



**VICTORIA**  
SINCE 1939



**CATÁLOGO  
2026**



## **VICTORIA** UTENSILIOS DE HIERRO FUNDIDO

Victoria es una empresa familiar ubicada en Medellín, Colombia, establecida desde 1939. Todo comenzó en un pequeño garaje fundiendo soldados de juguete. Con el tiempo, se empezó con el desarrollo de productos como el molino manual de granos. La primera generación de estos molinos fue lo que impulsó a Victoria a convertirse en una apasionada empresa enfocada en la fabricación de utensilios de cocina de calidad, buscando siempre el equilibrio entre innovación y tradición, a medida que ha evolucionado la búsqueda por perfeccionar los artículos de cocina tradicionales.

## TIPOS DE ACABADOS

¿Qué tipo de acabado debo elegir?. Después de haber tomado la decisión de comprar utensilios de hierro fundido esta es la siguiente pregunta que surge y por la que debes resolver, pues esto depende de tu estilo de vida, gustos y sobre todo de lo que estás dispuesto a hacer por tus utensilios.



**HIERRO FUNDIDO CURADO**



**HIERRO FUNDIDO ESMALTADO**

①



Perfecto para los amantes y entusiastas de la cocina

②



Debe secarse perfectamente y curarse después del lavado para evitar que se oxide

③



Fácil recuperación ante el óxido

①



Perfecto para las personas que no tienen mucho tiempo para pasar en la cocina

②



Se puede dejar escurrir después de lavar

③



100% resistente a la oxidación

## MEDIDAS COTAS

Tenemos una línea extensa de productos, uno de los diferenciales más notorios es el tamaño, a continuación te mostramos cómo lo pueden identificar.

L= Largo  
A= Ancho  
H= Alto  
Ø= Diámetro



## TIPOS DE EMPAQUES

El empaque y la presentación del producto es el primer contacto que se tiene con el cliente y este influye directamente en la toma de decisión de compra cuando el producto está exhibido. Por otra parte, también está directamente relacionado al cuidado del producto para su despacho y así generar una experiencia satisfactoria al cliente desde el primer momento.



### EMPAQUE A COLOR

Este es un empaque orientado a retailers o exhibición en gondolas. Esta elaborado en cartulina 0,56 mm con una impresión a full color, la cuál incluye instrucciones de uso y cuidado del utensilio impreso en el dorso.



### CAJA EN CARTÓN KRAFT

Caja en corrugado con impresión a una tinta, perfecto para ser enviado por paquetería, ya que su estructura protege el producto, garantizando una excelente experiencia de usuario final.



### COLOR + CAJA EN CARTÓN KRAFT

Empaque a color más caja en cartón kraft. Tienes la protección de la caja de cartón en kraft, pero lo bonito de la funda a color, esto permite una experiencia de unboxing única.

## SARTENES DE HIERRO FUNDIDO

Los sartenes de hierro fundido Victoria son resistentes y puedes utilizarlos con estufas de gas, fogatas, cocinas de leña, hornos y parrillas. Los sartenes de hierro fundido de Victoria vienen en dos acabados: curado con aceite de linaza y esmaltado vítreo. Este recubrimiento garantiza que el sartén cree una antiadherencia natural con el uso y el tiempo.



