

Fábrica de herramientas de corte desde 1925  
/ Sharp tools factory since 1925

# HERRAMIENTAS de FILO

# HERMINO

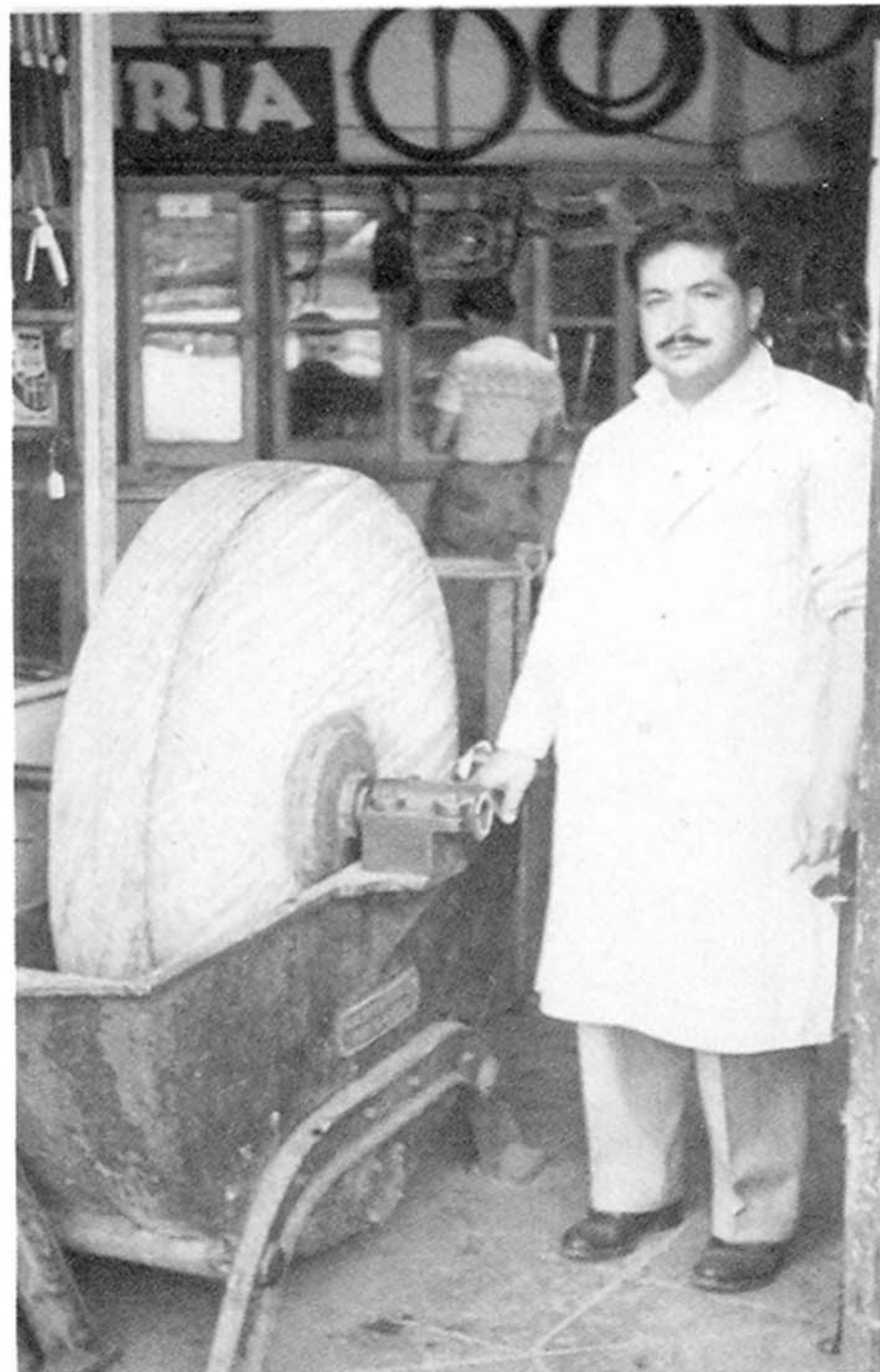
rem ipsum



2020



# HERRAMIENTAS de FILO



Herminio Bueno en la Afiladuria Peralvillo, junto a su nuevo Mollejón. (piedra natural para afilar cuchillos) Ciudad de México, año 1950.

