

**TRAMONTINA**

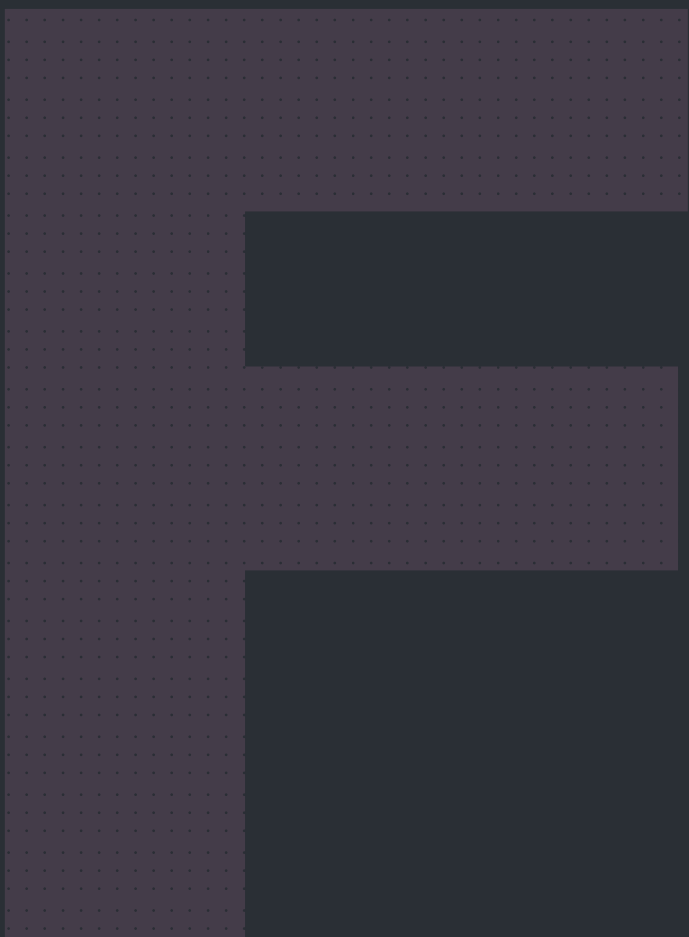
HOSPITALITY

# FOOD SERVICE

UTILIDADES  
COZINHA E MESA

Facas, panelas, talheres, porcelanas,  
cubas GN, rechauds, tábuas, utensílios,  
acessórios, chá e café, térmicas, bar e  
produtos especiais.

**2025**



# 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>
GRANO	12
PROFESSIONAL	18
SOLAR	22
PANELA DE PRESSÃO	23
ASSADEIRAS	23
FRIGIDEIRAS PROFISSIONAIS	25
AÇO INOX	26
FERRO	30
ALUMÍNIO	33
REVESTIMENTO INTERNO CERÂMICO	33
TUNIS	33
ROMAGNA	35
PIEMONTE	38
ALUMÍNIO ANODIZADO	38
<b>FACAS</b>	<b>40</b>
CENTURY	40
SUBLIME	50
PREMIUM	52
SOLUTTA	54
SUSHI	56
PROFISSIONAL MASTER	61
FACAS PARA CORTES ESPECÍFICOS	68
PROFIO	72
<b>UTENSÍLIOS</b>	<b>76</b>
BALANÇAS	78
POLYWOOD	78
ESPÁTULAS PROFISSIONAIS	81
UTILITÀ	85
ACESSÓRIOS PARA CHURRASCO	96
SOFFTA	98
UTILITY	103
MARFFIM	107
EXTRATA	113
TESOURAS	115
<b>BOWLS</b>	<b>116</b>
<b>CUBAS</b>	<b>122</b>

# SALÃO E BUFFET

PRODUTOS CERTOS PARA UM SERVIÇO DE EXCELÊNCIA

# 130

<b>RECHAUDS</b>	<b>132</b>
-----------------	------------

<b>PANELAS</b>	<b>140</b>
LYON	142
TRENTO	146
<b>BAIXELAS, CLOCHES E BANDEJAS</b>	<b>148</b>
<b>SOBREMESA</b>	<b>152</b>
<b>ACESSÓRIOS</b>	<b>154</b>
<b>CHÁ E CAFÉ</b>	<b>162</b>
<b>TÉRMICAS</b>	<b>172</b>
<b>TÁBUAS</b>	<b>178</b>
CHURRASCO	180
PIZZA	186
PROVENCE	187

## TALHERES

DETALHES DE ELEGÂNCIA E DESIGN

# 192

TALHERES FINOS	194
TALHERES USO DIÁRIO	210
TALHERES CABOS MISTOS	223
STEAK	229

## PORCELANA

A BELEZA E RESISTÊNCIA DE QUE SEU NEGÓCIO PRECISA

# 234

PRATOS	237
SERVIR	261
CHÁ E CAFÉ	269

## BAR

OS PRODUTOS ESSENCIAIS PARA PREPARAR E SERVIR

# 274

UTENSÍLIOS	276
BALDES	283
ABRIDORES E SACA-ROLHAS	285

## PRODUTOS ESPECIAIS

AS FERRAMENTAS IDEAIS PARA UMA MAIOR PRODUTIVIDADE

# 286

MESAS DE APOIO E CARRINHOS	288
LIXEIRAS E ACESSÓRIOS	292

# 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.



## BALANÇAS

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 OU CERÂMICO,  
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.

# 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

62141/160	62141/180	62141/200
Ø 16	Ø 18	Ø 20
2,6	2,6	2,6
1,7	2,2	3,1
9,0	9,4	10,0
12,7	13,0	14,0

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
4,7
11,1
15,4

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
3,8	5,8
12,4	13,2
16,4	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



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
10,2
14,3

Registro do objeto 000 973/2018



Referência	Caçarola quadrada com suporte para tampa	
	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)	9,4	11,0
Altura total com tampa (cm)	15,1	16,9

Registro do objeto 000 973/2018



Referência	Frigideira pergaminho		
	62152/201	62152/261	62152/301
Dimensão (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Espessura (mm)	2,6	2,6	2,6
Capacidade (L)	1,2	2,2	3,4
Altura total (cm)	4,7	5,2	5,7

Registro do objeto 000 976/2018



# 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**  
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.



	Tampa			
Referência	62639/360	62649/400	62649/450	62649/500
Dimensão (cm)	Ø 36	Ø 40	Ø 45	Ø 50
Espessura (mm)	0,8	0,8	0,8	0,8

**!** Lançamento



	Caçarola rasa sem tampa
Referência	62623/306
Dimensão (cm)	Ø 30,1
Espessura (mm)	1,0
Capacidade (L)	8,5
Altura do corpo (cm)	13,8

Registro de objeto 001 470/2018



	Caçarola rasa sem tampa		
Referência	62643/365	62643/405	62643/455
Dimensão (cm)	Ø 36	Ø 40	Ø 45
Espessura (mm)	1,0	1,0	1,0
Capacidade (L)	15,0	23,0	35,0
Altura do corpo (cm)	16,4	19,8	22,8



	Caçarola funda sem tampa
Referência	62644/365
Dimensão (cm)	Ø 36
Espessura (mm)	1,0
Capacidade (L)	22,3
Altura do corpo (cm)	23,6

**!** Lançamento



	Caldeirão sem tampa
Referência	62625/306
Dimensão (cm)	Ø 30,1
Espessura (mm)	1,0
Capacidade (L)	15,2
Altura do corpo (cm)	23

Registro de objeto 001 470/2018

Caldeirão sem tampa



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

62648/245	62648/285	62648/306
Ø 24	Ø 28	Ø 30,1
1,0	1,0	1,0
9,6	15,7	20,8
21,9	26,3	30,9

Caldeirão sem tampa



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

62645/365	62645/405	62645/505
Ø 36	Ø 40	Ø 50
1,0	1,0	1,0
28,0	30,0	58,0
29,3	25,6	30,7

Caldeirão



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

62625/200	62625/240	62625/280	62625/300
Ø 20	Ø 24	Ø 28	Ø 30
0,7	0,7	0,7	0,7
4,6	7,8	11,9	15,2
15,1	17,8	20,0	23,0
18,9	22,1	25,3	28,7

Registro de objeto 001 470/2018

Caldeirão



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

62648/240	62648/280	62648/300
Ø 24	Ø 28	Ø 30,1
0,7	0,7	1,0
9,6	15,7	20,8
21,9	26,3	30,9
26,4	31,7	36,5

Registro de objeto 001 470/2018

Caldeirão com cabo



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

62627/160
Ø 16
0,7
2,2
11,5
15,7

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	62623/300
Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28	Ø 30
0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
1,4	2,9	4,7	7,1	8,5
7,6	9,7	11,2	12,3	13,8
11,7	13,3	15,3	17,0	19,4

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
0,7	0,7	0,7	0,7
1,8	3,6	6,1	8,4
9,8	12,0	14,2	14,5
14,0	15,8	18,2	19,8

Registro de objeto 001 470/2018



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
0,7	0,7	0,7	0,7
1,1	1,4	2,9	4,7
7,6	7,6	9,7	11,2
11,7	11,7	13,3	15,3

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
0,7
13,5
20,1

Registro de objeto 001 470/2018



Referência
Espessura (mm)
Altura (cm)

## Recipiente para Cozi-Pasta

62620/991
0,7
20,5

Registro de objeto 001 470/2018



# 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
0,7	0,7	0,7
2,1	3,3	4,8
7,2	8,3	9,0
12,3	13,4	14,7

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
0,7	0,7	0,7	0,7
1,1	1,4	2,9	4,7
7,6	7,6	9,7	11,2
11,1	11,3	14,7	16,5

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
0,7	0,7	0,7	0,7
1,4	2,9	4,7	7,1
7,6	9,7	11,2	12,3
11,2	14,6	16,5	18,1

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
0,7	0,7	0,7	0,7
1,8	3,6	6,1	8,4
9,8	12,0	14,2	14,5
13,2	16,8	19,5	20,3

Registro de objeto 001 470/2018



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

## Caldeirão

62505/200	62505/240	62505/280	62508/240	62508/280
Ø 20	Ø 24	Ø 28	Ø 24	Ø 28
0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
4,6	7,8	11,9	9,6	15,7
15,1	17,8	20,0	22,0	26,3
20,1	23,1	26,0	27,3	32,1

Registro de objeto 001 470/2018

Produtos com certificação compulsória certificados pelo OCP 0104 - PCN do Brasil, conforme portaria Inmetro 499/2021, sob o registro de objeto informado em cada item.



Caldeirão com cabo	
Referência	62507/160
Dimensão (cm)	Ø 16
Espessura (mm)	0,7
Capacidade (L)	2,2
Altura do corpo (cm)	11,5
Altura total com tampa (cm)	15,1

Registro de objeto 001 470/2018

## PANELA DE PRESSÃO

Alumínio reforçado com acabamento interno satinado e externo polido.



Panela de Pressão Valência	
Referência	20564/024
Dimensão (cm)	Ø 24
Espessura (mm)	3,8
Capacidade (L)	10,0
Altura do corpo (cm)	22,9
Altura total com tampa (cm)	30,7

Produto com 2 anos de garantia.

## ASSADEIRAS

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



Assadeira retangular funda Brasil				
Referência	20051/022	20051/028	20051/034	20051/040
Dimensão (cm)	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
Espessura (mm)	0,8	0,8	0,8	0,8
Capacidade (L)	1,9	3,3	4,9	7,2



Assadeira retangular rasa Brasil				
Referência	20053/022	20053/028	20053/034	20053/040
Dimensão (cm)	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
Espessura (mm)	0,8	0,8	0,8	0,8
Capacidade (L)	1,4	2,0	2,9	3,8



Assadeira retangular aço inox Cosmos						
Referência	61310/301	61310/341	61310/391	61310/431	61310/481	61310/521
Dimensão (cm)	29,4 x 19,2	34,0 x 22,2	38,5 x 25,1	43,0 x 28,2	47,6 x 31,1	52,0 x 34,0
Espessura (mm)	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Capacidade (L)	1,5	2,2	3,2	4,0	5,8	7,2
Altura (cm)	4,5	4,9	5,4	5,9	6,5	6,9

Registro de objeto 000 969/2018



# 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, ferro ou cerâmico. Alguns 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 (linha Professional).



As frigideiras profissionais Tramontina estão disponíveis em aço inox ou alumínio, com ou sem revestimentos internos. As opções com revestimento interno são Ceramic (livre de PFAS), Starflon Max e 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.



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

## Frigideira Grano

62155/200	62155/260	62155/300
Ø 20	Ø 26	Ø 30
2,6	2,6	2,6
1,2	2,2	3,4
4,7	5,2	5,7
6,8	9,6	9,0

Registro de objeto 000 976/2018



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

## Frigideira com Revestimento Cerâmico Grano

62155/206	62155/266	62155/306
Ø 20	Ø 26	Ø 30
2,6	2,6	2,6
1,2	2,2	3,4
4,7	5,2	5,7
6,8	9,6	9,0

Registro de objeto 001 483/2018



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

## Frigideira antiaderente Grano

62155/207	62155/267	62155/307
Ø 20	Ø 26	Ø 30
2,6	2,6	2,6
1,2	2,2	3,4
4,7	5,2	5,7
6,8	9,6	9,0

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 com tampa (cm)

Wok Grano	
aço inox	antiaderente interno*
62158/320	62158/327
Ø 32	
2,6	
5,2	
8,8	
17,4	

Registro de objeto 000 976/2018 | 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)

Wok Grano
62158/280
Ø 28
2,6
3,4
7,5
12,5

Registro de objeto 000 973/2018



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

Frigideira com cabo e alça Grano
62140/300
Ø 30
2,6
5,6
8,5
13,9

Registro de objeto 000 976/2018



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
2,6	2,6
1,2	1,9
3,4	3,3
8,5	8,4

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
2,6	2,6
1,2	1,9
3,4	3,3
8,5	8,4

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

62633/200	62633/260	62633/300
Ø 20	Ø 26	Ø 30
0,8	0,8	0,8
1,1	2,2	2,9
4,4	5,3	5,4
6,4	7,1	7,5

Registro de objeto 001 224/2018



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

### Frigideira com revestimento cerâmico Profissional

62633/206	62633/266	62633/306
Ø 20	Ø 26	Ø 30
0,8	0,8	0,8
1,1	2,2	2,9
4,4	5,3	5,4
6,4	7,1	7,5

Registro de objeto 001 472/2018



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

### Frigideira com revestimento antiaderente Profissional

62633/207	62633/267	62633/307
Ø 20	Ø 26	Ø 30
0,8	0,8	0,8
1,1	2,2	2,9
4,4	5,3	5,4
6,4	7,1	7,5

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



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

### Frigideira sem fundo triplo Profissional

62636/261
Ø 26
1,0
2,0
4,8

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, tecnologia exclusiva

Tramontina, que oferece resistência à abrasão e reduz o surgimento de corrosão nas frigideiras de ferro. Ideal para quem quer servir pratos que levam o consumidor de volta aos sabores de casa.



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

## Frigideira Trento

20836/026	20836/030
Ø 26	Ø 30
2,5	2,5
2,1	3,0
5,5	5,5



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

## Frigideira de ferro Profissional

20766/022	20766/024	20766/026	20766/030
Ø 22	Ø 24	Ø 26	Ø 30
2,0	2,0	2,25	2,25
1,0	1,3	1,7	2,5
3,9	4,1	4,3	4,5



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

## Bistequeira de ferro Profissional

20767/030
Ø 30
2,25
2,4
4,5



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

## Frigideira pergaminho

20764/022	20764/026	20764/030
Ø 22	Ø 26	Ø 30
2	2,25	2,25
1	1,7	2,5
3,9	4,2	4,5



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

## Paellera de ferro Profissional

20765/038
Ø 38
2,25
5,1
5,5





# ALUMÍNIO

Para todos os tipos de preparos.

A Tramontina possui frigideiras em alumínio com revestimento antiaderente Starflon ou cerâmico 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

## LINHA TUNIS



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

### Frigideira

28720/120	28720/124	28720/128
Ø 20	Ø 24	Ø 28
3,0	3,0	3,0
0,9	1,6	2,3
3,7	4,6	4,8





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

### Frigideira

28720/420	28720/424	28720/428
Ø 20	Ø 24	Ø 28
3,0	3,0	3,0
0,9	1,6	2,3
3,7	4,6	4,8



Frigideira Funda

Cor		
Referência	28721/124	28721/424
Dimensão (cm)	Ø 24	
Espessura (mm)	3,0	
Capacidade (L)	2,9	
Altura do corpo (cm)	7,3	



## LINHA ROMAGNA



! Lançamento



Referência	28740/020	28740/025	28740/030
Dimensão (cm)	Ø 20	Ø 25	Ø 30
Espessura (mm)	3,3	3,3	3,3
Capacidade (L)	1,0	2	3,0
Altura do corpo (cm)	4,3	5,3	5,3

### Frigideira

Referência	28740/020	28740/025	28740/030
Dimensão (cm)	Ø 20	Ø 25	Ø 30
Espessura (mm)	3,3	3,3	3,3
Capacidade (L)	1,0	2	3,0
Altura do corpo (cm)	4,3	5,3	5,3



! Lançamento



Referência	28740/320	28740/325	28740/330
Dimensão (cm)	Ø 20	Ø 25	Ø 30
Espessura (mm)	3,3	3,3	3,3
Capacidade (L)	1,0	2	3,0
Altura do corpo (cm)	4,3	5,3	5,3

### Frigideira

Referência	28740/320	28740/325	28740/330
Dimensão (cm)	Ø 20	Ø 25	Ø 30
Espessura (mm)	3,3	3,3	3,3
Capacidade (L)	1,0	2	3,0
Altura do corpo (cm)	4,3	5,3	5,3

## REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE



Referência	20890/020	20890/025	20890/030
Dimensão (cm)	Ø 20	Ø 25	Ø 30
Espessura (mm)	3,2	3,2	3,2
Capacidade (L)	1,0	2,0	3,0
Altura do corpo (cm)	4,3	5,3	5,2

### Frigideira Profissional

Referência	20890/020	20890/025	20890/030
Dimensão (cm)	Ø 20	Ø 25	Ø 30
Espessura (mm)	3,2	3,2	3,2
Capacidade (L)	1,0	2,0	3,0
Altura do corpo (cm)	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)

Frigideira 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



Frigideira Profissional		
Referência	20896/045	20896/060
Dimensão (cm)	Ø 45	Ø 60
Espessura (mm)	3,0	3,0
Capacidade (L)	9,2	18,2
Altura do corpo (cm)	7,1	7,5



Frigideira Profissional				
Referência	20888/020	20888/024	20888/026	20888/028
Dimensão (cm)	Ø 20	Ø 24	Ø 26	Ø 28
Espessura (mm)	3,0	3,0	3,0	3,0
Capacidade (L)	1,0	1,6	2,0	2,4
Altura do corpo (cm)	4,2	4,8	4,8	5,0



Frigideira para saltear Profissional	
Referência	20883/028
Dimensão (cm)	Ø 28
Espessura (mm)	3,0
Capacidade (L)	3,3
Altura do corpo (cm)	10,9



## LINHA PIEMONTE



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

## Frigideira Profissional

28350/020	28350/025	28350/030
Ø 20	Ø 25	Ø 30
2,2	2,2	2,5
0,9	1,8	2,8
4,0	4,5	4,8



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

## Frigideira funda

28351/028
Ø 28
2,5
4,0
7,9

## ALUMÍNIO ANODIZADO



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

## Grelha retangular

20846/028
28
2,3
5,6



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

## Grelha wok

20847/026
Ø 26
2,3
7,1



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

## Wok Churrasco

20848/024
Ø 24
2,3
2,2
6,5



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

## Grelha

20889/030
Ø 30
2,3
4,6



# FACAS

A FACA CERTA FAZ TODA A DIFERENÇA



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. 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 ou torneir. 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 facas avulsas reconhecidas 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.

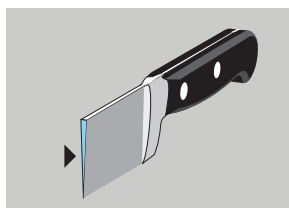
## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:



- ✓ 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.



