

**TRAMONTINA**

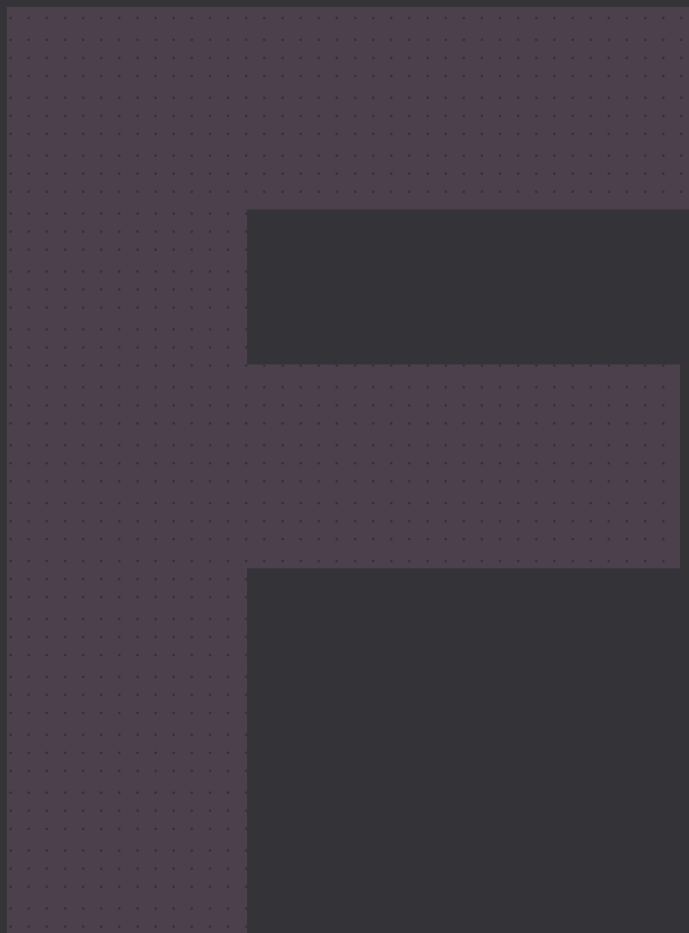
HOSPITALITY

# FOOD SERVICE

UTILIDADES  
COZINHA E MESA

Facas, panelas, talheres, porcelanas,  
cubas GN, rechauds, tábuas, utensílios  
e acessórios.

**2023/24**





# FOOD SERVICE

Para nós, o prazer de servir bem. Para você, um prato cheio para valorizar o seu negócio.

---

Os clientes sentam-se à mesa e são bem atendidos logo na chegada. O cardápio é entregue enquanto a água é servida e as entradas e os pratos ainda são escolhidos. Nesse meio-tempo, um vai e vem de aromas e ingredientes circula pelo ambiente, gerando memórias e deixando todos com água na boca. Tudo acontece de forma calma e organizada – e esse é o nosso propósito para o seu negócio: oferecer uma linha completa de produtos para que tudo ocorra sempre bem.

Nós, da Tramontina, sabemos como é importante atender bem todos os clientes, principalmente quando se trata de proporcionar uma boa gastronomia. Se servir bem está em nosso DNA, é para ajudar você a fazer ainda mais bonito e a valorizar o seu negócio, seja um bar, hotel, restaurante ou refeitório de pequeno, médio ou grande porte.

A seguir você conhecerá os nossos produtos para Cozinhas Profissionais e todo o segmento de Food Service, como também encontrará opções úteis às suas necessidades e a descrição de suas funcionalidades. São facas, panelas, talheres, porcelanas, cubas gastronômicas, rechauds, tábuas, acessórios e muitos utensílios para brilhar todos os dias nos cortes, preparos e apresentações das receitas.

---

# COZINHA

AS FERRAMENTAS IDEAIS PARA UMA MAIOR PRODUTIVIDADE

# 08

<b>PANELAS, FRIGIDEIRAS E ASSADEIRAS</b>	<b>10</b>
<i>PROFESSIONAL</i>	14
<i>SOLAR</i>	18
<i>FRIGIDEIRAS PROFISSIONAIS</i>	21
<b>FACAS</b>	<b>32</b>
<i>CENTURY</i>	34
<i>PREMIUM</i>	42
<i>SUSHI</i>	44
<i>PROFISSIONAL MASTER</i>	47
<i>PROFIO</i>	58
<b>UTENSÍLIOS</b>	<b>62</b>
<i>BALANÇA</i>	64
<i>POLYWOOD</i>	64
<i>ESPÁTULAS PROFISSIONAIS</i>	67
<i>UTILITÀ</i>	71
<i>ACESSÓRIOS PARA CHURRASCO</i>	81
<i>MOLDÊ</i>	84
<i>FLUENCE</i>	86
<i>UTILITY</i>	87
<i>MARFFIM</i>	92
<i>EXTRATA</i>	97
<i>TESOURAS</i>	99
<b>BOWLS</b>	<b>100</b>
<b>CUBAS</b>	<b>104</b>

# SALÃO E BUFFET

PRODUTOS CERTOS PARA UM SERVIÇO DE EXCELÊNCIA

# 112

<b>RECHAUDS</b>	<b>114</b>
<b>PANELAS</b>	<b>122</b>
<i>LYON</i>	124
<i>TRENTO</i>	128
<i>GRANO</i>	130
<b>BAIXELAS, CLOCHES E BANDEJAS</b>	<b>134</b>
<b>SOBREMESA</b>	<b>140</b>

ACESSÓRIOS \_\_\_\_\_ 142

CHÁ E CAFÉ \_\_\_\_\_ 148

TÉRMICAS \_\_\_\_\_ 158

TÁBUAS \_\_\_\_\_ 162

CHURRASCO \_\_\_\_\_ 164

PIZZA \_\_\_\_\_ 166

PROVENCE \_\_\_\_\_ 167

## TALHERES

DETALHES DE ELEGÂNCIA E DESIGN

# 170

TALHERES FINOS \_\_\_\_\_ 172

TALHERES USO DIÁRIO \_\_\_\_\_ 188

TALHERES CABOS MISTOS \_\_\_\_\_ 201

STEAK \_\_\_\_\_ 207

## PORCELANA

A BELEZA E RESISTÊNCIA DE QUE SEU NEGÓCIO PRECISA

# 212

PRATOS \_\_\_\_\_ 215

SERVIR \_\_\_\_\_ 230

CHÁ E CAFÉ \_\_\_\_\_ 233

## BAR

OS PRODUTOS ESSENCIAIS PARA PREPARAR E SERVIR

# 236

UTENSÍLIOS \_\_\_\_\_ 239

BALDES \_\_\_\_\_ 245

ABRIDORES E SACA-ROLHAS \_\_\_\_\_ 247

## PRODUTOS ESPECIAIS

AS FERRAMENTAS IDEAIS PARA UMA MAIOR PRODUTIVIDADE

# 248

MESAS DE APOIO E CARRINHOS \_\_\_\_\_ 250

LIXEIRAS E ACESSÓRIOS \_\_\_\_\_ 251

VEÍCULOS ELÉTRICOS \_\_\_\_\_ 272

# UMA COZINHA BEM EQUIPADA DEIXA TODO MUNDO SATISFEITO.

PRINCIPALMENTE OS CLIENTES.

---

Pensando em proporcionar as melhores experiências desde o momento em que os ingredientes são preparados até chegarem à mesa, a Tramontina tem uma linha completa de produtos para atender e surpreender tanto os profissionais que trabalham em seu negócio quanto os clientes que buscam por um serviço de qualidade.

Além de estudar todos os cenários para criar projetos personalizados que atendam às suas necessidades, usamos toda a tradição e qualidade que temos ao longo de 111 anos de história, aliadas à tecnologia para criar e produzir produtos cada vez mais confiáveis, eficientes, inovadores e sustentáveis.

Convidamos você a conhecer a nossa área de expertise e os negócios atendidos:

---



## CATERING

Restaurantes  
Bares  
Cafeterias  
Hotéis  
Pousadas  
Lanchonetes



## COOKING CENTERS

Empresas  
Escolas  
Hospitais



## VAREJO

Supermercados  
Shoppings  
Franquias



## GOURMET

Cursos de gastronomia  
Áreas gourmet residenciais  
e condomínios



# COZINHA

---

Quem tem qualidade e ótimo custo-benefício tem o que um negócio precisa para servir bem.

---



## PANELAS

Toda a resistência e desempenho superior de panelas em aço inox com corpo / fundo triplo ou alumínio.



## UTENSÍLIOS

Peças essenciais para o bom funcionamento de qualquer cozinha.



## FRIGIDEIRAS

Coleção de frigideiras profissionais em aço inox, ferro e alumínio, com variados revestimentos internos para combinar com seu cardápio.



## BALANÇA

Em aço inox, garante maior higiene e receitas assertivas.



## ASSADEIRAS

Em aço inox ou alumínio com revestimento antiaderente, peças versáteis em diversos tamanhos.



## BOWLS

Indispensáveis recipientes para preparar e armazenar.



## FACAS

Precisão e segurança para garantir a produtividade da sua equipe.



## GN

Cubas gastronômicas nos módulos dimensionais descritos na norma europeia.





# PANELAS, FRIGIDEIRAS E ASSADEIRAS

CAÇAROLAS, PANELAS, CALDEIRÕES, FRIGIDEIRAS EM AÇO INOX OU ALUMÍNIO  
COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE, ASSADEIRAS EM ANTIADERENTE.



Desempenho superior



Resistência e durabilidade



Segurança e qualidade garantidas



Ampla gama de modelos

# AS PROTAGONISTAS DA COZINHA. O PALCO É O SEU NEGÓCIO.

**Beleza, durabilidade, performance e tecnologia.**

Durante o dia, centenas de pedidos são preparados por milhares de cozinhas. Isso requer utensílios e produtos que facilitam todo o processo: o preparo, a cocção, a distribuição de energia, o ponto certo de cada ingrediente e, por fim, uma fácil lavagem para que o trabalho mantenha um ritmo adequado, eficiente e sustentável.

Além de terem um design que se destaca na cozinha e ajuda a dar um toque especial no ambiente, os materiais escolhidos e usados garantem que nenhum resíduo seja acrescentado ao sabor dos alimentos. Assim, preservamos a qualidade de cada receita e proporcionamos refeições ainda mais saudáveis para todo mundo.

---

## PANELAS

Com uma linha tão completa como essa, nenhuma receita fica de fora. Produzidas em aço inox e oferecendo acabamentos e funcionalidades diferentes, as panelas Tramontina são a escolha certa para as cozinhas que estão preparadas para brilhar em todas as receitas.



---

## FRIGIDEIRAS E ASSADEIRAS



Para deixar o time ainda mais completo, as frigideiras e assadeiras estão sempre prontas para dourar, fritar, saltear e finalizar os pratos. Com cabos e alças confortáveis e seguros, proporcionam melhor manuseio e usabilidade para lidar com os ingredientes.

# PANELAS AÇO INOX FUNDO TRIPLO

**Robustez e durabilidade.**

Um show de versatilidade, tecnologia e resistência. A linha de panelas em aço inox da Tramontina traz uma família completa de panelas e acessórios que realçam o sabor de preparar e experimentar as melhores receitas. Tudo com a confiabilidade e a resistência do aço inox, que garante um cozimento mais eficiente sem deixar resíduos nos alimentos. Aço inox, alumínio e outra de aço

inox: a fórmula do fundo triplo. É assim que a Tramontina garante economia e comida quente por mais tempo em todas as suas panelas. A camada interna de aço inox fica em contato com os alimentos e não solta resíduos. No meio, o alumínio distribui o calor para tornar o cozimento mais eficiente. Já o aço inox da parte externa garante a durabilidade para uso em todos os tipos de fogões.

## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ **POSSUEM FUNDO TRIPLO OU CORPO TRIPLO**  
São três camadas: uma de aço inox, uma de alumínio e outra de aço inox. Garantia de resistência e performance superior.
- ✓ **VÃO NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS**  
Praticidade e resistência para ir à máquina de lavar louças sem perder a qualidade ou o brilho.
- ✓ **TÊM SAÍDA DE VAPOR**  
Posicionada na tampa, a saída de vapor garante total segurança ao cozimento.
- ✓ **PODEM IR AO FORNO**  
Os modelos 100% aço inox podem ser usados dentro do forno na finalização de pratos.
- ✓ **SÃO COMPATÍVEIS COM TODOS OS FOGÕES**  
Podem ser usadas em todos os tipos de fogões – a gás, vitrocerâmico, elétrico e de indução.



### CAMADA 1: AÇO INOX

Camada que entra em contato com o alimento. Não solta partículas e é higiênica.

### CAMADA 2: ALUMÍNIO

Excelente condutor de calor, mantém a temperatura uniforme.

### CAMADA 3: AÇO INOX

Na parte externa, mais uma camada de aço inox. Isso garante resistência e durabilidade.



GÁS



ELÉTRICO



VITROCERÂMICO



INDUÇÃO



LAVA-LOUÇA

## DICAS DE CONSERVAÇÃO

Evite batidas próximas ao fundo da panela e também quedas do produto. Não coloque a panela vazia em hipótese nenhuma sobre o fogo, nem mesmo para secar. Seque-a manualmente. Tenha sempre o cuidado de centralizar a panela na chama do fogão.



# PROFESSIONAL

Alças longas e cabos tubulares para garantir a segurança no momento do manuseio.



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

## Tampa

62639/360	62649/400	62649/450	62649/500
Ø 36	Ø 40	Ø 45	Ø 50
0,80	0,80	0,80	0,80



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

## Caçarola funda sem tampa

62644/360
Ø 36
1,00
22,3
23



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

## Caçarola rasa sem tampa

62643/405	62643/455
Ø 40	Ø 45
1,00	1,00
23,0	35,0
19,80	22,80



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

## Caldeirão sem tampa

62646/360
Ø 36
1,00
28,0
29,70



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

## Caldeirão sem tampa

62645/405	62645/505
Ø 40	Ø 50
1,00	1,00
30,0	58,0
25,60	30,70



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

Panela

62621/140	62621/160	62621/200	62621/240
Ø 14	Ø 16	Ø 20	Ø 24
0,70	0,70	0,70	0,70
1,10	1,40	2,90	4,70
7,60	7,60	9,70	11,20
11,30	11,60	13,80	16

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

Caçarola rasa

62623/160	62623/200	62623/240	62623/280
Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70	0,70
1,40	2,90	4,70	7,10
7,60	9,70	11,20	12,30
11,60	14	16	17,90

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

Caçarola funda

62624/160	62624/200	62624/240	62624/280
Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70	0,70
1,80	3,60	6,10	8,40
9,80	12	14,20	14,50
10,80	16,10	19	20,10

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

Caldeirão

62625/200	62625/240	62625/280
Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70
4,60	7,80	11,90
15,10	17,80	20
19,30	22,70	25,70

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

Caldeirão com cabo

62627/160
Ø 16
0,70
2,20
11,50
15,60

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

**Cozi-Vapore**

62630/160	62630/200	62630/240
Ø 16	Ø 20	Ø 24
0,5	0,5	0,5
1,60	3,20	5,60
9	10,50	13,20

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

**Cozi-Pasta**

62634/200
Ø 20
0,5
4,60
17,80

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

**Caldeirão**

62648/200	62648/240	62648/280
Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70
5,70	9,60	15,70
18,60	21,90	26,30
22,90	26,40	31,70

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

**Jogo Cozi-Pasta 2 pç.**

65620/400
Ø 24
0,70
7,80
21,70
27

Registro de objeto 001 470/2018

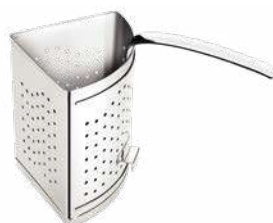


Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

**Jogo Cozi-Pasta sem fundo triplo**

65620/411
Ø 30
0,70
13,50
20,1

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Espessura (mm)
Altura (cm)

**Recipiente para Cozi-Pasta**

62620/991
0,70
20,5





# SOLAR

Um clássico da Tramontina, resistente e eficiente.



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

## Frigideira com tampa

62500/200	62500/240	62500/280
Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70
2,1	3,3	4,8
7,20	8,30	9
12,30	13,40	14,70

Registro de objeto 001 224/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

## Panela

62501/140	62501/160	62501/200	62501/240
Ø 14	Ø 16	Ø 20	Ø 24
0,70	0,70	0,70	0,70
1,1	1,4	2,9	4,7
7,60	7,60	9,70	11,20
11,10	11,30	14,70	16,50

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

## Caçarola rasa

62503/160	62503/200	62503/240	62503/280
Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70	0,70
1,4	2,9	4,7	7,1
7,80	9,70	11,20	12,30
11,20	14,60	16,50	18,10

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

## Caçarola funda

62504/160	62504/200	62504/240	62504/280
Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70	0,70
1,8	3,6	6,1	8,4
9,80	12	14,20	14,50
13,20	16,80	19,50	20,30

Registro de objeto 001 470/2018

## Caldeirão



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total c/ tampa (cm)

62505/200	62505/240	62505/280	62508/200	62508/240	62508/280
Ø 20	Ø 24	Ø 28	Ø 20	Ø 24	Ø 28
0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70
4,6	7,8	11,9	5,7	9,6	15,7
15,10	17,80	20	18,60	22	26,3
20,10	23,10	26	23,70	27,30	32,10

Registro de objeto 001 470/2018

Produtos com certificação compulsória certificados pelo OCP 0104 - PCN do Brasil, conforme portaria Inmetro 419/2012, sob o registro de objeto informado em cada item.



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

Caldeirão com cabo

62507/140	62507/160
Ø 14	Ø 16
0,70	0,70
1,5	2,2
10,70	11,50
14,10	15,10

Registro de objeto 001 470/2018

## PANELA DE PRESSÃO

Alumínio reforçado com acabamento interno satinado e externo polido.



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

Panela de Pressão Valência

20563/024	20564/024
Ø 24	
3,8	
8	10
18,5	22,9
26,2	30,7

Produto com 2 anos de garantia.

## ASSADEIRAS

Alumínio com revestimento interno e externo de antiaderente Starflon Max ou 100% aço inox.



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)

Assadeira retangular funda Brasil

20051/022	20051/028	20051/034	20051/040
20051/722	20051/728	20051/734	20051/740
27,3 x 20 x 5,4	33,3 x 24,1 x 6,2	39,2 x 28,2 x 6,3	45,2 x 32,3 x 6,8
0,8	0,8	0,8	0,8
1,9	3,3	4,9	7,2



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)

Assadeira retangular rasa Brasil

20053/022	20053/028	20053/034	20053/040
20053/722	20053/728	20053/734	20053/740
27,3 x 20 x 3,5	33,3 x 24,1 x 3,5	39,2 x 28,2 x 3,5	45,3 x 32,3 x 3,5
0,8	0,8	0,8	0,8
1,4	2,0	2,9	3,8



Referência
Dimensão (mm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura (cm)

Assadeira retangular Cosmos

61310/301	61310/341	61310/391	61310/431	61310/481	61310/521
294 x 192	340 x 222	385 x 251	430 x 282	476 x 311	520 x 340
0,50	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
1,50	2,20	3,20	4	5,80	7,20
4,50	4,90	5,40	5,90	6,50	6,90

Registro de objeto 001 470/2018



# FRIGIDEIRAS PROFISSIONAIS

Design, cabos e materiais resistentes, excelente usabilidade.

Quando o assunto é compatibilidade com todos os tipos de fogões e materiais resistentes para uso intenso, as frigideiras profissionais protagonizam os melhores aromas e sabores até o apagar das chamas. Você só precisa escolher qual opção e qual acabamento são melhores para o seu negócio.

O design ergonômico dos produtos e cabos reforçados proporcionam mais conforto e melhor aderência das mãos no manuseio. Dessa forma, os cozinheiros sentem-se mais seguros para flambar, misturar e mexer os alimentos sem o auxílio de outros utensílios, usando somente a própria frigideira.

## POR QUE ESCOLHER FRIGIDEIRAS PROFISSIONAIS TRAMONTINA:

- ✓ Ampla gama de modelos e materiais.
- ✓ Opção de revestimento cerâmico ou antiaderente.
- ✓ Modelos totalmente de aço inox ou ferro, que podem ir ao forno sem a luva de silicone.
- ✓ Excelente sistema de fixação dos cabos.
- ✓ Alto desempenho: mantêm o calor por mais tempo.
- ✓ Design ergonômico e focado na usabilidade.



Vários modelos de aço inox, antiaderente ou ferro que podem ir diretamente ao forno.



Modelos com cabos e alças com luva de silicone removível, garantindo melhor empunhadura e segurança no manuseio, além de poder ir ao forno.



Revestimento de antiaderente Starflon com durabilidade superior e maior resistência à abrasão.



Modelos de aço inox com corpo triplo (linha Grano) ou fundo triplo.



As frigideiras profissionais Tramontina estão disponíveis em aço inox ou alumínio, com ou sem revestimentos internos. As opções revestidas são fabricadas em cerâmica, Starflon Max ou Starflon Premium. Todas são livres de PFOA, sem materiais prejudiciais à saúde, não grudam, são fáceis de limpar e com ótima durabilidade.

# AÇO INOX

Força e desempenho.

A coleção de frigideiras em aço inox da Tramontina une resistência com performance, na medida certa para as necessidades do seu negócio. As frigideiras da linha Grano contam com a tecnologia exclusiva TecnoHeat, na qual o corpo da peça é triplo, mesclando uma

camada de alumínio entre duas de aço inox. Isso garante desempenho superior com maior retenção do calor. Já as peças da linha Professional possuem fundo triplo, com excelente performance e garantia de economia de energia.



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>
<b>Capacidade (L)</b>
<b>Altura do corpo (cm)</b>
<b>Altura total (cm)</b>

## Frigideira Grano

62155/200	62155/260	62155/300
Ø 20	Ø 26	Ø 30
2,60	2,60	2,60
1,20	2,20	3,40
4,70	5,20	5,70
6,80	9,60	9

Registro de objeto 000 976/2018



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>
<b>Capacidade (L)</b>
<b>Altura do corpo (cm)</b>
<b>Altura total (cm)</b>

## Frigideira antiaderente Grano

62155/207	62155/267	62155/307
Ø 20	Ø 26	Ø 30
2,60	2,60	2,60
1,20	2,20	3,40
4,70	5,20	5,70
6,80	9,60	9

Registro de objeto 000 975/2018  
Produto contém revestimento antiaderente com classificação A (ótima)



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>
<b>Capacidade (L)</b>
<b>Altura do corpo (cm)</b>
<b>Altura total com tampa (cm)</b>

## Wok Grano

aço inox	antiaderente interno
62158/320	62158/327
Ø 32	
2,60	
5,20	
8,90	
17,40	

Registro de objeto 000 976/2018  
Produto contém revestimento antiaderente com classificação A (ótima)



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>
<b>Capacidade (L)</b>
<b>Altura do corpo (cm)</b>
<b>Altura total com tampa (cm)</b>

## Frigideira Grano

62140/300
Ø 30
2,60
5,60
8,50
13,90

Registro de objeto 000 975/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total (cm)

### Bistequeira Grano

62159/220	62159/280
22 x 22	26 x 26
2,60	2,60
1,20	1,90
3,40	3,40
8,50	8,40

Registro de objeto 000 976/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total (cm)

### Bistequeira antiaderente Grano

62159/227	62159/287
22 x 22	26 x 26
2,60	2,60
1,20	1,90
3,40	3,40
8,50	8,40

Registro de objeto 000 975/2018  
Produto contém revestimento antiaderente com classificação A (ótima)



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total (cm)

### Frigideira Profissional

62635/200	62635/260	62635/300
Ø 20	Ø 26	Ø 30
0,8	0,8	0,8
1,1	2,0	2,9
4,50	5,20	5,50
4,90	8,00	8,00

Registro de objeto 001 224/201



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total (cm)

### Frigideira com revestimento cerâmico Profissional

62635/014	62635/024	62635/034
Ø 20	Ø 26	Ø 30
0,8	0,8	0,8
1,1	2,0	2,9
4,50	5,20	5,50
4,90	8,00	8,00

Registro de objeto 001 472/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total (cm)

### Frigideira com revestimento cerâmico Profissional

62635/206	62635/266	62635/306
Ø 20	Ø 26	Ø 30
0,8	0,8	0,8
1,1	2,0	2,9
4,50	5,20	5,50
4,90	8,00	8,00

Registro de objeto 001 472/2018

Cozinha do  
restaurante Vista  
São Paulo/SP - Brasil







Referência	62635/207	62635/267	62635/307
Dimensão (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Espessura (mm)	0,8	0,8	0,8
Capacidade (L)	1,1	2,0	2,9
Altura do corpo (cm)	4,50	5,20	5,50
Altura total (cm)	4,90	8,00	8,00

Frigideira com revestimento antiaderente Professional

Registro de objeto 000 978/2018  
 Produto contém revestimento antiaderente com classificação A (ótima)



Referência	62636/261
Dimensão (cm)	Ø 26
Espessura (mm)	1,0
Capacidade (L)	2,0
Altura do corpo (cm)	4,80

Frigideira sem fundo triplo Professional

Registro de objeto 001 224/2018

## FERRO

Acabamento impecável, conforto e segurança no manuseio, cocção uniforme.

Quem gosta de cozinhar sabe: panela e frigideira de ferro também fazem bonito. Por isso, a Tramontina criou uma linha exclusiva de produtos em ferro de alta qualidade, com acabamento Durprotect que, além de

preservar o produto por muito mais tempo, proporciona um cozimento uniforme dos alimentos. Ideal para quem quer servir pratos que levam o consumidor de volta aos sabores de casa.



Referência	20836/026	20836/030
Dimensão (cm)	Ø 26	Ø 30
Espessura (mm)	2,5	2,5
Capacidade (L)	2,1	3,0
Altura do corpo (cm)	5,5	5,5

Frigideira de ferro



Referência	20766/022	20766/024	20766/026	20766/030
Dimensão (cm)	Ø 22	Ø 24	Ø 26	Ø 30
Espessura (mm)	2,0	2,0	2,25	2,25
Capacidade (L)	1,0	1,3	1,7	2,5
Altura do corpo (cm)	3,9	4,1	4,3	4,5

Frigideira de ferro profissional



Referência	20767/030
Dimensão (cm)	Ø 30
Espessura (mm)	2,25
Capacidade (L)	2,4
Altura do corpo (cm)	4,5

Bistequeira de ferro profissional



# ALUMÍNIO

Para todos os tipos de preparos.

A Tramontina possui frigideiras em alumínio com revestimento antiaderente para tornar a sua cozinha um ambiente ainda mais moderno e auxiliar na preparação de receitas simples e até as mais complexas. Além de serem resistentes à abrasão, também oferecem maior durabilidade, facilidade na lavagem, são livres de PFOA e não grudam. Os modelos são excelentes na distribuição do calor e ideais para flambar, saltear e selar, além de

contarem com cabos fixados com rebites ou proteção em silicone, que oferecem maior estabilidade e segurança ao manuseio. Já os revestimentos em alumínio anodizado nas grelhas e wok conferem maior resistência à abrasão e suportam altas temperaturas, o que permite o uso sobre grelhas em churrasqueiras, já que as chamas não danificam o acabamento.

## REVESTIMENTO INTERNO CERÂMICO



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

### Frigideira profissional

20884/024	20884/028	20884/030	20884/032
Ø 24	Ø 28	Ø 30	Ø 32
3,0	3,0	3,0	3,0
1,3	2,0	2,3	3,10
4,1	4,4	4,6	5,0



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

### Frigideira profissional

20885/024	20885/028	20885/032
Ø 24	Ø 28	Ø 32
3,0	3,0	3,0
2,0	3,1	4,3
5,3	5,8	6,0

## REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

### Frigideira profissional

20890/020	20890/025	20890/030
Ø 20	Ø 25	Ø 30
3,2	3,2	3,2
1,0	2,0	3,0
4,3	5,3	5,2



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

### Frigideira profissional

20891/036
Ø 35
3,2
5,6
6,9



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

## Frigideira profissional

20892/024	20892/028	20892/030	20892/032
Ø 24	Ø 28	Ø 30	Ø 32
3,0	3,0	3,0	3,0
1,3	2,0	2,3	3,1
4,1	4,4	4,6	5,0



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

## Panquequeira profissional

20894/022
Ø 22
2,0
0,6
2,0



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

## Frigideira profissional

20895/028	20895/032
Ø 28	Ø 32
2,0	2,0
3,2	4,9
6,3	7,5



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

## Frigideira profissional

20895/038
Ø 38
2,0
7,1
7,3



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

## Paellera profissional

20896/045	20896/060
Ø 45	Ø 60
3,0	3,0
9,2	18,2
7,1	7,5



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

Frigideira profissional

20888/020	20888/024	20888/026	20888/028
Ø 20	Ø 24	Ø 26	Ø 28
3,0	3,0	3,0	3,0
1,0	1,6	2,0	2,4
4,2	4,8	4,8	5,0



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

Frigideira para saltear

20883/028
Ø 28
3,0
3,3
10,9

LINHA FUSION



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

Frigideira profissional

20837/020
Ø 20
3,6
1
4,28



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

Frigideira profissional

20837/025
Ø 25
3,6
2
5,3



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)

Frigideira profissional

20837/030
Ø 30
3,6
3,1
5,15



Referência	20837/036
Dimensão (cm)	Ø 35
Espessura (mm)	3,6
Capacidade (L)	5,6
Altura do corpo (cm)	6,8

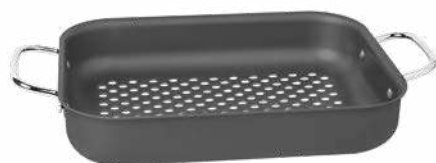
Frigideira profissional



Referência	20839/024
Dimensão (cm)	Ø 24
Espessura (mm)	3,2
Capacidade (L)	5,2
Altura do corpo (cm)	14,8

Fritadeira Funda Profissional

## ALUMÍNIO ANODIZADO



Referência	20846/028
Dimensão (cm)	28
Espessura (mm)	2,3
Altura do corpo (cm)	5,6

Grelha retangular



Referência	20847/026
Dimensão (cm)	Ø 26
Espessura (mm)	2,3
Altura do corpo (cm)	7,1

Grelha wok



Referência	20848/024
Dimensão (cm)	Ø 24
Espessura (mm)	2,3
Capacidade (L)	2,2
Altura do corpo (cm)	6,5

Wok Churrasco



Referência	20889/030
Dimensão (cm)	Ø 30
Espessura (mm)	2,3
Altura do corpo (cm)	4,6

Grelha



# FACAS

PARA CORTAR, FILETAR, DESOSSAR, CUTELOS, FACAS  
PARA SUSHI, AFIADORES E JOGOS DE FACAS.



Fio preciso e durável



Cabos ergonômicos



Lâminas de aço inox



Grande diversidade de modelos e funções



# DESIGN, RESISTÊNCIA E FUNCIONALIDADE

**Usar a faca certa faz toda a diferença na apresentação, na qualidade e no sabor dos alimentos.**

É por isso que para cada estilo de corte existe uma faca Tramontina. Sabemos que este produto é indispensável na cozinha e facilita o processo como um todo. De açougues a restaurantes finos e dos cozinheiros caseiros aos chefs mais renomados, oferecemos uma linha completa para todos os estabelecimentos e profissionais da cozinha. Além de evitar o desperdício de alimentos, as

facas Tramontina permitem um trabalho suave e preciso. O alto poder de corte, a resistência das lâminas e cabos ergonômicos garantem todo o conforto e a segurança na hora de cortar, desossar, filetar e torneirar. A eficácia e a experiência geradas fazem de cada modelo um produto essencial em todas as cozinhas.



## JOGOS DE FACAS

A Tramontina preparou uma série de jogos específicos para que você tenha sempre à mão a melhor lâmina para preparar os ingredientes com muita precisão. Cada conjunto é formado para atender às necessidades dos chefs de cozinha mais exigentes, oferecendo kits com tamanhos variados e pensados para todos os estilos de gastronomia.

## FACAS AVULSAS

Caso o seu negócio precise expandir para novos cortes ou necessite apenas de poucas facas no dia a dia, a Tramontina possui produtos avulsos reconhecidos por sua qualidade, resistência e segurança. Com uma variedade grande de modelos, atendemos todas as necessidades. O importante é usar a faca certa, o que faz toda a diferença para cortar e preparar os ingredientes, otimizando o trabalho na cozinha.



# CENTURY

**Robustez e durabilidade.**

As melhores facas estão ao seu alcance, só falta deixá-las à disposição na sua cozinha. Conheça a linha para quem não quer abrir mão de facas de alta qualidade. Com lâminas de aço inox forjadas, as facas Century recebem atenção especial: tratamento térmico diferenciado, composto por têmpera, subzero e revenimento. Ou seja, tudo para que

sejam produtos duradouros, eficientes e que mantêm o fio por muito mais tempo. O manuseio é seguro devido ao cabo ergonômico, feito em policarbonato com fibra de vidro. Se usar a faca certa também faz toda a diferença para você, já sabe que tem lugar para as facas Century na sua cozinha.

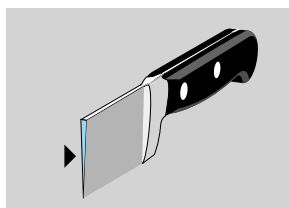


## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Lâminas forjadas.
- ✓ Alta durabilidade da lâmina, mesmo após várias afiações.
- ✓ Fio preciso e mais durável: lâmina de aço inox especial, tratada termicamente.
- ✓ Rebites que auxiliam na fixação do cabo.
- ✓ Cabo de policarbonato com fibra de vidro, o que garante uma ergonomia perfeita e segurança na hora de cortar.



Lâmina forjada em uma só peça monobloco que garante resistência e durabilidade do produto.



Desbaste em forma de "V" assegura um corte confiável e um melhor rendimento mesmo depois de várias afiações.



Lâmina de aço inox especial, com tratamento de têmpera, subzero e revenimento para um fio mais preciso e durável.



Cabo anatômico e com ergonomia perfeita, para maior conforto, equilíbrio e segurança no cortar.



Revisado em maio de 2023

As facas Century possuem certificação da National Sanitation Foundation (NSF), uma organização internacionalmente reconhecida em monitoramento de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.



Garantia de 25 anos (90 dias de garantia legal, acrescidos de 24 anos e 09 meses de garantia contratual) para vícios ou defeitos de fabricação.



