

**MUNDIAL**



*Gourmet*

FORGED / NO STAIN  
X16 Cr Mo 15

MUNDIAL



MADE IN



5110-10  
UF





## FORGED / FORJADA

5100 PRETA \_\_\_\_\_ pg 05

## PROFESSIONAL / PROFESIONAL

MUNDIGRIP \_\_\_\_\_ pg 10

5600 \_\_\_\_\_ pg 13

## DOMESTIC / DOMESTICA

500 SERIES \_\_\_\_\_ pg 21

SÉRIE UM \_\_\_\_\_ pg 22

## ACCESSORIES/ ACCESORIOS

UTENSIL / UNTESILIOS \_\_\_\_\_ pg 24

## Mundial Gourmet

With a design that reflects the perfect marriage of form and function - delivering maximum comfort, balance, and performance - Mundial's knives are the best option available. Made from the best steel alloy to ensure precision cutting and a lifetime of durability, a full variety of knives and accessories (each one ideally suited to its culinary task) are focused on excellence in design and performance.

Mundial offers a range of high quality forged and professional knives.

Mundial forged knives are fully forged in a manufacturing process that combines innovative technology with Old World tradition to deliver the very best value in gourmet cutlery. Mundial understands that its time-consuming and handcrafted method of forging result in a truly great knife. In this method, steel is heated to an extremely high temperature, set into a die and hammered into the shape of the basic blade. Following a process of heating and cooling, the forged blade is ground to create a full taper to the cutting edge. The result is a stronger, thicker, more resilient blade that flares smoothly the heel to blend into the shape of the handle. Professional chefs are the most demanding users of kitchen tools. They count on products that enable them to do their best - day in and day out - with speed, precision and ease. That's why chefs all around the world have made Mundial their top choice for professional-grade knives. Mundial's complete offering of cutlery and cooking accessories includes two distinct product lines, the 5600 and 5500 Series. All Mundial professional products are thoughtfully designed to simplify food preparation tasks, ensure comfort and minimize fatigue.

Many Mundial restaurant knives and accessories are sanitary approved, meeting all foodservice industry standards for sanitation.

## Mundial Gourmet

Con un diseño que refleja la perfecta combinación de la forma con la función - que ofrece el máximo confort, equilibrio y desempeño -, los cuchillos Mundial son la mejor opción disponible. Hechos con la mejor aleación de acero para garantizar la precisión del corte y durabilidad para toda la vida, la amplia variedad de cuchillos y utensilios de cocina (cada uno ideal para la tarea a que se destinan) se caracteriza por la excelencia del diseño y el desempeño.

Mundial ofrece una completa gama de alta calidad de cuchillos profesionales forjados. Los cuchillos forjados Mundial son totalmente forjados a través de un proceso de fabricación que combina tecnología innovadora con la tradición del Viejo Mundo para ofrecer el mejor valor en cuchillería gourmet. Mundial entiende que su método de forja lento y artesanal produce realmente un gran cuchillo. En este método, el acero se calienta a una temperatura extremadamente alta, se vacía en un molde y se martilla hasta adquirir la forma de la hoja básica. Tras un proceso de calentamiento y enfriamiento sucesivos, la hoja forjada se afila. El resultado es una hoja más fuerte, gruesa y resistente que se afina suavemente para integrarse a la forma del mango.

Los chefs profesionales son los usuarios más exigentes de los utensilios de cocina. Dependen de productos que les permitan ejercer su oficio en el día a día de la mejor manera, de forma fácil, rápida y precisa. Por consiguiente, chefs de todo el mundo han adoptado a Mundial como proveedor principal de cuchillos profesionales. La cartera completa de cuchillería y utensilios de cocina de Mundial incluye dos líneas diferentes de productos, la serie 5600 y la serie 5500. Todos los productos profesionales Mundial han sido cuidadosamente diseñadas para simplificar las tareas de preparación de alimentos, garantizar comodidad y minimizar la fatiga.

Muchos cuchillos y utensilios para restaurante de Mundial fueron aprobados sanitariamente, puesto que cumplen con todas las normas del ramo sobre sanidad.

