

FOOD SERVICE

UTILIDADES
COZINHA E MESA

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

2026 / 27



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.

sumário

COZINHA

08

PANELAS, FRIGIDEIRAS E ASSADEIRAS	10
GRANO	14
PROFESSIONAL	18
SOLAR	22
PANELA DE PRESSÃO	24
ASSADEIRAS	25
FRIGIDEIRAS	27
AÇO INOX	28
FERRO	32
ROMAGNA	35
ALUMÍNIO	36
REVESTIMENTO INTERNO CERÂMICO	36
PIEMONTE	40
ALUMÍNIO ANODIZADO	41
FACAS	42
CENTURY	44
SUBLIME	52
PREMIUM	54
SOLUTTA	56
SUSHI	58
PROFISSIONAL MASTER	63
FACAS PARA CORTES ESPECÍFICOS	70
PROFIO	74
UTENSÍLIOS	78
BALANÇAS	80
POLYWOOD	80
ESPÁTULAS PROFISSIONAIS	83
UTILITÀ	87
ACESSÓRIOS PARA CHURRASCO	98
SOFTTA	100
UTILITY	105
MARFFIM	109
EXTRATA	115
TESOURAS	117
BOWLS	118
CUBAS	124

SALÃO E BUFFET

132

RECHAUDS	134
----------	-----

PANELAS	142
LYON	144
TRENTO	148
AMPEZZO	150
BAIXELAS, CLOCHES E BANDEJAS	152
SOBREMESA	156
ACESSÓRIOS	158
CHÁ E CAFÉ	166
TÉRMICAS	176
TÁBUAS	182
KITCHEN	184
PROVENCE	186
SÁVIA	188
CHURRASCO	190

TALHERES 196

TALHERES FINOS	198
TALHERES USO DIÁRIO	216
TALHERES CABOS MISTOS	229
STEAK	235

PORCELANA 240

PRATOS	243
SERVIR	273
CHÁ E CAFÉ	279

BAR 284

UTENSÍLIOS	286
BALDES	291
ABRIDORES E SACA-ROLHAS	295

PRODUTOS ESPECIAIS 296

LIXEIRAS E ACESSÓRIOS	297
-----------------------	-----

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 115 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



Bem-vindo à
alta performance!



Hospitalidade é a arte de transformar momentos em experiências que encantam. E o segredo está nos bastidores: um cenário onde alta performance, precisão e padronização são essenciais e exigem equipamentos que acompanham o pulsar dessa rotina.

Assim nasce a Tramontina Primia: uma linha dedicada aos talentos que fazem a hospitalidade acontecer com maestria. São produtos robustos e de alta performance — cozinhas profissionais, porcelanas e utensílios — desenvolvidos para facilitar a operação e elevar a entrega final.

Tramontina Primia é a parceira forte como o aço, feita para impulsionar criadores de experiências memoráveis com soluções que garantem primor e confiança para quem vive o desafio diário de servir com excelência.

PRIMIA

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.



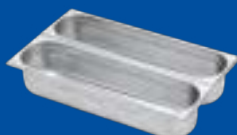
BOWLS

Indispensáveis recipientes para preparar e armazenar.



FACAS

Precisão e segurança para garantir a produtividade da sua equipe.



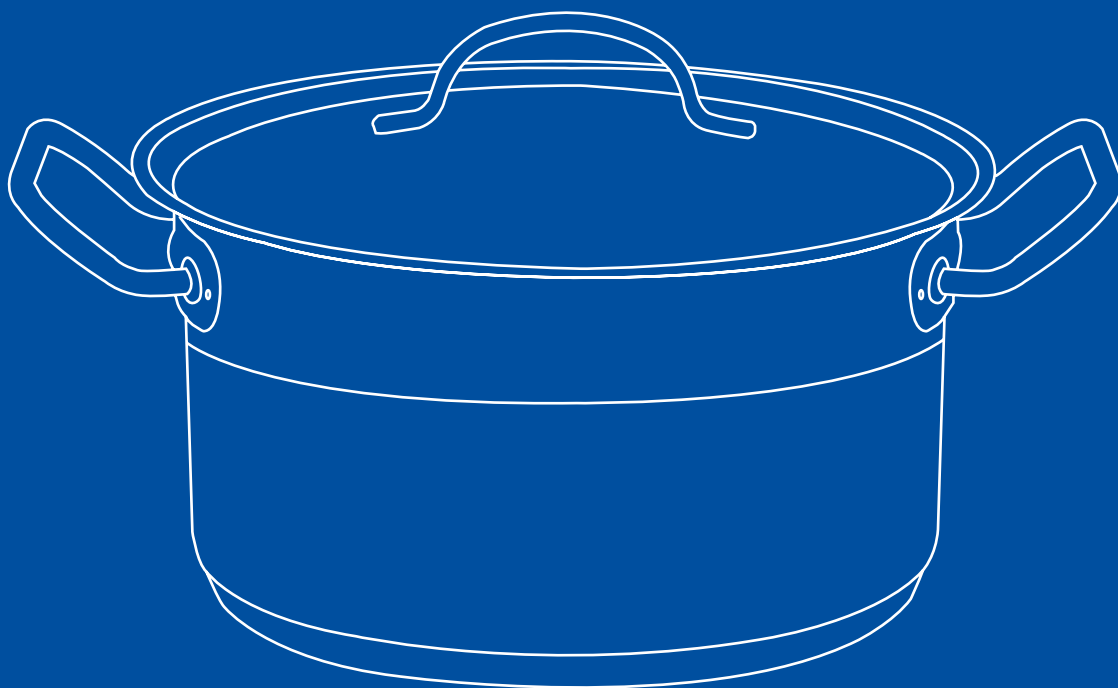
GN

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.



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.

GRANO

Design elegante e cozimento uniforme com máxima versatilidade.



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

Painela

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

Caçarola quadrada com suporte para tampa

62144/220

22 x 22

2,6

4,0

9,4

15,1

62144/260

26 x 26

2,6

7,3

11,0

16,9

Registro do objeto 000 973/2018



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

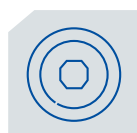
Excelente condutor de calor, mantém a temperatura uniforme.

CAMADA 3: AÇO INOX

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



GÁS



ELÉTRICO



VITROCERÂMICO



INDUÇÃO



LAVA-LOUÇAS

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.

| LANÇAMENTO | Tampa



Referência	62629/300	62639/360	62649/400	62649/450	62649/500
Dimensão (cm)	Ø 30	Ø 36	Ø 40	Ø 45	Ø 50
Espessura (mm)	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8



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

Caçarola rasa sem tampa

Registro de objeto 001 470/2018



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 rasa sem tampa

Registro de objeto 001 470/2018



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

Caçarola funda sem tampa



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

Caldeirão sem tampa

Registro de objeto 001 470/2018



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

Caldeirão sem tampa

62648/306
Ø 30,1
1,0
20,8
30,9



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

Caldeirão sem tampa

62645/365	62645/405	62645/505
Ø 36	Ø 40	Ø 50
1,0	1,2	1,2
28,0	30,0	58,0
29,3	25,6	30,7



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

Caldeirão

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



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

Caldeirão

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



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

Caldeirão com cabo

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

| LANÇAMENTO |

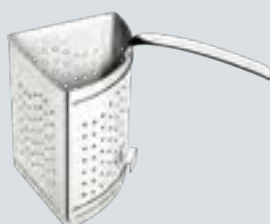
Cozi-pasta com 4 cestos com fundo triplo



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

65620/420
Ø 30
0,7
14
23

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 com 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



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

Caldeirão com cabo

62507/160
Ø 16
0,7
2,2
11,5
15,1

Registro de objeto 001 470/2018

PANELA DE PRESSÃO

Alumínio reforçado com acabamento interno satinado e externo polido.



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

Produto com 2 anos de garantia.

Panela de Pressão Valência

20564/024
Ø 24
3,8
10,0
22,9
30,7

Produto com certificação compulsória certificada pelo OCP 0070 - SENAI, registro 008214/2014, modelo panela de pressão, conforme portaria INMETRO 499/2021.



| LANÇAMENTO |

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

Panela de Pressão Solar

62518/260
Ø 24
1,2
9,5
22,1
28,3

Registro de objeto 002 416/2018



ASSADEIRAS

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



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

Assadeira retangular funda Brasil

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

*Produto com certificação compulsória certificada pelo OCP 0040 - SGS, registro 003660/2018, modelo assadeira e classificação de antiaderência A (ótima), conforme portaria INMETRO 499/2021.



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

Assadeira retangular rasa Brasil

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

*Produto com certificação compulsória certificada pelo OCP 0040 - SGS, registro 003660/2018, modelo assadeira e classificação de antiaderência A (ótima), conforme portaria INMETRO 499/2021.



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

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 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.



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.



| LANÇAMENTO |

Frigideira Grano

Referência	62155/200	62155/240	62155/260	62155/280	62155/300
Dimensão (cm)	Ø 20	Ø 24	Ø 26	Ø 28	Ø 30
Espessura (mm)	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6
Capacidade (L)	1,2	1,8	2,2	2,8	3,4
Altura do corpo (cm)	4,7	4,8	5,2	5,5	5,7
Altura total (cm)	6,8	6,8	9,6	8,8	9,0

Registro de objeto 000 976/2018



Frigideira com Revestimento Cerâmico Grano

Referência	62155/206	62155/266	62155/306
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 do corpo (cm)	4,7	5,2	5,7
Altura total (cm)	6,8	9,6	9,0

Registro de objeto 001 483/2018



Frigideira pergaminho Grano

Referência	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



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

Wok Grano

62158/320
Ø 32
2,6
5,2
8,8
17,4

Registro de objeto 000 976/2018



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
8,4
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



PROFESSIONAL

Preparo saudável, limpeza fácil e cozimento rápido e uniforme com economia de energia.



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

Frigideira Professional

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 Professional

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 Professional

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 Professional

62636/261
Ø 26
1,0
2,0
4,8

Registro de objeto 001 224/2018

| LANÇAMENTO |

Frigideira com cabo em silicone Profissional



Referência	62333/200	62333/260	62333/300
Dimensão (cm)	Ø 20	Ø 26	Ø 30
Espessura (mm)	1	1	1
Capacidade (L)	1,1	2,2	2,9
Altura do corpo (cm)	4,4	5,3	5,4
Altura total (cm)	8,3	9,0	11,2

Registro de objeto 001 224/2018

- Cabo com luva de silicone removível
- Com três rebites



FERRO

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

O poder e a tradição do ferro fundido são essenciais na alta gastronomia. Durabilidade, rusticidade e desempenho definem a linha de utensílios Tramontina. Feitos especialmente para quem valoriza sabor e autenticidade, eles retêm o calor prolongado,

assegurando um cozimento perfeitamente uniforme. É a garantia de entregas com muita personalidade, elevando o padrão de qualidade dos preparos no fogão da sua operação.



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

Registro de objeto 006109/2024

FARGO



DURÁVEL



SERVIR



FORNO



CHURRASQUEIRA



FOGUEIRA

| LANÇAMENTO |



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

Frigideira

28760/020
Ø 20
4,2
1,0
4,3

Registro de objeto 012761/2025

| LANÇAMENTO |



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

Frigideira

28761/026	28761/030
Ø 26	Ø 30
4,2	4,7
2,2	3,2
5,7	8,3

Registro de objeto 012761/2025

| LANÇAMENTO |



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

Bistequeira

28762/027
27
4,6
2,3
4,9

Registro de objeto 012761/2025

Produtos com certificação compulsória conforme portaria Inmetro 499/2021, sob o registro de objeto informado em cada item.



| LANÇAMENTO |

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

Chapa Redonda

28763/027
Ø 27
4,2
1,3
2,9

Registro de objeto 012761/2025



| LANÇAMENTO |

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

Chapa Retangular

28764/037
Ø 37
3,5
1,4

Registro de objeto 012761/2025



| LANÇAMENTO |

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

Chapa Ovalada

28765/018
18
4,2
0,4
1,9

Registro de objeto 012761/2025



| LANÇAMENTO |

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

Chapa ovalada com base de madeira

28766/018
18
4,2
0,4
1,9

Registro de objeto 012761/2025



| LANÇAMENTO |

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

Prensador de Hambúrguer

28767/017
Ø 17
4,0
7,3



PROFISSIONAL

Superfície estável para diferentes modos de cozimento, contribuindo para resultados mais precisos e sabores bem desenvolvidos.



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

Frigideira de ferro Profissional

Registro de objeto 003552/2018



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

Bistequeira de ferro Profissional

Registro de objeto 003552/2018



Referência	20764/022	20764/026	20764/030
Dimensão (cm)	Ø 22	Ø 26	Ø 30
Espessura (mm)	2	2,25	2,25
Capacidade (L)	1	1,7	2,5
Altura do corpo (cm)	3,9	4,2	4,5

Frigideira pergaminho de ferro

Registro de objeto 000525/2021



Referência	20765/038
Dimensão (cm)	Ø 38
Espessura (mm)	2,25
Capacidade (L)	5,1
Altura do corpo (cm)	5,5

Paellera de ferro Profissional

Registro de objeto 000525/2021

ROMAGNA

A tecnologia Biplý Induction da linha Romagna combina aço inox e alumínio, que proporcionam aquecimento rápido e uniforme. Possui revestimento interno cerâmico. As tampas de vidro e os cabos com proteção em silicone garantem conforto, segurança e um toque de modernidade à sua cozinha.



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

Frigideira

28740/020	28740/025	28740/030
Ø 20	Ø 25	Ø 30
3,3	3,3	3,3
1,0	2,0	3,0
4,3	5,3	5,3

Registro de objeto 012362/2023

Produtos com certificação compulsória conforme portaria Inmetro 499/2021, sob o registro de objeto informado em cada item.





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	3,1
4,1	4,4	4,6	5,0

Registro de objeto 001488/2018



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

Registro de objeto 001488/2018

REVESTIMENTO INTERNO ANTIADERENTE



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

Frigideira Profissional

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

Registro de objeto 001778/2018



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

Frigideira Profissional

20891/036
Ø 35
3,2
5,6
6,9

Registro de objeto 001778/2018





Referência	20892/024	20892/028	20892/030	20892/032
Dimensão (cm)	Ø 24	Ø 28	Ø 30	Ø 32
Espessura (mm)	3,0	3,0	3,0	3,0
Capacidade (L)	1,3	2,0	2,3	3,1
Altura do corpo (cm)	4,1	4,4	4,6	5,0

Registro de objeto 001778/2018

Frigideira Profissional



Referência	20894/022
Dimensão (cm)	Ø 22
Espessura (mm)	2,0
Capacidade (L)	0,6
Altura do corpo (cm)	2,0

Registro de objeto 001778/2018

Paquequeira Profissional



Referência	20895/028	20895/032
Dimensão (cm)	Ø 28	Ø 32
Espessura (mm)	2,0	2,0
Capacidade (L)	3,2	4,9
Altura do corpo (cm)	6,3	7,5

Registro de objeto 001778/2018

Frigideira Profissional



Referência	20895/038
Dimensão (cm)	Ø 38
Espessura (mm)	2,0
Capacidade (L)	6,9
Altura do corpo (cm)	7,3

Registro de objeto 001778/2018

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

Registro de objeto 001778/2018

Frigideira Profissional





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

Frigideira Profissional

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

Registro de objeto 001778/2018



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

Frigideira para saltear Profissional

20883/028
Ø 28
3,0
3,3
10,9

Registro de objeto 001778/2018

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

Registro de objeto 009648/2019



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

Frigideira funda

28351/028
Ø 28
2,5
4,0
7,9

Registro de objeto 009648/2019

ALUMÍNIO ANODIZADO



Grelha wok

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



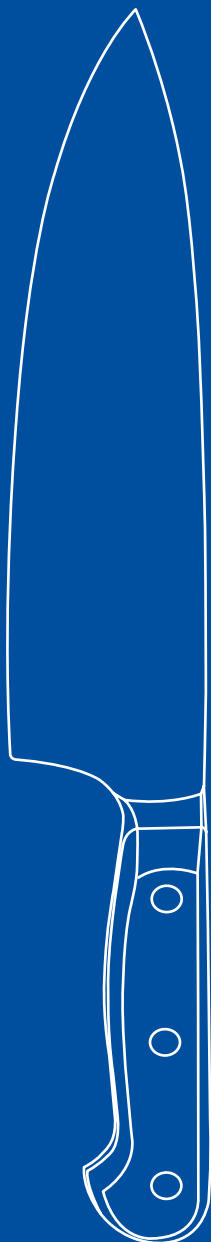
Grelha

Referência	20889/030
Dimensão (cm)	Ø 30
Espessura (mm)	2,3
Altura do corpo (cm)	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 torneirar. A eficácia e a experiência geradas fazem de cada modelo um produto essencial em todas as cozinhas.



JOGOS DE FACAS

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

FACAS AVULSAS

Caso o seu negócio precise expandir para novos cortes ou necessite apenas de poucas facas no dia a dia, a Tramontina possui 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.

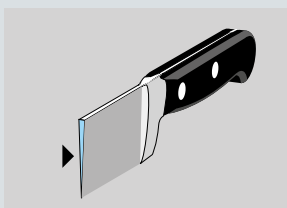


POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ 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.



As facas Century possuem a certificação NSF, organização internacionalmente reconhecida por monitorar a segurança de produtos destinados ao uso em contato com alimentos.



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.





Referência	24000/003
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	18,5
Dimensão da Lâmina (cm)	8,0

Faca para legumes e frutas



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

Faca para torneiar



Referência	24002/003
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	17,5
Dimensão da Lâmina (cm)	7,2

Faca para legumes e frutas



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

Faca para tomate



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

Faca para queijo



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

Faca para desossar

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



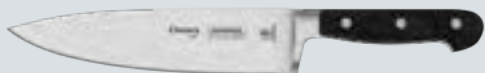
Referência	24010/006	24010/008
Polegadas	6"	8"
Dimensão Total (cm)	27,4	33,3
Dimensão da Lâmina (cm)	16,0	21,2

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

Faca Chef



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



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

Faca para confeitaria



Referência	24013/110
Polegadas	10"
Dimensão Total (cm)	37,7
Dimensão da Lâmina (cm)	25,5

Faca para fiambres



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

Garfo trinchante



Referência	24017/010
Dimensão Total (cm)	38,7
Dimensão da Lâmina (cm)	25,4

Chaira*

* Esse produto não possui certificação NSF.

Aço SAE 6150 ou 9254



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

Faca Santoku



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

Faca para filetar

Lâmina Flexível



Referência	24024/007
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	30,4
Dimensão da Lâmina (cm)	17,5

Faca para fatiar/picar



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

Faca para fatiar/picar



Referência	24014/006
Polegadas	6"
Dimensão Total (cm)	29,8
Dimensão da Lâmina (cm)	16,2

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 trin- chante

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





Jogo de facas 6 peças

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



Kit Chef 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 trinchante 1 – 24641/008 – Chaira 8" 1 – 25818/008 – Tesoura multiuso 8" 1 – 29900/552 – Estojo de material sintético

SUBLIME

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



Referência	24063/103
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	19,3
Dimensão da Lâmina (cm)	8,2

Faca para legumes e frutas



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

Faca utility



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

Faca para pão



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

Faca Chef



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

Faca Santoku



PREMIUM

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



Referência

Faca para legumes e frutas

24470/184

Polegadas

4"

Dimensão Total (cm)

20,7

Dimensão da Lâmina (cm)

10,0



Referência

Faca para desossar

24471/185

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

25,2

Dimensão da Lâmina (cm)

13,0



Referência

Faca Utility

24472/186

24472/188

Polegadas

6"

8"

Dimensão Total (cm)

27,7

31,6

Dimensão da Lâmina (cm)

16,2

20,3



Referência

Faca para cozinha

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



Referência

Faca para desossar

24474/186

Polegadas

6"

Dimensão Total (cm)

27,8

Dimensão da Lâmina (cm)

15,7



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

Faca para carne

24475/188	24475/180
8"	10"
33,7	38,8
20,9	26,1



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

Faca Chef

24476/188	24476/180
8"	10"
32,7	36,7
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"

SOLUTTA

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



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

Faca para torneir

24250/103
3"
17,5
7,6



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

Faca para legumes e frutas

24251/104
4"
20
10,2



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

Faca para pão

24252/108
8"
32,8
20,6



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

Faca Utility

24253/106
6"
27,6
15,3



Faca Chef

Referência	24254/106	24254/108	24254/110
Polegadas	6"	8"	10"
Dimensão Total (cm)	27,8	33,7	38,7
Dimensão da Lâmina (cm)	15,6	21	25,4



Faca jamoneira

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



Faca Santoku

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



Faca jamoneira

Referência	24257/111
Polegadas	11,5"
Dimensão Total (cm)	41,5
Dimensão da Lâmina (cm)	28,7





SUSHI

Respeito às tradições japonesas. E à precisão, também.

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	24240/009
Polegadas	9"
Dimensão Total (cm)	36,3
Dimensão da Lâmina (cm)	22,8

Faca Yanagiba



Referência	24240/013
Polegadas	13"
Dimensão Total (cm)	46,4
Dimensão da Lâmina (cm)	32,9

Faca Yanagiba



Referência	24241/008
Polegadas	8"
Dimensão Total (cm)	34,6
Dimensão da Lâmina (cm)	21,2

Faca Deba



Referência	24242/007
Polegadas	7"
Dimensão Total (cm)	31,1
Dimensão da Lâmina (cm)	17,7

Faca Nakiri

GOLD

Segurança e ergonomia com cabos em policarbonato com fibra de vidro



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

Faca Deba

24027/008
8"
35,2
21,2



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

Faca Nakiri

24028/007
7"
29,9
16,2



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

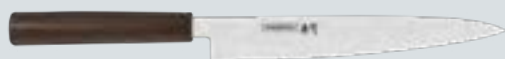
Faca Yanagiba

24039/009
9"
36,1
22,8



SILVER

Textura especial em cabos de nylon
com proteção antimicrobiana



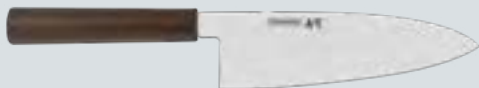
Referência	24230/049
Polegadas	9"
Dimensão Total (cm)	37,1
Dimensão da Lâmina (cm)	22,8

Faca Yanagiba



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

Faca Yanagiba



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

Faca Deba



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

Faca Nakiri



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

Pinça 10 cm





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.



