabricación.

Todos nuestros cuchillos de cocina Simón PRO Forjado vienen presentados con una funda de piel marrón para su transporte o para guardarse en un cajón sin que haya peligro de cortarse o que se deteriore el filo por el roce con otros instrumentos que haya depositados en el cajón. Realizados íntegramente en Albacete, España.

**Fabricado en: España**  
**Realizado en: Acero forjado**  
**Funda Piel: Incluida**  
**Garantía: 25 años**



### Puntilla clásica Simón PRO Forjado

Cuchillo puntilla Simón PRO Forjado ideal para gajar y pelar alimentos como cuchillo patatero realizado en acero forjado con mango de polipropileno negro y funda de piel cosida marrón.

R50001

Longitud de hoja: 95 milímetros

Longitud: 197 milímetros

Peso Total: 63 gramos



### Puntilla Tornear Simón PRO Forjado

Puntilla Simón PRO Forjado para tornear de 7,5 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simón forjados con mango de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón. Afilado a mano con piedra de cerámica al agua.

R50019

Longitud de hoja: 75 milímetros

Longitud total: 180 milímetros

Peso: 66 gramos

### Cuchillo utilitario Simón PRO Forjado



Cuchillo utilitario Simón PRO Forjado de 15cm de hoja ligero y robusto gracias a su virola de unión en una sola pieza entre la hoja y el mango, funda de piel marrón cosida y reforzada incluida.

R50002

Longitud de hoja: 150 milímetros

Longitud: 257 milímetros

Peso: 115 gramos



### **Cebollero corto Simón PRO Forjado**

Cuchillo cebollero corto Simón PRO Forjado de 20cm de hoja para picar verduras muy robusto gracias a su virola de unión, equilibrado y afilado a mano, funda piel marrón cosida y reforzada.

R50003

Longitud de hoja: 200 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 198 gramos



### **Cuchillo Cebollero Simón PRO Forjado**

Cuchillo cebollero Simón PRO Forjado tamaño oficial de 25cm de hoja muy robusto y perfectamente equilibrado, valido incluso para cortar huesos de ave y afilado a mano, funda piel marrón cosida y reforzada incluida.

R50004

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 375 milímetros

Peso: 273 gramos

### **Cuchillo Simón PRO Forjado Medio Golpe**



Cuchillo Simón PRO Forjado medio Golpe para picar o trocear pollos de 30cm de hoja muy robusto y equilibrado, valido incluso para cortar huesos de ave y afilado a mano, funda de piel marrón reforzada incluida.

R50005

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 430 milímetros

Peso: 402 gramos



## Cuchillo Simón PRO Forjado Jamón corto



Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar jamón de la serie de cuchillos de cocina Simon forjados con mango de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón y afilado a mano. Buen corte para lonchear jamón.

R50009

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 375 milímetros

Peso: 125 gramos

## Jamonero Simón PRO Forjado Oficial



Cuchillo Simon PRO Forjado para cortar jamón de 30cm de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simon forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón y afilado a mano.

R50010

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 410 milímetros

Peso: 142 gramos





### Cuchillo Simón PRO Forjado Trinchar corto

Cuchillo trinchante Simón PRO Forjado corto para trincar aves o carnes de la serie de cuchillos de cocina Simon forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón. Afilado a mano y hoja alveolada.

R50015

Longitud de hoja: 255 milímetros

Longitud total: 370 milímetros

Peso: 183 gramos



### Cuchillo Simón PRO Forjado Trinchar largo

Cuchillo trinchante Simón PRO Forjado largo para trincar aves o carnes de la serie de cuchillos de cocina Simon forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón. Afilado a mano y hoja alveolada.

R50016

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 441 milímetros

Peso: 189 gramos

### Tenedor Trinchar Simón PRO Forjado



Tenedor Simón PRO Forjado de trincar aves para sujetar redondos de carne de la serie de cuchillos de cocina Simon forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón. Cantos biselados y pulidos.

R50012

Longitud de Pincho: 170 milímetros

Longitud total: 317 milímetros

Peso: 151 gramos



### Cuchillo Simón PRO Forjado Tomatero

Cuchillo Simon PRO Forjado para cortar tomates y bollería pequeña de 12 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simon forjados con mango de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón.

R50017

Longitud de hoja: 120 milímetros

Longitud total: 236 milímetros

Peso: 108 gramos



### Cuchillo Simón PRO Forjado Panero

Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar pan y bollería clásica de 20 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simon forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón.

R50018

Longitud de hoja: 200 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 153 gramos

### Cuchillo Pastelero Simón PRO Forjado



Cuchillo Simón PRO Forjado para pastelero o cortar hogazas de pan de 28 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simon forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón.

R50020

Longitud de hoja: 280 milímetros

Longitud total: 400 milímetros

Peso: 186 gramos

## Cuchillo Simón PRO Forjado Utilitario Alveolado



Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar verduras de 15cm de hoja alveolada ligero y robusto gracias a su virola de unión en una sola pieza entre la hoja y el mango, mangos de fibra negra y funda de piel marrón reforzada.

R50023

Longitud de hoja: 150 milímetros

Longitud: 257 milímetros

Peso: 115 gramos

## Cuchillo Santoku Simón PRO Forjado



Cuchillo Simón PRO Forjado modelo Santoku de 17,5 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simon forjados con mangos de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón. Afilado a mano.

R50021

Longitud de hoja: 175 milímetros

Longitud total: 300 milímetros

Peso: 185 gramos

## Cebollero Simón PRO Forjado corto Alveolado



Cuchillo Simón PRO Forjado para carne y pescado o cebollero corto de 20cm de hoja con hoja alveolada muy robusto gracias a su virola de unión, equilibrado y afilado a mano, mangos de fibra negra y funda de piel marrón reforzada.

R50024

Longitud de hoja: 200 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 198 gramos

## Cebollero Simón PRO Forjado Alveolado



Cebollero Simón PRO Forjado alveolado tamaño oficial de 25cm de hoja muy robusto y perfectamente equilibrado, valido incluso para cortar huesos de ave y afilado a mano, mangos de fibra negra y funda piel reforzada.

R50025

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 375 milímetros

Peso: 273 gramos

## Jamonero Simón PRO Forjado corto Alveolado



Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar jamón alveolado corto de la serie de cuchillos de cocina Simon forjados con mango de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón y afilado a mano. Excelente filo para cortar jamón.

R50026

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 375 milímetros

Peso: 125 gramos

## Jamonero Simón PRO Forjado largo Alveolado



Cuchillo Simón PRO Forjado para cortar jamón alveolado largo de la serie de cuchillos de cocina Simon forjados con mango de fibra negra con funda de piel incluida en cuero marrón y afilado a mano. Excelente filo para cortar jamón.

R50027

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 410 milímetros

Peso: 142 gramos

## Fileteador estrecho Simón PRO Forjado



Cuchillo fileteador estrecho Simón PRO Forjado ultra flexible, tamaño de 21cm de hoja muy flexible, mango de fibra negra, para quitar las pieles de pescado o cortar paletillas de jamón, afilado a mano con piedra de cerámica al agua, funda piel marrón reforzada.

R50028

Longitud de hoja: 215 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 98 gramos

## Fileteador clásico Simón PRO Forjado



Cuchillo fileteador clásico Simón PRO Forjado ultra flexible de 25cm de hoja, para quitar las pieles de pescado de tamaños medios o grandes, mangos de fibra negra, afilado a mano, funda piel marrón cosida incluida.

R50029

Longitud de hoja: 245 milímetros

Longitud total: 365 milímetros

Peso: 142 gramos



### Cuchilla Chuletera Simón pequeña

Cuchilla chuletera Simón tamaño pequeño para cortar costillares incluidos los huesos de cordero, vaca o cerdo con mango en fibra negra apto para lavaplatos, de hoja enteriza gruesa para soportar golpes y cortes de huesos medios en acero templado, robusta, equilibrada y realizada en una sola pieza, con sistema de filo cóncavo para un corte de calidad y durabilidad de filo.

R50050

Longitud de hoja: 210 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 578 gramos



### Cuchilla Chuletera Simón mediana

Cuchilla chuletera Simón tamaño mediano para cortar costillares incluidos los huesos de cordero, vaca o cerdo con mango en fibra negra apto para lavaplatos, de hoja enteriza gruesa para soportar golpes y cortes de huesos medios en acero templado, robusta, equilibrada y realizada en una sola pieza, con sistema de filo cóncavo para un corte de calidad y durabilidad de filo.