Herminio Bueno at the Afiladuria Peralvillo, next to his Mollejon. (natural wheel sharpening stone) Mexico city, year 1950.

En 1925, Herminio Bueno Favila funda AFILADURÍA PERALVILLO, para ofrecer el servicio de afilado de cuchillos y tijeras.

Su experiencia y pasión por afilar cuchillos, es la herencia que ha dejado a cada miembro de nuestra familia. Esta herencia nos permite hacer lo que más nos gusta....Cuchillos.

En 1998 se constituye HERRAMIENTAS DE FILO S.A. DE C.V. razón social bajo la cual se fabrican los cuchillos y sierra cinta marca HERMINIO.

Somos el proveedor ideal de herramientas de corte para la industria alimentaria, ya que en nuestras instalaciones fabricamos cuchilleria, sierra cinta y una amplia gama de herramientas y refacciones.

Con tu preferencia queremos reafirmar que lo hecho en México si está bien hecho.

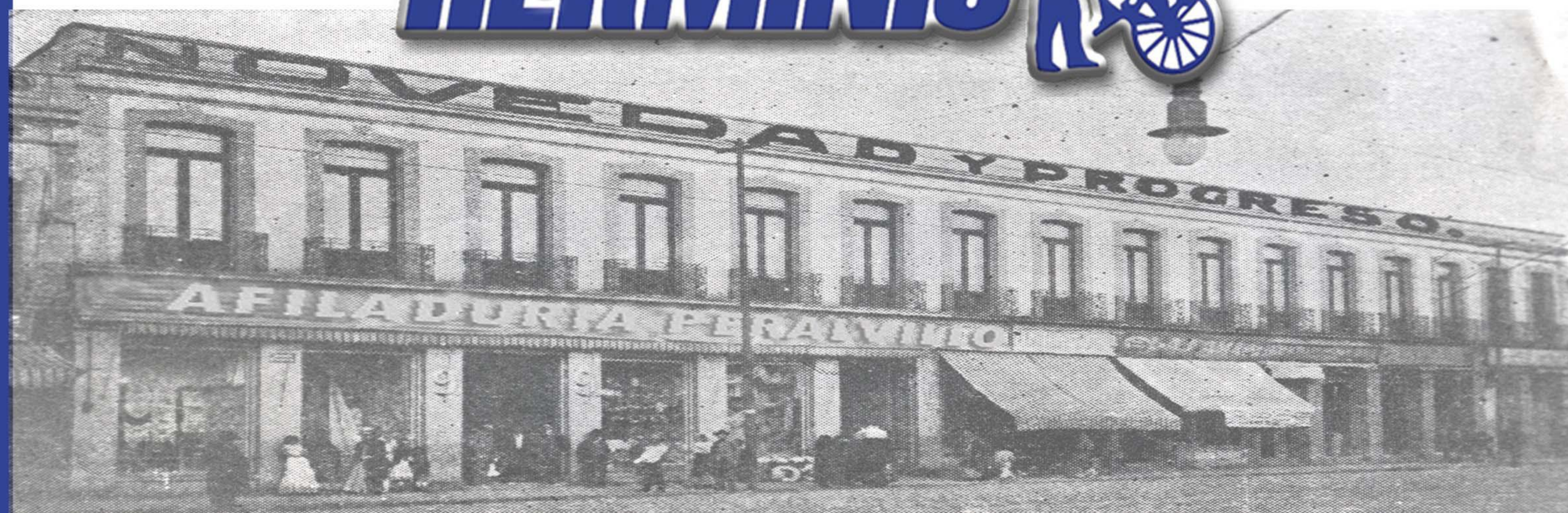
*In 1925 Herminio Bueno Favila stablished Afiladuria Peralvillo, ofering knives and scissors sharpening service.*

*His experience and passion was the heritage left to each member of our family. Such heritage alowed us to do what we like most..... Make knives.*