A linha Profissional Master possui a certificação NSF, organização internacionalmente reconhecida por monitorar a segurança de produtos destinados ao uso em contato com alimentos.



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/desossar

24605/005	24605/006	-
24605/015	24605/016	24605/017
-	24605/026	24605/027
24605/055	24605/056	-
24605/075	24605/076	-
24605/085	24605/086	24605/087
5"	6"	7"
27,6	29,4	32,1
13,8	15,5	18,4

Lâmina flexível



Faca para tirar couro/sangria

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



Faca para carne

Cores e Referências	24607/006	24607/007	24607/008	24607/000	24607/002
	24607/016	24607/017	24607/018	24607/010	24607/012
	24607/056	24607/057	24607/058	24607/050	24607/052
	24607/076	24607/077	24607/078	24607/070	24607/072
	24607/086	24607/087	24607/088	24607/080	24607/082
	6"	7"	8"	10"	12"
Polegadas	6"	7"	8"	10"	12"
Dimensão Total (cm)	30,1	32,5	35,6	40,3	45,3
Dimensão da Lâmina (cm)	16,7	19,0	21,7	26,8	31,4



Faca para carne

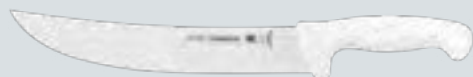
Cores e Referências	24608/086	24608/088	24608/080	24608/082
	6"	8"	10"	12"
Polegadas	6"	8"	10"	12"
Dimensão Total (cm)	30,1	35,2	40,5	45,3
Dimensão da Lâmina (cm)	16,8	21,9	26,8	31,5



Faca para carne

Cores e Referências	24609/006	24609/008	24609/000	24609/002	-
	24609/016	24609/018	24609/010	24609/012	-
	24609/026	24609/028	24609/020	24609/022	-
	24609/056	24609/058	24609/050	24609/052	-
	24609/076	24609/078	24609/070	24609/072	-
	24609/086	24609/088	24609/080	24609/082	24609/084
Polegadas	6"	8"	10"	12"	14"
Dimensão Total (cm)	29,5	34,5	38,4	43,7	48,8
Dimensão da Lâmina (cm)	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"
Polegadas	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	-
Polegadas	24619/086	24619/088	24619/080
	6"	8"	10"
	27,3	32,9	37,8
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
Polegadas	24620/046	24620/048	24620/040
	24620/056	24620/058	24620/050
	24620/076	24620/078	24620/070
Dimensão Total (cm)	24620/086	24620/088	24620/080
	6"	8"	10"
	27,3	32,8	38,7
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



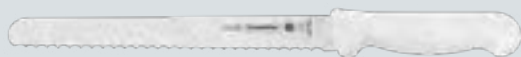
Faca para legumes

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

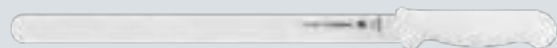
Referência	24626/083
Polegadas	3"
Dimensão Total (cm)	17,9
Dimensão da Lâmina (cm)	7,9



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

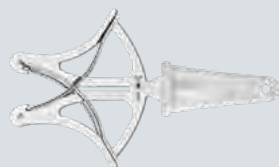
25923/088
8"
21,5
10,7



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

Tesoura desmontável fio micro serrilhado

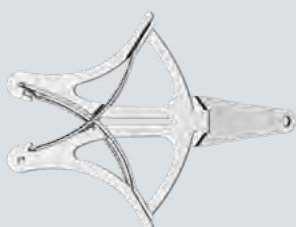
25924/088
8"
21,5
10,7



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



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

*Esse produto não possui certificação NSF.

Chaira estriada*

24640/080
10"
38,7
25,4

Aço AM54A



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

Chaira estriada

24641/088
8"
32,4
20,3

Aço SAE 1045



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

*Esse produto não possui certificação NSF.

Chaira estriada *

24642/050	24642/052	24642/054
24642/080	24642/082	24642/084
10"	12"	14"
38,6	43,7	48,7
25,4	30,5	35,5

Aço SAE 1045



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

*Esse produto não possui certificação NSF.

Chaira lisa*

24643/050	24643/052
24643/080	24643/082
10"	12"
38,6	43,7
25,4	30,5

Aço SAE 1045



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

Faca para carne/butcher

24658/100
10"
38,5
24,8



Referência
Dimensão (cm)

Barra magnética para facas Plenus

26464/110	26464/111
55	38



Kit Chef 6 peças

Referência

24699/816

Conteúdo

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

*Esse produto não possui
 certificação NSF.

FACAS PARA CORTES ESPECÍFICOS



Faca para desossar

Referência

24511/085

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

27,3

Dimensão da Lâmina (cm)

17,8



Faca para sangria

Referência

24600/085

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

27

Dimensão da Lâmina (cm)

13,2



Faca para desossar

Cores e Referências

- 24601/015

24601/054 24601/055

24601/084 24601/085

Polegadas

4"

5"

Dimensão Total (cm)

23,6

26,4

Dimensão da Lâmina (cm)

10,1

12,6



Faca para desossar

Cores e Referências

24602/005 24602/007

24602/015 24602/017

24602/025 24602/027

24602/055 24602/057

24602/075 24602/077

24602/085 24602/087

Polegadas

5"

7"

Dimensão Total (cm)

27,7

32,8

Dimensão da Lâmina (cm)

14,0

19,0



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

Faca para desossar

24603/086	24603/087
6"	7"
29,7	32,4
15,8	18,5



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

Faca para desossar

24612/054
24612/084
4"
23,4
9,5



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

Faca para sobreasa e papada de peru

24613/054
24613/084
4"
25,4
11,6



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

Faca para corte da asa

24614/055
24614/085
5"
26,2
12,3



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

Faca para retirada da "ostra" de aves

24615/055
24615/085
5"
27,8
13,8



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

Faca para desossar

24635/055	24635/056
24635/085	24635/086
5"	6"
27,4	29,9
13,7	16,0



Cores e Referências

Faca para desossar

24636/056

24636/086

Polegadas

6"

Dimensão Total (cm)

29,7

Dimensão da Lâmina (cm)

15,8



Cores e Referências

Faca para carne

24637/086

Polegadas

6"

Dimensão Total (cm)

30,3

Dimensão da Lâmina (cm)

16,8



Cores e Referências

Faca para desossar

24638/056

24638/086

Polegadas

6"

Dimensão Total (cm)

29,4

Dimensão da Lâmina (cm)

15,5

Cabos desenvolvidos para
mãos de porte **menor**



Cores e Referências

Faca para desossar

24652/055

24652/085

Polegadas

5"

Dimensão Total (cm)

27,7

Dimensão da Lâmina (cm)

14,1



Cores e Referências

Faca para desossar

24653/086

Polegadas

6"

Dimensão Total (cm)

29,7

Dimensão da Lâmina (cm)

15,8



Cores e Referências

Faca para desossar

24655/056

24655/086

Polegadas

6"

Dimensão Total (cm)

29,4

Dimensão da Lâmina (cm)

15,6

Cabos desenvolvidos para
mãos de porte **maior**



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para desossar

24660/056

24660/086

6"

29,4

15,2



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para desossar

24661/056

24661/086

6"

30

15,8



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para desossar

24662/055

24662/085

5"

26,9

12,7



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para desossar

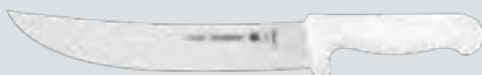
24663/056

24663/086

6"

28,9

14,7



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para carne

24664/088

24664/080

24664/082

8"

10"

12"

33,9

39,0

43,9

19,6

24,7

29,6



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para desossar

24667/085

5"

25,8

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

Pedra para afiar



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

Pedra para afiar dupla face



Referência	24037/000
Comprimento (cm)	21,3
Profundidade (cm)	7,1
Altura (cm)	3,6

Pedra para afiar dupla face



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

Afiador de facas diamantado



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

Chaira diamantada

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



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

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.

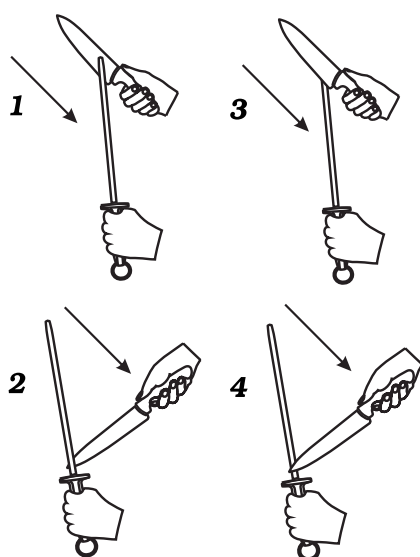


Fig. 4
alinhamento do fio com a ponta livre

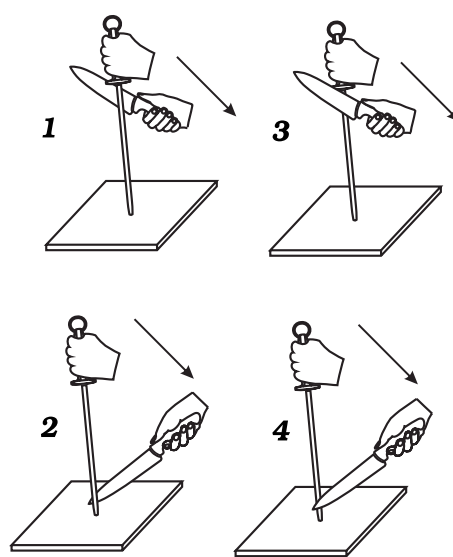


Fig. 5
alinhamento do fio com a ponta apoiada

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.



Fig. 6
fio em bom estado



Fig. 7
fio arredondado "cego", sem poder de corte



Fig. 8
classificação do tamanho de grão da pedra

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.

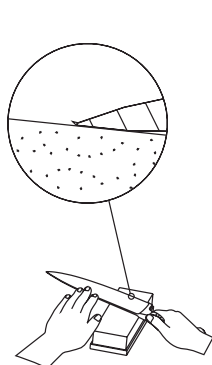


Fig. 9
rebarba gerada durante a afiação

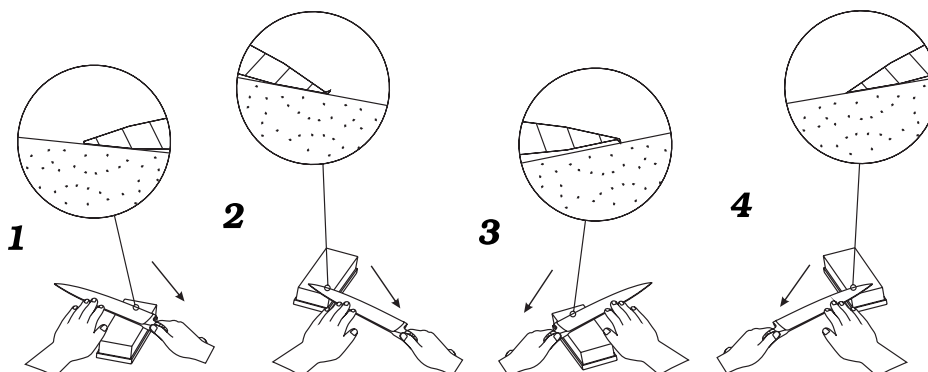


Fig. 10
método de afiação na pedra

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°

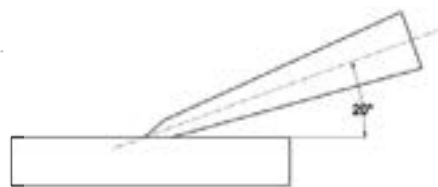


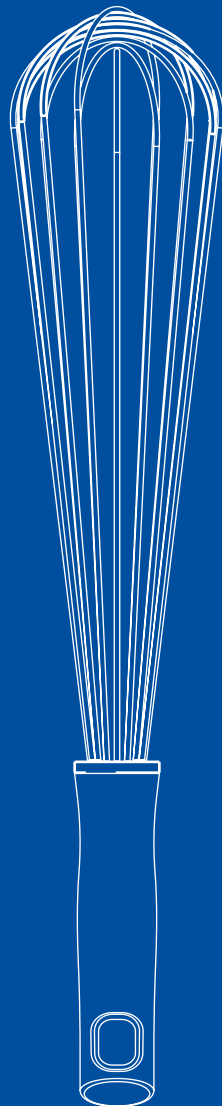
Fig. 12
inclinação de 20°

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	61101/020
Dim. L x P x A (cm)	21,8 x 16,9 x 1,4
Capacidade (kg)	5

Balança digital para cozinha
Adatto



Referência	61101/050
Dim. L x P x A (cm)	18,2 x 12,8 x 2,9
Capacidade (kg)	3

Balança digital de alta precisão
Adatto

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	21154/170 21154/190
Dimensão Total (cm)	32,6
Dimensão da Lâmina (cm)	19,7

Garfo trinchante



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

Espátula



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

Espátula para confeitaria

21162/177
21162/197
7"
31,4
19,4



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

Espátula para bolo

21163/175
21163/195
5"
25,5
13,6



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

Espátula raspadora

21164/175
21164/195
5"
25,7
13,8



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

Espátula para frituras

21165/174
21165/194
4"
24,6
13,2



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

Espátula raspadora

21166/175
21166/195
5"
24,7
13,8



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

Espátula para frituras

21168/175
21168/195
5"
26,8
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.



As Espátulas Profissionais possuem a certificação NSF, organização internacionalmente reconhecida por monitorar a segurança de produtos destinados ao uso em contato com alimentos.



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



Espátula para manteiga

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



Espátula para confeitiro

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



Espátula raspador reta

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



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



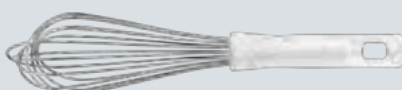
Referência	24675/186
Polegadas (C x L)	6" x 3 1/2"
Dimensão Total (cm)	28,8
Dimensão da Lâmina (cm)	15,2
Largura da Lâmina (cm)	8,8

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

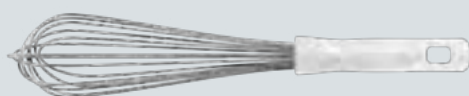
Espátula para hambúrguer



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

*Esse produto não possui certificação NSF.

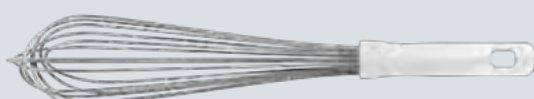
Batedor manual 30 cm*



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

*Esse produto não possui certificação NSF.

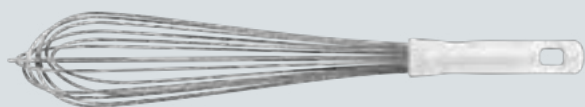
Batedor manual 35 cm*



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

*Esse produto não possui certificação NSF.

Batedor manual 40 cm*



Batedor manual 45 cm*

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

*Esse produto não possui certificação NSF.



Espátula curva

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



Espátula curva

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

Cozinha do
restaurante NB Steak
São Paulo/SP - Brasil





Referência
Polegadas (C x L)
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)
Largura da Lâmina (cm)

Espátula curva

24679/189
9" x 3"
37,7
24,1
7,6



Referência
Polegadas (C x L)
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)
Largura da Lâmina (cm)

Espátula curva furada

24680/189
9" x 3"
37,7
24,1
7,6



Referência
Polegadas (C x L)
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)
Largura da Lâmina (cm)

Espátula para confeitador curva

24681/180	24681/182
10"	12"
36,7	41,2
23,9	28,3
3,85	4,45



Referência
Polegadas (C x L)
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)
Largura da Lâmina (cm)

Espátula raspador reta*

24479/184
4"
21,9
11,3
11,2

*Esse produto não possui certificação NSF.



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

Cortador para pizza*

24686/180
23,6
8,1
Ø 9,8

*Esse produto não possui certificação NSF.



Referência
Polegadas (C x L)
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)
Largura da Lâmina (cm)

Raspador

24687/180
4" x 6"
16,4
7,5
15,2



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

Gancho para destro



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

Gancho



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

Gancho para canhoto

UTILITÀ

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



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

Espremedor para alho - Zamak



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

Concha para sorvete



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



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



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



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



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



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

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



Cortador para queijo

Cores e Referências	25631/100
	25631/170
	25631/180
Dimensão Total (cm)	22,6
Dimensão da Lâmina (cm)	9,9
Largura da Lâmina (cm)	8,1



Espátula para pizza

Cores e Referências	25632/100
	25632/170
	25632/180
Dimensão Total (cm)	26,3
Dimensão da Lâmina (cm)	13,6
Largura da Lâmina (cm)	7



Espátula para bolo

Cores e Referências	25633/100
	25633/170
	25633/180
Dimensão Total (cm)	27,8
Dimensão da Lâmina (cm)	16,5
Largura da Lâmina (cm)	5,3



Concha para molho

Cores e Referências	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



Minirrallador

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



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



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



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



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



Concha	
Cores e Referências	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



Cores e Referências

Espátula - nylon

25690/100

25690/170

Dimensão Total (cm)

35,3

Dimensão da Lâmina (cm)

22,6

Largura da Lâmina (cm)

8



Cores e Referências

Espumadeira - nylon

25691/100

25691/170

Dimensão Total (cm)

35,3

Dimensão da Lâmina (cm)

22,7

Largura da Lâmina (cm)

9,9



Cores e Referências
Dimensão Total (cm)
Dimensão da Lâmina (cm)
Largura da Lâmina (cm)
Capacidade (ml)

Concha - nylon

25692/100
25692/170
32,7
20
8,8
95



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

Colher para servir - nylon

25693/100
25693/170
33,1
20,4
6,3



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

Pegador para massa - nylon

25694/100
25694/170
33,1
20,4
6,3



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

Pegador Multiuso

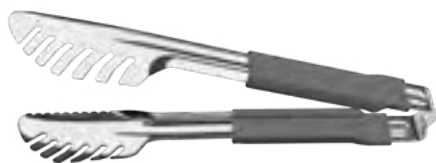
25056/160
25056/170
24,2
12,8
3,9



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

Pegador Multiuso

25057/160
25057/170
30,8
17,9
3,9

**Cores e Referências****Pegador Multiuso**

25074/160

25074/170

Dimensão Total (cm)

24,2

Dimensão da Lâmina (cm)

12,7

Largura da Lâmina (cm)

4

**Cores e Referências****Pegador Multiuso**

25075/160

25075/170

Dimensão Total (cm)

28,2

Dimensão da Lâmina (cm)

15,3

Largura da Lâmina (cm)

4,5

Cozinha do
restaurante Kouzina
São Paulo/SP - Brasil





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

Espremedor para limão

25609/100
25609/180
20,45
10,9
6,7



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

Ralador

25106/400
25106/470
25106/480
29,7
21
12,1



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

Ralador

25695/100
25695/170
25695/180
28,2
21,2
12,3



Referência
Dimensão (cm)

Fatiador para ovos

25029/180
13 x 8,5



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)

Fatiador para ovos

25315/160
13,5 x 3,5



Ralador 4 Faces

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



Peneira

Referência	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



Peneira

Referência	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



Peneira

Referência	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



Pincel de silicone

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



Referência
Dimensão Total (cm)
Largura (cm)

Termômetro digital

25683/100
20,2
12,1



Referência
Dimensão Total (cm)
Largura (cm)

Faca para ostra

25684/100
14,8
5,7



Referência
Dimensão Total (cm)

Manga e bicos para confeitar

29899/060
46,2



Referência
Capacidades (ml)

Jogo de medidores de colher

29899/061
15 - 7,5 - 5 - 2,5 - 1,25



Referência
Capacidades (ml)

Jogo de medidores de xícara

29899/062
240 - 120 - 60 - 30

ACESSÓRIOS PARA CHURRASCO

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



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

Escova para grelhas

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

Ideal para limpeza de grelha.



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

Escova para grelhas

26461/100
44,0
8,0
7,2

Ideal para limpeza de grelha.



Referência
Dimensão Total (cm)
Capacidade (ml)

Injetor de temperos

26462/101
21,6
30



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Soprador manual

26479/101
250 x 47 x 80



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Luva para churrasco

26463/100
400 x 186,3



Referência

Dim. L x P x A (mm)

Garra Multiuso

22846/100

130 x 37 x 121



Referência

Dim. L x P x A (mm)

Garras Multiuso 2 peças

22847/201

106,2 x 22,5 x 112

Conteúdo: 2 garras Multiuso



SOFTTA

Design moderno em produtos
resistentes de silicone.