R50051

Longitud de hoja: 230 milímetros

Longitud total: 345 milímetros

Peso: 688 gramos



### Cuchilla Filetera Simón mediana

Cuchilla filetera Simón tamaño mediano para hacer filetes de carne o pescado de cordero, vaca o cerdo, así como de atún, merluza o pescados similares con mango en fibra negra apto para lavaplatos, de hoja enteriza delgada para una buena calidad de corte realizada en acero templado, con sistema de filo simétrico para un corte de calidad y durabilidad de filo.

R50052

Longitud de hoja: 290 milímetros

Longitud total: 385 milímetros

Peso: 626 gramos



### Cuchilla Chuletera Mixta Simón grande

Cuchilla chuletera mixta Simón tamaño grande para cortar costillares incluidos los huesos de cordero, NO apta para huesos de vaca, con mango en fibra negra apto para lavaplatos, de hoja enteriza media para soportar golpes y cortes de huesos de cordero o pollo, en acero templado, robusta, equilibrada y realizada en una sola pieza, con sistema de filo cóncavo para un corte de calidad y durabilidad de filo.

R50053

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 390 milímetros

Peso: 903 gramos

# Serie Simón PRO Micarta



Cuchillos de cocina realizados en auténtico acero forjado con mangos de micarta de lino con resina natural aptos para lavaplatos con pasadores de acero inoxidable pulidos. Nuestra gama de cuchillos Simón PRO Micarta están realizados partiendo de varillas de acero transformadas mediante el proceso de fabricación de forja en una sola pieza sin soldaduras, garantizando una robustez y fiabilidad muy superior a otros cuchillos del mercado que sueldan el mango con la hoja, con dos tipos de acero distintos para abaratar costes de fabricación.

Todos nuestros cuchillos de cocina Simón PRO Micarta vienen presentados con una funda de piel flor de cuero negro para su transporte o para guardarse en un cajón sin que haya peligro de cortarse o que se deteriore el filo por el roce con otros instrumentos que haya depositados en el cajón. Realizados íntegramente en Albacete, España.

*Fabricado en: España*  
*Realizado en: Acero forjado y micarta*  
*Funda Piel: Incluida*  
*Garantía: 25 años*





### Puntilla peladora Simón PRO Micarta

Puntilla deshuesar Simón PRO Micarta para pelar o deshuesar aves pequeñas de la serie de cuchillos de cocina Simon con mangos de micarta de lino color marfil y funda de piel cosida de cuero negro piel flor. Afilado a mano. Ideal para pelar y laminar pequeños alimentos.

R50199

Longitud de hoja: 95 milímetros

Longitud total: 197 milímetros

Peso: 73 gramos



### Cuchillo Puntilla Simón PRO Micarta

Cuchillo de cocina puntilla Simon PRO micarta ideal para gajar y pelar alimentos como cuchillo patatero realizado en acero forjado con mango de micarta de lino color marfil y funda de piel cosida de cuero negro piel flor.

R50200

Longitud de hoja: 95 milímetros.

Longitud total: 197 milímetros

Peso Total: 63 gramos

### Cuchillo Deshuesar Simón PRO Micarta



Cuchillo deshuesador Simon PRO Micarta para deshuesar aves o quitar la corteza del jamón de la serie de cuchillos de cocina Simon con mango de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro y afilado a mano.

R50201

Longitud de hoja: 150 milímetros

Longitud total: 257 milímetros

Peso: 106 gramos



### Cuchillo Simón PRO Micarta utilitario Alveolado

Cuchillo utilitario Simón PRO Micarta de 15cm de hoja alveolada de la serie de cuchillos Simón con mangos de micarta de lino para cortar vegetales o embutidos pequeños, funda piel de cuero incluida, afilado a mano.

R50202

Longitud de hoja: 150 milímetros

Longitud: 257 milímetros

Peso: 120 gramos



### Cuchillo Cebollero corto Simón PRO Micarta

Cuchillo cebollero corto Simón PRO Micarta de 20cm de hoja con hoja alveolada serie de cuchillos Simón con mangos de micarta de lino, para picar verduras, robusto y equilibrado, funda piel negra de cuero incluida, afilado a mano.

R50203

Longitud de hoja: 200 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 210 gramos

### Cuchillo Cebollero Simón PRO Micarta



Cuchillo cebollero Simón PRO Micarta tamaño oficial de 25cm de hoja muy robusto y perfectamente equilibrado, para picar verdura y cortar huesos de ave y afilado a mano con piedra de cerámica al agua, funda piel flor negra cosida incluida.

R50204

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 375 milímetros

Peso: 280 gramos

## Cuchillo Panero Simón PRO Micarta



Cuchillo panero Simón PRO Micarta clásico de 20 centímetros de hoja de la serie de cuchillos de cocina Simon con mangos de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro cosida. Afilado a mano. Nuevo dentado tipo filo.

R50205

Longitud de hoja: 200 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 153 gramos

## Cuchillo Santoku Simón PRO Micarta



Cuchillo de cocina Santoku Simon PRO Micarta de 18 centímetros de hoja para cortar quesos o picar verduras de la serie de cuchillos de cocina Simón con mangos de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro. Afilado a mano.

R50210

Longitud de hoja: 180 milímetros

Longitud total: 300 milímetros

Peso: 183 gramos

## Jamonero corto Simón PRO Micarta



Cuchillo jamonero corto Simón PRO Micarta alveolado de la serie de cuchillos de cocina Simon con mangos de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro y afilado a mano. Excelente e inmejorable filo para cortar jamón.

R50211

Longitud de hoja: 250 milímetros

Longitud total: 370 milímetros

Peso: 135 gramos

## Jamonero largo Simón PRO Micarta



Cuchillo jamonero largo Simón PRO Micarta alveolado de la serie de cuchillos de cocina Simon con mangos de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro y afilado a mano. Excelente e inmejorable filo para cortar jamón.

R50212

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 415 milímetros

Peso: 147 gramos



### Cuchillo Simón PRO Micarta Trinchante corto

Cuchillo trinchante corto Simón PRO Micarta para trincar carnes o cortar pescado crudo simétrico de la serie de cuchillos de cocina Simon con mangos de micarta de lino con funda de piel flor negra incluida. Afilado a mano.

R50215

Longitud de hoja: 255 milímetros

Longitud total: 370 milímetros

Peso: 135 gramos



### Cuchillo Simón PRO Micarta Trinchante largo

Cuchillo trinchante largo Simón PRO Micarta para trincar carnes o cortar pescado crudo simétrico de la serie de cuchillos de cocina Simon con mangos de micarta de lino con funda de piel flor negra incluida. Afilado a mano.

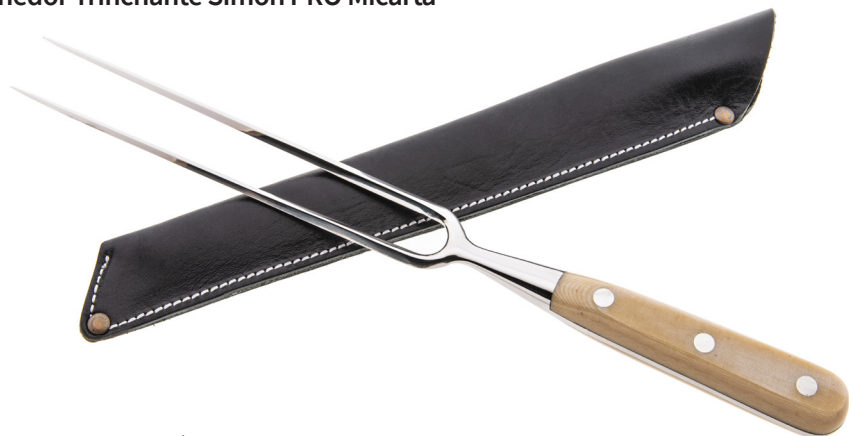
R50216

Longitud de hoja: 300 milímetros

Longitud total: 441 milímetros

Peso: 189 gramos

### Tenedor Trinchante Simón PRO Micarta



Tenedor de trincar Simón PRO Micarta para sujetar redondos de carne de la serie de cuchillos de cocina Simon con mangos de micarta de lino con funda de piel incluida en cuero negro. Cantos biselados y pulidos.