## SARTENES DE HIERRO FUNDIDO



**SR 2**  
**SARTÉN - 16,5 cm | 6.5"**  
L: 28,5 cm, A: 18,9 cm, H: 5,6 cm, 0,5 L, 0,9 Kg



**SR 3**  
**SARTÉN - 20 cm | 8"**  
L: 34,3 cm, A: 22,6 cm, H: 7,1 cm, 1 L, 1,5 Kg



**SR 4**  
**SARTÉN PROFUNDO - 20 cm | 8"**  
L: 33,2 cm, A: 22,6 cm, H: 11,3 cm, 1,9 L, 2,2 Kg



**SR 5**  
**SARTÉN - 25 cm | 10"**  
L: 44 cm, A: 28,5 cm, H: 5,4 cm, 2 L, 2,4 Kg



**SR 6**  
**SARTÉN - 30 cm | 12"**  
L: 51 cm, A: 33,8 cm, H: 8,1 cm, 3 L, 3,8 Kg



**SR 7**  
**SARTÉN PARA ASAR - 25 cm X 25 cm | 10" X 10"**  
L: 44,2 cm, A: 27,5 cm, H: 7,9 cm, 2 L, 2,8 Kg



## SARTENES DE HIERRO FUNDIDO



SR 11

**SARTÉN PAELLERA 33 cm | 13"**

L: 38,4 cm, A: 35,5 cm, H: 6,6 cm, 3,4 L, 3,8 Kg



SR 12

**WOK - 35,5 cm | 14"**

L: 43,4 cm, A: 36,7 cm, H: 10,4 cm, 5,8 L, 5,1 Kg



## TABLA DE REFERENCIAS DE SARTENES

| TIPO DE EMPAQUE | COLOR + CAJA<br>EN CARTÓN KRAFT |
|-----------------|---------------------------------|
| ACABADO         | ESMALTADO                       |
| SR 2            | 36652                           |
| SR 3            | 31923                           |
| SR 4            | 37819                           |
| SR 5            | 36270                           |
| SR 6            | 33644                           |
| SR 7            | 39561                           |
| SR 11           | 31947                           |
| SR 12           | 30926                           |

## RECETA DUTCH BABY



### Ingredientes:

- 4 a 5 huevos
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de harina de trigo
- 1 cucharada de azúcar
- Sal al gusto
- Mantequilla

### Instrucciones:

Precalienta el horno a 250°C.

En un procesador de alimentos, mezcla todos los huevos, harina de trigo, azúcar y sal. Procesa hasta obtener una mezcla homogénea.

Coloca tu sartén de hierro en la estufa y, una vez que esté caliente, añade la mantequilla.

Ahora, vierte la mezcla en la sartén y cocina a fuego medio-bajo hasta que veas que se forman burbujas en los bordes.

Transfiere al horno a 230° - 250°C durante 15 minutos o hasta que tus huevos estén muy esponjosos.

Saca del horno y agrega tus ingredientes favoritos como cobertura.

## PATACONERAS DE HIERRO FUNDIDO

Las tortilladoras o pataconeras manuales son utensilios que se utilizan en muchos países para ayudar con la preparación de las recetas; aunque creemos que son exclusivas de México por su cultura gastronómica del Tex-Mex y los famosos tacos o tortillas.

La tortilladora Victoria fue inspirada en las tradicionales de madera mexicanas, pero pensadas para que tengan más durabilidad y que la presión sea igual en todo el utensilio, así todas las masas queden parejas en toda su superficie y a la hora de cocinar queden mejores.



## **PATACONERAS** DE HIERRO FUNDIDO



**PT 1**  
**PATACONERA - 16 cm | 6.5"**  
L: 20 cm, A: 16 cm, H: 7,5 cm, 3,2 Kg



**PT 3**  
**PATACONERA HEAVY DUTY - 20 cm | 8"**  
L: 24 cm, A: 20,5 cm, H: 8,1 cm, 3,7 Kg



## TABLA DE REFERENCIAS DE PATACONERAS

| TIPO DE EMPAQUE | EMPAQUE A COLOR |
|-----------------|-----------------|
| ACABADO         | ESMALTADO       |
| PT 1            | 38632           |
| ACABADO         | ESMALTADO       |
| PT 3            | 39981           |

## RECETA TORTILLA



### Ingredientes:

200 g de harina de maíz

300 ml de agua tibia (38/40° C)

1 cucharadita de sal

### Instrucciones:

En un tazón grande, coloca la harina de maíz. Agrega la sal y mezcla bien.

Añade gradualmente el agua tibia mientras mezclas la masa con una cuchara de madera o tus manos. Continúa mezclando hasta que la masa quede suave y maleable. Si está demasiado seca, agrega un poco más de agua; si está demasiado húmeda, agrega un poco más de harina de maíz.

Divide la masa en bolas del tamaño de una nuez grande. El número de bolas dependerá del tamaño que desees para tus tortillas.

Precalienta un comal o sartén grande a fuego medio-alto.

Para aplanar las bolas, puedes usar una pataconera, colocando plástico, papel pergamino o film transparente en ambos lados para evitar que la masa se adhiera.

Coloca cada bola en el centro de tu prensa para tortillas y ciérrala.

Con cuidado, retira la tortilla del papel o plástico y colócala en la sartén caliente. Cocina durante aproximadamente 1-2 minutos por cada lado o hasta que la tortilla comience a dorarse y hincharse ligeramente.

Repite el proceso con las bolas de masa restantes hasta que hayas cocido todas las tortillas.