Rev. 04/2025

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 GERMANY  
NSF  
TRAMONTINA  
PROF. STAINLESS-STEEL  
Century  
Line



Faca para legumes e frutas	
Referência	24000/003
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	18,5
Dimensão da Lâmina (cm)	8,0



Faca para tornejar	
Referência	24001/003
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	17,6
Dimensão da Lâmina (cm)	7,2



Faca para legumes e frutas	
Referência	24002/003
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	17,5
Dimensão da Lâmina (cm)	7,2



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



Faca para cozinha		
Referência	24007/006	24007/007
Polegadas	6"	7"
Dimensão Total (cm)	26,9	28,5
Dimensão da Lâmina (cm)	15,5	17,0



Faca para pão	
Referência	24009/008
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	32,8
Dimensão da Lâmina (cm)	20,5



Faca para legumes e frutas	
Referência	24010/004
Polegadas	4"
Dimensão Total (cm)	21
Dimensão da Lâmina (cm)	10,6



Faca Utility		
Referência	24010/006	24010/008
Polegadas	6"	8"
Dimensão Total (cm)	27,4	33,3
Dimensão da Lâmina (cm)	16,0	21,2



Faca para carne	
Referência	24010/010
Polegadas	10"
Dimensão Total (cm)	38,4
Dimensão da Lâmina (cm)	26,2

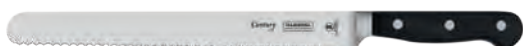


Faca Chef			
Referência	24011/006	24011/008	24011/010
Polegadas	6"	8"	10"
Dimensão Total (cm)	27,6	33,7	38,8
Dimensão da Lâmina (cm)	15,1	20,6	26,0

**!** Lançamento



Faca Chef	
Referência	24086/108
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	33,8
Dimensão da Lâmina (cm)	20,6



Faca para confeitaria	
Referência	24012/110
Polegadas	10"
Dimensão Total (cm)	37,6
Dimensão da Lâmina (cm)	25,2



Referência	24,013/110
Polegadas	10"
Dimensão Total (cm)	37,7
Dimensão da Lâmina (cm)	25,5

## Faca para fiambres



Referência	24,215/000
Dimensão Total (cm)	29,9
Dimensão da Lâmina (cm)	17,7

## Garfo trinchante



Referência	24,017/010
Dimensão Total (cm)	38,7
Dimensão da Lâmina (cm)	25,4

## Chaira\*



Referência	24,020/005	24,020/007
Polegadas	5"	7"
Dimensão Total (cm)	25	30,6
Dimensão da Lâmina (cm)	13,4	18,4

## Faca Santoku



Referência	24,023/006
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	27,8
Dimensão da Lâmina (cm)	15,7

## Faca para filetar



Referência	24,024/007
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	30,4
Dimensão da Lâmina (cm)	17,5

## Faca para fatiar/picar

Lâmina Flexível



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)	16,2

Cutelo



Referência	24026/107
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	30,2
Dimensão da Lâmina (cm)	18,0

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 torneir 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

Jogo de facas 6 peças

\*Esse produto não possui certificação NSF.



TRAMONTINA

TRAMONTINA

Century  
Line

TRAMONTINA

Century  
Line

TRAMONTINA

Century  
Line

TRAMONTINA



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 multiuso 8"
- 1- 29900/552 – Estojo de material sintético

\*Esse produto não possui certificação NSF.



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 multiuso (29 cm)
- 1- 25921/000 – Tesoura trinçante 10"
- 1- 29900/550 – Maleta de nylon

## LINHA SUBLIME

Facas de aço inox especial. Resistentes a lava-louças.



Rev.: 04/2025



Faca para legumes e frutas	
Referência	24063/103
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	19,3
Dimensão da Lâmina (cm)	8,2



Faca utility		
Referência	24065/106	24065/108
Polegadas	6"	8"
Dimensão Total (cm)	26,4	33,4
Dimensão da Lâmina (cm)	15,3	20,4



Faca para pão	
Referência	24066/108
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	33,4
Dimensão da Lâmina (cm)	20,4



Faca Chef		
Referência	24067/106	24067/108
Polegadas	6"	8"
Dimensão Total (cm)	27,2	33,4
Dimensão da Lâmina (cm)	16,1	20,5



Faca Santoku	
Referência	24068/108
Polegadas	7,5"
Dimensão Total (cm)	32,0
Dimensão da Lâmina (cm)	19,0



# LINHA PREMIUM

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



Rev.: 04/2025



Faca para legumes e frutas	
Referência	24470/184
Polegadas	4"
Dimensão Total (cm)	20,7
Dimensão da Lâmina (cm)	10,0



Faca para desossar	
Referência	24471/185
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	25,2
Dimensão da Lâmina (cm)	13,0



Faca Utility		
Referência	24472/186	24472/188
Polegadas	6"	8"
Dimensão Total (cm)	27,7	31,6
Dimensão da Lâmina (cm)	16,2	20,3



Faca para cozinha			
Referência	24473/187	24473/188	24473/180
Polegadas	7"	8"	10"
Dimensão Total (cm)	29,6	33,8	38,5
Dimensão da Lâmina (cm)	18,0	21,0	25,8



Faca para desossar	
Referência	24474/186
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	27,8
Dimensão da Lâmina (cm)	15,7



Faca para carne		
Referência	24475/188	24475/180
Polegadas	8"	10"
Dimensão Total (cm)	33,7	38,8
Dimensão da Lâmina (cm)	20,9	26,1



Faca Chef		
Referência	24476/188	24476/180
Polegadas	8"	10"
Dimensão Total (cm)	32,7	36,7
Dimensão da Lâmina (cm)	20,0	24,0



Referência

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

### Faca Santoku

24480/187

7"

31,6

18,8



Referência

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

### Chaira

22969/188

8"

31,2

20,3

Aço SAE 1045



Referência

Conteúdo

### Jogo de facas 3 peças

24499/811

1 - 24470/084 - Faca para legumes e frutas 4"

1 - 24472/086 - Faca Utility 6"

1 - 24473/087 - Faca para cozinha 7"



Referência

Conteúdo

### Jogo de facas 3 peças

24499/812

1 - 22969/088 - Chaira 8"

1 - 24471/085 - Faca para desossar 5"

1 - 24472/088 - Faca Utility 8"

# LINHA SOLUTTA

Lâminas de aço inox, resistentes a lava-louças e com 10 anos de garantia.



Rev.: 04/2025

! Lançamento



Referência	24250/103
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	17,5
Dimensão da Lâmina (cm)	7,6

Faca para torneir

! Lançamento



Referência	24251/104
Polegadas	4"
Dimensão Total (cm)	20
Dimensão da Lâmina (cm)	10,2

Faca para legumes e frutas

! Lançamento



Referência	24252/108
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	32,8
Dimensão da Lâmina (cm)	20,6

Faca para pão

! Lançamento



Referência	24253/106
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	27,6
Dimensão da Lâmina (cm)	15,3

Faca Utility

! Lançamento



Referência	24254/106	24254/108
Polegadas	6"	8"
Dimensão Total (cm)	27,8	33,7
Dimensão da Lâmina (cm)	15,6	21

Faca Chef

! Lançamento



Faca jamoneira

Referência	24255/110
Polegadas	10"
Dimensão Total (cm)	37,7
Dimensão da Lâmina (cm)	25,5

! Lançamento



Faca Santoku

Referência	24256/107
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	31,1
Dimensão da Lâmina (cm)	18,4



## SUSHI

Respeito às tradições japonesas. E à precisão, também.



Rev.: 04/2025

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



Referência

Faca Yanagiba

Polegadas

24240/009

Dimensão Total (cm)

9"

Dimensão da Lâmina (cm)

36,3

22,8



Referência

Faca Yanagiba

Polegadas

24240/013

Dimensão Total (cm)

13"

Dimensão da Lâmina (cm)

46,4

32,9



Referência

Faca Deba

Polegadas

24241/008

Dimensão Total (cm)

8"

Dimensão da Lâmina (cm)

34,6

21,2



Referência

Faca Nakiri

Polegadas

24242/007

Dimensão Total (cm)

7"

Dimensão da Lâmina (cm)

31,1

17,7

# GOLD

Segurança e ergonomia com cabos em policarbonato com fibra de vidro



	Faca Deba
Referência	24027/008
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	35,2
Dimensão da Lâmina (cm)	21,2



	Faca Nakiri
Referência	24028/007
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	29,9
Dimensão da Lâmina (cm)	16,2



	Faca Yanagiba
Referência	24039/009
Polegadas	9"
Dimensão Total (cm)	36,1
Dimensão da Lâmina (cm)	22,8



# SILVER

Textura especial em cabos de nylon com proteção antimicrobiana



Faca Yanagiba	
Referência	24230/049
Polegadas	9"
Dimensão Total (cm)	37,1
Dimensão da Lâmina (cm)	22,8



Faca Yanagiba	
Referência	24230/043
Polegadas	13"
Dimensão Total (cm)	48,6
Dimensão da Lâmina (cm)	33,0



Faca Deba	
Referência	24231/048
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	36,9
Dimensão da Lâmina (cm)	21,2



Faca Nakiri	
Referência	24232/047
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	31
Dimensão da Lâmina (cm)	17,7



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

\*Esse produto não possui certificação NSF.



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.



Rev.: 04/2025

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
21,3	27,2	32,4



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
21,2	27,0	32,1



## 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
18,5

Lâmina flexível



## Cores e Referências

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

## Faca para carne/dessossar

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
13,8	15,5	18,4

Lâmina flexível



Faca para tirar couro/sangria

Cores e Referências	Faca para tirar couro/sangria	
	24606/006	-
24606/016	-	
24606/026	-	
24606/056	-	
24606/076	-	
24606/086	24606/087	
<b>Polegadas</b>	6"	7"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	29,5	32,2
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	15,4	18,0



Faca para carne

Cores e Referências	Faca para carne				
	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	
<b>Polegadas</b>	6"	7"	8"	10"	12"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	30,1	32,5	35,6	40,3	45,3
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	16,7	19,0	21,7	26,8	31,4



Faca para carne

Cores e Referências	Faca para carne			
	24608/086	24608/088	24608/080	24608/082
<b>Polegadas</b>	6"	8"	10"	12"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	30,1	35,2	40,5	45,3
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	16,8	21,9	26,8	31,5



Faca para carne

Cores e Referências	Faca para carne				
	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	
<b>Polegadas</b>	6"	8"	10"	12"	14"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	29,5	34,5	38,4	43,7	48,8
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	16,2	21,2	25,1	30,6	35,7

Faca para carne



Cores e Referências	24610/016	24610/018	24610/010	-	-
	24610/076	24610/078	24610/070	-	-
	24610/086	24610/088	24610/080	24610/082	24610/084
Polegadas	6"	8"	10"	12"	14"
Dimensão Total (cm)	29,1	33,7	38,8	43,9	48,7
Dimensão da Lâmina (cm)	15,4	20,2	25,4	30,4	35,2

Faca para carne



Cores e Referências	24611/058	-	-
	24611/088	24611/080	24611/082
	8"	10"	12"
Dimensão Total (cm)	33,0	38,5	43,5
Dimensão da Lâmina (cm)	19,7	24,7	29,6

Faca para carne



Cores e Referências	24619/016	24619/018	-
	24619/026	24619/028	-
	24619/056	24619/058	-
	24619/086	24619/088	24619/080
	6"	8"	10"
Dimensão Total (cm)	27,3	32,9	37,8
Dimensão da Lâmina (cm)	15,4	20,5	25,5

Faca para carne



Cores e Referências	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"
	Dimensão Total (cm)	27,3	32,8
Dimensão da Lâmina (cm)	15,5	20,7	25,6

Faca para filetar



Referência	24622/088
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	36,1
Dimensão da Lâmina (cm)	22,4



Faca para açougueiro

Referência	24623/084
Polegadas	14"
Dimensão Total (cm)	49,3
Dimensão da Lâmina (cm)	35,5

Cores e Referências



Faca para carne

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
6"	7"	8"	10"	12"
28	30,7	33,2	38,5	45,8
15,2	17,9	20,0	25,4	31,5

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



Faca para carne

Referência	24621/089	24621/081
Polegadas	9"	11"
Dimensão Total (cm)	36,1	42,5
Dimensão da Lâmina (cm)	22,9	28,2



Cutelo

Cores e Referências	24624/116
	24624/186
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	29,1
Dimensão da Lâmina (cm)	15,5



Faca para legumes

Referência	24625/083	24625/084
Polegadas	3"	4"
Dimensão Total (cm)	18,5	19,9
Dimensão da Lâmina (cm)	8,5	10,0



Faca para legumes

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



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

## Faca para confeitaria

24627/088	24627/080	24627/082
8"	10"	12"
34,7	39,5	45,0
20,8	25,9	31,0



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

## Faca para fiambres

24628/082	24628/084	24628/086
12"	14"	16"
45	50	55,3
31,0	36,0	41,2



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

## Faca Santoku

24646/087
7"
31,9
18,6



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

Tesoura desmontável  
fio liso

25923/088
8"
21,5
10,7



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

Tesoura desmontável  
fio micro serrilhado

25924/088
8"
21,5
10,7



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

## Alinhador de fio

24644/050
24644/080
27,4
13,6



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

## Alinhador de fio 100% aço inox

24690/000
27,4
15,3



Chaira estriada*	
Referência	24640/080
Polegadas	10"
Dimensão Total (cm)	38,7
Dimensão da Lâmina (cm)	25,4
Aço AM54A	



Chaira estriada*	
Referência	24641/088
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	32,4
Dimensão da Lâmina (cm)	20,3
Aço SAE 1045	



Chaira estriada *			
Cores e Referências	24642/050	24642/052	24642/054
	24642/080	24642/082	24642/084
Polegadas	10"	12"	14"
Dimensão Total (cm)	38,6	43,7	48,7
Dimensão da Lâmina (cm)	25,4	30,5	35,5
Aço SAE 1045			



Chaira lisa*		
Cores e Referências	24643/050	24643/052
	24643/080	24643/082
Polegadas	10"	12"
Dimensão Total (cm)	38,6	43,7
Dimensão da Lâmina (cm)	25,4	30,5
Aço SAE 1045		



Faca para carne/butcher	
Cores e Referências	24658/100
Polegadas	10"
Dimensão Total (cm)	38,5
Dimensão da Lâmina (cm)	24,8



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



## Kit Chef 6 peças

<b>Referência</b>	24699/816
<b>Conteúdo</b>	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

## FACAS PARA CORTES ESPECÍFICOS



<b>Faca para desossar</b>	
<b>Referência</b>	24511/085
<b>Polegadas</b>	5"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	27,3
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	17,8



<b>Faca para sangria</b>	
<b>Referência</b>	24600/085
<b>Polegadas</b>	5"
<b>Dimensão Total (cm)</b>	27
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	13,2



<b>Faca para desossar</b>							
<b>Cores e Referências</b>	<table border="1"> <tr> <td>-</td> <td>24601/015</td> </tr> <tr> <td></td> <td>24601/054</td> </tr> <tr> <td></td> <td>24601/084</td> </tr> </table>	-	24601/015		24601/054		24601/084
-	24601/015						
	24601/054						
	24601/084						
<b>Polegadas</b>	4"      5"						
<b>Dimensão Total (cm)</b>	23,6      26,4						
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	10,1      12,6						



<b>Faca para desossar</b>													
<b>Cores e Referências</b>	<table border="1"> <tr> <td>24602/005</td> <td>24602/007</td> </tr> <tr> <td>24602/015</td> <td>24602/017</td> </tr> <tr> <td>24602/025</td> <td>24602/027</td> </tr> <tr> <td>24602/055</td> <td>24602/057</td> </tr> <tr> <td>24602/075</td> <td>24602/077</td> </tr> <tr> <td>24602/085</td> <td>24602/087</td> </tr> </table>	24602/005	24602/007	24602/015	24602/017	24602/025	24602/027	24602/055	24602/057	24602/075	24602/077	24602/085	24602/087
24602/005	24602/007												
24602/015	24602/017												
24602/025	24602/027												
24602/055	24602/057												
24602/075	24602/077												
24602/085	24602/087												
<b>Polegadas</b>	5"      7"												
<b>Dimensão Total (cm)</b>	27,7      32,8												
<b>Dimensão da Lâmina (cm)</b>	14,0      19,0												



Faca para desossar		
Referência	24603/086	24603/087
Polegadas	6"	7"
Dimensão Total (cm)	29,7	32,4
Dimensão da Lâmina (cm)	15,8	18,5



Faca para desossar		
Cores e Referências	24612/054	
	24612/084	
Polegadas	4"	
Dimensão Total (cm)	23,4	
Dimensão da Lâmina (cm)	9,5	



Faca para sobreasa e papada de peru		
Cores e Referências	24613/054	
	24613/084	
Polegadas	4"	
Dimensão Total (cm)	25,4	
Dimensão da Lâmina (cm)	11,6	



Faca para corte da asa		
Cores e Referências	24614/055	
	24614/085	
Polegadas	5"	
Dimensão Total (cm)	26,2	
Dimensão da Lâmina (cm)	12,3	



Faca para retirada da "ostra" de aves		
Cores e Referências	24615/055	
	24615/085	
Polegadas	5"	
Dimensão Total (cm)	27,8	
Dimensão da Lâmina (cm)	13,8	



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)	13,7	16,0	



## Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

## Faca para desossar

24636/056

24636/086

6"

29,7

15,8



## Referência

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

## Faca para carne

24637/086

6"

30,3

16,8



## Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

## Faca para desossar

24638/056

24638/086

6"

29,4

15,5

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

14,1



## Referência

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

## Faca para desossar

24653/086

6"

29,7

15,8



## Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

## Faca para desossar

24655/056

24655/086

6"

29,4

15,6

Cabos desenvolvidos para mãos de maior porte



Cores e Referências

Faca para desossar

24660/056

24660/086

Polegadas

6"

Dimensão Total (cm)

29,4

Dimensão da Lâmina (cm)

15,2



Cores e Referências

Faca para desossar

24661/056

24661/086

Polegadas

6"

Dimensão Total (cm)

30

Dimensão da Lâmina (cm)

15,8



Cores e Referências

Faca para desossar

24662/055

24662/085

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

26,9

Dimensão da Lâmina (cm)

12,7



Cores e Referências

Faca para desossar

24663/056

24663/086

Polegadas

6"

Dimensão Total (cm)

28,9

Dimensão da Lâmina (cm)

14,7



Referência

Faca para carne

24664/088	24664/080	24664/082
8"	10"	12"
33,9	39,0	43,9
19,6	24,7	29,6

Polegadas

8"

Dimensão Total (cm)

33,9

Dimensão da Lâmina (cm)

19,6



Referência

Faca para desossar

24667/085

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

25,8

Dimensão da Lâmina (cm)

13,5

# 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



Referência

Pedra para afiar

24036/000

Comprimento (cm)

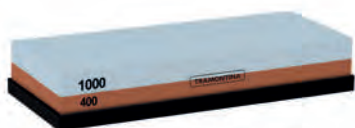
18,5

Profundidade (cm)

6,6

Altura (cm)

1,8



Referência

Pedra para afiar dupla face

24029/000

Comprimento (cm)

18,5

Profundidade (cm)

6,55

Altura (cm)

3,15



Referência

Pedra para afiar dupla face

24037/000

Comprimento (cm)

21,3

Profundidade (cm)

7,1

Altura (cm)

3,6



Referência

Afiador de facas diamantado

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

## 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.

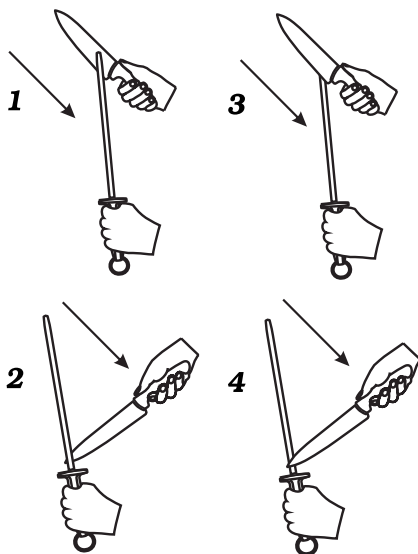


Fig. 4  
alinhamento do fio com a ponta livre

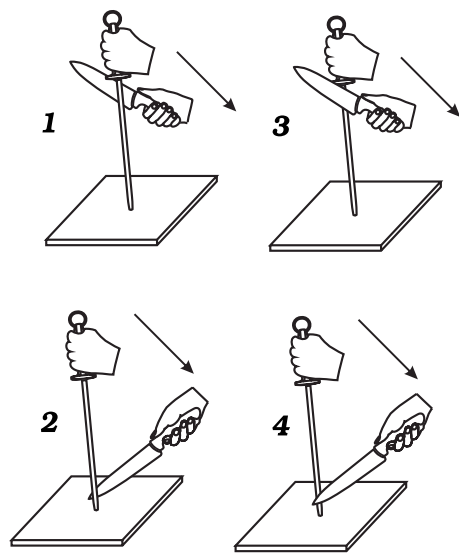


Fig. 5  
alinhamento do fio com a ponta apoiada

### 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

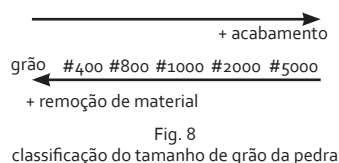
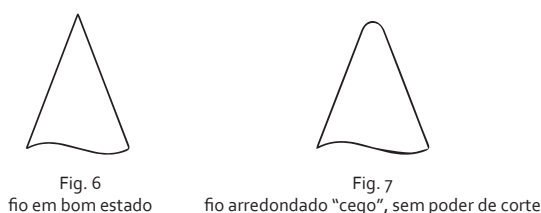
outra, movimentar a faca. O início do alinhamento do fio deve ser próximo ao cabo da faca, deslizando-a até sua ponta, conforme pode ser visualizado na Figura 4 e Figura 5. Este movimento deve ser realizado em toda extensão do fio e em ambos os lados da faca.