R50217

Longitud del tenedor: 170 milímetros

Longitud total: 317 milímetros

Peso: 151 gramos

## Cuchillo Simón PRO Micarta Fileteador estrecho



Cuchillo fileteador estrecho Simón PRO Micarta ultraflexible tamaño oficial de 21cm de hoja perfectamente equilibrado, para quitar las pieles de pescado o cortar paletillas de jamón, afilado a mano con piedra de cerámica al agua, funda de piel flor negra incluida.

R50218

Longitud de hoja: 215 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso: 102 gramos

## Cuchillo Simón PRO Micarta Fileteador clásico



Cuchillo fileteador clásico Simón PRO Micarta ultraflexible tamaño oficial de 25cm de hoja muy flexible y perfectamente equilibrado, para quitar las pieles de pescado de tamaños medios o grandes, afilado a mano, se sirve con funda piel flor negra reforzada.

R50219

Longitud de hoja: 245 milímetros

Longitud total: 365 milímetros

Peso: 167 gramos

# Serie Simón Chuleteros



Cuchillos chuleteros para la mesa, para cortar carnes y aves con sus respectivos tenedores, realizados todos ellos en una sola pieza de acero templado, con hojas vaciadas con micro dentado en las series clásicas y con hoja de filo liso en nuestra serie Simón Diseño, con mangos de polipropileno o micarta color marfil de lino aptos para lavaplatos o con mangos de madera No aptos para lavaplatos. Nuestra serie de cuchillos y tenedores de mesa Simón Diseño, tienen un tamaño ligeramente superior para quien desea un cuchillo moderno y funcional en la mesa.

Todos nuestros cuchillos de mesa o chuleteros Simón vienen presentados en un estuche para seis unidades. Realizados íntegramente en Albacete, España.

**Fabricado en: España**  
**Realizado en: Fibra negra, madera o micarta**  
**Caja de presentación: Para 6 unidades**  
**Garantía: 5 años**

## Chuletero Simón Gourmet Classic madera



Cuchillo chuletero Simón gourmet classic de la serie de cuchillos de cocina Simon gourmet classic con mango de madera laminada con micro dentado y hoja vaciada, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50125

Longitud de hoja: 110 milímetros

Longitud total: 214 milímetros

Peso: 77 gramos

## Tenedor Simón Gourmet Classic madera



Tenedor chuletero Simón gourmet classic madera de la serie de cuchillos de cocina Simon Gourmet classic con mango de madera laminada con púas biseladas y tres púas, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50126

Longitud de Púas: 100 milímetros

Longitud total: 202 milímetros

Peso: 73 gramos





### Chuletero Simón Gourmet Classic fibra negra

Cuchillo chuletero Simón gourmet classic de la serie de cuchillos de cocina Simon gourmet classic con mango de fibra negro con micro dentado y hoja vaciada, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50128

Longitud de hoja: 110 milímetros

Longitud total: 214 milímetros

Peso: 72 gramos



### Tenedor Simón Gourmet Classic fibra negra

Tenedor chuletero Simón gourmet classic negro de la serie de cuchillos de cocina Simón gourmet classic con mango de fibra negro con púas biseladas y tres púas, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50129

Longitud de Púas: 100 milímetros

Longitud total: 202 milímetros

Peso: 70 gramos

### Cuchillo churrasco Simón Gourmet Classic



Cuchillo chuletero Simón gourmet Classic para cortar carnes de todos los grosores y todo tipo de alimentos con mango en fibra negra apto para lavaplatos, de hoja enteriza en acero templado, robusto gracias a su virola de unión en una sola pieza, con micro dentado.

R50130

Longitud de hoja: 125 milímetros

Longitud Total: 240 milímetros

Peso: 102 gramos

## Cuchillo Chuletero Simón PRO Micarta



Cuchillo chuletero Simón PRO Micarta de la serie de cuchillos de cocina Simon con mangos de micarta de lino y resina natural color marfil con micro dentado y hoja vaciada, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50120

Longitud de hoja: 110 milímetros

Longitud total: 214 milímetros

Peso: 77 gramos

## Tenedor Chuletero Simón PRO Micarta



Tenedor chuletero Simón PRO Micarta de la serie de cuchillos de cocina Simon con mango de micarta de lino y resina natural color marfil con púas biseladas y tres púas, pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes.

R50121

Longitud del tenedor: 100 milímetros

Longitud total: 202 milímetros

Peso: 73 gramos

## Cuchillo Simón PRO Micarta carne Designo



Cuchillo chuletero Simón PRO Micarta de la serie de cuchillos de cocina Simon con mango de micarta de lino y resina natural color marfil con hoja vaciada de filo liso modelo diseño pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes y pescados.

R50131

Longitud de hoja: 130 milímetros

Longitud total: 245 milímetros

Peso: 79 gramos

## Tenedor Simón PRO Micarta carne Designo



Tenedor chuletero Simón PRO Micarta de la serie de cuchillos de cocina Simon con mango de micarta de lino y resina natural color marfil con tres púas biseladas modelo diseño pulido a mano. Ideal para comer en la mesa todo tipo de carnes y pescados.

R50132

Longitud del tenedor: 110 milímetros

Longitud total: 200 milímetros

Peso: 79 gramos

# Serie Simón Damascus



Cuchillos de cocina de nuestra serie Simón Damascus realizados bajo las exigencias de nuestra empresa, tanto en materiales como en procesos de fabricación. Realizados íntegramente en Japón con base de acero sueco Sandvik 19C27.

Cuchillos de cocina de acero de damasco realizados en Japón utilizando la técnica del damasco con 55 capas y acabado martilleado totalmente a mano con mango de madera de nogal con virolas de madera de ébano.

Los cuchillos Simón Damascus son cuchillos de hoja forjada con sistema de encastre en el mango tipo Hocho, esto es, embutiendo la espiga de la hoja del cuchillo dentro del mango de madera natural, con resinas naturales. Toda la gama de cuchillos Simón Damascus están afilados de manera especial a mano con piedras de cerámica. La calidad de nuestros cuchillos nos permite ofrecerles una garantía por tres años.

*Fabricado en: Japón*

*Realizado en: Acero damasco martilleado*

*Garantía: 2 años*

## Cuchillo Cocina Simón Damascus Utilitario



Cuchillo de cocina Simón Damascus modelo utilitario o Petty ideal para cortar alimentos como vegetales realizado en acero forjado en damasco martilleado a mano con mango de madera de nogal marrón con virola de madera de ébano.

R52300

Tamaño de la hoja: 160 milímetros

Longitud total: 270 milímetros

Peso Total: 75 gramos

## Cuchillo Cocina Simón Damascus Santoku



Cuchillo de cocina Simón Damascus modelo Santoku ideal para cortar alimentos como vegetales, carnes y pescados, realizado en acero forjado en damasco martilleado a mano con mango de madera de nogal marrón con virola de madera de ébano.

R52305

Tamaño de la hoja: 195 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso Total: 133 gramos

## Cuchillo Cocina SJ Damast Nakiri



Cuchillo de cocina Simón Damascus modelo Nakiri ideal para cortar alimentos como vegetales, carnes y pescados, realizado en acero forjado en damasco martilleado a mano con mango de madera de nogal marrón con virola de madera de ébano.

R52306

Tamaño de la hoja: 195 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso Total: 138 gramos



### Cuchillo Cocina Simón Damascus Chef pequeño

Cuchillo de cocina Simón Damascus modelo Gyuto pequeño ideal para cortar y picar alimentos como vegetales, hortalizas y también carnes y pescados, realizado en acero forjado en damasco martilleado a mano con mango de madera de nogal marrón con virola de madera de ébano.

R52310

Tamaño de la hoja: 190 milímetros

Longitud total: 320 milímetros

Peso Total: 120 gramos



### Cuchillo Cocina Simón Damascus Chef mediano

Cuchillo de cocina Simón Damascus modelo Gyuto mediano ideal para cortar y picar alimentos como vegetales, hortalizas y también carnes y pescados, realizado en acero forjado en damasco martilleado a mano con mango de madera de nogal marrón con virola de madera de ébano.