MADE IN ITALY  
NSF

TRAMONTINA  
100% STAINLESS-STEEL

Century  
Line



Faca para legumes e frutas	
Referência	24000/003
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	18,5
Dimensão da Lâmina (cm)	8



Faca para torneiar	
Referência	24001/003
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	17,6
Dimensão da Lâmina (cm)	7,3



Faca para legumes e frutas	
Referência	24002/003
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	17,5
Dimensão da Lâmina (cm)	7,3



Faca para tomate	
Referência	24048/005
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	23,8
Dimensão da Lâmina (cm)	13,5



Faca para queijo	
Referência	24049/006
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	26,6
Dimensão da Lâmina (cm)	15,1



Faca para desossar	
Referência	24006/006
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	27,8
Dimensão da Lâmina (cm)	15,7



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para cozinha

24007/006	24007/007
6"	7"
26,9	28,5
15,6	17



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para pão

24009/008
8"
32,8
20,5



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para legumes e frutas

24010/004
4"
21
10,7



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca Utility

24010/006	24010/008
6"	8"
27,4	33,3
16	21,2



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para carne

24010/010
10"
38,4
26,2



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca Chef

24011/006	24011/008	24011/010
6"	8"	10"
26,7	33,7	33,8
15,2	20,6	26,1



Referência	24215/000
Dimensão Total (cm)	29,9
Dimensão da Lâmina (cm)	17,7

## Garfo trinchante



Referência	24017/010
Dimensão Total (cm)	38,7
Dimensão da Lâmina (cm)	25,5

## Chaira\*

Aço SAE 6150 ou 9254



Referência	24020/005	24020/007
Polegadas	5"	7"
Dimensão Total (cm)	25	30,6
Dimensão da Lâmina (cm)	13,4	18,5

## Faca Santoku



Referência	24023/006
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	27,8
Dimensão da Lâmina (cm)	15,7

## Faca para filetar

Lâmina Flexível



Referência	24024/007
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	30,4
Dimensão da Lâmina (cm)	18,4

## Faca para fatiar/picar



Referência	24025/007
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	30,3
Dimensão da Lâmina (cm)	18,2

## Faca para fatiar/picar



Referência	24014/006
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	29,8
Dimensão da Lâmina (cm)	16,8

Cutelo



Referência	24026/107
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	30,2
Dimensão da Lâmina (cm)	16,9

Cutelo oriental



Referência	24099/017
Conteúdo	1 - 24011/008 - Faca Chef 8" 1 - 24215/000 - Garfo trinchante

Jogo trinchante 2 peças



Referência	24099/037
Conteúdo	1 - 24000/003 – Faca para legumes e frutas 3" 1 - 24010/006 – Faca Utility 6" 1 - 24011/008 – Faca Chef 8"

Jogo de facas 3 peças



Referência	24099/020
Conteúdo	1 - 24001/003 – Faca para torrear 3" 1 - 24010/006 – Faca Utility 6" 1 - 24011/008 – Faca Chef 8" 1 - 24215/000 – Garfo trinchante 1 - 24641/008 – Chaira 8" * 1 - 29900/553 – Estojo de material sintético

Kit Chef 6 peças







Kit Chef 10 peças

Referência	24099/021
Conteúdo	1- 24001/003 – Faca para tornejar 3" 1- 24006/006 – Faca para desossar 6" 1- 24009/008 – Faca para pão 8" 1- 24010/006 – Faca Utility 6" 1- 24011/008 – Faca Chef 8" 1- 24214/006 – Cutelo 6" 1- 24215/000 – Garfo trinçante 1- 24641/008 – Chaira 8" * 1- 25922/008 – Tesoura multiúso 8" 1- 29900/552 – Estojo sintético



Kit Chef 20 peças

Referência	24099/027
Conteúdo	1- 24000/003 – Faca para legumes e frutas 3" 1- 24001/003 – Faca para tornejar 3" 1- 24009/008 – Faca para pão 8" 1- 24011/008 – Faca Chef 8" 1- 24014/006 – Cutelo 6" 1- 24023/006 – Faca para filetar 6" 1- 24029/000 – Pedra para afiar 1- 24032/010 – Chaira diamantada 10" 1- 25330/014 – Peneira Ø 14 cm 1- 25682/000 – Pincel de silicone 1- 25683/000 – Termômetro digital 1- 25684/000 – Faca para ostra 1- 25686/000 – Pinça 1- 25708/000 – Descascador para batatas 1- 25709/000 – Raspador para limão 1- 25725/000 – Espátula de silicone 1- 25728/035 – Batedor manual (35cm) 1- 25805/000 – Pegador multiúso (29 cm) 1- 25921/000 – Tesoura trinçante 10" 1- 29900/500 – Maleta de nylon

# LINHA PREMIUM

Lâminas de aço inox e cabos de polipropileno injetados sobre a lâmina.



Referência	24470/184
Polegadas	4"
Dimensão Total (cm)	20,7
Dimensão da Lâmina (cm)	9,3

## Faca para legumes e frutas



Referência	24471/185
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	25,2
Dimensão da Lâmina (cm)	12,3

## Faca para desossar



Referência	24472/186	24472/188
Polegadas	6"	8"
Dimensão Total (cm)	27,7	31,6
Dimensão da Lâmina (cm)	14,8	18,7

## Faca Utility



Referência	24473/187	24473/188	24473/180
Polegadas	7"	8"	10"
Dimensão Total (cm)	29,6	33,8	38,5
Dimensão da Lâmina (cm)	16,7	19,5	24,2

## Faca para cozinha



Referência	24474/186
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	27,8
Dimensão da Lâmina (cm)	14,9

## Faca para desossar



Referência	24475/188	24475/180
Polegadas	8"	10"
Dimensão Total (cm)	33,7	38,8
Dimensão da Lâmina (cm)	19,4	24,5

## Faca para carne



Referência	24476/188	24476/180
Polegadas	8"	10"
Dimensão Total (cm)	32,7	36,7
Dimensão da Lâmina (cm)	18,4	22,4

## Faca Chef



Referência	22969/188
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	31,2
Dimensão da Lâmina (cm)	20,3

Chaira

Aço SAE 1045



Referência	24499/811
Conteúdo	1 - 24470/084 - Faca para legumes e frutas 4" 1 - 24472/086 - Faca Utility 6" 1 - 24473/087 - Faca para cozinha 7"

Jogo de facas 3 peças



Referência	24499/812
Conteúdo	1 - 22969/088 - Chaira 8" 1 - 24471/085 - Faca para desossar 5" 1 - 24472/088 - Faca Utility 8"

Jogo de facas 3 peças



\* Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

## SUSHI

Respeito às tradições japonesas. E à precisão, também.



Revisado em maio de 2023

O preparo dos ingredientes e peixes que fazem parte da culinária oriental requer atenção, cuidado e precisão de ponta. O fio especial e as lâminas alongadas e específicas para o preparo de sashimis, sushis e outros pratos japoneses garantem um corte digno de uma gastronomia milenar e tradicional, melhorando a experiência em todas

as receitas. As facas da coleção Diamond são fabricadas 100% em aço inox, fáceis de limpar e com detalhes no cabo que garantem firmeza no uso. Já as facas Gold possuem lâminas em aço inox e cabos em policarbonato com fibra de vidro, e as Silver são marcadas por cabos em nylon com proteção antimicrobiana.

## DIAMOND

Sofisticação em produtos 100% aço inox



Faca Yanagiba	
Referência	24240/009
Polegadas	9"
Dimensão Total (cm)	36,3
Dimensão da Lâmina (cm)	24,2



Faca Yanagiba	
Referência	24240/013
Polegadas	13"
Dimensão Total (cm)	46,4
Dimensão da Lâmina (cm)	34,4



Faca Deba	
Referência	24241/008
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	34,6
Dimensão da Lâmina (cm)	22,6



Faca Nakiri	
Referência	24242/007
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	31,1
Dimensão da Lâmina (cm)	19,1

## GOLD

Segurança e ergonomia com cabos em policarbonato e fibra de vidro



Faca Deba	
Referência	24027/008
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	35,2
Dimensão da Lâmina (cm)	22,6



Referência	24028/007
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	29,9
Dimensão da Lâmina (cm)	17,9

Faca Nakiri



Referência	24039/009
Polegadas	9"
Dimensão Total (cm)	36,1
Dimensão da Lâmina (cm)	24,1

Faca Yanagiba

SILVER

Textura especial em cabos de nylon com proteção antimicrobiana



Referência	24230/049
Polegadas	9"
Dimensão Total (cm)	37,1
Dimensão da Lâmina (cm)	24,1

Faca Yanagiba



Referência	24230/043
Polegadas	13"
Dimensão Total (cm)	48,6
Dimensão da Lâmina (cm)	34,2

Faca Yanagiba



Referência	24231/048
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	36,9
Dimensão da Lâmina (cm)	22,5

Faca Deba



Referência	24232/047
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	31
Dimensão da Lâmina (cm)	19

Faca Nakiri



Referência	25687/000
Dimensão Total (cm)	10,3

Pinça 10 cm

Cozinha do  
restaurante Kouzina  
São Paulo/SP - Brasil



# PROFISSIONAL MASTER

Precisão, ergonomia e resistência.

A Tramontina utilizou todos os seus recursos mais tecnológicos para desenvolver a linha Profissional Master, uma evolução dos seus produtos profissionais. E para conseguir esse resultado, a Tramontina ouviu profissionais dos principais segmentos de utilização dessas facas, atendendo a todas as suas necessidades. Os produtos da linha Profissional Master garantem o

conforto e a segurança que esses profissionais procuram para o seu trabalho, pois seguem especificações de qualidade e utilizam materiais que passam pelos mais rigorosos testes de resistência e durabilidade. Além de facas, a linha também conta com espátulas, chairas e diversos acessórios. Linha Profissional Master. Para os cortes e profissionais mais exigentes.



## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Lâminas mais resistentes, mais afiadas e mais duráveis.
- ✓ Afição robotizada. Precisão e uniformidade no corte.
- ✓ Ausência total de fendas, evitando folgas ou frestas entre as partes e a retenção de resíduos.
- ✓ Cabo mais ergonômico, mais seguro e com proteção antimicrobiana.
- ✓ Certificado Internacional de Qualidade e Excelência NSF.



Lâmina de aço inox especial, tratada pelos processos de têmpera subzero e revenimento, proporcionando um fio mais preciso e durável.



Cabo produzido em polipropileno (PP) com proteção antimicrobiana, injetado diretamente sobre a lâmina.



Grande variedade de modelos, atendendo às mais diversas necessidades dos profissionais.



Desbaste em forma de "v" assegura um corte preciso e um excelente rendimento, mesmo depois de várias afiações.



Revisado em maio de 2023

Certificado pela NSF, National Sanitation Foundation, organização internacionalmente reconhecida em monitoramento de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.



Cabos fabricados em polipropileno (PP) injetado com proteção antimicrobiana com duração garantida por toda a vida útil do produto.



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

## Faca passador

24420/088	24420/080	24420/082
8"	10"	12"
34,7	41,5	46,7
20,4	26,4	31,6



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

## Faca passador

24421/088	24421/080	24421/082
8"	10"	12"
34,8	41,3	46,4
20,5	26,2	31,3



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

## Faca para desossar

24511/085
5"
27,3
12,7



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

## Faca para sangria

24600/085
5"
27
12,3



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

## Faca para desossar

24603/086	24603/087
6"	7"
29,7	32,4
15,1	17,7

Lâmina flexível





**Cores e Referências**

**Polegadas**

**Dimensão Total (cm)**

**Dimensão da Lâmina (cm)**

**Faca para desossar**

24601/014	24601/015
24601/054	24601/055
24601/084	24601/085
4"	5"
23,6	26,4
8,9	11,7



**Cores e Referências**

**Polegadas**

**Dimensão Total (cm)**

**Dimensão da Lâmina (cm)**

**Faca para desossar**

24602/005	24602/007
24602/015	24602/017
24602/025	24602/027
24602/055	24602/057
24602/075	24602/077
24602/085	24602/087
5"	7"
27,7	32,8
13	18,1



**Cores e Referências**

**Polegadas**

**Dimensão Total (cm)**

**Dimensão da Lâmina (cm)**

**Faca para desossar**

24604/006
24604/016
24604/026
24604/056
24604/076
24604/086
6"
29,8
15,1

Lâmina flexível



**Cores e Referências**

**Polegadas**

**Dimensão Total (cm)**

**Dimensão da Lâmina (cm)**

**Faca para carne/desossar**

24605/005	24605/006	-
24605/015	24605/016	24605/017
-	24605/026	24605/027
24605/055	24605/056	-
24605/075	24605/076	-
24605/085	24605/086	24605/087
5"	6"	7"
27,6	29,4	32,1
13	14,8	17,5



## Faca para tirar couro/sangria

Cores e Referências		
	24606/006	-
	24606/016	-
	24606/026	-
	24606/056	-
	24606/076	-
	24606/086	24606/087
Polegadas	6"	7"
Dimensão Total (cm)	29,5	32,2
Dimensão da Lâmina (cm)	14,8	17,5



## Faca para carne

Cores e Referências					
	24607/006	24607/007	24607/008	24607/000	24607/002
	24607/016	24607/017	24607/018	24607/010	24607/012
	24607/056	24607/057	24607/058	24607/050	24607/052
	24607/076	24607/077	24607/078	24607/070	24607/072
	24607/086	24607/087	24607/088	24607/080	24607/082
Polegadas	6"	7"	8"	10"	12"
Dimensão Total (cm)	30,1	32,5	35,6	40,3	45,3
Dimensão da Lâmina (cm)	15,4	17,8	20,9	25,7	30,6



## Faca para carne

Cores e Referências				
	24608/086	24608/088	24608/080	24608/082
Polegadas	6"	8"	10"	12"
Dimensão Total (cm)	30,1	35,2	40,5	45,3
Dimensão da Lâmina (cm)	15,5	20,7	25,8	30,6



## Faca para carne

Cores e Referências					
	24609/006	24609/008	24609/000	24609/002	-
	24609/016	24609/018	24609/010	24609/012	-
	24609/026	24609/028	24609/020	24609/022	-
	24609/056	24609/058	24609/050	24609/052	-
	24609/076	24609/078	24609/070	24609/072	-
	24609/086	24609/088	24609/080	24609/082	24609/084
Polegadas	6"	8"	10"	12"	14"
Dimensão Total (cm)	29,5	34,5	38,4	43,7	48,8
Dimensão da Lâmina (cm)	15	20	23,9	29,1	34,2

Faca para carne



<b>Cores e Referências</b>	24610/016	24610/018	24610/010	-	-
	24610/076	24610/078	24610/070	-	-
	24610/086	24610/088	24610/080	24610/082	24610/084
<b>Polegadas</b>	6"	8"	10"	12"	14"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	29,1	33,7	38,8	43,9	48,7
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	14,4	19	24,1	29,2	34

Faca para carne



<b>Cores e Referências</b>	24611/058	-	-
	24611/088	24611/080	24611/082
<b>Polegadas</b>	8"	10"	12"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	33	38,5	43,5
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	18,3	23,8	28,2

Faca para desossar



<b>Cores e Referências</b>	24612/054
	24612/084
<b>Polegadas</b>	4"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	23,4
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	8,8

Faca para sobreasa e papada de peru



<b>Cores e Referências</b>	24613/054
	24613/084
<b>Polegadas</b>	4"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	25,4
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	10,7

Faca para corte da asa



<b>Cores e Referências</b>	24614/055
	24614/085
<b>Polegadas</b>	5"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	26,2
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	11,7

Faca para retirada da "ostra" de aves



<b>Cores e Referências</b>	24615/055
	24615/085
<b>Polegadas</b>	5"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	27,8
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	14,7



Cores e Referências
---------------------

Polegadas
-----------

Dimensão Total (cm)
---------------------

Dimensão da Lâmina (cm)
-------------------------

## Faca para carne

24619/016	24619/018	-
24619/026	24619/028	-
24619/056	24619/058	-
24619/086	24619/088	24619/080
6"	8"	10"
27,3	32,9	37,8
15	20,2	25,1



Cores e Referências
---------------------

Polegadas
-----------

Dimensão Total (cm)
---------------------

Dimensão da Lâmina (cm)
-------------------------

## Faca para carne

24620/006	24620/008	24620/000
24620/016	24620/018	24620/010
24620/026	24620/028	24620/020
24620/046	24620/048	24620/040
24620/056	24620/058	24620/050
24620/076	24620/078	24620/070
24620/086	24620/088	24620/080
6"	8"	10"
27,3	32,8	38,7
15	20,1	24,9



Referência
------------

Polegadas
-----------

Dimensão Total (cm)
---------------------

Dimensão da Lâmina (cm)
-------------------------

## Faca para filetar

24622/088
8"
36,1
22



Referência
------------

Polegadas
-----------

Dimensão Total (cm)
---------------------

Dimensão da Lâmina (cm)
-------------------------

## Faca para açougueiro

24623/084
14"
49,3
34,5

Faca para carne



Cores e Referências	24621/006	24621/007	24621/008	24621/000	24621/002
	24621/016	24621/017	24621/018	24621/010	24621/012
	24621/056	24621/057	24621/058	24621/050	24621/052
	24621/076	24621/077	24621/078	24621/070	24621/072
	24621/086	24621/087	24621/088	24621/080	24621/082
Polegadas	6"	7"	8"	10"	12"
Dimensão Total (cm)	28	30,7	33,2	38,5	45,8
Dimensão da Lâmina (cm)	13,1	15,9	18,2	23,5	29,5



Referência	24621/089	24621/081
Polegadas	9"	11"
Dimensão Total (cm)	36,1	42,5
Dimensão da Lâmina (cm)	21,1	26,2

Faca para carne



Cores e Referências	24624/116
	24624/156
	24624/186
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	29,1
Dimensão da Lâmina (cm)	14,3

Cutelo



Referência	24625/083	24625/084
Polegadas	3"	4"
Dimensão Total (cm)	18,5	19,9
Dimensão da Lâmina (cm)	8,2	9,6

Faca para legumes e frutas



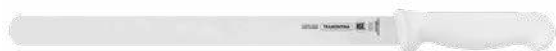
Referência	24626/083	24626/183
Polegadas	3"	3"
Dimensão Total (cm)	17,9	17,9
Dimensão da Lâmina (cm)	7,6	7,6

Faca para legumes / frutas



Referência	24627/088	24627/080
Polegadas	8"	10"
Dimensão Total (cm)	34,7	39,5
Dimensão da Lâmina (cm)	20,1	24,9

Faca para confeitaria



Faca para fiambres			
Referência	24628/082	24628/084	24628/086
Polegadas	12"	14"	16"
Dimensão Total (cm)	45	50	55,4
Dimensão da Lâmina (cm)	30,4	35,4	40,8



Faca para desossar		
Cores e Referências	24635/055	24635/056
	24635/085	24635/086
Polegadas	5"	6"
Dimensão Total (cm)	27,4	29,9
Dimensão da Lâmina (cm)	12,7	15,2



Faca para desossar	
Cores e Referências	24636/056
	24636/086
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	29,7
Dimensão da Lâmina (cm)	15



Faca para carne	
Referência	24637/086
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	30,3
Dimensão da Lâmina (cm)	15,6



Faca para desossar	
Cores e Referências	24638/056
	24638/086
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	29,4
Dimensão da Lâmina (cm)	14,7



Faca Santoku	
Referência	24646/087
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	31,9
Dimensão da Lâmina (cm)	17,3



Faca para retirada do sassami	
Referência	24651/085
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	27,4
Dimensão da Lâmina (cm)	12,8



Detalhe da  
lâmina dupla

Cabos desenvolvidos para mãos de menor porte



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para desossar

24652/055
24652/085
5"
27,7
13,2



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para desossar

24653/086
6"
29,7
15,2



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para desossar

24655/056
24655/086
6"
29,4
14,9

Cabos desenvolvidos para mãos de maior porte



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para desossar

24660/056
24660/086
6"
29,4
14,8



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para desossar

24661/056
24661/086
6"
30
15,3



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para desossar

24662/055
24662/085
5"
26,9
12,3



**Cores e Referências**

**Faca para desossar**

24663/056

24663/086

**Polegadas**

6"

**Dimensão Total (cm)**

28,9

**Dimensão da Lâmina (cm)**

14,3



**Referência**

**Faca para carne**

24664/088

24664/080

24664/082

**Polegadas**

8"

10"

12"

**Dimensão Total (cm)**

33,9

39

43,9

**Dimensão da Lâmina (cm)**

19,2

24,3

29,2



**Referência**

**Faca para desossar**

24667/085

**Polegadas**

5"

**Dimensão Total (cm)**

25,8

**Dimensão da Lâmina (cm)**

13,1



**Referência**

**Tesoura desmontável fio liso**

25923/088

**Polegadas**

8"

**Dimensão Total (cm)**

21,6

**Dimensão da Lâmina (cm)**

10,7



**Referência**

**Tesoura desmontável fio micro serrilhado**

25924/088

**Polegadas**

8"

**Dimensão Total (cm)**

21,6

**Dimensão da Lâmina (cm)**

10,7



**Cores e Referências**

**Alinhador de fio**

24644/050

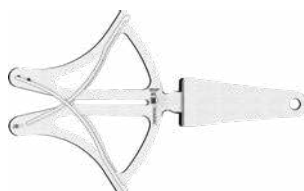
24644/080

**Dimensão Total (cm)**

27,4

**Dimensão da Lâmina (cm)**

13,6



**Referência**

**Alinhador de fio 100% aço inox**

24690/000

**Dimensão Total (cm)**

27,4

**Dimensão da Lâmina (cm)**

15,3





Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Chaira estriada\*

24640/080	24640/180
10"	10"
38,7	38,7
25,5	25,5

Aço SAE 6150 ou 9254



Referência
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Chaira estriada

24641/088
8"
32,4
20,4

Aço SAE 1045



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Chaira estriada \*

24642/050	24642/052	24642/054
24642/080	24642/082	24642/084
10"	12"	14"
38,6	43,7	48,7
25,5	30,6	35,6

Aço SAE 1045



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Chaira lisa\*

24643/050	24643/052
24643/080	24643/082
10"	12"
38,6	43,7
25,5	30,6

Aço SAE 1045



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para carne/butcher

24658/100
24658/110
10"
38,5
23,8



Referência
Conteúdo

Kit Chef 6 peças

24699/816
1 – 24603/086 – Faca para desossar 6"
1 – 24619/088 – Faca para carne 8"
1 – 24626/083 – Faca para legumes/frutas 3"
1 – 24627/088 – Faca para confeitaria 8"
1 – 24640/080* – Chaira estriada 10"
1 – 29900/559 – Estojo de nylon

\* Esse produto não possui certificação NSF.

# LINHA PROFIO

Precisão só se conquista com uma  
faca bem afiada.

Com o uso, a faca pode perder o seu poder de corte, seja pelo desgaste ou em função de impacto e fio deformado. O desgaste resulta em fio arredondado (fig.2) e o impacto/deformações em fio dobrado (fig.3).

Para a renovação do poder de corte de uma faca com desgaste é necessário a remoção de material. Esta remoção pode ser realizada com os seguintes produtos:

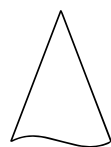


Fig. 1  
fio em boas condições



Fig. 2  
fio gasto arredondado



Fig. 3  
fio dobrado



## Pedra para afiar

Referência	24036/000
Comprimento (cm)	18,5
Profundidade (cm)	6,6
Altura (cm)	1,8

## Pedra para afiar

Referência	24029/000
Comprimento (cm)	18,5
Profundidade (cm)	6,55
Altura (cm)	3,15

## Pedra para afiar

Referência	24033/000
Comprimento (cm)	21,3
Profundidade (cm)	7,1
Altura (cm)	3,6

## Pedra para afiar

Referência	24034/000
Comprimento (cm)	21,3
Profundidade (cm)	7,1
Altura (cm)	3,6

## Afiador de faca duplamente face diamantado

Referência	24030/000
Comprimento (cm)	18
Profundidade (cm)	8,8
Altura (cm)	3,75

## Afiador de facas diamantado

Referência	24031/000
Comprimento (cm)	19,8
Profundidade (cm)	5,2
Altura (cm)	6,65



Chaira diamantada	
Referência	24032/010
Polegadas	10"
Dimensão Total (cm)	39,8
Dimensão da Lâmina (cm)	25,6



Afiador de facas	
Referência	24038/000
Diâmetro (mm)	66,5
Altura (mm)	60,5



Guia para afiação de facas	
Referência	24035/000
Comprimento (cm)	9,9
Profundidade (cm)	2
Altura (cm)	1,6

## CHAIRA

Quando a faca apresenta fio deformado é necessário alinhá-lo para que volte a ter poder de corte. Este alinhamento é realizado através do uso da chaira. A Tramontina possui chaira do tipo lisa e estriada. A chaira estriada oferece maior eficiência, alinhando o fio com mais facilidade. Porém, para obter um acabamento

mais suave, e sem a presença de rebarbas, se aconselha fazer uso da chaira do tipo lisa. Dependendo do grau de necessidade e exigência do usuário, as chairas podem ser usadas de forma sequencial. Primeiro o fio é alinhado com o chaira estriada e após, para um fio sem rebarbas e melhor acabamento, é utilizada a chaira do tipo lisa.

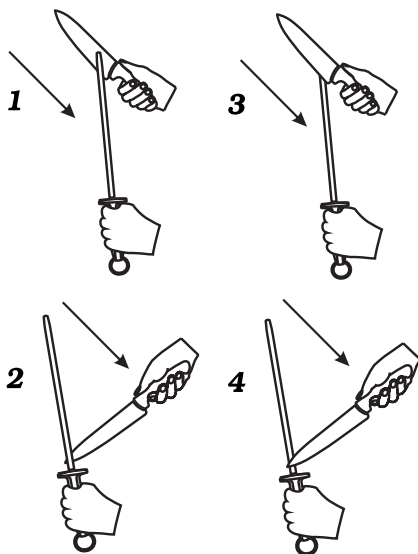


Fig. 4  
alinhamento do fio com a ponta livre

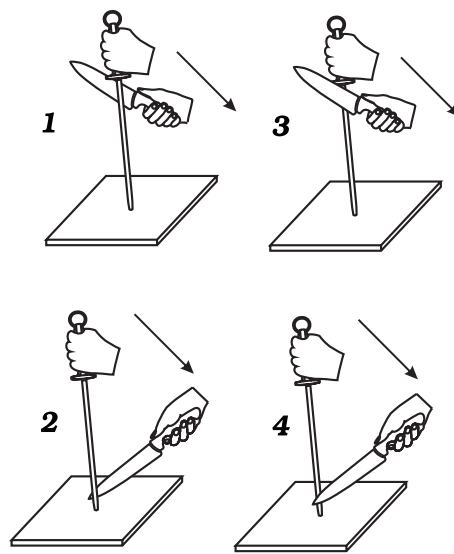


Fig. 5  
alinhamento do fio com a ponta apoiada

### Instrução de uso recomendado na utilização das chairas:

É importante verificar se a chaira apresenta boas condições de uso para não danificar o fio da faca, uma vez que a dureza da chaira é maior que o aço usado na faca. A chaira pode ser utilizada de duas formas: apoiada sobre uma superfície (Figura 5), ou com a ponta livre (Figura 4). O método mais seguro é apoiando a chaira sobre uma superfície. A forma de uso fica a critério do usuário, que irá optar pelo que melhor lhe atende, porém, é importante segurar a chaira pelo cabo com uma das mãos e, com a

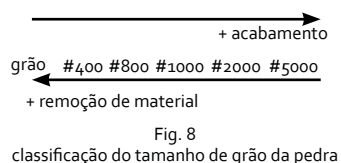
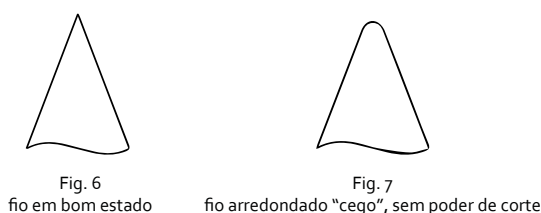
outra, movimentar a faca. O início do alinhamento do fio deve ser próximo ao cabo da faca, deslizando-a até sua ponta, conforme pode ser visualizado na Figura 4 e Figura 5. Este movimento deve ser realizado em toda extensão do fio e em ambos os lados da faca.

A inclinação da faca em relação à chaira deve ser de tal forma que somente o fio esteja em contato com a superfície da chaira. O número de movimentos depende do estado inicial do fio da faca ou do nível de qualidade desejado. O recomendado é começar com mais pressão e reduzir ao longo do processo.

### PEDRAS DE AFIAÇÃO

A utilização de pedras é recomendada para situação em que o fio está sem capacidade de corte (cego), conforme Figura 7, sendo necessária a remoção de material para recuperar a geometria do fio.

Existem quatro tipos de pedras para afiação da linha Tramontina: 400, 1000, 2000 e 5000. Quanto maior o número mais fino é o grão da pedra (Figura 8). Ao selecionar o tipo de pedra, o usuário deverá considerar a condição em que se encontra o fio e o nível de afiação desejada.



### Instrução de uso recomendado para a utilização da pedra de afiar:

Mergulhar a pedra em água durante aproximadamente 10 minutos. Após, retirar da água e posicionar no suporte de borracha. Apoiar o conjunto em uma superfície plana que impeça o movimento durante o uso. Durante a afiação, manter a superfície da pedra sempre molhada. No processo de afiação terá um pequeno desgaste do abrasivo da pedra que irá formar uma lama sobre a mesma, fator que auxilia na afiação.

A movimentação da faca sobre a pedra sempre deve

iniciar próximo ao cabo e em direção à ponta. Para mais segurança e precisão no processo de afiação, segurar o cabo da faca com uma das mãos e apoiar a outra mão sobre a lâmina, conforme ilustrado na Figura 10. A quantidade de movimentos irá depender da situação do fio.

A faca deve ser movimentada sobre a pedra no mesmo lado até que forme uma rebarba no lado oposto, conforme ilustrado na Figura 9. Após, virar a faca para realizar estes movimentos no outro lado repetindo até obter o fio desejado. Para melhorar o acabamento do fio, podem ser utilizadas pedras com granulação mais fina.

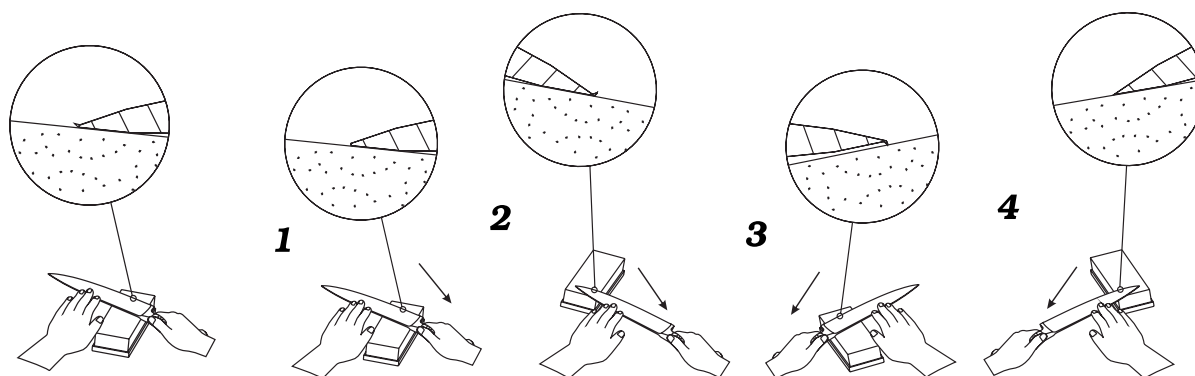


Fig. 9 rebarba gerada durante a afiação

Fig. 10 método de afiação na pedra

A escolha do tipo de pedra depende da condição em que o fio se encontra.

**Granulação 400:** indicada para a afiação de desbaste, quando a faca apresenta o fio com desgaste ou danificado.

**Granulação 1000, 2000 e 5000:** são indicadas para afiação de acabamento, removem rebarbas e tornam o fio mais liso.

Para uma afiação rápida, o processo pode ser iniciado na pedra de grão 400, pois esta tem maior poder de remoção quando comparada às demais, resultando num fio levemente rugoso. Para melhorar o acabamento, passar novamente na pedra de granulação 1000, repetindo na de 5000, ou até obter o grau de qualidade desejado.

Por se tratar de uma afiação que remove material da faca é importante sempre manter a mesma inclinação da faca sobre as pedras.

A inclinação utilizada é o que determina o ângulo do fio. Este ângulo varia de acordo com a necessidade da aplicação. Para cortes mais suaves é indicado o uso do ângulo de aproximadamente 15 graus (cada lado) conforme ilustrado na Figura 11. Já para cortes em contato com superfícies mais duras, sugere-se um ângulo de aproximadamente 20 graus (cada lado), conforme ilustrado na Figura 12. Durante a afiação, a pressão da faca sobre a pedra deve ser suavizada na medida em que o fio estiver se formando.