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 três modelos de pedras para afiação e 5 numerações: 400, 800, 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.

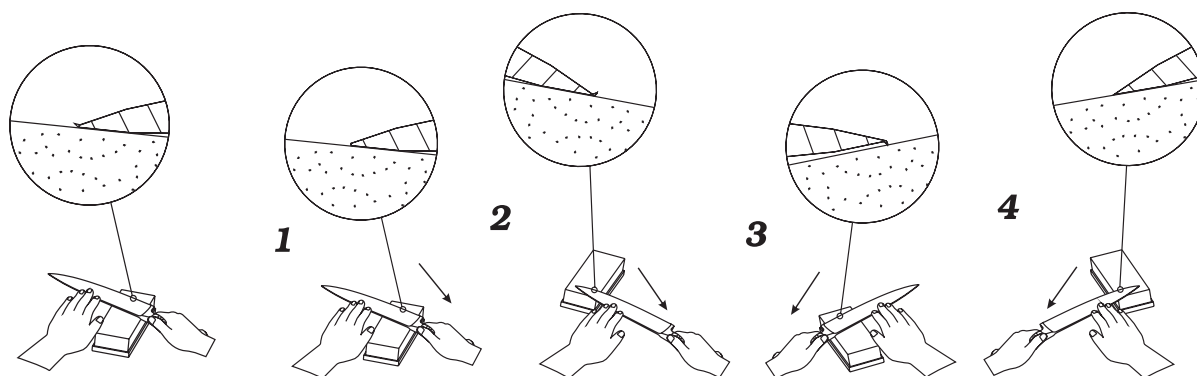


Fig. 9 rebarba gerada durante a afiação

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 800, 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.

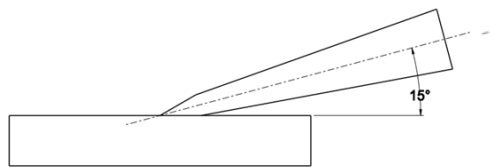


Fig. 11  
inclinação de 15°

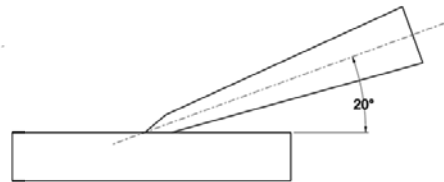


Fig. 12  
inclinação de 20°

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 BALANÇAS.



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.



# BALANÇAS

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.



Referência

Dim. L x P x A (cm)

Capacidade (kg)

Balança digital para cozinha  
Adatto

61101/020

21,8 x 16,9 x 1,4

5



Referência

Dim. L x P x A (cm)

Capacidade (kg)

Balança digital de alta precisão  
Adatto

61101/050

18,2 x 12,8 x 2,9

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.



Cores e Referências

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Garfo trinchante

21154/170

21154/190

32,6

19,7



Cores e Referências

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Espátula

21155/170

21155/190

36,1

23,2



Cores e Referências

Espumadeira

21156/170

21156/190

Dimensão Total (cm)

35,4

Dimensão da Lâmina (cm)

22,5



Cores e Referências

Concha

21157/170

21157/190

Dimensão Total (cm)

31,8

Dimensão da Lâmina (cm)

18,9



Cores e Referências

Colher para servir

21158/170

21158/190

Dimensão Total (cm)

33,7

Dimensão da Lâmina (cm)

20,8



Cores e Referências

Amassador para batatas

21159/170

21159/190

Dimensão Total (cm)

23,6

Dimensão da Lâmina (cm)

11,0



Cores e Referências

Espátula para confeitaria

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)**

19,4

**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)**

13,2

**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)**

13,9

# 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.



Rev.: 04/2025

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

Espátula para manteiga

Polegadas (C x L)

24670/184

Dimensão Total (cm)

4" x 1 1/4"

Dimensão da Lâmina (cm)

19,8

9,8



Referência

Espátula para confeitador

Polegadas (C x L)

24671/186	24671/188	24671/180	24671/182	24671/184
6"	8"	10"	12"	14"
28,3	33,3	38,4	43,5	48,7
15,2	20,3	25,4	30,4	35,6
3,9	3,9	3,9	4,5	5,0

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Largura da Lâmina (cm)

24671/186

6"

28,3

15,2

3,9

24671/188

8"

33,3

20,3

3,9

24671/180

10"

38,4

25,4

3,9

24671/182

12"

43,5

30,4

4,5

24671/184

14"

48,7

35,6

5,0



Referência

Espátula raspador reta

Polegadas (C x L)

24672/185

Dimensão Total (cm)

5" x 4"

Dimensão da Lâmina (cm)

27,4

Largura da Lâmina (cm)

14,3

9,8



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

## Espátula para bolo e torta



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

## Espátula para frituras curva



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

## Espátula para frituras curva



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

## Espátula para hambúrguer



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

## Batedor manual 30 cm



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

## Batedor manual 35 cm



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

## Batedor manual 40 cm



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

Batedor manual 45 cm



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

Espátula curva



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)	23,9	28,3
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)	11,2



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	24687/180
Polegadas (C x L)	4" x 6"
Dimensão Total (cm)	16,4
Dimensão da Lâmina (cm)	7,5
Largura da Lâmina (cm)	15,2



Referência

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Largura da Lâmina (cm)

Gancho para destro

24693/080

18,8

15,4

6,8



Referência

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Largura da Lâmina (cm)

Gancho

24693/081

18,5

15,3

6,8



Referência

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Largura da Lâmina (cm)

Gancho para canhoto

24693/082

18,8

15,4

6,8

## UTILITÀ

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



Cores e Referências

Dimensão Total (cm)

Espremedor para alho - Zamak

25601/100

25601/170

25601/180

16



Cores e Referências

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Largura da Lâmina (cm)

Concha para sorvete

25607/100

25607/170

25607/180

21,1

8,4

4,5

**Cores e Referências****Concha para sorvete - Zamak**

25603/100

25603/170

25603/180

**Dimensão Total (cm)**

20,1

**Dimensão da Lâmina (cm)**

8,8

**Largura da Lâmina (cm)**

4,55

**Cores e Referências****Abridor de latas**

25605/100

25605/170

25605/180

**Dimensão Total (cm)**

20

**Dimensão da Lâmina (cm)**

8,5

**Cores e Referências****Carretilha - corta - Zamak**

25610/100

25610/170

25610/180

**Dimensão Total (cm)**

17,8

**Dimensão da Lâmina (cm)**

6,5

**Largura da Lâmina (cm)**

Ø 3,8

**Cores e Referências****Carretilha - corta e fecha - Zamak**

25611/100

25611/170

25611/180

**Dimensão Total (cm)**

17,8

**Dimensão da Lâmina (cm)**

6,5

**Largura da Lâmina (cm)**

Ø 4,0

**Cores e Referências****Extrator de polpa**

25621/100

25621/170

25621/180

**Dimensão Total (cm)**

19

**Dimensão da Lâmina (cm)**

7,7



Cores e Referências

Raspador para limão

25623/100

25623/170

25623/180

Dimensão Total (cm)

15,3

Dimensão da Lâmina (cm)

4,0



Cores e Referências

Batedor manual

25624/100

25624/170

25624/180

Dimensão Total (cm)

27,4

Dimensão da Lâmina (cm)

14,7



Cores e Referências

Cortador para pizza

25625/100

25625/170

25625/180

Dimensão Total (cm)

19,3

Dimensão da Lâmina (cm)

8,0

Largura da Lâmina (cm)

Ø 6,5



Cores e Referências

Boleador - Ø 2,9 cm

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



Cores e Referências

Minirralador

25640/100  
25640/170  
25640/180

Dimensão Total (cm)

23,1

Dimensão da Lâmina (cm)

11,8

Largura da Lâmina (cm)

5,8



Cores e Referências

Ralador longo

25685/100  
25685/170  
25685/180

Dimensão Total (cm)

33

Dimensão da Lâmina (cm)

21,7

Largura da Lâmina (cm)

3,5



Cores e Referências

Garfo trinchante

25650/100  
25650/170  
25650/180

Dimensão Total (cm)

30,3

Dimensão da Lâmina (cm)

17,6

Largura da Lâmina (cm)

2,45



Cores e Referências

Espátula

25651/100  
25651/170  
25651/180

Dimensão Total (cm)

36,1

Dimensão da Lâmina (cm)

23,4

Largura da Lâmina (cm)

7,6

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

25652/100

25652/170

25652/180

**Dimensão Total (cm)**

33,6

**Dimensão da Lâmina (cm)**

21

**Largura da Lâmina (cm)**

9,7

**Cores e Referências****Concha**

25653/100

25653/170

25653/180

**Dimensão Total (cm)**

30,9

**Dimensão da Lâmina (cm)**

18,2

**Largura da Lâmina (cm)**

9

**Capacidade (ml)**

105

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

25654/100

25654/170

25654/180

**Dimensão Total (cm)**

33,7

**Dimensão da Lâmina (cm)**

21

**Largura da Lâmina (cm)**

6,1

**Cores e Referências****Amassador para batatas**

25655/100

25655/170

25655/180

**Dimensão Total (cm)**

23,8

**Dimensão da Lâmina (cm)**

11,1

**Largura da Lâmina (cm)**

8,4

**Cores e Referências****Batedor manual - nylon**

25674/100

25674/170

**Dimensão Total (cm)**

28,8

**Dimensão da Lâmina (cm)**

16,1

**Largura da Lâmina (cm)**

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

! Lançamento



Pegador Multiuso	
Cores e Referências	25074/160
	25074/170
Dimensão Total (cm)	24,2
Dimensão da Lâmina (cm)	12,7
Largura da Lâmina (cm)	4

! Lançamento



Pegador Multiuso	
Cores e Referências	25075/160
	25075/170
Dimensão Total (cm)	28,2
Dimensão da Lâmina (cm)	15,3
Largura da Lâmina (cm)	4,5



Espremedor para limão	
Referência	25609/100
	25609/180
Dimensão Total (cm)	20,45
Dimensão da Lâmina (cm)	10,9
Largura da Lâmina (cm)	6,7



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

**Cores e Referências****Ralador**

25695/100

25695/170

25695/180

Dimensão Total (cm)

28,2

Dimensão da Lâmina (cm)

21,2

Largura da Lâmina (cm)

12,3

**Referência****Fatiador para ovos**

25029/180

Dimensão (cm)

13 x 8,5

**Referência****Ralador 4 Faces**

25110/180

Dimensão (cm)

22,6 x 10,4 x 8

**Referência****Peneira**

25680/101

Dimensão Total (cm)

25,2

Dimensão da Lâmina (cm)

12,5

Largura da Lâmina (cm)

Ø 9,75

Aro e tela — Aço inox  
Cabo — Polipropileno**Referência****Peneira**

25680/102

Dimensão Total (cm)

28,8

Dimensão da Lâmina (cm)

16,1

Largura da Lâmina (cm)

Ø 14,2

Aro e tela — Aço inox  
Cabo — Polipropileno**Referência****Peneira**

25680/103

Dimensão Total (cm)

32,7

Dimensão da Lâmina (cm)

20

Largura da Lâmina (cm)

Ø 18,2

Aro e tela — Aço inox  
Cabo — Polipropileno



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

Pincel de silicone



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

Termômetro digital



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

Faca para ostra



Referência	29899/060
Dimensão Total (cm)	46,2

Manga e bicos para confeitaria



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

Jogo de medidores de colher



Referência	29899/062
Capacidades (ml)	240 - 120 - 60 - 30

Jogo de medidores de xícara

# ACESSÓRIOS PARA CHURRASCO

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



Referência	26460/100
Dimensão Total (cm)	21,6
Dimensão da cabeça (cm)	8,5
Largura (cm)	7,3

## Escova para grelhas

Referência	26460/100
Dimensão Total (cm)	21,6
Dimensão da cabeça (cm)	8,5
Largura (cm)	7,3

Ideal para limpeza de grelha.



Referência	26461/100
Dimensão Total (cm)	44,0
Dimensão da cabeça (cm)	8,0
Largura (cm)	7,2

## Escova para grelhas

Referência	26461/100
Dimensão Total (cm)	44,0
Dimensão da cabeça (cm)	8,0
Largura (cm)	7,2

Ideal para limpeza de grelha.



Referência	26462/101
Dimensão Total (cm)	21,6
Capacidade (ml)	30

## Injetor de temperos

Referência	26462/101
Dimensão Total (cm)	21,6
Capacidade (ml)	30



Referência	26479/101
Dim. L x P x A (mm)	250 x 47 x 80

## Soprador manual

Referência	26479/101
Dim. L x P x A (mm)	250 x 47 x 80



Referência	26463/100
Dim. L x P x A (mm)	400 x 186,3

## Luva para churrasco

Referência	26463/100
Dim. L x P x A (mm)	400 x 186,3



Referência

Garra Multiuso

22846/100

Dim. L x P x A (mm)

130 x 37 x 121



Referência

Garras Multiuso 2 peças

22847/201

Dim. L x P x A (mm)

106,2 x 22,5 x 112

Conteúdo: 2 garras Multiuso



# SOFTTA

Design moderno em produtos resistentes de silicone

**Cores e Referências**

Dimensão Total (cm)

Largura (cm)

**Espátula**

25850/160

25850/170

29,9

7,9

**Cores e Referências**

Dimensão Total (cm)

Largura (cm)

**Espumadeira**

25851/160

25851/170

32,4

9,1

**Cores e Referências**

Dimensão Total (cm)

Largura (cm)

**Colher para servir**

25852/160

25852/170

27,9

5,9

**Cores e Referências**

Dimensão Total (cm)

Largura (cm)

**Colher para servir furada**

25853/160

25853/170

28

5,9

**Cores e Referências**

Dimensão Total (cm)

Largura (cm)

**Concha**

25854/160

25854/170

29,6

8,9



Cores e Referências

Espátula

25855/160

25855/170

Dimensão Total (cm)

27,3

Largura (cm)

5



Cores e Referências

Pegador para massa

25856/160

25856/170

Dimensão Total (cm)

28,7

Largura (cm)

5,6



Cores e Referências

Pegador multiuso 27 cm

25857/160

25857/170

Dimensão Total (cm)

27

Largura (cm)

3,6



Cores e Referências

Pegador multiuso 31 cm

25857/161

25857/171

Dimensão Total (cm)

33,9

Largura (cm)

3,6



Cores e Referências

Pincel de silicone

25858/160

25858/170

Dimensão Total (cm)

26

Largura (cm)

4,3



**Cores e Referências**

**Batedor manual**

25859/160

25859/170

**Dimensão Total (cm)**

27,4

**Largura (cm)**

6,3



**Cores e Referências**

**Peneira**

25860/160

25860/170

**Dimensão Total (cm)**

23

**Largura (cm)**

Ø 8 cm



**Cores e Referências**

**Peneira**

25860/161

25860/171

**Dimensão Total (cm)**

27,2

**Largura (cm)**

Ø 12 cm



**Cores e Referências**

**Peneira**

25860/162

25860/172

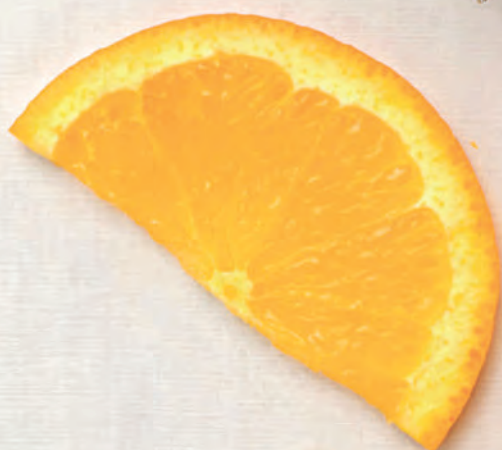
**Dimensão Total (cm)**

35,4

**Largura (cm)**

Ø 16 cm





# 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	
0,8	



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

Pegador universal

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



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

Pegador multiúso

63800/642	63800/645
19,0	
0,8	



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

Pegador multiúso

63800/692	63800/695
14,4	
0,8	



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

## Pegador para churrasco

63800/682	63800/685
12,2	
0,8	



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

## Pegador para massa

63800/802	63800/805
28,0	
0,8	



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

## Pegador multiúso

63800/842	63800/845
28,2	
0,8	



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

## Pegador para pizza

63800/862	63800/865
28,3	
0,8	



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)

## Pegador multiúso

63807/010
34,0
0,8



Referência
Dimensão Total (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (ml)

## Concha terrina

63812/091
30,0
2,0
100



Referência

Dimensão Total (cm)

Espessura (mm)

Colher para arroz

63812/101

30,2

2,0



Referência

Dimensão Total (cm)

Espessura (mm)

Espumadeira

63812/221

33,4

2,0



Referência

Dimensão Total (cm)

Espessura (mm)

Colher para arroz perfurada

63812/321

30,2

2,0



Referência

Dimensão Total (cm)

Espessura (mm)

Espátula para fritura

63812/391

33,0

2,0



Referência

Dimensão Total (cm)

Espessura (mm)

Garfo trinchante

63812/471

30,8

2,0



Referência

Dimensão Total (cm)

Espessura (mm)

Amassador de batatas

63812/491

26,5

2,25



Referência

Dimensão Total (cm)

Espessura (mm)

Pegador para massa

63812/501

29,8

2,25



Referência	63814/090
Dimensão Total (cm)	30,3
Espessura (mm)	2,0
Capacidade (ml)	100

## Concha terrina



Referência	63814/100
Dimensão Total (cm)	30,2
Espessura (mm)	2,0

## Colher para arroz



Referência	63813/100
Dimensão (cm) - A	52,5
Dimensão (cm) - B	Ø 8,2
Espessura (mm)	1,2

## Colher para arroz



Referência	63813/720
Dimensão (cm) - A	53,0
Dimensão (cm) - B	Ø 13
Espessura (mm)	1,2

## Espumadeira média



Referência	63813/220
Dimensão (cm) - A	55,0
Dimensão (cm) - B	Ø 16,2
Espessura (mm)	1,2

## Espumadeira grande



Referência

Dimensão (cm) - A

Dimensão (cm) - B

Espessura (mm)

Capacidade (ml)

Concha terrina média

63813/710

49,0

Ø 11

1,2

290



Referência

Dimensão (cm) - A

Dimensão (cm) - B

Espessura (mm)

Capacidade (ml)

Concha terrina grande

63813/730

51,0

Ø 13

1,2

480



Referência

Dimensão (cm) - Altura

Dimensão (cm) - Comprimento

Dimensão (cm)

Passador Chinoy

63850/210

16,2

44,5

Ø 21

## MARFFIM

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



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Espátula

63809/920

29,5

1,5



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Espátula

63809/230

34,6

1,5





Referência	63809/420
Dimensão (cm)	21,5
Espessura (mm)	2,0

Concha para sorvete com extrator



Referência	63809/410
Dimensão (cm)	21,0
Espessura (mm)	1,5

Colher para sorvete



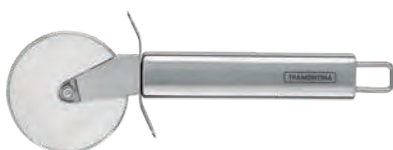
Referência	63809/900
Dimensão (cm)	20,3
Espessura (mm)	1,5

Abridor de garrafas e latas



Referência	63809/910
Dimensão (cm)	18,2
Espessura (mm)	1,5

Abridor de garrafas e latas



Referência	63809/130
Dimensão (cm)	19,2
Espessura (mm)	1,5

Cortador para pizza



Referência	63809/440
Dimensão (cm)	18,2
Espessura (mm)	1,5

Descascador de legumes



Referência	63809/560
Dimensão (cm)	19,4
Espessura (mm)	1,5

Descascador de batatas



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Plaina para queijo

63809/510

23,7

1,5



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Pá para torta

63809/150

27,2

1,5



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Colher para arroz

63809/100

32,6

1,5



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Espumadeira

63809/220

36,5

1,5



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Concha

63809/090

33,0

1,5



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Pegador para massa

63809/500

34,5

1,5



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Amassador de batatas

63809/490

29,4

1,5





Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Coador - Ø 15,3 cm

63809/590

33,0

1,5



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Espátula de silicone

63809/400

31,1

1,5



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Batedor

63809/520

29,0

1,5



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Batedor

63809/530

32,0

2,1



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Batedor

63809/540

37,2

2,1



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Batedor

63809/550

42,2

2,1



## EXTRATA

100% aço inox em peças robustas e extremamente funcionais.