R52311

Tamaño de la hoja: 215 milímetros

Longitud total: 350 milímetros

Peso Total: 143 gramos

### Cuchillo Cocina Simón Damascus Chef Oficial



Cuchillo de cocina Simón Damascus modelo Gyuto oficial ideal para cortar y picar alimentos como vegetales, hortalizas y también carnes y pescados, realizado en acero forjado en damasco martilleado a mano con mango de madera de nogal marrón con virola de madera de ébano.

R52312

Tamaño de la hoja: 255 milímetros

Longitud total: 390 milímetros

Peso Total: 174 gramos

## Cuchillo Cocina Simón Damascus Slicer



Cuchillo de cocina Simón Damascus modelo Slicer o Yanagi oficial ideal para filetear alimentos como carnes y pescados, realizado en acero forjado en damasco martilleado a mano con mango de madera de nogal marrón con virola de madera de ébano.

R52315

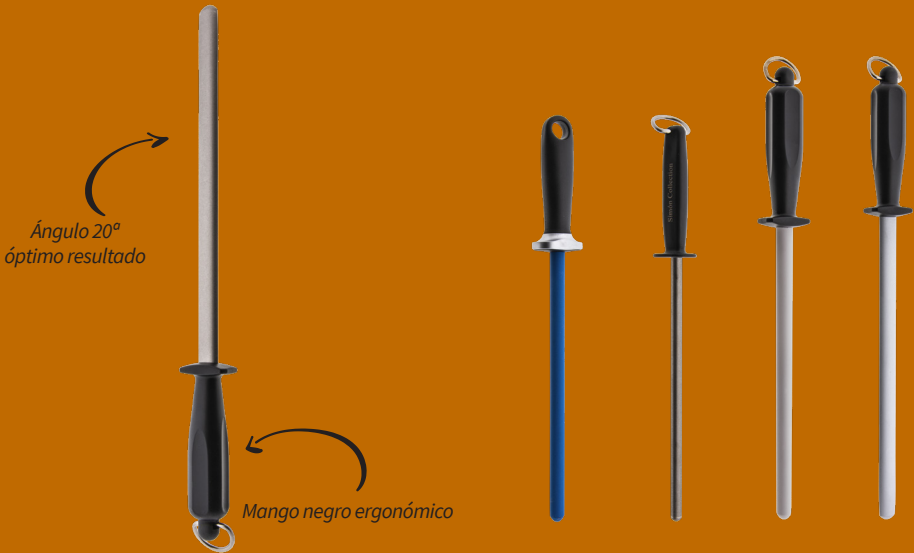
Tamaño de la hoja: 255 milímetros

Longitud total: 380 milímetros

Peso Total: 134 gramos



# Serie Chairas de afilado



Chairas, eslabones o afiladores son los tres nombres que reciben las barras para afilar cuchillos con recubrimiento cerámico o recubrimiento de diamante.

Ofrecemos en nuestro catálogo cinco modelos diferentes realizados en cerámica dos de ellas, recomendadas para el mantenimiento del filo de los cuchillos japoneses o españoles que ofertamos, disponiendo de varios granos finos o gruesos con los que se consigue un mantenimiento del filo del cuchillo rápido y eficaz. Estas chairas fabricadas en Alemania, permitan prolongar la duración de los filos de los cuchillos de cocina.

*Fabricado en: Alemania*  
*Realizadas en: Cerámica o diamante*  
*Garantía: 2 años*

## Chaira de afilado Simón de cerámica blanca



Chaira de afilado Simón de cerámica blanca, con 1000 puntos de grosor de grano fino para afilar cuchillos españoles y japoneses de 26cm de longitud de barra con mango de policarbonato.

R12820

Realizado de: Piedra Cerámica

Tamaño de barra: 255 milímetros

Longitud total: 430 milímetros

Peso: 182 gramos

## Chaira de afilado Simón de cerámica azul



Chaira de afilado Simón de cerámica azul realizada con grano medio para afilar cuchillos de cocina españoles y japoneses de 500 granos de grosor de 23cm de longitud de barra con mango de policarbonato.

R12821

Realizado de: Piedra Cerámica

Tamaño de barra: 230 milímetros

Longitud total: 356 milímetros

Peso: 170 gramos



### Chaira afilar Simón diamante básica corta

Chaira de afilado Simón de diamante corta realizada con grano medio de 25 micrones o 600 mesas para cuchillos españoles con una longitud de barra de 23 centímetros con mango de policarbonato.

R12823

Realizado de: Diamante policristalino

Tamaño de barra: 230 milímetros

Longitud total: 370 milímetros

Peso: 303 gramos



### Chaira afilar Simón diamante oval media

Chaira de afilado Simón de diamante larga ovalada realizada con grano medio de 25 micrones o 600 mesas para cuchillos españoles con una longitud de barra de 27 centímetros con mango de policarbonato.

R12824

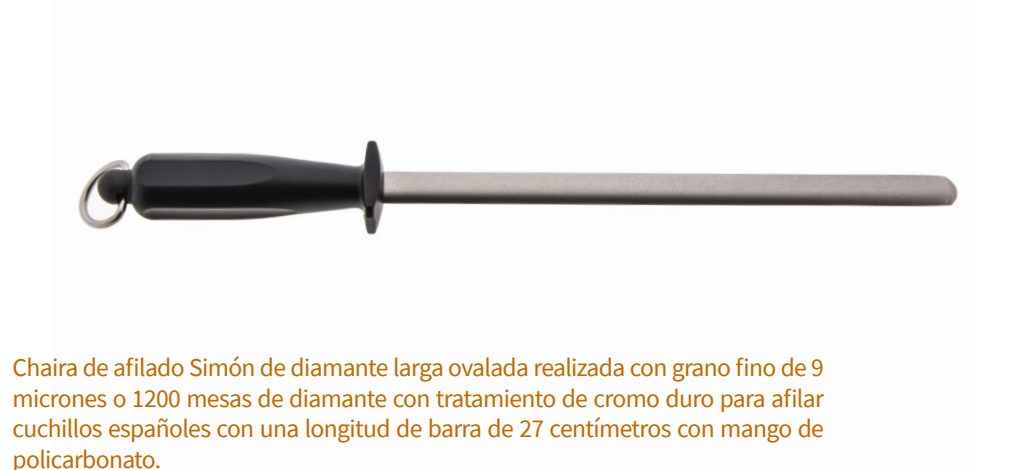
Realizado de: Diamante policristalino

Tamaño de barra: 270 milímetros

Longitud total: 425 milímetros

Peso: 290 gramos

### Chaira afilar Simon diamante oval fina



Chaira de afilado Simón de diamante larga ovalada realizada con grano fino de 9 micrones o 1200 mesas de diamante con tratamiento de cromo duro para afilar cuchillos españoles con una longitud de barra de 27 centímetros con mango de policarbonato.

R12825

Realizado de: Diamante monocristalino

Tamaño de barra: 270 milímetros

Longitud total: 425 milímetros

Peso: 290 gramos

# Tijeras de cocina Simón Inoxidables



Nuestras tijeras de cocina realizadas íntegramente en España, están realizadas en una sola pieza de acero forjado por pala, con sistemas de eje de tornillo o sistemas de tuercas con contratuercas, con micro dentado en el filo para poder ejercer mayor presión y tener mayor precisión del corte, existiendo hasta seis tamaños distintos dependiendo de las necesidades del cocinero o cocinera.

Al realizarse en acero forjado inoxidable y sin mangos de plástico, permiten tanto su lavado en un lavaplatos como su posterior afilado cuando lo requieran con los años.

Posiblemente, las tijeras de cocina mas duraderas y robustas del mundo.

*Fabricado en: España*  
*Realizadas en: Acero forjado integral inoxidable*  
*Garantía: 25 años*

### Tijera Cocina Simón Clásica pequeña inoxidable



Tijeras de cocina modelo clásica Simón tamaño pequeño realizada en acero inoxidable forjado con sistema de tornillo avellanado con mangos clásicos cortos integrales en una sola pieza y micro dentado en el filo. Fabricada en Albacete, España.

R10036

Longitud total: 184 milímetros

Ancho en ovals: 60 milímetros

Peso: 109 gramos

### Tijera Cocina Simón Clásica grande inoxidable



Tijeras de cocina modelo clásica Simón tamaño grande realizada en acero inoxidable forjado con sistema de tornillo avellanado con mangos clásicos cortos integrales en una sola pieza y micro dentado en el filo. Fabricada en Albacete, España.