Cores e Referências	Espátula
	25850/160
Dimensão Total (cm)	25850/170
	29,9
Largura (cm)	7,9



Cores e Referências	Espumadeira
	25851/160
Dimensão Total (cm)	25851/170
	32,4
Largura (cm)	9,1



Cores e Referências	Colher para servir
	25852/160
Dimensão Total (cm)	25852/170
	27,9
Largura (cm)	5,9



Cores e Referências	Colher para servir furada
	25853/160
Dimensão Total (cm)	25853/170
	28
Largura (cm)	5,9



Cores e Referências	Concha
	25854/160
Dimensão Total (cm)	25854/170
	29,6
Largura (cm)	8,9



Cores e Referências
25855/160
25855/170
Dimensão Total (cm)
27,3
Largura (cm)
5

Espátula

25855/160
25855/170
27,3
5



Cores e Referências
25856/160
25856/170
Dimensão Total (cm)
28,7
Largura (cm)
5,6

Pegador para massa

25856/160
25856/170
28,7
5,6



Cores e Referências
25857/160
25857/170
Dimensão Total (cm)
27
Largura (cm)
3,6

Pegador multiuso 27 cm

25857/160
25857/170
27
3,6



Cores e Referências
25857/161
25857/171
Dimensão Total (cm)
33,9
Largura (cm)
3,6

Pegador multiuso 31 cm

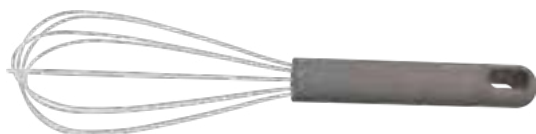
25857/161
25857/171
33,9
3,6



Cores e Referências
25858/160
25858/170
Dimensão Total (cm)
26
Largura (cm)
4,3

Pincel de silicone

25858/160
25858/170
26
4,3



Batedor manual

Cores e Referências	25859/160
	25859/170
Dimensão Total (cm)	27,4
Largura (cm)	6,3



Peneira

Cores e Referências	25860/160
	25860/170
Dimensão Total (cm)	23
Largura (cm)	Ø 8 cm



Peneira

Cores e Referências	25860/161
	25860/171
Dimensão Total (cm)	27,2
Largura (cm)	Ø 12 cm



Peneira

Cores e Referências	25860/162
	25860/172
Dimensão Total (cm)	35,4
Largura (cm)	Ø 16 cm





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	63813/710
Dimensão (cm) - A	49,0
Dimensão (cm) - B	Ø 11
Espessura (mm)	1,2
Capacidade (ml)	300

Concha terrina média



Referência	63813/730
Dimensão (cm) - A	51,0
Dimensão (cm) - B	Ø 13
Espessura (mm)	1,2
Capacidade (ml)	480

Concha terrina grande



Referência	63850/210
Dimensão (cm) - Altura	16,2
Dimensão (cm) - Comprimento	44,5
Dimensão (cm)	Ø 21

Passador Chinoy

UTILITY

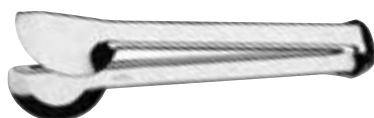
Utensílios clássicos fabricados
totalmente em aço inox.



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

Pegador para massa

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



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

Pegador para gelo

63800/612	63800/615
18,0	
0,8	



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

Pegador universal

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



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

Pegador multiuso

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



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

Pegador multiuso

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



--2 Sem embalagem --5 Embalagem tag

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



Pegador para churrasco

Referência	63800/682	63800/685
Dimensão (cm)	12,2	
Espessura (mm)	0,8	



Pegador para massa

Referência	63800/802	63800/805
Dimensão (cm)	28,0	
Espessura (mm)	0,8	



Pegador multiúso

Referência	63800/842	63800/845
Dimensão (cm)	28,2	
Espessura (mm)	0,8	



Pegador para pizza

Referência	63800/862	63800/865
Dimensão (cm)	28,3	
Espessura (mm)	0,8	



Pegador multiúso

Referência	63807/010	
Dimensão (cm)	34,0	
Espessura (mm)	0,8	





Concha terrina

Referência	63812/091
Dimensão Total (cm)	30,0
Espessura (mm)	2,0
Capacidade (ml)	100



Colher para arroz

Referência	63812/101
Dimensão (cm)	30,2
Espessura (mm)	2,0



Espumadeira

Referência	63812/221
Dimensão (cm)	33,4
Espessura (mm)	2,0



Colher para arroz perfurada

Referência	63812/321
Dimensão (cm)	30,2
Espessura (mm)	2,0



Espátula para fritura

Referência	63812/391
Dimensão (cm)	33,0
Espessura (mm)	2,0



Garfo trinchante

Referência	63812/471
Dimensão (cm)	30,8
Espessura (mm)	2,0



Amassador de batatas

Referência	63812/491
Dimensão (cm)	26,5
Espessura (mm)	2,25



Pegador para massa

Referência	63812/501
Dimensão (cm)	29,8
Espessura (mm)	2,25



Concha terrina

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



Colher para arroz

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

MARFFIM

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



Espátula

Referência	63809/925
Dimensão (cm)	29,5
Espessura (mm)	1,5



Espátula

Referência	63809/235
Dimensão (cm)	34,6
Espessura (mm)	1,5





Referência	63809/425
Dimensão (cm)	21,5
Espessura (mm)	2,0

Concha para sorvete com extrator



Referência	63809/415
Dimensão (cm)	21,0
Espessura (mm)	1,5

Colher para sorvete



Referência	63809/905
Dimensão (cm)	20,3
Espessura (mm)	1,5

Abridor de garrafas e latas



Referência	63809/915
Dimensão (cm)	18,2
Espessura (mm)	1,5

Abridor de garrafas e latas



Referência	63809/135
Dimensão (cm)	19,2
Espessura (mm)	1,5

Cortador para pizza



Referência	63809/445
Dimensão (cm)	18,2
Espessura (mm)	1,5

Descascador de legumes



Referência	63809/565
Dimensão (cm)	19,4
Espessura (mm)	1,5

Descascador de batatas



Referência	63809/515
Dimensão (cm)	23,7
Espessura (mm)	1,5

Platina para queijo



Referência	63809/155
Dimensão (cm)	27,2
Espessura (mm)	1,5

Pá para torta



Referência	63809/105
Dimensão (cm)	32,6
Espessura (mm)	1,5

Colher para arroz



Referência	63809/225
Dimensão (cm)	36,5
Espessura (mm)	1,5

Espumadeira



Referência	63809/095
Dimensão (cm)	33,0
Espessura (mm)	1,5

Concha



Referência	63809/505
Dimensão (cm)	34,5
Espessura (mm)	1,5

Pegador para massa



Referência	63809/495
Dimensão (cm)	29,4
Espessura (mm)	1,5

Amassador de batatas





Coador - Ø 15,3 cm

Referência	63809/595
Dimensão (cm)	33,0
Espessura (mm)	1,5



Espátula de silicone

Referência	63809/405
Dimensão (cm)	31,1
Espessura (mm)	1,5



Batedor

Referência	63809/525
Dimensão (cm)	29,0
Espessura (mm)	1,5



Batedor

Referência	63809/535
Dimensão (cm)	32,0
Espessura (mm)	2,1



Batedor

Referência	63809/545
Dimensão (cm)	37,2
Espessura (mm)	2,1



Batedor

Referência	63809/555
Dimensão (cm)	42,2
Espessura (mm)	2,1



EXTRATA

100% aço inox em peças robustas e extremamente funcionais.



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

Concha

63815/091	63815/092
30,9	
1,2	
130	



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

Colher para arroz

63815/101	63815/102
31,0	
1,2	



--2 Sem embalagem --1 Embalagem tag



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

Espumadeira

63815/221	63815/222
31,4	
	1,2



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

Colher para arroz perfurada

63815/321	63815/322
31,0	
	1,2



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

Espátula perfurada

63815/391	63815/392
31,2	
	1,2



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

Garfo trinchante

63815/471	63815/472
31,1	
	1,2



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)

Pegador para massa

63815/501	63815/502
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



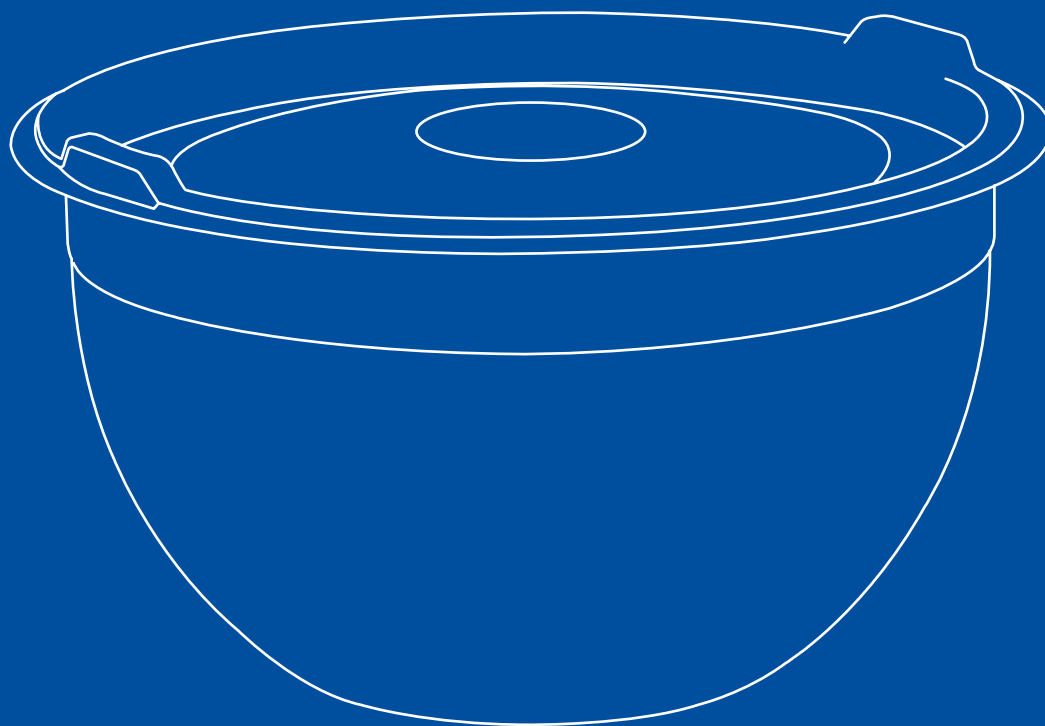
Referência
Dimensão A (cm)
Dimensão B (cm)
Espessura (cm)

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)	0,5	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 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)	0,5	0,5	0,5
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





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

Recipiente para preparar e servir com tampa plástica Cucina

61228/160	61228/200	61228/240	61228/280
Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
10,9	12,9	17,3	17,7
0,6	0,6	0,6	0,6
1,6	3,0	5,2	8,3



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

Recipiente para preparar e servir sem tampa Cucina

61228/161	61228/201	61228/241	61228/281
Ø 16	Ø 20	Ø 24	Ø 28
10,0	11,9	14,3	16,8
0,6	0,6	0,6	0,6
1,6	3,0	5,2	8,3



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

Recipiente para preparar e servir Cucina

61224/241	61224/281	61224/321	61224/361
Ø 24	Ø 28	Ø 32	Ø 36
9,0	10,9	13,4	16,4
0,6	0,6	0,6	0,8
2,8	4,7	7,5	12,3



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

Pote para armazenar com tampa plástica Cucina

61227/120	61227/140	61227/160	61227/180
Ø 12	Ø 14	Ø 16	Ø 18,5
14,2	16,3	18,1	20,8
0,7	0,7	0,7	0,7
1,5	2,3	3,4	5,2



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

Pote para armazenar sem tampa Cucina

61227/121	61227/141	61227/161	61227/181
Ø 12	Ø 14	Ø 16	Ø 18,5
13,3	15,3	17,2	19,8
0,7	0,7	0,7	0,7
1,5	2,3	3,4	5,2



Pote com base em silicone e tampa

Referência	61225/150	61225/300	61225/500
Dimensão (cm)	Ø 16	Ø 20	Ø 24
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.

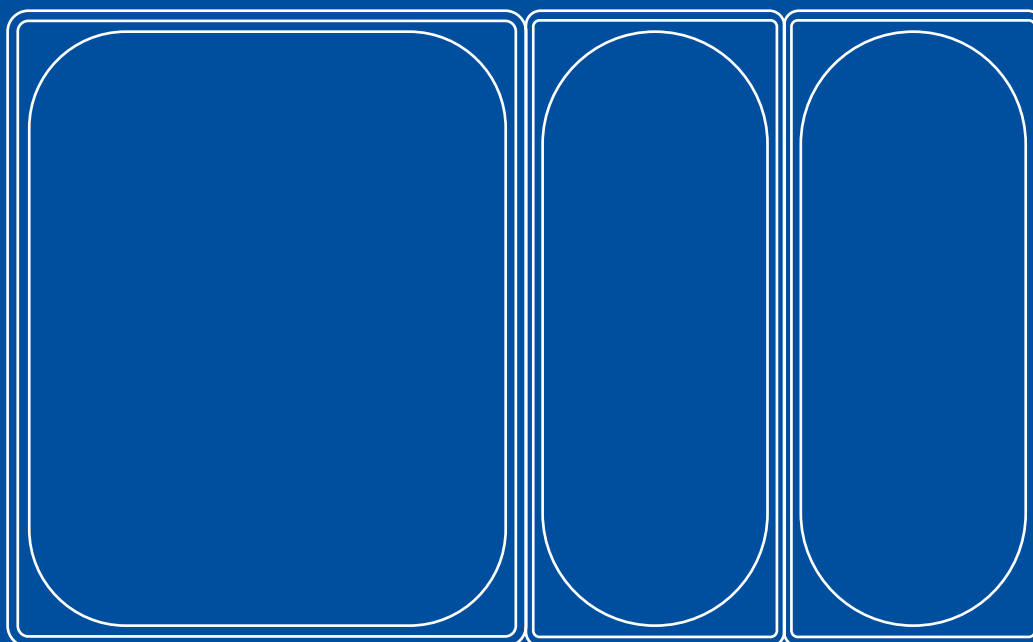


Conservação eficiente.



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.

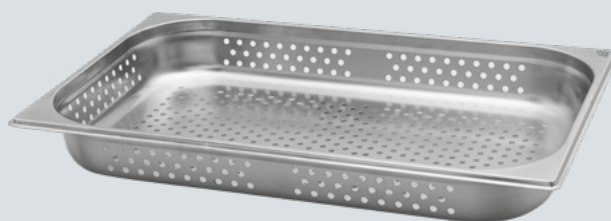
As Cubas Gastronômicas da Tramontina Primia aliam elegância, durabilidade e praticidade para fazer muito bonito na hora de servir. Em aço inox, oferecem modelos com e sem alça para compor buffets cheios de sabor. Além de gerar mais resistência para os produtos, o inox facilita a lavagem e a limpeza de 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.

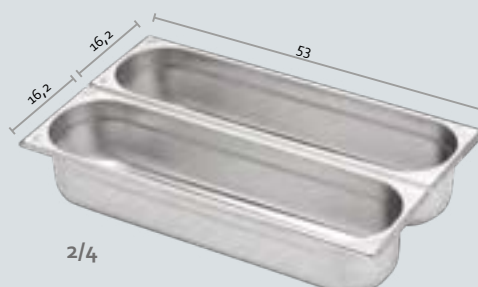
A linha de cubas gastronômicas Tramontina está de acordo com todos os módulos dimensionais descritos na norma europeia EN 631, sendo produzida com características conforme modelos, nas profundidades de 2, 4, 6.5, 10, 15, 18 e 20 cm. A medida-base do sistema de cubas é constituída pela cuba modelo 1/1, 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 Primia, conforme padrão internacional.



1/3



1/9

1/9



1/4



2/8

2/8

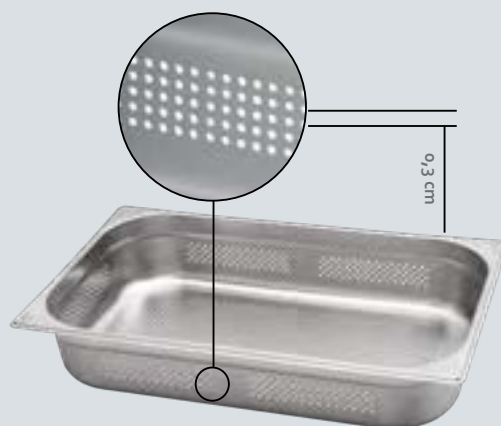
		Medidas externas Medidas internas	Espessura	Cap.	Prof.	Sem alças	Emb.	Com alças móveis
	2/1	65 x 53 cm 62,5 x 50,5 cm	0,8mm	5,42L	2 cm	61050/020	10	-
			0,8mm	11,70L	4 cm	61050/040	05	-
			0,7mm	19,06L	6,5 cm	61050/060	05	-
			0,8mm	29,50L	10 cm	61050/100	05	-
	1/1	53 x 32,5 mm 50,5 x 30 cm	0,5mm	2,50L	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
	2/3	35,4 x 32,5 cm 32,9 x 30 cm	0,7mm	25,00L	18 cm	61051/180	10	61061/180
			0,5mm	1,70L	2 cm	61052/020	10	-
			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	-
			0,5mm	5,90L	6,5 cm	61052/062	10	-
	1/2	32,5 x 26,5 cm 30 x 24 cm	0,5mm	8,86L	10 cm	61052/102	10	--
			0,5mm	1,18L	2 cm	61053/020	20	-
			0,5mm	2,43L	4 cm	61053/040	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	-
			0,5mm	4,06L	6,5cm	61054/062	10	61064/062
			0,5mm	6,11L	10cm	61054/100	10	-
			0,5mm	6,11L	10cm	61054/102	10	61064/102
	1/3	32,5 x 17,6 cm 30 x 15,1 cm	0,5mm	0,70L	2 cm	61055/020	20	-
			0,5mm	2,30L	6,5 cm	61055/060	10	-
			0,5mm	2,30L	6,5 cm	61055/062	10	-
			0,5mm	3,90L	10 cm	61055/100	10	-
			0,5mm	3,90L	10 cm	61055/102	10	-
			0,6mm	5,42L	15 cm	61055/150	10	-
	1/4	26,5 x 16,2 cm 24 x 13,7 cm	0,5mm	1,80L	6,5 cm	61056/060	10	-
			0,5mm	1,80L	6,5 cm	61056/062	10	-
			0,5mm	2,72L	10 cm	61056/100	10	61066/100
			0,5mm	2,72L	10 cm	61056/102	10	-
			0,8mm	4,06L	15 cm	61056/153*	10	-
	2/8	32,5 x 13,2 cm 30 x 10,7 cm	0,5mm	2,74L	10 cm	61057/100	10	-
			0,5mm	2,74L	10 cm	61057/102	10	-
	1/6	17,6 x 16,2 cm 15,1 x 13,7 cm	0,5mm	1,06L	6,5 cm	61058/060	20	61068/060
			0,5mm	1,06L	6,5 cm	61058/062	20	-
			0,7mm	1,52L	10 cm	61058/100	20	-
			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	-
	1/9	17,6 x 10,8 cm 15,1 x 8,3 cm	0,5mm	0,67L	6,5 cm	61059/060	20	-
			0,5mm	0,67L	6,5 cm	61059/062	20	-
			0,8mm	1,04L	10 cm	61059/100	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

TAMPAS DAS CUBAS

Produzidas em aço inox AISI 430.



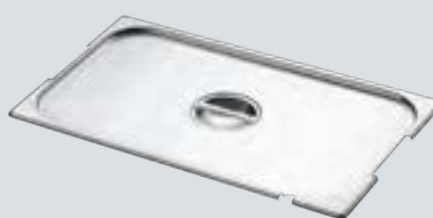
Sem recorte



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



Com recorte para alças



Com recorte para alças e concha

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

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



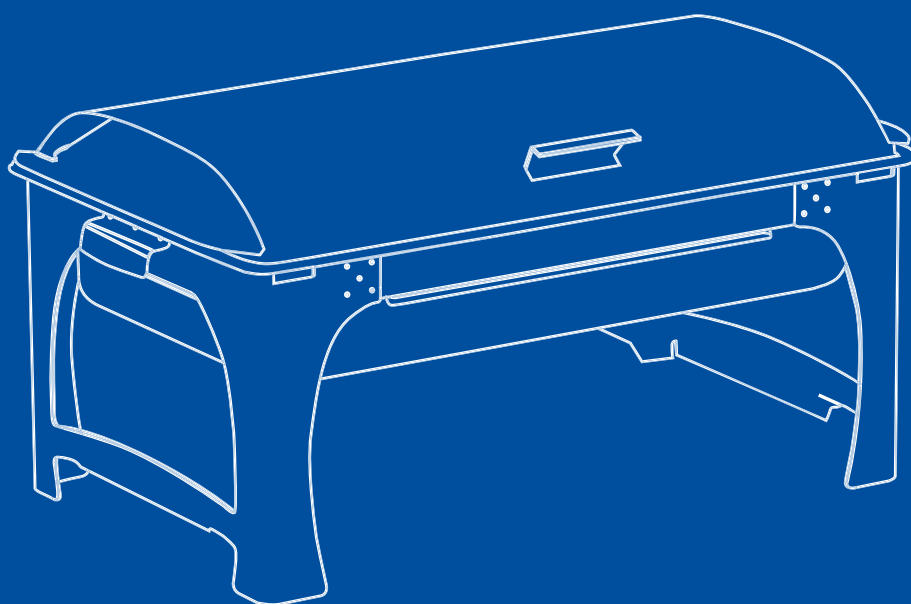
BANDEJAS

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.

T TRAMONTINA
PRIMIA

Sistema de aquecimento
embutido no produto

1/1

| LANÇAMENTO |

Rechaud elétrico

Referência	61026/100
Dim. C x L x A (cm)	58 x 42,3 x 20,2
Potência Elétrica (W)	600
Tensão	220 V 50-60 Hz
Capacidade (L)	9
Temperatura	20 °C - 100 °C

Produto com certificação compulsória certificado pelo
OCP 003 - Falcão Bauer, conforme portaria Inmetro
14/8/2022.





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	Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
	61027/020	61027/023

Parte inferior rechaud banho-maria retangular 2/3



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	Com Fogareiro	Sem resistência elétrica e com canaletas
	61026/020	61026/023

Parte inferior rechaud banho-maria retangular 1/1



1/1

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	

1/2 1/2

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	



1/1

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	



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura total aberto (cm)
Altura total fechado (cm)

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	



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

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



Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura total aberto (cm)
Altura total fechado (cm)

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



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

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

Rechaud Solar

65500/670	65500/680
Ø 24	Ø 24
0,7	0,7
6,1	7,8
29,2	33,1

Registro de objeto: 001 470/2018



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

Rechaud Allegra

Tampa de aço inox	Tampa de vidro
65650/680	65650/684
Ø 24	Ø 24
0,5	0,5
7,5	7,5
34,0	22,9

Registro de objeto: 001 470/2018

MESA DE AQUECIMENTO

Novas formas de servir.