## 5100

Mundial's 5100 Series brings a touch of contemporary style to a classic assortment of fully forged cutlery. Now chefs can equip their designer kitchens with this new look in high-performance gourmet cutlery. The 5100 Series features knives crafted from high-carbon stainless steel combined with a traditional, three-riveted polyacetal™ handle.

## 5100

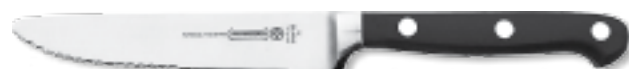
La serie 5100 de Mundial aporta un toque de estilo contemporáneo a un surtido clásico de cuchillos forjados. Ahora los chefs pueden equipar sus cocinas de diseño con este nuevo estilo de cuchillería gourmet de alto rendimiento. La Serie 5100 ofrece cuchillos de acero inoxidable de alto contenido de carbono combinado con un tradicional mango de Polyacetal™ con tres remaches.



5111-3.1/2



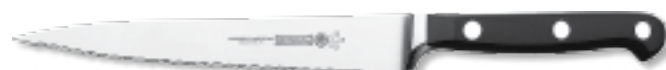
5111-4



5128-5E



5111-6



5111-6E



Colors available  
Colores disponibles

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5111-3.1/2	3 1/2"	8.9 cm	Paring / Cuchillo de Frutas y Legumbres
5111-4	4"	10.1 cm	Paring / Cuchillo de Frutas y Legumbres
5128-5E	5"	12.7 cm	Steak - Serrated Edge / Cuchillo de Asado - Filo Dentado
5111-6	6"	15.2 cm	Utility / Cuchillo de Uso General
5111-6E	6"	15.2 cm	Utility - Serrated Edge / Cuchillo de Uso General - Filo Dentado



5114-6



5110-6



5109-7



5109-7GE



5111-8



5110-8

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5114-6	6"	15.2 cm	Boning / Cuchillo para Deshuesar
5110-6	6"	15.2 cm	Chef's / Cuchillo Chef
5109-7	7"	17.8 cm	Santoku / Santoku
5109-7GE	7"	17.8 cm	Santoku - Granton Edge / Santoku - Filo Granton
5111-8	8"	20.3 cm	Carving / Cuchillo para Trinchar
5110-8	8"	20.3 cm	Chef's / Cuchillo Chef



5110-10



5121-8E



5127-10E



5150-6



5158-7



5153-7



5540-10

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5110-10	10"	25.4 cm	Chef's / Cuchillo Chef
5121-8E	8"	20.3 cm	Bread - Serrated Edge / Cuchillo de Pan - Filo Dentado
5127-10E	10"	25.4 cm	Slicing - Serrated Edge - Not Forged / Cuchillo de Fiambres - Filo Dentado - No Forjado
5150-6	6"	15.2 cm	Light Cleaver - Not Forged / Cuchilla Liviana - No Forjada
5158-7	7"	17.80 cm	Cook's Fork - Curved / Tenedor de Cocinero - Curvo
5153-7	7"	17.80 cm	Carving Fork - Straight / Tenedor de Trinchar - Recto
5540-10	10"	25.4 cm	Sharpening Steel/Chaira



5001-2



5000-3



5000-3GE



5130-5E



321

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5001-2	Cjto		2 Piece Carving Set - 5111-8 + 5153-7 / Conjunto de Trinchar de 2 Piezas - 5111-8 + 5153-7
5000-3	Cjto		3 Piece Starter Set - 5111-4 + 5111-6E + 5110-8 / Conjunto de Trinchar de 3 Piezas - 5111-4 + 5111-6E + 5110-8
5000-3GE	Cjto		3 Piece Starter Set - 5111-3.1/2 + 5111-6E + 5109-7GE / Conjunto de 3 Piezas para Principiantes - 5111-3.1/2 + 5111-6E + 5109-7GE
5130-5E	Cjto		4 Piece Steak Set - 4 x 5128-5E / Conjunto de Asado de 4 Piezas - 4 x 5128-5E
321	10"	25.4 cm	Carving Scissors Fowls / Poultry Shears / Tijera de Trinchar





## Sanitized

Sanitized Antimicrobial Protection is the safe treatment of the polypropylene handles to guard against bacteria, yeast, mold and fungi growth. During the manufacturing process, Sanitized additives are incorporated directly into the knife handles, protecting them against microbial attack. The inclusion of these additives also decreases the risk of unpleasant odors while improving the hygiene of the knives.