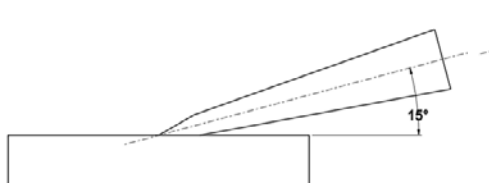


Fig. 11  
inclinação de 15°

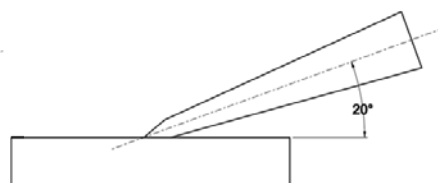
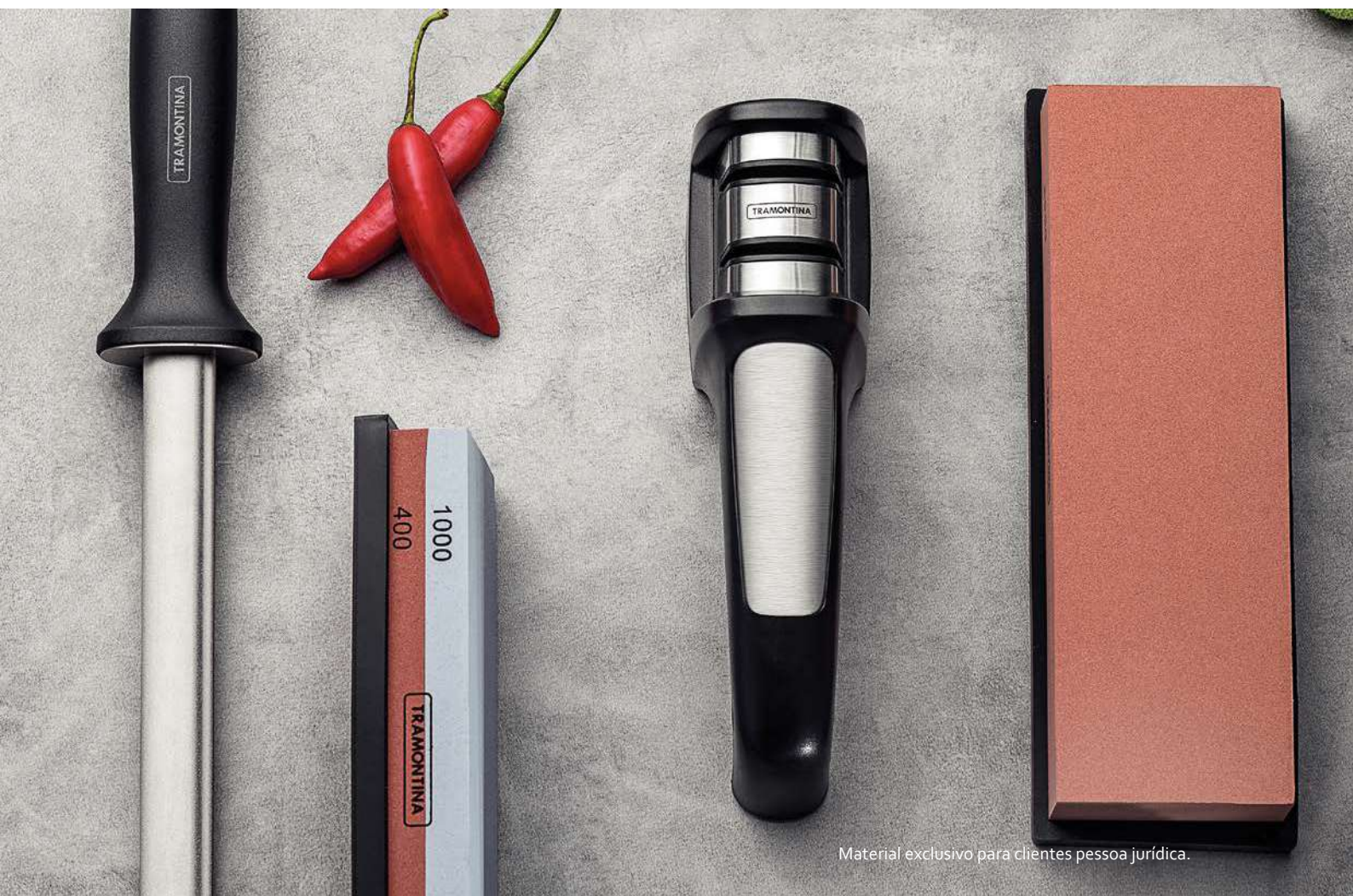


Fig. 12  
inclinação de 20°

Esse método de afiação não se aplica às facas japonesas tradicionais, como é o caso da linha Sushi da Tramontina.



# UTENSÍLIOS

ESPÁTULAS, BATEDORES, COLHERES, CONCHAS,  
RALADORES, PINÇAS E BALANÇA.



Coleção completa



Bojos em aço inox, nylon ou silicone



Cabos ergonômicos



Funcionais e duráveis

## A EXTENSÃO DA COZINHA

Completos como toda cozinha deve ser.

Uma linha tão completa que cada acessório funciona como a extensão de uma cozinha. Além de auxiliar em preparos e também para servir as refeições, os utensílios Tramontina contam com design moderno e elegante, deixando a cozinha ainda mais bonita e os utensílios sempre perto de quem mais precisa. A grande variedade de peças proporciona uma versatilidade única para todas

as cozinhas. Com acabamentos em cabos de madeira Polywood, corpo em aço inox e bojos em nylon ou silicone, que não riscam os revestimentos antiaderentes, as peças podem ir à máquina de lavar todos os dias. Também contam com espátulas da linha profissional e design clean, que evita o acúmulo de resíduos.



## PARA A COZINHA

Na Tramontina, beleza e resistência caminham lado a lado. Por isso, independentemente dos materiais escolhidos, todos são projetados para resistirem ao uso intenso sem perder o seu brilho ou acabamento impecável, o que permite que os utensílios também sejam levados à mesa para fazer muito bonito na hora de servir.

## PRECISÃO

Nem um grama a mais, nem um grama a menos: a Tramontina ajuda você a usar somente o necessário, evitando o desperdício de alimentos e otimizando o uso dos ingredientes que são tão importantes na composição de cada prato.



# BALANÇA

Cozinhar é trabalhar em equipe: deixe os cálculos com a gente.  
Peso certo, qualidade e sabores garantidos.

A Tramontina conta com balanças digitais sensíveis às menores quantidades de peso e também resistentes a quantidades maiores, permitindo a pesagem de até 3 kg ou até 5 kg, dependendo do modelo. Em aço inox com

acabamento fosco, contam com função de tara e sistema de desligamento automático, o que poupa a energia da bateria. Só falta a sua cozinha ter uma para deixar todas as receitas na medida certa.



Balança digital para cozinha Adatto	
Referência	61101/020
Dim. L x P x A (mm)	218 x 169 x 14
Capacidade (kg)	5



Balança digital de alta precisão Adatto	
Referência	61101/050
Dim. L x P x A (mm)	182 x 128 x 29
Capacidade (kg)	3

# POLYWOOD

Beleza e qualidade exclusiva.

A madeira tratada Polywood é certeza de brilho e mesa completa. Em duas opções de cor, castanho e vermelho, é resistente a impactos e a altas temperaturas e permite a lavagem em máquina. As lâminas são feitas em aço

inox e fixadas nos cabos por rebites, garantindo maior durabilidade. Com garantia de 5 anos, são a escolha certa para fazer muito bonito na hora de servir.



Garfo trinchante	
Cores e Referências	21154/170
	21154/190
Dimensão Total (cm)	32,6
Dimensão da Lâmina (cm)	19,7



Espátula	
Cores e Referências	21155/170
	21155/190
Dimensão Total (cm)	36,1
Dimensão da Lâmina (cm)	23,2





Espumadeira	
Cores e Referências	21156/170
	21156/190
Dimensão Total (cm)	35,4
Dimensão da Lâmina (cm)	22,5



Concha	
Cores e Referências	21157/170
	21157/190
Dimensão Total (cm)	31,8
Dimensão da Lâmina (cm)	18,9



Colher para servir	
Cores e Referências	21158/170
	21158/190
Dimensão Total (cm)	33,7
Dimensão da Lâmina (cm)	20,8



Amassador para batatas	
Cores e Referências	21159/170
	21159/190
Dimensão Total (cm)	23,9
Dimensão da Lâmina (cm)	11,0



Espátula para confeitaria	
Cores e Referências	21161/178
	21161/198
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	32,3
Dimensão da Lâmina (cm)	20,3

**Cores e Referências****Espátula para confeitaria**

21162/177

21162/197

**Polegadas**

7"

**Dimensão Total (cm)**

31,4

**Dimensão da Lâmina (cm)**

19,5

**Cores e Referências****Espátula para bolo**

21163/175

21163/195

**Polegadas**

5"

**Dimensão Total (cm)**

25,5

**Dimensão da Lâmina (cm)**

13,6

**Cores e Referências****Espátula raspadora**

21164/175

21164/195

**Polegadas**

5"

**Dimensão Total (cm)**

25,7

**Dimensão da Lâmina (cm)**

13,8

**Cores e Referências****Espátula para frituras**

21165/174

21165/194

**Polegadas**

4"

**Dimensão Total (cm)**

24,6

**Dimensão da Lâmina (cm)**

12,7

**Cores e Referências****Espátula raspadora**

21166/175

21166/195

**Polegadas**

5"

**Dimensão Total (cm)**

24,7

**Dimensão da Lâmina (cm)**

13,8

**Cores e Referências****Espátula para frituras**

21168/175

21168/195

**Polegadas**

5"

**Dimensão Total (cm)**

26,8

**Dimensão da Lâmina (cm)**

14,05

# ESPÁTULAS PROFISSIONAIS

Resistência e segurança no manuseio.

Assim como a linha de facas profissionais, as espátulas da coleção são fabricadas dentro dos processos mais tecnológicos da Tramontina. As lâminas são super-resistentes e duráveis, fabricadas em aço inox especial e de alta qualidade. Os cabos são ergonômicos, para maior conforto e segurança no uso, e contam com

proteção antimicrobiana. O processo de fabricação garante ausência total de fendas entre cabos e lâminas, evitando assim a retenção de resíduos, uma vez que não existem frestas ou fendas. O resultado é uma coleção de produtos pensados no dia a dia dos profissionais, com toda qualidade e desempenho dos produtos Tramontina.



Revisado em maio de 2023

Certificado pela NSF, National Sanitation Foundation, organização internacionalmente reconhecida em monitoramento de segurança de alimentos e práticas de higiene em empresas de alimentos e restaurantes.



Cabos fabricados em polipropileno (PP) injetado com proteção antimicrobiana com duração garantida por toda a vida útil do produto.



## Espátula para manteiga

Referência	24670/184
Polegadas (C x L)	4" x 1 1/4"
Dimensão Total (cm)	19,8
Dimensão da Lâmina (cm)	9,8



## Espátula para confeitador

Referência	24671/186	24671/188	24671/180	24671/182	24671/184
Polegadas (C x L)	6"	8"	10"	12"	14"
Dimensão Total (cm)	28,3	33,3	38,4	43,5	48,7
Dimensão da Lâmina (cm)	15,2	20,2	25,3	30,4	35,6
Largura da Lâmina (cm)	3,9	3,9	3,9	4,5	5,0



## Espátula raspador reta

Referência	24672/185
Polegadas (C x L)	5" x 4"
Dimensão Total (cm)	27,4
Dimensão da Lâmina (cm)	14,3
Largura da Lâmina (cm)	9,8



<b>Referência</b>	24673/186
<b>Polegadas (C x L)</b>	6" x 2 1/4"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	28,8
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	15,7
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	5,6

Espátula para bolo e torta



<b>Referência</b>	24674/185
<b>Polegadas (C x L)</b>	5" x 2 1/4"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	26,6
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	13,5
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	6

Espátula para frituras curva



<b>Referência</b>	24675/186
<b>Polegadas (C x L)</b>	6" x 3 1/2"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	28,8
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	15,2
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	8,8

Espátula para frituras curva



<b>Referência</b>	24676/186
<b>Polegadas (C x L)</b>	6" x 3"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	30,2
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	16,6
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	7,6

Espátula para hambúguer



<b>Referência</b>	24682/180
<b>Dimensão Total (mm)</b>	313 x 67
<b>Dimensão da Lâmina (mm)</b>	174,2 x 67

Batedor manual 30 cm



<b>Referência</b>	24682/181
<b>Dimensão Total (mm)</b>	364 x 68
<b>Dimensão da Lâmina (mm)</b>	225,3 x 68

Batedor manual 35 cm



<b>Referência</b>	24682/182
<b>Dimensão Total (mm)</b>	417,5 x 72
<b>Dimensão da Lâmina (mm)</b>	278,8 x 72

Batedor manual 40 cm



Batedor manual 45 cm	
Referência	24682/183
Dimensão Total (mm)	464,5 x 78
Dimensão da Lâmina (mm)	325,8 x 78



Espátula curva	
Referência	24677/187
Polegadas (C x L)	7" x 4 1/4"
Dimensão Total (cm)	32,5
Dimensão da Lâmina (cm)	18,9
Largura da Lâmina (cm)	10,6



Espátula curva	
Referência	24678/188
Polegadas (C x L)	8" x 3"
Dimensão Total (cm)	33,8
Dimensão da Lâmina (cm)	20,2
Largura da Lâmina (cm)	7,6



Cozinha do  
restaurante NB Steak  
São Paulo/SP - Brasil



Espátula curva	
Referência	24679/189
Polegadas (C x L)	9" x 3"
Dimensão Total (cm)	37,7
Dimensão da Lâmina (cm)	24,1
Largura da Lâmina (cm)	7,6



Espátula curva furada	
Referência	24680/189
Polegadas (C x L)	9" x 3"
Dimensão Total (cm)	37,7
Dimensão da Lâmina (cm)	24,1
Largura da Lâmina (cm)	7,6



Espátula para confeitador curva		
Referência	24681/180	24681/182
Polegadas (C x L)	10"	12"
Dimensão Total (cm)	36,7	41,2
Dimensão da Lâmina (cm)	23,6	28,1
Largura da Lâmina (cm)	3,85	4,45



Espátula raspador reta	
Referência	24479/184
Polegadas (C x L)	4"
Dimensão Total (cm)	21,9
Dimensão da Lâmina (cm)	11,3
Largura da Lâmina (cm)	10,2



Cortador para pizza	
Referência	24686/180
Dimensão Total (cm)	23,6
Dimensão da Lâmina (cm)	8,1
Largura da Lâmina (cm)	Ø 9,8



Raspador	
Referência	24687/080
Polegadas (C x L)	4" x 6"
Dimensão Total (cm)	11,2
Dimensão da Lâmina (cm)	7,5
Largura da Lâmina (cm)	15,2



Referência	24693/080
Dimensão Total (cm)	18,8
Dimensão da Lâmina (cm)	15,4
Largura da Lâmina (cm)	6,8

Gancho para destro



Referência	24693/081
Dimensão Total (cm)	18,5
Dimensão da Lâmina (cm)	15,3
Largura da Lâmina (cm)	6,8

Gancho



Referência	24693/082
Dimensão Total (cm)	18,8
Dimensão da Lâmina (cm)	15,4
Largura da Lâmina (cm)	6,8

Gancho para canhoto

## UTILITÀ

Cabos ergonômicos e bojos em zamak, aço inox ou nylon.  
Uma coleção completa para todos os tipos de cozinhas.



Cores e Referências	25601/100
	25601/170
	25601/180
Dimensão Total (cm)	16

Espremedor para alho - Zamak



Cores e Referências	25607/100
	25607/170
	25607/180
Dimensão Total (cm)	21,1
Dimensão da Lâmina (cm)	8,4
Largura da Lâmina (cm)	4,5

Concha para sorvete



Concha para sorvete - Zamak	
Cores e Referências	25603/100
	25603/170
	25603/180
Dimensão Total (cm)	20,1
Dimensão da Lâmina (cm)	8,8
Largura da Lâmina (cm)	4,55



Abridor de latas	
Cores e Referências	25605/100
	25605/170
	25605/180
Dimensão Total (cm)	20
Dimensão da Lâmina (cm)	8,5



Carretilha - corta - Zamak	
Cores e Referências	25610/100
	25610/170
	25610/180
Dimensão Total (cm)	17,8
Dimensão da Lâmina (cm)	6,5
Largura da Lâmina (cm)	Ø 3,8



Carretilha - corta e fecha - Zamak	
Cores e Referências	25611/100
	25611/170
	25611/180
Dimensão Total (cm)	17,8
Dimensão da Lâmina (cm)	6,5
Largura da Lâmina (cm)	Ø 4,0



Extrator de polpa	
Cores e Referências	25621/100
	25621/170
	25621/180
Dimensão Total (cm)	19
Dimensão da Lâmina (cm)	7,7





Raspador para limão

Cores e Referências	25623/100
	25623/170
	25623/180
Dimensão Total (cm)	15,3
Dimensão da Lâmina (cm)	4,0



Batedor manual

Cores e Referências	25624/100
	25624/170
	25624/180
Dimensão Total (cm)	27,4
Dimensão da Lâmina (cm)	14,7



Cortador para pizza

Cores e Referências	25625/100
	25625/170
	25625/180
Dimensão Total (cm)	19,3
Dimensão da Lâmina (cm)	8,0
Largura da Lâmina (cm)	Ø 6,5



Boleador - Ø 2,9 cm

Cores e Referências	25626/103
	25626/173
	25626/183
Dimensão Total (cm)	17,8
Dimensão da Lâmina (cm)	6,5

**Cores e Referências**

## Descascador para batatas

25627/100

25627/170

25627/180

**Dimensão Total (cm)**

18,6

**Dimensão da Lâmina (cm)**

7,3

**Cores e Referências**

## Cortador para queijo

25631/100

25631/170

25631/180

**Dimensão Total (cm)**

22,6

**Dimensão da Lâmina (cm)**

9,9

**Largura da Lâmina (cm)**

8,1

**Cores e Referências**

## Espátula para pizza

25632/100

25632/170

25632/180

**Dimensão Total (cm)**

26,3

**Dimensão da Lâmina (cm)**

13,6

**Largura da Lâmina (cm)**

7

**Cores e Referências**

## Espátula para bolo

25633/100

25633/170

25633/180

**Dimensão Total (cm)**

27,8

**Dimensão da Lâmina (cm)**

16,5

**Largura da Lâmina (cm)**

5,3

**Cores e Referências**

## Concha para molho

25638/100

25638/170

25638/180

**Dimensão Total (cm)**

19,7

**Dimensão da Lâmina (cm)**

8,4

**Largura da Lâmina (cm)**

5,65

**Capacidade (ml)**

26



#### Minirralador

Cores e Referências	25640/100
	25640/170
	25640/180
Dimensão Total (cm)	23,1
Dimensão da Lâmina (cm)	11,8
Largura da Lâmina (cm)	5,8



#### Ralador longo

Cores e Referências	25685/100
	25685/170
	25685/180
Dimensão Total (cm)	33
Dimensão da Lâmina (cm)	21,7
Largura da Lâmina (cm)	3,5



#### Garfo trinchante

Cores e Referências	25650/100
	25650/170
	25650/180
Dimensão Total (cm)	30,3
Dimensão da Lâmina (cm)	17,6
Largura da Lâmina (cm)	2,45



#### Espátula

Cores e Referências	25651/100
	25651/170
	25651/180
Dimensão Total (cm)	36,1
Dimensão da Lâmina (cm)	23,4
Largura da Lâmina (cm)	7,6

**Espumadeira**

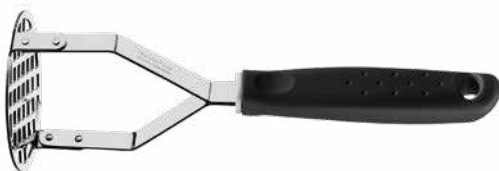
<b>Cores e Referências</b>	25652/100
	25652/170
	25652/180
<b>Dimensão Total (cm)</b>	33,6
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	21
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	9,7

**Concha**

<b>Cores e Referências</b>	25653/100
	25653/170
	25653/180
<b>Dimensão Total (cm)</b>	30,9
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	18,2
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	9
<b>Capacidade (ml)</b>	105

**Colher para servir**

<b>Cores e Referências</b>	25654/100
	25654/170
	25654/180
<b>Dimensão Total (cm)</b>	33,7
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	21
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	6,1

**Amassador para batatas**

<b>Cores e Referências</b>	25655/100
	25655/170
	25655/180
<b>Dimensão Total (cm)</b>	23,8
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	11,1
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	8,4

**Batedor manual - nylon**

<b>Cores e Referências</b>	25674/100
	25674/170
<b>Dimensão Total (cm)</b>	28,8
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	16,1
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	6,5



Espátula - nylon	
Cores e Referências	25690/100
	25690/170
Dimensão Total (cm)	35,3
Dimensão da Lâmina (cm)	22,6
Largura da Lâmina (cm)	8



Espumadeira - nylon	
Cores e Referências	25691/100
	25691/170
Dimensão Total (cm)	35,3
Dimensão da Lâmina (cm)	22,7
Largura da Lâmina (cm)	9,9



Concha - nylon	
Cores e Referências	25692/100
	25692/170
Dimensão Total (cm)	32,7
Dimensão da Lâmina (cm)	20
Largura da Lâmina (cm)	8,8
Capacidade (ml)	95



Colher para servir - nylon	
Cores e Referências	25693/100
	25693/170
Dimensão Total (cm)	33,1
Dimensão da Lâmina (cm)	20,4
Largura da Lâmina (cm)	6,3



Pegador para massa - nylon	
Cores e Referências	25694/100
	25694/170
Dimensão Total (cm)	33,1
Dimensão da Lâmina (cm)	20,4
Largura da Lâmina (cm)	6,3





Pegador Multiúso	
Cores e Referências	25056/160
	25056/170
Dimensão Total (cm)	24,2
Dimensão da Lâmina (cm)	12,8
Largura da Lâmina (cm)	3,9



Pegador Multiúso	
Cores e Referências	25057/160
	25057/170
Dimensão Total (cm)	30,8
Dimensão da Lâmina (cm)	17,9
Largura da Lâmina (cm)	3,9



Ralador	
Cores e Referências	25106/400
	25106/470
	25106/480
Dimensão Total (cm)	29,7
Dimensão da Lâmina (cm)	21
Largura da Lâmina (cm)	12,1



Ralador	
Cores e Referências	25695/100
	25695/170
	25695/180
Dimensão Total (cm)	28,2
Dimensão da Lâmina (cm)	21,2
Largura da Lâmina (cm)	12,3



Referência	25029/180
Dimensão (cm)	13 x 8,5

**Ralador 4 Faces**

<b>Referência</b>	25110/180
<b>Dimensão (cm)</b>	22,6 x 10,4 x 8

**Peneira**

<b>Referência</b>	25680/101
<b>Dimensão Total (cm)</b>	25,2
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	12,5
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	Ø 9,75

Aro e tela — Aço inox  
Cabo — Polipropileno

**Peneira**

<b>Referência</b>	25680/102
<b>Dimensão Total (cm)</b>	28,8
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	16,1
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	Ø 14,2

Aro e tela — Aço inox  
Cabo — Polipropileno

**Peneira**

<b>Referência</b>	25680/103
<b>Dimensão Total (cm)</b>	32,7
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	20
<b>Largura da Lâmina (cm)</b>	Ø 18,2

Aro e tela — Aço inox  
Cabo — Polipropileno





Pincel de silicone	
Referência	25682/100
Dimensão Total (cm)	25,5
Largura da Lâmina (cm)	4,4



Termômetro digital	
Referência	25683/100
Dimensão Total (cm)	20,2
Largura (cm)	12,1



Faca para ostra	
Referência	25684/100
Dimensão Total (cm)	14,8
Largura (cm)	5,7



Manga e bicos para confeitar	
Referência	29899/060
Dimensão Total (cm)	46,2



Jogo de medidores de colher	
Referência	29899/061
Capacidades (ml)	15 - 7,5 - 5 - 2,5 - 1,25



Jogo de medidores de xícara	
Referência	29899/062
Capacidades (ml)	240 - 120 - 60 - 30

## ACESSÓRIOS PARA CHURRASCO

Complementos que otimizam o preparo dos assados, sejam carnes ou outros alimentos.



Barra magnética para facas Plenus		
Referência	26464/110	26464/111
Dimensão (cm)	55	38



Referência
Dimensão Total (cm)
Dimensão da cabeça (cm)
Largura (cm)

**Escova**

26460/100
21,6
8,5
7,3

Ideal para limpeza de grelha.



Referência
Dimensão Total (cm)
Dimensão da cabeça (cm)
Largura (cm)

**Escova**

26461/100
44
8
7,2

Ideal para limpeza de grelha.



Referência
Dimensão Total (cm)
Capacidade (ml)

**Injetor de temperos**

26462/100
21,6
30



Referência
Dim. L x P x A (mm)

**Soprador manual**

26479/100
250 x 47 x 80



Referência
Dim. L x P x A (mm)

**Luva para churrasco**

26463/100
400 x 186,3



Referência
Dim. L x P x A (mm)

**Garra Multiúso**

22846/100
130 x 37 x 121



Referência
Dim. L x P x A (mm)

**Garras Multiúso 2 peças**

22847/201
106,2 x 22,5 x 112

Conteúdo: 2 garras Multiúso



# MOLDÊ

Design moderno em produtos resistentes de silicone



Referência	25810/160
Dimensão Total (cm)	29,8
Dimensão do bojo (cm)	8,5
Largura (cm)	8,1

Espátula



Referência	25811/160
Dimensão Total (cm)	28,1
Dimensão do bojo (cm)	7,6
Largura (cm)	6,6

Colher para servir



Referência	25812/160
Dimensão Total (cm)	28,1
Dimensão do bojo (cm)	7,6
Largura (cm)	6,6

Colher para servir



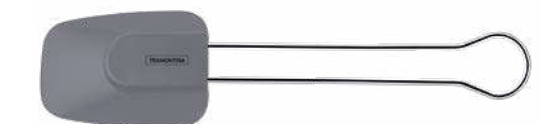
Referência	25813/160
Dimensão Total (cm)	30,3
Dimensão do bojo (cm)	8,5
Largura (cm)	8,7

Concha



Referência	25814/160
Dimensão Total (cm)	28,8
Dimensão do bojo (cm)	8,5
Largura (cm)	5,5

Espátula



Referência	25815/160
Dimensão Total (cm)	27,4
Dimensão do bojo (cm)	9,0
Largura (cm)	6,4

Espátula



Espátula	
Referência	25816/160
Dimensão Total (cm)	23,1
Dimensão do bojo (cm)	7,0
Largura (cm)	3,5



Espátula	
Referência	25816/161
Dimensão Total (cm)	26,9
Dimensão do bojo (cm)	8,9
Largura (cm)	5,1



Pegador Multiúso	
Referência	25817/160
Dimensão Total (cm)	27
Dimensão (cm) - B	9,5
Largura (cm)	3,6



Pegador Multiúso	
Referência	25817/161
Dimensão Total (cm)	34,6
Dimensão (cm) - B	9,5
Largura (cm)	3,6



Pincel	
Referência	25818/160
Dimensão Total (cm)	27,0
Dimensão (cm) - B	5,2
Largura (cm)	4,7



Batedor manual	
Referência	25819/160
Dimensão Total (cm)	31
Dimensão (cm) - B	18,5
Largura (cm)	7,2

# FLUENCE

Design e ergonomia para otimizar o serviço na cozinha

**Cores e Referências****Garfo Trinchante**

25260/100

25260/120

25260/170

**Dimensão Total (cm)**

32,5

**Dimensão da Lâmina (cm)**

17,9

**Largura da Lâmina (cm)**

2,9

**Cores e Referências****Espátula**

25261/100

25261/120

25261/170

**Dimensão Total (cm)**

32,6

**Dimensão da Lâmina (cm)**

18

**Largura da Lâmina (cm)**

9,3

**Cores e Referências****Espumadeira**

25262/100

25262/120

25262/170

**Dimensão Total (cm)**

31,2

**Dimensão da Lâmina (cm)**

16,5

**Largura da Lâmina (cm)**

10,1

**Cores e Referências****Concha**

25263/100

25263/120

25263/170

**Dimensão Total (cm)**

30,6

**Dimensão da Lâmina (cm)**

16

**Largura da Lâmina (cm)**

9,2

**Cores e Referências****Colher para servir**

25264/100

25264/120

25264/170

**Dimensão Total (cm)**

33

**Dimensão da Lâmina (cm)**

18,4

**Largura da Lâmina (cm)**

7,0

# UTILITY

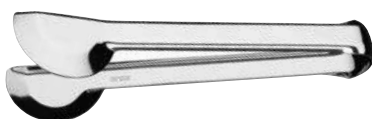
Utensílios clássicos fabricados totalmente em aço inox.



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

Pegador para massa

63800/602	63800/605
20,8	
0,8	



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

Pegador para gelo

63800/612	63800/615
18	
0,8	



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

Pegador universal

63800/622	63800/625
20,6	
0,8	



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

Pegador para frios

63800/632	63800/635
20,5	
0,8	



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

Pegador Multiúso

63800/642	63800/645
19	
0,8	



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

## Pegador para churrasco

63800/682	63800/685
12,3	
0,8	



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

## Pegador Multiúso

63800/802	63800/805
28	
0,8	



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

## Pegador Multiúso

63800/842	63800/845
28	
0,8	



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

## Pegador para pizza

63800/862	63800/865
28,30	
0,8	



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

## Pegador multiúso

63800/702
29
1,0

**!** Lançamento



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

## Pegador multiúso

63807/010
34
0,8



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)
Capacidade (ml)

## Concha terrina

63812/091
30
2
100





Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

Colher para arroz

63812/101
30,2
2



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

Espumadeira

63812/221
33,5
2



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

Colher para arroz perfurada

63812/321
30,5
2



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

Espátula para fritura

63812/391
33,2
2



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

Garfo trinchante

63812/471
31
2



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

Amassador de batatas

63812/491
26,7
2,25



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

Pegador para massa

63812/501
30,2
2,25





Referência	63813/100
Dimensão (cm) - A	52,5
Dimensão (cm) - B	11,5
Espessura (mm)	1,2

Colher para arroz



Referência	63813/220
Dimensão (cm) - A	56
Dimensão (cm) - B	Ø 16
Espessura (mm)	1,2

Espumadeira grande



Referência	63813/470
Dimensão (cm) - A	50,5
Espessura (mm)	1,2

Garfo grande



Referência	63813/710
Dimensão (cm) - A	50
Dimensão (cm) - B	Ø 11
Espessura (mm)	1,2
Capacidade (ml)	290

Concha terrina média



Referência	63813/720
Dimensão (cm) - A	53
Dimensão (cm) - B	Ø 13
Espessura (mm)	1,2

Espumadeira média



Referência	63813/730
Dimensão (cm) - A	55
Dimensão (cm) - B	Ø 13
Espessura (mm)	1,2
Capacidade (ml)	480

Concha terrina grande



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)
Capacidade (ml)

**Concha terrina**

63814/090
30,3
2
100



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

**Colher para arroz**

63814/100
30,2
2



Referência
Dimensão (cm) - A
Espessura (mm)

**Garfo trinchante**

63814/470
31
2



Referência
Dimensão (cm) - Altura
Dimensão (cm) - Comprimento
Dimensão (cm)

**Passador Chinoy**

63850/210
16,20
44
Ø 21

**MARFFIM**

Para quem busca uma coleção completa de utensílios em aço inox, para preparar e servir.



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

**Concha**

63809/090
33
1,50



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

**Colher para arroz**

63809/100
32,60
1,50





<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>

**Cortador para pizza**

63809/130
19,20
1,50



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>

**Pá para torta**

63809/150
27,20
1,50



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>

**Espumadeira**

63809/220
36,50
1,50



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>

**Espátula**

63809/230
34,60
1,50



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>

**Espátula de silicone**

63809/400
31,10
1,50



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>

**Colher para sorvete**

63809/410
21
1,50



<b>Concha para sorvete com extrator</b>	
Referência	63809/420
Dimensão (cm)	21,50
Espessura (mm)	2,0



<b>Descascador de legumes</b>	
Referência	63809/440
Dimensão (cm)	18,20
Espessura (mm)	1,50



<b>Amassador de batatas</b>	
Referência	63809/490
Dimensão (cm)	29,40
Espessura (mm)	1,50



<b>Pegador para massa</b>	
Referência	63809/500
Dimensão (cm)	34,50
Espessura (mm)	1,50



<b>Plaina para queijo</b>	
Referência	63809/510
Dimensão (cm)	23,70
Espessura (mm)	1,50



<b>Batedor 290 mm</b>	
Referência	63809/520
Dimensão (cm)	29
Espessura (mm)	1,50



<b>Batedor 320 mm</b>	
Referência	63809/530
Dimensão (cm)	32
Espessura (mm)	2,10



<b>Batedor 372 mm</b>	
Referência	63809/540
Dimensão (cm)	37,20
Espessura (mm)	2,10



<b>Batedor 422 mm</b>	
Referência	63809/550
Dimensão (cm)	42,20
Espessura (mm)	2,10



<b>Descascador de batatas</b>	
Referência	63809/560
Dimensão (cm)	19,40
Espessura (mm)	1,50



<b>Coador - Ø 15,3 cm</b>	
Referência	63809/590
Dimensão (cm)	33
Espessura (mm)	1,50





Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Abridor de latas e garrafas

63809/900

20,30

1,50



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Abridor de latas e garrafas

63809/910

18,20

1,50



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Espátula

63809/920

29,50

1,50

## EXTRATA

100% aço inox em peças robustas e extremamente funcionais.



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Capacidade (l)

Concha

63815/091

30,90

1,20

0,13



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Colher para arroz

63815/101

31

1,20



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

**Espumadeira**

63815/221
31,40
1,20



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

**Colher para arroz perfurada**

63815/321
31
1,20



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

**Espátula perfurada**

63815/391
31,20
1,20



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

**Garfo trinchante**

63815/471
31,10
1,20



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

**Pegador para massa**

63815/501
31,60
1,20

## TESOURAS

Lâminas em aço inox e cabos ergonômicos para maior conforto e segurança.



Referência	25926/168
Dimensão A (cm)	22
Dimensão B (cm)	12,30
Espessura (cm)	1,90

Tesoura 8"/ fio micro-serrilhado



Referência	25919/168
Dimensão A (cm)	23,90
Dimensão B (cm)	12
Espessura (cm)	2,10

Tesoura para cozinha/trinchante 8"



Referência	25920/169
Dimensão A (cm)	22,40
Dimensão B (cm)	8,90
Espessura (cm)	1,30

Tesoura para cozinha/trinchante 9"



# BOWLS

POTES COM TAMPA, BOWLS COM E SEM TAMPA,  
CANISTERS, PORTA-MANTIMENTOS.



Resistentes e fáceis de limpar



Higiênicos e não absorvem resíduos



Maior durabilidade para alimentos armazenados



Diversos formatos e tamanhos

# RECEITAS QUE DÃO GOSTO

Design que facilita a armazenagem e os preparos.

A durabilidade do aço inox entra em cena em uma linha de potes e recipientes que faz bonito no dia a dia da cozinha. Disponíveis em diversos tamanhos, as linhas Tramontina Freezinox e Cucina facilitam o preparo e prolongam a vida útil de ingredientes e alimentos prontos, mantendo-os frescos e saudáveis por muito mais tempo. Os bowls em

aço inox são resistentes e fáceis de limpar, não deixam resíduos e garantem a higiene adequada. Toda cozinha necessita de bowls e tigelas para misturar e guardar ingredientes, molhos, alimentos e outros preparos, preservando ao máximo o sabor original antes e depois do armazenamento.