*In 1998 was constituted Herramientas de filo SA de CV, bussines name under we manufacture knives and band saw blades brand HERMINIO.*

*We are the ideal supplier of cutting tools for the food industry because we manufacture in our facilities knives, band saw blades and a wide range of tools for food industry.*

*Herminio Bueno*



**Sierra cinta  
/ band saw blade**

pg. 4-9

**Cedazos y navajas para molinos de carne  
/ Meat grinder knives and plates**

pg. 10-11

**Cuchillas para rebanadora  
/ Slicer knives**

pg. 12

**Fabrica de cuchillos  
/ Knives manufacturing**

pg. 14-15

**Cuchillos serie EGGER  
/ Knives EGGER serie**

pg. 16-19

**Cuchillos serie FITZ  
/ Knives FITZ serie**

pg. 20-25

**Chairas  
/ Sharpening steels**

pg. 26-27

**Guantes anticorte  
/ Mesh globes**

pg. 28-29

**Cuichillos serie FUJI  
/ Knives FUJI serie**

pg. 30-31

**Cuchillos serie TORRE  
/ Knives TORRE SERIE**

pg. 32-33

**Maletines para cuchillos  
/ Knives roll bags**

pg. 34





**HERMINIO** 





Atendemos las necesidades de corte de las siguientes industrias:

/ We attend the following industries needs:

Alimentaria / food	Carne / meat	Maderera / wood	Aserradero / sawmill
	Carne con hueso / meat with bone		Carpintería / carpentry
	Carne congelada / frozen meat		Tarimas / Pallets
	Canal / split carcass		
Metalmeccánica / metalworking	Aves / poultry	Acero inoxidable / stainless steel	Aluminio / Aluminium
	Pescado congelado / frozen fish		Grafito / graphite
	Tocino / bacon		Titanio / titanium
	Pan / bread		Cilindro, tubería y perfiles / cylinder, pipeline and profiles
	Queso / cheese		
	Verduras / vegetables		

