



TRAMONTINA

Sushi

寿司



TRAMONTINA

Sushi

寿司

DA TRADIÇÃO DE FAZER BONITO

Criado há quase dois mil anos, o sushi atravessa os séculos como uma das mais sofisticadas expressões da culinária japonesa.

Uma tradição milenar que traz cortes de altíssima precisão e combinações superdelicadas.

E a Tramontina, com a experiência centenária na fabricação de facas, agora traz uma linha especial para reverenciar esta arte de fazer bonito.

FROM TRADITION TO THE PLEASURE OF DOING THINGS BEAUTIFULLY WELL

Created nearly two thousand years ago, sushi traverses the centuries as one of the most sophisticated expressions in Japanese cuisine.

It's an ancient tradition that brings highly precise cuts and super delicate combinations.

And Tramontina, with its century-old experience in the manufacturing of knives, now offers a special line to honor this beautifully well done art.

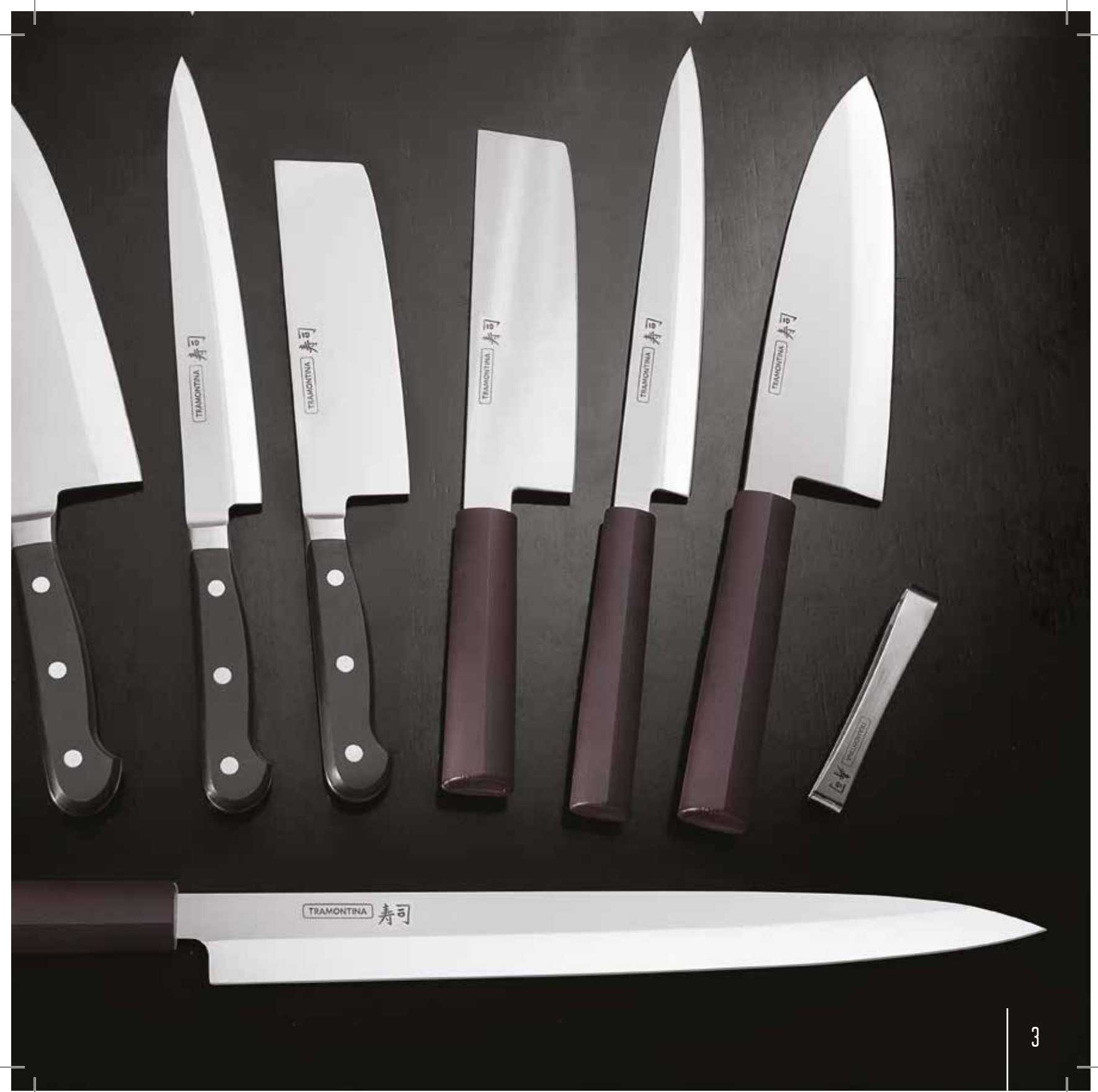
DESDE LA TRADICIÓN AL PLACER DE HACER BIEN LAS COSAS

Creado hace más de dos mil años, el sushi atraviesa los siglos como una de las más sofisticadas expresiones de la culinaria japonesa.