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Capacidade (ml)

Concha

63815/091

30,9

1,2

130



Referência

Dimensão (cm)

Espessura (mm)

Colher para arroz

63815/101

31,0

1,2

**Referência****Dimensão (cm)****Espessura (mm)**

Espumadeira

63815/221

31,4

1,2

**Referência****Dimensão (cm)****Espessura (mm)**

Colher para arroz perfurada

63815/321

31,0

1,2

**Referência****Dimensão (cm)****Espessura (mm)**

Espátula perfurada

63815/391

31,2

1,2

**Referência****Dimensão (cm)****Espessura (mm)**

Garfo trinchante

63815/471

31,1

1,2

**Referência****Dimensão (cm)****Espessura (mm)**

Pegador para massa

63815/501

31,6

1,2

# TESOURAS

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



Referência
Dimensão A (cm)
Dimensão B (cm)
Espessura (cm)

Tesoura para costura/fio liso

7"	8"	10"
25925/167	25925/168	25925/160
20,9	22,0	26,8
11,2	12,3	14,8
2,0	2,0	2,4



Referência
Dimensão A (cm)
Dimensão B (cm)
Espessura (cm)

Tesoura fio micro serrilhado

8"	10"
25926/168	25926/160
22,0	26,8
12,3	14,8
1,9	2,4



Referência
Dimensão A (cm)
Dimensão B (cm)
Espessura (cm)

Tesoura para cozinha/trinchante 8"

25919/168
23,90
12,0
2,1



Referência
Dimensão A (cm)
Dimensão B (cm)
Espessura (cm)

Tesoura para cozinha/trinchante 9"

25920/169
22,4
8,9
1,3



Referência
Dimensão A (cm)
Dimensão B (cm)
Espessura (cm)

Tesoura multiuso 8"

25918/108
20,9
7,6
1,2

# BOWLS

POTES, BOWLS E CANISTERS  
COM E SEM TAMPA, 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 com tampa plástica Freezinox

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)	5,8	6,8	7,8	8,6	9,4	10,6	11,6
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Capacidade (L)	0,3	0,8	1,6	2,2	2,9	4,2	5,8



Pote redondo sem tampa Freezinox

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	6,6	7,6	8,4	9,2	10,4	11,4
Espessura (mm)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
Capacidade (L)	0,3	0,8	1,6	2,2	2,9	4,2	5,8



Pote quadrado com tampa plástica Freezinox

Referência	61223/660	61223/690	61223/730
Dimensão (cm)	16,5 x 16,5	19,6 x 19,6	23,6 x 23,6
Altura (cm)	6,3	7,4	8,6
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,6
Capacidade (L)	1,2	2,1	3,6



Pote quadrado com tampa plástica Freezinox

Referência	61229/560
Dimensão (cm)	16,2 x 16,2
Altura (cm)	4,3
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	0,8





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)	1,6	3,0	5,2	8,3



Recipiente para preparar e servir sem tampa Cucina				
Referência	61228/161	61228/201	61228/241	61228/281
Dimensão (cm)	Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
Altura (cm)	10,0	11,9	14,3	16,8
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,6	0,6
Capacidade (L)	1,6	3,0	5,2	8,3



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)	2,8	4,7	7,5	12,3



Pote para armazenar com tampa plástica Cucina				
Referência	61227/120	61227/140	61227/160	61227/180
Dimensão (cm)	Ø 12	Ø 14	Ø 16	Ø 18,5
Altura (cm)	14,2	16,3	18,1	20,8
Espessura (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacidade (L)	1,5	2,3	3,4	5,2



Pote para armazenar sem tampa Cucina				
Referência	61227/121	61227/141	61227/161	61227/181
Dimensão (cm)	Ø 12	Ø 14	Ø 16	Ø 18,5
Altura (cm)	13,3	15,3	17,2	19,8
Espessura (mm)	0,7	0,7	0,7	0,7
Capacidade (L)	1,5	2,3	3,4	5,2



! Lançamento

Pote com base em silicone e tampa

Referência	61225/150	61225/300	61225/500
Dimensão (cm)	Ø 17,7	Ø 21,8	Ø 25,8
Altura (cm)	11	13	15
Espessura (mm)	0,6	0,6	0,6
Capacidade (L)	1,5	3	5



Corpo em aço inox.



Base antiderrapante.



Tampa transparente.



Conservação eficiente.



# 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.



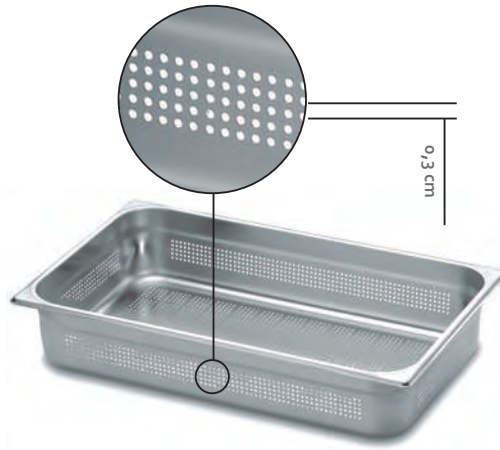
	Medidas externas Medidas internas	Espessura	Cap.	Prof.	Sem alças	Emb.	Com alças móveis
	2/1 65 x 53 cm 62,5 x 50,5 cm	0,8mm	5,42L	2 cm	61050/020	10	-
		0,8mm	11,70L	4 cm	61050/040	05	-
		0,7mm	19,06L	6,5 cm	61050/060	05	-
		0,8mm	29,50L	10 cm	61050/100	05	-
 <small>3,1 cm 11 cm</small>	1/1 53 x 32,5 mm 50,5 x 30 cm	0,5mm	2,50L	2 cm	61051/020	10	-
		0,5mm	5,35L	4 cm	61051/040	10	-
		0,5mm	5,35L	4 cm	61051/042	10	-
		0,5mm	9,06L	6,5 cm	61051/060	10	61061/060
		0,5mm	9,06L	6,5 cm	61051/062	10	-
		0,5mm	14,00L	10 cm	61051/100	10	61061/100
		0,5mm	14,00L	10 cm	61051/102	10	61061/102
		0,6mm	20,70L	15 cm	61051/150	10	61061/150
		0,7mm	25,00L	18 cm	61051/180	10	61061/180
			2/3 35,4 x 32,5 cm 32,9 x 30 cm	0,5mm	1,70L	2 cm	61052/020
0,5mm	1,70L			2 cm	61052/022	10	-
0,5mm	3,40L			4 cm	61052/040	10	-
0,5mm	3,40L			4 cm	61052/042	10	-
0,5mm	5,90L			6,5 cm	61052/060	10	61062/060
0,5mm	5,90L			6,5 cm	61052/062	10	-
0,5mm	8,86L			10 cm	61052/100	10	61062/100
0,5mm	8,86L			10 cm	61052/102	10	61062/102
0,6mm	13,38L			15 cm	61052/150	10	-
0,7mm	15,96L			18 cm	61052/180	10	-
	1/2 32,5 x 26,5 cm 30 x 24 cm	0,5mm	1,18L	2 cm	61053/020	20	-
		0,5mm	1,18L	2 cm	61053/022	20	-
		0,5mm	2,43L	4 cm	61053/040	20	-
		0,5mm	2,43L	4 cm	61053/042	20	-
		0,5mm	4,21L	6,5 cm	61053/060	10	61063/060
		0,5mm	4,21L	6,5 cm	61053/062	10	61063/062
		0,5mm	6,41L	10 cm	61053/100	10	61063/100
		0,5mm	6,41L	10 cm	61053/102	10	61063/102
		0,6mm	9,51L	15 cm	61053/150	10	61063/150
		0,7mm	11,27L	18 cm	61053/180	10	61063/180

	Medidas externas Medidas internas	Espessura	Cap.	Prof.	Sem alças	Emb.	Com alças móveis
	2/4 53 x 16,2 cm 50,5 x 13,7 cm	0,5mm	2,23L	4 cm	61054/040	10	-
		0,5mm	2,23L	4 cm	61054/042	10	-
		0,5mm	4,06L	6,5 cm	61054/060	10	61064/060
		0,5mm	6,11L	10 cm	61054/100	10	61064/100
		0,6mm	9,03L	15 cm	61054/150	10	-
	1/3 32,5 x 17,6 cm 30 x 15,1 cm	0,5mm	0,70L	2 cm	61055/020	20	-
		0,5mm	1,15L	4 cm	61055/040	20	-
		0,5mm	1,15L	4 cm	61055/042	20	-
		0,5mm	2,30L	6,5 cm	61055/060	10	61065/060
		0,5mm	2,30L	6,5 cm	61055/062	10	61065/062
		0,5mm	3,90L	10 cm	61055/100	10	61065/100
		0,5mm	3,90L	10 cm	61055/102	10	-
		0,6mm	5,42L	15 cm	61055/150	10	61065/150
	1/4 26,5 x 16,2 cm 24 x 13,7 cm	0,5mm	0,25L	2 cm	61056/020	20	-
		0,5mm	0,25L	2 cm	61056/022	20	-
		0,5mm	0,93L	4 cm	61056/040	20	-
		0,5mm	0,93L	4 cm	61056/042	20	-
		0,5mm	1,80L	6,5 cm	61056/060	10	-
		0,5mm	1,80L	6,5 cm	61056/062	10	61066/062
		0,5mm	2,72L	10 cm	61056/100	10	61066/100
		0,5mm	2,72L	10 cm	61056/102	10	61066/102
	2/8 32,5 x 13,2 cm 30 x 10,7 cm	0,8mm	4,06L	15 cm	61056/153*	10	-
		0,8mm	5,27L	20 cm	61056/200*	10	-
		0,5mm	1,83L	6,5 cm	61057/060	10	61067/060
		0,5mm	1,83L	6,5 cm	61057/062	10	61067/062
	1/6 17,6 x 16,2 cm 15,1 x 13,7 cm	0,5mm	2,74L	10 cm	61057/100	10	-
		0,5mm	2,74L	10 cm	61057/102	10	61067/102
		0,5mm	1,06L	6,5 cm	61058/060	20	61068/060
		0,7mm	1,52L	10 cm	61058/100	20	-
	1/9 17,6 x 10,8 cm 15,1 x 8,3 cm	0,7mm	1,52L	10 cm	61058/102	20	-
		0,8mm	2,40L	15 cm	61058/153*	20	-
		0,8mm	2,97L	20 cm	61058/203*	20	-
		0,5mm	0,67L	6,5 cm	61059/060	20	-
	1/9 17,6 x 10,8 cm 15,1 x 8,3 cm	0,5mm	0,67L	6,5 cm	61059/062	20	-
		0,8mm	1,04L	10 cm	61059/100	20	-
		0,8mm	1,04L	10 cm	61059/103*	20	-



# 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	9,06 l	6,5 cm	0,8 mm	61071/063*	fundo e laterais
			14,00 l	10 cm	0,8 mm	61071/103*	fundo e laterais

\* Produto importado

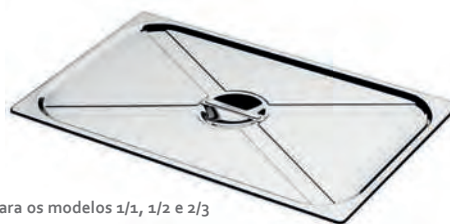
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

# 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

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.



# 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

61027/010

Dim. C x L x A (cm)

41 x 47 x 17

Capacidade (L)

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

61026/010

Dim. C x L x A (cm)

58,1 x 47 x 17

Capacidade (L)

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



Referência
Dim. C x L (cm)
Capacidade (L)
Altura total fechado (cm)



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

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61040/210	61040/213
67 x 36,7	
9,06	
32	



Referência
Dim. C x L (cm)
Capacidade (L)
Altura total fechado (cm)

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

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61040/220	61040/223
67 x 36,7	
8,42	
32	



Referência
Dim. C x L (cm)
Capacidade (L)
Altura total (cm)

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	
9,06	
24	



Salão do restaurante NB Steak São Paulo/SP - Brasil



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>
<b>Capacidade (L)</b>
<b>Altura total aberto (cm)</b>
<b>Altura total fechado (cm)</b>

## Rechaud banho-maria redondo com tampa de vidro

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



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

## Rechaud banho-maria redondo com tampa de vidro

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61041/200	61041/213
Ø 28	
0,7	
4,3	
28,1	



<b>Referência</b>
<b>Dimensão (cm)</b>
<b>Espessura (mm)</b>
<b>Capacidade (L)</b>
<b>Altura total aberto (cm)</b>
<b>Altura total fechado (cm)</b>

## Rechaud banho-maria redondo com tampa de vidro

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61042/000	61042/013
Ø 28	
0,7	
7,0	
45	
32	



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

## Rechaud banho-maria redondo com tampa de vidro

Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
61042/200	61042/213
Ø 28	
0,7	
7,0	
33,2	



Referência	65500/670	65500/680
Dimensão (cm)	Ø 24	Ø 24
Espessura (mm)	0,7	0,7
Capacidade (L)	6,1	7,8
Altura total (cm)	29,2	33,1

Rechaud Solar

Referência	65500/670	65500/680
Dimensão (cm)	Ø 24	Ø 24
Espessura (mm)	0,7	0,7
Capacidade (L)	6,1	7,8
Altura total (cm)	29,2	33,1

Registro de objeto: 001 470/2018



Referência	65650/680	65650/684
Dimensão (cm)	Ø 24	Ø 24
Espessura (mm)	0,5	0,5
Capacidade (L)	7,5	7,5
Altura total (cm)	34,0	22,9

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)	7,5	7,5
Altura total (cm)	34,0	22,9

Registro de objeto: 001 470/2018

## MESA DE AQUECIMENTO

Novas formas de servir.



Referência	61039/420
Dim. C x L x A (cm)	40 x 40 x 6,5
Potência Elétrica (W)	600
Tensão - 220 V	220 V - 60 Hz

Mesa de aquecimento a indução

Referência	61039/420
Dim. C x L x A (cm)	40 x 40 x 6,5
Potência Elétrica (W)	600
Tensão - 220 V	220 V - 60 Hz

Produto com certificação compulsória certificado pelo OCP 003 - Falcão Bauer, conforme Portaria Inmetro 148/2022



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 148/2022.  
Caçarola quadrada com certificação compulsória certificada pela OCP 0104- PCN DO BRASIL, registro 000 973/2018, conforme portaria INMETRO 499/2021.

# PEÇAS DE REPOSIÇÃO E COMPLEMENTOS



Tampa de vidro temperado

Referência

62709/284

Dimensão (cm)

Ø 28



Fogareiro

Referência

61040/090

Dimensão (cm)

Ø 9,6

Capacidade (L)

0,20

Altura total (cm)

5



Fogareiro

Referência

61044/090

Dimensão (cm)

Ø 9,6

Capacidade (L)

0,43

Altura total (cm)

8,5



Fogareiro

Referência

61040/100

Dimensão (cm)

Ø 9

Capacidade do refil (L)

0,26

Altura total (cm)

5,8



Referência	61040/820	61040/810
Voltagem	220 V	127 V
Potência elétrica (W)	400	400
Dim. C x L (cm)	23,6 x 15,5	23,6 x 15,5
Altura da base (cm)	1,3	1,3
Altura total (cm)	6,7	6,7

Resistência elétrica com ajuste de temperatura

Referência	61040/820	61040/810
Voltagem	220 V	127 V
Potência elétrica (W)	400	400
Dim. C x L (cm)	23,6 x 15,5	23,6 x 15,5
Altura da base (cm)	1,3	1,3
Altura total (cm)	6,7	6,7



Referência	61824/260
Dim. C x L (cm)	7,7 x 6,5
Espessura (mm)	5,0

Suporte para tampa da caçarola quadrada Grano

Referência	61824/260
Dim. C x L (cm)	7,7 x 6,5
Espessura (mm)	5,0



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)	7,0	11,5

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)	7,0	11,5



Referência	61040/510
Dim. C x L x A (cm)	56,5 X 36,0 X 10,1
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	5,4

Cuba para água 1/1 sem resistência elétrica

Referência	61040/510
Dim. C x L x A (cm)	56,5 X 36,0 X 10,1
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	5,4



Referência	61040/930
Dim. C x L x A (cm)	56,5 X 36,0 X 10,1
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	5,4

Cuba para água 1/1 sem resistência elétrica e com canaletas

Referência	61040/930
Dim. C x L x A (cm)	56,5 X 36,0 X 10,1
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	5,4

# 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.



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, e a linha de panelas de ferro Trento, com antiaderente Starflon Excellent.



# 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 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 antiaderente Starflon High Performance. Cabos e pegadores de aço inox. Compatível com todos os tipos de fogões, inclusive o de indução.

### ✓ 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.



GÁS



ELÉTRICO



VITROCERÂMICO



INDUÇÃO



LAVA-LOUÇA \*

(resistência elétrica)

## PERFORMANCE

As panelas Lyon são revestidas externa e internamente com o antiaderente de maior qualidade e desempenho da Tramontina, o Starflon High Performance. Esse revestimento é 20 vezes mais durável, garantindo ao produto uma vida útil muito maior.



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



<b>Cores e Referências</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>
<b>Referência SEM TAMPA</b>

## Caçarola

20960/824	20960/826	20960/830
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
20923/024	20923/026	20923/030
20923/424	20923/426	20923/430



<b>Cor</b>
<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>

## Panela

20961/820	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



<b>Cor</b>
<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>
<b>Referência SEM TAMPA</b>

## Caçarola quadrada

20963/828	z	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
-	20925/028	20925/428



<b>Cor</b>
<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>
<b>Referência SEM TAMPA</b>




## Frigideira

20951/832	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
-	20924/032	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	20998/853	20998/053	20998/453
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.



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

## Fritadeira

20804/028
Ø 28
3,2
4,1
8,1
13,1



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

## Caçarola

20805/024	20805/028
Ø 24	Ø 28
3,2	3,2
4,0	6,0
11	12,4
16,3	18,0



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

## Wok

20806/032
Ø 32
3,0
5,0
9,1
15,7



# 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.





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



Cloche Service

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



Cloche Empilhável Service

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



Bandeja saps 6 divisões Service

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



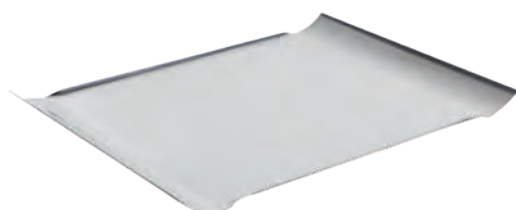
Bandeja retangular Buena

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)	40,0 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	32,0 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	2,1	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
Dimensão (cm)	Ø 10
Espessura (mm)	0,5
Capacidade (L)	0,16
Altura (cm)	2,8



Taça para sobremesa Service

Referência	61421/090
Dimensão (cm)	Ø 9,7
Espessura (mm)	0,7
Capacidade (L)	0,15
Altura (cm)	5,1



# ACESSÓRIOS

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



Linha completa



Acessórios resistentes



Design moderno e sofisticado



Complementam bem a mesa

# COMPLEMENTOS INDISPENSÁVEIS

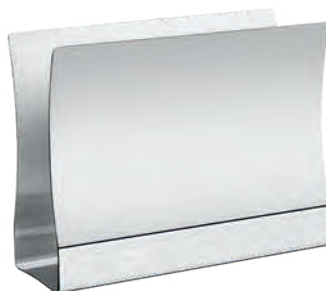
**Uma mesa completa é uma mesa com tudo o que os clientes precisam à mão.**

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.