R10037

Longitud: 203 milímetros

Anchura de ovals: 65 milímetros

Peso: 144 gramos

## Tijera Cocina Simón Master pequeña Inox



Tijeras de cocina modelo Máster Simón tamaño pequeña realizada en acero inoxidable forjado con sistema de tornillo avellanado con mangos extra gruesos integrales en una sola pieza y hoja fina con micro dentado en el filo. Tornillo avellanado. Fabricada en Albacete, España.

R10029

Longitud: 176 milímetros

Anchura en ovals: 72 milímetros

Peso: 149 gramos

## Tijera Cocina Simón Master grande Inox



Tijeras de cocina modelo Máster Simón tamaño grande realizada en acero inoxidable forjado con sistema de tuerca con contratuerca con mangos extra gruesos integrales en una sola pieza y hoja fina con micro dentado en el filo. Fabricada en Albacete, España.

R10030

Longitud: 209 milímetros

Anchura de ovals: 75 milímetros

Peso: 231 gramos

## Tijera Simón Cocinero pequeña inoxidable



Tijeras de cocina Simón modelo Cocinero pequeña realizada en acero inoxidable forjado con sistema de tuerca con contratuerca con mangos asimétricos integrales en una sola pieza y hoja gruesa con micro dentado en el filo. Modelo para diestros. Fabricada en Albacete, España.

R10034

Longitud: 210 milímetros

Anchura de ovals: 80 milímetros

Peso: 208 gramos

## Tijera Simón Cocinero grande inoxidable



Tijeras de cocina Simón modelo Cocinero grande realizada en acero inoxidable forjado con sistema de tuerca con contratuerca con mangos asimétricos integrales en una sola pieza y hoja gruesa con micro dentado en el filo. Modelo para diestros. Fabricada en Albacete, España.

R10035

Longitud: 243 milímetros

Anchura de ovals: 94 milímetros

Peso: 399 gramos

## Tijera trinchar aves forjada inoxidable



Tijera para trinchar aves Forjada con sistema de tuerca. Sus mangos largos y estriados junto con su hoja curva, facilitan la entrada por las alas de las aves para poder trincharlas con facilidad. Su muesca en el inicio del corte permite retener y cortar los huesos de ave. Fabricada en Solingen, Alemania.

R26240

Longitud: 255 milímetros

Anchura: 50 milímetros

Peso: 365 gramos

## Masticador de carnes forjado inoxidable



Masticador de acero forjado inoxidable con sistema de muelle de gusano inoxidable para cortar carnes, aves y vegetales en tiras, para facilitar la digestión de estos alimentos a personas a partir de dos años y para personas de avanzada edad ó impedidas para masticar, fabricado en Italia.

R12508

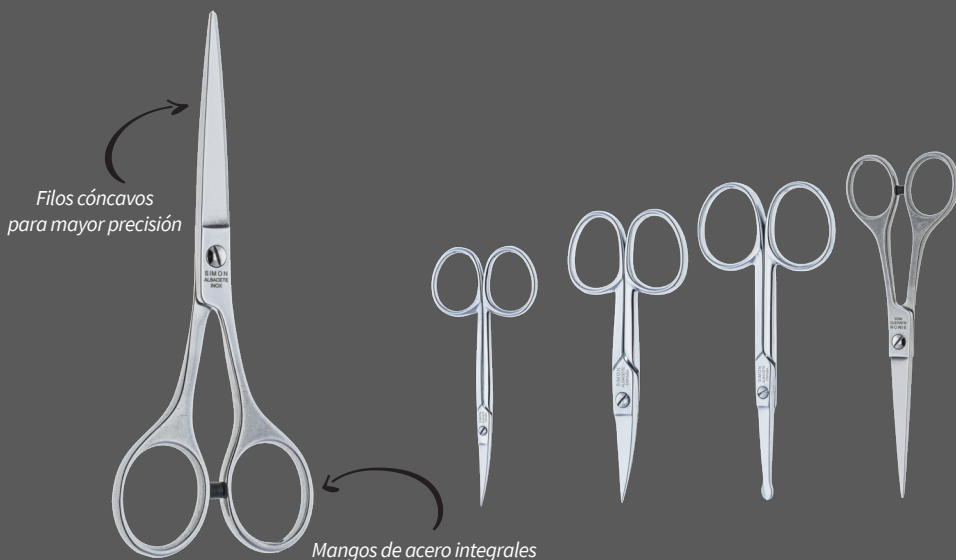
Longitud: 181 milímetros

Anchura: 40 milímetros

Peso: 246 gramos



# Tijeras de aseo personal Simón



Nuestras tijeras de aseo personal para cortar uñas, cutículas, cortar vello de la nariz u oído, o para cortar pelo, están realizadas íntegramente en España, en una sola pieza de acero forjado por pala, con sistemas de eje de tornillo avellanado, con o sin micro dentado en el filo para poder ejercer mayor presión y tener mayor precisión del corte, existiendo hasta catorce modelos distintos dependiendo del uso para el que se destine.

Al realizarse en acero forjado inoxidable o cromado y sin mangos de plástico, permiten tanto su lavado o esterilización como en el caso de las tijeras de corte de pelo como su posterior afilado cuando lo requieran con los años. Tijeras duraderas y eficientes realizadas en España.

*Fabricado en: España*  
*Realizado en: Acero templado*  
*Garantía: 3 años*

## Tijera Simón Cortar Uñas 3,5” Recta



Tijera Simón para cortar uñas con tornillo avellanado fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 3,5 pulgadas para cortar uñas de manos y hoja recta.

R10019

Longitud: 92 milímetros

Peso Total: 21 gramos

## Tijera Simón Cortar Uñas 3,5” Curva



Tijera Simón para cortar uñas con tornillo avellanado fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 3,5 pulgadas para cortar uñas de manos y hoja curva.

R10020

Longitud: 92 milímetros

Peso Total: 21 gramos

## Tijera Simón Cortar Uñas 4” Recta



Tijera Simón para cortar uñas con tornillo avellanado fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 4 pulgadas para cortar uñas de manos y hoja recta.

R10021

Longitud: 99 milímetros

Peso Total: 28 gramos

## Tijera Simón Cortar Uñas 4” Curva



Tijera Simón para cortar uñas con tornillo avellanado fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 4 pulgadas para cortar uñas de manos y hoja curva.

R10022

Longitud: 99 milímetros

Peso Total: 28 gramos

## Tijera Simón Manicura 3,5” Recta



Tijera Simón para cortar cutículas con tornillo avellanado fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 3,5 pulgadas para cortar pieles de manos y hoja recta.

R10040

Longitud: 92 milímetros

Peso Total: 12 gramos

## Tijera Simón Manicura 3,5” Curva



Tijera Simón para cortar cutículas con tornillo avellanado fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 3,5 pulgadas para cortar pieles de manos y hoja curva.

R10041

Longitud: 92 milímetros

Peso Total: 12 gramos

## Tijera Simón Manicura 4" Recta



Tijera Simón para cortar cutículas con tornillo avellanado fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 4 pulgadas para cortar pieles de manos y hoja recta.

R10042

Longitud: 104 milímetros

Peso Total: 18 gramos

## Tijera Simón Manicura 4" Curva



Tijera Simón para cortar cutículas con tornillo avellanado fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 4 pulgadas para cortar pieles de manos y hoja curva.

R10043

Longitud: 104 milímetros

Peso Total: 18 gramos

## Tijera Simón nariz y oído cromada



Tijera Simón para cortar pelo de nariz y oído fabricada en España en acero templado realizada en acero cromado de 3 centímetros de hoja y punta redondeada y hoja recta.

R10038

Longitud: 97 milímetros

Peso Total: 20 gramos

## Tijera Simón uñas bebes cromada



Tijera Simón para cortar uñas de bebés fabricada en España en acero templado realizada en acero cromado de 3 centímetros de hoja y punta redondeada y hoja recta.

R10039

Longitud: 97 milímetros

Peso Total: 20 gramos

## Tijera Simón Cortar Pelo 5” Inox



Tijera Simón para cortar pelo fabricada en España en acero templado realizada en acero puro inoxidable de 5 centímetros de hoja con silenciador, micro dentado, sin punta y hoja recta.