Sanitized Antimicrobial Protection is a highly respected and widely used technology all across the world. The process is continually tested in accordance with international standards. All test results support the safety, quality and effectiveness of products protected with Sanitized additives. While Sanitized Antimicrobial Protection adds an extra safeguard against bacterial growth in materials, thorough cleaning and maintenance is still required on all products treated with Sanitized additives.

CERTIFIED BY NSF



The National Sanitary Foundation (NSF) is an international non-profit organization focused on public health security and environmental protection through the development of some specific norms. The NSF provides education and services to its associates, certifies products that have direct contact with food, inspects, audits, and evaluates ISO 9000 and ISO 14000 norms, among other things.

Mundial is the first Brazilian company to win this important quality seal, much before its competitors, and has received NSF's technicians for years to oversee its production process, in order to keep the seal. NSF requires, among other things, that knives should have no flaws to completely avoid residue accumulation, that they should be produced with virgin and non-toxic polymers, and that the blade should be made of stainless steel. When buying a knife, observe if it has the NSF seal, as this is the guarantee that you are acquiring a product approved for food contact.



## Trace

Mundial knives are fully traceable. During the manufacturing process a unique tracking number is stamped on each blade, which enables the knives to be positively identified throughout their useful life. This tracking system facilitates quality assurance and quality monitoring while also providing controls for scheduled sterilization and resharpening. Useful life cycles can also be established, which facilitate re-ordering and minimize investment in inventory while maximizing productivity.



## Sanitized

La protección antimicrobiana Sanitized es el tratamiento que se aplica a los mangos de polipropileno para evitar el crecimiento de bacterias, levaduras, moho y hongos.

Durante el proceso de fabricación, se incorporan agentes Sanitized directamente a los mangos de los cuchillos, a fin de protegerlos contra el ataque de microbios. La inclusión de estos agentes también disminuye el riesgo de olores desagradables y, al mismo tiempo, mejora de la higiene de los cuchillos.

La protección antimicrobiana Sanitized es una tecnología muy respetada y ampliamente utilizada en todo el mundo. El proceso es sometido continuamente a prueba, de conformidad con las normas internacionales. Todos los resultados de las pruebas comprueban la seguridad, calidad y eficacia de los productos protegidos con agentes Sanitized.

Si bien la protección antimicrobiana Sanitized añade una salvaguarda adicional contra el crecimiento bacteriano en los materiales, el mantenimiento y limpieza a fondo sigue siendo necesaria en todos los productos tratados con agentes Sanitized.

CERTIFIED BY NSF



La Fundación Sanitaria Nacional (NSF) es una organización internacional sin fines de lucro que se dedica a la seguridad de la salud pública y la protección del medio ambiente a través del desarrollo de algunas normas específicas. La NSF presta formación y servicios a sus asociados, certifica productos que entran en contacto directo con los alimentos, inspecciona, audita y evalúa el cumplimiento de normas ISO 9000 e ISO 14000, entre otras actividades.

Mundial es la primera empresa brasileña a obtener este importante sello de calidad, mucho antes que sus competidores, y durante años ha recibido a los técnicos de NSF que supervisan su proceso de producción, a fin de mantener el sello. NSF exige, entre otras cosas, que los cuchillos no tengan ninguna imperfección para evitar por completo la acumulación de residuos, que sean producidos con polímeros vírgenes atóxicos, y que la hoja sea de acero inoxidable. Al comprar un cuchillo, observe si tiene el sello NSF, pues es la garantía de que usted está adquiriendo un producto aprobado para el contacto con alimentos.