MADE IN SWEDEN HF



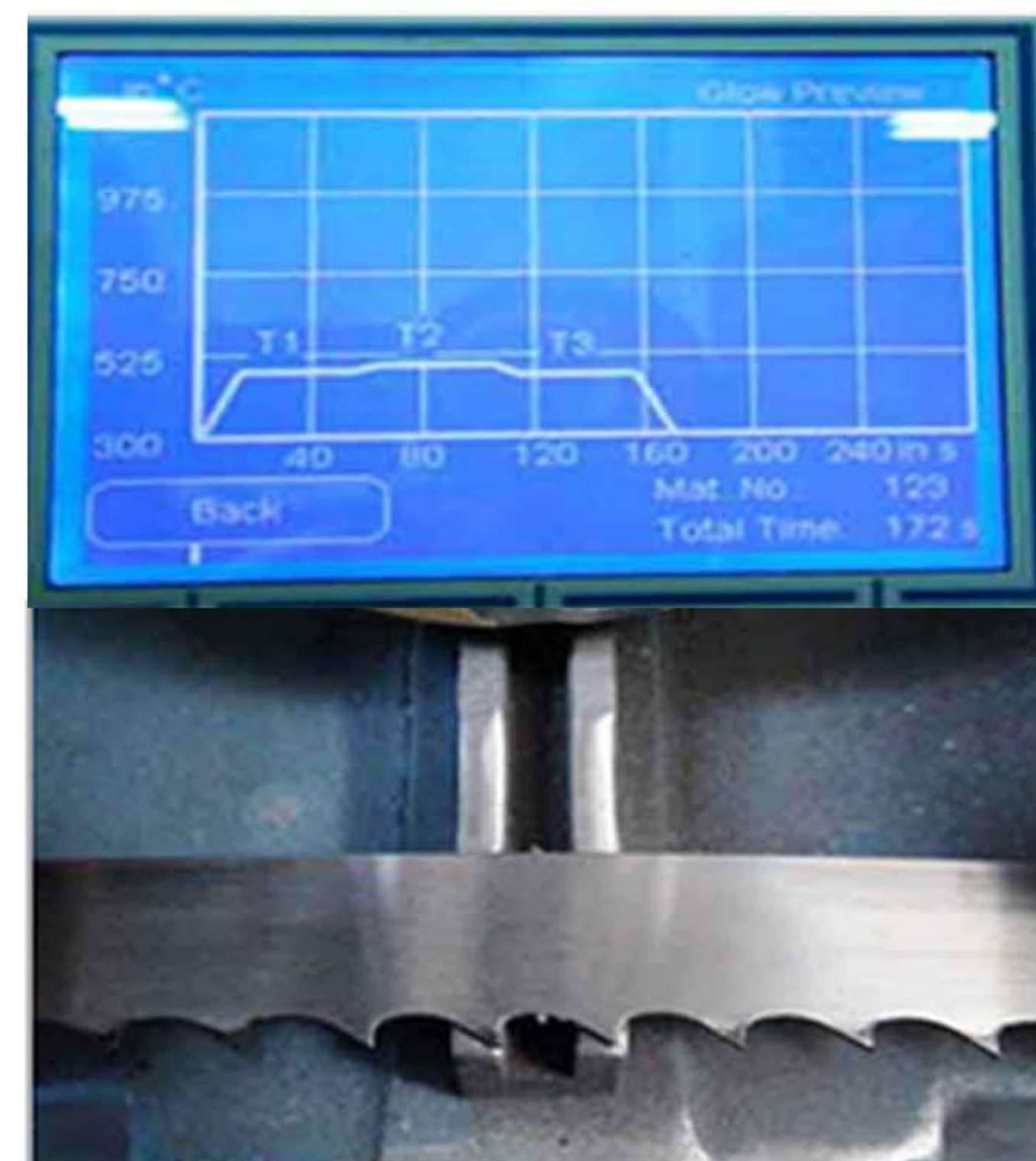