Referência
Dim. C x L x A (cm)
Potência Elétrica (W)
Tensão - 220 V

Mesa de aquecimento a indução

61039/420
40 x 40 x 6,5
600
220 V - 60 Hz

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



Referência
Conteúdo

Combo - 5 peças

64039/420
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



Referência
Dimensão (cm)

Tampa de vidro temperado

62709/284
Ø 28



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

Fogareiro

61040/090	61044/090
Ø 9,6	Ø 9,6
0,20	0,43
5	8,5



Referência
Dimensão (cm)
Capacidade do refil (L)
Altura total (cm)

Fogareiro

61040/100
Ø 9
0,26
5,8



Referência
Voltagem
Potência elétrica (W)
Dim. C x L (cm)
Altura da base (cm)
Altura total (cm)

Resistência elétrica com ajuste de temperatura

61040/820	61040/810
220 V	127 V
400	400
23,6 x 15,5	23,6 x 15,5
1,3	1,3
6,7	6,7



Referência
Dim. C x L (cm)
Espessura (mm)

Suporte para tampa da caçarola quadrada Grano

61824/260
7,7 x 6,5
5,0



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

Recipiente interno para alimentos

61041/110	61042/110
Ø 28	Ø 28
0,7	0,7
4,3	7,0
7,0	11,5



Referência
Dim. C x L x A (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)

Cuba para água 1/1 sem resistência elétrica

61040/510
56,5 X 36,0 X 10,1
0,6
5,4



Referência
Dim. C x L x A (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)

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

61040/930
56,5 X 36,0 X 10,1
0,6
5,4

PANELAS

Para preparar e servir.

As panelas são elementos essenciais em qualquer cozinha. São elas que recebem os ingredientes, conduzem o calor e dão forma aos sabores que compõem cada receita. Com variedade de formatos, materiais e acabamentos, as panelas proporcionam

diferentes estilos de cocção, garantindo desempenho e economia de energia. Nossa receita para criar produtos inovadores e de qualidade permanece a mesma: o compromisso de servir bem e oferecer beleza e eficiência em cada detalhe.



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

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

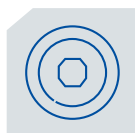
Você não precisa usar óleo ou gordura. Além disso, a Lyon permite que os pratos sejam preparados em fogo baixo, o que conserva os nutrientes dos alimentos.

✓ 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
(resistência elétrica)



INDUÇÃO



LAVA-LOUÇAS*

*Para maior durabilidade do produto, indicamos lavar manualmente.

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.





Cores e Referências
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)
Referência SEM TAMPA

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

Registro de objeto 001792/2018



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

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

Registro de objeto 001792/2018





Caçarola quadrada			
Cor			
Referência	20963/828	20963/028	20963/428
Dimensão (cm)	28 x 28	28 x 28	28 x 28
Espessura (mm)	8,0	8,0	8,0
Capacidade (L)	5,5	5,5	5,5
Altura do corpo (cm)	9,2	9,2	9,2
Altura total com tampa (cm)	15,9	15,9	15,9
Referência SEM TAMPA	-	20925/028	20925/428

Registro de objeto 001792/2018



Frigideira			
Cor			
Referência	20951/832	20951/032	20951/432
Dimensão (cm)	Ø 32	Ø 32	Ø 32
Espessura (mm)	8,0	8,0	8,0
Capacidade (L)	4,3	4,3	4,3
Altura do corpo (cm)	7,1	7,1	7,1
Altura total com tampa (cm)	14,1	14,1	14,1
Referência SEM TAMPA	-	20924/032	20924/432

Registro de objeto 001476/2018



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)	8,0	8,0	8,0
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

Registro de objeto 003544/2018



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 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

Registro de objeto 006109/2024



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

Registro de objeto 006108/2024



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

Registro de objeto 006109/2024



AMPEZZO

ITENS COM VENDA EXCLUSIVA PARA BRINDES, NÃO SENDO PERMITIDA A COMERCIALIZAÇÃO PARA REVENDA.



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

Bistequeira

28750/127
Ø 27
4,2
2,4
4,9

Registro de objeto 001076/2026



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

Caçarola

28751/122
Ø 22
3,5
3,7
11,5
16,5

Registro de objeto 001075/2026



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

Caçarola

28751/126
Ø 26
3,5
5,6
12,1
17,1

Registro de objeto 001075/2026



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

Bistequeira

28750/227
Ø 27
4,2
2,4
4,9

Registro de objeto 001076/2026



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

Caçarola

28751/222
Ø 22
3,5
3,7
11,5
16,5

Registro de objeto 001075/2026



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

Caçarola

28751/226
Ø 26
3,5
5,6
12,1
17,1

Registro de objeto 001075/2026



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

Bistequeira

28750/727
Ø 27
4,2
2,4
4,9

Registro de objeto 001076/2026



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

Caçarola

28751/722
Ø 22
3,5
3,7
11,5
16,5

Registro de objeto 001075/2026



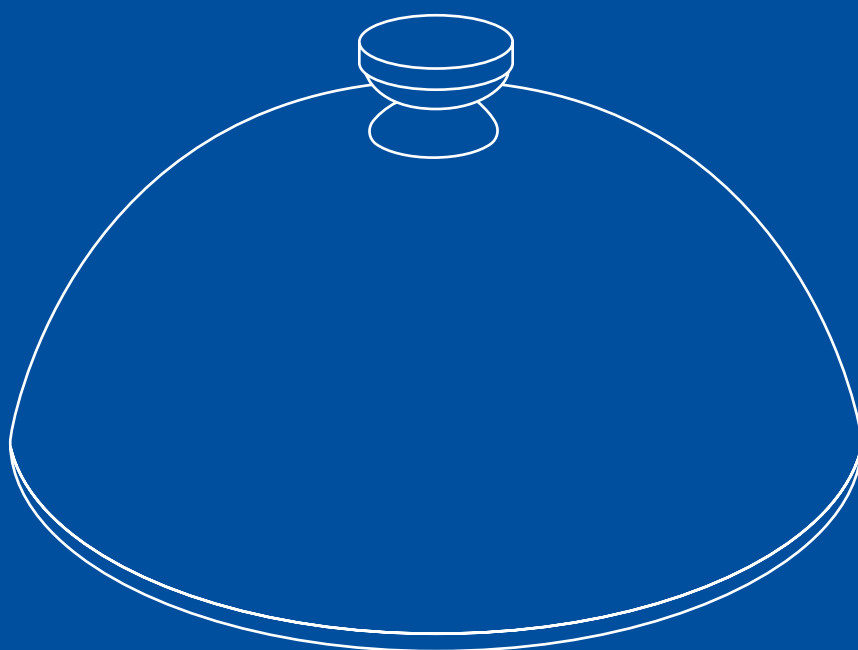
Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Capacidade (L)
Altura do corpo (cm)
Altura total com tampa (cm)

Caçarola

28751/726
Ø 26
3,5
5,6
12,1
17,1

Registro de objeto 001075/2026

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 chamam 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.



**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



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

Forma para pizza

61731/300	61731/350	61731/400
Ø 30	Ø 35	Ø 40
0,6	0,6	0,6
0,5	1,3	1,5

Registro do objeto 000 969/2018



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

Bandeja retangular Buena

61712/481
49,1 x 33,1
0,6
2,2



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

Bandeja retangular Service

61412/400
40,0 x 27,6
0,8
1,9



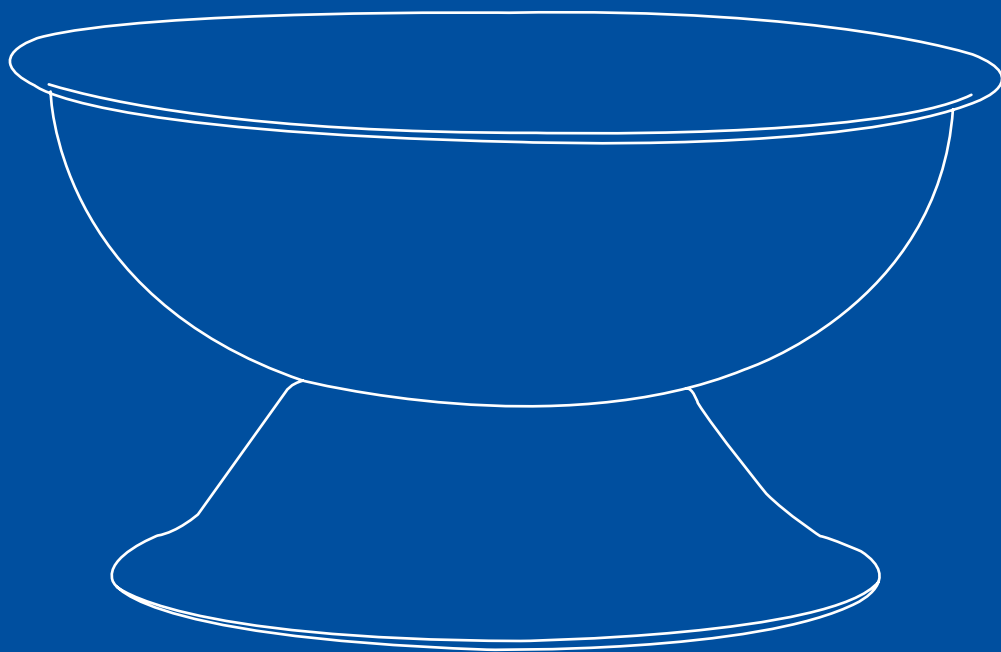
Referência
Dimensão (cm)
Espessura (mm)
Altura (cm)

Bandeja retangular Quadrata

61789/570	61789/320
57,3 x 32,5	32,0 x 28,3
0,8	0,8
1,6	1,6

SOBREMESA

SUORTE 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



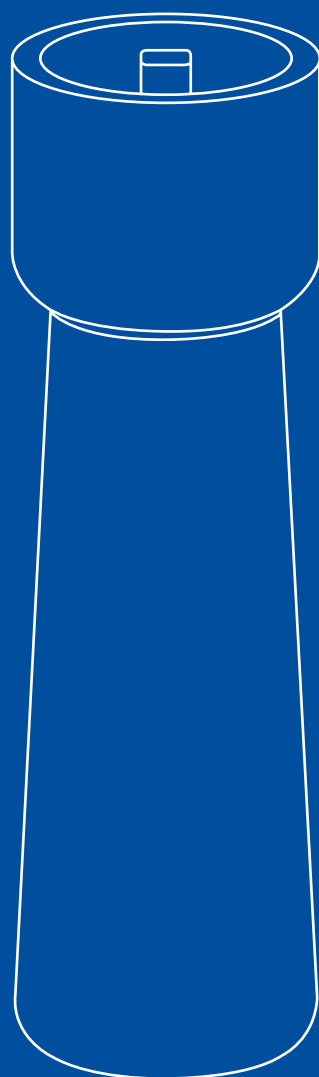
Taça para sobremesa Service

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



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 = 120g 1 Pimenta = 60g
Altura (cm)	20,6



| LANÇAMENTO |

Galheteiro com base giratória

Referência	61119/210
Dimensão (cm)	Ø15,3
Espessura (mm)	1,0
Conteúdo	1 Azeite = 0,2L 1 Vinagre = 0,2L 1 Sal = 120g 1 Pimenta = 60g
Altura (cm)	24,3



| LANÇAMENTO |

Porta-temperos com base giratória

Referência	61119/220
Dimensão (cm)	Ø17,5
Espessura (mm)	1,0
Conteúdo	6 porta-temperos = 0,12L
Altura (cm)	17,4



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



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



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



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





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



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



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	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



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



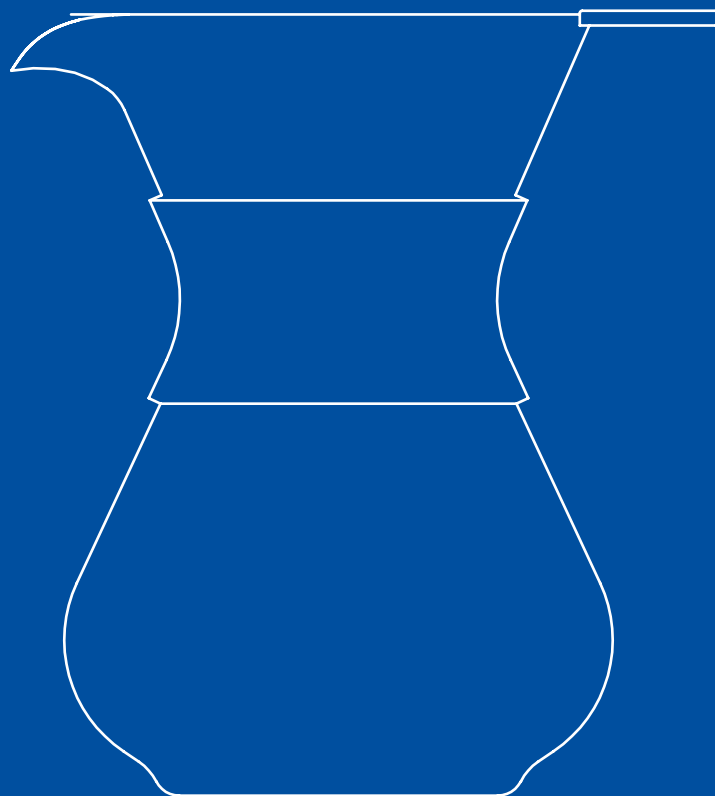
Sousplat Cosmos

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.





| LANÇAMENTO |

Cafeteira Francesa

Referência	61768/200	61768/210
Dimensão (cm)	13,6 x 9	15,5 x 10,2
Capacidade (L)	0,6	1
Altura (cm)	18,1	21



| LANÇAMENTO |

Cafeteira Percoladora

Referência	61768/030
Dimensão (cm)	21,8 x 13,3
Capacidade (L)	2
Altura (cm)	21

Registro do Inmetro 000260/2026



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



Colher para prova de café

Referência	63986/230
Dimensão (cm)	15,6 x 4,1
Capacidade (ml)	7
Altura (cm)	2,0





| LANÇAMENTO |

Cafeteira espresso italiana
aço inox

Referência	61768/050
Dimensão (cm)	15,9 x 12,6
Capacidade (l)	0,6
Altura (cm)	22,6

Registro do inmetro 000535/2026



| LANÇAMENTO |

Cafeteira espresso italiana
aço inox e vidro

Referência	61768/060
Dimensão (cm)	14,3 x 10,2
Capacidade (l)	0,3
Altura (cm)	18,5

Registro do inmetro 000535/2026

Cafeteira espresso italiana
aço inox

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

Registro do inmetro 002508/2026



| LANÇAMENTO |

Cafeteira espresso italiana
alumínio

Referência	61768/040
Dimensão (cm)	18,6 x 9,8
Capacidade (l)	0,35
Altura (cm)	18,8

Registro do inmetro 000552/2026

Cafeteira espresso 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 002506/2026



Referência
Dimensão (cm)
Capacidade (g)
Altura (cm)

Moedor de café

61769/010
14,6 x 7,8
60
20,8



Referência
Dimensão (cm)
Capacidade (g)
Altura (cm)

Moedor de café

61769/000
19,2 x 10,1
55
21,3



| LANÇAMENTO |

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

Chaleira pescoço de ganso

61481/100
24 x 12,4
1
17

Registro do inmetro 000260/2026



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

Bule pescoço de ganso

61768/500
20,4 x 9,2
0,6
11,1



Referência
Dimensão (cm)
Capacidade (g)
Altura (cm)

Balança dosadora

61101/100
19,0 x 5,1
25
5,7



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)	0,6
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



Jarra de Vidro Borossilicato

Referência	61227/680
Dimensão (cm)	16,0 x 12,8
Capacidade (L)	1,8
Altura (cm)	23,6

Tampa em aço inox com duas opções de abertura.





Referência	64760/440*	64760/450*	64760/460*
Dimensão (cm)	9,3 x 6,9	11,6 x 8,7	13,0 x 9,7
Capacidade (L)	0,1	0,2	0,3
Altura (cm)	6,9	8,5	10,0

Conjunto de xícaras para café
ou chá e cappuccino 2 pç.

Referência	64760/440*	64760/450*	64760/460*
Dimensão (cm)	9,3 x 6,9	11,6 x 8,7	13,0 x 9,7
Capacidade (L)	0,1	0,2	0,3
Altura (cm)	6,9	8,5	10,0



Cores e Referências	64760/303 64760/304 LANÇAMENTO 64760/308
Capacidade (L)	0,08
Acabamento	Parte interna em aço inox Parte externa em ABS
Dimensão (cm)	8,8 x 6,9
Altura (cm)	5,6

Conjunto de xícaras para café 2 pç.

Cores e Referências	64760/303 64760/304 LANÇAMENTO 64760/308
Capacidade (L)	0,08
Acabamento	Parte interna em aço inox Parte externa em ABS
Dimensão (cm)	8,8 x 6,9
Altura (cm)	5,6



Cores e Referências	64760/323 64760/324 LANÇAMENTO 64760/328
Capacidade (L)	0,08
Acabamento	Parte interna em aço inox Parte externa em ABS
Dimensão (cm)	9,0 x 6,6
Altura (cm)	4,7

Conjunto de xícaras para café 2 pç.

Cores e Referências	64760/323 64760/324 LANÇAMENTO 64760/328
Capacidade (L)	0,08
Acabamento	Parte interna em aço inox Parte externa em ABS
Dimensão (cm)	9,0 x 6,6
Altura (cm)	4,7



Cores e Referências	64760/343 64760/344 LANÇAMENTO 64760/348
Capacidade (L)	0,08
Acabamento	Parte interna em aço inox Parte externa em ABS
Dimensão (cm)	Ø 6,9
Altura (cm)	5,6

Conjunto de xícaras
para café 2 pç.

Cores e Referências	64760/343 64760/344 LANÇAMENTO 64760/348
Capacidade (L)	0,08
Acabamento	Parte interna em aço inox Parte externa em ABS
Dimensão (cm)	Ø 6,9
Altura (cm)	5,6

*Não pode ser utilizado na máquina
de lavar louças e no micro-ondas



Conjunto de xícaras para café 2 pç.	
Referência	64760/500
Dimensão (cm)	8,9 x 7,0
Capacidade (L)	0,09
Altura (cm)	4,8



Conjunto de xícaras para chá e cappuccino 2 pç.	
Referência	64430/790
Dimensão (cm)	12,2 x 9,2
Capacidade (L)	0,23
Altura (cm)	7,1



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



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



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

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
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		



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

Bule térmico

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

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

Garrafa térmica com bomba

61641/500
16,2 x 13,1
1
30



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

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

Ampola de vidro para garrafa térmica plástica com bomba

Referência	
Capacidade (L)	

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







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

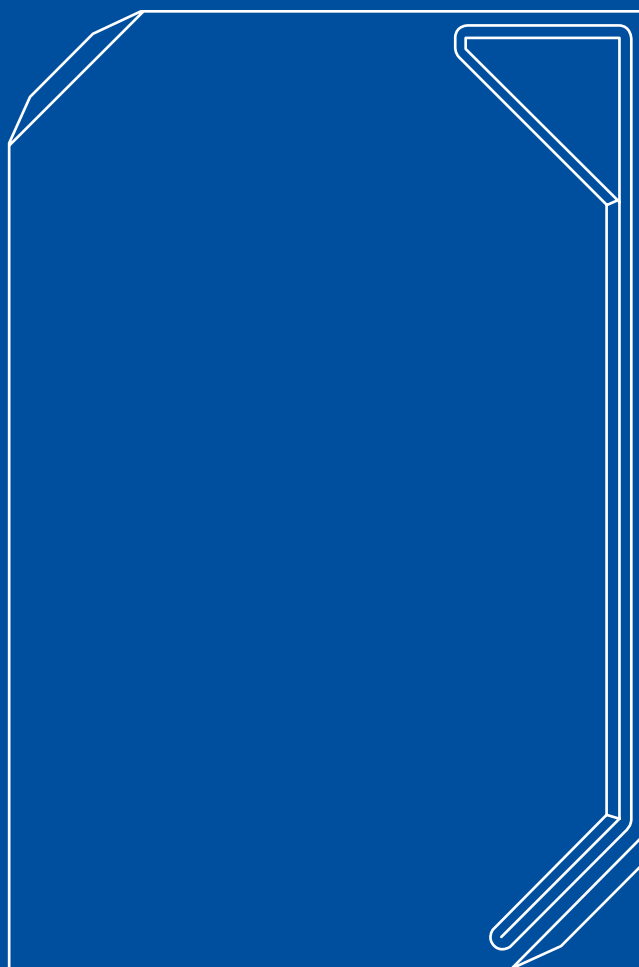


Garrafa térmica plástica com bomba

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.