## Rastreabilidad

Los cuchillos Mundial son totalmente rastreables. Durante el proceso de fabricación, se estampa en cada hoja un número exclusivo de seguimiento que permite que los cuchillos sean identificados inequívocamente a lo largo de toda su vida útil. Este sistema de seguimiento facilita la garantía el monitoreo de la calidad y, al mismo tiempo, facilita el control de la esterilización y el afilado programados. También se pueden establecer ciclos de vida útil a fin de facilitar los pedidos de reposición y reducir al mínimo la inversión en inventario, mientras se maximiza la productividad.

MUNDIGRIP

Like all of Mundial's fine professional knives, MundiGRIP is manufactured from premium high carbon stainless steel strengthened with molybdenum and vanadium. The combination of these key elements coupled with rigorous process controls allows Mundial to achieve an outstanding balance between hardness and resilience. With an edge honed to perfection, all Mundial Knives provide an astonishing cutting performance. The MundiGRIP handle itself is made from new soft-textured MundiGRIP compound which provides a more positive, non-slip, ergonomic grip while simultaneously minimizing muscle stress and fatigue.

MUNDIGRIP

Al igual que todos los cuchillos profesionales Mundial, MundiGRIP se fabrica con el mejor acero inoxidable de alto contenido de carbono reforzado con molibdeno y vanadio. La combinación de estos elementos clave, junto con un riguroso control de proceso permite que Mundial logre un excelente equilibrio entre dureza y resiliencia. Con un borde afilado a la perfección, todos los cuchillos Mundial proporcionan un sorprendente rendimiento de corte. El mango de MundiGRIP es del nuevo compuesto de textura suave MundiGRIP, que proporciona una empuñadura más positiva, no deslizantes y ergonómica de modo de reducir al mínimo el estrés muscular y la fatiga.



Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5801-3 1/4	3 1/4"	8.26 cm	Paring / Cuchillo de Frutas y Legumbres
5802-5	5"	12.7 cm	Boning, Curved Semi-Stiff / Cuchillo Curvo de Deshuesar - Hoja Semi-Rígida
5807-5	5"	12.7 cm	Boning, Curved Semi-Stiff / Cuchillo Curvo de Deshuesar - Hoja Semi-Rígida
5807-6	6"	15.2 cm	Boning, Curved Semi-Stiff / Cuchillo Curvo de Deshuesar - Hoja Semi-Rígida
5808-6F	6"	15.2 cm	Boning, Curved Flexible / Cuchillo Curvo de Deshuesar - Hoja Flexible
5822-6E	6"	15.2 cm	Utility - Serrated Edge / Cuchillo de Uso General - Filo Dentado
5815-6 1/4	6 1/4"	15.9 cm	Boning - Extra-Wide Stiff / Cuchillo de Deshuesar - Hoja Extra Ancha Rígida
5804-7GE	7"	17.8 cm	Santoku Granton Edge / Santoku Filo Granton
5813-8	8"	20.3 cm	Fillet, Narrow Flexible / Cuchillo para Filetear - Flexible



Colors available  
Colores disponibles



Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5802-8	8"	20.3 cm	Breaking / Cuchillo para Romper Hueso
5810-8	8"	20.3 cm	Chef's / Cuchillo Chef
5810-8GE	8"	20.3 cm	Chef's Granton Edge / Cuchillo Chef Filo Granton
5820-9E	9"	22.8 cm	Offset Sandwich, Serrated Edge / Cuchillo para Sandwich Filo Dentado
5817-10	10"	25.4 cm	Cimeter / Cuchillo de Carne
5825-10	10"	25.4 cm	Butcher / Cuchillo de Carnicero
5810-10	10"	25.4 cm	Chef's / Cuchillo Chef