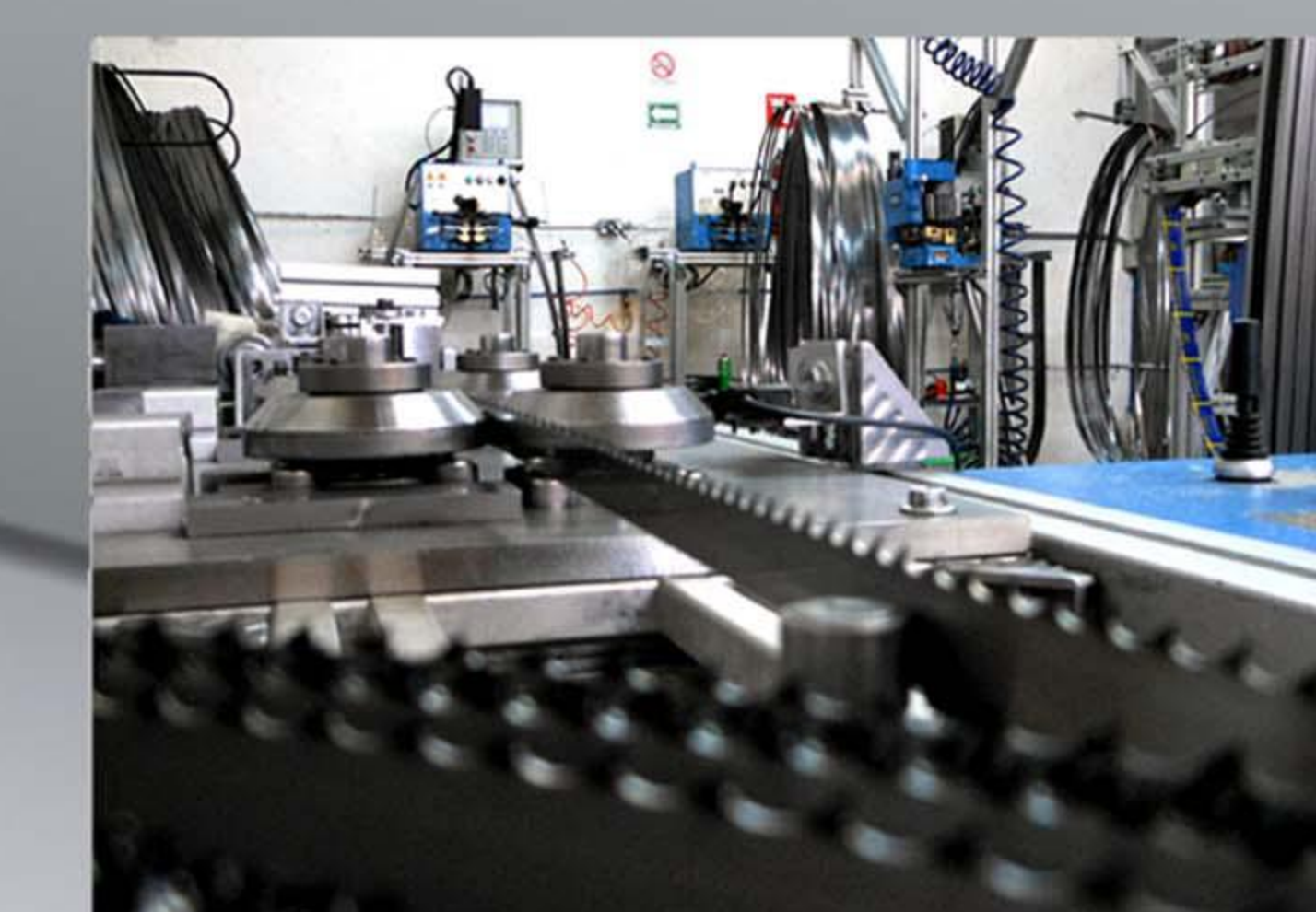
**- Materia prima / raw material:**