Una tradición milenaria que trae cortes de altísima precisión y combinaciones súper delicadas.

Y Tramontina, con la experiencia centenaria en la fabricación de cuchillos, ahora trae una línea especial para reverenciar esta arte de hacer bien las cosas.









DEBA 8" / 出刃

24027/008

Uma lâmina robusta que flui bem nos cortes pesados, sendo muito utilizada na etapa de limpeza e no preparo dos peixes.

A strong blade that glides well in heavy cuts; widely used when cleaning and preparing fish.

Una lámina robusta que se desliza bien en los cortes pesados, utilizándose mucho en la etapa de limpieza y en la preparación de los pescados.



NAKIRI 7" / 菜切り

24028/007

Com lâmina mais larga, é a escolha certa para cortar e picar legumes ou vegetais, proporcionando um corte rápido e uniforme.

With a wider blade, this is the right tool to slice and dice vegetables with a quick and even cut.

Con lámina más ancha, es la elección correcta para cortar y picar legumbres o vegetales, proporcionando un corte rápido y uniforme.



YANAGIBA 9" / 柳刃

24039/009

É o modelo clássico da cozinha japonesa, com lâmina alongada que garante cortes de precisão. Indispensável no preparo de sushis e sashimis.

This is the classic model in Japanese cuisine, with an elongated blade to ensure precise cuts. Essential for preparing sushi and sashimi pieces.

Es el modelo clásico de la cocina japonesa, con lámina alargada que garantiza cortes de precisión. Indispensable para preparar sushis y sashimis.



PINÇA / TWEEZERS / PINZA

25687/000

Essencial para a limpeza do peixe. O design curvado facilita a extração das espinhas sem rompê-las e sem danificar as fibras da carne.

Essential for cleaning the fish. The curved design makes it easier to extract fish bones without breaking them or damaging the meat fibers.

Esencial para limpiar pescado. El diseño curvado facilita la extracción de las espinas sin romperlas y sin perjudicar las fibras de la carne.





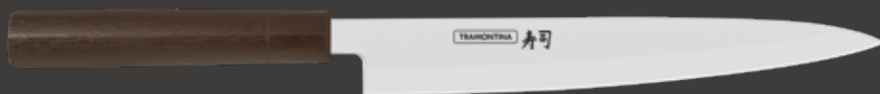
DEBA 8" / 出刃

24231/048



NAKIRI 7" / 菜切り

24232/047



YANAGIBA 9" / 柳刃

24230/049



YANAGIBA 13" / 柳刃

24230/043



TRAMONTINA

Brasil/Brazil

Belém: Fone: (91) 4009.7700
Belo Horizonte: Fone: (31) 3223.4026
Curitiba: Fone: (41) 2111.9110
Goiânia: Fone: (62) 3272.2100
Porto Alegre: Fone: (51) 2101.5000
Recife: Fone: (81) 3128.5500
Rio de Janeiro: Fone: (21) 2224.5004
Salvador: Fone: (71) 3215.8266
São Paulo: Fone: (11) 4197.1266

Exterior / Other countries

Australia: Phone: (61) 2 9674 1799 | Caribe: Phone 507 309 9507
Chile: Phone: 56 (2) 2676.5000 | Colombia: Phone: 57 (1) 623 4500
Ecuador: Phone: 593 (4) 454 1794 | Germany: Phone: 49 (221) 778 999110
Mexico: Phone: 52 (55) 5950 0470 | Panama: Phone: (507) 203 8388
Peru: Phone: 51 (1) 421 2135 | Singapore: Phone: (65) 6635 6264
South Africa: Phone: 27 (11) 300 9500 | United Arab Emirates: Phone: 971 (4) 450 4301
United Kingdom: Phone: 44 (0) 20 3176 4558 | USA: Phone: 1 (281) 340 8400
West Africa: Phone (234) 80 6610 2977



TRAMONTINA.COM



/TRAMONTINA



/TRAMONTINABRASIL



@TRAMONTINAOFICIAL

192511

+55 [54] 3433.2800
sac@tramontina.net