5810-10GE



5821-10E



5827-10E



5826-7.1/2



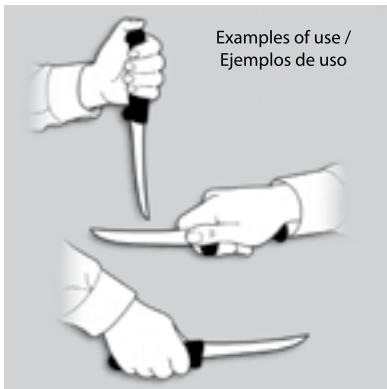
5827-12E



5827-12GE



5827-14



Examples of use /  
Ejemplos de uso

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5810-10GE	10"	25.4 cm	Chef's Granton Edge / Cuchillo Chef Filo Granton
5821-10E	10"	25.4 cm	Curved Bread, Serrated Edge / Cuchillo Curvo de Pan Filo Dentado
5827-10E	10"	25.4 cm	Slicing / Cuchillo de Fiambres
5826-7 1/2	7 1/2"	19.00 cm	Bread, Serrated Edge / Cuchillo de Pan Filo Dentado
5827-12E	12"	30.5 cm	Slicing - Serrated Edge / Cuchillo de Fiambres - Filo Dentado
5827-12GE	12"	30.5 cm	Slicing - Granton Edge / Cuchillo de Fiambres - Filo Granton
5827-14	14"	35.5 cm	Slicing / Cuchillo de Fiambres

## 5600

Mundial's 5600 Series of professional cutlery and cooking accessories is crafted from high-carbon stainless steel in order to combine the highest edge retention with easy resharpener. Each knife features an ergonomically designed handle that provides a secure non-slip grip even when wet. Mundial carefully matches each blade and handle so that they're perfectly balanced. A good grip and perfect balance minimize fatigue and make even large-scale food preparation fast, easy and precise.

## 5600

La serie 5600 de Mundial de cuchillería profesional y utensilios de cocina se fabrica de acero inoxidable con alto contenido de carbono, a fin de combinar el filo más durable con el afilado más fácil. Los cuchillos tienen un mango de diseño ergonómico que permite una empuñadura segura y firme, incluso cuando está mojado. Mundial ajusta cuidadosamente cada hoja al mango de modo de obtener un perfecto equilibrio. La buena empuñadura y el equilibrio perfecto minimizan la fatiga y hacen que la preparación, incluso a gran escala, de alimentos sea más rápida, fácil y precisa.



Colors available / Colores disponibles



5673-2.3/4



5670-3



5671-3



5672-3



5674-4



5660-3.1/4



5601-3.1/2



5661-3.5/8



5662-4.1/2



CERTIFIED BY



Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5673-2.3/4	2 3/4"	7.00 cm	Seafood - Oyster New Haven Style / Cuchillo para Mariscos - Oyster New Heaven Style
5670-3	3"	7.6 cm	Seafood - Narrow Clam / Cuchillo para Mariscos - Angosto
5671-3	3"	7.6 cm	Seafood - Wide Clam / Cuchillo para Mariscos - Ancho
5672-3	3"	7.6 cm	Seafood - Oyster Boston Style / Cuchillo para Mariscos - Oyster Boston Style
5674-4	4"	10.1 cm	Seafood - Oyster Galveston Style / Cuchillo para Mariscos - Oyster Galvstn Style
5660-3.1/4	3 1/4"	8.26 cm	Boning - Slant Point / Cuchillo de Deshuesar - Punta Inclinada
5601-3.1/2	3 1/2"	8.9 cm	Paring / Cuchillo de Frutas y Legumbres
5661-3.5/8	3 5/8"	9.2 cm	Boning - Vent / Cuchillo de Deshuesar para Salidas
5662-4.1/2	4 1/2"	11.4 cm	Boning - Narrow / Cuchillo de Deshuesar Angosto



Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5663-5	5"	12.7 cm	Boning / Cuchillo de Deshuesar
5622-6E	6"	15.2 cm	Utility - Slicing Serrated Edge / Cuchillo de Uso General - Filo Dentado para Fiambre
5664-6	6"	15.2 cm	Boning / Cuchillo de Deshuesar
5622-8E	8"	20.3 cm	Utility - Slicing Serrated Edge / Cuchillo de Uso General - Filo Dentado para Fiambre
5607-5	5"	12.7 cm	Boning, Curved Semi-Stiff / Cuchillo Curvo de Deshuesar - Hoja Semi-Rígida
5647-5	5"	12.7 cm	Utility - Produce / Cuchillo de Uso General
5607-6	6"	15.2 cm	Boning, Curved Semi-Stiff / Cuchillo Curvo de Deshuesar - Hoja Semi-Rígida
5608-6F	6"	15.2 cm	Boning, Curved Flexible / Cuchillo Curvo de Deshuesar - Flexible



Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5613-6	6"	15.2 cm	Boning - Narrow Flexible / Cuchillo de Deshuesar - Hoja Angosta Flexible
5609-6	6"	15.2 cm	Boning - Stiff / Cuchillo de Deshuesar
5614-6	6"	15.2 cm	Boning - Narrow Stiff / Cuchillo de Deshuesar - Hoja Angosta Rígida
5616-6	6"	15.2 cm	Boning, Curved Semi-Stiff / Cuchillo Curvo de Deshuesar - Hoja Semi-Rígida
5619-6	6"	15.2 cm	Skinning / Cuchillo de Despellejar
5615-6.1/4	6 1/4"	15.9 cm	Boning - Extra-Wide Stiff / Cuchillo de Deshuesar - Hoja Extra Ancha Rígida
5604-7	7"	17.8 cm	Santoku / Santoku
5604-7GE	7"	17.8 cm	Santoku - Granton Edge / Santoku - Filo Granton



Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5620-7E	7"	17.8 cm	Offset Sandwich, Serrated Edge / Cuchillo para Sandwich Filo Dentado
5626-7.1/2E	7 1/2"	19.0 cm	Bread, Serrated Edge / Cuchillo de Pan Filo Dentado
5613-8	8"	20.3 cm	Fillet, Narrow Flexible / Cuchillo para Filetear - Hoja Angosta Flexible
5614-8	8"	20.3 cm	Fillet, Narrow Stiff / Cuchillo para Filetear - Hoja Rígida
5602-8	8"	20.3 cm	Breaking / Cuchillo para Romper Hueso
5610-8	8"	20.3 cm	Chef's / Cuchillo Chef
5610-8E	8"	20.3 cm	Chef's - Serrated Edge / Cuchillo Chef - Filo Dentado





5625-8



5627-8E



5621-9E



5620-9E



5602-10



5617-10

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5625-8	8"	20.3 cm	Butcher / Cuchillo de Carnicero
5627-8E	8"	20.3 cm	Slicing - Serrated Edge / Cuchillo de Fiambres - Filo Dentado
5621-9E	9"	22.8 cm	Bread Curved, Micro-Serra Edge / Cuchillo Curvo de Pan Filo Microsierra
5620-9E	9"	22.8 cm	Offset Sandwich, Serrated Edge / Cuchillo para Sandwich Filo Dentado
5602-10	10"	25.4 cm	Breaking / Cuchillo para Romper Hueso
5617-10	10"	25.4 cm	Cimeter / Cuchillo de Carne



Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5610-10	10"	25.4 cm	Chef's / Cuchillo Chef
5610-10E	10"	25.4 cm	Chef's - Serrated Edge / Cuchillo Chef - Filo Dentado
5621-10E	10"	25.4 cm	Bread Curved, Micro-Serra Edge / Cuchillo Curvo de Pan Filo Microsierra
5625-10	10"	25.4 cm	Butcher / Cuchillo de Carnicero
5602-12	12"	30.5 cm	Breaking / Cuchillo para Romper Hueso
5617-12	12"	30.5 cm	Cimeter / Cuchillo de Carne
5625-12	12"	30.5 cm	Butcher / Cuchillo de Carnicero



Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5610-12	12"	30.5 cm	Chef's / Cuchillo Chef
5617-14	14"	35.5 cm	Cimeter / Cuchillo de Carne
5627-10	10"	25.4 cm	Slicing / Cuchillo de Fiambres
5627-10E	10"	25.4 cm	Slicing - Serrated Edge / Cuchillo de Fiambres - Filo Dentado
5627-10GE	10"	25.4 cm	Slicing - Granton Edge / Cuchillo de Fiambres - Filo Granton
5627-12	12"	30.5 cm	Slicing / Cuchillo de Fiambres
5627-12E	12"	30.5 cm	Slicing - Serrated Edge / Cuchillo de Fiambres - Filo Dentado