R10081

Longitud: 125 milímetros

Peso Total: 30 gramos

## Tijera Simón Cortar Pelo Simón 5,5” Inox



Tijera Simón para cortar pelo fabricada en España en acero templado realizada en acero puro inoxidable de 5,5 centímetros de hoja con silenciador, micro dentado, sin punta y hoja recta.

R10082

Longitud: 142 milímetros

Peso Total: 41 gramos

## Tijera Simón Cortar Pelo 6" Inox



Tijera Simón para cortar pelo fabricada en España en acero templado realizada en acero puro inoxidable de 6 centímetros de hoja con silenciador, micro dentado, sin punta y hoja recta.

R10083

Longitud: 156 milímetros

Peso Total: 56 gramos

## Tijera Simón Cortar Pelo 6,5" Inox



Tijera Simón para cortar pelo fabricada en España en acero templado realizada en acero puro inoxidable de 6,5 centímetros de hoja con silenciador, micro dentado, sin punta y hoja recta.

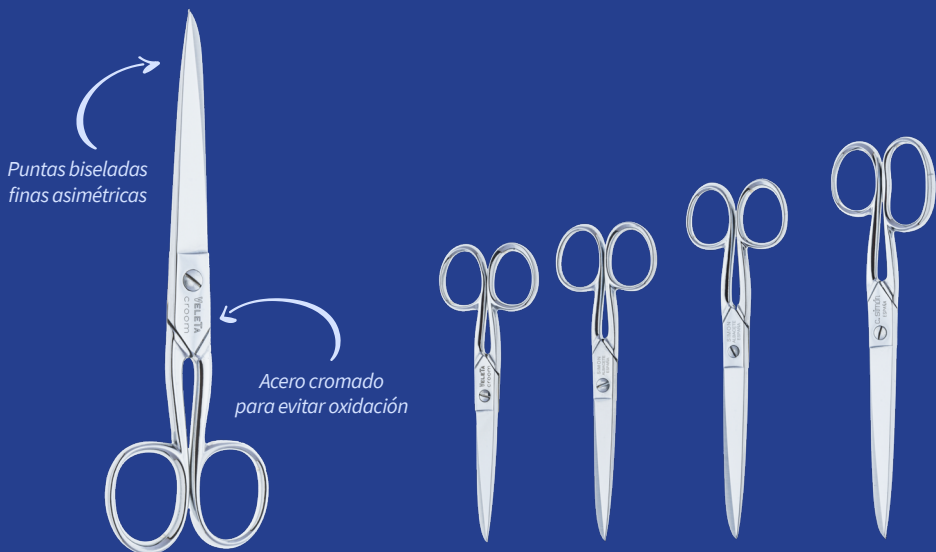
R10084

Longitud: 170 milímetros

Peso Total: 57 gramos



# Tijeras para cortar telas Simón



Nuestras tijeras de labores o costura, están realizadas íntegramente en España, en una sola pieza de acero forjado por pala, con sistemas de eje de tornillo avellanado, con vaciado interior cóncavo para un corte suave y preciso.

Al realizarse en acero forjado cromado y sin mangos de plástico, permiten su posterior afilado cuando lo requieran con los años. Existen tijeras tanto para hacer ojales de tamaño pequeño o cortar hilos, como tijeras de mayor tamaño para cortar telas para la realización de prendas de ropa como camisas o pantalones, así como un tamaño de doble ojal para modista. Tijeras duraderas y eficientes realizadas en España.

*Fabricado en: España*  
*Realizado en: Acero templado cromado*  
*Garantía: 3 años*

## Tijera Costura Simón 4,5cm filo cromada



Tijera Simón para cortar telas fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 45 milímetros de hoja para cortar tejidos como algodón, gasa o lino con punta asimétrica para hacer ojales.

R10013

Longitud de hoja: 45 milímetros

Longitud: 120 milímetros

Peso Total: 30 gramos

## Tijera Costura Simón 5,5cm filo cromada



Tijera Simón para cortar telas fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 57 milímetros de hoja para cortar tejidos como algodón, gasa o lino con punta asimétrica para hacer ojales.

R10014

Longitud de hoja: 57 milímetros

Longitud: 130 milímetros

Peso Total: 41 gramos

## Tijera Costura Simón 6,5cm filo cromada



Tijera Simón para cortar telas fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 64 milímetros de hoja para cortar tejidos como algodón, gasa o lino con punta asimétrica para hacer ojales.

R10015

Longitud de hoja: 65 milímetros

Longitud: 145 milímetros

Peso Total: 48 gramos

## Tijera Costura Simón 7cm filo Cromada



Tijera Simón para cortar telas fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 70 milímetros de hoja para cortar tejidos como algodón, gasa o lino con punta asimétrica para hacer ojales.

R10016

Longitud de hoja: 70 milímetros

Longitud: 155 milímetros

Peso Total: 57 gramos



### **Tijera Costura Simón 8cm filo Cromada**

Tijera para cortar telas fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 80 milímetros de hoja para cortar tejidos como algodón, gasa o lino con punta asimétrica para hacer ojales.

R10017

Longitud de hoja: 80 milímetros

Longitud: 170 milímetros

Peso Total: 71 gramos



### **Tijera Costura Simón 9cm filo Cromada**

Tijera Simón para cortar telas fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 87 milímetros de hoja para cortar tejidos como algodón, gasa o lino con punta asimétrica para hacer ojales.

R10018

Longitud de hoja: 87 milímetros

Longitud: 185 milímetros

Peso Total: 89 gramos

### **Tijera Modista Simón 10cm filo Cromada**



Tijera Simón para cortar telas con doble ojal para introducir los dedos en la parte derecha del doble ojo anular y corazón fabricada en España en acero templado con recubrimiento cromado de 100 milímetros de hoja para cortar tejidos como algodón, gasa o lino con punta asimétrica para cortar sobre mesa de trabajo.

R10011

Longitud de hoja: 100 milímetros

Longitud: 210 milímetros

Peso Total: 112 gramos

# Navajas clásicas españolas **Simón**



En esta sección, les ofrecemos tanto las auténticas navajas españolas clásicas como los modelos sevillana en cuerno de toro o asta de ciervo, con sistema de bloqueo por palanquilla clásico de las navajas españolas, con muelles o resortes exteriores tipo teja trabajados totalmente a mano con lima, y virolas de alpaca plateada pulida como modelos más contemporáneos con hojas tipo Bowie con empuñaduras de madera de raíz de olivo o micarta de lino negro.

Incluimos tres modelos de colección únicos del artesano ya fallecido Julián Galván Hellín que hará las delicias de cualquier coleccionista de navajas realizadas partiendo desde cero tanto para la confección de las hojas como de los mangos, con virolas de acero trabajadas totalmente a mano con burlil y forjadas totalmente a mano en Santa Cruz de Mudela, localidad de Ciudad Real, España.

**Fabricado en: España**  
**Sistema de bloqueo: Clásico o común**  
**Garantía: 3 años**

## Navaja Simón Bowie Olivo Pequeña Bloqueo



Navaja de cazador Simón modelo Bowie pequeña realizada en acero templado con hoja tipo Bowie, con mango de madera de olivo natural español, sin virola, con bloqueo clásico, forros interiores de aluminio y tamaño pequeño fabricada en España.

R15610

Realizado en: Acero y madera de olivo

Tamaño de la hoja: 75 milímetros

Longitud total: 173 milímetros

Peso total: 65 gramos

## Navaja Simón Bowie Olivo Grande Bloqueo



Navaja de cazador Simón modelo Bowie grande realizada en acero templado con hoja tipo Bowie, con mango de madera de olivo natural español, sin virola, con bloqueo clásico, forros interiores de aluminio y tamaño pequeño fabricada en España.

R15611

Realizado en: Acero y madera de olivo

Tamaño de la hoja: 83 milímetros

Longitud total: 195 milímetros

Peso total: 83 gramos

## Navaja Simón Bowie Micarta Pequeña Bloqueo



Navaja de cazador Simón modelo Bowie pequeña realizada en acero templado con hoja tipo Bowie, con mango de Micarta negra de lino español, sin virola, con bloqueo clásico, forros interiores de aluminio y tamaño pequeño fabricada en España.