## ARMAZENAR

Além de manter a organização do espaço, os nossos potes e recipientes podem ser guardados tanto na geladeira quanto no freezer. As tampas possuem vedação perfeita para ajudar a preservar a qualidade e a validade dos alimentos que foram armazenados.

## PREPARAR

Devido ao material em aço inox, os bowls da Tramontina são ideais para misturar e preparar receitas sem que o utensílio utilizado solte resíduos ou gostos indesejados na comida. Tudo o que você precisa fazer é mexer bem e usar os utensílios da Tramontina para fazer bonito na hora de cozinhar.





Pote redondo sem tampa Freeinox

Referência	61220/091	61220/141	61220/181	61220/201	61220/221	61220/251	61220/281
Dimensão (cm)	Ø 9	Ø 14	Ø 18	Ø 20	Ø 22	Ø 25	Ø 28
Altura (cm)	5,7	6,5	7,6	8,3	9,2	10,2	10,4
Espessura (mm)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
Capacidade (L)	0,3	0,8	1,62	2,22	2,90	4,20	5,80



Pote redondo com tampa plástica Freeinox

Referência	61222/090	61222/140	61222/180	61222/200	61222/220	61222/250	61222/280
Dimensão (cm)	Ø 9	Ø 14	Ø 18	Ø 20	Ø 22	Ø 25	Ø 28
Altura (cm)	5,7	6,5	7,6	8,3	9,2	10,2	10,4
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Capacidade (L)	0,3	0,8	1,62	2,22	2,90	4,20	5,80



Pote quadrado com tampa plástica Freeinox

Referência	61229/560	61229/160	61229/190	61229/230
Dimensão (cm)	162 x 162	162 x 162	191 x 191	235 x 235
Altura (cm)	4,3	6,2	7,4	8,4
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,6	0,6
Capacidade (L)	0,8	1,24	2,12	3,68



Recipiente para preparar e servir com tampa plástica Cucina

Referência	61228/160	61228/200	61228/240	61228/280
Dimensão (cm)	Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
Altura (cm)	10,9	12,9	17,3	17,7
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,6	0,6
Capacidade (L)	1,60	3,00	5,20	8,30



Recipiente para preparar e servir sem tampa Cucina

Referência	61228/161	61228/201	61228/241	61228/281	61228/321
Dimensão (cm)	Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28	Ø 32
Altura (cm)	10	11,9	14,3	16,8	19,8
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,6	0,6	0,8
Capacidade (L)	1,60	3,00	5,20	8,30	12,70



Pote com tampa plástica Cucina

Referência	61227/120	61227/140	61227/160	61227/180
Dimensão (cm)	Ø 12	Ø 14	Ø 16	Ø 18
Altura (cm)	14,2	16,3	18,1	20,8
Espessura (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacidade (L)	1,50	2,33	3,41	5,28



Pote sem tampa plástica Cucina

Referência	61227/121	61227/141	61227/161	61227/181
Dimensão (cm)	Ø 12	Ø 14	Ø 16	Ø 18
Altura (cm)	14,2	16,3	18,1	20,8
Espessura (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacidade (L)	1,50	2,33	3,41	5,28



Recipiente para preparar e servir Cucina

Referência	61224/241	61224/281	61224/321	61224/361
Dimensão (cm)	Ø 24	Ø 28	Ø 32	Ø 36
Altura (cm)	9,0	10,9	13,4	16,4
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,6	0,8
Capacidade (L)	2,80	4,70	7,50	12,30

# CUBAS

CUBAS 1/1, 1/2, 1/6, 1/9, 2/1, 2/3, 2/4, 2/8,  
CUBAS PERFURADAS E TAMPAS.



Altamente resistentes



Não soltam resíduos



Práticas de empilhar e organizar



Fáceis de lavar



# CUBAS GASTRONÔMICAS

Um buffet que dá gosto de ver. Aliás, que dá vontade de repetir.

As Cubas Gastronômicas da Tramontina aliam elegância, durabilidade e praticidade para fazer muito bonito na hora de servir. Em aço inox, oferecem modelos com e sem alça para compor buffets cheios de sabor. Além de gerar mais resistência para os produtos, o inox facilita a lavagem e a limpeza de todos os modelos, que também contam com um desenho que traz curvas e cantos internos mais arredondados e amplos, o que evita o acúmulo de alimentos e resíduos ao longo do tempo. Para

armazenar, basta empilhar uma cuba em cima da outra e otimizar espaço ao guardar em armários ou depósitos. A linha é ideal para equipar bares, hotéis, refeitórios de empresas e restaurantes que precisam de agilidade na reposição de alimentos e segurança de manuseio para os funcionários. Mais do que atender bem ao seu negócio, os itens permitem um trabalho de alto desempenho todos os dias.

## VERSATILIDADE E RESISTÊNCIA

As Cubas Gastronômicas também são essenciais para preservar a qualidade e o sabor dos alimentos, uma vez que o material em aço inox não solta resíduos. A sua versatilidade faz com que o preparo, a montagem, o descongelamento de alimentos e a lavagem de frutas e verduras possam ser feitos diretamente no produto. Também podem ser usadas ao forno para assar e finalizar receitas antes de irem direto para o buffet. São produtos que mais fazem a diferença em cozinhas profissionais, graças a sua vida útil longa e menor necessidade de troca.

A linha de cubas gastronômicas Tramontina está de acordo com todos os módulos dimensionais descritos na norma europeia EN 631, sendo produzida com características conforme modelos, nas profundidades de 2, 4, 6.5, 10, 15, 18 e 20 cm. A medida-base do sistema de cubas é constituída pela cuba modelo 1/1, de dimensões externas 53 x 32.5 cm. Os demais modelos são múltiplos (2/1) ou frações do mesmo (2/3, 1/2, 2/4, 1/3, 1/4, 2/8, 1/6, 1/9).



# MÓDULOS DIMENSIONAIS

Veja aqui as dimensões das cubas Tramontina, conforme padrão internacional.



1/3



1/9

1/9

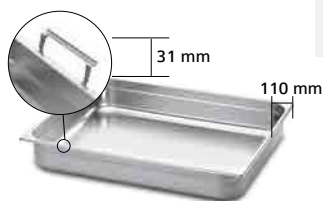


1/4



2/8

2/8



	Medidas externas Medidas internas	Espessura	Cap.	Prof.	Sem alças	Emb.	Com alças móveis	
2/1	650 x 530 mm 625 x 505 mm	0,8mm	5,42l	20mm	61050/020	10	-	
		0,8mm	11,70l	40mm	61050/040	05	-	
		0,7mm	19,06l	65mm	61050/060	05	61060/060	
		0,8mm	29,50l	100mm	61050/100	05	61060/100	
	1/1	530 x 325 mm 505 x 300 mm	0,5mm	2,50l	20mm	61051/020	10	-
			0,5mm	2,50l	20mm	61051/022	10	61061/062
			0,5mm	5,35l	40mm	61051/040	10	-
			0,5mm	5,35l	40mm	61051/042	10	-
0,5mm			9,06l	65mm	61051/060	10	61061/060	
0,5mm			9,06l	65mm	61051/062	10	-	
0,5mm			14,0l	100mm	61051/100	10	61061/100	
0,5mm			14,0l	100mm	61051/102	10	61061/102	
2/3	354 x 325 mm 329 x 300 mm	0,6mm	20,70l	150mm	61051/150	10	61061/150	
		0,6mm	20,70l	150mm	61051/152	10	61061/152	
		0,7mm	25,0l	180mm	61051/180	10	61061/180	
		0,7mm	25,0l	180mm	61051/182	10	61061/182	
		0,5mm	1,70l	20mm	61052/020	10	-	
		0,5mm	1,70l	20mm	61052/022	10	-	
		0,5mm	3,40l	40mm	61052/040	10	-	
		0,5mm	3,40l	40mm	61052/042	10	-	
		0,5mm	5,90l	65mm	61052/060	10	61062/060	
		0,5mm	5,90l	65mm	61052/062	10	61062/062	
		0,5mm	8,86l	100mm	61052/100	10	61062/100	
		0,5mm	8,86l	100mm	61052/102	10	61062/102	
1/2	325 x 265 mm 300 x 240 mm	0,6mm	13,38l	150mm	61052/150	10	61062/150	
		0,6mm	13,38l	150mm	61052/152	10	61062/152	
		0,7mm	15,96l	180mm	61052/180	10	61062/180	
		0,7mm	15,96l	180mm	61052/182	10	61062/182	
		0,5mm	1,18l	20mm	61053/020	20	-	
		0,5mm	1,18l	20mm	61053/022	20	-	
		0,5mm	2,43l	40mm	61053/040	20	-	
		0,5mm	2,43l	40mm	61053/042	20	-	
		0,5mm	4,21l	65mm	61053/060	10	61063/060	
		0,5mm	4,21l	65mm	61053/062	10	61063/062	
		0,5mm	6,41l	100mm	61053/100	10	61063/100	
		0,5mm	6,41l	100mm	61053/102	10	61063/102	
0,6mm	9,51l	150mm	61053/150	10	61063/150			
0,6mm	9,51l	150mm	61053/152	10	61063/152			
0,7mm	11,27l	180mm	61053/180	10	61063/180			
0,7mm	11,27l	180mm	61053/182	10	61063/182			

	Medidas externas Medidas internas	Espessura	Cap.	Prof.	Sem alças	Emb.	Com alças móveis
	2/4 530 x 162 mm 505 x 137 mm	0,5mm	2,23l	40mm	61054/040	10	-
		0,5mm	2,23l	40mm	61054/042	10	-
		0,5mm	4,06l	65mm	61054/060	10	61064/060
		0,5mm	4,06l	65mm	61054/062	10	61064/062
		0,5mm	6,11l	100mm	61054/100	10	61064/100
		0,5mm	6,11l	100mm	61054/102	10	61064/102
		0,6mm	9,03l	150mm	61054/150	10	61064/150
		0,6mm	9,03l	150mm	61054/152	10	61064/152
	1/3 325 x 176 mm 300 x 151 mm	0,5mm	0,70l	20mm	61055/020	20	-
		0,5mm	0,70l	20mm	61055/022	20	-
		0,5mm	1,15l	40mm	61055/040	20	-
		0,5mm	1,15l	40mm	61055/042	20	-
		0,5mm	2,30l	65mm	61055/060	10	61065/060
		0,5mm	2,30l	65mm	61055/062	10	61065/062
		0,5mm	3,90l	100mm	61055/100	10	61065/100
		0,5mm	3,90l	100mm	61055/102	10	61065/102
		0,6mm	5,42l	150mm	61055/150	10	61065/150
		0,6mm	5,42l	150mm	61055/152	10	61065/152
	1/4 265 x 162 mm 240 x 137 mm	0,6mm	7,34l	200mm	61055/203*	10	-
		0,5mm	0,25l	20mm	61056/020	20	-
		0,5mm	0,25l	20mm	61056/022	20	-
		0,5mm	0,93l	40mm	61056/040	20	-
		0,5mm	0,93l	40mm	61056/042	20	-
		0,5mm	1,80l	65mm	61056/060	10	61066/060
		0,5mm	1,80l	65mm	61056/062	10	61066/062
		0,5mm	2,72l	100mm	61056/100	10	61066/100
		0,5mm	2,72l	100mm	61056/102	10	61066/102
		0,8mm	4,06l	150mm	61056/153*	10	-
	2/8 325 x 132 mm 300 x 107 mm	0,8mm	5,27l	200mm	61056/200*	10	61066/200*
		0,5mm	1,83l	65mm	61057/060	10	61067/060
		0,5mm	1,83l	65mm	61057/062	10	61067/062
		0,5mm	2,74l	100mm	61057/100	10	61067/100
		0,5mm	2,74l	100mm	61057/102	10	61067/102
		0,5mm	1,06l	65mm	61058/060	20	61068/060
	1/6 176 x 162 mm 151 x 137 mm	0,5mm	1,06l	65mm	61058/062	20	61068/062
		0,7mm	1,52l	100mm	61058/100	20	61068/100
		0,7mm	1,52l	100mm	61058/102	20	61068/102
		0,8mm	2,40l	150mm	61058/153*	20	-
		0,8mm	2,97l	200mm	61058/203*	20	-
	1/9 176 x 108 mm 151 x 83 mm	0,5mm	0,67l	65mm	61059/060	20	-
		0,5mm	0,67l	65mm	61059/062	20	-
		0,8mm	1,04l	100mm	61059/100	20	-
		0,8mm	1,04l	100mm	61059/103*	20	-

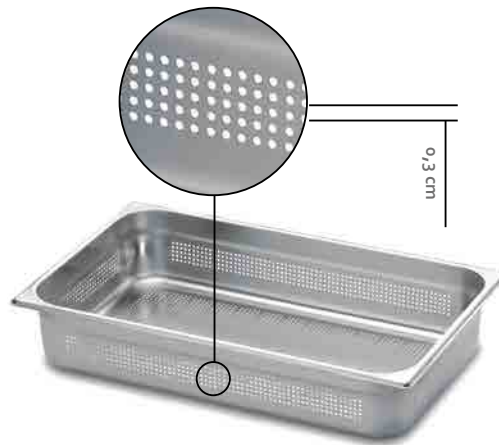
\* Produto importado

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



# CUBAS PERFURADAS

A cozinha do seu negócio a todo vapor.



		Medidas externas Medidas internas	Cap.	Prof.	Esp.	Sem alças	Perfurações
	1/1	53 x 32,5 cm 50,5 x 30 cm	5,35 l	4 cm	0,8 mm	61071/043*	fundo
			9,06 l	6,5 cm	0,8 mm	063*	fundo
			14,00 l	10 cm	0,8 mm	103*	fundo e laterais

\* Produto importado

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

# TAMPAS DAS CUBAS

Produzidas em aço inox AISI 430.



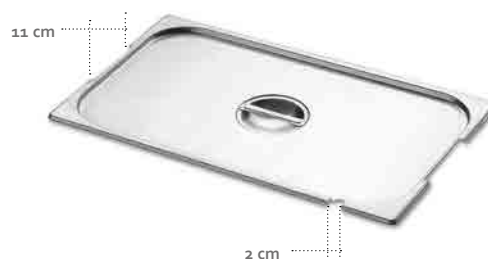
Sem recorte



\* Disponível para os modelos 1/1, 1/2 e 2/3



Com recorte para alças



Com recorte para alças e concha



Com recorte para concha

	Esp.	Sem recortes	Com recorte para concha	Com recorte para alças	Com recorte para alças e concha
1/1	0,6 mm	61093/110	61094/110	61095/110	61096/110
1/2	0,5 mm	120	120	120	120
1/3	0,5 mm	130	130	130	130
1/4	0,5 mm	140	140	140	140
1/6	0,5 mm	160	160	160	160
1/9	0,5 mm	190			
2/1	0,8 mm	210	210	210	210
2/3	0,6 mm	230	230	230	230
2/4	0,6 mm	240	240	240	240
2/8	0,5 mm	280	280	280	280

# SALÃO E BUFFET

A APRESENTAÇÃO DOS PRATOS TAMBÉM TEM QUE SER 5 ESTRELAS.

---

Quando a linha de Salão e Buffet da Tramontina está presente, a hora de apresentar as receitas escolhidas também é hora do show. Conheça os nossos produtos para receber convenções, festas, reuniões e muitas outras ocasiões.

---



## RECHAUDS

Em aço inox, são essenciais para serviços de buffet.



## SOBREMESA

Taças em aço inox que garantem durabilidade e higiene superior.



## PANELAS

Design e tecnologia perfeitos para irem do preparo à mesa.



## ACESSÓRIOS

Complementos necessários sempre à mão para bem servir.



## BAIXELAS

Básicos indispensáveis para servir os mais variados alimentos.



## CHÁ E CAFÉ

Garanta bebidas quentes e frias por mais tempo para seus clientes e surpreenda com produtos de design.



## CLOCHES E SOPEIRAS

Produtos em aço inox para manter as temperaturas e servir de forma elegante.



## TÁBUAS E GRILLS

Sirva com criatividade e qualidade, sem perder os atributos dos pratos.



## BANDEJAS

Em diversos formatos para facilitar o atendimento aos clientes.

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.





# RECHAUDS

COM FOGAREIRO OU SEM RESISTÊNCIA ELÉTRICA, MESA DE AQUECIMENTO, PEÇAS DE REPOSIÇÃO E COMPLEMENTOS.



Conserva a temperatura dos alimentos

•  
Em aço inox: durabilidade e resistência prolongadas

•  
Cantos arredondados que facilitam a higienização

•  
Para brilhar os olhos em buffets e ocasiões especiais

# SERVIR BEM É ESSENCIAL

**Um serviço excelente sempre tem espaço na memória do cliente.**

Seja em buffets de bares, hotéis ou restaurantes, como também em modalidades à la carte, em que os pratos são servidos à mesa e os alimentos revelados em frente aos clientes, a Tramontina sabe o quanto é importante proporcionar uma experiência única quando chega a hora de servir. O importante é estar equipado com produtos que foram feitos por quem entende o valor desse momento e

possui uma linha completa de rechauds com fogareiro, sem resistência elétrica, mesa de aquecimento e peças de reposição ou complementos. Assim, a comida sempre estará na temperatura correta e o seu estabelecimento sempre estará pronto para receber os seus clientes da melhor maneira possível.

## RECHAUDS

Os rechauds Tramontina são ideais para conservar a temperatura dos alimentos mesmo depois que foram servidos. O sistema de aquecimento com ou sem fogareiro permite a preservação da temperatura de uma forma prática e segura. Com material 100% em aço inox, não soltam nenhum resíduo nas refeições e são extremamente fáceis de higienizar. São a pedida certa para receber os convidados e os clientes com comida sempre quentinha.



## PARA A MESA

O momento de servir é o momento mais importante para todos os clientes. Depois de preparar e finalizar as receitas, nada melhor do que encantar ainda mais com os cloches Tramontina. E não é só o nome que é sofisticado, o design e o acabamento em alto brilho também agregam valor para todas as receitas. Por serem feitos em aço inox, são resistentes e podem ser lavados diariamente na máquina de lavar louças.



2/3

Referência

Dim. C x L x A (cm)

Capacidade (L)

Rechaud banho-maria retangular com tampa basculante e cuba **2/3**

61027/010

47,5 x 41 x 17

5,9

Funciona na indução.  
Base do recipiente aço triply.

2/3

Referência

Parte inferior rechaud banho-maria retangular **2/3**

Com Fogareiro

Sem resistência elétrica e com canaletas

61027/020

61027/023



1/1

Referência

Dim. C x L x A (cm)

Capacidade (L)

Rechaud banho-maria retangular com tampa basculante e cuba **1/1**

61026/010

58,1 x 47 x 17

9,06

Funciona na indução.  
Base do recipiente aço triply.

1/1

Referência

Parte inferior rechaud banho-maria retangular **1/1**

Com Fogareiro

Sem resistência elétrica e com canaletas

61026/020

61026/023



<b>Referência</b>
<b>Dim. C x L (cm)</b>
<b>Capacidade (L)</b>
<b>Altura total fechado (cm)</b>



Rechaud banho-maria retangular com tampa removível **1/1**

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61040/210	61040/213
37 x 67	37 x 67
9,06	9,06
32	32



<b>Referência</b>
<b>Dim. C x L (cm)</b>
<b>Capacidade (L)</b>
<b>Altura total fechado (cm)</b>

Rechaud banho-maria retangular com tampa removível **1/2**

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61040/220	61040/223
37 x 67	37 x 67
8,42	8,42
32	32



<b>Referência</b>
<b>Dim. C x L (cm)</b>
<b>Capacidade (L)</b>
<b>Altura total (cm)</b>

Rechaud banho-maria retangular com tampa removível **1/1**

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61045/210	61045/213
64 x 33,5	64 x 33,5
9,06	9,06
24	24



Salão do restaurante NB Steak São Paulo/SP - Brasil



<b>Referência</b>	61041/000	61041/013
<b>Dimensão (cm)</b>	Ø 28	Ø 28
<b>Espessura (mm)</b>	0,7	0,7
<b>Capacidade (L)</b>	4,3	4,3
<b>Altura total aberto (cm)</b>	40	40
<b>Altura total fechado (cm)</b>	28	28

#### Rechaud banho-maria redondo com tampa de vidro

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61041/000	61041/013
Ø 28	Ø 28
0,7	0,7
4,3	4,3
40	40
28	28



<b>Referência</b>	61041/200	61041/213
<b>Dim. C x L (cm)</b>	40 x 41,8	40 x 41,8
<b>Espessura (mm)</b>	0,7	1,7
<b>Capacidade (L)</b>	4,3	4,3
<b>Altura total (cm)</b>	28,1	28,1

#### Rechaud banho-maria redondo com tampa de vidro

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61041/200	61041/213
40 x 41,8	40 x 41,8
0,7	1,7
4,3	4,3
28,1	28,1



<b>Referência</b>	61042/000	61042/013
<b>Dimensão (cm)</b>	Ø 28	Ø 28
<b>Espessura (mm)</b>	0,7	0,7
<b>Capacidade (L)</b>	7	7
<b>Altura total aberto (cm)</b>	45	45
<b>Altura total fechado (cm)</b>	33	33

#### Rechaud banho-maria redondo com tampa de vidro

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61042/000	61042/013
Ø 28	Ø 28
0,7	0,7
7	7
45	45
33	33



<b>Referência</b>	61042/200	61042/213
<b>Dim. C x L x A (cm)</b>	40 x 41,8	40 x 41,8
<b>Espessura (mm)</b>	0,7	0,7
<b>Capacidade (L)</b>	7	7
<b>Altura total (cm)</b>	33,2	33,2

#### Rechaud banho-maria redondo com tampa de vidro

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61042/200	61042/213
40 x 41,8	40 x 41,8
0,7	0,7
7	7
33,2	33,2



Referência	65500/670	65500/680
Dimensão (cm)	Ø 24	Ø 24
Espessura (mm)	0,7	0,7
Capacidade (L)	6,10	7,80
Altura total (cm)	30	34

### Rechaud Solar

Referência	65500/670	65500/680
Dimensão (cm)	Ø 24	Ø 24
Espessura (mm)	0,7	0,7
Capacidade (L)	6,10	7,80
Altura total (cm)	30	34



Referência	65650/680	65650/684
Dimensão (cm)	Ø 24	Ø 24
Espessura (mm)	0,5	0,5
Capacidade (L)	7,50	7,50
Altura total (cm)	34	34

### Rechaud Allegra

Tampa de aço inox	Tampa de vidro	
Referência	65650/680	65650/684
Dimensão (cm)	Ø 24	Ø 24
Espessura (mm)	0,5	0,5
Capacidade (L)	7,50	7,50
Altura total (cm)	34	34

## MESA DE AQUECIMENTO

Novas formas de servir.



Referência	61039/420
Dim. C x L x A (cm)	40x40x6,5
Potência Elétrica (W)	600
Tensão - 220 V	220 V - 60 Hz

### Mesa de aquecimento por indução

Referência	61039/420
Dim. C x L x A (cm)	40x40x6,5
Potência Elétrica (W)	600
Tensão - 220 V	220 V - 60 Hz

Produto com certificação compulsória certificado pelo OCP 003 - Falcão Bauer, conforme Portaria Inmetro 371/2009.



Referência	64039/420
Conteúdo	1 mesa de aquecimento 40 x 40 cm 1 caçarola quadrada 1 utensílio 1 suporte para tampa 1 apoio de utensílio

### Combo - 5 peças

Referência	64039/420
Conteúdo	1 mesa de aquecimento 40 x 40 cm 1 caçarola quadrada 1 utensílio 1 suporte para tampa 1 apoio de utensílio

Mesa de aquecimento com certificação compulsória certificado pelo OCP 003 - Falcão Bauer, conforme Portaria Inmetro 371/2009.  
Caçarola quadrada com certificação compulsória certificada pela OCP 0104- PCN DO BRASIL, registro 000 973/2018, conforme portaria INMETRO 419/2012.

# PEÇAS DE REPOSIÇÃO E COMPLEMENTOS



Referência

Dimensão (cm)

Tampa de vidro temperado

62709/284

Ø 28



Referência

Dimensão (cm)

Capacidade (L)

Fogareiro

61040/090

Ø 9,6

0,20



Referência

Dimensão (cm)

Capacidade (L)

Fogareiro

61044/090

Ø 9,6

0,43



Referência

Dimensão (cm)

Capacidade do refil (L)

Fogareiro

61040/100

Ø 9

0,26



Referência

Dim. C x L (cm)

Espessura (mm)

Suporte para fogareiro

61048/530

52,7 x 15

0,8



Referência

Dim. C x L (cm)

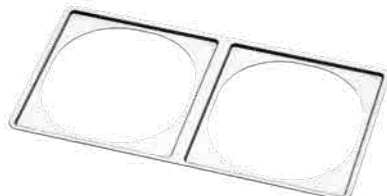
Espessura (mm)

Suporte para tampa rechaud redondo

61041/901

17 x 11,7

4,75



Referência

Dim. C x L (cm)

Espessura (mm)

Suporte para cuba 1/6

62040/009

32,5 x 17,6

1



! Lançamento



Resistência elétrica com ajuste de temperatura		
Referência	61040/820	61040/810
Voltagem	220 V	127 V
Dim. C x L (cm)	23,6 x 15,5	23,6 x 15,5
Altura da base (cm)	1,3	1,3
Altura da total (cm)	6,7	6,7



Suporte para tampa da caçarola quadrada Grano	
Referência	61824/260
Dim. C x L (cm)	7,7 x 6,5
Espessura (mm)	5



Recipiente interno para alimentos		
Referência	61041/110	61042/110
Dimensão (cm)	Ø 28	Ø 28
Espessura (mm)	0,7	0,7
Capacidade (L)	4,3	7,0
Altura total (cm)	9,4	11,5



Cuba para água 1/1 sem resistência elétrica	
Referência	61040/510
Dim. C x L x A (cm)	56,7 x 36,1 x 10
Espessura (mm)	0,6



Cuba para água 1/1 sem resistência elétrica e com canaletas	
Referência	61040/930
Dim. C x L x A (cm)	56,5 x 36,2 x 10,7
Espessura (mm)	0,6



Recipiente externo para água com canaletas		
Referência	61041/930	61042/930
Dimensão (cm)	Ø 30	Ø 30
Espessura (mm)	0,7	0,7
Capacidade (L)	1,5	1,8
Altura total (cm)	10	14,9

# PANELAS

Para preparar e servir.

As panelas são literalmente as protagonistas de todas as cozinhas. Afinal, são elas que recebem e dão forma a todos os ingredientes, como também unem todos os sabores para criar pratos que deixam todo mundo com aquele gostinho de quero mais. Com diferentes formas, materiais e acabamentos, as Panelas Tramontina

oferecem diversos estilos de cocção e ainda ajudam na economia de energia. A nossa receita para produzir produtos inovadores e de qualidade. Essa nunca mudará: será sempre o prazer de servir bem e fazer bonito em todos os negócios.



## POR QUE ESCOLHER PANELAS TRAMONTINA:

- ✓ Design moderno e acabamentos diferenciados.
- ✓ Opções em produtos 100% aço inox, ferro ou antiaderente, em cores sofisticadas.
- ✓ Tecnologias de fabricação exclusivas, que garantem diferenciais para preparar e servir.
- ✓ Durabilidade e resistência.
- ✓ Cabos, alças e pegadores ergonômicos.
- ✓ Tampas com fechamento perfeito.



Produtos com tecnologias exclusivas, perfeitos para surpreender seus clientes.



Servir os pratos diretamente nas panelas é um recurso para manter os alimentos aquecidos por mais tempo.



Performance, resistência e qualidade Tramontina para preparar e servir.



Panelas em formatos diferenciados, como as quadradas, valorizam os pratos e garantem destaque na mesa.



**TecnoHeat**

A Tramontina está sempre em busca de produtos inovadores, marcados por tecnologias exclusivas que buscam facilitar e otimizar o trabalho em todos os tipos de cozinhas. Aqui, você vai encontrar as panelas Lyon, em cores marcantes e revestimento antiaderente Starflon High Performance, a linha de panelas de ferro Trento, com antiaderente Starflon Excellent, e as panelas Grano, de corpo triplo em aço inox, fabricadas com o sistema TecnoHeat.



TRAMONTINA

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

# LYON

CAÇAROLAS, PANELAS, FRIGIDEIRAS E  
LYON 360, COM OU SEM TAMPA.



Tampa com encaixe perfeito



Versatilidade



Compatível com todos os fogões



Melhor distribuição do calor

# PARA PREPARAR E SERVIR

Sofisticação e tecnologia para cozinhar.

Mais do que uma panela, a Lyon Tramontina é uma aliada do seu negócio. Com diferenciais de performance e durabilidade, pode ser usada como um verdadeiro forno sobre o fogão, facilitando o preparo das mais diversas receitas. Além disso, faz bonito na hora de servir e encantar o cliente, pois você pode levá-las à mesa. Com design elegante e lindas cores, seus pratos ganharão destaque na hora das refeições, além de fazer com que

os alimentos permaneçam quentes por mais tempo. Seus clientes vão adorar! A Lyon possui saliências internas na tampa que distribuem de maneira uniforme o vapor condensado, assim os alimentos cozinham no próprio suco, realçando seu sabor. Dessa forma, você pode até usar menos sal e outros condimentos. Disponível também na versão Lyon 360, com acessórios que ampliam as possibilidades de preparo e performance.

## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ **MAIS PRÁTICA**  
A distribuição uniforme do calor acelera o tempo de cozimento, tornando possível o preparo de receitas em menos tempo. Além de todo o diferencial e versatilidade, as panelas Lyon podem ser levadas à mesa. Seus pratos ganharão destaque na hora das refeições com um design diferenciado e lindas cores, e os alimentos permanecerão quentes por mais tempo.
- ✓ **MAIS SABOR**  
A Lyon conta com saliências internas na tampa que distribuem de maneira uniforme o vapor condensado, o que evita a perda de umidade dos alimentos durante o cozimento. Assim, cozinham no próprio suco, realçando seu sabor. Você pode até economizar no sal e em outros condimentos.
- ✓ **MAIS SAUDÁVEL**  
Você não precisa usar óleo ou gordura. Além disso, a Lyon permite que os pratos sejam preparados em fogo baixo, o que conserva os nutrientes dos alimentos.
- ✓ **MAIS RÁPIDA E ECONÔMICA**  
Em função da maior espessura das paredes e da tampa, os alimentos ficam prontos com mais rapidez e você economiza tempo.
- ✓ **MAIS QUALIDADE E ECONOMIA**  
Produzida em alumínio de maior espessura que mantém a distribuição do calor de maneira uniforme. Revestida internamente em antiaderente Starflon High Performance, um antiaderente de última geração. Externamente o revestimento é de silicone ou antiaderente Starflon High Performance. Cabos e pegadores de aço inox. Compatível com todos os tipos de fogões, inclusive o de indução.



GÁS



ELÉTRICO



VITROCERÂMICO  
(resistência elétrica)



INDUÇÃO



LAVA-LOUÇA \*




## ACABAMENTOS

As panelas Lyon na cor vermelha possuem revestimento externo siliconado, enquanto que as versões pretas e douradas possuem revestimento externo em antiaderente Starflon High Performance. As três cores são revestidas internamente com o antiaderente de maior qualidade e desempenho da Tramontina, o Starflon High Performance.






\* Para maior durabilidade do produto, indicamos lavar manualmente.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.





**Cores e Referências**
**Dimensão (cm)**
**Espessura (mm)**
**Capacidade (L)**
**Altura do corpo (cm)**
**Altura total com tampa (cm)**
**Caçarola**

 20940/724	 20940/726	 20940/730
20960/024	20960/026	20960/030
20960/424	20960/426	20960/430
Ø 24	Ø 26	Ø 30
8,0	8,0	8,0
3,7	4,6	6,8
10,1	11	11,9
16,1	17,5	18,9





**Cor**
**Referência**
**Dimensão (cm)**
**Espessura (mm)**
**Capacidade (L)**
**Altura do corpo (cm)**
**Altura total com tampa (cm)**
**Panela**

		
20941/720	20961/020	20961/420
Ø 20	Ø 20	Ø 20
6,0	6,0	6,0
2,8	2,8	2,8
11	11	11
16,4	16,4	16,4


**Cor**
**Referência**
**Dimensão (cm)**
**Espessura (mm)**
**Capacidade (L)**
**Altura do corpo (cm)**
**Altura total com tampa (cm)**
**Referência SEM TAMPA**
**Caçarola quadrada**

		
20943/728	20963/028	20963/428
28 x 28	28 x 28	28 x 28
8,0	8,0	8,0
5,5	5,5	5,5
9,2	9,2	9,2
15,9	15,9	15,9
20925/728	20925/028	20925/428





**Cor**
**Referência**
**Dimensão (cm)**
**Espessura (mm)**
**Capacidade (L)**
**Altura do corpo (cm)**
**Altura total com tampa (cm)**
**Referência SEM TAMPA**
**Frigideira**

		
20931/732	20951/032	20951/432
Ø 32	Ø 32	Ø 32
8,0	8,0	8,0
4,3	4,3	4,3
7,1	7,1	7,1
14,1	14,1	14,1
20924/732	20924/032	20924/432



Jogo 6 peças:  
 Composição:  
 1 Panela  
 1 Tampa grill  
 1 Forma para bolo/pudim  
 2 Formas para pães  
 1 Grelha de aço inox

Lyon 360

Cor			
Referência	20999/753	20999/053	20999/453
Dimensão (cm)	28 x 28	28 x 28	28 x 28
Espessura (mm)	7,0	7,0	7,0
Capacidade (L)	5,5	5,5	5,5
Altura do corpo (cm)	9,0	9,0	9,0
Altura total com tampa (cm)	14,4	14,4	14,4



# TRENTO

Ferro com revestimento interno antiaderente Starflon Excellent.

Todos os ingredientes e sabores merecem ir direto da panela para o prato. E para ter a certeza de que o resultado final será uma refeição extremamente saborosa, nada melhor do que a linha Trento, panelas e frigideiras de ferro com revestimento antiaderente Starflon Excellent. Produzida em ferro esmaltado e revestida com o melhor

da nossa tecnologia de antiaderência, as receitas são cozidas uniformemente e não grudam na superfície do produto. É a união de diferentes materiais para gerar ainda mais sabor e praticidade na hora do preparo, sem mencionar que podem ser usadas em todos os tipos de fogões.