Una vez cocidas, puedes servir las inmediatamente. Son deliciosas cuando están calientes y se pueden rellenar con tus ingredientes favoritos, como queso, carne, aguacate, salsa, etc.

## PLANCHAS DE HIERRO FUNDIDO

Cocinar en una plancha de hierro fundido es una experiencia única, que irás amando con cada uso, pues comenzarás a descubrir cada uno de los beneficios que le traerá a tus asados y a tus recetas este tipo de utensilios.



## PLANCHAS DE HIERRO FUNDIDO



**PL 1**  
**PLANCHA PARA ASAR REDONDA**  
32 cm | 12"  
L: 38 cm, A: 32 cm, H: 2 cm, 3,8 Kg



**PL 3**  
**PLANCHA PARA ASAR**  
47 cm X 25 cm | 18.5" X 10"  
L: 47 cm, A: 25 cm, H: 2 cm, 5 Kg



**PL 2**  
**PLANCHA PARA ASAR 33 cm X 21cm | 12" X 8"**  
L: 39 cm, A: 21 cm, H: 2 cm, 3,5 Kg



**PL 4**  
**PLANCHA PARA ASAR**  
50 cm X 35 cm | 20" X 14"  
L: 50 cm, A: 35 cm, H: 2 cm, 8,2 Kg



## TABLA DE REFERENCIAS DE PLANCHAS

| TIPO DE EMPAQUE | COLOR     |
|-----------------|-----------|
| ACABADO         | ESMALTADO |
| PL 1            | 38007     |
| PL 2            | 38793     |
| PL 3            | 31770     |
| PL 4            | 34184     |

## RECETA PIZZA



### Ingredientes:

Puré de tomate  
Cebolla morada  
Champiñones  
Pimiento verde  
Queso mozzarella  
Pepperoni

### Para la Masa:

450 g de harina de todo uso  
5 g de levadura seca de panadero  
300 ml de agua tibia  
2 cucharaditas de sal  
1 cucharadita de azúcar  
2 cucharadas de aceite de oliva

### Instrucciones:

En un tazón, mezcla la harina de todo uso y la sal.

Por separado, disuelve el azúcar y la levadura seca en los 300 ml de agua tibia, revuelve y deja reposar durante 10 minutos.

Haz un hueco en el centro de la mezcla de harina y sal, y agrega el agua con azúcar y levadura. Añade el aceite de oliva. Mezcla hasta obtener una masa consistente.

Saca la masa del tazón, espolvorea harina en la superficie de trabajo y amasa con las manos hasta obtener una masa flexible. Forma una bola con la masa, cúbreala y deja reposar durante 1 hora.

Después de este tiempo, divide la masa en dos partes iguales. Humedece la masa con un poco de aceite de oliva y estírala para formar la base de la pizza.

Precalienta el horno a 250°C.

Con la masa de pizza lista, colócala en tu piedra para pizza o bandeja para hornear y ensambla la pizza a tu gusto.

Comienza con el puré de tomate, luego agrega verduras como cebolla morada, pimiento verde y champiñones. Termina con queso rallado y pepperoni.

Coloca la pizza en el horno precalentado a 250°C durante 12 a 15 minutos.

Sácala del horno, córtala en porciones ¡y disfruta de tu deliciosa pizza casera!

## SERVICIO A LA MESA DE HIERRO FUNDIDO

No importa si es una reunión familiar, con amigos, compañeros del trabajo o si tienes un restaurante, la presentación en la mesa es indispensable, que los platos se vean provocativos, que se conserve el calor y además que tengas la posibilidad de ser creativo desde el momento que comienzas a preparar tus platos y que el servicio a la mesa sea de un nivel superior.



## SERVICIO A LA MESA DE HIERRO FUNDIDO



SM 7

**MINI COCOTTE - 0,2 L**

L: 14 cm, A: 10 cm, H: 7,6 cm, 0,2 L, 1,1 Kg



SM 11

**MINI CAZUELA CON TAPA VIDRIO - 14 cm**

L: 19,7 cm, A: 14,6 cm, H: 4,6 cm, 0,3 L, 0,75 Kg



## TABLA DE REFERENCIAS DE SERVICIO A LA MESA

| TIPO DE EMPAQUE | EMPAQUE A COLOR | COLOR + CAJA EN CARTÓN KRAFT |
|-----------------|-----------------|------------------------------|
| ACABADO         | ESMALTADO       | ESMALTADO                    |
| SM 7            | 34979           | N/A                          |
| SM 11           | N/A             | 31930                        |

## RECETA HUEVOS A LA VASCA



### Ingredientes

- 6-8 huevos
- 2 pimientos rojos
- 2 pimientos amarillos
- 2 cebollas blancas (tamaño mediano)
- 2 dientes de ajo
- 3-4 tomates maduros
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de pimienta de Espelette (o chili)
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

### Instrucciones:

Para la Salsa Vasca:

Pelar las cebollas y el ajo, y quitar las semillas de los pimientos. Triturar o machacar el ajo y cortar en juliana las cebollas y los pimientos.