R15612

Realizado en: Acero y micarta verde

Tamaño de la hoja: 75 milímetros

Longitud total: 173 milímetros

Peso total: 65 gramos

## Navaja Simón Bowie Micarta Grande Bloqueo



Navaja de cazador Simón modelo Bowie grande realizada en acero templado con hoja tipo Bowie, con mango de madera de micarta negra de lino español, sin virola, con bloqueo clásico, forros interiores de aluminio y tamaño pequeño fabricada en España.

R15613

Realizado en: Acero y micarta verde

Tamaño de la hoja: 83 milímetros

Longitud total: 195 milímetros

Peso total: 83 gramos

## Navaja Simón Sevillana Toro Pequeña



Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 8cm de hoja con empuñadura de asta de toro y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15001

Realizado en: Asta de toro y acero forjado

Longitud Total: 184 milímetros

Longitud de hoja: 80 milímetros

Peso Total: 50 gramos

## Navaja Simón Sevillana Toro Mediana



Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 9,5cm de hoja con empuñadura de asta de toro y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15002

Realizado en: Asta de toro y acero forjado

Longitud Total: 212 milímetros

Longitud de hoja: 94 milímetros

Peso Total: 76 gramos



## Navaja Simón Sevillana Simon Toro Grande



Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 12cm de hoja con empuñadura de asta de toro y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15003

Realizado en: Asta de toro y acero forjado

Longitud Total: 263 milímetros

Longitud de hoja: 117 milímetros

Peso Total: 109 gramos

## Navaja Simón Sevillana Simon Toro Superior



Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 15cm de hoja con empuñadura de asta de toro y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15004

Realizado en: Asta de toro y acero forjado

Longitud Total: 301 milímetros

Longitud de hoja: 150 milímetros

Peso Total: 149 gramos



### Navaja Simón Sevillana Ciervo Pequeña

Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 8cm de hoja con empuñadura de asta de ciervo europea y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior.

R15005

Realizado en: Cuerno de ciervo y acero forjado

Longitud Total: 184 milímetros

Longitud de hoja: 80 milímetros

Peso Total: 50 gramos



### Navaja Simón Sevillana Ciervo Mediana

Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 9,5cm de hoja con empuñadura de asta de ciervo y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15006

Realizado en: Cuerno de ciervo y acero forjado

Longitud Total: 212 milímetros

Longitud de hoja: 94 milímetros

Peso Total: 76 gramos

### Navaja Simón Sevillana Ciervo Grande



Navaja clásica española Simón modelo Sevillana de 12cm de hoja con empuñadura de cuerno de ciervo y muelle exterior de teja labrado con doble virola inferior y superior. Realizada totalmente a mano en Albacete, España.

R15007

Realizado en: Cuerno de ciervo y acero forjado

Longitud Total: 263 milímetros

Longitud de hoja: 117 milímetros

Peso Total: 109 gramos



### **Navaja Mozárabe Julian Galván 22cm**

Navaja clásica española modelo Mozárabe de 10cm de hoja con empuñadura de asta de ciervo y muelle interior forjado labrado a mano retorcido con doble virola encastrada y clavada realizada totalmente a mano por Julián Galván Hellín en los años 1970.

R28017

Realizado en: Asta de Ciervo y acero forjado

Longitud Total: 222 milímetros

Longitud de hoja: 100 milímetros

Peso Total: 75 gramos



### **Navaja Faca Ciervo Julian Galván 40cm**

Navaja clásica española modelo Faca ciervo de 19cm de hoja con empuñadura de cuerno de ciervo y muelle exterior forjado liso con virola central e inferior y palanquilla maciza realizada totalmente a mano por Julián Galván Hellín en los años 1970.

R28024

Realizado en: Cuerno de ciervo y acero forjado

Longitud Total: 406 milímetros

Longitud de hoja: 195 milímetros

Peso Total: 270 gramos

### **Navaja Faca Ciervo Julian Galván 45cm**



Navaja clásica española modelo Faca ciervo de 21cm de hoja con empuñadura de cuerno de ciervo y muelle exterior forjado liso con virola central e inferior y palanquilla maciza realizada totalmente a mano por Julián Galván Hellín en los años 1970.

R28025

Realizado en: Cuerno de ciervo y acero forjado

Longitud Total: 460 milímetros

Longitud de hoja: 210 milímetros

Peso Total: 365 gramos

# Soportes de Jamón **Simón**



Nuestros Soportes de jamón realizados con bases de acero inoxidable o madera de haya estabilizada, tienen sistemas de sujeción mediante presión de la pata del jamón o paleta, con sistemas giratorios en 360°, con sistemas de rótula de poliamida resistente y templada que soporta las deformaciones o mordaza de fundición con sujeción de ocho puntos.

Existe un modelo plegable con base plana de acero inoxidable y otro modelo con herraje fijo de acero inoxidable sin sistema de pincho para no oxidar el jamón, con tabla delgada y larga ideado para el jamón ibérico español.

Posiblemente, los soportes de jamón mas cómodos del mercado.

*Fabricado en: España  
100% giratorios en 360°, bastidores de acero  
Garantía: 2 años*

## Soporte Jamón Simón inoxidable articulado plegable



Soporte para sujetar el jamón Simón en acero inoxidable, con diez puntos de sujeción en pata con abrazadera ajustable en 360° y doble punto de sujeción en maza. Seis ventosas de acero y caucho en la base de acero inoxidable plana.

R71231

Realizado en: Acero puro inoxidable.

Dimensiones: 260 milímetros X 520 milímetros.

Altura: 90 milímetros

Peso: 6,6 Kilogramos

## Soporte Jamón Simón rótula base madera



Soporte Jamonero Simón Rótula para sujetar el jamón con herraje de acero inoxidable pulido con sistema de rótula para sujeción del jamón en pata con sistema de suspensión. Evita la oxidación del jamón. Base de madera de 62 centímetros de longitud.

R355001

Realizado en: Acero inoxidable, madera y poliamida.

Dimensiones (tabla): 62 X 19 centímetros.

Dimensiones (herraje): 15 (ancho) X 27 (alto) centímetros.

Peso: 7 Kilogramos

# Glosario

## SERIE SIMON PRO FORJADO

R50001	Simon PRO Forjado - Puntilla Forjada clásica Cocina -4"	5
R50002	Simon PRO Forjado - Cuchillo Cocina -6"	5
R50003	Simon PRO Forjado - Cuchillo Cocina -8"	6
R50004	Simon PRO Forjado - Cuchillo Cocina Cebollero-10"	6
R50005	Simon PRO Forjado - Cuchillo Cocina Medio golpe-12"	6
R50007	Simon PRO Forjado - Puntilla Forjada Deshuesar-4"	7
R50008	Simon PRO Forjado - Cuchillo Deshuesar-6"	7
R50009	Simon PRO Forjado - Cuchillo Jamón clásico corto-10"	8
R50010	Simon PRO Forjado - Cuchillo Jamón clásico largo-12"	8
R50012	Simon PRO Forjado - Tenedor Trinchar Forjado	9
R50015	Simon PRO Forjado - Cuchillo Trinchar clasico corto-10"	9
R50016	Simon PRO Forjado - Cuchillo Trinchar clasico largo-12"	9
R50017	Simon PRO Forjado - Cuchillo tomates dentado-6"	10
R50018	Simon PRO Forjado - Cuchillo Pan-descortezar-8"	10
R50019	Simon PRO Forjado - Puntilla Forjada tornear-4"	5
R50020	Simon PRO Forjado - Cuchillo Pastelero Forjado-12"	10
R50021	Simon PRO Forjado - Cuchillo Santoku forjado-8"	11
R50023	Simon PRO Forjado - Cuchillo Cocina verduras alveolado-6"	11
R50024	Simon PRO Forjado - Cuchillo Cebollero corto alveolado-8"	12
R50025	Simon PRO Forjado - Cuchillo Cebollero oficial alveolado-10"	12
R50026	Simon PRO Forjado - Cuchillo Jamón Alveolos-10"	13
R50027	Simon PRO Forjado - Cuchillo Jamón Alveolos-12"	13
R50028	Simon PRO Forjado - Fileteador estrecho flexible-8"	14
R50029	Simon PRO Forjado - Fileteador clasico flexible-10"	14
R50050	Simon PRO Forjado - Cuchilla chuletera pequeña-22cm	15
R50051	Simon PRO Forjado - Cuchilla chuletera mediana-25cm	15
R50052	Simon PRO Forjado - Cuchilla chuletera grande-28cm	15
R50053	Simon PRO Forjado - Cuchilla chuletera superior-30cm	15