**Manteigueira Service**

Referência	61424/001
Dimensão (cm)	20,1 x 11,6
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	0,18
Altura (cm)	5,8

**Manteigueira Utility**

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

**Paliteiro Utility**

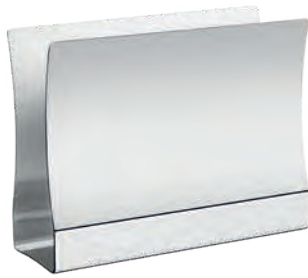
Referência	61105/000
Dimensão (cm)	3,1 x 3,1
Altura (cm)	8,4

**Porta-guardanapos Cosmos**

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

**Porta-guardanapos Ciclo**

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



Porta-guardanapos Quadrata

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



Galheteiro Realce

Referência	61119/200
Dimensão (cm)	19,0 x 16,0
Espessura (mm)	1,0
Conteúdo	1 Azeite = 0,39L 1 Vinagre = 0,39L 1 Sal = 0,12L 1 Pimenta = 0,12L
Altura (cm)	20,6



Galheteiro para vinagre/azeite Realce

Referência	61119/100
Dimensão (cm)	7,3 x 6,8
Capacidade (L)	0,25
Altura (cm)	17,0



Galheteiro para vinagre/azeite Realce

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



! Lançamento

### Moedor para sal ou pimenta Realce

Referência	61657/110	61657/120	61657/130
Dimensão (cm)	Ø 5,5 cm	Ø 5,5 cm	Ø 5,5 cm
Capacidade (g)	Sal = 30 g Pimenta = 10 g	Sal = 65 g Pimenta = 25 g	Sal = 110 g Pimenta = 40 g
Altura (cm)	13,7	20,5	30,6



! Lançamento

### Moedor para sal ou pimenta Realce

Referência	61657/118	61657/128
Dimensão (cm)	Ø 5,5 cm	Ø 5,5 cm
Capacidade (g)	Sal = 30 g Pimenta = 10 g	Sal = 65 g Pimenta = 25 g
Altura (cm)	13,7	20,5



! Lançamento

### Moedor para sal ou pimenta Realce

Referência	61657/117	61657/127
Dimensão (cm)	Ø 5,5 cm	Ø 5,5 cm
Capacidade (g)	Sal = 30 g Pimenta = 10 g	Sal = 65 g Pimenta = 25 g
Altura (cm)	13,7	20,5





! Lançamento

Moedor para sal ou pimenta Realce

Referência	61657/010	61657/020	61657/030
Dimensão (cm)	Ø 5,8 cm	Ø 5,8 cm	Ø 5,8 cm
Capacidade (g)	Sal = 25 g Pimenta = 10 g	Sal = 60 g Pimenta = 25 g	Sal = 105 g Pimenta = 40 g
Altura (cm)	12,7	19,7	29,8



! Lançamento

Moedor para sal ou pimenta Realce

Referência	61657/013	61657/023
Dimensão (cm)	Ø 5,8 cm	Ø 5,8 cm
Capacidade (g)	Sal = 25 g Pimenta = 10 g	Sal = 60 g Pimenta = 25 g
Altura (cm)	12,7	19,7



! Lançamento

Moedor para sal ou pimenta Realce

Referência	61657/014	61657/024
Dimensão (cm)	Ø 5,8 cm	Ø 5,8 cm
Capacidade (g)	Sal = 25 g Pimenta = 10 g	Sal = 60 g Pimenta = 25 g
Altura (cm)	12,7	19,7





Moedor para sal ou pimenta Realce

Referência	61652/000
Dimensão (cm)	6,5 x 6,5
Capacidade (g)	Sal = 95 g / Pimenta= 40 g
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 duplo 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 g / Pimenta = 100 g
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)	12,0 x 10,5
Capacidade (l)	0,4
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)	0,6	1,0
Altura (cm)	18,5	21,2

Cafeteira expresso italiana  
aço inox

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

Registro do inmetro 000088/2025

Cafeteira expresso italiana  
alumínio

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

Registro do inmetro 015588/2024





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)	0,6
Altura (cm)	11,1

**Bule pescoço de ganso**

Referência	61768/510
Dimensão (cm)	28,2 x 14,0
Capacidade (L)	1,2
Altura (cm)	17,7

**Chaleira pescoço de ganso**

Registro do inmetro 011550/2024



Referência	61101/100
Dimensão (cm)	19,0 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)	2,0

**Colher para prova de café**



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 e leite Lady

Referência	61470/111
Dimensão (cm)	Ø 11,5
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	1,27
Altura (cm)	14,2



Jarra para água com retentor Lady

Referência	61475/121
Dimensão (cm)	Ø 12,6
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	2,0
Altura (cm)	18,0



Bule para café e leite Buena

Referência	61570/100
Dimensão (cm)	Ø 10
Espessura (mm)	0,7
Capacidade (L)	0,9
Altura (cm)	12,8



Jarra Buena

Referência	61575/120	61575/140
Dimensão (cm)	Ø 12	Ø 14
Espessura (mm)	0,6	0,7
Capacidade (L)	2,1	2,9
Altura (cm)	17,8	19,5



! Lançamento



Referência

Jarra de Vidro Borossilicato

61227/680

Dimensão (cm)

16 x 12,8

Capacidade (L)

1,8

Altura (cm)

23,6

Tampa em aço inox com duas opções de abertura.





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

Açucareiro com colher Service



Referência	64570/500
Dimensão (cm)	Ø 8
Espessura (mm)	0,6
Capacidade (L)	0,4
Altura (cm)	8,0

Açucareiro com colher Buena



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

Porta-sachês Ciclo

! Lançamento



Cores e Referências	64760/303 64760/308
Capacidade (L)	0,08
Acabamento	Parte interna em aço inox Parte externa em ABS

Conjunto de xícaras para café 2 pç.

! Lançamento



Cores e Referências	64760/323 64760/328
Capacidade (L)	0,08
Acabamento	Parte interna em aço inox Parte externa em ABS

Conjunto de xícaras para café 2 pç.

! Lançamento



Cores e Referências	64760/343 64760/348
Capacidade (L)	0,08
Acabamento	Parte interna em aço inox Parte externa em ABS

Conjunto de xícaras para café 2 pç.



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

Conjunto de xícaras para café 2 pç.



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

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



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	64760/440*	64760/450*	64760/460*
Dimensão (cm)	Ø 6,9	Ø 8,6	Ø 9,6
Capacidade (L)	0,1	0,2	0,3
Altura (cm)	7	8,6	9,7

Conjunto de xícaras para café ou 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 10,0	12,7 x 10,7
Capacidade (L)	0,75	1,0
Altura (cm)	24,6	28,5



Garrafa térmica

Referência	61640/370	61640/400
Dimensão (cm)	12,3 x 9,0	12,3 x 9,0
Capacidade (L)	0,75	1,0
Altura (cm)	25,4	30,5



Garrafa térmica inox com bomba

Referência	61642/140	61642/200
Dimensão (cm)	14,3 x 12,0	14,3 x 12,0
Capacidade (L)	1,4	2,0
Altura (cm)	30,7	37,5



Garrafa térmica com bomba

Cores e Referências	61641/120	61641/180
	61641/123	-
Dimensão (cm)	14,8 x 12,8	14,8 x 12,8
Capacidade (L)	1,2	1,8
Altura (cm)	31,2	40,0



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

## Bule térmico

61645/030	61645/033	61645/034
13,5 x 10,8		
0,3		
17,0		



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

## Bule térmico

61645/053	61645/054
13,5 x 10,8	
0,5	
21,0	



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

## Bule térmico

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



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

## Bule térmico

61645/100	61645/103	61645/104
14,0 x 12,0		
1,0		
29,5		



Referência
Capacidade (L)

## Ampola de vidro para garrafa térmica

61641/900	61641/910
1,2	1,8

Referência
Capacidade (L)

## Ampola de vidro para bule térmico

61645/900	61645/910	61645/920	61645/930
0,3	0,5	0,75	1,0

Referência
Capacidade (L)

## Ampola de vidro para garrafa térmica plástica com bomba

61639/930	61639/931
1,0	1,8



Garrafa térmica com bomba

Referência	61641/500
Dimensão (cm)	16,2 x 13,1 x 30
Capacidade (L)	1



- ✓ Alça embutida: Pega confortável e sensação de estabilidade.
- ✓ Corta-pingos: evita gotas indesejadas.
- ✓ Corpo em aço inox.
- ✓ Ampola de vidro.





Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/107	61639/187
Dimensão (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacidade (L)	1,0	1,8



Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/106	61639/186
Dimensão (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacidade (L)	1,0	1,8



Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/103	61639/183
Dimensão (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacidade (L)	1,0	1,8



Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/507	61639/587
Dimensão (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacidade (L)	1,0	1,8



Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/508	61639/588
Dimensão (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacidade (L)	1,0	1,8



Garrafa térmica plástica com bomba

Referência	61639/503	61639/583
Dimensão (cm)	16,2 x 13,1 x 29,7	16,2 x 13,1 x 37,6
Capacidade (L)	1,0	1,8



# 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. Um produto de qualidade se inicia na escolha da matéria-prima. 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.



# TÁBUAS

Para churrascos de respeito.



Referência

Dim. C x L x A (cm)

Madeira

Mix Grill Oval

10239/638

38 x 19,5 x 5,0

Mista



Referência

Dim. C x L x A (cm)

Madeira

Mix Grill retangular

10239/684

40 x 28 x 3,2

Mista



Referência

Dim. C x L x A (cm)

Madeira

Acabamento

Tábua Folíum para Preparar e Servir

13583/351

45 x 33 x 3

Teca

Óleo mineral



Referência

Dim. C x L x A (cm)

Madeira

Acabamento

Tábua Folíum para Petiscos

13585/351

35 x 27 x 2,5

Teca

Óleo mineral



Referência

Dim. C x L x A (cm)

Madeira

Acabamento

Tábua Folíum de Pão

13584/351

32 x 24 x 2,5

Teca

Óleo mineral



Referência

Dim. C x L x A (cm)

Madeira

Acabamento

Tábua Folíum para Servir

13586/351

40 x 30 x 3 cm

Teca

Óleo mineral



Referência	
Dim. C x L x A (cm)	
Madeira	
Acabamento	

Tábua Cubus

13460/351	13460/921
45 x 34 x 3	
Teca	Muiracatiara
Óleo mineral	



Referência	
Dim. C x L x A (cm)	
Madeira	
Acabamento	

Tábua Cubus

13422/351	
45 x 34 x 3	
Teca	
Óleo mineral	



Referência	
Dim. C x L x A (cm)	
Madeira	
Acabamento	

Tábua Cubus

10019/050	
50 x 38 x 4	
Teca	
Óleo mineral	





Tábua com Empunhadura			
Referência	13085/351	13086/351	13087/351
Dim. C x L x A (cm)	60 x 40 x 4,5	50 x 38 x 4	40 x 30 x 3
Madeira	Teca		
Acabamento	Óleo mineral		



Tábua Cubus com Empunhadura			
Referência	13091/351	13092/351	13093/351
Dim. C x L x A (cm)	60 x 40 x 4,5	50 x 38 x 4	40 x 30 x 3
Madeira	Teca		
Acabamento	Óleo mineral		



Tábua com Empunhadura e Canaleta			
Referência	13088/351	13089/351	13090/351
Dim. C x L x A (cm)	60 x 40 x 4,5	50 x 38 x 4	40 x 30 x 3
Madeira	Teca		
Acabamento	Óleo mineral		



Tábua com Bandeja	
Referência	13094/351
Dim. C x L x A (cm)	40 x 30 x 3,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral



Sousplat Redondo	
Referência	13607/351
Dim. C x L x A (cm)	33 x 1,5
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral






---

**Referência**


---

**Dim. C x L x A (cm)**


---

**Madeira**


---

**Acabamento**


---

**Gamela Orgânica P**


---

**13601/351**


---

**25 x 25 x 5**


---

**Teca**


---

**Óleo mineral**


---




---

**Referência**


---

**Dim. C x L x A (cm)**


---

**Madeira**


---

**Acabamento**


---

**Gamela Orgânica M**


---

**13602/351**


---

**37 x 29,8 x 5**


---

**Teca**


---

**Óleo mineral**


---




---

**Referência**


---

**Dim. C x L x A (cm)**


---

**Madeira**


---

**Acabamento**


---

**Gamela Orgânica G**


---

**13603/351**


---

**44 x 33 x 5**


---

**Teca**


---

**Óleo mineral**


---




---

**Referência**


---

**Dim. C x L x A (cm)**


---

**Madeira**


---

**Acabamento**


---

**Bandeja Churrasco P**


---

**13604/351**


---

**25 x 25 x 1,8**


---

**Teca**


---

**Óleo mineral**


---




---

**Referência**


---

**Dim. C x L x A (cm)**


---

**Madeira**


---

**Acabamento**


---

**Bandeja Churrasco M**


---

**13605/351**


---

**37 x 29,8 x 1,8**


---

**Teca**


---

**Óleo mineral**


---




---

**Referência**


---

**Dim. C x L x A (cm)**


---

**Madeira**


---

**Acabamento**


---

**Bandeja Churrasco G**


---

**13606/351**


---

**44 x 33 x 1,8**


---

**Teca**


---

**Óleo mineral**


---



Referência	Petisqueira Redonda 13608/351
Dim. C x L x A (cm)	31,5 x 5
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral



Referência	Petisqueira Redonda 13609/351
Dim. C x L x A (cm)	31,5 x 5
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral



Referência	Petisqueira com 3 Potes 10239/704
Dim. C x L x A (cm)	28 x 23 x 1,8
Madeira	Mista
Acabamento	Natural



Referência	Petisqueira Oval 13267/052
Dim. C x L x A (cm)	24 x 15 x 1,8
Madeira	Mista
Acabamento	Natural



Referência	Gamela Retangular para Salada 13208/052
Dim. C x L x A (cm)	40 x 25 x 5
Madeira	Mista
Acabamento	Natural

# PIZZA

Os utensílios que os pizzaiolos merecem.



Pá para pizza - Cabo longo

Referência	10462/152
Dim. C x L x A (cm)	160 x 36 x 1,5
Madeira	Tauari



Pá para pizza - Cabo curto

Referência	13268/182
Tamanho	M
Dim. C x L x A (cm)	55,8 x 30,4 x 1,5
Madeira	Tauari



Pá para pizza - Cabo médio

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



Pá metálica para pizza - cabo madeira

Referência	13307/043	13308/043	13309/043
Tamanho	P	M	G
Dim. C x L x A (cm)	66,3 x 30,5 x 2,7	99,8 x 30,5 x 2,7	132 x 30,5 x 2,7
Madeira	Tauari	Tauari	Tauari



# PROVENCE

Coleção inspirada no sul da França.



Referência

Dim. C x L x A (cm)

Madeira

Acabamento

Tábua para queijos e frios

13408/351

40 x 28 x 1,8

Teca

Óleo mineral



Referência

Dim. C x L x A (cm)

Madeira

Acabamento

Tábua para queijos e frios

13409/351

40 x 28 x 1,8

Teca

Óleo mineral



Referência

Dim. C x L x A (cm)

Madeira

Acabamento

Tábua para Steak

13410/351

40 x 28 x 1,8

Teca

Óleo mineral



Referência

Dim. C x L x A (cm)

Madeira

Acabamento

Tábua para queijos e frios

10239/735

48 x 19 x 1,8

Teca

Óleo mineral





Referência	13411/351
Dim. C x L x A (cm)	48 x 19,5 x 1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral

## Tábua para Pães



Referência	13415/351
Dim. C x L x A (cm)	65 x 27 x 1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral

## Tábua Paddle



Referência	13412/351
Dim. C x L x A (cm)	48 x 19 x 1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral

## Tábua para Antepasto



Referência	13413/351	13414/351
Dim. C x L x A (cm)	40 x 28 x 1,8	62 x 50 x 1,8
Madeira	Teca	Teca
Acabamento	Óleo mineral	Óleo mineral

## Tábua para Pizza







Referência	Suporte para Bolo Maior
Dim. C x L x A (cm)	13593/351
Madeira	32 x 13
Acabamento	Teca
	Óleo mineral



Referência	Suporte para Bolo Menor
Dim. C x L x A (cm)	13594/351
Madeira	26 x 09
Acabamento	Teca
	Óleo mineral



Referência	Tábua para Servir
Dim. C x L x A (mm)	13595/351
Madeira	50 x 18 x 5,6
Acabamento	Teca
	Óleo mineral



Referência	Gamela Rasa
Dim. C x L x A (cm)	13514/351
Madeira	47,5 x 31,5 x 1,5
Acabamento	Teca
	Óleo mineral



Referência	Pilão Mortar Pedra Sabão
Dim. C x L x A (cm)	13012/450
Material	11,5 x 11,5 x 10,5
Acabamento	Cumaru e pedra sabão
	Óleo mineral



Referência	Pilão com Tampa - Saleiro
Dim. C x L x A (cm)	13518/351
Material	11,5 x 11,5 x 11,5
Acabamento	Teca e pedra sabão
	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.



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

## 63989/860 - Faca para sobremesa

Comprimento - 217 mm  
Espessura - 8,00 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<br>Comprimento - 213 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 60        |  | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 117 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60     |  | 150 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 252 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 12                 |
|  | 020 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 213 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 60         |  | 090 – Concha Terrina<br>Comprimento - 292 mm<br>Espessura - 3,00 mm<br>un. - 12       |  | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 213 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 60             |
|  | 040 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 192 mm<br>Espessura - 3,00 mm<br>un. - 60 |  | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 272 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 12    |  | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 222 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 60              |
|  | 050 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 192 mm<br>Espessura - 3,00 mm<br>un. - 60  |  | 120 – Talheres para Salada<br>Comprimento - 273 mm<br>Espessura - 4,00 mm<br>un. - 12 |  | 830 – Faca de Mesa Forjada<br>Comprimento - 245 mm<br>Espessura - 10,00 mm<br>un. - 60        |
|  | 070 – Colher para Chá<br>Comprimento - 150 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60       |  | 140 – Garfo para Torta<br>Comprimento - 171 mm<br>Espessura - 2,50 mm<br>un. - 60     |  | 860 – Faca para Sobremesa<br>Comprimento - 221 mm<br>Espessura - 9,80 mm<br>un. - 60          |
|   |  |  |   |  | 980 – Faca para Churrasco Forjada<br>Comprimento - 244 mm<br>Espessura - 10,00 mm<br>un. - 60 |








# RENASCENÇA

63929

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  <p>010 – Colher de Mesa<br/>Comprimento - 203 mm<br/>Espessura – 3,00 mm<br/>un. - 60</p>        |  <p>070 – Colher para Chá<br/>Comprimento - 143 mm<br/>Espessura – 2,50 mm<br/>un. - 60</p>        |  <p>250 – Garfo para Peixe<br/>Comprimento - 203 mm<br/>Espessura – 3,00 mm<br/>un. - 60</p>            |
|  <p>020 – Garfo de Mesa<br/>Comprimento - 201 mm<br/>Espessura – 3,00 mm<br/>un. - 60</p>         |  <p>080 – Colher para Café<br/>Comprimento - 112 mm<br/>Espessura – 2,25 mm<br/>un. - 60</p>       |  <p>260 – Faca para Peixe<br/>Comprimento - 212 mm<br/>Espessura – 3,00 mm<br/>un. - 60</p>             |
|  <p>040 – Colher para Sobremesa<br/>Comprimento - 183 mm<br/>Espessura – 2,75 mm<br/>un. - 60</p> |  <p>100 – Colher para Arroz<br/>Comprimento - 258 mm<br/>Espessura – 3,00 mm<br/>un. - 12</p>      |  <p>830 – Faca de Mesa Forjada<br/>Comprimento - 247 mm<br/>Espessura – 9,50 mm<br/>un. - 60</p>        |
|  <p>050 – Garfo para Sobremesa<br/>Comprimento - 183 mm<br/>Espessura – 2,75 mm<br/>un. - 60</p>  |  <p>140 – Garfo para Torta<br/>Comprimento - 162 mm<br/>Espessura – 2,50 mm<br/>un. - 60</p>       |  <p>860 – Faca para Sobremesa Forjada<br/>Comprimento - 213 mm<br/>Espessura – 9,00 mm<br/>un. - 60</p> |
|  <p>070 – Colher para Chá<br/>Comprimento - 143 mm<br/>Espessura – 2,50 mm<br/>un. - 60</p>       |  <p>150 – Pá para Bolo<br/>Comprimento - 248 mm<br/>Espessura – 3,00 mm<br/>un. - 12</p>           |  <p>980 – Faca para Churrasco Forjada<br/>Comprimento - 247 mm<br/>Espessura – 9,50 mm<br/>un. - 60</p> |
|  |  <p>240 – Espátula para Manteiga<br/>Comprimento - 146 mm<br/>Espessura – 2,50 mm<br/>un. - 60</p> |  |

# CLASSIC

63928

	010 – Colher de Mesa Comprimento - 203 mm Espessura – 3,00 mm un. - 60		100 – Colher para Arroz Comprimento - 258 mm Espessura – 3,00 mm un. - 12		250 – Garfo para Peixe Comprimento - 203 mm Espessura – 3,00 mm un. - 60
	020 – Garfo de Mesa Comprimento - 202 mm Espessura – 3,00 mm un. - 60		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 142 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		260 – Faca para Peixe Comprimento - 212 mm Espessura – 3,00 mm un. - 60
	023 – Garfo para Churrasco com Gravação Comprimento - 203 mm Espessura – 3,00 mm un. - 60		120 – Talheres para Salada Comprimento - 280 mm Espessura – 3,00 mm un. - 12		280 – Colher para Sopa Comprimento - 176 mm Espessura – 2,75 mm un. - 60
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 183 mm Espessura – 2,75 mm un. - 60		140 – Garfo para Torta Comprimento - 162 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		290 – Colher Média Comprimento - 153 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 183 mm Espessura – 2,75 mm un. - 60		150 – Pá para Bolo Comprimento - 248 mm Espessura – 3,00 mm un. - 12		830 – Faca de Mesa Forjada Comprimento - 246 mm Espessura – 9,50 mm un. - 60
	070 – Colher para Chá Comprimento - 143 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		170 – Talheres Trinchantes Comprimento - 185 mm Espessura – •3,00 / ••10,00 mm un. - 12		860 – Faca para Sobremesa Forjada Comprimento - 212 mm Espessura – 9,00 mm un. - 60
	080 – Colher para Café Comprimento - 112 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		190 – Concha para Feijão Comprimento - 223 mm Espessura – 3,00 mm un. - 12		980 – Faca para Churrasco Forjada Comprimento - 245 mm Espessura – 9,50 mm un. - 60
	090 – Concha Terrina Comprimento - 269 mm Espessura – 3,00 mm un. - 12		210 – Concha para Molho Comprimento - 170 mm Espessura – 3,00 mm un. - 12		983 – Faca para Churrasco Forjada com Gravação Comprimento - 245 mm Espessura – 6,00 mm un. - 60
			240 – Espátula para Manteiga Comprimento - 146 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		