Fritadeira	
Referência	20804/028
Dimensão (cm)	Ø 28
Espessura (mm)	3,2
Capacidade (L)	4,1
Altura do corpo (cm)	8,1
Altura total com tampa (cm)	13,1



Caçarola		
Referência	20805/024	20805/028
Dimensão (cm)	Ø 24	Ø 28
Espessura (mm)	3,2	3,2
Capacidade (L)	4,0	6,0
Altura do corpo (cm)	11	12,4
Altura total com tampa (cm)	16,3	18



Wok	
Referência	20806/032
Dimensão (cm)	Ø 32
Espessura (mm)	3,0
Capacidade (L)	5,0
Altura do corpo (cm)	9,1
Altura total com tampa (cm)	15,7

## FRIGIDEIRAS PROFISSIONAIS DE FERRO

Quanto mais utilizadas, melhor o desempenho.



Frigideira pergaminho Ø 22 cm	
Referência	20764/022
Dimensão (cm)	Ø 22
Espessura (mm)	2,0
Capacidade (L)	1,0
Altura do corpo (cm)	39,1





# GRANO

PANELA, CAÇAROLA, CAÇAROLA QUADRADA E CALDEIRÃO.



Performance avançada



Corpo triplo em aço inox



Economia de energia e menor tempo de cocção



Design moderno com acabamento brilho

# TRIPLA CAMADA

Beleza e tecnologia no preparo das melhores receitas.

Se as panelas da Tramontina já dão um show à parte, imagine contar com panelas da Tramontina que também possuem corpo totalmente triplo. É a inovação e a tecnologia de ponta produzindo uma panela ainda mais econômica, já que o calor é distribuído uniformemente e gera um tempo menor de cocção, como também a delicadeza e sofisticação de um design moderno que

chama a atenção em cima do fogão ou da mesa. A linha Grano conta com tecnologia exclusiva TecnoHeat, o que mantém a temperatura da panela alta e constante, evitando perda de calor a cada inclusão de ingredientes na receita. A praticidade também é vista na hora da lavagem, graças ao seu desenho limpo sem cantos que facilita muito a higienização total do produto.



## POR QUE ESCOLHER GRANO TRAMONTINA:

- ✓ Corpo triplo (aço inox + alumínio + aço inox).
- ✓ Cocção rápida e uniforme.
- ✓ Economia de energia.
- ✓ Design moderno e sofisticado.
- ✓ Praticidade na hora de lavar.
- ✓ Pode ser usada em todos os fogões.
- ✓ Pode ir na lava-louças.
- ✓ Pode ser levada ao forno para finalização de pratos.



As três camadas, aço inox, alumínio e aço inox, formam uma parede extremamente eficiente por todo o produto.



Todas as peças da linha Grano podem ser levadas ao forno para finalização dos pratos.



A ausência de emenda entre fundo e corpo da panela torna a limpeza mais fácil, com zero acúmulo de resíduos.



O design moderno e sofisticado acompanha acabamento em alto brilho.

## CABOS, ALÇAS E PEGADORES

Fixados por rebites no corpo das peças, os cabos, alças e pegadores garantem segurança no manuseio, além de maior durabilidade e resistência ao uso intenso.



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

**Panela**

! Lançamento

62141/160	62141/180	62141/200
Ø 16	Ø 18	Ø 20
2,6	2,6	2,6
1,7	2,2	3,1
9,1	9,4	10
12,7	13	14

Registro do objeto 000 973/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

**Caçarola rasa**

62143/240
Ø 24
2,6
4,4
10,2
14,5

Registro do objeto 000 973/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

**Caçarola funda**

62144/200	62144/240
Ø 20	Ø 24
2,6	2,6
3,5	5,8
11,3	13,2
15,2	17,6

Registro do objeto 000 973/2018



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

**Caldeirão**

62145/240
Ø 24
2,6
7,7
17,2
21,6

Registro do objeto 000 973/2018

! Lançamento



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

**Caldeirão com cabo**

62147/140
Ø 14
2,6
1,5
10,1
14,3

Registro do objeto 000 973/2018



! Lançamento



Caçarola quadrada com suporte para tampa

Referência	62144/220	62144/260
Dimensão (cm)	22 x 22	26 x 26
Espessura (mm)	2,6	2,6
Capacidade (L)	4,0	7,3
Altura do corpo (cm)	9,5	11
Altura total com tampa (cm)	15,1	16,9

Registro do objeto 000 973/2018

Frigideira pergaminho Ø 20 cm

Referência	62252/200
Dimensão (cm)	30,3 x 21,6
Espessura (mm)	2,6
Capacidade (L)	1,20
Altura do corpo (cm)	4,8

Registro do objeto 000 976/2018



# BAIXELAS, CLOCHES E BANDEJAS



Praticidade em servir

•  
Acabamento em alto brilho: sofisticação à mesa

•  
Alta durabilidade e material 100% em aço inox

•  
Podem ser lavados em máquinas de lavar

# SUPERE AS EXPECTATIVAS

Se a regra é surpreender, servir com qualidade faz toda diferença.

Durante todo o trajeto que o cliente percorre em um estabelecimento ou em uma experiência gastronômica, sem sombra de dúvidas o servir é um dos mais importantes deles. Além de uma comida saborosa, é a atenção aos detalhes e o modo de apresentar com cuidado aperitivos, entradas e pratos principais que chama a atenção dos clientes. Por isso, peças em aço inox, com acabamento em

brilho e design moderno são componentes importantes em todas as cozinhas de bares, hotéis e restaurantes. Baixelas em diferentes tamanhos, formas para pizza, cloches para melhorar a experiência ao servir as receitas e bandejas resistentes para refeitórios e atendimento ao cliente em diferentes estabelecimentos compõem uma linha completa para fazer bonito todos os dias.



## ELEGÂNCIA

Nem toda receita precisa ser a mais meticulosa e trabalhosa para surpreender. Às vezes, o modo de apresentar é o segredo para encher os olhos de quem aguarda por uma experiência agradável. Use a nossa linha com acabamento em brilho e refinado para superar as expectativas.

## HIGIENE E PRATICIDADE

O aço inox e o design de cada modelo permitem que a lavagem seja fácil mesmo se feita à mão, como também são resistentes para encarar máquinas de lavar louças diariamente. Depois de impressionar o consumidor à mesa, impressione a si mesmo com a qualidade e resistência de cada produto na hora de higienizar as peças.





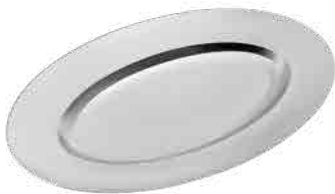
Prato raso Service

Referência	61416/231
Dimensão (cm)	Ø 23
Espessura (mm)	0,5
Altura (cm)	2,3



Prato para couvert Utility

Referência	61426/171
Dimensão (cm)	Ø 17,3
Espessura (mm)	0,5
Altura (cm)	1,3



Travessa rasa Buena

Referência	61700/200	61700/250	61700/300	61700/400	61700/500
Dimensão (cm)	20	25	30	40	50
Espessura (mm)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Altura (cm)	2	2	2,6	2,3	2,7



Travessa funda Buena

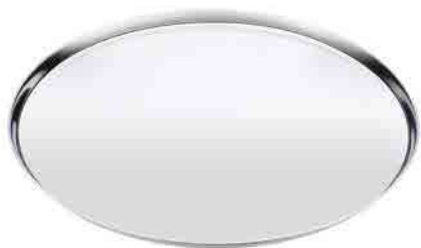
Referência	61702/200	61702/260	61702/300
Dimensão (cm)	20	26	30
Espessura (mm)	0,5	0,5	0,5
Altura (cm)	1,7	3,4	3,4



Travessa para peixe Buena

Referência	61703/501	61703/601
Dimensão (cm)	501 x 236	603 x 279
Espessura (mm)	0,6	0,6
Altura (cm)	2,9	3,6





Forma para pizza			
Referência	61731/300	61731/350	61731/400
Dimensão (cm)	Ø 30	Ø 35	Ø 40
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,6
Altura (cm)	0,5	1,3	1,5

Registro do objeto 000 969/2018



Forma para pizza com vincos	
Referência	61744/300
Dimensão (cm)	Ø 30
Espessura (mm)	0,6
Altura (cm)	0,5

Registro do objeto 000 969/2018



Cloche Service	
Referência	61427/240
Dimensão (cm)	Ø 24,5
Espessura (mm)	0,6
Altura (cm)	12,2



Cloche Service Empilhável	
Referência	61429/280
Dimensão (cm)	Ø 28,2
Espessura (mm)	0,5
Altura (cm)	5,4





Bandeja saps 6 divisões

Referência	61411/060
Dimensão (cm)	39,7 x 29 x 6
Espessura (mm)	0,6
Altura (cm)	2,1



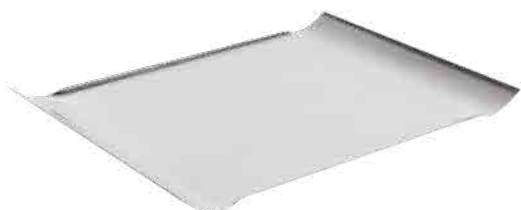
Bandeja retangular Buena

Referência	61712/481
Dimensão (cm)	49,1 x 33,1
Espessura (mm)	0,6
Altura (cm)	2,2



Bandeja retangular Service

Referência	61412/400
Dimensão (cm)	40 x 27,6
Espessura (mm)	0,6
Altura (cm)	1,9



Bandeja retangular Quadrata

Referência	61789/570	61789/320
Dimensão (cm)	57,3 x 32,5	32 x 28,3
Espessura (mm)	0,8	0,8
Altura (cm)	1,6	1,6



Bandeja Service

Referência	61413/300	61413/350	61413/400	61413/450
Dimensão (cm)	Ø 30,2	Ø 35,2	Ø 40	Ø 45
Espessura (mm)	0,5	0,6	0,6	0,6
Altura (cm)	1,5	2,0	2,5	3,0

# SOBREMESA

SUPORTE PARA BOLOS, DOCES E TAÇAS.



Beleza e design



Variedade para servir



Durabilidade e qualidade



Fácil de lavar

## PARA VALORIZAR

Eleve o nível das suas sobremesas. Literalmente.

Tem gente que brinca que sempre guarda um espaço para a sobremesa. É um momento muito aguardado por várias pessoas que querem encerrar as refeições com um sabor reconfortante e deixar o dia um pouquinho mais doce. Tanto para deixar a sobremesa já servida em buffets ou armazenada em geladeiras e refrigeradores quanto para

empilhar e permitir que o público se sirva, a Tramontina preparou uma linha com o design e a praticidade que os negócios precisam. Então, já que é a hora de valorizar um momento tão esperado, nada como servir e oferecer esse carinho de uma forma cuidadosa em suportes e taças em aço inox, com design moderno e acabamento polido.



Taça para sobremesa Service

Referência	61339/112	61339/113
Dimensão (cm)	Ø 10	Ø 10
Espessura (mm)	0,5	0,5
Capacidade (L)	0,16	0,12



Taça para sobremesa Service

Referência	61421/090
Dimensão (cm)	Ø 9,7
Espessura (mm)	0,7
Capacidade (L)	0,15



# ACESSÓRIOS

MOLHEIRA, GALHETEIROS, PORTA-GUARDANAPOS, MOEDORES PARA SAL E PIMENTA, SOUSPLAT E ARGOLA PARA GUARDANAPOS.



Linha completa



Acessórios resistentes



Design moderno e sofisticado



Complementam bem a mesa

# COMPLEMENTOS INDISPENSÁVEIS

Uma mesa completa é uma mesa com tudo o que os clientes precisam à mão.

Existem coisas que os próprios clientes podem alcançar sem o auxílio de atendentes, o que facilita a vida de quem está usufruindo dos serviços do seu negócio, como também otimiza o tempo dos colaboradores, que assim conseguem realizar outras tarefas ou atender um cliente novo. Para ajudar e agilizar a vida de clientes e donos de negócio, a Tramontina criou uma linha de acessórios que

são indispensáveis para todos os estabelecimentos. Com toda a resistência do aço inox e um bonito acabamento, são ideais para ambientes de grande circulação e fazem bonito também na hora de decorar e complementar mesas e buffets. Conheça aqui nossa variada coleção de produtos para a mesa, com destaque para manteigueiras, porta-guardanapos, galheteiros e moedores.

## PARA A MESA

Podemos acertar o ponto e o tempero das receitas todos os dias, mas às vezes os clientes gostam de realçar um pouco o sal ou a pimenta – o que é normal em todos os lugares. Por isso, é sempre importante ter próximos da mesa ou posicionados acessórios como saleiros, pimenteiros e kits para molhos e muitas outras facilidades.



## MATERIAIS

Os acessórios da Tramontina possuem versões que são produzidas totalmente em aço inox ou que também trazem materiais bem trabalhados como o vidro e a madeira. Além de serem de fácil manuseio, também agregam valor ao ambiente por contarem com design moderno e acabamentos em brilho. Com opções para todos os estilos de restaurantes, escolha o que mais combina com a decoração do seu ambiente.



## Kit para molho 2 pç

Referência	64400/300
Capacidade (L)	0,19
Conteúdo	1 Molheira 1 Concha para molho



## Manteigueira Service

Referência	61424/001
Dimensão (cm)	20 x 11,5
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	0,18
Altura (cm)	5,5



## Manteigueira Utility

Referência	61473/081
Dimensão (cm)	Ø 8
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	0,18
Altura (cm)	6,5



## Vidro para azeite/vinagre Utility

Referência	61119/059
Dimensão (cm)	Ø 4
Capacidade (l)	0,17
Altura (cm)	16



## Paliteiro Utility

Referência	61105/000
Dimensão (cm)	3,1 x 3,1
Altura (cm)	8,4





Porta-guardanapos Cosmos

Referência	61216/121
Dimensão (cm)	11,8 x 3,3
Espessura (mm)	0,6
Altura (cm)	8,5



Porta-guardanapos Ciclo

Referência	61532/000
Dimensão (cm)	19 x 19
Espessura (mm)	0,6
Altura (cm)	6,5



Porta-guardanapos Quadrata

Referência	61782/110
Dimensão (cm)	11 x 3,8
Espessura (mm)	0,6
Altura (cm)	8,6



Galheteiro Utility

Referência	61119/000
Dimensão (cm)	14,3 x 13,4
Espessura (mm)	1,0
Altura (cm)	22,1



Galheteiro Ciclo

Referência	61533/010
Dimensão (cm)	26,2 x 6,8
Espessura (mm)	1,0
Altura (cm)	15,3

Galheteiro para vinagre/  
azeite Realce

Referência	61119/100
Dimensão (cm)	7,9 x 6,8
Capacidade (l)	0,25
Altura (cm)	17

Galheteiro para vinagre/  
azeite Realce

Referência	61119/110
Dimensão (cm)	8,9 x 8,9
Capacidade (l)	0,39
Altura (cm)	17,8

Moedor para sal ou pimenta  
Realce

Referência	61652/000
Dimensão (cm)	6,5 x 6,5
Capacidade (g)	Sal = 95g / Pimenta= 40g
Altura (cm)	16,7

Moedor para sal ou pimenta  
Realce

Referência	61653/000
Dimensão (cm)	6,5 x 6,5
Capacidade (g)	Sal = 150 g / Pimenta= 75 g
Altura (cm)	16,7

Moedor para sal ou pimenta  
Realce

Referência	61654/100
Dimensão (cm)	5,9 x 5,9
Capacidade (g)	Sal = 110 g / Pimenta= 45 g
Altura (cm)	17,3

Moedor para sal ou pimenta  
Realce

Referência	61653/100
Dimensão (cm)	5,8 x 5,8
Capacidade (g)	Sal = 175 g / Pimenta = 75 g
Altura (cm)	14,2



Moedor para sal e pimenta Realce

Referência	61655/000
Dimensão (cm)	5,1 x 5,1
Capacidade (g)	Sal = 80 g / Pimenta = 40 g
Altura (cm)	18,8



Conjunto de moedores para sal e pimenta Realce 2pç.

Referência	64650/000
Dimensão (cm)	Ø 3,2
Capacidade (g)	Sal = 10 g / Pimenta = 4 g
Altura (cm)	5,3



Moedor para sal e pimenta

Referência	25688/000
Dimensão (mm)	134,4 x 67
Capacidade (g)	Sal = 200 / Pimenta = 100
Altura (mm)	134,4



Moedor de sal e pimenta

Referência	26499/042
Dim. L x P x A (mm)	153,5 x 96 x 140
Capacidade (g)	Sal = 200 g Pimenta = 100 g



Moedor para sal ou pimenta

Referência	26456/008	26456/010
Dimensão (polegadas)	8"	10"
Capacidade (g)	Sal = 65 g Pimenta = 35 g	Sal = 95 g Pimenta = 50 g



Sousplat Cosmos

Referência	61210/301
Dimensão (cm)	Ø 31,4
Espessura (mm)	0,8
Altura (cm)	1,1

# CHÁ E CAFÉ

LEITEIRAS, BULES, JARRAS, AÇUCAREIROS, PORTA-SACHÊS E XÍCARAS.



Design para todas as ocasiões

•  
Praticidade e elegância

•  
Materiais resistentes e variados

•  
Manuseio confortável e seguro

## BEM-VINDOS A TODA HORA

Na rotina do brasileiro sempre tem espaço para uma xícara quentinha.

Não importa a hora ou a ocasião, uma bebida quente faz parte da rotina de milhares de pessoas em todos os cantos do país. Desde que o café seja bem passado e o chá bem preparado, sempre tem alguém com algum copo ou alguma xícara e taça na mão. Por isso, a Tramontina desenvolveu uma série de leiteiras, bules, jarras e produtos de parede simples ou dupla para acompanhar as bebidas quentes preferidas do brasileiro. Alguns produtos, como

o bule clássico, produzido em aço inox, oferecem ainda mais elegância para cafés da manhã de hotéis e para receber bem os clientes no escritório. Xícaras de vidro ou aço inox com parede dupla prometem maior manutenção do calor, enquanto que bules e jarras oferecem inúmeras possibilidades no servir. Complemente com açucareiro ou porta-sachês e o momento do chá ou café será de muita elegância e praticidade.

## PAREDE DUPLA

O chá e o café do dia a dia também podem ter um toque de sofisticação. Com opções modernas e elegantes, a coleção de xícaras da Tramontina conta com modelos para café com ou sem alças, com design clean e delicado, e também opções ideais para chá e cappuccino, em tamanhos maiores, que contam com alças que proporcionam maior segurança no manuseio das bebidas quentes.



## SERVIR

Compartilhar uma bebida quente com amigos e clientes ao final de uma refeição ou encontro é para fechar com chave de ouro. Com kits e produtos avulsos, todos os produtos são produzidos 100% em aço inox, material que não interfere no sabor da bebida e não solta nenhum resíduo. Além disso, torna os bules, leiteiras, jarras e acessórios altamente resistentes e muito fáceis de limpar.





Filtro coador de café	
Referência	61760/000
Dimensão (cm)	13,3 x 11,5
Altura (cm)	8,2



Cafeteira com filtro coador	
Referência	61764/060
Dimensão (cm)	12 x 10,5
Capacidade (l)	0,40
Altura (cm)	15,1



Cafeteira francesa		
Referência	61767/560	61767/600
Dimensão (cm)	13,1 x 9,6	14,5 x 10,7
Capacidade (L)	0,60	1,0
Altura (cm)	18,5	21,2



Cafeteira expresso italiana aço	
Referência	61768/100
Dimensão (cm)	19 x 11,4
Capacidade (l)	0,35
Altura (cm)	18,8

Registro do inmetro 008532/2021



Cafeteira expresso italiana alumínio	
Cores e Referências	61768/010
	61768/020
Dimensão (cm)	17 x 9,8
Capacidade (L)	0,32
Altura (cm)	18,6

Registro do inmetro 011354/2022





Referência	61769/010
Dimensão (cm)	14,6 x 7,8
Capacidade (g)	60
Altura (cm)	20,8

**Moedor de café**

Referência	61769/000
Dimensão (cm)	19,2 x 10,1
Capacidade (g)	55
Altura (cm)	21,3

**Moedor de café**

Referência	61768/500
Dimensão (cm)	20,4 x 9,2
Capacidade (L)	0,60
Altura (cm)	11,1

**Bule pescoço de ganso**

Referência	61768/510
Dimensão (cm)	28,2 x 14
Capacidade (L)	1,20
Altura (cm)	17,7

**Chaleira pescoço de ganso**

Registro do inmetro 005362/2022



Referência	61101/100
Dimensão (cm)	19 x 5,1
Capacidade (g)	25
Altura (cm)	5,7

**Balança dosadora**

Referência	63986/230
Dimensão (cm)	15,6 x 4,1
Capacidade (ml)	7
Altura (cm)	2

**Colher para prova de café**



! Lançamento



Leiteira para barista Continental

Referência	61437/081	61437/101
Dimensão (cm)	Ø 8	Ø 10
Espessura (mm)	0,6	0,6
Capacidade (L)	0,44	0,76
Altura (cm)	9,3	11,5



Bule para café / leite Lady

Referência	61470/071	61470/081	61470/101	61470/111	61470/121
Dimensão (cm)	Ø 7,1	Ø 8,4	Ø 10	Ø 11,5	Ø 12,6
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Capacidade (L)	0,26	0,47	0,78	1,27	1,82
Altura (cm)	8,9	10	11,7	14,2	16,5



Jarra para água com retentor Lady

Referência	61475/121	61475/141
Dimensão (cm)	Ø 12,6	Ø 14,1
Espessura (mm)	0,6	0,7
Capacidade (L)	2,06	2,8
Altura (cm)	18,3	20



Bule para café e leite Buena

Referência	61570/080	61570/100
Dimensão (cm)	Ø 8	Ø 10
Espessura (mm)	0,6	0,7
Capacidade (L)	0,55	0,90
Altura (cm)	11,2	12,8



Jarra Buena

Referência	61575/120	61575/140
Dimensão (cm)	Ø 12	Ø 14
Espessura (mm)	0,6	0,7
Capacidade (L)	2,10	2,90
Altura (cm)	17,8	19,5





Açucareiro 2 peças Service

Referência	64400/501
Dimensão (cm)	Ø 9,1
Espessura (mm)	0,7
Capacidade (L)	0,32
Altura (cm)	8,0



Açucareiro 2 peças Lady

Referência	64470/501	64470/511
Dimensão (cm)	Ø 8,4	Ø 10
Espessura (mm)	0,7	0,7
Capacidade (L)	0,35	0,60
Altura (cm)	8	10



Açucareiro 2 peças Buena

Referência	64570/500
Dimensão (cm)	Ø 8
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	0,40
Altura (cm)	8



Açucareiro 2 peças Quadrata

Referência	64780/500
Dimensão (cm)	10 x 10
Capacidade (L)	0,35
Altura (cm)	9,8



Porta-sachês Ciclo

Referência	61531/000
Dimensão (cm)	13,1 x 5
Espessura (mm)	0,6
Altura (cm)	4,4



Conjunto de xícaras para café 2 pç.

Referência	64760/600
Dimensão (cm)	Ø 5,5
Capacidade (L)	0,07
Altura (cm)	6,3



Conjunto de xícaras para café 2 pç.

Referência	64430/780
Dimensão (cm)	Ø 6,8
Capacidade (L)	0,08
Altura (cm)	5,3



Conjunto de xícaras para café 2 pç.

Referência	64760/500
Dimensão (cm)	Ø 7
Capacidade (L)	0,09
Altura (cm)	4,8



Referência	64430/790
Dimensão (cm)	Ø 8
Capacidade (L)	0,23
Altura (cm)	7,1

Conjunto de xícaras para chá e cappuccino 2 pç.



Referência	64760/400*
Dimensão (cm)	Ø 6,9
Capacidade (L)	0,11
Altura (cm)	6,5

Conjunto de xícaras de vidro para café 2 pç.



Referência	64760/410*
Dimensão (cm)	Ø 8,5
Capacidade (L)	0,27
Altura (cm)	9,8

Conjunto de xícaras de vidro para chá e cappuccino 2 pç.



Referência	64760/420*
Dimensão (cm)	Ø 8,5
Capacidade (L)	0,27
Altura (cm)	9,8

Conjunto de xícaras de vidro para chá e cappuccino 2 pç.

# TÉRMICAS

Sempre na temperatura certa.

Os bules e garrafas térmicas da linha Exata da Tramontina são a companhia ideal para quem aprecia um suco bem gelado, um café quentinho por mais tempo e outras bebidas sempre na temperatura certa. O revestimento em aço inox garante durabilidade e leveza no transporte.

Já o design é ergonômico, com detalhes pensados para facilitar o uso com segurança, fazendo bonito em qualquer lugar e ocasião. Com uma ampla gama de modelos, a linha Exata se torna uma escolha indispensável para quem é especializado em servir.



## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Conforto, segurança e fácil manuseio.
- ✓ Corta-pingos embutido.
- ✓ Design clean e premiado.
- ✓ Vedação perfeita.
- ✓ Fingertip Free – não deixa manchas no aço inox.
- ✓ Uso intuitivo com abertura de rosca.
- ✓ As garrafas com bomba contam com trava de segurança.
- ✓ Botão de acionamento em aço inox para as versões com bomba.



Toda a linha conta com um mecanismo que evita o gotejamento indesejável depois de servir.



Regulador milimétrico que mantém a perfeita vedação ao longo dos anos.



Alça confortável, com toque suave e muito segura.



Canal embutido para direcionar o fluxo na hora de servir.



7 modelos de garrafas da linha Exata ganharam reconhecimento no prêmio iF Design Award, considerado o Oscar do design. A premiação leva em consideração não só a forma, mas também os diferenciais e atributos exclusivos dos produtos.



Os modelos de garrafas com bomba e ampola de aço inox possuem 5 anos de garantia.

# EXATA



Bule térmico

Referência	61638/070	61638/100
Dimensão (cm)	12,5 x 10	12,7 x 10,7
Capacidade (L)	0,75	1,00
Altura (cm)	24,6	28,5



Garrafa térmica

Referência	61640/370	61640/400
Dimensão (cm)	12,3x9	12,3x9
Capacidade (L)	0,75	1,00
Altura (cm)	25,4	30,5



Garrafa térmica com bomba

Cores e Referências	61641/120	61641/180
	61641/123	-
Dimensão (cm)	12,8 x 14,8	12,8 x 14,8
Capacidade (L)	1,20	1,80
Altura (cm)	31,2	40



Garrafa térmica inox com bomba

Referência	61642/140	61642/200
Dimensão (cm)	12 x 14,3	12 x 37,5
Capacidade (L)	1,40	2,00
Altura (cm)	30,7	37,5





Cor
Referência
Dimensão (cm)
Capacidade (L)
Altura (cm)

## Bule térmico

61645/030	61645/033	61645/034	61645/036
13,5x10,8			
0,30			
17			



Cor
Referência
Dimensão (cm)
Capacidade (L)
Altura (cm)

## Bule térmico

61645/050	61645/053	61645/054	61645/056
13,5x10,8			
0,50			
21			



Cor
Referência
Dimensão (cm)
Capacidade (L)
Altura (cm)

## Bule térmico

61645/070	61645/073	61645/074	61645/076
14 x 12			
0,75			
25,5			



Cor
Referência
Dimensão (cm)
Capacidade (L)
Altura (cm)

## Bule térmico

61645/100	61645/103	61645/104	61645/106
14 x 12			
1,00			
29,5			



Referência	61641/900	61641/910
Capacidade (L)	1,20	1,80

## Ampola de vidro para garrafa térmica

Referência
Capacidade (L)

## Ampola de vidro para bule térmico

61645/900	61645/910	61645/920	61645/930
0,30	0,50	0,75	1,00



! Lançamento



Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/107	61639/187
Dimensão (cm)	16,2 x 13 x 29,7	16,2 x 13 x 37,6
Capacidade (L)	1,00	1,80

! Lançamento



Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/106	61639/186
Dimensão (cm)	16,2 x 13 x 29,7	16,2 x 13 x 37,6
Capacidade (L)	1,00	1,80

! Lançamento



Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/103	61639/183
Dimensão (cm)	16,2 x 13 x 29,7	16,2 x 13 x 37,6
Capacidade (L)	1,00	1,80

! Lançamento



Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/507	61639/587
Dimensão (cm)	16,2 x 13 x 29,7	16,2 x 13 x 37,6
Capacidade (L)	1,00	1,80

! Lançamento



Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/508	61639/588
Dimensão (cm)	16,2 x 13 x 29,7	16,2 x 13 x 37,6
Capacidade (L)	1,00	1,80

! Lançamento



Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/503	61639/583
Dimensão (cm)	16,2 x 13 x 29,7	16,2 x 13 x 37,6
Capacidade (L)	1,00	1,80

# TÁBUAS

MIX GRILL, ESTAÇÕES DE CORTE, TÁBUAS PARA SERVIR,  
PÁS PARA PIZZA.



Acabamentos impecáveis



Design moderno



Produtos sustentáveis



Variedade de modelos

# NOVAS FORMAS DE SERVIR

**Nobreza e charme para cozinhas e mesa.**

Material natural e nobre, a madeira é amplamente requisitada e valorizada na confecção de utilidades para cozinha e mesa, além de outros utilitários para preparar e servir. Com uma linha exclusiva de tábuas para servir com design moderno, seu negócio pode encantar e surpreender os clientes.

A Tramontina apresenta utilidades em diferentes tipos de madeira, todas oriundas de manejo florestal, utilizando somente madeira de origem legal em seus produtos. Produtos bonitos e de qualidade que honram o compromisso da empresa com o cuidado da natureza.



## CRIATIVIDADE

Servir com tábuas feitas em madeira é sempre um prazer. Seja no uso diário ou nos momentos de confraternização e celebração, a madeira traz nobreza e aconchego à mesa.

A combinação de materiais pode agregar valor ao seu prato, seja pelo visual ou pela manutenção dos atributos, como temperatura e textura.

O design moderno e minimalista foi trabalhado para valorizar as criações dos chefs e surpreender seus clientes.

Experimente novas formas de servir.

## SUSTENTABILIDADE

As políticas de reflorestamento são uma realidade na atuação da Tramontina Belém desde sua fundação. A empresa também mantém convênios com universidades e institutos de pesquisa, buscando qualificar permanentemente as ações para recuperação de áreas degradadas.

Um produto de qualidade se inicia na escolha da matéria-prima. O mesmo é verdade para produtos que respeitam a natureza. São práticas da Tramontina: examinar a documentação da matéria-prima que recebe, verificar se os planos de manejo estão corretos junto aos órgãos governamentais e fiscalizar seus fornecedores.

A empresa tem o maior orgulho em utilizar somente madeira de origem legal em seus produtos.

Já com relação aos produtos, as tábuas da Tramontina recebem acabamento em óleo mineral, um material orgânico que não agride o meio ambiente.



# TÁBUAS

Para churrascos de respeito.



<b>Referência</b>	Mix Grill oval com cabo
<b>Dimensão da tábua (cm)</b>	10239/638 27,8 x 19,5 x 17
<b>Dimensão da chapa Grill (cm)</b>	38 x 18,2 x 3,8
<b>Madeira</b>	Teca



<b>Referência</b>	Mix Grill retangular
<b>Dimensão da tábua (cm)</b>	10239/684 36 x 26,5 x 2,1
<b>Dimensão da chapa Grill (cm)</b>	28 x 23 x 2
<b>Madeira</b>	Teca



	Prato para churrasco	
<b>Referência</b>	13510/052	13511/052
<b>Dim. Ø x A (cm)</b>	Ø 23 x 1,5	Ø 26 x 1,5
<b>Madeira</b>	Teca	
<b>Acabamento</b>	Natural	



<b>Referência</b>	Estação de corte
<b>Dimensão (cm)</b>	13460/351 45 x 34 x 3
<b>Madeira</b>	Teca
<b>Acabamento</b>	Óleo mineral



<b>Referência</b>	Estação de corte
<b>Dimensão (cm)</b>	13457/051 40 x 31 x 30
<b>Madeira</b>	Teca
<b>Acabamento</b>	Óleo mineral



	Tábua para churrasco		
<b>Referência</b>	13454/052	13458/052	13456/052
<b>Dimensão (cm)</b>	28 x 19 x 1,8	33 x 20 x 1,8	40 x 28 x 1,8
<b>Madeira</b>	Teca	Teca	Teca
<b>Acabamento</b>	Natural	Natural	Natural



# PIZZA

Os utensílios que os pizzaiolos merecem.



Assadeira pedra-sabão

Referência	10399/028	10399/029
Tamanho	M	G
Dim. Ø x A (cm)	Ø 33 x 2	Ø 38 x 2



Pá para pizza - Cabo longo

Referência	10462/152
Dimensão (cm)	160 x 36 x 1,5
Madeira	Paricá



Pá para pizza - Cabo curto

Referência	13268/182	13270/182
Tamanho	M	G
Dim. C x L x A (mm)	55,8 x 30,4 x 1.5	60,9 x 35,5 x 1.5
Madeira	Marupá	Marupá



Pá para pizza - Cabo médio

Referência	13269/182	13271/182
Tamanho	M	G
Dim. C x L x A (mm)	91,4 x 30,4 x 1,5	91,4 x 35,5 x 1,5
Madeira	Marupá	Marupá



Pá metálica para pizza - cabo madeira

Referência	13307/043	13308/043	13309/043
Tamanho	P	M	G
Dim. C x L x A (mm)	65,3 x 30,5 x 27	99,8 x 30,5 x 27	132,0 x 30,5 x 27
Madeira	Goiabão	Goiabão	Goiabão

# PROVENCE

Coleção inspirada no sul da França.