El fleje dentado que utilizamos en la fabricación de nuestras bandas de sierra cinta esta hecho en Suecia y es la mejor calidad a nivel mundial.  
/ The steel strip saw we use for manufacture our band saw blades is made in Sweden, the best quality known worldwide.

**- Proceso de soldadura / Welding process:**

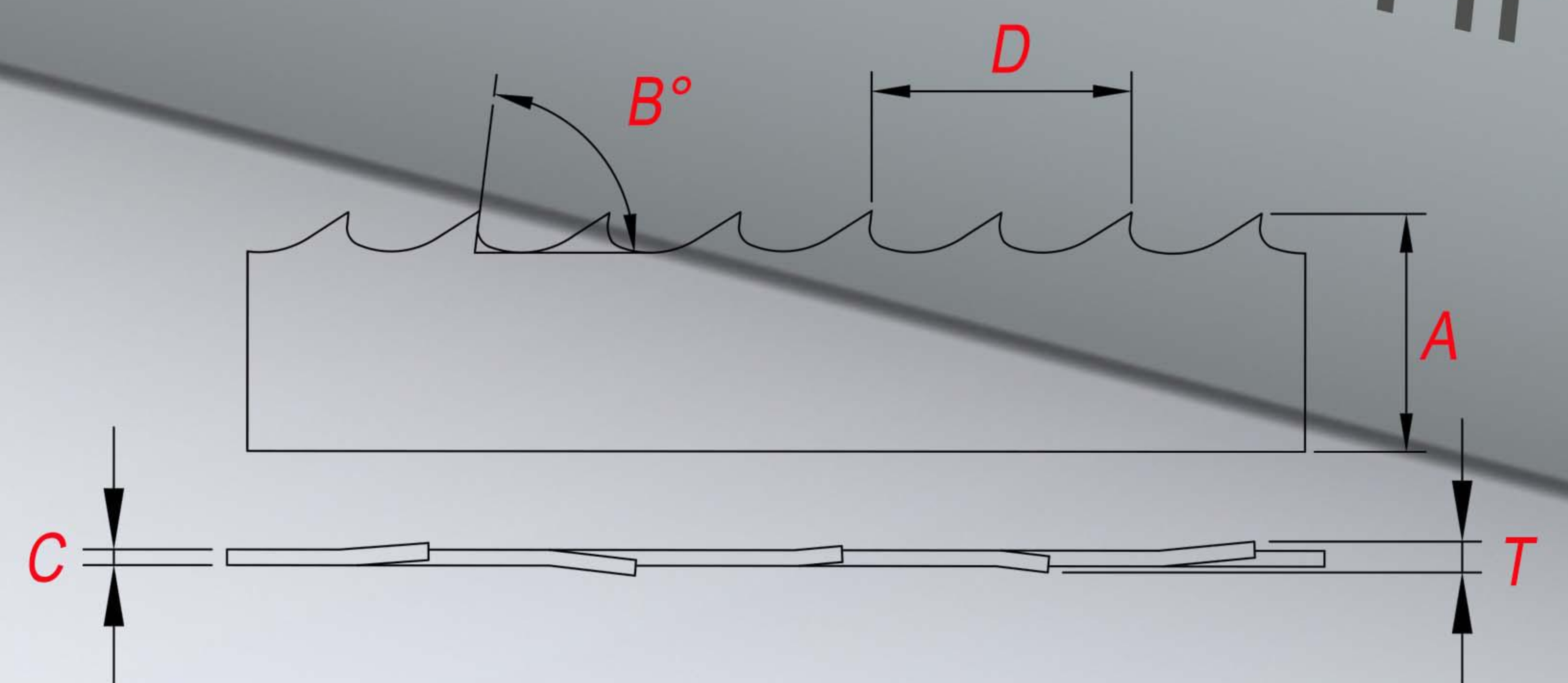
El proceso de soldado que realizamos en nuestras instalaciones, está registrado bajo la marca . Que garantiza soldaduras perfectas e idénticas en todas nuestras bandas.  
/ The welding process we use in our facilities is registered under the branch  This guarantee perfect weld and identical in all our band saw blades.