Calentar una sartén de hierro a fuego medio y saltear las cebollas, el ajo y los pimientos hasta que se vuelvan transparentes.

Luego, añadir la pimienta de Espelette y los tomates en cubos. Agregar 1/2 a 1 taza de agua y dejar cocinar a fuego lento durante 20 a 25 minutos, removiendo ocasionalmente.

Ensamblaje de las Cocottes:

Precalentar el horno a 180°C.

Dividir la salsa vasca de manera uniforme entre todas las cocottes.

Con cuidado, romper los huevos y colocarlos en el centro de cada cocotte.

Preparar un baño de agua para el horno y colocar las cocottes en él. Hornear durante 7 a 8 minutos.

¡Disfruta de tus huevos a la vasca!

## **HORNOS HOLANDESES DE HIERRO FUNDIDO**

El horno holandés es un utensilio que hace parte de la historia de la cocina. Son ollas de hierro fundido con una tapa hermética; tienen la propiedad de distribuir uniformemente el calor a los alimentos cocinados en ellas, además, pueden ser utilizados en diferentes fuentes de calor, como gas, inducción, horno, parrilla o directamente en fogatas. Si te encanta el pan o estofados este es el utensilio ideal.



## HORNOS HOLANDESES DE HIERRO FUNDIDO



**HH 1**  
**HORNO HOLANÉS 1,9 L I 2 QT**  
L: 25,7 cm, A: 20 cm, H: 13,5 cm, 1,9 L, 3,2 Kg



**HH 3**  
**HORNO HOLANÉS 3,8 L I 4 QT**  
L: 32 cm, A: 25 cm, H: 15 cm, 3,8 L, 5,4 Kg



**HH 4**  
**HORNO HOLANÉS TAPA DE VIDRIO 3,8 L I 4 QT**  
L: 32 cm, A: 25 cm, H: 15 cm, 3,8 L, 4,4 Kg



**HH 6**  
**COMBO COOKER MULTI-USO 5,7 L I 6 QT**  
L: 34 cm, A: 27 cm, H: 16,4 cm, 7,7 Kg



## TABLA DE REFERENCIAS DE HORNOS HOLANDESES

| TIPO DE EMPAQUE | EMPAQUE A COLOR |
|-----------------|-----------------|
| ACABADO         | ESMALTADO       |
| HH 1            | 30445           |
| HH 3            | 34917           |
| HH 4            | 34450           |
| HH 6            | 38816           |

## RECETA PAN DE MASA MADRE



### Ingredientes:

290 g de agua  
80 g de masa madre (levadura madre)  
375 g de harina de todo uso  
45 g de harina de avena  
8 g de sal

### Para la Masa Madre:

Mezcla partes iguales de harina de todo uso y agua (80 g cada una) para crear la masa madre.

Coloca la mezcla en un recipiente, cúbrelo con un paño o toalla de cocina y déjalo reposar durante varios días.

Durante este tiempo, alimenta periódicamente la masa madre añadiendo más harina y agua en partes iguales. Desecha parte de la mezcla antes de alimentarla para mantener un volumen consistente.

### Instrucciones:

- Diluye la masa madre en agua.
- Agrega ambos tipos de harina y mezcla sin amasar, utilizando una espátula.
- Cubre con un paño y deja reposar durante 1 hora.

### Primer Reposo:

- Después de 1 hora, añade la sal y amasa la masa a fondo.
- Cubre con un paño y deja reposar durante 1 a 2 horas.

### Crecimiento:

- Descubre y observa el crecimiento de tu masa.
- Espolvorea un poco de harina para evitar que se pegue, da forma a la masa en un bol, cúbrelo y refrigéralo durante 1 hora más.

### Preparación para Hornear:

- Precalienta tu horno holandés. Después de 1 hora en la nevera, transfiere tu masa al horno holandés.