Referência

Dim. C x L x A (mm)

Madeira

Acabamento

Tábua Cheese com pedra

10239/687

48 x 19 x 1,8

Teca

Óleo mineral



Referência

Dim. C x L x A (mm)

Madeira

Acabamento

Tábua Cheese

13408/051

40 x 27 x 1,8

Teca

Óleo mineral



Referência

Dim. C x L x A (mm)

Madeira

Acabamento

Tábua Cheese

13409/051

40 x 27 x 1,8

Teca

Óleo mineral



Referência

Dim. C x L x A (mm)

Madeira

Acabamento

Tábua Steak

13410/051

40 x 27 x 1,8

Teca

Óleo mineral



Referência

Dim. C x L x A (mm)

Madeira

Acabamento

Tábua Bread

13411/051

48 x 19 x 1,8

Teca

Óleo mineral







<b>Referência</b>
<b>Dim. C x L x A (mm)</b>
<b>Madeira</b>
<b>Acabamento</b>

Tábua antipasti

13415/051
65 x 27 x 1,8
Teca
Óleo mineral



<b>Referência</b>
<b>Dim. C x L x A (mm)</b>
<b>Madeira</b>
<b>Acabamento</b>

Tábua antipasti

13412/051
48 x 19 x 1,8
Teca
Óleo mineral



<b>Referência</b>
<b>Dim. C x L x A (mm)</b>
<b>Madeira</b>
<b>Acabamento</b>

Tábua pizza

13413/051
40 x 30 x 1,8
Teca
Óleo mineral



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Madeira</b>
<b>Acabamento</b>

Tábua pizza

13414/051
62 x 50 x 1,8
Teca
Óleo mineral



<b>Referência</b>
<b>Dim. C x L x A (mm)</b>
<b>Madeira</b>
<b>Acabamento</b>

Tábua para cortar e servir

13367/051
70 x 15 x 1,8
Teca
Óleo mineral

# TALHERES

PARA BEM SERVIR

---

Encante o cliente desde o momento em que ele se senta à mesa. Com diversos modelos de talheres, a Tramontina oferece tudo que você precisa para montar e decorar a mesa. O estilo do seu negócio com a sofisticação que o cliente exige. Os talheres Tramontina são ergonômicos, garantindo conforto no uso. Os bojos possuem o tamanho ideal para a boca e têm bordas cuidadosamente arredondadas. As lâminas recebem tratamento térmico para maior durabilidade do fio. Qualidade, variedade e design para bem servir.

---



## FINOS

Coleção fabricada 100% em aço inox, com design sofisticado e acabamentos impecáveis.



## STEAK

Lâminas de aço inox e cabos nas cores castanho ou vermelho, em madeira tratada Polywood, que pode ir à máquina de lavar e é altamente resistente.



## USO DIÁRIO

A resistência do aço inox para acompanhar o ritmo do dia a dia do seu negócio.



## CABOS MISTOS

Lâminas em aço inox e cabos em polipropileno, para trazer a cor da sua marca para a mesa do cliente.



# TALHERES FINOS

Sofisticação em cada detalhe.

Quando o assunto é sofisticação, menos é mais. É a partir dessa visão que surgem os Talheres Finos da Tramontina, que dão um toque de requinte a ocasiões e a todos os momentos especiais. Prezando pela qualidade em cada detalhe, os cabos e a lâmina possuem equilíbrio para

proporcionar mais conforto no manuseio. O acabamento em alto brilho, com ou sem detalhes no cabo, dá um toque especial. Para encantar em todos os momentos, deixe a mesa do seu negócio ainda mais estilosa e preparada para receber os clientes mais exigentes.



## POR QUE ESCOLHER TALHERES FINOS TRAMONTINA:

- ✓ São ergonômicos.
- ✓ Lâminas com fio de alta durabilidade.
- ✓ Vários estilos de design.
- ✓ Acabamento perfeito.
- ✓ Não riscam a porcelana.
- ✓ Espessuras maiores em produtos encorpados.
- ✓ Opção de facas forjadas.



Peças com desenhos elegantes e sofisticados, em opções mais rebuscadas ou mais limpas.



A Tramontina assegura que as facas de aço inox não riscarão nem danificarão peças em porcelana.



Cabo fixado à lâmina por meio de resina sintética atóxica, proporcionando a resistência necessária.



Garfos com dentes polidos na parte interna, para proporcionar maior conforto no uso.



## FACAS FORJADAS

As facas monobloco são obtidas a partir de uma única peça, sem emendas, sendo o cabo forjado e a lâmina alongada por meio do processo de laminação a quente. Elas são confeccionadas em aço 420 e passam por um elaborado processo de tratamento térmico. O resultado é um fio de corte de grande durabilidade e maior resistência à corrosão.



# FACA BAGUETTE

! Lançamento

## 63989/860 - Faca para sobremesa

Comprimento - 217 mm  
Espessura - 6,00 mm  
un. - 60



## 63989/830 - Faca de mesa

Comprimento - 240 mm  
Espessura - 9,00 mm  
un. - 60



## 63989/980 - Faca para churrasco

Comprimento - 240 mm  
Espessura - 9,00 mm  
un. - 60



Com design clássico e acabamento polido, a faca Baguette também conta com a robustez que todo o restaurante precisa. Além de serem forjadas com tratamento térmico, que aumenta a resistência e evita

riscos em porcelanas, esse modelo é curinga e também combina com as linhas Cannes, Classic, Firenze e Zurique. Certamente uma escolha elegante para montagens de mesas clássicas, com toda a tradição de bem receber.

Veja ao lado como a faca Baguette é um produto curinga: o design dela combina com as linhas Cannes, Classic, Firenze e Zurique.





# CANNES

63979



010 – Colher de Mesa  
Comprimento - 213 mm  
Espessura – 4,00 mm  
un. - 60



020 – Garfo de Mesa  
Comprimento - 213 mm  
Espessura – 4,00 mm  
un. - 60



040 – Colher para Sobremesa  
Comprimento - 192 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 60



050 – Garfo para Sobremesa  
Comprimento - 192 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 60



070 – Colher para Chá  
Comprimento - 150 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



080 – Colher para Café  
Comprimento - 117 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



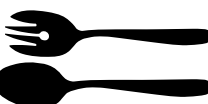
090 – Concha Terrina  
Comprimento - 292 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 12



100 – Colher para Arroz  
Comprimento - 272 mm  
Espessura – 4,00 mm  
un. - 12



110 – Colher para Açúcar  
Comprimento - 150 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



120 – Talheres para Salada  
Comprimento - 273 mm  
Espessura – 4,00 mm  
un. - 12



140 – Garfo para Torta  
Comprimento - 171 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



150 – Pá para Bolo  
Comprimento - 252 mm  
Espessura – 4,00 mm  
un. - 12



250 – Garfo para Peixe  
Comprimento - 213 mm  
Espessura – 4,00 mm  
un. - 60



260 – Faca para Peixe  
Comprimento - 222 mm  
Espessura – 4,00 mm  
un. - 60



830 – Faca de Mesa Forjada  
Comprimento - 245 mm  
Espessura – 10,00 mm  
un. - 60



860 – Faca para Sobremesa  
Comprimento - 221 mm  
Espessura – 9,80 mm  
un. - 60











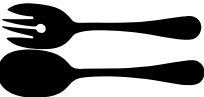













980 – Faca para Churrasco Forjada  
Comprimento - 244 mm  
Espessura – 10,00 mm  
un. - 60



# RENASCENÇA

63929

- |   |  |   |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
|  | 010 – Colher de Mesa<br>Comprimento - 203 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 60        |  | 090 – Concha Terrina<br>Comprimento - 269 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12        |  | 210 – Concha para Molho<br>Comprimento - 170 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12       |
|  | 020 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 201 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 60         |  | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 258 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12     |  | 240 – Espátula para Manteiga<br>Comprimento - 146 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60  |
|  | 030 – Faca de Mesa*<br>Comprimento - 247 mm<br>Espessura – 11,00 mm<br>un. - 60        |  | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 142 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60    |  | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 203 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 60        |
|  | 040 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 183 mm<br>Espessura – 2,75 mm<br>un. - 60 |  | 120 – Talheres para Salada<br>Comprimento - 280 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12  |  | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 212 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 60         |
|  | 050 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 183 mm<br>Espessura – 2,75 mm<br>un. - 60  |  | 140 – Garfo para Torta<br>Comprimento - 162 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60      |  | 270 – Talheres Trinchantes<br>Comprimento - 290 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12    |
|  | 060 – Faca para Sobremesa*<br>Comprimento - 213 mm<br>Espessura – 10,00 mm<br>un. - 60 |  | 150 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 248 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12          |  | 280 – Colher para Sopa<br>Comprimento - 176 mm<br>Espessura – 2,75 mm<br>un. - 60        |
|  | 070 – Colher para Chá<br>Comprimento - 143 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60       |  | 180 – Faca para Churrasco*<br>Comprimento - 247 mm<br>Espessura – 11,00 mm<br>un. - 60 |  | 810 – Faca para Fruta Forjada<br>Comprimento - 175 mm<br>Espessura – 5,70 mm<br>un. - 60 |
|  | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 112 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60      |   |  |   |  |

\*Cabo oco

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.












# CLASSIC

63928

-  010 – Colher de Mesa  
Comprimento - 203 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 60
-  020 – Garfo de Mesa  
Comprimento - 202 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 60
-  023 – Garfo para Churrasco  
com Gravação  
Comprimento - 203 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 60
-  040 – Colher para Sobremesa  
Comprimento - 183 mm  
Espessura - 2,75 mm  
un. - 60
-  050 – Garfo para Sobremesa  
Comprimento - 183 mm  
Espessura - 2,75 mm  
un. - 60
-  070 – Colher para Chá  
Comprimento - 143 mm  
Espessura - 2,50 mm  
un. - 60
-  080 – Colher para Café  
Comprimento - 112 mm  
Espessura - 2,25 mm  
un. - 60
-  090 – Concha Terrina  
Comprimento - 269 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 12
-  100 – Colher para Arroz  
Comprimento - 258 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 12

























-  110 – Colher para Açúcar  
Comprimento - 142 mm  
Espessura - 2,50 mm  
un. - 60
-  120 – Talheres para Salada  
Comprimento - 280 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 12
-  140 – Garfo para Torta  
Comprimento - 162 mm  
Espessura - 2,50 mm  
un. - 60
-  150 – Pá para Bolo  
Comprimento - 248 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 12
-  170 – Talheres Trinchantes  
Comprimento - 185 mm  
Espessura - 3,00 / 10,00 mm  
un. - 12
-  190 – Concha para Feijão  
Comprimento - 223 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 12
-  210 – Concha para Molho  
Comprimento - 170 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 12
-  240 – Espátula para Manteiga  
Comprimento - 146 mm  
Espessura - 2,50 mm  
un. - 60
-  250 – Garfo para Peixe  
Comprimento - 203 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 60
-  260 – Faca para Peixe  
Comprimento - 212 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 60

-  270 – Talheres Trinchantes  
Comprimento - 290 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 12
-  280 – Colher para Sopa  
Comprimento - 176 mm  
Espessura - 2,75 mm  
un. - 60
-  290 – Colher Média  
Comprimento - 153 mm  
Espessura - 2,50 mm  
un. - 60
-  810 – Faca para Fruta Forjada  
Comprimento - 173 mm  
Espessura - 6,00 mm  
un. - 60
-  830 – Faca de Mesa Forjada  
Comprimento - 246 mm  
Espessura - 9,50 mm  
un. - 60
-  850 – Faca sem Ponta Serrilha  
Churrasco  
Comprimento - 244 mm  
Espessura - 9,60 mm  
un. - 60
-  860 – Faca para Sobremesa Forjada  
Comprimento - 212 mm  
Espessura - 9,00 mm  
un. - 60
-  980 – Faca para Churrasco Forjada  
Comprimento - 245 mm  
Espessura - 9,50 mm  
un. - 60
-  983 – Faca para Churrasco Forjada  
com Gravação  
Comprimento - 245 mm  
Espessura - 6,00 mm  
un. - 60



# VICENZA | FIRENZE

63924 | 63925

- |  |  |  |   |   |  |
|--|--|--|---|---|--|
|   | 010 – Colher de Mesa<br>Comprimento - 202 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 60        |   | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 142 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60     |  | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 212 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 60             |
|   | 020 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 202 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 60         |   | 120 – Talheres para Salada<br>Comprimento - 280 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12   |  | 270 – Talheres Trinchantes<br>Comprimento - 290 mm<br>Espessura 3,00 mm<br>un. - 12          |
|   | 040 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 183 mm<br>Espessura – 2,75 mm<br>un. - 60 |   | 140 – Garfo para Torta<br>Comprimento - 162 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60       |  | 280 – Colher para Sopa<br>Comprimento - 176 mm<br>Espessura – 2,75 mm<br>un. - 60            |
|   | 050 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 182 mm<br>Espessura – 2,75 mm<br>un. - 60  |   | 150 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 248 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12           |  | 290 – Colher Média<br>Comprimento - 153 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60                |
|   | 070 – Colher para Chá<br>Comprimento - 142 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60       |   | 190 – Concha para Feijão<br>Comprimento - 223 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12     |  | 810 – Faca para Fruta Forjada**<br>Comprimento - 175 mm<br>Espessura – 6,00 mm<br>un. - 60   |
|   | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 112 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60      |   | 210 – Concha para Molho<br>Comprimento - 170 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12      |  | 830 – Faca de Mesa Forjada<br>Comprimento - 245 mm<br>Espessura – 8,90 mm<br>un. - 60        |
|   | 090 – Concha Terrina<br>Comprimento - 268 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12        |   | 240 – Espátula para Manteiga<br>Comprimento - 146 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60 |  | 860 – Faca para Sobremesa<br>Comprimento - 212 mm<br>Espessura – 9,00 mm<br>un. - 60         |
|  | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 258 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12     |  | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 202 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 60       |  | 980 – Faca para Churrasco Forjada<br>Comprimento - 246 mm<br>Espessura – 8,90 mm<br>un. - 60 |






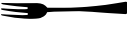



\*\* Produto disponível apenas na linha Vicenza





# SEVILHA


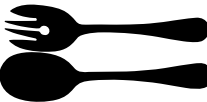























63915

- |   |  |   |   |   |  |
|---|--|---|---|---|--|
|  | 010 – Colher de Mesa<br>Comprimento - 197 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60        |  | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 139 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 60     |  | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 199 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60            |
|  | 020 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 197 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60         |  | 120 – Talheres para Salada<br>Comprimento - 239 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12   |  | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 205 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60             |
|  | 040 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 178 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60 |  | 140 – Garfo para Torta<br>Comprimento - 159 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 60       |  | 280 – Colher para Sopa<br>Comprimento - 175 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60            |
|  | 050 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 180 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60  |  | 150 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 247 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12           |  | 290 – Colher Média<br>Comprimento - 150 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 60                |
|  | 070 – Colher para Chá<br>Comprimento - 139 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 60       |  | 190 – Concha para Feijão<br>Comprimento - 210 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12     |  | 810 – Faca para Fruta<br>Comprimento - 175 mm<br>Espessura – 6,00 mm<br>un. - 60             |
|  | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 109 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 60      |  | 210 – Concha para Molho<br>Comprimento - 169 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12      |  | 837 – Faca de Mesa Forjada<br>Comprimento - 228 mm<br>Espessura – 5,70 mm<br>un. - 60        |
|  | 090 – Concha Terrina<br>Comprimento - 262 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12        |  | 240 – Espátula para Manteiga<br>Comprimento - 117 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 60 |  | 987 – Faca para Churrasco Forjada<br>Comprimento - 231 mm<br>Espessura – 6,00 mm<br>un. - 60 |
|  | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 250 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12     |   |   |   |  |




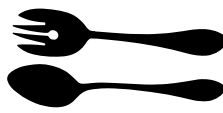























# MÔNACO

63917

- |   |  |   |   |   |  |
|---|--|---|---|---|--|
|  | 010 – Colher de Mesa<br>Comprimento - 197 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60        |  | 120 – Talheres para Salada<br>Comprimento - 239 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12   |  | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 209 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 60             |
|  | 020 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 198 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60         |  | 140 – Garfo para Torta<br>Comprimento - 159 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60       |  | 270 – Talheres Trinchantes<br>Comprimento - 260 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12        |
|  | 040 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 178 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 60 |  | 150 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 246 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12           |  | 290 – Colher Média<br>Comprimento - 150 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60                |
|  | 050 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 179 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 60  |  | 190 – Concha para Feijão<br>Comprimento - 221 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12     |  | 830 – Faca de Mesa Forjada<br>Comprimento - 230 mm<br>Espessura - 9,00 mm<br>un. - 60        |
|  | 070 – Colher para Chá<br>Comprimento - 139 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60       |  | 200 – Colher para Refresco<br>Comprimento - 189 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 60   |  | 837 – Faca de Mesa Forjada<br>Comprimento - 228 mm<br>Espessura - 6,00 mm<br>un. - 60        |
|  | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 109 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60      |  | 210 – Concha para Molho<br>Comprimento - 168 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12      |  | 860 – Faca para Sobremesa Forjada<br>Comprimento - 202 mm<br>Espessura - 9,00 mm<br>un. - 60 |
|  | 090 – Concha Terrina<br>Comprimento - 264 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12        |  | 240 – Espátula para Manteiga<br>Comprimento - 144 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60 |  | 867 – Faca para Sobremesa Forjada<br>Comprimento - 207 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 60 |
|  | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 251 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12     |  | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 198 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60       |  | 980 – Faca para Churrasco Forjada<br>Comprimento - 235 mm<br>Espessura - 9,50 mm<br>un. - 60 |
|  | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 139 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60    |   |   |   | 987 – Faca para Churrasco Forjada<br>Comprimento - 229 mm<br>Espessura - 6,00 mm<br>un. - 60 |

# ITALY

63932

	010 – Colher de Mesa Comprimento - 196 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		120 – Talheres para Salada Comprimento - 239 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		290 – Colher Média Comprimento - 149 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60
	020 – Garfo de Mesa Comprimento - 198 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		140 – Garfo para Torta Comprimento - 158 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		810 – Faca para Fruta Forjada Comprimento - 174 mm Espessura – 5,80 mm un. - 60
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 177 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		150 – Pá para Bolo Comprimento - 246 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		830 – Faca de Mesa Forjada Comprimento - 230 mm Espessura – 9,00 mm un. - 60
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 178 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		190 – Concha para Feijão Comprimento - 218 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		837 – Faca de Mesa Forjada 6mm Comprimento - 229 mm Espessura – 6,00 mm un. - 60
	070 – Colher para Chá Comprimento - 138 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		210 – Concha para Molho Comprimento - 166 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		860 – Faca para Sobremesa Forjada Comprimento - 202 mm Espessura – 8,90 mm un. - 60
	080 – Colher para Café Comprimento - 109 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		250 – Garfo para Peixe Comprimento - 198 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		867 – Faca para Sobremesa Forjada 6mm Comprimento - 206 mm Espessura – 4,00 mm un. - 60
	090 – Concha Terrina Comprimento - 261 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		260 – Faca para Peixe Comprimento - 209 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		980 – Faca para Churrasco Forjada Comprimento - 230 mm Espessura – 9,00 mm un. - 60
	100 – Colher para Arroz Comprimento - 250 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		270 – Talheres Trinchantes Comprimento - 260 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		987 – Faca para Churrasco Forjada 6mm Comprimento - 229 mm Espessura – 6,00 mm un. - 60
	110 – Colher para Açúcar Comprimento - 138 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60				



# BERLIN

63934



010 – Colher de Mesa  
Comprimento - 206 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



020 – Garfo de Mesa  
Comprimento - 207 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



040 – Colher para Sobremesa  
Comprimento - 186 mm  
Espessura – 2,25 mm  
un. - 60



050 – Garfo para Sobremesa  
Comprimento - 187 mm  
Espessura – 2,25 mm  
un. - 60



070 – Colher para Chá  
Comprimento - 140 mm  
Espessura – 2,00 mm  
un. - 60



080 – Colher para Café  
Comprimento - 114 mm  
Espessura – 2,00 mm  
un. - 60



090 – Concha Terrina  
Comprimento - 289 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 12



100 – Colher para Arroz  
Comprimento - 262 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 12



110 – Colher para Açúcar  
Comprimento - 145 mm  
Espessura – 2,00 mm  
un. - 60



120 – Talheres para Salada  
Comprimento - 235 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 12



140 – Garfo para Torta  
Comprimento - 166 mm  
Espessura – 2,00 mm  
un. - 60



150 – Pá para Bolo  
Comprimento - 253 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 12



210 – Concha para Molho  
Comprimento - 180 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 12



250 – Garfo para Peixe  
Comprimento - 207 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



260 – Faca para Peixe  
Comprimento - 225 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



350 – Colher para Spaghetti  
Comprimento - 205 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



360 – Garfo para Spaghetti  
Comprimento - 205 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



837 – Faca de Mesa Forjada  
Comprimento - 224 mm  
Espessura – 6,00 mm  
un. - 60



867 – Faca para Sobremesa Forjada  
Comprimento - 207 mm  
Espessura – 4,00 mm  
un. - 60




















987 – Faca para Churrasco Forjada  
Comprimento - 224 mm  
Espessura – 6,00 mm  
un. - 60





# ZURIQUE



















63986

- |   |  |   |   |   |  |
|---|--|---|---|---|--|
|  | 010 - Colher de Mesa<br>Comprimento - 202 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60        |  | 070 - Colher para Chá<br>Comprimento - 142 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60      |  | 140 - Garfo para Torta<br>Comprimento - 162 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60    |
|  | 020 - Garfo de Mesa<br>Comprimento - 202 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60         |  | 080 - Colher para Café<br>Comprimento - 113 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60     |  | 150 - Pá para Bolo<br>Comprimento - 241 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12        |
|  | 030 - Faca de Mesa<br>Comprimento - 229 mm<br>Espessura - 6,00 mm<br>un. - 60          |  | 090 - Concha Terrina<br>Comprimento - 275 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12       |  | 180 - Faca para Churrasco<br>Comprimento - 229 mm<br>Espessura - 6,00 mm<br>un. - 60 |
|  | 040 - Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 183 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 60 |  | 100 - Colher para Arroz<br>Comprimento - 258 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12    |  | 250 - Garfo para Peixe<br>Comprimento - 202 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60    |
|  | 050 - Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 183 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 60  |  | 110 - Colher para Açúcar<br>Comprimento - 145 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60   |  | 260 - Faca para Peixe<br>Comprimento - 210 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60     |
|  | 060 - Faca para Sobremesa<br>Comprimento - 208 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 60   |  | 120 - Talheres para Salada<br>Comprimento - 280 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12 |   |  |



# SATRI



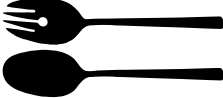













63982

- |   |  |   |   |   |  |
|---|--|---|---|---|--|
|  | 010 – Colher de Mesa<br>Comprimento - 204 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60        |  | 070 – Colher para Chá<br>Comprimento - 149 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60      |  | 140 – Garfo para Torta<br>Comprimento - 154 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60        |
|  | 020 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 206 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60         |  | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 114 mm<br>Espessura - 1,60 mm<br>un. - 60     |  | 150 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 249 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12            |
|  | 030 – Faca de Mesa<br>Comprimento - 230 mm<br>Espessura - 5,90 mm<br>un. - 60          |  | 090 – Concha Terrina<br>Comprimento - 295 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12       |  | 180 – Faca para Churrasco<br>Comprimento - 230 mm<br>Espessura - 5,90 mm<br>un. - 60     |
|  | 040 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 180 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 60 |  | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 234 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12    |  | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 181 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 60        |
|  | 050 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 181 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 60  |  | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 142 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60   |  | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 200 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 60         |
|  | 060 – Faca para Sobremesa<br>Comprimento - 207 mm<br>Espessura - 3,90 mm<br>un. - 60   |  | 120 – Talheres para Salada<br>Comprimento - 232 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 12 |  | 810 – Faca para Fruta Forjada<br>Comprimento - 175 mm<br>Espessura - 6,00 mm<br>un. - 60 |



# OSLO

















63985

	010 – Colher de Mesa Comprimento - 198 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		070 – Colher para Chá Comprimento - 137 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		120 – Talheres para Salada Comprimento - 239 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12
	020 – Garfo de Mesa Comprimento - 199 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		080 – Colher para Café Comprimento - 111 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		140 – Garfo para Torta Comprimento - 159 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60
	030 – Faca de Mesa Comprimento - 222 mm Espessura – 5,70 mm un. - 60		090 – Concha Terrina Comprimento - 293 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		150 – Pá para Bolo Comprimento - 246 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 177 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		100 – Colher para Arroz Comprimento - 254 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		180 – Faca para Churrasco Comprimento - 224 mm Espessura – 5,70 mm un. - 60
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 177 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 138 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		280 – Colher para Sopa Comprimento - 193 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60
	060 – Faca para Sobremesa Comprimento - 203 mm Espessura – 4,00 mm un. - 60				



# SONATA

63912






















- |   |  |   |   |   |  |
|---|--|---|---|---|--|
|    | 010 – Colher de Mesa<br>Comprimento - 200 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60        |    | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 141 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 60     |  | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 201 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60            |
|    | 020 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 200 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60         |    | 120 – Talheres para Salada<br>Comprimento - 239 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 12   |  | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 212 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60             |
|    | 040 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 182 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 60 |    | 140 – Garfo para Torta<br>Comprimento - 160 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 60       |  | 290 – Colher Média<br>Comprimento - 152 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 60                |
|    | 050 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 183 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 60  |    | 150 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 247 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 12           |  | 830 – Faca de Mesa Forjada<br>Comprimento - 232 mm<br>Espessura – 6,00 mm<br>un. - 60        |
|    | 070 – Colher para Chá<br>Comprimento - 140 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 60       |    | 190 – Concha para Feijão<br>Comprimento - 221 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12     |  | 860 – Faca para Sobremesa Forjada<br>Comprimento - 208 mm<br>Espessura – 3,70 mm<br>un. - 60 |
|    | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 111 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 60      |    | 210 – Concha para Molho<br>Comprimento - 163 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 12      |  | 980 – Faca para Churrasco Forjada<br>Comprimento - 234 mm<br>Espessura – 6,00 mm<br>un. - 60 |
|    | 090 – Concha Terrina<br>Comprimento - 262 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12        |  | 240 – Espátula para Manteiga<br>Comprimento - 144 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 60 |   |  |
|  | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 256 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12     |   |   |   |  |





# CONTINENTAL

63965

- |   |  |   |   |   |  |
|---|--|---|---|---|--|
|  | 010 – Colher de Mesa<br>Comprimento - 197 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60        |  | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 252 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12    |  | 210 – Concha para Molho<br>Comprimento - 168 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 12           |
|  | 020 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 197 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60         |  | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 136 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 60   |  | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 199 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60            |
|  | 040 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 178 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 60 |  | 120 – Talheres para Salada<br>Comprimento - 239 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 12 |  | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 203 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 60             |
|  | 050 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 180 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 60  |  | 140 – Garfo para Torta<br>Comprimento - 160 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 60     |  | 290 – Colher Média<br>Comprimento - 150 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 60                |
|  | 070 – Colher para Chá<br>Comprimento - 139 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 60       |  | 150 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 145 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 12         |  | 830 – Faca de Mesa Forjada<br>Comprimento - 229 mm<br>Espessura – 4,00 mm<br>un. - 60        |
|  | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 110 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 60      |  | 180 – Faca para Churrasco<br>Comprimento - 229 mm<br>Espessura – 4,00 mm<br>un. - 60  |  | 860 – Faca para Sobremesa Forjada<br>Comprimento - 198 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 60 |
|  | 090 – Concha Terrina<br>Comprimento - 256 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12        |  | 190 – Concha para Feijão<br>Comprimento - 216 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 12   |  |  |

# TALHERES USO DIÁRIO

Praticidade e um toque de elegância.

As refeições do dia a dia podem e também devem receber uma atenção especial. Com o jogo certo de talheres, dar um toque de elegância em cada prato é muito simples. Basta acrescentar um pouco de acabamento em brilho, design moderno e lâminas altamente resistentes e temperadas, o que proporciona aos talheres uma

durabilidade prolongada para que sejam usados todos os dias do ano. Cada modelo é fácil de limpar e ainda podem ser levados à máquina de lavar. Agora só falta escolher qual combina melhor com a sua necessidade e preparar para servir uma mesa que faz muito bonito para os seus consumidores.



## POR QUE ESCOLHER TALHERES DE USO DIÁRIO TRAMONTINA:

- ✓ São ergonômicos.
- ✓ Lâminas com fio de alta durabilidade.
- ✓ Vários estilos de design.
- ✓ Acabamento perfeito.
- ✓ Não riscam a porcelana.
- ✓ Espessuras menores em produtos super-resistentes.
- ✓ Opção de facas forjadas.



Garfos com base pequena e formato apropriado para a boca, com agradáveis bordas arredondadas.



A Tramontina assegura que as facas de aço inox não riscarão nem danificarão peças em porcelana.



Bojos das colheres com formato simétrico e bordas cuidadosamente arredondadas.



Lâmina com tratamento térmico, garantindo fio de corte de alta durabilidade e maior resistência a corrosão.

## EQUILÍBRIO HARMÔNICO

Equilíbrio harmônico entre o cabo e a lâmina, garantindo produtos ergonômicos, pois os cabos se adaptam melhor à palma da mão e os bojos são cuidadosamente desenhados para proporcionar conforto e segurança durante o uso.



























## TECNOLOGIA

Fabricados em processo rigoroso de qualidade e tecnologia de ponta, para garantir o alto padrão das peças. A tecnologia conferiu muito mais celeridade e eficiência ao processo de criação. É a Tramontina evoluindo sempre para oferecer o melhor a seus consumidores e clientes.



# AMAZONAS

63960



























- |   |   |   |  |   |  |
|---|---|---|--|---|--|
|    | 010 – Colher de Mesa<br>Comprimento - 191 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 300        |    | 090 – Concha Terrina<br>Comprimento - 261 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 36        |    | 210 – Concha para Molho<br>Comprimento - 161 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 36       |
|    | 020 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 197 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 300         |    | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 244 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 48     |    | 240 – Espátula para Manteiga<br>Comprimento - 147 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 300 |
|    | 030 – Faca de Mesa<br>Comprimento - 230 mm<br>Espessura – 4,00 mm<br>un. - 300          |    | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 128 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 300   |    | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 197 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 180       |
|    | 040 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 177 mm<br>Espessura – 1,80 mm<br>un. - 300 |    | 120 – Talheres para Salada<br>Comprimento - 239 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 48  |    | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 207 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 180        |
|    | 050 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 172 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 300  |    | 140 – Garfo para Torta<br>Comprimento - 145 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 300     |    | 280 – Colher para Sopa<br>Comprimento - 193 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 300       |
|    | 060 – Faca para Sobremesa<br>Comprimento - 198 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 300   |    | 150 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 240 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 36          |    | 740 – Garfo para Aperitivo<br>Comprimento - 112 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 300   |
|    | 070 – Colher para Chá<br>Comprimento - 132 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 300       |    | 188 – Faca para Churrasco<br>Comprimento - 230 mm<br>Espessura – 4,00 mm<br>un. - 300  |    | 810 – Faca para Fruta<br>Comprimento - 174 mm<br>Espessura – 4,00 mm<br>un. - 60         |
|  | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 101 mm<br>Espessura – 1,00 mm<br>un. - 300      |    | 200 – Colher para Refresco<br>Comprimento - 180 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 300 |    | 840 – Garfo para Pizza<br>Comprimento - 198 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 120       |
|   |   |  |  |  | 890 – Faca para Pizza<br>Comprimento - 220 mm<br>Espessura – 4,00 mm<br>un. - 120        |





# COSMOS














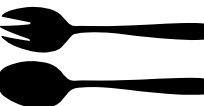





63950

- |   |   |   |  |   |  |
|---|---|---|--|---|--|
|  | 017 – Colher de Mesa<br>Comprimento - 197 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 300        |  | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 247 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 48     |  | 240 – Espátula para Manteiga<br>Comprimento - 149 mm<br>Espessura - 1,20 mm<br>un. - 300 |
|  | 027 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 198 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 300         |  | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 132 mm<br>Espessura - 1,20 mm<br>un. - 300   |  | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 198 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 180       |
|  | 037 – Faca de Mesa<br>Comprimento - 229 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 300          |  | 120 – Talheres para Salada<br>Comprimento - 200 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 48  |  | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 207 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 180        |
|  | 047 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 178 mm<br>Espessura - 1,80 mm<br>un. - 300 |  | 140 – Garfo para Torta<br>Comprimento - 145 mm<br>Espessura - 1,20 mm<br>un. - 300     |  | 270 – Talheres Trinchantes<br>Comprimento - 245 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60    |
|  | 057 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 180 mm<br>Espessura - 1,60 mm<br>un. - 300  |  | 150 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 241 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 36          |  | 290 – Colher Média<br>Comprimento - 158 mm<br>Espessura - 1,60 mm<br>un. - 300           |
|  | 067 – Faca para Sobremesa<br>Comprimento - 198 mm<br>Espessura - 3,00 mm<br>un. - 300   |  | 188 – Faca para Churrasco<br>Comprimento - 229 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 300  |  | 470 – Garfo Trinchante<br>Comprimento - 242 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 36        |
|  | 077 – Colher para Chá<br>Comprimento - 139 mm<br>Espessura - 1,20 mm<br>un. - 300       |  | 190 – Concha para Feijão<br>Comprimento - 205 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 24    |  | 840 – Garfo para Pizza<br>Comprimento - 198 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 120       |
|  | 087 – Colher para Café<br>Comprimento - 110 mm<br>Espessura - 1,00 mm<br>un. - 300      |  | 200 – Colher para Refresco<br>Comprimento - 180 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 300 |  | 890 – Faca para Pizza<br>Comprimento - 229 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 120        |
|  | 090 – Concha Terrina<br>Comprimento - 258 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 36         |  | 210 – Concha para Molho<br>Comprimento - 162 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 36     |   |  |