# VICENZA

63924



010 – Colher de Mesa  
Comprimento - 202 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 60



100 – Colher para Arroz  
Comprimento - 258 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 12



250 – Garfo para Peixe  
Comprimento - 202 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 60



020 – Garfo de Mesa  
Comprimento - 202 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 60



140 – Garfo para Torta  
Comprimento - 162 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



260 – Faca para Peixe  
Comprimento - 212 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 60



040 – Colher para Sobremesa  
Comprimento - 183 mm  
Espessura – 2,75 mm  
un. - 60



150 – Pá para Bolo  
Comprimento - 248 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 12



290 – Colher Média  
Comprimento - 153 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



050 – Garfo para Sobremesa  
Comprimento - 182 mm  
Espessura – 2,75 mm  
un. - 60



190 – Concha para Feijão  
Comprimento - 223 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 12



830 – Faca de Mesa Forjada  
Comprimento - 245 mm  
Espessura – 9,50 mm  
un. - 60



070 – Colher para Chá  
Comprimento - 142 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



210 – Concha para Molho  
Comprimento - 170 mm  
Espessura – 3,00 mm  
un. - 12



860 – Faca para Sobremesa  
Comprimento - 212 mm  
Espessura – 9,00 mm  
un. - 60



080 – Colher para Café  
Comprimento - 112 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



240 – Espátula para Manteiga  
Comprimento - 146 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 60



980 – Faca para Churrasco Forjada  
Comprimento - 246 mm  
Espessura – 9,50 mm  
un. - 60





# FIRENZE


























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     |  | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 202 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  |  | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 212 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 |  | 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     |  | 830 – Faca de Mesa Forjada<br>Comprimento - 245 mm<br>Espessura – 9,50 mm<br>un. - 60        |
|  | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 112 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60      |  | 210 – Concha para Molho<br>Comprimento - 170 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12      |  | 860 – Faca para Sobremesa<br>Comprimento - 212 mm<br>Espessura – 9,00 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 |  | 980 – Faca para Churrasco Forjada<br>Comprimento - 246 mm<br>Espessura – 9,50 mm<br>un. - 60 |
|  | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 258 mm<br>Espessura – 3,00 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       |  | 290 – Colher Média<br>Comprimento - 150 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60                |
|  | 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           |  | 830 – Faca de Mesa Forjada<br>Comprimento - 230 mm<br>Espessura - 9,50 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     |  | 837 – Faca de Mesa Forjada<br>Comprimento - 228 mm<br>Espessura - 6,00 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   |  | 860 – Faca para Sobremesa Forjada<br>Comprimento - 202 mm<br>Espessura - 9,00 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      |  | 867 – Faca para Sobremesa Forjada<br>Comprimento - 207 mm<br>Espessura - 4,00 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 |  | 980 – Faca para Churrasco Forjada<br>Comprimento - 235 mm<br>Espessura - 9,50 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       |  | 987 – Faca para Churrasco Forjada<br>Comprimento - 229 mm<br>Espessura - 6,00 mm<br>un. - 60 |
|  | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 139 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 60    |   |   |   |  |

# ITALY



















63932

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



# BERLIN

63934




















	010 – Colher de Mesa Comprimento - 206 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		090 – Concha Terrina Comprimento - 289 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		210 – Concha para Molho Comprimento - 180 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12
	020 – Garfo de Mesa Comprimento - 207 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		100 – Colher para Arroz Comprimento - 262 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		250 – Garfo para Peixe Comprimento - 207 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 186 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 145 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		260 – Faca para Peixe Comprimento - 225 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 187 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		120 – Talheres para Salada Comprimento - 235 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		837 – Faca de Mesa Forjada Comprimento - 224 mm Espessura – 6,00 mm un. - 60
	070 – Colher para Chá Comprimento - 140 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		140 – Garfo para Torta Comprimento - 166 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		867 – Faca para Sobremesa Forjada Comprimento - 207 mm Espessura – 4,00 mm un. - 60
	080 – Colher para Café Comprimento - 114 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		150 – Pá para Bolo Comprimento - 253 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		987 – Faca para Churrasco Forjada Comprimento - 224 mm Espessura – 6,00 mm un. - 60





# ZURIQUE

63986



















	010 - Colher de Mesa Comprimento - 202 mm Espessura - 2,50 mm un. - 60		080 - Colher para Café Comprimento - 113 mm Espessura - 2,00 mm un. - 60		150 - Pá para Bolo Comprimento - 241 mm Espessura - 2,50 mm un. - 12
	020 - Garfo de Mesa Comprimento - 202 mm Espessura - 2,50 mm un. - 60		090 - Concha Terrina Comprimento - 275 mm Espessura - 2,50 mm un. - 12		180 - Faca para Churrasco Comprimento - 229 mm Espessura - 6,00 mm un. - 60
	030 - Faca de Mesa Comprimento - 229 mm Espessura - 6,00 mm un. - 60		100 - Colher para Arroz Comprimento - 258 mm Espessura - 2,50 mm un. - 12		250 - Garfo para Peixe Comprimento - 202 mm Espessura - 2,50 mm un. - 60
	040 - Colher para Sobremesa Comprimento - 183 mm Espessura - 2,25 mm un. - 60		110 - Colher para Açúcar Comprimento - 145 mm Espessura - 2,00 mm un. - 60		260 - Faca para Peixe Comprimento - 210 mm Espessura - 2,50 mm un. - 60
	050 - Garfo para Sobremesa Comprimento - 183 mm Espessura - 2,25 mm un. - 60		120 - Talheres para Salada Comprimento - 280 mm Espessura - 2,50 mm un. - 12		780 - Faca para Churrasco Comprimento - 240 mm Espessura - 12,0 un. - 60
	060 - Faca para Sobremesa Comprimento - 208 mm Espessura - 4,00 mm un. - 60		140 - Garfo para Torta Comprimento - 162 mm Espessura - 2,00 mm un. - 60		990 - Faca para Churrasco Comprimento - 218 mm Espessura - 8,0 un. - 60
	070 - Colher para Chá Comprimento - 142 mm Espessura - 2,00 mm un. - 60				



# SATRI















63982

**!** Nova espessura

- |   |  |   |   |   |  |
|---|--|---|---|---|--|
|  | 017 – Colher de Mesa<br>Comprimento - 204 mm<br>Espessura – 3,00 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        |
|  | 027 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 206 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 60         |  | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 114 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 60     |  | 157 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 249 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12            |
|  | 030 – Faca de Mesa<br>Comprimento - 230 mm<br>Espessura – 5,90 mm<br>un. - 60          |  | 097 – Concha Terrina<br>Comprimento - 295 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12       |  | 180 – Faca para Churrasco<br>Comprimento - 230 mm<br>Espessura – 5,90 mm<br>un. - 60     |
|  | 047 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 180 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60 |  | 107 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 234 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 12    |  | 257 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 181 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60        |
|  | 057 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 181 mm<br>Espessura – 2,50 mm<br>un. - 60  |  | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 142 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 60   |  | 267 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 200 mm<br>Espessura – 2,50 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		060 – Faca para Sobremesa Comprimento - 203 mm Espessura – 4,00 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		070 – Colher para Chá Comprimento - 137 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		080 – Colher para Café Comprimento - 111 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		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		090 – Concha Terrina Comprimento - 293 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		100 – Colher para Arroz Comprimento - 254 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		



# SONATA

63912



010 – Colher de Mesa  
Comprimento - 200 mm  
Espessura – 2,25 mm  
un. - 60



020 – Garfo de Mesa  
Comprimento - 200 mm  
Espessura – 2,25 mm  
un. - 60



040 – Colher para Sobremesa  
Comprimento - 182 mm  
Espessura – 2,00 mm  
un. - 60



050 – Garfo para Sobremesa  
Comprimento - 183 mm  
Espessura – 2,00 mm  
un. - 60



070 – Colher para Chá  
Comprimento - 140 mm  
Espessura – 1,60 mm  
un. - 60



080 – Colher para Café  
Comprimento - 111 mm  
Espessura – 1,60 mm  
un. - 60



100 – Colher para Arroz  
Comprimento - 256 mm  
Espessura – 2,50 mm  
un. - 12



110 – Colher para Açúcar  
Comprimento - 141 mm  
Espessura – 1,60 mm  
un. - 60



140 – Garfo para Torta  
Comprimento - 160 mm  
Espessura – 1,60 mm  
un. - 60



240 – Espátula para Manteiga  
Comprimento - 144 mm  
Espessura – 1,60 mm  
un. - 60



830 – Faca de Mesa Forjada  
Comprimento - 232 mm  
Espessura – 6,00 mm  
un. - 60



860 – Faca para Sobremesa Forjada  
Comprimento - 208 mm  
Espessura – 3,70 mm  
un. - 60





















980 – Faca para Churrasco Forjada  
Comprimento - 234 mm  
Espessura – 6,00 mm  
un. - 60





# CONTINENTAL

63965

	010 – Colher de Mesa Comprimento - 197 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		090 – Concha Terrina Comprimento - 256 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		190 – Concha para Feijão Comprimento - 216 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12
	020 – Garfo de Mesa Comprimento - 197 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		100 – Colher para Arroz Comprimento - 252 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		250 – Garfo para Peixe Comprimento - 199 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 178 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 136 mm Espessura – 1,60 mm un. - 60		260 – Faca para Peixe Comprimento - 203 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 180 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		140 – Garfo para Torta Comprimento - 160 mm Espessura – 1,60 mm un. - 60		290 – Colher Média Comprimento - 150 mm Espessura – 1,60 mm un. - 60
	070 – Colher para Chá Comprimento - 139 mm Espessura – 1,60 mm un. - 60		150 – Pá para Bolo Comprimento - 145 mm Espessura – 2,25 mm un. - 12		830 – Faca de Mesa Forjada Comprimento - 229 mm Espessura – 4,00 mm un. - 60
	080 – Colher para Café Comprimento - 110 mm Espessura – 1,20 mm un. - 60		180 – Faca para Churrasco Comprimento - 229 mm Espessura – 4,00 mm un. - 60		860 – Faca para Sobremesa Forjada Comprimento - 198 mm Espessura – 3,00 mm un. - 60

# 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.



Lâminas 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  |    | 840 – Garfo para Pizza<br>Comprimento - 198 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 120       |
|  | 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 |  | 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     |  | 290 – Colher Média<br>Comprimento - 158 mm<br>Espessura - 1,60 mm<br>un. - 300           |
|  | 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          |  | 470 – Garfo Trinchante<br>Comprimento - 242 mm<br>Espessura - 2,25 mm<br>un. - 36        |
|  | 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  |  | 840 – Garfo para Pizza<br>Comprimento - 198 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 120       |
|  | 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    |  | 890 – Faca para Pizza<br>Comprimento - 229 mm<br>Espessura - 4,00 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 |   |  |
|  | 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

- |   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|--|
|  | 010 – Colher de Mesa<br>Comprimento - 209 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 180        |  | 080 – Colher para Café<br>Comprimento - 117 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 180    |  | 150 – Pá para Bolo<br>Comprimento - 260 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 12            |
|  | 020 – Garfo de Mesa<br>Comprimento - 209 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 180         |  | 090 – Concha Terrina<br>Comprimento - 285 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 36       |  | 188 – Faca para Churrasco<br>Comprimento - 231 mm<br>Espessura – 4,00 mm<br>un. - 180    |
|  | 030 – Faca de Mesa<br>Comprimento - 231 mm<br>Espessura – 4,00 mm<br>un. - 180          |  | 100 – Colher para Arroz<br>Comprimento - 265 mm<br>Espessura – 2,25 mm<br>un. - 48    |  | 210 – Concha para Molho<br>Comprimento - 172 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 36       |
|  | 040 – Colher para Sobremesa<br>Comprimento - 187 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 180 |  | 110 – Colher para Açúcar<br>Comprimento - 144 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 180  |  | 240 – Espátula para Manteiga<br>Comprimento - 152 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 180 |
|  | 050 – Garfo para Sobremesa<br>Comprimento - 189 mm<br>Espessura – 1,60 mm<br>un. - 180  |  | 120 – Talheres para Salada<br>Comprimento - 233 mm<br>Espessura - 2,00 mm<br>un. - 48 |  | 250 – Garfo para Peixe<br>Comprimento - 209 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 180       |
|  | 060 – Faca para Sobremesa<br>Comprimento - 209 mm<br>Espessura – 3,00 mm<br>un. - 180   |  | 140 – Garfo para Torta<br>Comprimento - 161 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 180    |  | 260 – Faca para Peixe<br>Comprimento - 221 mm<br>Espessura – 2,00 mm<br>un. - 180        |
|  | 070 – Colher para Chá<br>Comprimento - 149 mm<br>Espessura – 1,20 mm<br>un. - 180       |   |   |   |  |

# LAGUNA

63906

	010 – Colher de Mesa Comprimento - 190 mm Espessura – 1,80 mm un. - 300		090 – Concha Terrina Comprimento - 258 mm Espessura – 2,00 mm un. - 36		200 – Colher para Refresco Comprimento - 183 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300
	020 – Garfo de Mesa Comprimento - 193 mm Espessura – 1,60 mm un. - 300		100 – Colher para Arroz Comprimento - 248 mm Espessura – 2,25 mm un. - 48		210 – Concha para Molho Comprimento - 158 mm Espessura – 1,60 mm un. - 36
	030 – Faca de Mesa Comprimento - 211 mm Espessura – 3,00 mm un. - 300		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 131 mm Espessura – 1,00 mm un. - 300		220 – Espumadeira Comprimento - 280 mm Espessura – 2,00 mm un. - 36
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 165 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 - 143 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		300 – Colher Média Comprimento - 149 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 - 237 mm Espessura – 1,60 mm un. - 36		470 – Garfo Trinchante Comprimento - 243 mm Espessura – 2,25 mm un. - 36
	070 – Colher para Chá Comprimento - 128 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		180 – Faca para Churrasco Comprimento - 210 mm Espessura – 3,00 mm un. - 300		840 – Garfo para Pizza Comprimento - 193 mm Espessura – 1,60 mm un. - 120
	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		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



020 – Garfo de Mesa  
Comprimento - 191 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 - 166 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



100 – Colher para Arroz  
Comprimento - 249 mm  
Espessura - 2,25 mm  
un. - 48



140 – Garfo para Torta  
Comprimento - 141 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



150 – Pá para Bolo  
Comprimento - 236 mm  
Espessura - 1,60 mm  
un. - 36



180 – Faca para Churrasco  
Comprimento - 212 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 - 184 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



240 – Espátula para Manteiga  
Comprimento - 141 mm  
Espessura - 1,00 mm  
un. - 300



300 – Colher Média  
Comprimento - 150 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



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



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



010 – Colher de Mesa  
Comprimento - 186 mm  
Espessura – 1,50 mm  
un. - 300



070 – Colher para Chá  
Comprimento - 125 mm  
Espessura – 1,00 mm  
un. - 300



150 – Pá para Bolo  
Comprimento - 230 mm  
Espessura – 1,50 mm  
un. - 36



020 – Garfo de Mesa  
Comprimento - 187 mm  
Espessura – 1,50 mm  
un. - 300



080 – Colher para Café  
Comprimento - 93 mm  
Espessura – 0,80 mm  
un. - 300



180 – Faca para Churrasco  
Comprimento - 206 mm  
Espessura – 2,60 mm  
un. - 300



030 – Faca de Mesa  
Comprimento - 206 mm  
Espessura – 2,60 mm  
un. - 300



100 – Colher para Arroz  
Comprimento - 243 mm  
Espessura – 2,00 mm  
un. - 48



190 – Concha para Feijão  
Comprimento - 205 mm  
Espessura – 2,00 mm  
un. - 24



040 – Colher para Sobremesa  
Comprimento - 162 mm  
Espessura – 1,20 mm  
un. - 300



140 – Garfo para Torta  
Comprimento - 139 mm  
Espessura – 1,20 mm  
un. - 300



470 – Garfo Trinchante  
Comprimento - 235 mm  
Espessura – 2,00 mm  
un. - 36

# HAVAÍ

63905



010 – Colher de Mesa  
Comprimento - 186 mm  
Espessura - 1,60 mm  
un. - 300



050 – Garfo de sobremesa  
Comprimento - 162 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



140 – Garfo para Torta  
Comprimento - 140 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



020 – Garfo de Mesa  
Comprimento - 188 mm  
Espessura - 1,60 mm  
un. - 300



060 – Faca de sobremesa  
Comprimento - 183 mm  
Espessura - 2,50 mm  
un. - 300



180 – Faca para Churrasco  
Comprimento - 211 mm  
Espessura - 2,70 mm  
un. - 300



030 – Faca de Mesa  
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



040 – Colher de sobremesa  
Comprimento - 163 mm  
Espessura - 1,20 mm  
un. - 300



080 – Colher para Café  
Comprimento - 95 mm  
Espessura - 0,80 mm  
un. - 300



# MALIBU

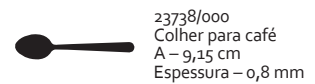
/00\* - caixa 12 peças



23730/004  
Faca para churrasco 4"  
A – 20,6 cm / B – 10,6 cm  
Espessura – 2,0 mm



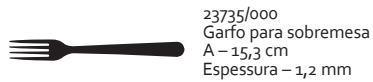
23734/003  
Faca para sobremesa 3"  
A – 18,2 cm / B – 8,2 cm  
Espessura: 2,0 mm



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



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



# 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 cores 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.



Ampla gama de cores na linha Ipanema. 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



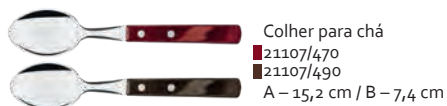
Faca de mesa 4"  
 ■ 21101/474  
 ■ 21101/494  
 A – 20,3 cm / B – 10,5 cm



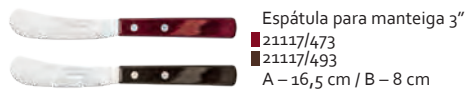
Garfo para sobremesa  
 ■ 21105/470  
 ■ 21105/490  
 A – 17,2 cm / B – 8,7 cm



Faca para sobremesa 3"  
 ■ 21104/473  
 ■ 21104/493  
 A – 17,9 cm / B – 9,4 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

# IPANEMA

A granel com código de barras /400

400  
Faca - 405

410  
Faca - 415

470  
Faca - 475

480  
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

23160/  
Faca para churrasco 4"  
A - 20 cm / B - 10 cm

23163/  
Colher de mesa  
A - 18,3 cm / B - 8,5 cm

23162/  
Garfo de mesa  
A - 18,4 cm / B - 8,5 cm

23167/  
Colher para chá  
A - 13,5 cm / B - 6 cm

# LEME

A granel com código de barras /400

400  
Faca - 404

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**



<b>Faca para churrasco Jumbo</b>	
Referência	29810/014
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	25,6
Dimensão da Lâmina (cm)	13,9



<b>Faca para Churrasco</b>	
Cores e Referências	29810/022
	29810/023
Polegadas	4"
Dimensão Total (cm)	22,6
Dimensão da Lâmina (cm)	10,4



<b>Faca para churrasco Jumb</b>	
Cores e Referências	21115/075
	21115/095
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	25,2
Dimensão da Lâmina (cm)	12,7



<b>Faca para churrasco Jumbo</b>	
Cores e Referências	21116/075
	21116/095
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	25
Dimensão da Lâmina (cm)	12,2



<b>Faca para churrasco</b>	
Cores e Referências	21109/074
	21109/094
Polegadas	4"
Dimensão Total (cm)	21,8
Dimensão da Lâmina (cm)	10,8



<b>Faca para churrasco</b>	
Cores e Referências	21100/475
	21100/495
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	21,2
Dimensão da Lâmina (cm)	11,4



<b>Faca para churrasco Jumbo</b>	
Cores e Referências	21413/075
	21413/095
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	23,6
Dimensão da Lâmina (cm)	11,7



Faca para churrasco Jumbo	
Cores e Referências	21185/075
	21185/095
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	25,1
Dimensão da Lâmina (cm)	12,1



Faca Multiuso	
Cores e Referências	29810/197
	29810/198
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	22,4
Dimensão da Lâmina (cm)	11,5



Garfo de mesa	
Cores e Referências	21102/470
	21102/490
Dimensão Total (cm)	19,6
Dimensão da Lâmina (cm)	9,8



Garfo de mesa – cabo longo	
Cores e Referências	21110/070
	21110/090
Dimensão Total (cm)	20,7
Dimensão da Lâmina (cm)	9,8



Garfo Jumbo	
Cores e Referências	21136/070
	21136/090
Dimensão Total (cm)	21,5
Dimensão da Lâmina (cm)	10,1



Garfo de mesa Jumbo	
Cores e Referências	21186/070
	21186/090
Dimensão Total (cm)	21,5
Dimensão da Lâmina (cm)	9,8



Garfo de mesa	
Cores e Referências	29810/158
	29810/159
Dimensão Total (cm)	21,9
Dimensão da Lâmina (cm)	9,9

**TALHERES**



Cores e Referências

Colher de mesa

21103/470

21103/490

Dimensão Total (cm)

19,4

Dimensão da Lâmina (cm)

9,6



Cores e Referências

Colher para sobremesa

21106/470

21106/490

Dimensão Total (cm)

17

Dimensão da Lâmina (cm)

8,5



Referência

Faca para churrasco

24064/105

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

24,0

Dimensão da Lâmina (cm)

12,9



Referência

Faca para churrasco Jumbo 5" Century

24085/005

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

26

Dimensão da Lâmina (cm)

12,4



Referência

Faca para churrasco e frutas Century

24004/005

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

22,3

Dimensão da Lâmina (cm)

12



Referência

Faca para churrasco fio liso Century

24021/005

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

22,8

Dimensão da Lâmina (cm)

11,9



Referência

Faca para churrasco jumbo Century

24022/005

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

24,6

Dimensão da Lâmina (cm)

13,1



Referência

Faca para Churrasco Ultracorte

23854/105

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

22

Dimensão da Lâmina (cm)

11,5

! Lançamento



Referência	63986/990
Dimensão Total (cm)	21,8
Espessura (mm)	8,0

Faca de churrasco Zurique

! Lançamento



Referência	63986/780
Dimensão Total (cm)	24,0
Espessura (mm)	12,0

Faca de churrasco Jumbo



Referência	63928/983
Dimensão Total (cm)	24,5
Espessura (mm)	9,5

Faca para churrasco forjada Classic com gravação



Referência	63928/023
Dimensão Total (cm)	20,3
Espessura (mm)	3,0

Garfo para churrasco Classic com gravação



# 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.





# 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.



### DUREZA

Louça mais resistente a constantes ciclos de lavagem em máquinas de lavar pratos.