## SERIE SIMON PRO MICARTA

R50199	Simon PRO Micarta - Puntilla Forjada Deshuesar-4"	17
R50200	Simon PRO Micarta - Puntilla Forjada clásica Cocina -4"	17
R50201	Simon PRO Micarta - Cuchillo Deshuesar-6"	17
R50202	Simon PRO Micarta - Cuchillo Cocina verduras alveolado-6"	18
R50203	Simon PRO Micarta - Cuchillo Cebollero corto alveolado-8"	18
R50204	Simon PRO Micarta - Cuchillo Cebollero oficial alveolado-10"	18
R50205	Simon PRO Micarta - Cuchillo Pan-descortezar-8"	19
R50210	Simon PRO Micarta - Cuchillo Santoku forjado-8"	19
R50211	Simon PRO Micarta - Cuchillo Jamón Alveolos-10"	20
R50212	Simon PRO Micarta - Cuchillo Jamón Alveolos-12"	20
R50215	Simon PRO Micarta - Cuchillo Trinchar clasico corto-10"	21
R50216	Simon PRO Micarta - Cuchillo Trinchar clasico largo-12"	21
R50217	Simon PRO Micarta - Tenedor Trinchar Forjado	21
R50218	Simon PRO Micarta - Fileteador estrecho flexible-8"	22
R50219	Simon PRO Micarta - Fileteador clasico flexible-10"	22

## SERIE CHULETEROS SIMON

R50120	Simon PRO Micarta - cuchillo Chuletero microdentado clásico	26
R50121	Simon PRO Micarta - tenedor Chuletero microdentado clásico	26
R50125	Simon PRO Forjado - cuchillo Chuletero microdentado madera clásico	24
R50126	Simon PRO Forjado - tenedor Chuletero microdentado madera clásico	24
R50128	Simon PRO Forjado - cuchillo Chuletero microdentado PVC clásico	25
R50129	Simon PRO Forjado - tenedor Chuletero microdentado PVC clásico	25
R50130	Simon PRO Forjado - cuchillo Churrasco microdentado PVC clásico	25
R50131	Simon PRO Micarta - cuchillo Chuletero filo designo micarta	27
R50132	Simon PRO Micarta - tenedor Chuletero filo designo micarta	27

## SERIE CUCHILLOS SIMON DAMASCUS

R52300	Simón Damascus Japan - Cuchillo Utilitario 15cm	29
R52305	Simón Damascus Japan - Cuchillo Santoku 18cm	30
R52306	Simón Damascus Japan - Cuchillo Usuba 18cm	30
R52310	Simón Damascus Japan - Cuchillo Gyuto 18cm	31
R52311	Simón Damascus Japan - Cuchillo Gyuto 21cm	31
R52312	Simón Damascus Japan - Cuchillo Gyuto 24cm	31
R52315	Simón Damascus Japan - Cuchillo Slicer 24cm	32

## SERIE CHAIRAS DE AFILADO

R12820	Simon Collection - Chaira afilado cerámica blanca grano fino	34
R12821	Simon Collection - Chaira afilado cerámica azul grano medio	34
R12823	Simon Collection - Chaira afilado diamante corta redonda grano medio	35
R12824	Simon Collection - Chaira afilado diamante larga ovalada grano medio	35
R12825	Simon Collection - Chaira afilado diamante larga ovalada grano fino	35

## TIJERAS COCINA SIMÓN

R10036	Tijera Simón - Cocina pequeña inoxidable 7"	37
R10037	Tijera Simón - Cocina pequeña inoxidable 8"	37
R10029	Tijera Simón - Cocina anatómica pequeña inoxidable class 7"	38
R10030	Tijera Simón - Cocina anatómica pequeña inoxidable class 8"	38
R10034	Tijera Simón - Cocinero diestros anatómica pequeña inox class 8"	39
R10035	Tijera Simón - Cocinero diestros anatómica pequeña inox class 9"	39
R26240	Tijera Trinchar pollos forjada Inoxidable Robert	40
R12508	Tijera Masticador forjado inoxidable carne	40

## TIJERAS ASEO PERSONAL SIMÓN

R10019	Tijera Simón - cortar uñas 3,5" Recta	42
R10020	Tijera Simón - cortar uñas 3,5" curva	42
R10021	Tijera Simón - cortar uñas 4" Recta	43
R10022	Tijera Simón - cortar uñas 4" curva	43
R10040	Tijera Simón - cortar cutículas 3,5" Recta	44
R10041	Tijera Simón - cortar cutículas 3,5" curva	44
R10042	Tijera Simón - cortar cutículas 4" Recta	45
R10043	Tijera Simón - cortar cutículas 4" curva	45
R10038	Tijera Simón - cortar vello nariz recta 4"	46
R10039	Tijera Simón - cortar vello nariz curva 4"	46
R10081	Tijera Simón - cortar Pelo inoxidable 5"	47
R10082	Tijera Simón - cortar Pelo inoxidable 5,5"	47
R10083	Tijera Simón - cortar Pelo inoxidable 6"	48
R10084	Tijera Simón - cortar Pelo inoxidable 6,5"	48

## TIJERAS COSTURA SIMÓN

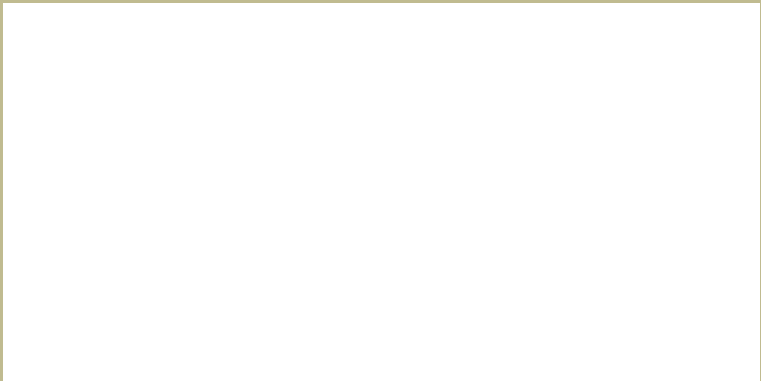
R10013	Tijera Simón - cortar tela/cartulina 4,5"	50
R10014	Tijera Simón - cortar tela/cartulina 5"	50
R10015	Tijera Simón - cortar tela/cartulina 5,5"	51
R10016	Tijera Simón - cortar tela/cartulina 6"	51
R10017	Tijera Simón - cortar tela/cartulina 6,5"	52
R10018	Tijera Simón - cortar tela/cartulina 7"	52
R10011	Tijera Simón - cortar tela/cartulina modista 8"	52

## NAVAJAS CLÁSICAS ESPAÑOLAS SIMÓN

R15610	Navaja Simón - bowie empuñadura Olivo Pequeña Bloqueo	54
R15611	Navaja Simón - bowie empuñadura Olivo Mediana Bloqueo	54
R15612	Navaja Simón - bowie empuñadura Micarta Verde Pequeña Bloqueo	55
R15613	Navaja Simón - bowie empuñadura Micarta Verde Mediana Bloqueo	55
R15001	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Toro Pequeña	56
R15002	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Toro Mediana	56
R15003	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Toro Grande	57
R15004	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Toro Superior	57
R15005	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Ciervo Pequeña	58
R15006	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Ciervo Mediana	58
R15007	Navaja Clásica española palanquilla - Sevillana Simón Ciervo Grande	58
R28017	Navaja Mozárabe Julian Galván Cincelada 22,5cm	59
R28024	Navaja Faca Julian Galván mango asta de ciervo 40cm aprox	59
R28025	Navaja Faca Julian Galván mango asta de ciervo 45cm aprox	59

## SOPORTES DE JAMÓN SIMÓN

R71231	Soporte Jamón Plegable Base/brazo Inoxidable rótula 360°	61
R355001	Soporte Jamón Fijo Cuerpo Inoxidable rótula fibra 360°	61



**Copyright © Cuchillerías Simón e Hijos, S. L.**  
**Todos los derechos reservados**

- Segunda edición -