KITCHEN

Jogo de Tábuas para cozinha
2 peças

Referência	10239/776
Dim. C x L x A (cm)	34 x 23,3 x 1,8 34 x 23,3 x 1,8 (com cabo)
Madeira	Teca

Jogo de Tábuas para cozinha
2 peças

Referência	10239/777
Dim. C x L x A (cm)	34 x 23,3 x 1,8 28 x 19,5 x 1,8
Madeira	Teca



Tábua retangular para cozinha

Referência	13272/351	13273/351	13274/351
Dim. C x L x A (cm)	28 x 19,5 x 1,8	34 x 2,3 x 1,8	40 x 28 x 1,8
Madeira	Teca		



Tábua para cozinha com cabo

Referência	13275/351	13276/351	13277/351
Dim. C x L x A (cm)	28 x 19,5 x 1,8	34 x 23,3 x 1,8	40 x 28 x 1,8
Madeira	Teca		



Tábua para cozinha redonda com cabo

Referência	13278/351
Dim. C x L x A (cm)	40 x 28 x 1,8
Madeira	Teca



Tábua para cozinha com cabo

Referência	13279/351
Dim. C x L x A (cm)	48 x 19 x 1,8
Madeira	Teca



Tábua retangular

Referência	13658/371
Dim. C x L x A (cm)	34 x 19 x 1,8
Madeira	Jatobá



Tábua retangular

Referência	13664/371
Dim. C x L x A (cm)	29 x 19 x 1,8
Madeira	Jatobá

PROVENCE

Coleção inspirada no sul da França.



| LANÇAMENTO |

Tábua de madeira

Referência	14085/351
Dim. C x L x A (cm)	40 x 28 x 1,8
Madeira	Teca



| LANÇAMENTO |

Tábua de madeira

Referência	14086/351
Dim. C x L x A (cm)	48 x 19,5 x 1,8
Madeira	Teca



| LANÇAMENTO |

Tábua de madeira

Referência	14087/351	14088/351	14089/351
Dim. C x L x A (cm)	48 x 19,5 x 1,8	70 x 26 x 1,8	117 x 31,5 x 1,8
Madeira	Teca		



| LANÇAMENTO |

Tábua de madeira

Referência	14090/351
Dim. C x L x A (cm)	40 x 28 x 1,8
Madeira	Teca



| LANÇAMENTO |

Tábua de madeira

Referência	14091/351
Dim. C x L x A (cm)	40 x 28 x 1,8
Madeira	Teca



| LANÇAMENTO |

Tábua de madeira

Referência	14092/351	14093/351	14094/351
Dim. C x L x A (cm)	45,6 x 33 x 1,8	55,8 x 43 x 1,8	62,8 x 50 x 1,8
Madeira	Teca		



| LANÇAMENTO |

Tábua de madeira

Referência	14095/351
Dim. C x L x A (cm)	50 x 18 x 1,8
Madeira	Teca



| LANÇAMENTO |

Suporte de Bolo

Referência	14096/351	14097/351
Dim. C x L x A (cm)	26 x 26 x 1,8	32 x 32 x 1,8
Madeira	Teca	

SAVIA

Beleza natural realçada.



| LANÇAMENTO |

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

Tábua de madeira

13679/351	13680/351	13681/351
34 x 23 x 1,8	40 x 28 x 1,8	49 x 28 x 1,8
Teca		



| LANÇAMENTO |

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

Tábua de madeira

13682/351	13683/351
40 x 28 x 1,8	49 x 28 x 1,8
Teca	



| LANÇAMENTO |

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

Tábua de madeira

13684/351	13685/351	13686/351
40 x 15 x 1,8	60 x 15 x 1,8	80 x 20 x 1,8
Teca		



CHURRASCO

Para churrascos de respeito.



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

Petisqueira Redonda

13608/351
31,5 x 5
Teca
Óleo mineral



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

Petisqueira Redonda

13609/351
31,5 x 5
Teca
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



Tábua Cubus 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 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 Cubus

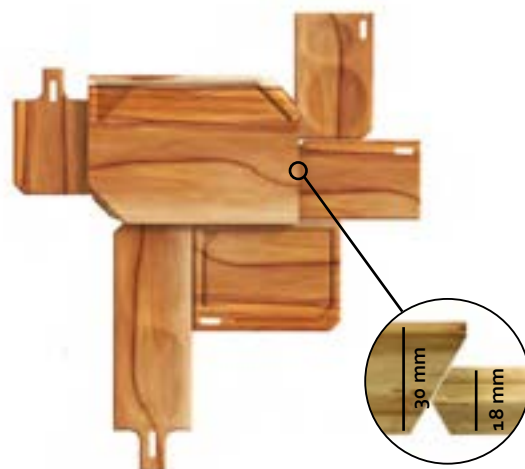
Referência	13422/351
Dim. C x L x A (cm)	45 x 34 x 3
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral



Tábua Retangular

Referência	13330/351	13331/352	13332/352	13333/352
Dim. C x L x A (cm)	60 x 35,9 x 1,8	34 x 23,3 x 1,8	40 x 23,3 x 1,8	49 x 28 x 1,8
Madeira	Teca			
Acabamento	Óleo mineral			

ESTAÇÃO CHURRASCO



Madeira Teca



Madeira Muiracatiara



| LANÇAMENTO |

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

Tábua para Churrasco

13900/351	13901/351
40x28x3	50x34x3
Teca	
Óleo mineral	

Tábua para Churrasco

13900/921	13901/921
40x28x3	50x34x3
Muiracatiara	
Óleo mineral	



| LANÇAMENTO |

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

Tábua para Churrasco

13902/351	
28x21x1,8	
Teca	
Óleo mineral	

Tábua para Churrasco

13902/951	
28x21x1,8	
Muiracatiara	
Óleo mineral	

Madeira Teca



Madeira Muiracatiara



| LANÇAMENTO |

Referência	13903/351
Dim. C x L x A (cm)	28x21x1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral

Tábua para Churrasco

Referência	13903/351
Dim. C x L x A (cm)	28x21x1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral

Tábua para Churrasco

Referência	13903/921
Dim. C x L x A (cm)	28x21x1,8
Madeira	Muiracatiara
Acabamento	Óleo mineral



| LANÇAMENTO |

Referência	13904/351
Dim. C x L x A (cm)	34x23,3x1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral

Tábua para Churrasco

Referência	13904/351
Dim. C x L x A (cm)	34x23,3x1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral



Tábua para Churrasco

Referência	13904/921
Dim. C x L x A (cm)	34x23,3x1,8
Madeira	Muiracatiara
Acabamento	Óleo mineral



| LANÇAMENTO |

Referência	13905/351
Dim. C x L x A (cm)	40x28x1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral

Tábua para Churrasco

Referência	13905/351
Dim. C x L x A (cm)	40x28x1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral



Tábua para Churrasco

Referência	13905/921
Dim. C x L x A (cm)	40x28x1,8
Madeira	Muiracatiara
Acabamento	Óleo mineral

Madeira Teca



| LANÇAMENTO |

Referência	13906/351
Dim. C x L x A (cm)	24x15x1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral

Madeira Muiracatiara



Tábua para Churrasco

13906/921
13906/921
Muiracatiara
Óleo mineral



| LANÇAMENTO |

Referência	13907/351
Dim. C x L x A (cm)	34x23,3x1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral



Tábua para Churrasco

13907/921
34x23,3x1,8
Muiracatiara
Óleo mineral



| LANÇAMENTO |

Referência	13908/351
Dim. C x L x A (cm)	40x28x1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral



Tábua para Churrasco

13908/921
40x28x1,8
Muiracatiara
Óleo mineral

Madeira Teca



FRENTE E VERSO

| LANÇAMENTO |

Referência	13909/351
Dim. C x L x A (cm)	48x15x1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral

Madeira Muiracatiara



FRENTE E VERSO

Tábua para Churrasco

Referência	13909/921
Dim. C x L x A (cm)	48x15x1,8
Madeira	Muiracatiara
Acabamento	Óleo mineral



FRENTE E VERSO

| LANÇAMENTO |

Referência	13910/351
Dim. C x L x A (cm)	70x15x1,8
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral



FRENTE E VERSO

Tábua para Churrasco

Referência	13910/921
Dim. C x L x A (cm)	70x15x1,8
Madeira	Muiracatiara
Acabamento	Óleo mineral



| LANÇAMENTO |

Referência	13911/351
Dim. C x L x A (cm)	40x28x3
Madeira	Teca
Acabamento	Óleo mineral



Tábua para Churrasco

Referência	13911/921
Dim. C x L x A (cm)	40x28x3
Madeira	Muiracatiara
Acabamento	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.

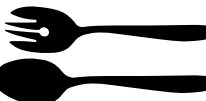
Veja ao lado como a faca Baguette é um produto curinga: o design dela combina com as linhas Cannes, Classic, Firenze e Zurique.





CANNES

63979

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



CAPRI

63978

| LANÇAMENTO |



010 – Colher de Mesa
Comprimento - 202 mm
Espessura - 4,0 mm
un. - 60



050 – Garfo para
Sobremesa
Comprimento - 181 mm
Espessura - 3,0 mm
un. - 60



830 – Faca de Mesa
Comprimento - 233 mm
Espessura - 10,00 mm
un. - 60



020 – Garfo de Mesa
Comprimento - 201 mm
Espessura - 4,0 mm
un. - 60



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



980 – Faca para Churrasco
Comprimento - 233 mm
Espessura - 10,00 mm
un. - 60



040 – Colher para
Sobremesa
Comprimento - 180 mm
Espessura - 3,0 mm
un. - 60



RENASCENÇA

63929



010 – Colher de Mesa
Comprimento - 203 mm
Espessura - 3,00 mm
un. - 60



080 – Colher para Café
Comprimento - 112 mm
Espessura - 2,25 mm
un. - 60



250 – Garfo para Peixe
Comprimento - 203 mm
Espessura - 3,00 mm
un. - 60



020 – Garfo de Mesa
Comprimento - 201 mm
Espessura - 3,00 mm
un. - 60



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



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



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



830 – Faca de Mesa Forjada
Comprimento - 247 mm
Espessura - 10,00 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



860 – Faca para
Sobremesa Forjada
Comprimento - 213 mm
Espessura - 10,00 mm
un. - 60



070 – Colher para Chá
Comprimento - 143 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 - 247 mm
Espessura - 10,00 mm
un. - 60





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 – 9,00 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 – 9,00 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 – 9,00 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 - 9,00 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 - 9,00 mm un. - 60





FIRENZE

63925

	010 – Colher de Mesa Comprimento - 202 mm Espessura - 3,00 mm un. - 60		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 142 mm Espessura - 2,50 mm un. - 60		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		120 – Talheres para Salada* Comprimento - 280 mm Espessura - 3,00 mm un. - 12		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		140 – Garfo para Torta Comprimento - 162 mm Espessura - 2,50 mm un. - 60		280 – Colher para Sopa Comprimento - 176 mm Espessura - 2,75 mm un. - 60
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 182 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
	070 – Colher para Chá Comprimento - 142 mm Espessura - 2,50 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 - 9,00 mm un. - 60
	080 – Colher para Café Comprimento - 112 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
	090 – Concha Terrina Comprimento - 268 mm Espessura - 3,00 mm un. - 12		240 – Espátula para Manteiga Comprimento - 146 mm Espessura - 2,50 mm un. - 60		980 – Faca para Churrasco Forjada Comprimento - 246 mm Espessura - 9,00 mm un. - 60
	100 – Colher para Arroz Comprimento - 258 mm Espessura - 3,00 mm un. - 12				

MÔNACO

63917

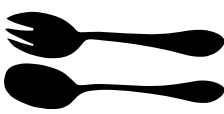
	010 – Colher de Mesa Comprimento - 197 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		120 – Talheres para Salada Comprimento - 239 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		260 – Faca para Peixe Comprimento - 209 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60
	020 – Garfo de Mesa Comprimento - 198 mm Espessura – 2,50 mm un. - 60		140 – Garfo para Torta Comprimento - 159 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		290 – Colher Média Comprimento - 150 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 178 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		150 – Pá para Bolo Comprimento - 246 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		830 – Faca de Mesa Forjada Comprimento - 230 mm Espessura – 11,00 mm un. - 60
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 179 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		190 – Concha para Feijão Comprimento - 221 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		837 – Faca de Mesa Forjada Comprimento - 228 mm Espessura – 6,00 mm un. - 60
	070 – Colher para Chá Comprimento - 139 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		200 – Colher para Refresco Comprimento - 189 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		860 – Faca para Sobremesa Forjada Comprimento - 202 mm Espessura – 9,00 mm un. - 60
	080 – Colher para Café Comprimento - 109 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		210 – Concha para Molho Comprimento - 168 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		867 – Faca para Sobremesa Forjada Comprimento - 207 mm Espessura – 4,00 mm un. - 60
	090 – Concha Terrina Comprimento - 264 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		240 – Espátula para Manteiga Comprimento - 144 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		980 – Faca para Churrasco Forjada Comprimento - 235 mm Espessura – 11,00 mm un. - 60
	100 – Colher para Arroz Comprimento - 251 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 Comprimento - 229 mm Espessura – 6,00 mm un. - 60
	110 – Colher para Açúcar Comprimento - 139 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60				





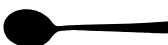
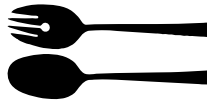
ITALY

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 – 11,00 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 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 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 – 11,00 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 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 – 7,00 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



020 - Garfo de Mesa
Comprimento - 202 mm
Espessura - 2,50 mm
un. - 60



030 - Faca de Mesa
Comprimento - 229 mm
Espessura - 10,00 mm
un. - 60



040 - Colher para Sobremesa
Comprimento - 183 mm
Espessura - 2,25 mm
un. - 60



050 - Garfo para Sobremesa
Comprimento - 183 mm
Espessura - 2,25 mm
un. - 60



060 - Faca para Sobremesa
Comprimento - 208 mm
Espessura - 4,00 mm
un. - 60



070 - Colher para Chá
Comprimento - 142 mm
Espessura - 2,00 mm
un. - 60



080 - Colher para Café
Comprimento - 113 mm
Espessura - 2,00 mm
un. - 60



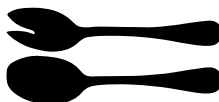
090 - Concha Terrina
Comprimento - 275 mm
Espessura - 2,50 mm
un. - 12



100 - Colher para Arroz
Comprimento - 258 mm
Espessura - 2,50 mm
un. - 12



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



120 - Talheres para Salada
Comprimento - 280 mm
Espessura - 2,50 mm
un. - 12



140 - Garfo para Torta
Comprimento - 162 mm
Espessura - 2,00 mm
un. - 60



150 - Pá para Bolo
Comprimento - 241 mm
Espessura - 2,50 mm
un. - 12



180 - Faca para Churrasco
Comprimento - 229 mm
Espessura - 10,00 mm
un. - 60



250 - Garfo para Peixe
Comprimento - 202 mm
Espessura - 2,50 mm
un. - 60



260 - Faca para Peixe
Comprimento - 210 mm
Espessura - 2,50 mm
un. - 60



780 - Faca para Churrasco
Comprimento - 240 mm
Espessura - 13,0
un. - 60



990 - Faca para Churrasco
Comprimento - 218 mm
Espessura - 9,0
un. - 60



SATRI

63982

	017 – Colher de Mesa Comprimento - 204 mm Espessura - 3,00 mm un. - 60		070 – Colher para Chá Comprimento - 149 mm Espessura - 2,00 mm un. - 60		140 – Garfo para Torta Comprimento - 154 mm Espessura - 2,00 mm un. - 60
	027 – Garfo de Mesa Comprimento - 206 mm Espessura - 3,00 mm un. - 60		080 – Colher para Café Comprimento - 114 mm Espessura - 1,60 mm un. - 60		157 – Pá para Bolo Comprimento - 249 mm Espessura - 3,00 mm un. - 12
	030 – Faca de Mesa Comprimento - 230 mm Espessura - 6,00 mm un. - 60		097 – Concha Terrina Comprimento - 295 mm Espessura - 3,00 mm un. - 12		180 – Faca para Churrasco Comprimento - 230 mm Espessura - 6,00 mm un. - 60
	047 – Colher para Sobremesa Comprimento - 181 mm Espessura - 2,50 mm un. - 60		107 – Colher para Arroz Comprimento - 234 mm Espessura - 3,00 mm un. - 12		257 – Garfo para Peixe Comprimento - 181 mm Espessura - 2,50 mm un. - 60
	057 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 181 mm Espessura - 2,50 mm un. - 60		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 142 mm Espessura - 2,00 mm un. - 60		267 – Faca para Peixe Comprimento - 200 mm Espessura - 2,50 mm un. - 60
	060 – Faca para Sobremesa Comprimento - 207 mm Espessura - 3,90 mm un. - 60		120 – Talheres para Salada Comprimento - 232 mm Espessura - 2,50 mm un. - 12		810 – Faca para Fruta Forjada Comprimento - 175 mm Espessura - 6,00 mm 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		
	030 – Faca de Mesa Comprimento - 222 mm Espessura – 7,00 mm un. - 60		080 – Colher para Café Comprimento - 111 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		140 – Garfo para Torta Comprimento - 159 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60
	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		150 – Pá para Bolo Comprimento - 246 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12
	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		180 – Faca para Churrasco Comprimento - 224 mm Espessura – 7,00 mm un. - 60



SONATA

63912

	010 – Colher de Mesa Comprimento - 200 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		080 – Colher para Café Comprimento - 111 mm Espessura – 1,60 mm un. - 60		240 – Espátula para Manteiga Comprimento - 144 mm Espessura – 1,60 mm un. - 60
	020 – Garfo de Mesa Comprimento - 200 mm Espessura – 2,25 mm un. - 60		100 – Colher para Arroz Comprimento - 256 mm Espessura – 2,50 mm un. - 12		830 – Faca de Mesa Forjada Comprimento - 232 mm Espessura – 6,00 mm un. - 60
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 182 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 141 mm Espessura – 1,60 mm un. - 60		860 – Faca para Sobremesa Forjada Comprimento - 208 mm Espessura – 4,00 mm un. - 60
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 183 mm Espessura – 2,00 mm un. - 60		140 – Garfo para Torta Comprimento - 160 mm Espessura – 1,60 mm un. - 60		980 – Faca para Churrasco Forjada Comprimento - 234 mm Espessura – 6,00 mm un. - 60
	070 – Colher para Chá Comprimento - 140 mm Espessura – 1,60 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 Comprimento - 191 mm Espessura – 2,25 mm un. - 300		100 – Colher para Arroz Comprimento - 244 mm Espessura – 2,25 mm un. - 48		250 – Garfo para Peixe Comprimento - 197 mm Espessura – 2,00 mm un. - 180
	020 – Garfo de Mesa Comprimento - 197 mm Espessura – 2,00 mm un. - 300		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 128 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		260 – Faca para Peixe Comprimento - 207 mm Espessura – 2,00 mm un. - 180
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 177 mm Espessura – 1,80 mm un. - 300		120 – Talheres para Salada Comprimento - 239 mm Espessura – 2,25 mm un. - 48		280 – Colher para Sopa Comprimento - 193 mm Espessura – 2,00 mm un. - 300
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 172 mm Espessura – 1,60 mm un. - 300		140 – Garfo para Torta Comprimento - 145 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		740 – Garfo para Aperitivo Comprimento - 112 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300
	060 – Faca para Sobremesa Comprimento - 198 mm Espessura – 3,00 mm un. - 300		150 – Pá para Bolo Comprimento - 240 mm Espessura – 2,00 mm un. - 36		830 – Faca de mesa Comprimento - 230 mm Espessura – 6,00 mm un. - 300
	070 – Colher para Chá Comprimento - 132 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		200 – Colher para Refresco Comprimento - 180 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		840 – Garfo para Pizza Comprimento - 198 mm Espessura – 2,00 mm un. - 120
	080 – Colher para Café Comprimento - 101 mm Espessura – 1,00 mm un. - 300		210 – Concha para Molho Comprimento - 161 mm Espessura – 2,00 mm un. - 36		890 – Faca para Pizza Comprimento - 220 mm Espessura – 4,00 mm un. - 120
	090 – Concha Terrina Comprimento - 261 mm Espessura – 2,00 mm un. - 36		240 – Espátula para Manteiga Comprimento - 147 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		980 – Faca para churrasco Comprimento - 230 mm Espessura – 6,00 mm un. - 300





COSMOS

63950

	017 – Colher de Mesa Comprimento - 197 mm Espessura – 2,25 mm un. - 300		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 132 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		260 – Faca para Peixe Comprimento - 207 mm Espessura – 2,00 mm un. - 180
	027 – Garfo de Mesa Comprimento - 198 mm Espessura – 2,00 mm un. - 300		120 – Talheres para Salada Comprimento - 200 mm Espessura – 2,25 mm un. - 48		290 – Colher Média Comprimento - 158 mm Espessura – 1,60 mm un. - 300
	047 – Colher para Sobremesa Comprimento - 178 mm Espessura – 1,80 mm un. - 300		140 – Garfo para Torta Comprimento - 145 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		470 – Garfo Trinchante Comprimento - 242 mm Espessura – 2,25 mm un. - 36
	057 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 180 mm Espessura – 1,60 mm un. - 300		150 – Pá para Bolo Comprimento - 241 mm Espessura – 2,00 mm un. - 36		830 – Faca de mesa Comprimento - 230 mm Espessura – 6,00 mm un. - 300
	067 – Faca para Sobremesa Comprimento - 198 mm Espessura – 3,00 mm un. - 300		190 – Concha para Feijão Comprimento - 205 mm Espessura – 2,00 mm un. - 24		840 – Garfo para Pizza Comprimento - 198 mm Espessura – 2,00 mm un. - 120
	077 – Colher para Chá Comprimento - 139 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		200 – Colher para Refresco Comprimento - 180 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		890 – Faca para Pizza Comprimento - 229 mm Espessura – 4,00 mm un. - 120
	087 – Colher para Café Comprimento - 110 mm Espessura – 1,00 mm un. - 300		210 – Concha para Molho Comprimento - 162 mm Espessura – 2,00 mm un. - 36		980 – Faca para churrasco Comprimento - 230 mm Espessura – 6,00 mm un. - 300
	090 – Concha Terrina Comprimento - 258 mm Espessura – 2,00 mm un. - 36		240 – Espátula para Manteiga Comprimento - 149 mm Espessura – 1,20 mm un. - 300		
	100 – Colher para Arroz Comprimento - 247 mm Espessura – 2,25 mm un. - 48		250 – Garfo para Peixe Comprimento - 198 mm Espessura – 2,00 mm un. - 180		