### DIMENSÕES POUCO VARIÁVEIS

- O processo garante menor variabilidade nas dimensões.
- Apelo visual nas pilhas de pratos.
- Maior segurança de movimentação.
- Maior facilidade para armazenamento.



### RESISTÊNCIA TÉRMICA

Suporta a temperatura gerada por equipamentos como micro-ondas.



### POROSIDADE QUASE NULA

- Baixa absorção de água.
- Reduz a chance de proliferação de micro-organismos.
- Fornece à peça uma maior resistência ao impacto lateral.
- A porosidade quase nula é indicada através da translucidez do prato.



### ABA REFORÇADA

Garante maior resistência contra impactos laterais.

# ABA LARGA

Um clássico super-resistente.



Referência

Prato raso Elena

96600/001

Dimensão (cm)\*

Ø 28



Referência

Prato raso Elena

96600/002

Dimensão (cm)\*

Ø 27



Referência

Prato fundo Elena

96600/010

Dimensão (cm)\*

Ø 23



Referência

Prato sobremesa Elena

96600/006

Dimensão (cm)\*

Ø 21



Referência

Prato pão Elena

96600/008

Dimensão (cm)\*

Ø 17



# CUPÊ

Design clean e moderno.



Referência

Prato Raso Paula

Dimensão (cm)\*

96600/221

Ø 28



Referência

Prato Raso Paula

Dimensão (cm)\*

96601/204

Ø 25



Referência

Prato Fundo Paula

Dimensão (cm)\*

96601/210

Ø 22



Referência

Prato Sobremesa Paula

Dimensão (cm)\*

96601/207

Ø 21



Referência

Prato Sobremesa Paula

Dimensão (cm)\*

96601/206

Ø 19



Referência

Prato Pão Paula

Dimensão (cm)\*

96601/208

Ø 16



\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

# ABA CURTA

Maior área útil interna.



Prato Raso Laura	
Referência	96600/151
Dimensão (cm)*	Ø 28



Prato Raso Laura	
Referência	96600/154
Dimensão (cm)*	Ø 25,4



Prato Fundo Laura	
Referência	96600/160
Dimensão (cm)*	Ø 22



Prato Sobremesa Laura	
Referência	96600/156
Dimensão (cm)*	Ø 21



Prato Pão Laura

Referência

96600/158

Dimensão (cm)\*

Ø 16



Prato Raso Cecília

Referência

96601/121

Dimensão (cm)\*

Ø 24



Prato Sobremesa Cecília

Referência

96601/126

Dimensão (cm)\*

Ø 18

# MAXFORCE

Resistência acima da média

Conheça a coleção MaxForce, a solução definitiva para negócios que buscam durabilidade, resistência e elegância. Os pratos MaxForce resistem ao desgaste do uso diário, tendo um ótimo desempenho mesmo nos locais mais movimentados. Além disso, a coleção

é resistente ao micro-ondas e lava-louças, garantindo praticidade no dia a dia. Sua porosidade próxima a zero proporciona maior higiene, prevenindo a proliferação de fungos e bactérias.



\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



	Prato Raso MaxForce
Referência	96601/101
Dimensão (cm)*	Ø 30



	Prato Raso MaxForce
Referência	96601/102
Dimensão (cm)*	Ø 27



	Prato Fundo MaxForce
Referência	96601/110
Dimensão (cm)*	Ø 25



	Prato Sobremesa MaxForce
Referência	96601/106
Dimensão (cm)*	Ø 23

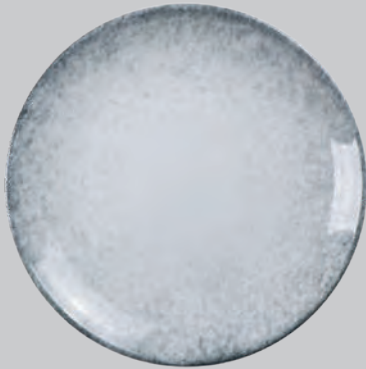


	Prato Sobremesa MaxForce
Referência	96601/107
Dimensão (cm)*	Ø 19

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



	Prato Raso Camila MaxForce
Referência	96980/075
Dimensão (cm)*	Ø 30



	Prato Raso Camila MaxForce
Referência	96980/076
Dimensão (cm)*	Ø 27



	Prato Fundo Camila MaxForce
Referência	96980/078
Dimensão (cm)*	Ø 25



	Prato Sobremesa Camila MaxForce
Referência	96980/077
Dimensão (cm)*	Ø 23



Prato Raso Rústico Marrom  
MaxForce

Referência	96980/071
Dimensão (cm)*	Ø 30



Prato Raso Rústico Marrom  
MaxForce

Referência	96980/072
Dimensão (cm)*	Ø 27



Prato Fundo Rústico Marrom  
MaxForce

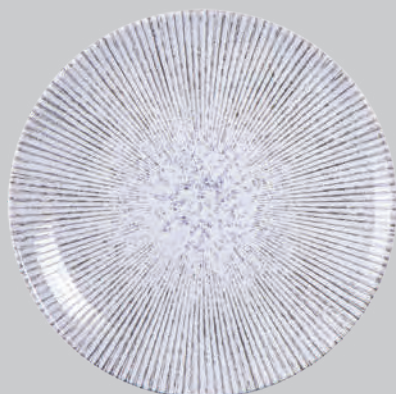
Referência	96980/074
Dimensão (cm)*	Ø 25



Prato Sobremesa Rústico  
Marrom MaxForce

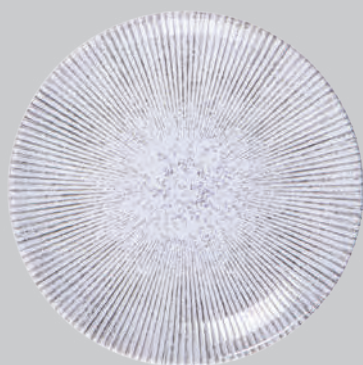
Referência	96980/073
Dimensão (cm)*	Ø 23

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



Prato Raso Diamantina  
MaxForce

Referência	96980/089
Dimensão (cm)*	Ø 30



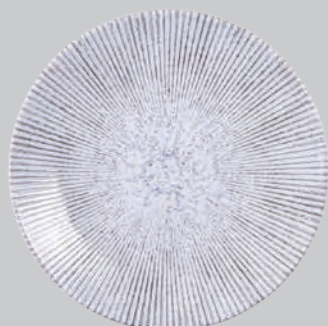
Prato Raso Diamantina  
MaxForce

Referência	96980/090
Dimensão (cm)*	Ø 27



Prato Fundo Diamantina  
MaxForce

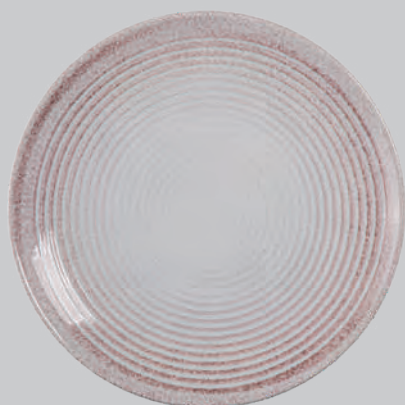
Referência	96980/092
Dimensão (cm)*	Ø 25



Prato Sobremesa  
Diamantina MaxForce

Referência	96980/091
Dimensão (cm)*	Ø 23

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



Prato Raso Atalaia  
MaxForce

Referência	96980/093
Dimensão (cm)*	Ø 30



Prato Raso Atalaia  
MaxForce

Referência	96980/094
Dimensão (cm)*	Ø 27



Prato Fundo Atalaia  
MaxForce

Referência	96980/096
Dimensão (cm)*	Ø 25



Prato Sobremesa Atalaia  
MaxForce

Referência	96980/095
Dimensão (cm)*	Ø 23

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



Prato Raso Sancho  
MaxForce

Referência	96980/097
Dimensão (cm)*	Ø 30



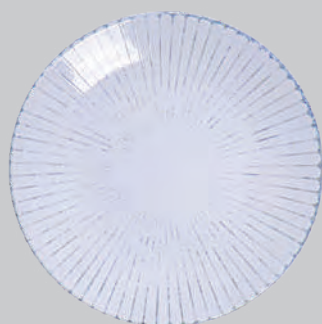
Prato Raso Sancho  
MaxForce

Referência	96980/098
Dimensão (cm)*	Ø 27



Prato Fundo Sancho  
MaxForce

Referência	96980/100
Dimensão (cm)*	Ø 25



Prato Sobremesa Sancho  
MaxForce

Referência	96980/099
Dimensão (cm)*	Ø 23

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



Referência

Prato raso Rústico Marrom

Dimensão (cm)\*

96980/009

Ø 28



Referência

Prato raso Rústico Marrom

Dimensão (cm)\*

96980/012

Ø 25



Referência

Prato fundo Rústico Marrom

Dimensão (cm)\*

96980/011

Ø 22



Referência

Prato sobremesa Rústico Marrom

Dimensão (cm)\*

96980/010

Ø 21



Referência

Prato Pão Rústico Marrom

Dimensão (cm)\*

96980/013

Ø 16





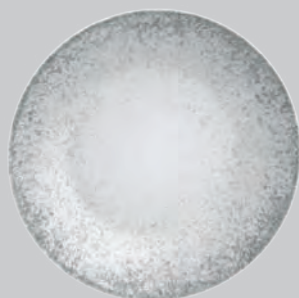
Referência

Prato Raso Camila

96980/025

Dimensão (cm)\*

Ø 28



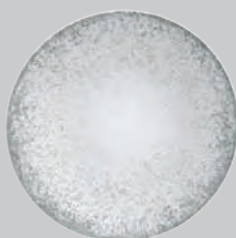
Referência

Prato Fundo Camila

96980/027

Dimensão (cm)\*

Ø 22



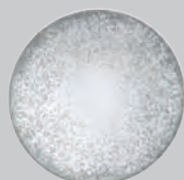
Referência

Prato Sobremesa Camila

96980/026

Dimensão (cm)\*

Ø 21



Referência

Prato Pão Camila

96980/028

Dimensão (cm)\*

Ø 16



Referência

Prato Raso Maragogi

96980/101

Dimensão (cm)\*

Ø 28



Referência

Prato Raso Maragogi

96980/102

Dimensão (cm)\*

Ø 25



Referência

Prato Fundo Maragogi

96980/104

Dimensão (cm)\*

Ø 22



Referência

Prato Sobremesa Maragogi

96980/103

Dimensão (cm)\*

Ø 21



Referência

Prato Raso Itaúnas

Dimensão (cm)\*

96980/105

Ø 28



Referência

Prato Raso Itaúnas

Dimensão (cm)\*

96980/106

Ø 25



Referência

Prato Fundo Itaúnas

Dimensão (cm)\*

96980/108

Ø 22



Referência

Prato Sobremesa Itaúnas

Dimensão (cm)\*

96980/107

Ø 21



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

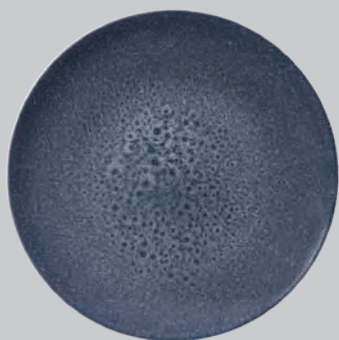
Prato Pão Isabel

96980/033

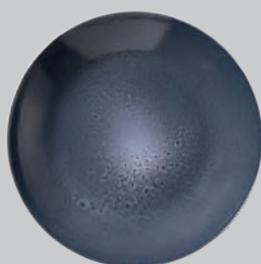
Dimensão (cm)\*

Ø 17

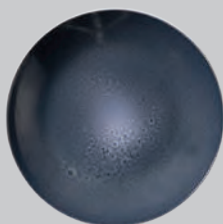




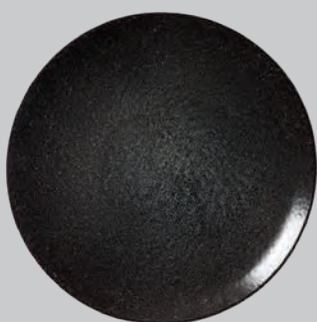
Prato Raso Topázio	
Referência	96600/701
Dimensão (cm)*	Ø 28



Prato Fundo Topázio	
Referência	96600/710
Dimensão (cm)*	Ø 22



Prato Sobremesa Topázio	
Referência	96600/706
Dimensão (cm)*	Ø 21



Prato Raso Lunar

Referência

96600/801

Dimensão (cm)\*

Ø 28



Prato Fundo Lunar

Referência

96600/810

Dimensão (cm)\*

Ø 22



Prato Sobremesa Lunar

Referência

96600/806

Dimensão (cm)\*

Ø 21

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



Referência

Prato Raso Quartzo

Dimensão (cm)\*

96600/601

Ø 28



Referência

Prato Raso Quartzo

Dimensão (cm)\*

96600/602

Ø 27



Referência

Prato Fundo Quartzo

Dimensão (cm)\*

96600/610

Ø 23



Referência

Prato Sobremesa Quartzo

Dimensão (cm)\*

96600/606

Ø 21



# 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.



Referência

Prato Raso Laura Tara Certa

Dimensão (cm)\*

96601/302

Ø 28



Referência

Prato Raso Laura Tara Certa

Dimensão (cm)\*

96601/301

Ø 21



Referência

Prato pizza Paola

Dimensão (cm)\*

96600/116

Ø 28



Referência

Prato pizza Paola

Dimensão (cm)\*

96600/117

Ø 33



Referência

Prato pasta Paola

Dimensão (cm)\*

96600/115

Ø 27

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

PORCELANA



Referência

Prato Pasta Rústico Marrom

96980/114

Dimensão (cm)\*

Ø 27



Referência

Prato Pasta Atalaia

96980/112

Dimensão (cm)\*

Ø 27



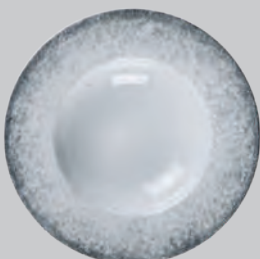
Referência

Prato Pasta Sancho

96980/111

Dimensão (cm)\*

Ø 27



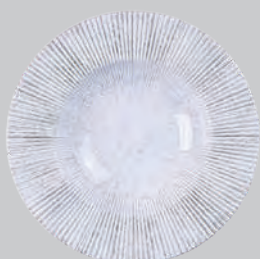
Referência

Prato Pasta Camila

96980/115

Dimensão (cm)\*

Ø 27



Referência

Prato Pasta Diamantina

96980/113

Dimensão (cm)\*

Ø 27

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



	Prato Pasta Maragogi
Referência	96980/110
Dimensão (cm)*	Ø 27



	Prato Pasta Itaúnas
Referência	96980/109
Dimensão (cm)*	Ø 27





Referência

Travessa oval Sophia

96010/171

Dimensão (cm)\*

32 x 25



Referência

Travessa oval Sophia

96010/172

Dimensão (cm)\*

40 x 29



Referência

Travessa Oval Maria Augusta

96010/071

Dimensão (cm)\*

32x25cm



Referência

Travessa Oval Maria Augusta

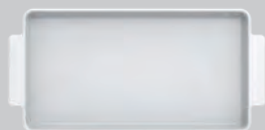
96010/072

Dimensão (cm)\*

40x29cm

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



Referência

Travessa Retangular  
Maria Augusta

Dimensão (cm)\*

96010/073

24x13cm



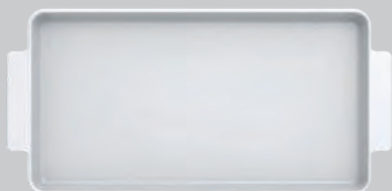
Referência

Travessa Retangular  
Maria Augusta

Dimensão (cm)\*

96010/074

28x15cm



Referência

Travessa Retangular  
Maria Augusta

Dimensão (cm)\*

96010/075

36x19cm



Referência

Bowl Sofia

Dimensão (cm)\*

96010/063

Ø 18

Capacidade (ml)\*

700



Referência

Bowl Paula

Dimensão (cm)\*

Capacidade (ml)\*

96601/261

96601/262

96601/263

96601/264

Ø 14,5

Ø 15,8

Ø 18

Ø 19,6

350

452

750

1100

# SALADEIRA

Estilo e saúde caminhando juntos em todas as refeições leves e nutritivas.