### Horneado:

- Hornea en el horno holandés a 230°C durante 20 minutos.
- Revisa y vuelve al horno, reduciendo la temperatura a 200°C durante 30 minutos adicionales.

### Pasos Finales:

- Saca del horno, corta ¡y disfruta!

## **MOLINOS** DE HIERRO FUNDIDO

El molino de granos Victoria es nuestro producto más tradicional, fue el primero de muchos productos relacionados con la cocina que hoy fabricamos.



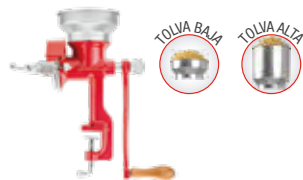
## MOLINOS DE HIERRO FUNDIDO



**MO 2 MOLINO DE GRANOS TOLVA BAJA ESTAÑADO**  
L: 35 cm, A: 16 cm, H: 38,5 cm, 4,5 Kg



**MO 4 MOLINO DE GRANOS ROJO TOLVA BAJA**  
L: 35 cm, A: 16 cm, H: 38,5 cm, 4,5 Kg



**MO 5  
MOLINO DE CARNE #10**  
L: 25,5 cm, A: 12 cm, H: 30 cm, 4,6 Kg



## TABLA DE REFERENCIAS DE MOLINOS

| TIPO DE EMPAQUE | EMPAQUE A COLOR |         |
|-----------------|-----------------|---------|
| ACABADO         | ESTAÑADO        | PINTADO |
| MO 2            | 30018           | N/A     |
| MO 4            | N/A             | 30032   |
| MO 5            | 30049           | N/A     |

## RECETA AREPA



### Ingredientes:

3 tazas de maíz amarillo  
400 g de queso  
500 g de cuajada  
Sal al gusto  
Agua  
Aceite de oliva (para cocinar)

### Instrucciones:

Remojo y Cocción del Maíz:

En primer lugar, remoja el maíz, preferiblemente durante al menos 12 horas, idealmente con 24 horas de antelación.

Descarta el agua de remojo, enjuaga el maíz y cocínalo en una olla a presión durante 30 minutos.

Escurre bien y muele en tu molino.

Preparación de la Masa:

Mezcla el maíz molido con sal y quesos (desmenuza los quesos con las manos).

Agrega agua según sea necesario para lograr la consistencia ideal de la masa.

Formación y Cocina de las Arepas:

Forma las arepas con las manos, ajustando el tamaño según tu preferencia.

Calienta tu sartén de hierro y humedécela con aceite de oliva.

Dora las arepas por ambos lados en la sartén hasta que estén listas.

Sirve y Disfruta:

Disfruta tus arepas con tus acompañamientos favoritos. ¡Buen provecho!

## UTENSILIOS DE HIERRO FUNDIDO

Presentamos los elementos culinarios esenciales de Victoria, donde la artesanía se encuentra con la durabilidad en cada creación de cocina. Más allá de nuestras renombrados sartenes, ollas, cazuelas, pataconeras y molinos, Victoria presenta una diversa gama de productos en hierro fundido que resisten la prueba del tiempo. Nuestro compromiso se extiende más allá de lo ordinario, ofreciendo una variedad de productos que elevan tu experiencia en la cocina y se convierten en compañeros perdurables en tu viaje culinario. Descubre un mundo donde cada herramienta es una obra maestra, diseñada para durar toda la vida y mejorar el arte de cocinar.



## UTENSILIOS VICTORIA



**UT 1**  
**EXPRIMIDOR DE LIMONES MANUAL**  
**VERDE PEQUEÑO**  
L: 28,5 cm, A: 12 cm, H: 35 cm, 4,9 Kg



**UT 2**  
**EXPRIMIDOR DE LIMONES MANUAL**  
**AMARILLO GRANDE**  
L: 24 cm, A: 20,5 cm, H: 8,1 cm, 3,7 Kg



**UT 7**  
**SANDUCHERA VICTORIA 27 cm X 14 cm | 10.6" X 5.5"**  
L: 33 cm, A: 17cm, H: 11,4 cm, 2,6 Kg



**UT 8**  
**PARRILLA PARA AREPA 20 cm | 8"**  
L: 20 cm, A: 33cm, H: 2,5 cm, 2,6 Kg



## TABLA DE REFERENCIAS DE UTENSILIOS

| TIPO DE EMPAQUE | EMPAQUE A COLOR   |        | CAJA EN CARTÓN KRAFT |
|-----------------|-------------------|--------|----------------------|
|                 | ESMALTADO         | CURADO | ESMALTADO            |
| UT 1            | ESTAÑADO<br>31374 | N/A    | N/A                  |
| UT 2            | PINTADO<br>313312 | N/A    | N/A                  |
| UT 7            | N/A               | 32784  | N/A                  |
| UT 8            | N/A               | N/A    | 39837                |