PACIFIC

63962

	010 – Colher de Mesa Comprimento - 209 mm Espessura – 2,00 mm un. - 180		090 – Concha Terrina Comprimento - 285 mm Espessura – 2,25 mm un. - 36		210 – Concha para Molho Comprimento - 172 mm Espessura – 2,00 mm un. - 36
	020 – Garfo de Mesa Comprimento - 209 mm Espessura – 2,00 mm un. - 180		100 – Colher para Arroz Comprimento - 265 mm Espessura – 2,25 mm un. - 48		240 – Espátula para Manteiga Comprimento - 152 mm Espessura – 1,20 mm un. - 180
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 187 mm Espessura – 1,60 mm un. - 180		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 144 mm Espessura – 1,20 mm un. - 180		250 – Garfo para Peixe Comprimento - 209 mm Espessura – 2,00 mm un. - 180
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 189 mm Espessura – 1,60 mm un. - 180		120 – Talheres para Salada Comprimento - 233 mm Espessura – 2,00 mm un. - 48		260 – Faca para Peixe Comprimento - 221 mm Espessura – 2,00 mm un. - 180
	060 – Faca para Sobremesa Comprimento - 209 mm Espessura – 3,00 mm un. - 180		140 – Garfo para Torta Comprimento - 161 mm Espessura – 1,20 mm un. - 180		830 – Faca de mesa Comprimento - 230 mm Espessura – 6,00 mm un. - 300
	070 – Colher para Chá Comprimento - 149 mm Espessura – 1,20 mm un. - 180		150 – Pá para Bolo Comprimento - 260 mm Espessura – 2,00 mm un. - 12		980 – Faca para churrasco Comprimento - 230 mm Espessura – 6,00 mm un. - 300
	080 – Colher para Café Comprimento - 117 mm Espessura – 1,20 mm 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 – 2,50 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 – 1,00 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 – 2,00 mm un. - 24		890 – Faca para Pizza Comprimento - 211 mm Espessura – 3,00 mm un. - 120





CAMBORIÚ

63904

| LANÇAMENTO |



010 – Colher de Mesa
Comprimento - 192 mm
Espessura – 1,80 mm
un. - 300



040 – Colher para Sobremesa
Comprimento - 166 mm
Espessura – 1,20 mm
un. - 300



070 – Colher para Chá
Comprimento - 129 mm
Espessura – 1,00 mm
un. - 300



020 – Garfo de Mesa
Comprimento - 192 mm
Espessura – 1,60 mm
un. - 300



050 – Garfo para Sobremesa
Comprimento - 167 mm
Espessura – 1,20 mm
un. - 300



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



030 – Faca de Mesa
Comprimento - 211 mm
Espessura – 3,00 mm
un. - 300



060 – Faca para Sobremesa
Comprimento - 183 mm
Espessura – 2,50 mm
un. - 300



180 – Faca para Churrasco
Comprimento - 211 mm
Espessura – 3,00 mm
un. - 300

MARESIAS

63902

	010 – Colher de Mesa Comprimento - 184 mm Espessura - 1,80 mm un. - 300		080 – Colher para Café Comprimento - 92 mm Espessura - 0,80 mm un. - 300		190 – Concha para Feijão Comprimento - 209 mm Espessura - 2,00 mm un. - 24
	027 – Garfo de Mesa Comprimento - 187 mm Espessura - 1,80 mm un. - 300		090 – Concha Terrina Comprimento - 259 mm Espessura - 2,00 mm un. - 36		200 – Colher para Refresco Comprimento - 178 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300
	030 – Faca de Mesa Comprimento - 206 mm Espessura - 3,00 mm un. - 300		100 – Colher para Arroz Comprimento - 239 mm Espessura - 2,25 mm un. - 48		210 – Concha para Molho Comprimento - 157 mm Espessura - 1,80 mm un. - 36
	040 – Colher para Sobremesa Comprimento - 160 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300		110 – Colher para Açúcar Comprimento - 126 mm Espessura - 1,00 mm un. - 300		220 – Espumadeira Comprimento - 278 mm Espessura - 2,00 mm un. - 36
	050 – Garfo para Sobremesa Comprimento - 161 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300		140 – Garfo para Torta Comprimento - 136 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300		300 – Colher Média Comprimento - 145 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300
	060 – Faca para Sobremesa Comprimento - 171 mm Espessura - 2,50 mm un. - 300		150 – Pá para Bolo Comprimento - 227 mm Espessura - 1,60 mm un. - 36		740 – Garfo para Petisco Comprimento - 110 mm Espessura - 1,20 mm un. - 300
	070 – Colher para Chá Comprimento - 125 mm Espessura - 1,00 mm un. - 300		180 – Faca para Churrasco Comprimento - 208 mm Espessura - 3,00 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 - 1,60 mm
un. - 300



020 – Garfo de Mesa
Comprimento - 187 mm
Espessura - 1,60 mm
un. - 300



030 – Faca de Mesa
Comprimento - 206 mm
Espessura - 2,50 mm
un. - 300



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



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



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



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



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



150 – Pá para Bolo
Comprimento - 230 mm
Espessura - 1,60 mm
un. - 36



180 – Faca para Churrasco
Comprimento - 206 mm
Espessura - 2,50 mm
un. - 300



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



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

HAVAÍ

63905



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



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



030 – Faca de Mesa
Comprimento - 211 mm
Espessura - 2,50 mm
un. - 300



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



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



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



070 – Colher para Chá
Comprimento - 126 mm
Espessura - 1,00 mm
un. - 300



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



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



180 – Faca para Churrasco
Comprimento - 211 mm
Espessura - 2,50 mm
un. - 300



300 – Colher Média/Sobremesa
Comprimento - 147 mm
Espessura - 1,20 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.

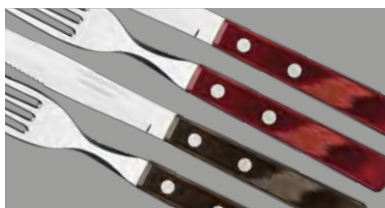
Cada mesa e cada negócio necessitam de um tipo diferente de talher. E para cada estilo de ambiente e ocasião existem talheres da Tramontina. Uma linha variada que apresenta diferentes acabamentos e cabos mistos, trazendo cores e texturas diferentes,

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.

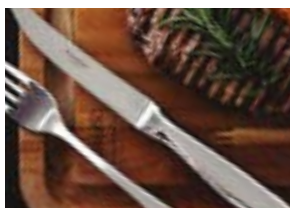


POR QUE ESCOLHER TALHERES STEAK TRAMONTINA:

- ✓ 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.



Referência

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco Jumbo

29810/014

5"

25,6

13,9



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para Churrasco

21418/094

4"

22,6

10,4



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para Churrasco

21429/094

4"

22,6

10,4



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco Jumb

21115/075

21115/095

5"

25,2

12,7



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco Jumbo

21116/075

21116/095

5"

25

12,2



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco

21109/074

21109/094

4"

21,8

10,8



Cores e Referências

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco

21100/475

21100/495

5"

21,2

11,4



Faca para churrasco Jumbo	
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



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	21435/090
Dimensão Total (cm)	21,9
Dimensão da Lâmina (cm)	9,9



Cores e Referências

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Colher de mesa

21103/470

21103/490

19,4

9,6



Cores e Referências

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Colher para sobremesa

21106/470

21106/490

17

8,5



Referência

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco

24064/005

5"

24,0

12,9

T TRAMONTINA
PRIMIA



Referência

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco Jumbo 5" Century

24085/005

5"

26

12,4



Referência

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco e frutas Century

24004/005

5"

22,3

12



Referência

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco fio liso Century

24021/005

5"

22,8

11,9



Referência

Polegadas

Dimensão Total (cm)

Dimensão da Lâmina (cm)

Faca para churrasco jumbo Century

24022/005

5"

24,6

13,1



Referência	23854/105
Polegadas	5"
Dimensão Total (cm)	22
Dimensão da Lâmina (cm)	11,5



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



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



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



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



PORCELANA

A TRAMONTINA QUE FALTAVA NO SEU NEGÓCIO.

O melhor jeito de finalizar os pratos é servir bem. Claro que, ao sair para a mesa, cada receita requer um tempero ou ingrediente diferente, que dá aquele toque final para lá de especial. Por isso, a Tramontina apresenta sua variedade de peças, com a porcelana exclusiva da marca, que garante a brancura e resistência necessárias para os serviços do dia a dia, além da porosidade quase zero (0,5%), evitando assim a proliferação de fungos e bactérias.



PRATOS BRANCOS

Versatilidade para as refeições do dia a dia e para momentos que exigem sofisticação à mesa.



SERVIR

Em diversos formatos e tamanhos, a Tramontina oferece soluções para todos os tipos de pratos.



PRATOS DECORADOS

Modelos elegantes para tornar o momento da refeição inesquecível.



CHÁ E CAFÉ

Essenciais em qualquer restaurante, hotel ou bar, são versáteis e resistentes.





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.



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato raso Celine

96601/401
Ø 30,5
1090



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato raso Celine

96601/402
Ø 26
776



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato fundo Celine

96601/404
Ø 27,5
915



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato fundo Celine

96601/405
Ø 24,5
619



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato sobremesa Celine

96601/403
Ø 18,5
370



Prato raso Elena

Referência	96600/001
Dimensão (cm)*	Ø 28
Peso (g)	766



Prato raso Elena

Referência	96600/002
Dimensão (cm)*	Ø 27
Peso (g)	717



Prato fundo Elena

Referência	96600/010
Dimensão (cm)*	Ø 23
Peso (g)	490



Prato sobremesa Elena

Referência	96600/006
Dimensão (cm)*	Ø 21
Peso (g)	365



Prato pão Elena

Referência	96600/008
Dimensão (cm)*	Ø 17
Peso (g)	219



| LANÇAMENTO |

Prato raso Alvorada

Referência	96980/134
Dimensão (cm)*	Ø 30,5
Peso (g)	1090



| LANÇAMENTO |

Prato raso Alvorada

Referência	96980/135
Dimensão (cm)*	Ø 26
Peso (g)	776



| LANÇAMENTO |

Prato fundo Alvorada

Referência	96980/137
Dimensão (cm)*	Ø 27,5
Peso (g)	915



| LANÇAMENTO |

Prato fundo Alvorada

Referência	96980/138
Dimensão (cm)*	Ø 24,5
Peso (g)	619



| LANÇAMENTO |

Prato sobremesa Alvorada

Referência	96980/136
Dimensão (cm)*	Ø 18,5
Peso (g)	370



CUPÊ

Design clean e moderno.



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Raso Paula

96601/201	96600/221	96601/204
Ø 30	Ø 28	Ø 25
1018g	854	684

| LANÇAMENTO |



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Fundo Paula

96601/211	96601/210
Ø 25	Ø 22
726	553

| LANÇAMENTO |



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Sobremesa Paula

96601/205	96601/207	96601/206
Ø 23	Ø 21	Ø 19
541	478	350

| LANÇAMENTO |



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Pão Paula

96601/208
Ø 16
189



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato raso Lumiar

96980/139	96980/140	96980/141
Ø 30	Ø 27	Ø 25
1018	817	684



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato fundo Lumiar

96980/144	96980/145
Ø 25	Ø 22
726	553



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato sobremesa Lumiar

96980/142	96980/143
Ø 23	Ø 19
541	350



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato raso Tijuca

96980/146	96980/147	96980/148
Ø 30	Ø 27	Ø 25
1018	817	684



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato fundo Tijuca

96980/151	96980/152
Ø 25	Ø 22
726	553



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato sobremesa Tijuca

96980/149	96980/150
Ø 23	Ø 19
541	350



| LANÇAMENTO |

Prato raso Jeri Mocha

Referência	96601/600	96601/602	96601/604
Dimensão (cm)*	Ø 30	Ø 27	Ø 25
Peso (g)	1018	817	684



| LANÇAMENTO |

Prato fundo Jeri Mocha

Referência	96601/610	96601/612
Dimensão (cm)*	Ø 25	Ø 22
Peso (g)	726	553



| LANÇAMENTO |

Prato sobremesa Jeri Mocha

Referência	96601/606	96601/608
Dimensão (cm)*	Ø 23	Ø 19
Peso (g)	541	350



| LANÇAMENTO |

Bowl Jeri Mocha

Referência	96601/661	96601/662	96601/663	96601/664
Dimensão (cm)*	Ø 14,5	Ø 15,8	Ø 18	Ø 19,6
Peso (g)	403	502	772	1194



| LANÇAMENTO |

Travessa Oval Jeri Mocha

Referência	96601/671	96601/672
Dimensão (cm)*	32 x 25	40 x 29
Peso (g)	874	1417



| LANÇAMENTO |

Caneca Jeri Mocha

Referência	96601/641
Dimensão (cm)*	8,7
Peso (g)	330



| LANÇAMENTO |

Plato raso Jeri Verde

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/800	96601/802	96601/804
Ø 30	Ø 27	Ø 25
1018	817	684



| LANÇAMENTO |

Plato fundo Jeri Verde

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/810	96601/812
Ø 25	Ø 22
726	553



| LANÇAMENTO |

Plato sobremesa Jeri Verde

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/806	96601/808
Ø 23	Ø 19
541	350



| LANÇAMENTO |

Bowl Jeri Verde

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/861	96601/862	96601/863	96601/864
Ø 14,5	Ø 15,8	Ø 18	Ø 19,6
403	502	772	1194



| LANÇAMENTO |

Travessa Oval Jeri Verde

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/871	96601/872
32 x 25	40 x 29
874	1417



| LANÇAMENTO |

Caneca Jeri Verde

Referência
Dimensão (cm)*
Capacidade (ml)

96601/841
8,7
330



| LANÇAMENTO |

Prato raso Paraty Mocha

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/500	96601/502	96601/504
Ø 30	Ø 27	Ø 25
1018	817	684



| LANÇAMENTO |

Prato fundo Paraty Mocha

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/510	96601/511
Ø 25	Ø 22
726	553



| LANÇAMENTO |

Prato sobremesa Paraty Mocha

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/506	96601/508
Ø 23	Ø 19
541	350



| LANÇAMENTO |

Bowl Paraty Mocha

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/561	96601/562	96601/563	96601/564
Ø 14,5	Ø 15,8	Ø 18	Ø 19,6
403	502	772	1194



| LANÇAMENTO |

Prato raso Paraty Verde

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/700	96601/702	96601/704
Ø 30	Ø 27	Ø 25
1018	817	684



| LANÇAMENTO |

Prato fundo Paraty Verde

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/710	96601/711
Ø 25	Ø 22
726	553



| LANÇAMENTO |

Prato sobremesa Paraty Verde

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/706	96601/708
Ø 23	Ø 19
541	350



| LANÇAMENTO |

Bowl Paraty Verde

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

96601/761	96601/762	96601/763	96601/764
Ø 14,5	Ø 15,8	Ø 18	Ø 19,6
403	502	772	1194



Prato raso
Rústico Marrom

Referência	96980/009	96980/012
Dimensão (cm)*	Ø 28	Ø 25
Peso (g)	854	684



Prato fundo
Rústico Marrom

Referência	96980/069	96980/011
Dimensão (cm)*	Ø 25	Ø 22
Peso (g)	726	523

| LANÇAMENTO |



Prato sobremesa
Rústico Marrom

Referência	96980/010
Dimensão (cm)*	Ø 21
Peso (g)	478



Prato Pão
Rústico Marrom

Referência	96980/013
Dimensão (cm)*	Ø 16
Peso (g)	189



| LANÇAMENTO |

Bowl Rústico Marrom

Referência	96980/140
Dimensão (cm)*	Ø 18
Peso (g)	700



| LANÇAMENTO |

**Conjunto Xícara e Pires Chá
Rústico Marrom**

Conteúdo	6 xícaras chá / 6 pires chá
Referência	96980/126
Capacidade (ml)*	200



**Prato Pasta
Rústico Marrom**

Referência	96980/114
Dimensão (cm)*	Ø 27
Peso (g)	787





Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Raso Camila

96980/025
Ø 28
854



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Fundo Camila

96980/027
Ø 22
523



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Sobremesa Camila

96980/026
Ø 21
478



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Pão Camila

96980/028
Ø 16
189



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Pasta Camila

96980/115
Ø 27
787



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Raso Maragogi

96980/101
Ø 28
854



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Raso Maragogi

96980/102
Ø 25
684



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Fundo Maragogi

96980/104
Ø 22
523



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Sobremesa Maragogi

96980/103
Ø 21
478



Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Pasta Maragogi

96980/110
Ø 27
787



Referência

Dimensão (cm)*

Peso (g)

Prato Raso Itaúnas

96980/105

Ø 28

854



Referência

Dimensão (cm)*

Peso (g)

Prato Raso Itaúnas

96980/106

Ø 25

684



Referência

Dimensão (cm)*

Peso (g)

Prato Fundo Itaúnas

96980/108

Ø 22

523



Referência

Dimensão (cm)*

Peso (g)

Prato Sobremesa Itaúnas

96980/107

Ø 21

478



Referência

Dimensão (cm)*

Peso (g)

Prato Pasta Itaúnas

96980/109

Ø 27

787

ABA RETA



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato raso Ágata

96010/801
Ø 27,5
944



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato sobremesa Ágata

96010/806	96010/807
Ø 23	Ø 18
628	384



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Capacidade (ml)

Bowl Ágata

96010/861
Ø 16
905



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Travessa reta Ágata

96010/871	96010/872
24,7 x 16,5	31 x 20,5
537	831



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Capacidade (ml)

Caneca Ágata

96010/841
Ø 9,8
365



| LANÇAMENTO |

Prato raso Hortus

Referência	96010/901
Dimensão (cm)*	Ø 27,5
Peso (g)	944



| LANÇAMENTO |

Prato sobremesa Hortus

Referência	96010/906
Dimensão (cm)*	Ø 23
Peso (g)	628



| LANÇAMENTO |

Prato sobremesa Hortus

Referência	96010/907
Dimensão (cm)*	Ø 18
Peso (g)	384



| LANÇAMENTO |

Bowl Hortus

Referência	96010/961
Dimensão (cm)*	Ø 16
Peso (g)	905



| LANÇAMENTO |

Travessa reta Hortus

Referência	96010/971
Dimensão (cm)*	24,7 x 16,5
Peso (g)	537



| LANÇAMENTO |

Travessa reta Hortus

Referência	96010/972
Dimensão (cm)*	31 x 20,5
Peso (g)	831



| LANÇAMENTO |

Caneca Hortus

Referência	96010/941
Dimensão (cm)*	Ø 9,8
Capacidade (ml)	365



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

Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



| LANÇAMENTO |

Prato raso Onyx

Referência	96580/651
Dimensão (cm)*	Ø 27,5
Peso (g)	944



| LANÇAMENTO |

Prato sobremesa Onyx

Referência	96580/652
Dimensão (cm)*	Ø 23
Peso (g)	628



| LANÇAMENTO |

Prato sobremesa Onyx

Referência	96580/653
Dimensão (cm)*	Ø 18
Peso (g)	384



ABA CURTA

Maior área útil interna.



Referência

Dimensão (cm)*

Peso (g)

Prato Raso Laura

96600/151

Ø 28

880



Referência

Dimensão (cm)*

Peso (g)

Prato Raso Laura

96600/154

Ø 25,4

693



Referência

Dimensão (cm)*

Peso (g)

Prato Fundo Laura

96600/160

Ø 22

547



Referência

Dimensão (cm)*

Peso (g)

Prato Sobremesa Laura

96600/156

Ø 21

430



| LANÇAMENTO |

Prato Sobremesa Laura

Referência

96600/155

Dimensão (cm)*

Ø 19

Peso (g)



Prato Pão Laura

Referência

96600/158

Dimensão (cm)*

Ø 16

Peso (g)

168

ABA ALTA



Prato Raso Cecília

Referência

96601/121

Dimensão (cm)*

Ø 24

Peso (g)

628



Prato Sobremesa Cecília

Referência

96601/126

Dimensão (cm)*

Ø 18

Peso (g)

325

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.





Prato Raso MaxForce

Referência	96601/101
Dimensão (cm)*	Ø 30
Peso (g)	1039



Prato Raso MaxForce

Referência	96601/102
Dimensão (cm)*	Ø 27
Peso (g)	798



Prato Fundo MaxForce

Referência	96601/110
Dimensão (cm)*	Ø 25
Peso (g)	691



Prato Sobremesa MaxForce

Referência	96601/106
Dimensão (cm)*	Ø 23
Peso (g)	554



Prato Sobremesa MaxForce

Referência	96601/107
Dimensão (cm)*	Ø 19
Peso (g)	370



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

**Prato Raso
Engenho Maxforce**

96980/153	96980/154
Ø 30	Ø 27
1039	798



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

**Prato Fundo
Engenho Maxforce**

96980/157
Ø 25
691



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

**Prato Sobremesa
Engenho Maxforce**

96980/155	96980/156
Ø 23	Ø 19
554	370



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Peso (g)

Prato Pasta Engenho*

96980/158
Ø 27
787

*Extensão da linha de produto.
Não é um produto MaxForce.



| LANÇAMENTO |

Referência
Dimensão (cm)*
Capacidade (ml)

Bowl Engenho*

96980/159
Ø 15,8
503

*Extensão da linha de produto.
Não é um produto MaxForce.