Saladeira Maria Augusta

Referência	96010/081	96010/082	96010/083
Dimensão (cm)*	Ø 15	Ø 24	Ø 28
Capacidade (ml)*	738	2877ml	4203ml



# 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>Conteúdo</b>	6 xícaras chá / 6 pires chá
<b>Referência</b>	96010/037
<b>Capacidade (ml)*</b>	250

Conjunto xícara e pires Chá Maria Augusta



<b>Conteúdo</b>	6 xícaras café / 6 pires café
<b>Referência</b>	96010/038
<b>Capacidade (ml)*</b>	100

Conjunto xícara e pires Café Maria Augusta



<b>Produto</b>	Xícara	Pires
<b>Referência</b>	96600/121	96600/131
<b>Capacidade (ml)*</b>	240	-

Xícara e pires Chá Paola



<b>Produto</b>	Xícara	Pires
<b>Referência</b>	96600/123	96600/133
<b>Capacidade (ml)*</b>	100	-

Xícara e pires Café Paola

\* A capacidade dos produtos pode variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

**PORCELANA**



<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	-



<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

**Xícara e pires Chá Maria Augusta**

Xícara	Pires
96010/021	96010/031
250	-



<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

**Xícara e pires Café Maria Augusta**

Xícara	Pires
96010/023	96010/033
100	-



<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

**Xícara e pires de Chá Sophia**

Xícara	Pires
96010/121	96010/131
210	-



<b>Produto</b>
<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

**Xícara e pires de Café Sophia**

Xícara	Pires
96010/123	96010/133
100	-



<b>Referência</b>
<b>Capacidade (ml)*</b>

**Caneca Sophia**

96600/041
300

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



**PORCELANA**



**Conjunto xícara e Pires Chá Leonora**

<b>Conteúdo</b>	6 xícaras chá / 6 pires chá
<b>Referência</b>	96010/237
<b>Capacidade (ml)*</b>	185



**Conjunto xícara e pires Café Leonora**

<b>Conteúdo</b>	6 xícaras café / 6 pires café
<b>Referência</b>	96010/238
<b>Capacidade (ml)*</b>	70



**Xícara e pires Chá Leonora**

<b>Produto</b>	Xícara	Pires
<b>Referência</b>	96010/221	96010/231
<b>Capacidade (ml)*</b>	185	-



**Xícara e pires Café Leonora**

<b>Produto</b>	Xícara	Pires
<b>Referência</b>	96010/223	96010/233
<b>Capacidade (ml)*</b>	70	-

\* As dimensões dos produtos podem variar em até 10%.  
Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



Conjunto xícara e Pires Chá Paola

Conteúdo	6 xícaras chá / 6 pires chá
Referência	96600/137
Capacidade (ml)*	240



Conjunto xícara e pires Café Paola

Conteúdo	6 xícaras café / 6 pires café
Referência	96600/138
Capacidade (ml)*	100



Conjunto xícara e Pires Cappuccino Paola

Conteúdo	6 xícaras cappuccino / 6 pires cappuccino
Referência	96600/139
Capacidade (ml)*	200



Conjunto xícara e pires Espresso Paola

Conteúdo	6 xícaras expresso / 6 pires expresso
Referência	96600/140
Capacidade (ml)*	95

# 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.





Dosador de bebidas duplo

Referência	61347/000
Dimensão (cm)	4,6 x 4,6
Altura (cm)	11,5
Capacidade (L)	0,025/0,05



Dosador de uísque

Referência	61102/000
Dimensão (cm)	Ø 6
Altura (cm)	3,4
Capacidade (L)	0,05



Coador strainer para coquetel

Referência	61347/100
Dimensão (cm)	16,0 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)	6,0



## BAR



Macerador ponta dentada

Referência	61347/050
Dimensão (cm)	22,4 x 4,2
Altura (cm)	4,2



Tapete de bar PVC

Referência	61347/210	61347/220
Dimensão (cm)	30,0 x 15,0	45,0 x 30,0
Altura (cm)	1,0	1,0



Coqueteleira Boston inox

	Tampa de inox	Tampa de vidro
Referência	61346/200	61346/100
Dimensão (cm)	9,2 x 9,2	9,2 x 9,2
Capacidade (L)	0,7	0,7
Altura (cm)	28,0	28,6



Coqueteleira

Referência	61346/080
Dimensão (cm)	Ø 9
Espessura (mm)	1,0
Capacidade (L)	0,68
Altura (cm)	18,0



Pinça para decorações e guarnições

Referência	63809/760
Dimensão (cm)	24,0 x 3,0
Altura (cm)	1,2





Pá para gelo

Referência	63809/610
Dimensão (cm)	21,8 x 6,6
Capacidade (L)	0,1
Altura (cm)	3,8



Espremedor de limão

Referência	61347/300
Dimensão (cm)	22,0 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	63999/450
	30,0 x 3,0	45,0 x 3,0
	1,5	1,5



Colher bailarina espiral com disco

Referência	63999/500	
Dimensão (cm)	27,0 x 2,9	
Altura (cm)	2,6	



Colher para refresco

Referência	63960/525	63960/520
Dimensão (cm)	30,7 x 3,1	
Altura (cm)	1,3	



Colher para coquetel

Referência	63999/524	63999/525
Dimensão (cm)	30,7 x 3,3	
Altura (cm)	1,2	



Suporte para baldes

Referência	61106/000	
Dimensão (cm)	26,3 x 26,3	
Espessura (mm)	0,8	
Altura (cm)	58,7	





Balde para gelo

Referência	61219/081	61219/121	61219/141
Dimensão (cm)	Ø 8	Ø 12	Ø 14
Espessura (mm)	0,6	0,7	0,7
Capacidade (L)	0,56	1,55	2,34
Altura (cm)	10,5	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)	15,0



Balde para garrafas

Referência	61218/181
Dimensão (cm)	Ø 18,2
Espessura (mm)	0,7
Capacidade (L)	5,28
Altura (cm)	19,6



Balde para garrafas sem suporte

Referência	61415/360
Dimensão (cm)	Ø 36
Espessura (mm)	0,7
Capacidade (L)	12,48
Altura (cm)	20,8



Bandeja com antiderrapante

Referência	61413/407
Dimensão (cm)	Ø 40
Espessura (mm)	0,6
Altura (cm)	2,5





Abridor / Saca-Rolhas

Cores e Referências
Dimensão Total (cm)

25550/100
17,9



Saca-Rolhas com corta-lacres

Cores e Referências
Dimensão Total (cm)

25551/100
17,4



Abridor / Saca-Rolhas / Canivete

Cores e Referências
Dimensão Total (cm)

26330/100
13,6



Abridor / Saca-Rolhas Sommelier - 2 estágios

Cores e Referências
Dimensão Total (cm)

25552/100
12,1



Saca-Rolhas

Referência
Dimensão Total (cm)

26337/100
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.

---



### CARROS DE CHURRASCO

Facilidade de locomoção entre todos os ambientes, com design e materiais resistentes.



### LIXEIRAS E ACESSÓRIOS

Capacidade, design e estilos variados para atender e completar diferentes ambientes.



# 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.



Referência

Carro de churrasco

13286/640

Dim. C x L x A (mm)

63 x 45 x 90,2

Madeira

Mogno africano



Referência

Carro de churrasco

13285/640

Dim. C x L x A (mm)

88 x 45 x 90,2

Madeira

Mogno africano



Referência

Carro de churrasco

13088/920

Dim. C x L x A (mm)

88,6 x 50 x 84,5

Madeira

Muiracatiara



Referência

Carro de churrasco com Cepo

13611/920

Dim. C x L x A (mm)

70,5 x 49,9 x 85,8 cm

Madeira

Muiracatiara



TRAMONTINA

TRAMONTINA

## DISPENSER DE SABÃO LÍQUIDO E ÁLCOOL GEL

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Estrutura externa fabricada em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ 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)	99 x 100 x 309	109 x 120 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 acetinado.



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 acetinado.



Referência	94532/033
Dim. Ø x P (mm)	260 x 125
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 acetinado.



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 papel toalha de 3 ou 4 dobras.



# SACOS PLÁSTICOS PARA LIXEIRAS 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>



# 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.



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 350 x 607	271 x 350 x 763	271 x 350 x 914	486 x 370 x 782	486 x 370 x 934
Capacidade (L)	10	15	20	15 + 15	45
Saco de lixo recomendado (L)	12 - 20 <b>E</b>	15 - 30 <b>H</b>	20 - 40 <b>K</b>	15 - 30 <b>H</b>	50 - 65 <b>O</b>

## BRASIL



### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Pedal em aço inox.
- ✓ Possui ventosa na base para evitar que a lixeira deslize.
- ✓ Possui sistema stay-open, possibilitando que a tampa permaneça aberta.
- ✓ Balde plástico removível com furação que possibilita prender o saco de lixo, não o deixando exposto.



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>	12-20 <b>E</b>	20 - 40 <b>H</b>	40 - 60 <b>K</b>

## BRASIL PLUS



### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Acabamento acetinado.
- ✓ Pedal em aço inox.
- ✓ Possui ventosa na base para evitar que a lixeira deslize.
- ✓ Possui sistema soft-close que garante o fechamento suave da tampa.
- ✓ Possui sistema stay-open, possibilitando que a tampa permaneça aberta.
- ✓ Balde plástico removível com furação que possibilita prender o saco de lixo.



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>	12-20 <b>E</b>	20 - 40 <b>H</b>	40 - 60 <b>K</b>

# LOOP

## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Possui sistema stay-open, trava possibilita que a tampa permaneça aberta.
- ✓ Encaixe para transporte.
- ✓ Pés antiderrapantes.
- ✓ Possui sistema soft-close que garante o fechamento suave da tampa.
- ✓ Balde plástico removível, com furação para prender o saco de lixo.



Referência	94547/003	94547/005	94547/012	94547/020	94547/030
Dim. Ø x A (mm)	186,5 x 238	186,5 x 331	248 x 372	290 x 437	290 x 645
Capacidade (L)	3	5	12	20	30
Saco de lixo recomendado (L)	5 - 10	10 - 15 <b>C</b>	12-20 <b>E</b>	20 - 40 <b>H</b>	40 - 60 <b>K</b>

# NEW



## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Devido ao design, não necessita de balde, havendo furação que possibilita prender e ajustar o saco de lixo.
- ✓ O saco de lixo não fica aparente.
- ✓ A tampa não encosta na parede ao estar aberta.




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>	12-20 <b>E</b>	20 - 40 <b>H</b>	40 - 60 <b>K</b>

## TIPO D SLIM 6 L

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Lixeira em aço inox AISI 430 com acabamento Acetinado
- ✓ Balde plástico removível.
- ✓ Possui tratamento anti digitais em toda sua estrutura.
- ✓ Com sistema stay-open, a tampa permanece aberta sem que o pedal precise estar acionado.



Referência	94538/606
Dim. L x A x C (mm)	151 x 277 x 314
Capacidade (L)	6
Saco de lixo recomendado (L)	10 - 15 

## TIPO D 3 L

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Lixeira em aço inox AISI 430 com acabamento Acetinado
- ✓ Balde plástico removível.
- ✓ Possui tratamento anti digitais em toda sua estrutura.
- ✓ Com sistema stay-open, a tampa permanece aberta sem a necessidade de segurar a tampa com as mãos.



Referência	94540/007
Dim. L x A x C (mm)	186 x 249,5 x 362
Capacidade (L)	3
Saco de lixo recomendado (L)	5 - 10

## PORTOFINO LYF

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Produto reciclado e reciclável.
- ✓ Em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ Possui sistema interno na tampa para fixação do saco de lixo, evitando que o mesmo fique a mostra.



Referência	94540/113	94540/114	94540/115	94540/116	94540/117	94540/118
Dim. Ø x A (mm)	204 x 264	204 x 350	204 x 485	204 x 658	254 x 501	254 x 671
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>	40 - 60 <b>K</b>	30 - 40 <b>K</b>	40 - 60 <b>K</b>

## PORTOFINO

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ Possui sistema interno na tampa para fixação do saco de lixo, evitando que o mesmo fique a mostra.

















Referência	94540/013	94540/014	94540/015	94540/016	94540/017	94540/018
Dim. Ø x A (mm)	204 x 264	204 x 350	204 x 485	204 x 658	254 x 501	254 x 671
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>	40 - 60 <b>K</b>	30 - 40 <b>K</b>	40 - 60 <b>K</b>

# PIEMONTE 40 L

## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Lixeira em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ Base, tampa e aro em polipropileno.
- ✓ Possui tampa basculante.
- ✓ Os adesivos acompanham os produtos (não fixados), exceto o modelo 94539/200.



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)	40 - 60 	40 - 60 	40 - 60 	40 - 60 	40 - 60 	40 - 60 	40 - 60 
Adesivo incluso	-	Papel	Plástico	Orgânico	Metal	Vidro e Seco	Não reciclável





## SIENA 30 L

100% em aço inox com acabamento acetinado.

Referência	94540/037
Dim. Ø x A (mm)	258X604
Capacidade (L)	30
Saco de lixo recomendado (L)	40 - 60 <b>K</b>



## SARDENHA 10 L

Em aço inox com acabamento acetinado, borda virolada e base em polipropileno.

Referência	94540/030
Dim. Ø x A (mm)	203 x 324
Capacidade (L)	10
Saco de lixo recomendado (L)	10 - 15 <b>C</b>

## FRIULI 65 L

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Lixeira em aço inox com acabamento acetinado e tratamento antidigitais.
- ✓ Possui opção com ou sem tampa basculante.
- ✓ Contém 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)	65 - 100 <b>O</b>	65 - 100 <b>O</b>
Tampa	Sem tampa	Basculante

## SWING

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Lixeira 100% em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ Possui tampa basculante.
- ✓ Com bordas viroladas para maior segurança e durabilidade.



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>	12-20 <b>E</b>	15-30 <b>H</b>	40 - 60 <b>K</b>



## SQUARE 50 L

Em aço inox com acabamento acetinado, possui apoios de borracha na base que evitam danos no piso, além de estar incluso o aramado interno para fixação do saco de lixo.

Referência	94539/020
Dim. L x P x A (mm)	304 x 244 x 705
Capacidade (L)	50
Saco de lixo recomendado (L)	50 - 65 <b>O</b>

## PERUGIA 31 L

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ Compartimentos para dois tamanhos de copos descartáveis, possibilitando que comporte 4x o volume de copos se comparado à uma lixeira convencional.
- ✓ Possui aramado interno para fixação do saco de lixo, garantindo que permaneça oculto.



Referência	94540/046
Dim. Ø x A (mm)	250 x 670
Capacidade (copos)	500 un (256 - 80ml + 244 - 180ml)
Saco de lixo recomendado (L)	40 - 60 <b>K</b>



## CESENA 65 L

Indicada para uso externo coberto.

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Aço inox 304 com acabamento acetinado.
- ✓ Pode ser fixada direto no piso.
- ✓ Tubos em aço carbono com pintura eletrostática.
- ✓ Componentes que garantem maior resistência e durabilidade do produto.
- ✓ Acompanha adesivos de coleta seletiva (não fixados).



Referência	94539/464
Dim. Ø x A (mm)	456 x 860
Capacidade (L)	65
Saco de lixo recomendado (L)	65 - 100

## MESSINA 55 L

Indicado para uso externo coberto ou não.

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Aço inox 304 com acabamento acetinado.
- ✓ 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.
- ✓ Acompanha adesivos de coleta seletiva (não fixados).



Referência	94539/465
Dim. Ø x A (mm)	400 x 1081
Capacidade (L)	55
Saco de lixo recomendado (L)	65 - 100

# MODENA 80 L

Indicado para uso externo coberto ou não.

## ✓ POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Aço inox 304 com acabamento acetinado.
- ✓ 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.
- ✓ Acompanha adesivos de coleta seletiva (não fixados).



Referência	94539/480
Dim. L x P x A (mm)	500 x 290 x 1095
Capacidade (L)	80
Saco de lixo recomendado (L)	150 - 200



## SASSARI 45 L

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Corpo em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ 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 - 65

## SASSARI 65 L

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Corpo em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ 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 - 150

# SASSARI PLUS 65 L + 65 L

## POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Lixeira com dois compartimentos de 65L cada.
- ✓ Corpo em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ 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	94539/467
Dim. L x P x A (mm)	725 x 800 x 250
Capacidade (L)	65 + 65
Saco de lixo recomendado (L)	100 - 150



## TERNI

Possibilidade de uso conforme a sua necessidade e criatividade.

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Corpo em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ 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)	50-65	50-65	65 - 100

## ABRUZZO 110 L

Possibilidade de uso conforme a sua necessidade e criatividade.

### POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Corpo em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ 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)	40-60 <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

✓ Friuli

✓ Square

✓ Perugia

✓ Portofino | Portofino Lyf.

✓ Piemonte

✓ Swing

✓ Abruzzo

✓ Loop





# 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
	92867/310	92868/310	92869/310
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

Cores e Referências	92811/009	92812/009	92813/009	92814/009	92815/009
	92811/310*	92811/310*	92813/310*	92814/310*	92815/310*
	92811/210	92812/210	92813/210	92814/210	92815/210
Dim. L x A x P (mm)	340 x 375 x 310	395 x 440 x 360	430 x 695 x 390	610 x 880 x 630	610 900 x 630
Capacidade (L)	15	25	50	100	100
Saco de lixo recomendado (L)	40	80	100	300	300

\* Todas as lixeiras T-Force brancas possuem proteção Antimicrobiana.



Com rodízio

Cores e Referências	92813/800	92814/800	92815/800
	92813/819	92814/819	92815/819
	92813/820	92814/820	92815/820
	92813/840	92814/840	92815/840
	92813/870	92814/870	92815/870
	Dim. L x A x P (mm)	430 x 695 x 390	610 x 880 x 630
Capacidade (L)	50	100	100
Saco de lixo recomendado (L)	100	300	300



Possui recipiente na base que garante a retenção da água.



## CÁPULA DRY 15 L

Com acabamento acetinado, possui bordas viroladas, que proporcionam segurança e durabilidade.

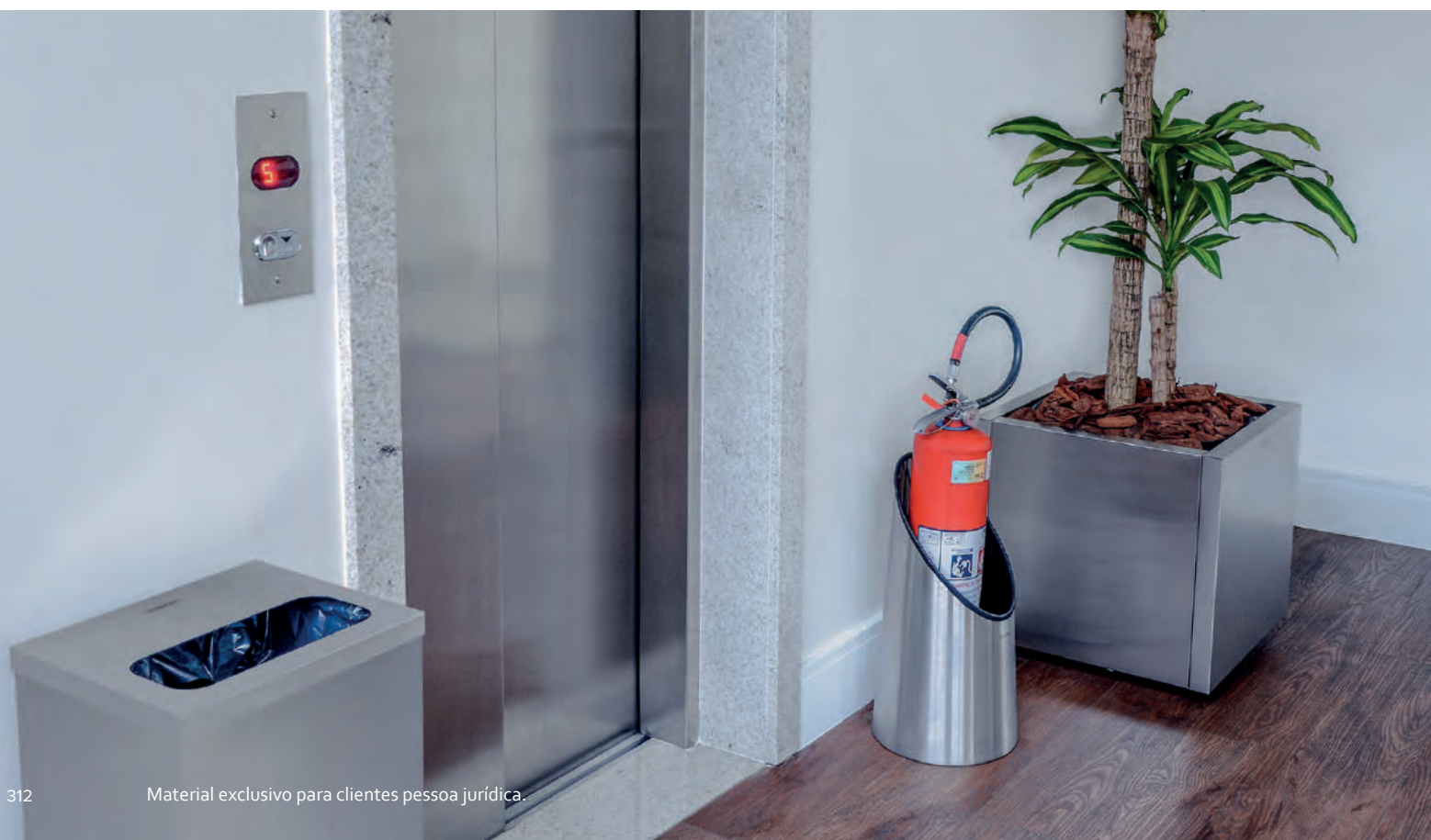
Referência	94540/602
Dim. Ø x A (mm)	203 x 460



## SUPREMO

Inclui suporte para o extintor na parte interna e possui acabamento acetinado.

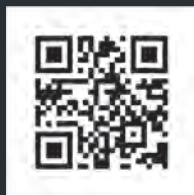
Referência	94540/501
Dim. Ø x A (mm)	260 x 500



**TRAMONTINA**

parceria para fazer bem feito

<https://global.tramontina.com/hospitality>



Conheça todos os produtos do segmento

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.