## RECETA BOLITAS DE PAN



### Ingredientes:

- 400 g de harina de trigo
- 200 ml de agua tibia
- 7g de levadura seca de panadero
- 2 cucharaditas de sal
- 30 ml de aceite de oliva

### Instrucciones:

En un tazón, combina agua tibia, levadura seca y dos cucharadas de harina. Remueve enérgicamente hasta que los ingredientes secos y líquidos estén completamente integrados, luego deja reposar durante 10 minutos.

En otro tazón, coloca la harina y crea un hueco en el centro. Agrega sal, aceite y la mezcla de levadura en el hueco. Usa una espátula para combinar los ingredientes hasta obtener una masa con textura granulada. Luego, continúa amasando con las manos hasta obtener una masa suave que no esté ni demasiado seca ni demasiado pegajosa.

Amasa la masa durante aproximadamente 5 minutos y dale forma a una bola. Coloca la masa en un tazón, humedécela ligeramente con aceite de oliva y cúbrelo con un paño. Deja reposar durante 1 a 2 horas para permitir que la masa duplique su tamaño.

Precalienta el horno a 180°C.

Después de este tiempo de reposo, retira la masa y divídela por igual; puedes usar un cuchillo. Comienza a formar pequeñas bolas de pan circulares que quepan en los moldes de la "provoletera."

Finaliza espolvoreando albahaca en polvo sobre el pan en los moldes y hornéalos a 180°C durante 30 minutos.

¡Disfruta de tus deliciosos Bollos de Pan con Aceite de Oliva y Albahaca!

## ACCESORIOS PARA HIERRO FUNDIDO

Accesorios especialmente desarrollados para productos de hierro fundido Victoria.