Prato Raso Camila
MaxForce

Referência	96980/075
Dimensão (cm)*	Ø 30
Peso (g)	1039



Prato Raso Camila
MaxForce

Referência	96980/076
Dimensão (cm)*	Ø 27
Peso (g)	798



Prato Fundo Camila
MaxForce

Referência	96980/078
Dimensão (cm)*	Ø 25
Peso (g)	691



Prato Sobremesa Camila
MaxForce

Referência	96980/077
Dimensão (cm)*	Ø 23
Peso (g)	554



| LANÇAMENTO |

Prato Sobremesa Camila
MaxForce

Referência	96980/130
Dimensão (cm)*	Ø 19
Peso (g)	370



**Prato Raso Rústico
Marrom MaxForce**

Referência	96980/071
Dimensão (cm)*	Ø 30
Peso (g)	1039



**Prato Raso Rústico
Marrom MaxForce**

Referência	96980/072
Dimensão (cm)*	Ø 27
Peso (g)	798



**Prato Fundo Rústico
Marrom MaxForce**

Referência	96980/074
Dimensão (cm)*	Ø 25
Peso (g)	691



**Prato Sobremesa Rústico
Marrom MaxForce**

Referência	96980/073
Dimensão (cm)*	Ø 23
Peso (g)	554



| LANÇAMENTO |

**Prato Sobremesa Rústico
Marrom MaxForce**

Referência	96980/129
Dimensão (cm)*	Ø 19
Peso (g)	370



Prato Raso Diamantina MaxForce

Referência	96980/089	96980/090
Dimensão (cm)*	Ø 30	Ø 27
Peso (g)	1039	798



Prato Fundo Diamantina MaxForce

Referência	96980/092
Dimensão (cm)*	Ø 25
Peso (g)	691



Prato Sobremesa Diamantina MaxForce

Referência	96980/091
Dimensão (cm)*	Ø 23
Peso (g)	554



| LANÇAMENTO |

Prato Sobremesa Diamantina MaxForce

Referência	96980/131
Dimensão (cm)*	Ø 19
Peso (g)	370



Prato Pasta Diamantina*

Referência	96980/113
Dimensão (cm)*	Ø 27
Peso (g)	787

*Extensão da linha de produto.
Não é um produto MaxForce.



Prato Raso Atalaia MaxForce

Referência	96980/093	96980/094
Dimensão (cm)*	Ø 30	Ø 27
Peso (g)	1039	798



Prato Fundo Atalaia MaxForce

Referência	96980/096
Dimensão (cm)*	Ø 25
Peso (g)	691



Prato Sobremesa Atalaia MaxForce

Referência	96980/095
Dimensão (cm)*	Ø 23
Peso (g)	554



| LANÇAMENTO |

Prato Sobremesa Atalaia MaxForce

Referência	96980/132
Dimensão (cm)*	Ø 19
Peso (g)	370



Prato Pasta Atalaia*

Referência	96980/112
Dimensão (cm)*	Ø 27
Peso (g)	787

*Extensão da linha de produto.
Não é um produto MaxForce.



Prato Raso Sancho MaxForce

Referência	96980/097	96980/098
Dimensão (cm)*	Ø 30	Ø 27
Peso (g)	1039	798



Prato Fundo Sancho MaxForce

Referência	96980/100
Dimensão (cm)*	Ø 25
Peso (g)	691



Prato Sobremesa Sancho MaxForce

Referência	96980/099
Dimensão (cm)*	Ø 23
Peso (g)	554



| LANÇAMENTO |

Prato Sobremesa Sancho MaxForce

Referência	96980/133
Dimensão (cm)*	Ø 19
Peso (g)	370



Prato Pasta Sancho*

Referência	96980/111
Dimensão (cm)*	Ø 27
Peso (g)	787

*Extensão da linha de produto.
Não é um produto MaxForce.

SERVI

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	96601/215
Dimensão (cm)*	31 x 24,5
Tara (g)	934

Prato steak Paula



Referência	96600/117	96600/116
Dimensão (cm)*	Ø 33	Ø 28
Tara (g)	1314	862

Prato pizza Paola



Referência	96600/115
Dimensão (cm)*	Ø 27
Tara (g)	787

Prato pasta Paola



LANÇAMENTO			
Referência	96601/471	96601/472	96601/473
Dimensão (cm)*	20 x 13	23,5 x 15,5	27,5 x 17,5
Peso (g)	350	500	621

Travessa oval Celine



Referência	96010/171	96010/172
Dimensão (cm)*	32 x 25	40 x 29
Peso (g)	874	1417

Travessa oval Sophia



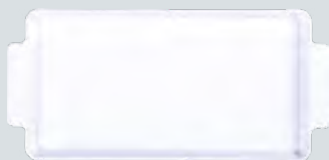
Travessa Oval Maria Augusta

Referência	96010/071	96010/072
Dimensão (cm)*	32 x 25cm	40 x 29cm
Peso (g)	849	1288



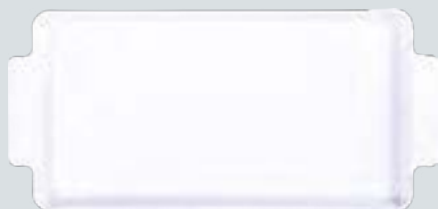
Travessa Retangular Maria Augusta

Referência	96010/073
Dimensão (cm)*	24 x 13cm
Peso (g)	601



Travessa Retangular Maria Augusta

Referência	96010/074
Dimensão (cm)*	28 x 15cm
Peso (g)	812



Travessa Retangular Maria Augusta

Referência	96010/075
Dimensão (cm)*	36 x 19cm
Peso (g)	1315



Bowl Sophia

Referência	96010/063
Dimensão (cm)*	Ø 18
Capacidade (ml)*	700



Bowl Paula

Referência	96601/265	96601/261	96601/262	96601/263	96601/264
Dimensão (cm)*	Ø 12,5cm	Ø 14,5	Ø 15,8	Ø 18	Ø 19,6
Capacidade (ml)*	190	350	452	750	1100

| LANÇAMENTO |

TARA CERTA

Funcional e preciso, assegura a exatidão na pesagem e fortalece a credibilidade, elevando a experiência do serviço a quilo.



Referência

Dimensão (cm)*

Tara (g)

Prato Raso Laura
Tara Certa

96601/302

Ø 28

880 ± 5



Referência

Dimensão (cm)*

Tara (g)

Prato Raso Laura
Tara Certa

96601/301

Ø 21

430 ± 5



Referência

Dimensão (cm)*

Tara (g)

Prato Raso Paula
Tara Certa

96601/303

Ø 30

990 ± 5



Referência

Dimensão (cm)*

Tara (g)

Prato Sobremesa Paula
Tara Certa

96601/304

Ø 21

480 ± 5

SALADEIRA

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



Saladeira Maria Augusta

Referência
Dimensão (cm)*
Capacidade (ml)*

96010/081	96010/082	96010/083
Ø 15	Ø 24	Ø 28
738	2877ml	4203ml



TIGELAS

Combinam com as receitas que você e os clientes quiserem.



Referência
Dimensão (cm)*
Capacidade (ml)

Tigela empilhável Paola

96600/165
Ø 20
1.660



Referência
Dimensão (cm)*
Capacidade (ml)

Tigela empilhável Paola

96600/164
Ø 16
949



Referência
Dimensão (cm)*
Capacidade (ml)

Tigela empilhável Paola

96600/163
Ø 12
457



Referência
Dimensão (cm)*
Capacidade (ml)

Tigela empilhável Paola

96600/162
Ø 10
262



Referência
Dimensão (cm)*
Capacidade (ml)

Tigela empilhável Paola

96600/161
Ø 8
138



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.



| LANÇAMENTO |

Xícara Chá Paola

Referência	96600/122
Capacidade (ml)*	205



Xícara e pires Chá Paola

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



Conjunto xícara e Pires Chá Paola

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



Xícara e pires Café Paola

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



Conjunto xícara e pires Café Paola

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



Xícara e pires Cappuccino Paola

Produto	Xícara	Pires
Referência	96600/125	96600/135
Capacidade (ml)*	200	-



Conjunto xícara e Pires Cappuccino Paola

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



Xícara e pires Expresso Paola

Produto	Xícara	Pires
Referência	96600/126	96600/136
Capacidade (ml)*	95	-



Conjunto xícara e pires Expresso Paola

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





Xícara e pires Chá Sophia

Produto	Xícara	Pires
Referência	96010/121	96010/131
Capacidade (ml)*	210	-



Xícara e pires Café Sophia

Produto	Xícara	Pires
Referência	96010/123	96010/133
Capacidade (ml)*	100	-



Caneca Sophia

Referência	96600/041
Capacidade (ml)*	300



Xícara e pires Chá Leonora

Conteúdo	Xícara	Pires
Referência	96010/221	96010/231
Capacidade (ml)*	185	-



Conjunto xícara e Pires Chá Leonora

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



Xícara e pires Café Leonora

Conteúdo	Xícara	Pires
Referência	96010/223	96010/233
Capacidade (ml)*	70	-



Conjunto xícara e pires Café Leonora

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



Xícara e pires Chá Maria Augusta

Produto	Xícara	Pires
Referência	96010/021	96010/031
Capacidade (ml)*	250	-



Conjunto xícara e pires Chá Maria Augusta

Conteúdo	6 xícaras chá / 6 pires chá
Referência	96010/037
Capacidade (ml)*	250



Xícara e pires Café Maria Augusta

Produto	Xícara	Pires
Referência	96010/023	96010/033
Capacidade (ml)*	100	-



Conjunto xícara e pires Café Maria Augusta

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

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

As bandejas mantêm todos juntos ao redor da mesa, seja na hora de beliscar aperitivos ou transportar os pedidos com estilo e segurança.





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

Dosador de bebidas duplo

61347/000
Ø 4,6
11,5
0,025/0,05



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

Dosador de uísque

61102/000
Ø 6
3,4
0,05



Referência
Dimensão (cm)
Altura (cm)

Coador strainer para coquetel

61347/100
16,0 x 8,2
2,6



Referência
Dimensão (cm)
Altura (cm)

Coador concha para coquetel

61347/200
17,6 x 7,4
2,3



Referência
Dimensão (cm)
Altura (cm)

Peneira

61347/110
Ø 7,4
6,0





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)	Ø 9,2	Ø 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	63809/765
Dimensão (cm)	24,0 x 3,0
Altura (cm)	1,2





Referência	63809/615	
Dimensão (cm)	21,8 x 6,6	
Capacidade (L)	0,1	
Altura (cm)	3,8	

Pá para gelo



Referência	61347/300	
Dimensão (cm)	22,0 x 7,1	
Altura (cm)	5,6	

Espremedor de limão



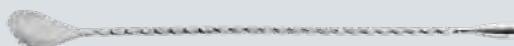
Referência	63809/775	
Dimensão (cm)	17,4 x 2,6	
Altura (cm)	1,5	

Raspador de cítricos



Referência	61347/010	
Dimensão (cm)	11,6 x 2,9	
Altura (cm)	2,9	

Bico dosador



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

Colher bailarina espiral



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

Colher bailarina espiral com disco



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

Colher para refresco



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

Colher para coquetel



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

Suporte para baldes



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





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 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



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.



LIXEIRAS E ACESSÓRIOS

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





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 ímã, na parte superior.

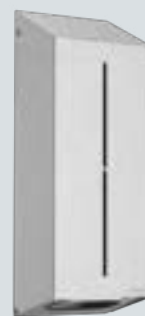


Referência	94532/038	94532/039
Dim. L x P x A (mm)	99 x 100 x 309	109 x 120 x 382
Capacidade (L)	0,5	1

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 EM ROLO

POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Material Aço Inox AISI 304.
- ✓ Espessura do aço 1,0 mm.
- ✓ Acabamento Escovado.
- ✓ Acompanha kit de instalação e chaves.



| LANÇAMENTO |

Referência	94532/049
Dim. L x P x A (mm)	12,8 x 26,4 x 28,2
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) C	12 (2,4 kg) E	20 (4 kg) H	40 (8 kg) K	65 (13 kg) O



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. 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 E	15 - 30 H	20 - 40 K	15 - 30 H	50 - 65 O

LOOP

POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Possui sistema stay-open, 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 C	12-20 E	20 - 40 H	40 - 60 K

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 C	12-20 E	20 - 40 H	40 - 60 K

TIPO D SLIM 6 L

POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Lixeira em aço inox com acabamento Acetinado
- ✓ Balde plástico removível com furação que possibilita prender o saco de lixo.
- ✓ 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 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 no aro para fixação do saco de lixo, evitando que o mesmo fique a mostra.
- ✓ Base e aro em polipropileno reciclado pós consumo.



Referência	94540/114	94540/115	94540/117	94540/118
Dim. Ø x A (mm)	204 x 350	204 x 485	254 x 501	254 x 671
Capacidade (L)	10	15	23	31
Saco de lixo recomendado (L)	10 - 15 C	15 - 30 H	30 - 40 K	40 - 60 K

PORTOFINO

POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Em aço inox com acabamento acetinado.
- ✓ Possui sistema interno no aro para fixação do saco de lixo, evitando que o mesmo fique a mostra.
- ✓ Base e aro em polipropileno.



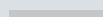
Referência	94540/014	94540/015	94540/017	94540/018
Dim. Ø x A (mm)	204 x 350	204 x 485	254 x 501	254 x 671
Capacidade (L)	10	15	23	31
Saco de lixo recomendado (L)	10 - 15 C	15 - 30 H	30 - 40 K	40 - 60 K

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



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.
- ✓ Base em polipropileno.



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	65 - 100
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	12-20	15-30	40 - 60



SQUARE 50 L

- ✓ Em aço inox com acabamento acetinado
- ✓ Possui apoios de borracha na base que evitam danos no piso
- ✓ 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

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



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 de separação (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 K

LIGURIA 70 L

Referência	94539/070
Dim. L x A x C (mm)	403 x 645
Capacidade (L)	70
Saco de lixo rWmendado (L)	65 - 100 O



RAVENA



Referência	94540/131	94540/132	94540/133
Dim. L x A x C (mm)	187 x 233	250 x 251	250 x 254
Capacidade (L)	5	12	4 L + 4 L
Saco de lixo rWmendado (L)	5 - 10	10 - 15	10 - 12

URBAN

Adaptação em todos os ambientes.



Cores e Referências	92851/009	92852/009
	92851/010	92852/010
	92851/210	92852/210
Dim. L x P x A (mm)	205 x 255 x 235	205 x 255 x 325
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 P x A (mm)	165 x 250 x 215	165 x 250 x 285	165 x 250 x 355	165 x 250 x 215	165 x 250 x 285	165 x 250 x 355
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



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

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 P x A (mm)	335 x 305 x 375	395 x 360 x 375	440 x 400 x 695	610 x 615 x 875	610 x 615 x 900
Capacidade (L)	15	25	50	100	100
Saco de lixo recomendado (L)	40	80	100	300	300



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 P x A (mm)	610 x 615 x 900	610 x 615 x 900	610 x 615 x 900
Capacidade (L)	50	100	100
Saco de lixo recomendado (L)	100	300	300



PLUVIA 15 L PORTA GUARDA-CHUVA

POR QUE ESCOLHER ESTE PRODUTO:

- ✓ Aço inox com acabamento acetinado
- ✓ Com bordas viroladas para maior segurança e durabilidade
- ✓ Possui recipiente na base que garante a retenção da água



Referência	94540/605
Dim. L x A x C (mm)	205 x 437



ÍNDICE NÚMERICO

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
10239/776	184	20764/022	34	21115/075	236	23755/000	227	24255/110	57
10239/777	184	20764/026	34	21115/095	236	23755/400	227	24256/107	57
13088/351	191	20764/030	34	21116/075	236	23756/000	227	24257/111	57
13089/351	191	20765/038	34	21116/095	236	23756/400	227	24420/080	64
13090/351	191	20766/022	34	21117/473	230	23757/000	227	24420/082	64
13091/351	191	20766/024	34	21117/493	230	23757/400	227	24420/088	64
13092/351	191	20766/026	34	21136/070	237	23758/000	227	24421/080	64
13093/351	191	20766/030	34	21136/090	237	23758/400	227	24421/082	64
13094/351	191	20767/030	34	21154/170	80	23761/000	227	24421/088	64
13272/351	184	20804/028	148	21154/190	80	23761/400	227	24470/184	54
13273/351	184	20805/024	148	21155/170	80	23762/000	227	24471/185	54
13274/351	184	20805/028	148	21155/190	80	23762/400	227	24472/186	54
13275/351	184	20806/032	148	21156/170	81	23763/000	227	24472/188	54
13276/351	184	20836/026	32	21156/190	81	23763/400	227	24473/180	54
13277/351	184	20836/030	32	21157/170	81	23854/105	239	24473/187	54
13278/351	185	20847/026	41	21157/190	81	24000/003	46	24473/188	54
13279/351	185	20883/028	40	21158/170	81	24001/003	46	24474/186	54
13330/351	191	20884/024	36	21158/190	81	24002/003	46	24475/180	55
13331/352	191	20884/028	36	21159/170	81	24004/005	238	24475/188	55
13333/352	191	20884/030	36	21159/190	81	24006/006	46	24476/180	55
13332/352	191	20884/032	36	21160/173	230	24007/006	47	24476/188	55
13422/351	191	20885/024	36	21160/193	230	24007/007	47	24479/184	86
13601/351	190	20885/028	36	21161/178	81	24009/008	47	24480/187	55
13602/351	190	20885/032	36	21161/198	81	24010/004	47	24499/811	55
13603/351	190	20888/020	40	21162/177	82	24010/006	47	24499/812	55
13608/351	190	20888/024	40	21162/197	82	24010/008	47	24511/085	70
13609/351	190	20888/026	40	21163/175	82	24010/010	47	24600/085	70
13658/371	185	20888/028	40	21163/195	82	24011/006	47	24601/015	70
13664/371	185	20889/030	41	21164/175	82	24011/008	47	24601/054	70
13679/351	188	20890/020	37	21164/195	82	24011/010	47	24601/055	70
13680/351	188	20890/025	37	21165/174	82	24012/110	48	24601/084	70
13681/351	188	20890/030	37	21165/194	82	24013/110	48	24601/085	70
13682/351	188	20891/036	37	21166/175	82	24014/006	49	24602/005	70
13683/351	188	20892/024	38	21166/195	82	24017/010	48	24602/007	70
13684/351	188	20892/028	38	21168/175	82	24020/005	48	24602/015	70
13685/351	188	20892/030	38	21168/195	82	24020/007	48	24602/017	70
13686/351	188	20892/032	38	21185/075	237	24021/005	238	24602/025	70
13900/351	192	20894/022	38	21185/095	237	24022/005	238	24602/027	70
13900/921	192	20895/028	38	21186/070	237	24023/006	48	24602/055	70
13901/351	192	20895/032	38	21186/090	237	24024/007	49	24602/057	70
13901/921	192	20895/038	38	21413/075	237	24025/007	49	24602/075	70
13902/351	192	20896/045	38	21413/095	237	24026/107	49	24602/077	70
13902/951	192	20896/060	38	21418/094	236	24027/008	59	24602/085	70
13903/351	193	20951/032	146	21429/094	236	24028/007	59	24602/087	70
13903/921	193	20951/432	146	21435/090	237	24029/000	74	24603/086	71
13904/351	193	20951/832	146	22846/100	99	24031/000	74	24603/087	71
13904/921	193	20960/024	145	22847/201	99	24032/010	75	24604/006	64
13905/351	193	20960/026	145	22969/188	55	24036/000	74	24604/016	64
13905/921	193	20960/030	145	23160/	232	24037/000	74	24604/026	64
13906/351	194	20960/424	145	23162/	232	24038/000	75	24604/056	64
13906/921	194	20960/426	145	23163/	232	24039/009	59	24604/076	64
13907/351	194	20960/430	145	23167/	232	24048/005	46	24604/086	64
13907/921	194	20960/824	145	23180/	233	24049/006	46	24605/005	64
13908/351	194	20960/826	145	23182/	233	24063/103	52	24605/006	64
13908/921	194	20960/830	145	23183/	233	24064/005	238	24605/015	64
13909/351	195	20961/020	145	23185/	233	24065/106	52	24605/016	64
13909/921	195	20961/420	145	23186/	233	24065/108	52	24605/017	64
13910/351	195	20961/820	145	23187/	233	24066/108	52	24605/026	64
13910/921	195	20963/028	146	23360/	231	24067/106	52	24605/027	64
13911/351	195	20963/428	146	23362/	231	24067/108	52	24605/055	64
13911/921	195	20963/828	146	23363/	231	24068/108	52	24605/056	64
14085/351	186	20998/453	146	23365/	231	24085/005	238	24605/075	64
14086/351	186	20998/853	146	23366/	231	24086/108	47	24605/076	64
14087/351	186	21100/475	236	23367/	231	24099/017	49	24605/085	64
14088/351	186	21100/495	236	23375/**2	231	24099/020	51	24605/086	64
14089/351	186	21101/474	230	23730/004	226	24099/021	51	24605/087	64
14090/351	186	21101/494	230	23731/004	226	24099/037	49	24606/006	65
14091/351	187	21102/470	237	23734/003	226	24215/000	48	24606/016	65
14092/351	187	21102/490	237	23735/000	226	24230/043	60	24606/026	65
14093/351	187	21103/470	238	23736/000	226	24230/049	60	24606/056	65
14094/351	187	21103/490	238	23737/000	226	24231/048	60	24606/076	65
14095/351	187	21104/473	230	23738/000	226	24232/047	60	24606/086	65
14096/351	187	21104/493	230	23739/000	226	24240/009	58	24606/087	65
14097/351	187	21105/470	230	23740/000	226	24240/013	58	24607/000	65
20051/022	25	21105/490	230	23741/000	226	24241/008	58	24607/002	65
20051/028	25	21106/470	238	23742/000	226	24242/007	58	24607/006	65
20051/034	25	21106/490	238	23743/000	226	24250/103	56	24607/007	65
20051/040	25	21107/470	230	23750/004	227	24251/104	56	24607/008	65
20053/022	25	21107/490	230	23750/404	227	24252/108	56	24607/010	65
20053/028	25	21109/074	236	23751/004	227	24253/106	56	24607/012	65
20053/034	25	21109/094	236	23751/404	227	24254/106	57	24607/016	65
20053/040	25	21110/070	237	23754/003	227	24254/108	57	24607/017	65
20564/024	24	21110/090	237	23754/403	227	24254/110	57	24607/018	65