5627-12GE



5627-14



5627-14E



5627-14GE



5680-6



5680-6.3/4



5654-12

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5627-12GE	12"	30.5 cm	Slicing - Granton Edge / Cuchillo de Fiambres - Filo Granton
5627-14	14"	35.5 cm	Slicing / Cuchillo de Fiambres
5627-14E	14"	35.5 cm	Slicing - Serrated Edge / Cuchillo de Fiambres - Filo Dentado
5627-14GE	14"	35.5 cm	Slicing - Granton Edge / Cuchillo de Fiambres - Filo Granton
5680-6	6"	15.2 cm	Light Cleaver / Cuchillo de Despostar
5680-6.3/4	6 3/4"	17.10 cm	Cleaver / Cuchillo de Despostar
5654-12	12"	30.5 cm	Pot Fork / Tenedor de Cocina



0541-2.1/2



0530-3



0548-3



0547-4



0528-4.1/2



0547-4



0547-4E



Colors available / Colores disponibles

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
0541-2.1/2	2 1/2"	6.3 cm	Potato Peeler / Peeling Tourne - Black Handle / Cuchillo Pelapapas / Mondador - Cabo Negro
0530-3	3"	7.6 cm	Peeling / Sheep Foot - Black Handle / Cuchillo Mondador / Pata de Cabra - Cabo Negro
0548-3	3"	7.6 cm	Paring / Clip Point - Black Handle / Cuchillo de Frutas y Legumbres / Punta de Cucharilla - Cabo Negro
0547-4	4"	10.1 cm	Paring / Spear Point - Black Handle / Cuchillo de Frutas y Legumbres / Punta de Lanza - Cabo Negro
0528-4.1/2	4 1/2"	11.4 cm	Steak Serrated Edge - Black Handle / Cuchillos de Asado Filo Dentado - Cabo Negro
0547-4	4"	10.1 cm	Paring / Spear Point - White Handle / Cuchillo de Frutas y Legumbres / Punta de Lanza - Cabo Negro
0547-4E	4"	10.1 cm	Paring / Spear Point Serrated Edge - White Handle / Cuchillo de Frutas y Legumbres / Punta de Lanza / Filo Dentado - Cabo Blanco



Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
1018-5	5"	12.7 cm	Boning / Cuchillo de Deshuesar
1014-6	6"	15.2 cm	Boning - Narrow Stiff / Cuchillo de Deshuesar - Hoja Angosta Rígida
1015-6	6"	15.2 cm	Boning - Narrow Hard / Cuchillo de Deshuesar - Hoja Angosta Dura
1031-6	6"	15.2 cm	Trimming / Cuchillo de Despostar
1031-7	7"	17.8 cm	Trimming / Cuchillo de Despostar
1031-8	8"	20.3 cm	Trimming / Cuchillo de Despostar
1010-8	8"	20.3 cm	Chef's / Cuchillo Chef
1020-8	8"	20.3 cm	Butcher / Cuchillo de Carnicero



1019-9



1031-9



1010-10



1020-10



1020-12



1028-8



1093-3

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
1019-9	9"	22.8 cm	Offset Sandwich, Serrated Edge / Cuchillo para Sandwich Filo Dentado
1031-9	9"	22.8 cm	Trimming / Cuchillo de Despostar
1010-10	10"	25.4 cm	Chef's / Cuchillo Chef
1020-10	10"	25.4 cm	Butcher / Cuchillo de Carnicero
1020-12	12"	30.5 cm	Butcher / Cuchillo de Carnicero
1028-8	8"	20.3 cm	Sharpening Steel / Chaira
1093-3	Cjto	-	Barbecue Set = 1010-8 + 5654-12 + 1028-8 / Conjunto para Asado = 1010-8 + 5654-12 + 1028-8



Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
1123-8	8"	20.3 cm	Wood Handle - Round / Mango Madera
1128-8	8"	20.3 cm	Striated / Estriado
1128-8L	8"	20.3 cm	Flat Polished / Pulido