# PACIFIC

63962

- |   |   |  |
|---|---|--|
|  <p>010 – Colher de Mesa<br/>Comprimento - 209 mm<br/>Espessura – 2,00 mm<br/>un. - 180</p>        |  <p>080 – Colher para Café<br/>Comprimento - 117 mm<br/>Espessura – 1,20 mm<br/>un. - 180</p>    |  <p>150 – Pá para Bolo<br/>Comprimento - 260 mm<br/>Espessura – 2,00 mm<br/>un. - 48</p>            |
|  <p>020 – Garfo de Mesa<br/>Comprimento - 209 mm<br/>Espessura – 2,00 mm<br/>un. - 180</p>         |  <p>090 – Concha Terrina<br/>Comprimento - 285 mm<br/>Espessura – 2,25 mm<br/>un. - 36</p>       |  <p>188 – Faca para Churrasco<br/>Comprimento - 231 mm<br/>Espessura – 4,00 mm<br/>un. - 180</p>    |
|  <p>030 – Faca de Mesa<br/>Comprimento - 231 mm<br/>Espessura – 4,00 mm<br/>un. - 180</p>          |  <p>100 – Colher para Arroz<br/>Comprimento - 265 mm<br/>Espessura – 2,25 mm<br/>un. - 48</p>    |  <p>210 – Concha para Molho<br/>Comprimento - 172 mm<br/>Espessura – 2,00 mm<br/>un. - 36</p>       |
|  <p>040 – Colher para Sobremesa<br/>Comprimento - 187 mm<br/>Espessura – 1,60 mm<br/>un. - 180</p> |  <p>110 – Colher para Açúcar<br/>Comprimento - 144 mm<br/>Espessura – 1,20 mm<br/>un. - 180</p>  |  <p>240 – Espátula para Manteiga<br/>Comprimento - 152 mm<br/>Espessura – 1,20 mm<br/>un. - 180</p> |
|  <p>050 – Garfo para Sobremesa<br/>Comprimento - 189 mm<br/>Espessura – 1,60 mm<br/>un. - 180</p>  |  <p>120 – Talheres para Salada<br/>Comprimento - 233 mm<br/>Espessura - 2,00 mm<br/>un. - 48</p> |  <p>250 – Garfo para Peixe<br/>Comprimento - 209 mm<br/>Espessura – 2,00 mm<br/>un. - 180</p>       |
|  <p>060 – Faca para Sobremesa<br/>Comprimento - 209 mm<br/>Espessura – 3,00 mm<br/>un. - 180</p>   |  <p>140 – Garfo para Torta<br/>Comprimento - 161 mm<br/>Espessura – 1,20 mm<br/>un. - 180</p>    |  <p>260 – Faca para Peixe<br/>Comprimento - 221 mm<br/>Espessura – 2,00 mm<br/>un. - 180</p>        |
|  <p>070 – Colher para Chá<br/>Comprimento - 149 mm<br/>Espessura – 1,20 mm<br/>un. - 180</p>       |   |  |



# LAGUNA

63906



010 – Colher de Mesa  
Comprimento - 190 mm  
Espessura – 1,80 mm  
un. - 300



020 – Garfo de Mesa  
Comprimento - 193 mm  
Espessura – 1,60 mm  
un. - 300



030 – Faca de Mesa  
Comprimento - 211 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 300



040 – Colher para Sobremesa  
Comprimento - 165 mm  
Espessura – 1,20 mm  
un. - 300



050 – Garfo para Sobremesa  
Comprimento - 167 mm  
Espessura – 1,20 mm  
un. - 300



060 – Faca para Sobremesa  
Comprimento - 183 mm  
Espessura – 2,70 mm  
un. - 300



070 – Colher para Chá  
Comprimento - 128 mm  
Espessura – 1,20 mm  
un. - 300



080 – Colher para Café  
Comprimento - 95 mm  
Espessura – 0,80 mm  
un. - 300



090 – Concha Terrina  
Comprimento - 258 mm  
Espessura – 2,00 mm  
un. - 36



100 – Colher para Arroz  
Comprimento - 248 mm  
Espessura – 2,25 mm  
un. - 48



110 – Colher para Açúcar  
Comprimento - 131 mm  
Espessura – 1,00 mm  
un. - 300



120 – Talheres para Salada  
Comprimento - 190 mm  
Espessura – 1,80 mm  
un. - 48



140 – Garfo para Torta  
Comprimento - 143 mm  
Espessura – 1,20 mm  
un. - 300



150 – Pá para Bolo  
Comprimento - 237 mm  
Espessura – 1,60 mm  
un. - 36



180 – Faca para Churrasco  
Comprimento - 210 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 300



190 – Concha para Feijão  
Comprimento - 210 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 24



200 – Colher para Refresco  
Comprimento - 183 mm  
Espessura – 1,20 mm  
un. - 300



210 – Concha para Molho  
Comprimento - 158 mm  
Espessura – 1,60 mm  
un. - 36



220 – Espumadeira  
Comprimento - 280 mm  
Espessura – 2,00 mm  
un. - 36



240 – Espátula para Manteiga  
Comprimento - 141 mm  
Espessura – 1,00 mm  
un. - 300



300 – Colher Média  
Comprimento - 149 mm  
Espessura – 1,20 mm  
un. - 300



470 – Garfo Trinchante  
Comprimento - 243 mm  
Espessura – 2,25 mm  
un. - 36



840 – Garfo para Pizza  
Comprimento - 193 mm  
Espessura – 1,60 mm  
un. - 120





















890 – Faca para Pizza  
Comprimento - 211 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 120



# ANGRA

63903

	010 – Colher de Mesa Comprimento - 190 mm Espessura - 1,80 mm un. - 300		070 – Colher para Chá Comprimento - 128 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300		180 – Faca para Churrasco Comprimento - 212 mm Espessura - 3,00 mm un. - 300
	020 – Garfo de Mesa Comprimento - 191 mm Espessura - 1,60 mm un. - 300		080 – Colher para Café Comprimento - 95 mm Espessura - 0,80 mm un. - 300		190 – Concha para Feijão Comprimento - 210 mm Espessura - 2,50 mm un. - 24
	030 – Faca de Mesa Comprimento - 211 mm Espessura - 3,00 mm un. - 300		100 – Colher para Arroz Comprimento - 249 mm Espessura - 2,25 mm un. - 48		200 – Colher para Refresco Comprimento - 184 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 166 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300		120 – Talheres para Salada Comprimento - 190 mm Espessura - 1,80 mm un. - 48		240 – Espátula para Manteiga Comprimento - 141 mm Espessura - 1,00 mm un. - 300
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 167 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300		140 – Garfo para Torta Comprimento - 141 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300		300 – Colher Média Comprimento - 150 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300
	060 – Faca para Sobremesa Comprimento - 183 mm Espessura - 2,70 mm un. - 300		150 – Pá para Bolo Comprimento - 236 mm Espessura - 1,60 mm un. - 36		470 – Garfo Trinchante Comprimento - 241 mm Espessura - 2,25 mm un. - 36





# MARESIAS

63902



010 – Colher de Mesa  
Comprimento - 184 mm  
Espessura - 1,80 mm  
un. - 300



027 – Garfo de Mesa  
Comprimento - 187 mm  
Espessura - 1,60 mm  
un. - 300



030 – Faca de Mesa  
Comprimento - 206 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 300



040 – Colher para Sobremesa  
Comprimento - 160 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



050 – Garfo para Sobremesa  
Comprimento - 161 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



060 – Faca para Sobremesa  
Comprimento - 171 mm  
Espessura - 2,50 mm  
un. - 300



070 – Colher para Chá  
Comprimento - 125 mm  
Espessura - 1,00 mm  
un. - 300



080 – Colher para Café  
Comprimento - 92 mm  
Espessura - 0,80 mm  
un. - 300



090 – Concha Terrina  
Comprimento - 259 mm  
Espessura - 2,00 mm  
un. - 36



100 – Colher para Arroz  
Comprimento - 239 mm  
Espessura - 2,25 mm  
un. - 48



110 – Colher para Açúcar  
Comprimento - 126 mm  
Espessura - 1,00 mm  
un. - 300



120 – Talheres para Salada  
Comprimento - 187 mm  
Espessura - 1,80 mm  
un. - 48



140 – Garfo para Torta  
Comprimento - 136 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



150 – Pá para Bolo  
Comprimento - 227 mm  
Espessura - 1,60 mm  
un. - 36



180 – Faca para Churrasco  
Comprimento - 208 mm  
Espessura - 3,00 mm  
un. - 300



190 – Concha para Feijão  
Comprimento - 209 mm  
Espessura - 2,00 mm  
un. - 24



200 – Colher para Refresco  
Comprimento - 178 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



210 – Concha para Molho  
Comprimento - 157 mm  
Espessura - 1,60 mm  
un. - 36



220 – Espumadeira  
Comprimento - 278 mm  
Espessura - 2,00 mm  
un. - 36



300 – Colher Média  
Comprimento - 145 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



740 – Garfo para Petisco  
Comprimento - 110 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300
















750 – Colher para Petisco  
Comprimento - 110 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



# HAVANA

63945

- |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
|  | <p>010 – Colher de Mesa<br/>Comprimento - 186 mm<br/>Espessura - 1,50 mm<br/>un. - 300</p>        |  | <p>080 – Colher para Café<br/>Comprimento - 93 mm<br/>Espessura - 0,80 mm<br/>un. - 300</p>     |  | <p>150 – Pá para Bolo<br/>Comprimento - 230 mm<br/>Espessura - 1,50 mm<br/>un. - 36</p>         |
|  | <p>020 – Garfo de Mesa<br/>Comprimento - 187 mm<br/>Espessura - 1,50 mm<br/>un. - 300</p>         |  | <p>100 – Colher para Arroz<br/>Comprimento - 243 mm<br/>Espessura - 2,00 mm<br/>un. - 48</p>    |  | <p>180 – Faca para Churrasco<br/>Comprimento - 206 mm<br/>Espessura - 2,60 mm<br/>un. - 300</p> |
|  | <p>030 – Faca de Mesa<br/>Comprimento - 206 mm<br/>Espessura - 2,60 mm<br/>un. - 300</p>          |  | <p>120 – Talheres para Salada<br/>Comprimento - 202 mm<br/>Espessura - 1,50 mm<br/>un. - 48</p> |  | <p>190 – Concha para Feijão<br/>Comprimento - 205 mm<br/>Espessura - 2,00 mm<br/>un. - 24</p>   |
|  | <p>040 – Colher para Sobremesa<br/>Comprimento - 162 mm<br/>Espessura - 1,20 mm<br/>un. - 300</p> |  | <p>140 – Garfo para Torta<br/>Comprimento - 139 mm<br/>Espessura - 1,20 mm<br/>un. - 300</p>    |  | <p>470 – Garfo Trinchantes<br/>Comprimento - 235 mm<br/>Espessura - 2,00 mm<br/>un. - 36</p>    |
|  | <p>070 – Colher para Chá<br/>Comprimento - 125 mm<br/>Espessura - 1,00 mm<br/>un. - 300</p>       |   |   |   |   |

# HAVAÍ

63905



010 – Colher de Mesa  
Comprimento - 186 mm  
Espessura – 1,60 mm  
un. - 300



080 – Colher para Café  
Comprimento - 95 mm  
Espessura – 0,80 mm  
un. - 300



020 – Garfo de Mesa  
Comprimento - 188 mm  
Espessura – 1,60 mm  
un. - 300



140 – Garfo para Torta  
Comprimento - 140 mm  
Espessura – 1,20 mm  
un. - 300



030 – Faca de Mesa  
Comprimento - 211 mm  
Espessura – 2,70 mm  
un. - 300



180 – Faca para Churrasco  
Comprimento - 211 mm  
Espessura – 2,70 mm  
un. - 300



070 – Colher para Chá  
Comprimento - 126 mm  
Espessura – 1,00 mm  
un. - 300



300 – Colher Média/Sobremesa  
Comprimento - 147 mm  
Espessura – 1,20 mm  
un. - 300

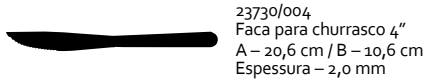


# MALIBU

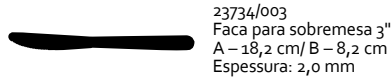
/00\* - caixa 12 peças



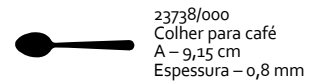
Revisado em maio de 2023



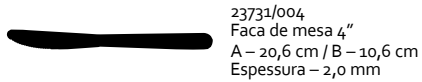
23730/004  
Faca para churrasco 4"  
A – 20,6 cm / B – 10,6 cm  
Espessura – 2,0 mm



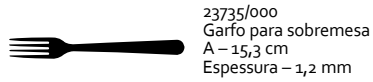
23734/003  
Faca para sobremesa 3"  
A – 18,2 cm / B – 8,2 cm  
Espessura: 2,0 mm



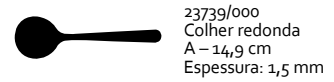
23738/000  
Colher para café  
A – 9,15 cm  
Espessura – 0,8 mm



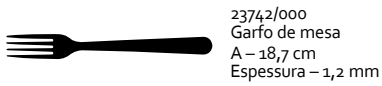
23731/004  
Faca de mesa 4"  
A – 20,6 cm / B – 10,6 cm  
Espessura – 2,0 mm



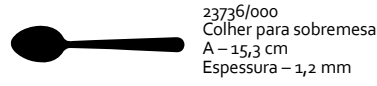
23735/000  
Garfo para sobremesa  
A – 15,3 cm  
Espessura – 1,2 mm



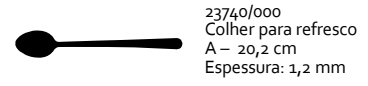
23739/000  
Colher redonda  
A – 14,9 cm  
Espessura: 1,5 mm



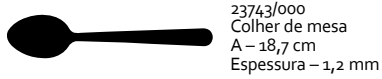
23742/000  
Garfo de mesa  
A – 18,7 cm  
Espessura – 1,2 mm



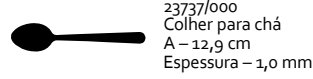
23736/000  
Colher para sobremesa  
A – 15,3 cm  
Espessura – 1,2 mm



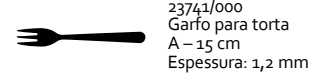
23740/000  
Colher para refresco  
A – 20,2 cm  
Espessura: 1,2 mm



23743/000  
Colher de mesa  
A – 18,7 cm  
Espessura – 1,2 mm



23737/000  
Colher para chá  
A – 12,9 cm  
Espessura – 1,0 mm



23741/000  
Garfo para torta  
A – 15 cm  
Espessura: 1,2 mm






# BÚZIOS


/00\* - caixa 12 peças

/40\* - a granel com código de barras





Revisado em maio de 2023


 23750/004 – 23750/404  
Faca para churrasco 4"  
A – 20,6 cm / B – 10,6 cm  
Espessura – 2,00 mm


 23763/000 – 23763/400  
Colher de mesa  
A – 18,7 cm  
Espessura – 1,2 mm


 23756/000 – 23756/400  
Colher para sobremesa  
A – 15,4 cm  
Espessura – 1,2 mm


 23751/004 – 23751/404  
Faca de mesa 4"  
A – 20,6 cm / B – 10,6 cm  
Espessura – 2,00 mm


 23754/003 – 23754/403  
Faca para sobremesa 3"  
A – 18,2 cm / B – 8,2 cm  
Espessura – 2,00 mm

 23757/000 – 23757/400  
Colher para chá  
A – 12,8 cm  
Espessura – 1,00 mm

 23762/000 – 23762/400  
Garfo de mesa  
A – 18,7 cm  
Espessura – 1,2 mm

 23755/000 – 23755/400  
Garfo para sobremesa  
A – 15,4 cm  
Espessura – 1,20 mm













 23758/000 – 23758/400  
Colher para café  
A – 9,15 cm  
Espessura – 0,80 mm

 23761/000 – 23761/400  
Garfo para torta  
A – 14,96 cm  
Espessura – 1,2 mm



VIK

/o\*\* - a granel

 <p>23546/024 Faca para churrasco 4" Dimensão total – 22,2 cm Espessura – 2mm</p>	 <p>23546/044 Faca para churrasco 4" Dimensão total – 22,2cm Espessura – 2mm</p>	 <p>23546/064 Faca para churrasco 4" Dimensão total – 22,2cm Espessura da lâmina: 2mm</p>
 <p>23547/020 Garfo de mesa Dimensão total – 20,7 cm Espessura – 1,8mm</p>	 <p>23547/040 Garfo de mesa Dimensão total – 20,7cm Espessura – 1,8mm</p>	 <p>23547/060 Garfo de mesa Dimensão total – 20,7cm Espessura – 1,8mm</p>
 <p>23548/020 Colher de mesa Dimensão total – 20,4cm Espessura – 1,8mm</p>	 <p>23548/040 Colher de mesa Dimensão total – 20,4cm Espessura – 1,8mm</p>	 <p>23548/060 Colher de mesa Dimensão total – 20,4cm Espessura – 1,8mm</p>
 <p>23549/020 Colher para chá Dimensão total – 14,6cm Espessura – 1,5mm</p>	 <p>23549/040 Colher para chá Dimensão total – 14,6cm Espessura – 1,5mm</p>	 <p>23549/060 Colher para chá Dimensão total – 14,6cm Espessura – 1,5mm</p>



# TALHERES CABOS MISTOS

Cores e texturas diferenciadas.

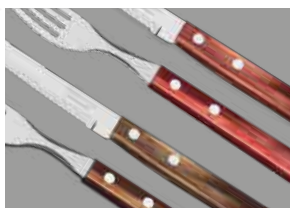
Cada mesa e cada negócio necessitam de um tipo diferente de talher. E para cada estilo de ambiente e ocasião existem talheres da Tramontina. Uma linha variada que apresenta diferentes acabamentos e cabos mistos, trazendo cortes e texturas diferentes, que não

passam despercebidos ao olhar dos consumidores. Não importa o estilo escolhido, todos os modelos proporcionam um manuseio confortável e seguro devido à ergonomia e ao desenho dos cabos e lâminas.



## POR QUE ESCOLHER TALHERES CABOS MISTOS TRAMONTINA:

- ✓ Design e estilos para todos os ambientes.
- ✓ Cores que se destacam.
- ✓ Alta qualidade e resistência à corrosão.
- ✓ Ergonomia para facilitar o manuseio.
- ✓ Permitem a lavagem em máquina.



Talheres de mesa em Polywood nas cores vermelho e castanho com opção de facas de churrasco, com cabos-padrão, mais robustos ou longos.



Talheres Plenus contam com cores sóbrias e elegantes, em cabos com design ergonômico e confortável.



Ampla gama de cores na linha lpanema. Encontre uma que combine com a marca da sua empresa!



Opções com excelente custo-benefício, como as linhas Leme e New Kolor.



A coleção de talheres com cabos mistos da Tramontina conta com peças da linha Polywood. Esses talheres possuem cabos de madeira tratada, fabricados com tecnologia exclusiva Tramontina. São bastante resistentes, podem ir à máquina de lavar, além de terem 5 anos de garantia.



## POLYWOOD



Faca para churrasco 5"  
 ■ 21100/475  
 ■ 21100/495  
 A – 21,2 cm / B – 11,4 cm



Faca de mesa 4"  
 ■ 21101/474  
 ■ 21101/494  
 A – 20,3 cm / B – 10,5 cm



Garfo de mesa  
 ■ 21102/470  
 ■ 21102/490  
 A – 19,6 cm / B – 9,8 cm



Colher de mesa  
 ■ 21103/470  
 ■ 21103/490  
 A – 19,4 cm / B – 9,6 cm



Faca para sobremesa 3"  
 ■ 21104/473  
 ■ 21104/493  
 A – 17,9 cm / B – 9,4 cm



Garfo para sobremesa  
 ■ 21105/470  
 ■ 21105/490  
 A – 17,2 cm / B – 8,7 cm



Colher para sobremesa  
 ■ 21106/470  
 ■ 21106/490  
 A – 17 cm / B – 8,5 cm



Colher para chá  
 ■ 21107/470  
 ■ 21107/490  
 A – 15,2 cm / B – 7,4 cm



Espátula para manteiga 3"  
 ■ 21117/473  
 ■ 21117/493  
 A – 16,5 cm / B – 8 cm



Espátula para manteiga 3"  
 ■ 21160/173  
 ■ 21160/193  
 A – 19,5 cm / B – 9,1 cm

# PLENUS

A granel com código de barras /400

400  
Faca - 405

430  
Faca - 435

460  
Faca - 465



23410/  
Faca para churrasco 5"  
A - 22 cm / B - 11,1 cm



23413/  
Colher de mesa  
A - 19,7 cm / B - 8,8 cm



23412/  
Garfo de mesa  
A - 19,6 cm / B - 8,7 cm








23417/  
Colher para chá  
A - 14,6 cm / B - 6,1 cm







# IPANEMA


A granel com código de barras /400


- |   |   |   |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 400<br>Faca - 405   | 410<br>Faca - 415   | 422   |
|  |  |   |
| 470<br>Faca - 475   | 480<br>Faca - 485   |   |


 23360/  
Faca para churrasco 5"  
A - 21,3 cm / B - 11,1 cm


 23363/  
Colher de mesa  
A - 19 cm / B - 8,8 cm

 23366/  
Colher para sobremesa  
A - 16,5 cm / B - 7,4 cm

 23362/  
Garfo de mesa  
A - 19,1 cm / B - 8,9 cm

 23365/  
Garfo para sobremesa  
A - 16,5 cm / B - 7,4 cm

 23367/  
Colher para chá  
A - 13,9 cm / B - 6,2 cm

 23375/\*\*2  
Espátula 2"  
A - 15,5 cm / B - 6,3 cm

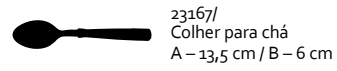
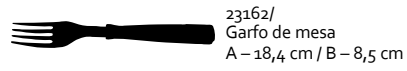
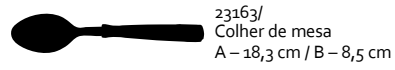
# NEW KOLOR

A granel com código de barras /400

400  
Faca - 404

410  
Faca - 414

470  
Faca - 474



# LEME

A granel com código de barras /400

400  
Faca - 404

430  
Faca - 434

470  
Faca - 474

490  
Faca - 494



23180/  
Faca para churrasco 4''  
A - 20,2 cm / B - 10,1 cm



23185/  
Garfo para sobremesa  
A - 16,4 cm / B - 7,4 cm



23182/  
Garfo de mesa  
A - 18,5 cm / B - 8,5 cm



23186/  
Colher para sobremesa  
A - 16,2 cm / B - 7,3 cm



23183/  
Colher de mesa  
A - 18,6 cm / B - 8,5 cm



23187/  
Colher para chá  
A - 13,7 cm / B - 6,2 cm



# STEAK

Para apreciar verdadeiramente o sabor das carnes.

Aquele cheirinho que deixa todo mundo com água na boca, mesmo a vizinhança, tem nome: carne assada no ponto. E quando chega a hora de experimentar os melhores cortes, as facas e os garfos só poderiam ser Tramontina, que há muito tempo entende e respeita

a tradição do preparo de carnes. Com lâminas afiadas e resistentes, as facas e os garfos Steak com cabos em Polywood ou aço inox estão sempre prontos para fazer bonito na hora de servir um churrasco de respeito.



## POR QUE ESCOLHER TALHERES STEAK TRAMONTINA:

- ✓ Resistência e praticidade.
- ✓ Design moderno e elegante.
- ✓ Cabos e bojos ergonômicos.
- ✓ Permitem a lavagem em máquinas.
- ✓ Manuseio confortável e mais seguro.
- ✓ Servir churrasco com charme e diferencial.



As facas e garfos Polywood Steak são fabricados em duas cores diferentes de cabos.



Carnes nobres e ambientes requintados pedem por acabamentos à altura. Os detalhes dão um toque especial na composição da mesa.



A madeira e os cabos são projetados e testados para proporcionar um manuseio fácil e seguro.



Pode usar à vontade: depois é só colocar na máquina de lavar louças.



Polywood é uma madeira tratada, resistente à máquina de lavar, a altas temperaturas e impactos. A linha Polywood possui garantia de 5 anos contra defeitos de fabricação.



A variedade de design das linhas de aço inox tem como característica principal a alta qualidade do aço inox, da lâmina até o cabo. São harmoniosamente equilibradas e podem ser lavadas na lava-louças.

## TALHERES



Faca para churrasco Jumbo 5"	
Referência	29810/014
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	25,6
Dimensão da Lâmina (cm)	12,6



Faca para churrasco Jumbo 5" Century	
Referência	24085/005
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	26
Dimensão da Lâmina (cm)	12,4



Faca para churrasco e frutas	
Referência	24004/005
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	22,3
Dimensão da Lâmina (cm)	12



Faca para churrasco fio liso	
Referência	24021/005
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	22,8
Dimensão da Lâmina (cm)	11,9



Faca para churrasco jumbo	
Referência	24022/005
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	24,6
Dimensão da Lâmina (cm)	13,1





Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (mm)
Dimensão da Lâmina (mm)

Cutelo 4"
29810/329
4"
204 x 56,83 x 12,5
174,2 x 56,83 x 2



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco Jumbo 5"
21115/075
21115/095
5"
25,2
12,7



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco Jumbo 5"
21116/075
21116/095
5"
25
12



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco cabo longo
21109/074
21109/094
4"
21,8
10,9



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco Jumbo 5"
21413/075
21413/095
5"
23,6
11,7



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco Jumbo 5"
21185/075
21185/095
5"
25,1
11,8



Cores e Referências
Polegadas
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)

Faca Multiúso 5"
29810/197
29810/198
5"
22,4
11,5

**TALHERES**



<b>Garfo de mesa – cabo longo</b>	
Cores e Referências	21110/070
	21110/090
Dimensão Total (cm)	20,7
Dimensão da Lâmina (cm)	9,8



<b>Garfo Jumbo</b>	
Cores e Referências	21136/070
	21136/090
Dimensão Total (cm)	21,5
Dimensão da Lâmina (cm)	10,1



<b>Garfo de mesa Jumbo</b>	
Cores e Referências	21186/070
	21186/090
Dimensão Total (cm)	21,5
Dimensão da Lâmina (cm)	9,8



<b>Faca para churrasco Jumbo Classic</b>	
Referência	63928/780
Dimensão Total (cm)	24
Espessura (mm)	15



<b>Faca para churrasco Jumbo Classic com gravação</b>	
Referência	63928/784
Dimensão Total (cm)	24
Espessura (mm)	15



<b>Faca para churrasco forjada Classic com gravação</b>	
Referência	63928/983
Dimensão Total (cm)	24,5
Espessura (mm)	6



<b>Garfo para churrasco Classic com gravação</b>	
Referência	63928/023
Dimensão Total (cm)	20,3
Espessura (mm)	3,0



# PORCELANA

A TRAMONTINA QUE FALTAVA NO SEU NEGÓCIO.

---

O melhor jeito de finalizar os pratos é servir bem. Claro que, ao sair para a mesa, cada receita requer um tempero ou ingrediente diferente, que dá aquele toque final para lá de especial. Por isso, a Tramontina apresenta sua variedade de peças, com a porcelana exclusiva da marca, que garante a brancura e resistência necessárias para os serviços do dia a dia, além da porosidade quase zero (0,5%), evitando assim a proliferação de fungos e bactérias.

---



## PRATOS BRANCOS

Versatilidade para as refeições do dia a dia e para momentos que exigem sofisticação à mesa.



## SERVIR

Em diversos formatos e tamanhos, a Tramontina oferece soluções para todos os tipos de pratos.



## PRATOS DECORADOS

Modelos elegantes para tornar o momento da refeição inesquecível.



## CHÁ E CAFÉ

Essenciais em qualquer restaurante, hotel ou bar, são versáteis e resistentes.



# PERSONALIZAÇÃO

Mude a maneira como o seu negócio é percebido.

A Tramontina oferece a opção de personalização nas peças de porcelana, que dá um toque único e especial para os produtos. Dessa forma, a marca da sua empresa fará parte de todos os pontos de contato do cliente, desde os momentos de composição da mesa até a refeição. Além disso, para espaços comuns com outros serviços,

como praças de alimentação de shopping centers por exemplo, fica fácil de identificar as peças no momento da separação e limpeza. A qualidade e durabilidade da gravação ficam garantidas devido ao tipo de material utilizado e processo de fixação nas peças, evitando o desgaste com uso intenso.



## ESCOLHA OS ITENS

Selecione as peças que você quer personalizar e envie a sua marca para nossa equipe.



## EQUIPE TRAMONTINA

Uma equipe treinada e tecnologia de ponta estão à sua disposição. Na Tramontina temos vasta experiência em personalização de diferentes linhas e produtos.



## DIFERENCIAL

Adicionar a marca às peças é um diferencial que torna o produto exclusivo e deixa sua empresa ainda mais próxima do cliente.

## VÁ ALÉM

Além das peças em porcelana, a Tramontina oferece uma série de produtos que podem ser personalizados com a marca do seu empreendimento. São talheres, tábuas, utensílios e facas que podem receber gravações ou cores especiais, utilizando os mais diferentes processos. Entre em contato com nossa equipe comercial e descubra todas as possibilidades de fazer bonito com seus clientes.

# PRATOS

Porcelanas superbrancas com dureza superior.

A Porcelana Tramontina é a combinação perfeita entre dureza, qualidade, resistência mecânica e segurança alimentar. O controle de qualidade da produção parte da escolha da matéria-prima até a seleção dos produtos acabados, que passam por uma verificação individualmente. Além disso, a tecnologia de fabricação

e o design das peças garantem uma porcelana altamente resistente. O processo de fabricação gera porcelanas com superfícies 100% higiênicas. A porosidade quase nula das peças impede a proliferação de micro-organismos, tem baixa absorção de água e oferece maior resistência ao impacto lateral.



## POR QUE ESCOLHER PORCELANA TRAMONTINA:

- ✓ Peças originalmente mais brancas.
- ✓ Resistentes à lava-louças e micro-ondas.
- ✓ Absorção de água aproximadamente 0%.
- ✓ Variação dimensional mínima.
- ✓ Maior apelo visual no empilhamento.
- ✓ Maior resistência contra choques.
- ✓ Variedade de modelos.



Menor desgaste pelo atrito com talheres.



Personalização com qualidade superior, com menor desgaste da impressão da marca do cliente.



O processo garante maior conformidade com relação ao peso e dimensão das peças, ideal para restaurantes self service, por quilo, hotéis e bares.



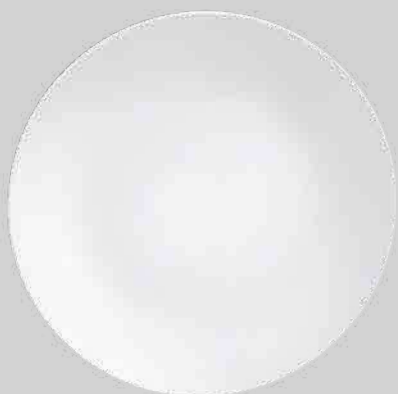
Matérias-primas de qualidade e elevada pureza possibilitam uma alvura excepcional às peças.

## ABAS REFORÇADAS

Alta resistência ao impacto lateral garante menor frequência de reposição, maior capacidade de empilhamento e maior segurança na movimentação.

# CUPÊ

Design clean e moderno.



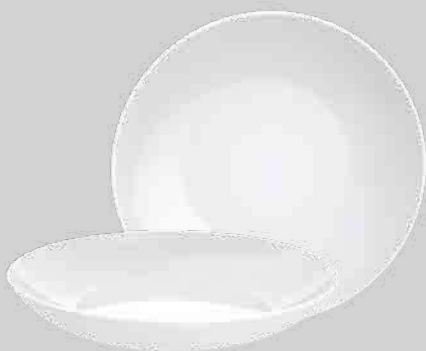
Prato raso Barbara

Referência

96600/201

Dimensão (cm)\*

Ø 28



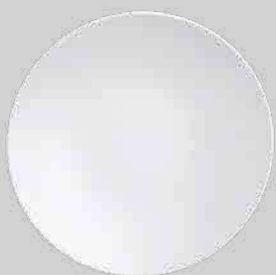
Prato fundo Barbara

Referência

96600/210

Dimensão (cm)\*

Ø 22



Prato sobremesa Barbara

Referência

96600/206

Dimensão (cm)\*

Ø 21



Prato pão Barbara

Referência

96600/208

Dimensão (cm)\*

Ø 16

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.

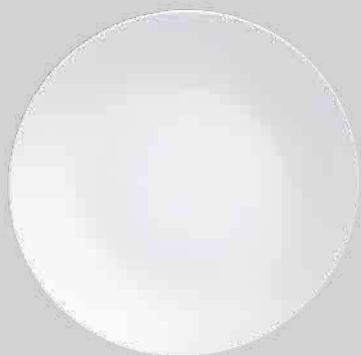
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.





# CUPÊ LEVE

Minimalista em forma e peso.



Referência

Prato raso Jacqueline

96600/304

Dimensão (cm)\*

Ø 25



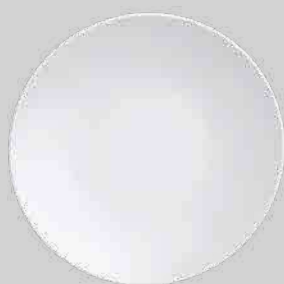
Referência

Prato fundo Jacqueline

96600/310

Dimensão (cm)\*

Ø 21



Referência

Prato sobremesa Jacqueline

96600/306

Dimensão (cm)\*

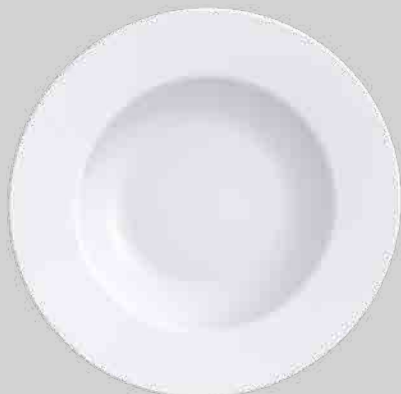
Ø 19

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.

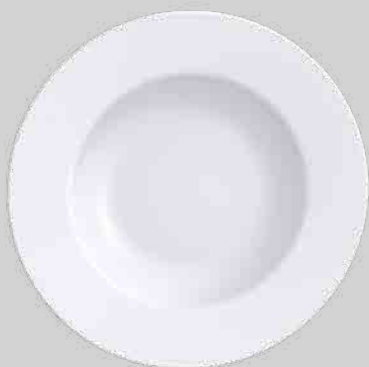
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

# ABA LARGA

Um clássico super-resistente.



	Prato raso Elena
Referência	96600/001
Dimensão (cm)*	Ø 28



	Prato raso Elena
Referência	96600/002
Dimensão (cm)*	Ø 27



	Prato fundo Elena
Referência	96600/010
Dimensão (cm)*	Ø 23



	Prato sobremesa Elena
Referência	96600/006
Dimensão (cm)*	Ø 21



	Prato pão Elena
Referência	96600/008
Dimensão (cm)*	Ø 17

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

# ABA CURTA

Maior área útil interna.