ÍNDICE NÚMERICO

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
24607/050	65	24620/028	66	24660/086	73	25624/180	89	25857/161	101
24607/052	65	24620/040	66	24661/056	73	25625/100	89	25857/170	101
24607/056	65	24620/046	66	24661/086	73	25625/170	89	25857/171	101
24607/057	65	24620/048	66	24662/055	73	25625/180	89	25858/160	101
24607/058	65	24620/050	66	24662/085	73	25626/103	89	25858/170	101
24607/070	65	24620/056	66	24663/056	73	25626/173	89	25859/160	102
24607/072	65	24620/058	66	24663/086	73	25626/183	89	25859/170	102
24607/076	65	24620/070	66	24664/080	73	25627/100	89	25860/160	102
24607/077	65	24620/076	66	24664/082	73	25627/170	89	25860/161	102
24607/078	65	24620/078	66	24664/088	73	25627/180	89	25860/162	102
24607/080	65	24620/080	66	24667/085	73	25631/100	90	25860/170	102
24607/082	65	24620/086	66	24670/184	83	25631/170	90	25860/171	102
24607/086	65	24620/088	66	24671/180	83	25631/180	90	25860/172	102
24607/087	65	24621/000	67	24671/182	83	25632/100	90	25918/108	117
24607/088	65	24621/002	67	24671/184	83	25632/170	90	25919/168	117
24608/080	65	24621/006	67	24671/186	83	25632/180	90	25920/169	117
24608/082	65	24621/007	67	24671/188	83	25633/100	90	25923/088	68
24608/086	65	24621/008	67	24672/185	83	25633/170	90	25924/088	68
24608/088	65	24621/010	67	24673/186	84	25633/180	90	25925/160	117
24609/000	65	24621/012	67	24674/185	84	25638/100	90	25925/167	117
24609/002	65	24621/016	67	24675/186	84	25638/170	90	25925/168	117
24609/006	65	24621/017	67	24676/186	84	25638/180	90	25926/160	117
24609/008	65	24621/018	67	24677/187	85	25640/100	90	25926/168	117
24609/010	65	24621/050	67	24678/188	85	25640/170	90	26330/100	295
24609/012	65	24621/052	67	24679/189	86	25640/180	90	26337/100	295
24609/016	65	24621/056	67	24680/189	86	25650/100	91	26456/008	164
24609/018	65	24621/057	67	24681/180	86	25650/170	91	26456/010	164
24609/020	65	24621/058	67	24681/182	86	25650/180	91	26460/100	98
24609/022	65	24621/070	67	24682/180	84	25651/100	91	26461/100	98
24609/026	65	24621/072	67	24682/181	84	25651/170	91	26462/101	98
24609/028	65	24621/076	67	24682/182	84	25651/180	91	26463/100	98
24609/050	65	24621/077	67	24682/183	85	25652/100	91	26464/110	69
24609/052	65	24621/078	67	24686/180	86	25652/170	91	26464/111	69
24609/056	65	24621/080	67	24687/180	86	25652/180	91	26479/101	98
24609/058	65	24621/081	67	24690/000	68	25653/100	91	26499/042	164
24609/070	65	24621/082	67	24693/080	87	25653/170	91	28350/020	40
24609/072	65	24621/086	67	24693/081	87	25653/180	91	28350/025	40
24609/076	65	24621/087	67	24693/082	87	25654/100	92	28350/030	40
24609/078	65	24621/088	67	24699/816	70	25654/170	92	28351/028	40
24609/080	65	24621/089	67	25029/180	95	25654/180	92	28740/020	35
24609/082	65	24622/088	66	25056/160	93	25655/100	92	28740/025	35
24609/084	65	24623/084	67	25056/170	93	25655/170	92	28740/030	35
24609/086	65	24624/116	67	25057/160	93	25655/180	92	28750/127	150
24609/088	65	24624/186	67	25057/170	93	25674/100	92	28750/227	150
24610/010	66	24625/083	67	25074/160	94	25674/170	92	28750/727	151
24610/016	66	24625/084	67	25074/170	94	25680/101	96	28751/122	150
24610/018	66	24626/083	67	25075/160	94	25680/102	96	28751/126	150
24610/070	66	24627/080	68	25075/170	94	25680/103	96	28751/222	151
24610/076	66	24627/082	68	25106/400	95	25682/100	96	28751/226	151
24610/078	66	24627/088	68	25106/470	95	25683/100	97	28751/722	151
24610/080	66	24628/082	68	25106/480	95	25684/100	97	28751/726	151
24610/082	66	24628/084	68	25110/180	96	25685/100	91	28760/020	32
24610/084	66	24628/086	68	25315/160	95	25685/170	91	28761/026	32
24610/086	66	24635/055	71	25550/100	295	25685/180	91	28761/030	32
24610/088	66	24635/056	71	25551/100	295	25687/000	60	28762/027	32
24611/058	66	24635/085	71	25552/100	295	25688/000	164	28763/027	33
24611/080	66	24635/086	71	25601/100	87	25690/100	92	28764/037	33
24611/082	66	24636/056	72	25601/170	87	25690/170	92	28765/018	33
24611/088	66	24636/086	72	25601/180	87	25691/100	92	28766/018	33
24612/054	71	24637/086	72	25603/100	88	25691/170	92	28767/017	33
24612/084	71	24638/056	72	25603/170	88	25692/100	93	29810/014	236
24613/054	71	24638/086	72	25603/180	88	25692/170	93	29899/060	97
24613/084	71	24640/080	69	25605/100	88	25693/100	93	29899/061	97
24614/055	71	24641/088	69	25605/170	88	25693/170	93	29899/062	97
24614/085	71	24642/050	69	25605/180	88	25694/100	93	61026/010	137
24615/055	71	24642/052	69	25607/100	87	25694/170	93	61026/020	137
24615/085	71	24642/054	69	25607/170	87	25695/100	95	61026/023	137
24619/016	66	24642/080	69	25607/180	87	25695/170	95	61026/100	136
24619/018	66	24642/082	69	25609/100	95	25695/180	95	61027/010	137
24619/026	66	24642/084	69	25609/180	95	25850/160	100	61027/020	137
24619/028	66	24643/050	69	25610/100	88	25850/170	100	61027/023	137
24619/056	66	24643/052	69	25610/170	88	25851/160	100	61039/420	140
24619/058	66	24643/080	69	25610/180	88	25851/170	100	61040/090	140
24619/080	66	24643/082	69	25611/100	88	25852/160	100	61040/100	140
24619/086	66	24644/050	68	25611/170	88	25852/170	100	61040/210	138
24619/088	66	24644/080	68	25611/180	88	25853/160	100	61040/213	138
24620/000	66	24646/087	68	25621/100	88	25853/170	100	61040/220	138
24620/006	66	24652/055	72	25621/170	88	25854/160	100	61040/223	138
24620/008	66	24652/085	72	25621/180	88	25854/170	100	61040/510	141
24620/010	66	24653/086	72	25623/100	89	25855/160	101	61040/810	141
24620/016	66	24655/056	72	25623/170	89	25855/170	101	61040/820	141
24620/018	66	24655/086	72	25623/180	89	25856/160	101	61040/930	141
24620/020	66	24658/100	69	25624/100	89	25856/170	101	61041/000	138
24620/026	66	24660/056	73	25624/170	89	25857/160	101	61041/013	138

ÍNDICE NÚMERICO

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
61041/110	141	61093/	131	61413/300	293	61768/500	171	62633/266	30
61041/200	139	61095/	131	61413/350	293	61769/000	171	62633/267	30
61041/213	139	61096/	131	61413/400	293	61769/010	171	62633/300	30
61042/000	139	61101/020	80	61413/407	293	61782/110	160	62633/306	30
61042/013	139	61101/050	80	61413/450	293	61789/320	155	62633/307	30
61042/110	141	61101/100	171	61415/360	293	61789/570	155	62636/261	30
61042/200	139	61102/000	286	61421/090	157	61824/260	141	62639/360	18
61042/213	139	61105/000	160	61424/001	160	62140/300	29	62643/365	18
61044/090	140	61106/000	291	61427/240	154	62141/160	14	62643/405	18
61045/210	138	61119/100	161	61429/280	154	62141/180	14	62643/455	18
61045/213	138	61119/110	161	61437/081	172	62141/200	14	62644/365	18
61050/020	127	61119/200	161	61437/101	172	62143/240	14	62645/365	19
61050/040	127	61119/210	161	61470/111	172	62144/200	14	62645/405	19
61050/060	127	61119/220	161	61475/121	172	62144/220	15	62645/505	19
61050/100	127	61210/301	165	61481/100	171	62144/240	14	62648/240	19
61051/020	127	61216/121	160	61531/000	175	62144/260	15	62648/280	19
61051/040	127	61218/181	293	61532/000	160	62145/240	14	62648/300	19
61051/042	127	61219/081	291	61570/100	172	62147/140	15	62648/306	19
61051/060	127	61219/121	291	61575/120	172	62152/201	28	62649/400	18
61051/062	127	61219/141	291	61575/140	172	62152/261	28	62649/450	18
61051/100	127	61220/091	120	61638/070	177	62152/301	28	62649/500	18
61051/102	127	61220/141	120	61638/100	177	62155/200	28	62709/284	140
61051/150	127	61220/181	120	61639/103	181	62155/206	28	63800/602	105
61051/180	127	61220/201	120	61639/106	181	62155/240	28	63800/605	105
61052/020	127	61220/221	120	61639/107	181	62155/260	28	63800/612	105
61052/022	127	61220/251	120	61639/183	181	62155/266	28	63800/615	105
61052/040	127	61220/281	120	61639/186	181	62155/280	28	63800/622	105
61052/042	127	61222/090	120	61639/187	181	62155/300	28	63800/625	105
61052/060	127	61222/140	120	61639/503	181	62155/306	28	63800/642	105
61052/062	127	61222/180	120	61639/507	181	62158/280	29	63800/645	105
61052/102	127	61222/200	120	61639/508	181	62158/320	29	63800/682	106
61053/020	127	61222/220	120	61639/583	181	62159/220	29	63800/685	106
61053/040	127	61222/250	120	61639/587	181	62159/280	29	63800/692	105
61053/060	127	61222/280	120	61639/588	181	62333/200	31	63800/695	105
61053/062	127	61223/660	120	61639/930	178	62333/260	31	63800/802	106
61053/100	127	61223/690	120	61639/931	178	62333/300	31	63800/805	106
61053/102	127	61223/730	120	61640/370	177	62500/200	22	63800/842	106
61053/150	127	61224/241	122	61640/400	177	62500/240	22	63800/845	106
61053/180	127	61224/281	122	61641/120	177	62500/280	22	63800/862	106
61054/040	128	61224/321	122	61641/180	177	62501/140	22	63800/865	106
61054/042	128	61224/361	122	61641/500	178	62501/160	22	63807/010	106
61054/060	128	61225/150	123	61641/900	178	62501/200	22	63809/095	112
61054/062	128	61225/300	123	61641/910	178	62501/240	22	63809/105	112
61054/100	128	61225/500	123	61642/140	177	62503/160	22	63809/135	111
61054/102	128	61227/120	122	61642/200	177	62503/200	22	63809/155	112
61055/020	128	61227/121	122	61645/030	178	62503/240	22	63809/225	112
61055/060	128	61227/140	122	61645/033	178	62503/280	22	63809/235	109
61055/062	128	61227/141	122	61645/034	178	62504/160	23	63809/405	114
61055/100	128	61227/160	122	61645/100	178	62504/200	23	63809/415	111
61055/102	128	61227/161	122	61645/900	178	62504/240	23	63809/425	111
61055/150	128	61227/180	122	61645/910	178	62504/280	23	63809/445	111
61056/060	128	61227/181	122	61645/920	178	62505/200	23	63809/495	112
61056/062	128	61227/680	173	61645/930	178	62505/240	23	63809/505	112
61056/100	128	61228/160	122	61653/000	164	62505/280	23	63809/515	112
61056/102	128	61228/161	122	61654/100	164	62507/160	23	63809/525	114
61056/153	128	61228/200	122	61657/010	163	62508/240	23	63809/535	114
61057/100	128	61228/201	122	61657/013	163	62508/280	23	63809/545	114
61057/102	128	61228/240	122	61657/014	163	62518/260	24	63809/555	114
61058/060	128	61228/241	122	61657/020	163	62620/991	20	63809/565	111
61058/062	128	61228/280	122	61657/023	163	62621/140	20	63809/595	114
61058/100	128	61228/281	122	61657/024	163	62621/160	20	63809/615	290
61058/102	128	61229/560	120	61657/030	163	62621/200	20	63809/765	288
61058/153	128	61310/301	25	61657/110	162	62621/240	20	63809/775	290
61058/203	128	61310/341	25	61657/117	162	62623/160	20	63809/905	111
61059/060	128	61310/391	25	61657/118	162	62623/200	20	63809/915	111
61059/062	128	61310/431	25	61657/120	162	62623/240	20	63809/925	109
61059/100	128	61310/481	25	61657/127	162	62623/280	20	63812/091	108
61061/060	127	61310/521	25	61657/128	162	62623/300	20	63812/101	108
61061/100	127	61319/140	293	61657/130	162	62623/306	18	63812/221	108
61061/102	127	61339/112	157	61712/481	155	62624/160	20	63812/321	108
61061/150	127	61346/080	288	61731/300	155	62624/200	20	63812/391	108
61061/180	127	61346/100	288	61731/350	155	62624/240	20	63812/471	108
61063/060	127	61346/200	288	61731/400	155	62624/280	20	63812/491	109
61063/062	127	61347/000	286	61760/000	168	62625/200	19	63812/501	109
61063/100	127	61347/010	290	61764/060	168	62625/240	19	63813/100	104
61063/102	127	61347/050	288	61768/010	170	62625/280	19	63813/220	104
61063/150	127	61347/100	286	61768/020	170	62625/300	19	63813/710	104
61063/180	127	61347/110	286	61768/030	168	62625/306	18	63813/720	104
61064/062	128	61347/200	286	61768/040	170	62627/160	19	63813/730	104
61064/102	128	61347/210	288	61768/050	170	62629/300	18	63814/090	109
61066/100	128	61347/220	288	61768/060	170	62633/200	30	63814/100	109
61068/060	128	61347/300	290	61768/100	170	62633/206	30	63815/091	115
61071/063	130	61411/060	154	61768/200	168	62633/207	30	63815/092	115
61071/103	130	61412/400	155	61768/210	168	62633/260	30	63815/101	115

ÍNDICE NÚMERICO

Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.	Ref.	Pág.
63815/102	115	92813/870	312	94540/605	314	96600/156	263	96601/812	251
63815/221	116	92814/009	312	94542/105	306	96600/158	264	96601/841	251
63815/222	116	92814/210	312	94542/112	306	96600/160	263	96601/861	251
63815/321	116	92814/310	312	94542/120	306	96600/161	277	96601/862	251
63815/322	116	92814/800	312	94542/130	306	96600/162	277	96601/863	251
63815/391	116	92814/819	312	94544/410	301	96600/163	277	96601/864	251
63815/392	116	92814/820	312	94544/415	301	96600/164	277	96601/871	251
63815/471	116	92814/840	312	94544/420	301	96600/165	277	96601/872	251
63815/472	116	92814/870	312	94544/430	301	96600/221	248	96980/009	254
63815/501	116	92815/009	312	94544/445	301	96601/101	266	96980/010	254
63815/502	116	92815/210	312	94547/003	302	96601/102	266	96980/011	254
63850/210	104	92815/310	312	94547/005	302	96601/106	266	96980/012	254
63902/	223	92815/800	312	94547/012	302	96601/107	266	96980/013	254
63904/	222	92815/819	312	94547/020	302	96601/110	266	96980/025	256
63905/	225	92815/820	312	94547/030	302	96601/121	264	96980/026	256
63906/	221	92815/840	312	96010/021	283	96601/126	264	96980/027	256
63912/	214	92815/870	312	96010/023	283	96601/201	248	96980/028	256
63917/	208	92851/009	311	96010/031	283	96601/204	248	96980/069	254
63924/	206	92851/010	311	96010/033	283	96601/205	248	96980/071	269
63925/	207	92851/210	311	96010/037	283	96601/206	248	96980/072	269
63928/	205	92852/009	311	96010/038	283	96601/207	248	96980/073	269
63928/023	239	92852/010	311	96010/063	274	96601/208	248	96980/074	269
63928/983	239	92852/210	311	96010/071	274	96601/210	248	96980/075	268
63929/	204	92861/009	311	96010/072	274	96601/211	248	96980/076	268
63932/	209	92861/010	311	96010/073	274	96601/215	273	96980/077	268
63934/	210	92861/210	311	96010/074	274	96601/261	274	96980/078	268
63945/	224	92862/009	311	96010/075	274	96601/262	274	96980/089	270
63950/	219	92862/010	311	96010/081	276	96601/263	274	96980/090	270
63960/	218	92862/210	311	96010/082	276	96601/264	274	96980/091	270
63960/525	291	92863/009	311	96010/083	276	96601/265	274	96980/092	270
63962/	220	92863/010	311	96010/121	282	96601/301	275	96980/093	271
63965/	215	92863/210	311	96010/123	282	96601/302	275	96980/094	271
63978/	203	92864/009	311	96010/131	282	96601/303	275	96980/095	271
63979/	201	92864/010	311	96010/133	282	96601/304	275	96980/096	271
63982/	212	92864/210	311	96010/171	273	96601/401	244	96980/097	272
63985/	213	92865/009	311	96010/172	273	96601/402	244	96980/098	272
63986/	211	92865/010	311	96010/221	282	96601/403	244	96980/099	272
63986/230	168	92865/210	311	96010/223	282	96601/404	244	96980/100	272
63986/780	239	92866/009	311	96010/231	282	96601/405	244	96980/101	257
63986/990	239	92866/010	311	96010/233	282	96601/471	273	96980/102	257
63989/830	200	92866/210	311	96010/237	282	96601/472	273	96980/103	257
63989/860	200	94531/010	300	96010/238	283	96601/473	273	96980/104	257
63989/980	200	94531/012	300	96010/801	259	96601/500	252	96980/105	258
63999/300	290	94531/020	300	96010/806	259	96601/502	252	96980/106	258
63999/450	290	94531/040	300	96010/807	259	96601/504	252	96980/107	258
63999/500	291	94531/065	300	96010/841	259	96601/506	252	96980/109	258
63999/524	291	94532/031	299	96010/861	259	96601/508	252	96980/110	257
63999/525	291	94532/038	298	96010/871	259	96601/510	252	96980/111	272
64039/420	140	94532/039	298	96010/872	259	96601/511	252	96980/112	271
64400/501	175	94532/044	298	96010/901	260	96601/561	252	96980/113	270
64430/790	175	94532/049	299	96010/906	260	96601/562	252	96980/114	255
64570/500	175	94538/606	303	96010/907	260	96601/563	252	96980/115	256
64650/000	164	94538/705	302	96010/941	261	96601/564	252	96980/129	269
64760/303	174	94538/712	302	96010/961	260	96601/600	250	96980/130	268
64760/304	174	94538/720	302	96010/971	260	96601/602	250	96980/131	270
64760/308	174	94538/730	302	96010/972	261	96601/604	250	96980/132	271
64760/323	174	94539/020	306	96580/651	262	96601/606	250	96980/133	272
64760/324	174	94539/030	309	96580/652	262	96601/608	250	96980/134	246
64760/328	174	94539/065	306	96580/653	262	96601/610	250	96980/135	246
64760/343	174	94539/070	310	96600/001	245	96601/612	250	96980/136	246
64760/344	174	94539/110	309	96600/002	245	96601/641	250	96980/137	246
64760/348	174	94539/165	306	96600/006	245	96601/661	250	96980/138	246
64760/440	174	94539/200	305	96600/008	245	96601/662	250	96980/139	249
64760/450	174	94539/201	305	96600/010	245	96601/663	250	96980/140	249
64760/460	174	94539/202	305	96600/041	282	96601/664	250	96980/140	254
64760/500	175	94539/203	305	96600/115	273	96601/671	250	96980/141	249
65500/670	139	94539/204	305	96600/116	273	96601/672	250	96980/142	249
65500/680	139	94539/205	305	96600/117	273	96601/700	253	96980/143	249
65620/420	20	94539/206	305	96600/121	279	96601/702	253	96980/144	249
65650/680	139	94539/445	307	96600/122	279	96601/704	253	96980/145	249
65650/684	139	94539/466	307	96600/123	279	96601/706	253	96980/146	249
92811/009	312	94539/467	308	96600/125	280	96601/708	253	96980/147	249
92811/210	312	94540/007	303	96600/126	280	96601/710	253	96980/148	249
92811/310	312	94540/014	304	96600/131	279	96601/711	253	96980/149	249
92811/310	312	94540/015	304	96600/133	279	96601/761	253	96980/150	249
92812/009	312	94540/017	304	96600/135	280	96601/762	253	96980/151	249
92812/210	312	94540/018	304	96600/136	280	96601/763	253	96980/152	249
92813/009	312	94540/114	304	96600/137	279	96601/764	253	96980/153	267
92813/210	312	94540/115	304	96600/138	280	96601/800	251	96980/154	267
92813/310	312	94540/117	304	96600/139	280	96601/802	251	96980/155	267
92813/800	312	94540/118	304	96600/140	280	96601/804	251	96980/156	267
92813/819	312	94540/131	310	96600/151	263	96601/806	251	96980/157	267
92813/820	312	94540/132	310	96600/154	263	96601/808	251	96980/158	267
92813/840	312	94540/133	310	96600/155	264	96601/810	251	96980/159	267



empresas.tramontina.com.br



Conheça todos os produtos do segmento.