## ACCESORIOS PARA HIERRO FUNDIDO



**AC 1**  
**TAPA DE VIDRIO TEMPLADO 16,5 cm | 6.5"**  
L: 16 cm, A: 16 cm, H: 5,3 cm, 0,27 Kg



**AC 4**  
**TAPA DE VIDRIO TEMPLADO 20 cm | 8"**  
L: 20 cm, A: 20 cm, H: 5,5 cm, 0,48 Kg



**AC 2**  
**TAPA DE VIDRIO TEMPLADO 20 cm | 8"**  
L: 20 cm, A: 20 cm, H: 5,5 cm, 0,48 Kg



**AC 5**  
**TAPA DE VIDRIO TEMPLADO 30 cm | 12"**  
L: 30 cm, A: 30 cm, H: 6,5 cm, 0,97 Kg



**AC 3**  
**TAPA DE VIDRIO TEMPLADO 25 cm | 10"**  
L: 25 cm, A: 25 cm, H: 6 cm, 0,73 Kg



## ACCESORIOS PARA HIERRO FUNDIDO



**AC 8**  
**MANGO DE SILICONA PEQUEÑO**  
L: 13,5 cm, A: 5 cm, H: 2,3 cm, 0,03 Kg



**AC 9**  
**MANGO DE SILICONA GRANDE**  
L: 17,8 cm, A: 6,4 cm, H: 2,7 cm, 0,6 Kg



**AC 11**  
**MALLA LIMPIADORA**  
20 cm X 16 cm | 9.7" X 6.3"  
L: 20 cm, A: 16 cm, H: 0,3 cm



## ACCESORIOS PARA HIERRO FUNDIDO



**AC 19**  
**MANGO DE CUERO PEQUEÑO**  
L: 14 cm, A: 0,5 cm, H: 5,5 cm, 0,025 Kg



**AC 22**  
**PORTA CALIENTE DE CUERO**  
L: 20 cm, A: 0,5 cm, H: 20 cm, 0,095 Kg



**AC 20**  
**MANGO DE CUERO MEDIANO**  
L: 17 cm, A: 0,5 cm, H: 17 cm, 0,034 Kg



**AC 21**  
**MANGO DE CUERO GRANDE**  
L: 19,8 cm, A: 0,5 cm, H: 6,5 cm, 0,037 Kg



## TABLA DE REFERENCIAS DE ACCESORIOS

| TIPO DE EMPAQUE | EMPAQUE A COLOR | CAJA EN CARTÓN KRAFT |        |
|-----------------|-----------------|----------------------|--------|
| ACABADO         | ESMALTADO       | VIDRIO               | MADERA |
| AC 1            | N/A             | 30421                | N/A    |
| AC 2            | N/A             | 39196                | N/A    |
| AC 3            | N/A             | 31213                | N/A    |
| AC 4            | N/A             | 33859                | N/A    |
| AC 5            | N/A             | 39073                | N/A    |
| AC 8            | 35624           | N/A                  | N/A    |
| AC 9            | 35617           | N/A                  | N/A    |
| AC 11           | 32210           | N/A                  | N/A    |
| AC 19           | N/A             | N/A                  | 34825  |
| AC 20           | N/A             | N/A                  | 31480  |
| AC 21           | N/A             | N/A                  | 36546  |
| AC 22           | N/A             | N/A                  | 32449  |

## CUCHILLOS Y TABLA VICTORIA

Accesorios especialmente desarrollados para productos de hierro fundido Victoria.



## CUCHILLOS Y TABLA DE VICTORIA



**CT 1**  
**CUCHILLO PELADOR 9 cm | 3.5"**  
L: 20 cm, A: 1,7 cm, H: 2,3 cm, 0,070 Kg



**CT 4**  
**CUCHILLO CHEF PROFESIONAL 20 cm | 8"**  
L: 33,2 cm, A: 1,7 cm, H: 4,8 cm, 0,163 Kg



**CT 2**  
**CUCHILLO UTILITARIO 13 cm | 5"**  
L: 23,9 cm, A: 1,7 cm, H: 2,3 cm, 0,080 Kg



**CT 3**  
**CUCHILLO SANTOKU JAPONÉS 18 CM | 7"**  
L: 31,3 cm, A: 1,7 cm, H: 4,5 cm, 0,160 Kg



## **TABLA DE REFERENCIAS** DE ACCESORIOS

| <b>TIPO DE EMPAQUE</b> | <b>EMPAQUE A COLOR</b> |
|------------------------|------------------------|
| <b>ACABADO</b>         | <b>ACERO INOX</b>      |
| <b>CT 1</b>            | 36805                  |
| <b>CT 2</b>            | 30650                  |
| <b>CT 3</b>            | 35693                  |
| <b>CT 4</b>            | 33552                  |



## First Edition **White Sable**

Explora la pureza de la naturaleza con nuestra nueva línea esmaltada en blanco sable. Elegante, sostenible y segura para ti y el medio ambiente.

### **Libre de Cadmio y Plomo**

Garantiza una cocina más saludable y segura, sin sustancias tóxicas.

### **Alta Durabilidad y Resistencia**

El esmaltado protege el hierro fundido, evitando la oxidación y facilitando la limpieza.

### **Estética Premium y Atemporal**

Su acabado en color blanco sable aporta un toque elegante y versátil para cualquier cocina.

Inspirado en la Tierra, Creado para Cuidar

**NUEVO**



SB 1  
SARTÉN 14 cm | 5.5"  
0,3 L

**NUEVO**



SB 3  
SARTÉN 28 cm | 11"  
2,6 L

**NUEVO**



SB 2  
SARTÉN 23 cm | 9"  
1,5 L

**NUEVO**



SB 4  
HORNO HOLANDES  
2 QT • 1,9 L

## TABLA DE REFERENCIAS DE WHITE SABLE

|      | TIPO DE EMPAQUE |
|------|-----------------|
|      | EMPAQUE A COLOR |
| SB 1 | 37550           |
| SB 2 | 38779           |
| SB 3 | 37901           |
| SB 4 | 35105           |

## ¿PORQUÉ EL HIERRO FUNDIDO?



### HIERRO: SALUDABLE PARA TU CUERPO

Producto libre de PFCs dañinos. Cocinar con hierro fundido aumenta la absorción de minerales, como el hierro.



### MEJOR DESEMPEÑO

Mayor retención y distribución del calor que garantiza resultados más homogéneos. Con el uso y cuidado diario **construye antiadherencia natural**.



### SOSTENIBLE

Requiere menos energía para cocinar. El hierro fundido Victoria durará generaciones. **Certificado de Sostenibilidad LCBA.**