Prato raso Paola	
Referência	96600/101
Dimensão (cm)*	Ø 28



Prato fundo Paola	
Referência	96600/110
Dimensão (cm)*	Ø 22



Prato sobremesa Paola	
Referência	96600/106
Dimensão (cm)*	Ø 21



Prato pão Paola	
Referência	96600/108
Dimensão (cm)*	Ø 16

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



## DECORADOS

Impressão com qualidade superior  
e menor desgaste



Referência

Prato raso Peixes

96980/000

Dimensão (cm)\*

Ø 28



Referência

Prato fundo Peixes

96980/002

Dimensão (cm)\*

Ø 22



Referência

Prato sobremesa Peixes

96980/001

Dimensão (cm)\*

Ø 21



Referência

Prato raso Rústico Verde

96980/003

Dimensão (cm)\*

Ø 27

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



Referência

Prato fundo Rústico Verde

96980/005

Dimensão (cm)\*

Ø 23



Referência

Prato sobremesa Rústico Verde

96980/004

Dimensão (cm)\*

Ø 21



Referência

Prato raso Rústico Marrom

96980/009

Dimensão (cm)\*

Ø 28



Referência

Prato raso Rústico Marrom

96980/012

Dimensão (cm)\*

Ø 25



Referência

Prato fundo Rústico Marrom

96980/011

Dimensão (cm)\*

Ø 22



Referência

Prato sobremesa Rústico Marrom

96980/010

Dimensão (cm)\*

Ø 21



Referência

Prato Pão Rústico Marrom

96980/013

Dimensão (cm)\*

Ø 16



Referência

Prato raso Rústico Azul

96880/000

Dimensão (cm)\*

Ø 28



Referência

Prato fundo Rústico Azul

96880/002

Dimensão (cm)\*

Ø 22



Referência

Prato sobremesa Rústico Azul

96880/001

Dimensão (cm)\*

Ø 21





	Prato Pão Rústico Azul
Referência	96880/006
Dimensão (cm)*	Ø 16



	Prato raso Rústico Cinza
Referência	96880/003
Dimensão (cm)*	Ø 28



	Prato fundo Rústico Cinza
Referência	96880/005
Dimensão (cm)*	Ø 22



	Prato sobremesa Rústico Cinza
Referência	96880/004
Dimensão (cm)*	Ø 21



	Prato Pão Rústico Cinza
Referência	96880/007
Dimensão (cm)*	Ø 16



Referência

Prato Raso Fluorita

Dimensão (cm)\*

96880/008

Ø 28



Referência

Prato Fundo Fluorita

Dimensão (cm)\*

96880/010

Ø 23



Referência

Prato Sobremesa Fuorita

Dimensão (cm)\*

96880/009

Ø 21



Referência

Prato Raso Camila

Dimensão (cm)\*

96980/025

Ø 28



Prato Fundo Camila

Referência

96980/027

Dimensão (cm)\*

Ø 22



Prato Sobremesa Camila

Referência

96980/026

Dimensão (cm)\*

Ø 21



Prato Pão Camila

Referência

96980/028

Dimensão (cm)\*

Ø 16



Prato Raso Isabel

Referência

96980/029

Dimensão (cm)\*

Ø 28



Referência

Prato Raso Isabel

96980/030

Dimensão (cm)\*

Ø 27



Referência

Prato Fundo Isabel

96980/032

Dimensão (cm)\*

Ø 23



Referência

Prato Sobremesa Isabel

96980/031

Dimensão (cm)\*

Ø 21



Referência

Prato Pão Isabel

96980/033

Dimensão (cm)\*

Ø 17

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



# SERVIR

O melhor jeito de finalizar os pratos é servir bem.

Claro que, ao sair para a mesa, cada receita requer um tempero ou ingrediente diferente, que dá aquele toque final para lá de especial. E para cada um desses casos, existem as saladeiras, bowls, tigelas e travessas

Tramontina para caprichar ainda mais na apresentação dos pratos. Depois que os alimentos se acomodam e estão prontos para ir à mesa, é a hora do show.



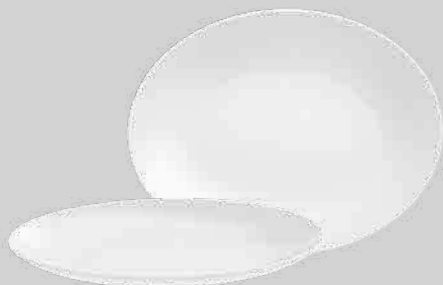
Prato pasta Paola

Referência

96600/115

Dimensão (cm)\*

Ø 27



Travessa oval Sophia

Referência

96010/171

Dimensão (cm)\*

32 x 25



Travessa oval Sophia

Referência

96010/172

Dimensão (cm)\*

40 x 29

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



Bowl Maria Augusta	
Referência	96010/061
Dimensão (cm)*	Ø 14
Capacidade (ml)*	329



Bowl Maria Augusta	
Referência	96010/062
Dimensão (cm)*	Ø 17
Capacidade (ml)*	580

## SALADEIRA

Estilo e saúde caminhando juntos em todas as refeições leves e nutritivas.



Saladeira Maria Augusta	
Referência	96010/081
Dimensão (cm)*	Ø 15
Capacidade (ml)*	738

# TIGELAS

Combinam com as receitas que você e os clientes quiserem.



Referência	96600/165
Dimensão (cm)*	Ø 20
Capacidade (ml)	1.660

Tigela empilhável Paola



Referência	96600/164
Dimensão (cm)*	Ø 16
Capacidade (ml)	949

Tigela empilhável Paola



Referência	96600/163
Dimensão (cm)*	Ø 12
Capacidade (ml)	457

Tigela empilhável Paola



Referência	96600/162
Dimensão (cm)*	Ø 10
Capacidade (ml)	262

Tigela empilhável Paola



Referência	96600/161
Dimensão (cm)*	Ø 8
Capacidade (ml)	138

Tigela empilhável Paola

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



# CHÁ E CAFÉ

**Café da manhã, almoço, lanche ou jantar:  
tem que ter chá ou cafezinho.**

Receber amigos, clientes e convidados com carinho e atenção aos detalhes é sempre importante, inclusive para os melhores anfitriões e negócios. Com diferentes capacidades, formas e tamanhos, a Tramontina

desenvolveu uma linha de xícaras e pires que combina com aqueles momentos do dia que pedem um chá ou cafezinho: sempre que os clientes e as visitas quiserem.



<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

## Xícara e pires Chá Paola

Xícara	Pires
96600/121	96600/131
240	-



<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

## Xícara e pires Café Paola

Xícara	Pires
96600/123	96600/133
100	-



<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

## Xícara e pires Cappuccino Paola

Xícara	Pires
96600/125	96600/135
200	-



<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

## Xícara e pires Espresso Paola

Xícara	Pires
96600/126	96600/136
95	-

\* A capacidade dos produtos pode variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



Xícara e pires Chá Maria Augusta

<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

Xícara	Pires
96010/021	96010/031
250	-



Xícara e pires Café Maria Augusta

<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

Xícara	Pires
96010/023	96010/033
100	-



Xícara e pires Chá Leonora

<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

Xícara	Pires
96010/221	96010/231
185	-



Xícara e pires Café Leonora

<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

Xícara	Pires
96010/223	96010/233
70	-

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



# BAR

QUANDO VOCÊ OLHAR O SEU BAR COMPLETO, TAMBÉM VAI QUERER FAZER UM BRINDE.

---

Afinal, a Tramontina tem uma linha completa de acessórios, baldes e bandejas para que todo mundo se sinta à vontade e aproveite um tempo leve e descontraído. Práticos e produzidos em materiais resistentes, são ideais para fazer bonito na hora de proporcionar diversão para os clientes e deixar todo mundo satisfeito com o seu negócio.

---



## BALDES

Estilo para servir em diversas ocasiões e manter as bebidas sempre na temperatura ideal.



## ACESSÓRIOS

Itens essenciais que não podem faltar para preparar e servir coquetéis e vinhos. Produzidos em aço inox, são fáceis de lavar e garantem brindes por muito mais tempo.



## BANDEJAS

Com e sem divisórias, as bandejas mantêm todos juntos ao redor da mesa, seja na hora de beliscar aperitivos ou transportar os pedidos com estilo e segurança.





TRAMONTINA



Dosador de bebidas duplo  
25/50 ml

Referência	61347/000
Dimensão (cm)	4,6 x 4,6
Altura (cm)	11,5



Dosador de uísque

Referência	61102/000
Dimensão (cm)	Ø 6
Capacidade (L)	0,05



Coador strainer para  
coquetel

Referência	61347/100
Dimensão (cm)	16 x 8,2
Altura (cm)	2,6



Coador concha para  
coquetel

Referência	61347/200
Dimensão (cm)	17,6 x 7,4
Altura (cm)	2,3



Peneira

Referência	61347/110
Dimensão (cm)	Ø 7,4
Altura (cm)	6



Macerador ponta dentada

Referência	61347/050
Dimensão (cm)	22,4 x 4,2
Altura (cm)	4,2

## BAR



Referência	61347/210
Dimensão (cm)	30 x 15
Altura (cm)	1



Referência	61347/220
Dimensão (cm)	45 x 30
Altura (cm)	1



Referência	61346/200
Dimensão (cm)	9,2 x 9,2
Capacidade (ml)	700
Altura (cm)	28



Referência	61346/100
Dimensão (cm)	9,2 x 9,2
Capacidade (ml)	700
Altura (cm)	28,6



Referência	61346/080
Dimensão (cm)	Ø 9
Espessura (mm)	1
Capacidade (L)	0,68
Altura (cm)	18



Referência	63809/760
Dimensão (cm)	24 x 3
Altura (cm)	1,2







Pá para gelo

Referência	63809/610
Dimensão (cm)	21,8 x 6,6
Capacidade (ml)	0,10
Altura (cm)	3,8



Espremedor de limão

Referência	61347/300
Dimensão (cm)	22 x 7,1
Altura (cm)	5,6



Raspador de cítricos

Referência	63809/770
Dimensão (cm)	17,4 x 2,6
Altura (cm)	1,5



Bico dosador

Referência	61347/010
Dimensão (cm)	11,6 x 2,9
Altura (cm)	2,9



Colher bailarina espiral

Referência	63999/300
Dimensão (cm)	30 x 3
Altura (cm)	1,5



Colher bailarina espiral

Referência	63999/450
Dimensão (cm)	45 x 3
Altura (cm)	1,5



<b>Colher bailarina espiral com disco</b>	
Referência	63999/500
Dimensão (cm)	27 x 2,9
Altura (cm)	2,6



<b>Colher para refresco</b>	
Referência	63960/525
Dimensão (cm)	30,7 x 3,1
Altura (cm)	1,3



<b>Colher para coquetel</b>	
Referência	63960/520
Dimensão (cm)	30,7
Altura (cm)	1,3



<b>Colher para coquetel</b>	
Referência	63939/520
Dimensão (cm)	33
Altura (cm)	1,2



<b>Colher para coquetel</b>	
Referência	63999/524   63999/525
Dimensão (cm)	30,7
Altura (cm)	1,2



<b>Suporte para baldes</b>	
Referência	61106/000
Dimensão (cm)	26,3 x 26,3
Espessura (mm)	0,8
Altura (cm)	58,5





Balde para gelo

Referência	61219/081	61219/101	61219/121	61219/141
Dimensão (cm)	Ø 8	Ø 10	Ø 12	Ø 14
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,7	0,7
Capacidade (L)	0,56	0,90	1,55	2,34
Altura (cm)	10,5	12	13,2	15,2



Balde para gelo empilhável

Referência	61319/140
Dimensão (cm)	Ø 14
Espessura (mm)	0,7
Capacidade (L)	1,86
Altura (cm)	15



Balde para garrafas sem suporte

Referência	61415/360
Dimensão (cm)	Ø 36
Espessura (mm)	0,7
Capacidade (L)	12,48
Altura (cm)	20,8



Balde para garrafas

Referência	61218/181
Dimensão (cm)	Ø 18,2
Espessura (mm)	0,7
Capacidade (L)	5,28
Altura (cm)	19,6



Bandeja com antiderrapante

Referência	61413/407
Dimensão (cm)	Ø 40
Espessura (mm)	0,6
Altura (cm)	2,5





Abridor / Saca-Rolhas

Cores e Referências

25550/100

25550/170

Dimensão Total (cm)

17,9



Saca-Rolhas com corta-lacres

Cores e Referências

25551/100

25551/170

Dimensão Total (cm)

17,4



Abridor / Saca-Rolhas / Canivete

Cores e Referências

26330/100

26330/170

Dimensão Total (cm)

13,6



Abridor / Saca-Rolhas Sommelier - 2 estágios

Cores e Referências

25552/100

25552/170

Dimensão Total (cm)

12,1



Saca-Rolhas

Referência

26337/100

Dimensão Total (cm)

12,8

# PRODUTOS ESPECIAIS

## ACESSÓRIOS INDISPENSÁVEIS PARA COMPLEMENTAR O SERVIÇO

---

Depois de decorar e mobiliar com os produtos da linha Food Service Tramontina, chega a hora de dar os toques finais. Os produtos das páginas seguintes ajudam a deixar os ambientes ainda mais completos, acrescentando ainda mais facilidade e praticidade para que a rotina flua de uma forma leve em todos os lugares.

---



### MESAS DE APOIO

Resistentes e de fácil transporte, são projetadas para deixar à mão tudo o que você precisa.



### LIXEIRAS E ACESSÓRIOS

Capacidade, design e estilos variados para atender e completar diferentes ambientes.



### CARRINHOS

Facilidade de locomoção entre todos os ambientes, com design e materiais resistentes.



### VEÍCULOS ELÉTRICOS

O aliado perfeito para múltiplas soluções em logística.





# ACESSÓRIOS INDISPENSÁVEIS

Para cozinha e salão.

Seja com uma mesa de apoio, um carrinho ou produtos que facilitam o armazenamento de acessórios e auxiliam na melhor organização e higienização do ambiente, é sempre bom contar com complementos que

proporcionam um ambiente harmonioso. Veja a seguir como a Tramontina pode ajudar você nessa tarefa e deixar o seu negócio pronto para fazer bonito na hora de receber todos os seus clientes.



Bancada para churrasco

Referência

13313/050

Dim. C x L x A (mm)

58 x 38 x 84

Madeira

Teca



Carrinho para churrasco

Referência

13286/640

Dim. C x L x A (mm)

63 x 45 x 90

Madeira

Mogno africano



Carrinho para churrasco

Referência

13285/640

Dim. C x L x A (mm)

88 x 45 x 90

Madeira

Mogno africano



Carrinho para churrasco

Referência

13198/050

Dim. C x L x A (mm)

69 x 45 x 85

Madeira

Teca



## SUPREMO

Inclui suporte para o extintor na parte interna e acabamento Scotch Brite.

Referência	94540/501
Dim. Ø x A (mm)	260 x 500

Possui recipiente na base que garante a retenção da água.



## CÁPSULA DRY

Possui bordas viroladas, que proporcionam segurança e durabilidade.

Referência	94540/602
Dim. Ø x A (mm)	203 x 460



Fácil abastecimento por cima.



## SUPORTE COPOS DESCARTÁVEIS

Compacto e funcional.

Referência	94532/035
Dim. L x P x A (mm)	78 x 78 x 500
Capacidade (copos)	100 un - Copos Ø 70 cm (200ml)

## DISPENSER DE SABÃO LÍQUIDO E ÁLCOOL GEL

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Estrutura externa fabricada em aço inox com acabamento scotch brite.
- ✓ Fácil de ser abastecido. Conta com sistema de trava através de um imã, na parte superior.



Referência	94532/038	94532/039
Dim. L x P x A (mm)	100 x 99 x 309	120 x 109 x 382
Capacidade (L)	0,5	1

## DISPENSER INTERFOLHAS

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Trava lateral para evitar que a tampa se abra durante o uso. Não requer o uso de chave ou ferramenta para abertura ou fechamento.
- ✓ Aço inox com acabamento scotch brite.



Referência	94532/044
Dim. L x P x A (mm)	136 x 113 x 377,5
Capacidade	1000 folhas

## DISPENSER PARA PAPEL HIGIÊNICO

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Conta com sistema de trava através de chave.
- ✓ Aço inox com acabamento scotch brite.



Referência	94532/033
Dim. L x P x A (mm)	260 x 125 x 264
Capacidade	1 Rolo de até 500 m

# DISPENSER PARA PAPEL TOALHA

## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Trava lateral para evitar que a tampa se abra durante o uso. Não requer o uso de chave ou ferramenta para abertura ou fechamento.
- ✓ Aço inox com acabamento scotch brite.
- ✓ Para papel toalha de 3 ou 4 dobras.



Referência	94532/031
Dim. L x P x A (mm)	266 x 135 x 353
Capacidade	acomoda uma grande quantidade de papel, sendo compatível com diversos tamanhos disponíveis no mercado.



# SACOS PLÁSTICOS PARA LIXO

Novo lançamento da Tramontina!

Os sacos de lixo foram desenvolvidos especialmente para as lixeiras Tramontina, encaixando-se perfeitamente - o que faz com que fiquem escondidos quando as lixeiras estiverem fechadas, melhorando a estética do produto e do ambiente. 100% recicláveis, são fabricados

com material de alta resistência a rasgos e possuem alças especiais que facilitam a retirada, fechamento e transporte com a segurança de que não se rompa. Tudo isso para agregar em organização, higiene, conveniência e praticidade no uso das lixeiras Tramontina.

## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Material de alta resistência: Produzidos em conformidade com a norma ABNT NBR 9191: 2008, seguindo os padrões de qualidade exigidos por ela.
- ✓ Alça para fechamento e fácil transporte.



Referência	94531/010	94531/012	94531/020	94531/040	94531/065
Quantidade (unidades)	30	30	30	15	10
Capacidade (L)	10 (2kg) <b>C</b>	12 (2,4 kg) <b>E</b>	20 (4 kg) <b>H</b>	40 (8 kg) <b>K</b>	65 (13 kg) <b>O</b>



## BRASIL

Força e praticidade.  
Resiste a mais de 1 milhão de ciclos  
(abertura / fechamento).



### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Pedal em inox.
- ✓ Possui ventosa na base para evitar que a lixeira deslize.
- ✓ Possui sistema soft-close que garante o fechamento suave da tampa.
- ✓ Balde plástico removível e furação que possibilita prender o saco de lixo.



Referência	94538/103	94538/105	94538/112	94538/120	94538/130
Dim. Ø x A (mm)	170 x 270	205 x 290	255 x 400	295 x 460	295 x 655
Capacidade (L)	3	5	12	20	30
Saco de lixo recomendado (L)	5 - 10	10 - 15 <b>C</b>	15-20 <b>E</b>	30 - 40 <b>H</b>	50 - 60 <b>K</b>

## BRASIL PLUS

Acabamento scotch brite e fechamento suave.  
Resiste a mais de 1 milhão de ciclos  
(abertura / fechamento).



Referência	94538/505	94538/512	94538/520	94538/530
Dim. Ø x A (mm)	205 x 290	255 x 400	295 x 460	295 x 655
Capacidade (L)	5	12	20	30
Saco de lixo recomendado (L)	10 - 15 <b>C</b>	15-20 <b>E</b>	30 - 40 <b>H</b>	50 - 60 <b>K</b>

NEW

Lixeira Inox.  
Resiste a mais de 1 milhão de ciclos  
(abertura / fechamento).



Referência	94538/705	94538/712	94538/720	94538/730
Dim. Ø x A (mm)	205X240	266,5X334	266,5X476,5	266,5X617,5
Capacidade (L)	5	12	20	30
Saco de lixo recomendado (L)	10 - 15 <b>C</b>	15-20 <b>E</b>	30 - 40 <b>H</b>	50 - 60 <b>K</b>

SWING

Bordas viroladas para maior  
segurança e durabilidade.  
Acabamento Scotch Brite.



Referência	94542/105	94542/112	94542/120	94542/130
Dim. Ø x A (mm)	189,5 x 232	255 x 282	255 x 407	255 x 600
Capacidade (L)	5	12	20	30
Saco de lixo recomendado (L)	5 - 10 <b>C</b>	15-20 <b>E</b>	15-30 <b>H</b>	50 - 60 <b>K</b>



## PORTOFINO

Base e aro em polipropileno, com sistema interno para fixação do saco de lixo.  
Acabamento Scotch Brite.



Referência	94540/013	94540/014	94540/015	94540/016	94540/017	94540/018
Dim. Ø x A (mm)	203 x 262,5	203 x 340	203 x 495	203 x 650	250 x 495	250 x 650
Capacidade (L)	7	10	15	20	23	31
Saco de lixo recomendado (L)	5 - 10 <b>C</b>	10 - 15 <b>C</b>	15 - 30 <b>H</b>	50 - 60 <b>K</b>	30 - 40 <b>K</b>	50 - 60 <b>K</b>

## PIEMONTE 40L

Base, aro e tampa são em polipropileno.  
Acabamento do corpo Scotch Brite.  
Acompanha os adesivos.



Referência	94539/200	94539/201	94539/202	94539/203	94539/204	94539/205	94539/206
Cor							
Dim. Ø x A (mm)	310 x 658	310 x 658	310 x 658	310 x 658	310 x 658	310 x 658	310x658
Saco de lixo recomendado (L)	50 - 60 <b>K</b>	50 - 60 <b>K</b>	50 - 60 <b>K</b>	50 - 60 <b>K</b>	50 - 60 <b>K</b>	50 - 60 <b>K</b>	50 - 60 <b>K</b>
Adesivo incluso	-	Papel	Plástico	Orgânico	Metal	Vidro e Seco	Não reciclável



## UDINE 30L

Acabamento scotch brite.

Referência	94540/058	
Dim. Ø x A (mm)	258 x 604	
Capacidade (L)	30	
Saco de lixo recomendado (L)	50 - 60 <b>K</b>	



## SIENA 30L

Acabamento Scotch Brite.

Referência	94540/037	
Dim. Ø x A (mm)	258X604	
Capacidade (L)	30	
Saco de lixo recomendado (L)	50 - 60 <b>K</b>	



## SARDENHA 10L

Borda virolada e base em polipropileno.

Referência	94540/030	
Dim. Ø x A (mm)	203 x 315	
Capacidade (L)	10	
Saco de lixo recomendado (L)	10 - 15 <b>C</b>	



## FRIULI 65L

Ideal para ambientes corporativos.

Tratamento antidigitais.

Aro removível para fixação do saco de lixo.

Referência	94539/065	94539/165
Dim. Ø x A (mm)	398 x 690	398 x 685
Capacidade (L)	65	65
Saco de lixo recomendado (L)	100 <b>O</b>	100 <b>O</b>
Tampa	Sem tampa	Basculante

# LIXEIRAS OCTOS

Design diferenciado e elegante.

As lixeiras Octos são produtos com design diferenciado, perfeitas para deixar os ambientes da sua empresa mais elegantes. Possuem fechamento suave da tampa, balde plástico removível, alça para transporte (com exceção dos modelos de 10 e 15 L), tratamento antidigitais e pés antiderrapantes. Além disso, os produtos contam com

sistema Stay-open, o que permite que a tampa fique aberta sem a necessidade de manter o pedal pressionado. São fabricadas em aço inox AISI 430 de 0,4 mm. A qualidade Tramontina combinada com os melhores benefícios em uma coleção exclusiva de lixeiras.

## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Aço inox com acabamento scotch brite.
- ✓ Fechamento soft close.
- ✓ Tratamento antidigitais.
- ✓ Sistema stay-open, que mantém a tampa aberta sem a necessidade de manter pressionado o pedal.



Modelo com duplo compartimento (15 + 15 L) para separação de lixo.




Referência	94544/410	94544/415	94544/420	94544/430	94544/445
Dim. L x P x A (mm)	271 x 351 x 348	271 x 351 x 504	271 x 351 x 655	486 x 371 x 504	486 x 371 x 655
Capacidade (L)	10	15	20	15 + 15	45
Saco de lixo recomendado (L)	10 - 15 <b>E</b>	15 - 20 <b>H</b>	20 - 30 <b>K</b>	15 - 20 <b>H</b>	40 - 50 <b>O</b>



## SQUARE 50L

Apoios de borracha na base que evitam danos ao piso.  
Inclui aramado interno para fixação do saco de lixo.

Referência	94539/020
Dim. L x P x A (mm)	304 x 254 x 705
Capacidade (L)	50
Saco de lixo recomendado (L)	50 - 60 




## PERUGIA 31L

Para copos descartáveis.  
Possui compartimento para dois tamanhos de copos e aramado para fixação do saco de lixo.

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Comporta 4x o volume de copos comparado à uma lixeira convencional.

Referência	94540/046
Dim. Ø x A (mm)	250 x 650
Capacidade (copos)	500 un (256 - 80ml + 244 - 180ml)
Saco de lixo recomendado (L)	50 - 60 





## MOLISE

Com aro removível para fixação do saco de lixo.  
Acabamento scotch brite.

Referência	94539/001	94539/002
Dim. Ø x A (mm)	257 x 312	375,5 x 621,5
Capacidade (L)	12	50
Saco de lixo recomendado (L)	10 - 20	50 - 60



## BARI

Com bordas viroladas para maior segurança e base em polipropileno.  
Acabamento scotch brite.

Referência	94540/020	94540/022
Dim. Ø x A (mm)	203 x 232,5	203 x 315
Capacidade (L)	7	10
Saco de lixo recomendado (L)	5 - 10	10 - 15

## SOFIE 5L

Componentes plásticos em ABS, garantindo alta resistência, alças internas para prender o saco de lixo e possui 9 apoios antiderrapantes na base.



### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Desenvolvido pela MM Design.
- ✓ Resiste a mais de 80 anos, com 10 acionamentos por dia.



Referência	94538/801
Dim. Ø x A (mm)	250 x 320
Capacidade (L)	5
Saco de lixo recomendado (L)	5 - 10

## CESENA 65L

Lixeira redonda em inox, sem tampa.  
Indicada para uso externo coberto.

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Aço inox 304 com acabamento scotch brite.
- ✓ Pode ser fixada direto no piso.
- ✓ Tubos em aço carbono com pintura eletrostática.
- ✓ Componentes que garantem maior resistência e durabilidade do produto.



Referência	94539/464
Dim. Ø x A (mm)	456 x 860
Capacidade (L)	65
Saco de lixo recomendado (L)	100

## MODENA 80L

Lixeira retangular em aço inox.  
Indicado para uso externo coberto ou não.

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Aço inox 304 com acabamento scotch brite.
- ✓ 1mm de espessura.
- ✓ Pode ser fixada direto no piso.
- ✓ Estrutura preta em aço carbono com pintura eletrostática.
- ✓ Componentes que garantem maior resistência e durabilidade do produto.
- ✓ Aramado interno para fixação do saco de lixo.
- ✓ Possui cinzeiro na tampa, de fácil acesso e retirada dos resíduos.



Referência	94539/480
Dim. L x P x A (mm)	480 x 290 x 1095
Capacidade (L)	80
Saco de lixo recomendado (L)	150

# MESSINA 55L

Lixeira redonda em aço inox.  
Indicado para uso externo coberto ou não.

## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Aço inox 304 com acabamento scotch brite.
- ✓ Pode ser fixada direto no piso.
- ✓ Estrutura preta em aço carbono com pintura eletrostática.
- ✓ Componentes que garantem maior resistência e durabilidade do produto.
- ✓ Aramado interno para fixação do saco de lixo.
- ✓ Possui cinzeiro na tampa, de fácil acesso e retirada dos resíduos.



Referência	94539/465
Dim. Ø x A (mm)	400 x 1081
Capacidade (L)	55
Saco de lixo recomendado (L)	50 - 60



## SASSARI 45L

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Corpo em aço inox com acabamento scotch brite.
- ✓ Tampa e pés em aço carbono, espessura: 2,0 mm, com pintura eletrostática a pó preto fosco.
- ✓ Furações na base inferior para realizar a fixação da lixeira no chão (Não acompanha kit de instalação).
- ✓ Aramado interno móvel que auxilia a fixação do saco de lixo, não o deixando exposto.



Referência	94539/445
Dim. L x P x A (mm)	380 x 250 x 800
Capacidade (L)	45
Saco de lixo recomendado (L)	50

## SASSARI 65L

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Corpo em aço inox com acabamento scotch brite.
- ✓ Tampa em aço carbono, espessura: 2,0 mm, com pintura eletrostática a pó preto fosco.
- ✓ Aramado interno móvel que auxilia a fixação do saco de lixo, não o deixando exposto.



Referência	94539/466
Dim. L x P x A (mm)	380 x 250 x 800
Capacidade (L)	65
Saco de lixo recomendado (L)	100





TRAMONTINA

## TERNI

Possibilidade de uso conforme a sua necessidade e criatividade.

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Corpo em aço inox com acabamento scotch brite.
- ✓ Estrutura em aço carbono com pintura eletrostática a pó preto fosco.
- ✓ Aramado interno móvel que auxilia a fixação do saco de lixo, não o deixando exposto.



Referência	94539/330	94539/340	94539/350
Dim. L x P x A (mm)	405 x 351 x 481	405 x 351 x 621	405 x 351 x 751
Capacidade (L)	30	40	50
Saco de lixo recomendado (L)	30-40	50-65	100

## ABRUZZO 110L

Possibilidade de uso conforme a sua necessidade e criatividade.

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Corpo em aço inox com acabamento scotch brite.
- ✓ Tampa em aço carbono, espessura: 2,0 mm, com pintura eletrostática a pó preto fosco.
- ✓ Acompanham adesivos (não fixados).



Referência	94539/110
Dim. L x P x A (mm)	412 x 412 x 904
Capacidade (L)	110
Saco de lixo recomendado (L)	200



## WALL 30L

Possui aramado interno para fixação do saco de lixo.

Referência	94539/030
Dim. L x P x A (mm)	350 x 192 x 501
Capacidade (L)	30
Saco de lixo recomendado (L)	40 <b>K</b>



# LIXEIRAS PERSONALIZÁVEIS

Autenticidade em cada detalhe.

Personalização disponível nos seguintes modelos:

✓ Messina

✓ Modena

✓ Cesena

✓ Terni

✓ Wall

✓ Brasil

✓ Brasil Plus

✓ New

✓ Octos

✓ Siena

✓ Udine

✓ Friuli

✓ Square

✓ Molise

✓ Perugia

✓ Portofino

✓ Piemonte

✓ Swing

✓ Bari

✓ Abruzzo





# COMPACT

Adaptação em todos os ambientes.

Cores e Referências	92851/009	92852/009
	92851/010	92852/010
	92851/210	92852/210
Dim. L x A x P (mm)	210 x 235 x 260	210 x 325 x 260
Capacidade (L)	7	10
Saco de lixo recomendado (L)	10	15



	Tampa Basculante	Tampa Basculante	Tampa Basculante	Tampa Click	Tampa Click	Tampa Click
Cores e Referências	92862/009	92864/009	92866/009	92861/009	92863/009	92865/009
	92862/010	92864/010	92866/010	92861/010	92863/010	92865/010
	92862/210	92864/210	92866/210	92861/210	92863/210	92865/210
Dim. L x A x P (mm)	165 x 215 x 250	165 x 285 x 250	165 x 355 x 250	165 x 215 x 250	165 x 285 x 250	165 x 355 x 250
Capacidade (L)	6,5	8,5	10,5	6,5	8,5	10,5
Saco de lixo recomendado (L)	15	15	15	15	15	15



Cores e Referências	92867/009	92868/009	92869/009
	92867/210	92868/210	92869/210
Dim. L x A x P (mm)	160 x 210 x 250	160 x 280 x 250	160 x 350 x 250
Capacidade (L)	6,5	8,5	10,5
Saco de lixo recomendado (L)	15	15	15

# T-FORCE

Alta capacidade e fácil identificação para separação.



Com rodízio

	92811/009	92812/009	92813/009	92814/009	92815/009
<b>Cores e Referências</b>	92811/010	92812/010	92813/010	92814/010	92815/010
	92811/210	92812/210	92813/210	92814/210	92815/210
<b>Dim. L x A x P (mm)</b>	340 x 375 x 310	395 x 440 x 360	430 x 695 x 390	610 x 880 x 630	610 900 x 630
<b>Capacidade (L)</b>	15	25	50	100	100
<b>Saco de lixo recomendado (L)</b>	40	80	100	300	300



Com rodízio

	92813/800	92814/800	92815/800
<b>Cores e Referências</b>	92813/819	92814/819	92815/819
	92813/820	92814/820	92815/820
	92813/840	92814/840	92815/840
	92813/870	92814/870	92815/870
<b>Dim. L x A x P (mm)</b>	430 x 695 x 390	610 x 880 x 630	610 x 900 x 630
<b>Capacidade (L)</b>	50	100	100
<b>Saco de lixo recomendado (L)</b>	100	300	300



ТЕ  
ТЕ  
ЦЕЛ  
23  
ТЕМА  
БОК  
FC

Качество кухни всегда не  
в какой из ресторанов  
уровня приготовления  
по уникальной рецепту





# VEÍCULOS ELÉTRICOS

Projetados e construídos no Brasil, os veículos utilitários elétricos são leves, com direção fácil e segura. Foram desenvolvidos para atender aos mais variados usos, como transporte de carga e deslocamento de pessoas.

Com total respeito ao meio ambiente, são silenciosos e não liberam dióxido de carbono na atmosfera, pois

funcionam com baterias que podem ser recarregadas em qualquer tomada elétrica.

O Elettro é um aliado perfeito para múltiplas soluções em logística e ainda é financiável pelo cartão BNDES ou pelo FINAME (cód. 3534205).



Motor elétrico a bateria, silencioso e com grande autonomia. 5 kW / 48V / 6,7 hp.



Painel com seletor de frente/neutro/ré - transmissão automática - e display digital para informação do nível de bateria, velocímetro e horímetro.



Ampla gama de acessórios que potencializam a utilização dos veículos.



As baterias podem ser recarregadas em qualquer tomada elétrica residencial, em redes 127 V ou 220 V.

## OPÇÕES PERSONALIZADAS. VOCÊ ESCOLHE



Cor da carenagem e teto



Cor do banco



Preto

Bege



Veículo Utilitário Elétrico Eletto,  
250PA, 6 passageiros

Referência

79963/220



Veículo Utilitário Elétrico Eletto,  
170PA, 4 passageiros

Referência

79960/220



Veículo Utilitário Elétrico Eletro  
170GO, golfe

Referência

79960/230



Veículo Utilitário Elétrico Eletro,  
250BT, baú térmico

Referência

79963/420



TRAMONTINA







**TRAMONTINA**

parceria para fazer bem feito

[www.tramontina.com.br](http://www.tramontina.com.br)



Conheça todos os produtos do segmento

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.