5688-3.1/2



5688-3.1/2E



5689-2.1/2



5692-3



5694-4



5695-3



5686-4



5687-5



Colors available / Colores disponibles  
M.O.Q.1.296 pçs

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5688-3.1/2	3 1/2"	8.9 cm	Spreader / Espátula de Paté
5688-3.1/2E	3 1/2"	8.9 cm	Spreader Serrated Edge / Espátula de Paté de Filo Dentado
5689-2.1/2	2 1/2"	6.3 cm	Mini Turner / Espátula de Freír Pequeña
5692-3	3"	7.6 cm	Griddle Scraper / Espátula Raspadora
5694-4	2 1/4" x 4 1/2"	6 x 11 cm	Pie Server - 2.1/4" ( 6cm ) x 4.1/2" ( 11cm ) / Palita de Tarta 6 cm (2¼") x 11 cm (4½")
5695-3	3" x 6"	8 x 12 cm	Cake & Pie Server - 3" ( 8cm ) x 6" ( 12cm ) / Palita de Torta 8 cm (3") x 12 cm (6")
5686-4	4" x 3"	10 x 8 cm	Hamburger Turner - 4" ( 10cm ) x 3" ( 8cm ) / Espátula para Hamburguesa 10 cm (4") X 8 cm (3")
5687-5	6" x 4"	12 x 10 cm	Steak & Hamburger - 6" ( 12cm ) x 4" ( 10cm ) / Espátula para Hamburguesa 12 cm (6") X 10 cm (4")



5685-6



5683-8



5681-8



5691-4



5691-2.1/4



5691-5



Colors available / Colores disponibles  
M.O.Q.1.296 pçs

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5685-6	6" x 3"	15 x 8 cm	Squared End Turner - 6" (15cm) x 3" (8cm) / Espátula de Freír Recta 15 cm (6") x 8 cm (3")
5683-8	8" x 3"	20 x 8 cm	Turner - 8" (20cm) x 3" (8cm) / Espátula de Freír 20 cm (8") x 8 Cm (3")
5681-8	8" x 3"	20 x 8 cm	Perforated Turner - 8" (20cm) x 3" (8cm) / Espátula de Freír 20 cm (8") x 8 cm (3")
5691-2.1/4	2 1/4"	5.7 cm	Pizza Cutter / Rueda de Cortar Pizza
5691-4	4"	10.1 cm	Pizza Cutter / Rueda de Cortar Pizza
5691-5	5"	12.7 cm	Pizza Cutter / Rueda de Cortar Pizza



5654-12



5650-6



5650-8



5650-10



5650-12



5697-6



Colors available / Colores disponibles  
M.O.Q.1.296 pçs

Item / Ref	"	cm	Description / Descripción
5654-12	12"	30.5 cm	Pot Fork / Tenedor de Cocina
5650-6	6"	15.2 cm	Baker's Icing / Espátula de Pastelero
5650-8	8"	20.3 cm	Baker's Icing / Espátula de Pastelero
5650-10	10"	25.4 cm	Baker's Icing / Espátula de Pastelero
5650-12	12"	30.5 cm	Baker's Icing / Espátula de Pastelero
5697-6			Dough Cutter & Scraper - 6" (16cm) x 3" (8cm) / Cortador y Raspador de Masa 16 cm (6") x 8 cm (3")



Mundial S.A. Produtos de Consumo  
Rua Paul Zivi, 501 - CEP 94045-430  
Distrito Industrial - Gravataí - RS - Brasil  
CNPJ 88.610.191/0039-27  
DDG 0800-5412595  
atendimento@mundial.com  
www.mundialsa.com

Mundial Argentina  
Tel/Fax: 54 (011) 4553-4505  
info@mundialsa.com.ar  
www.mundial-sa.com.ar

Mundial Inc.  
19 Walpole Park South  
Walpole, Massachusetts 02081  
1.800.487.2224  
www.mundialusa.com

MUNDIAL CO LIMITED  
HONG KONG  
TEL 852 2367 2688  
FAX 852 2369 7247  
info@mundial.com.hk  
www.mundial.com.hk