Todo el proceso de soldadura es completamente automatizado con el uso de robots.  
Capacidad instalada: 3,000 bandas diarias.  
/ The complete welding process is done by robotic arms.  
Installed capacity: 3,000 band saw blades per day.

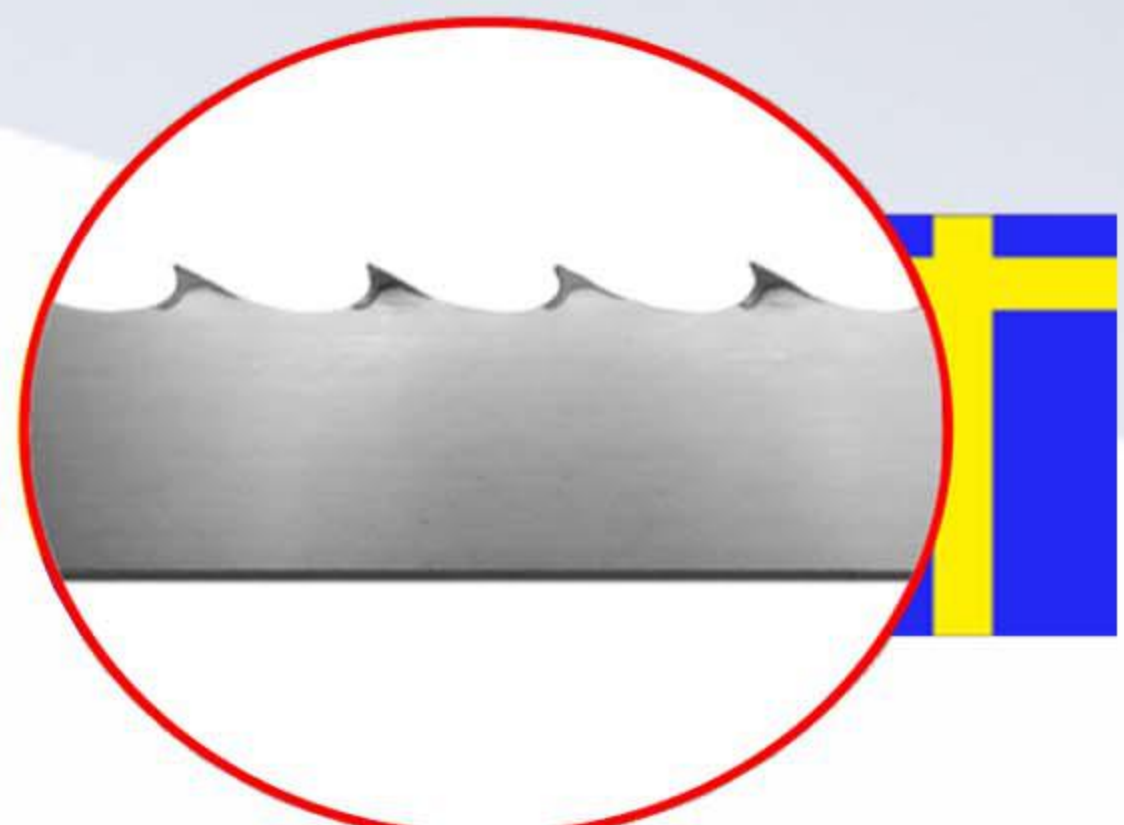




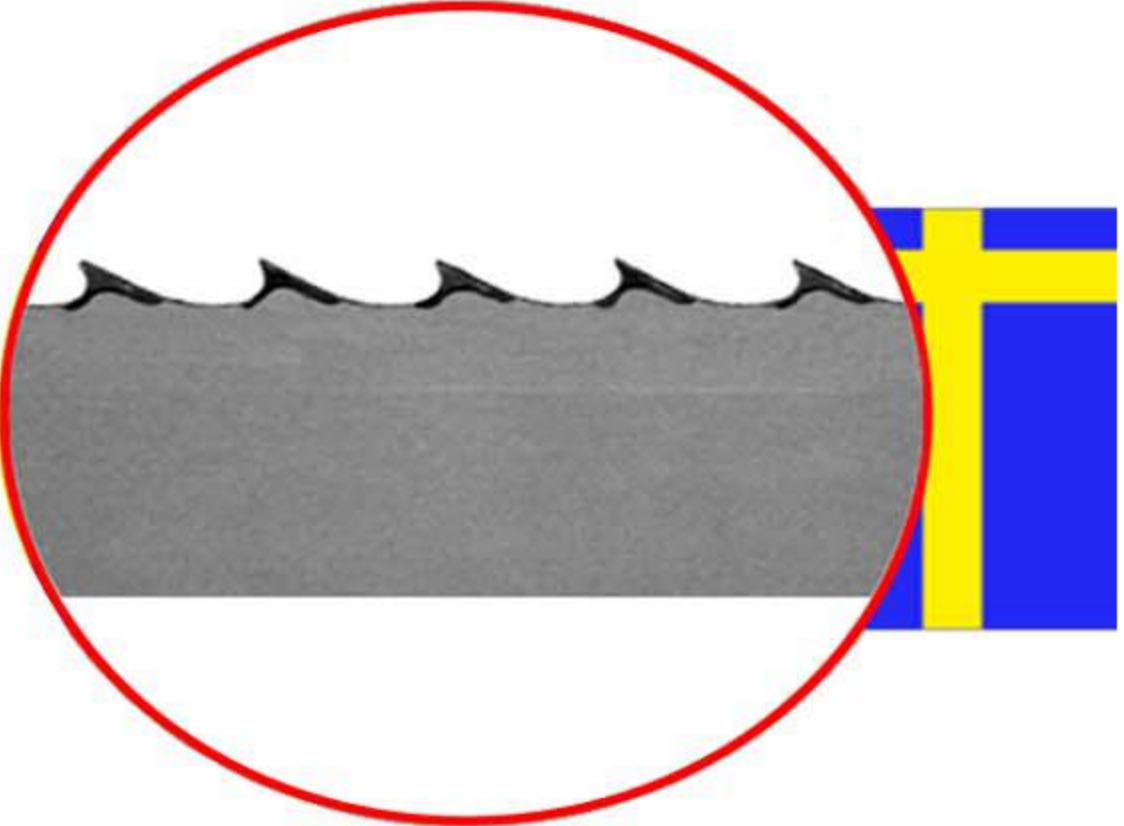
# MADE IN SWEDEN HF



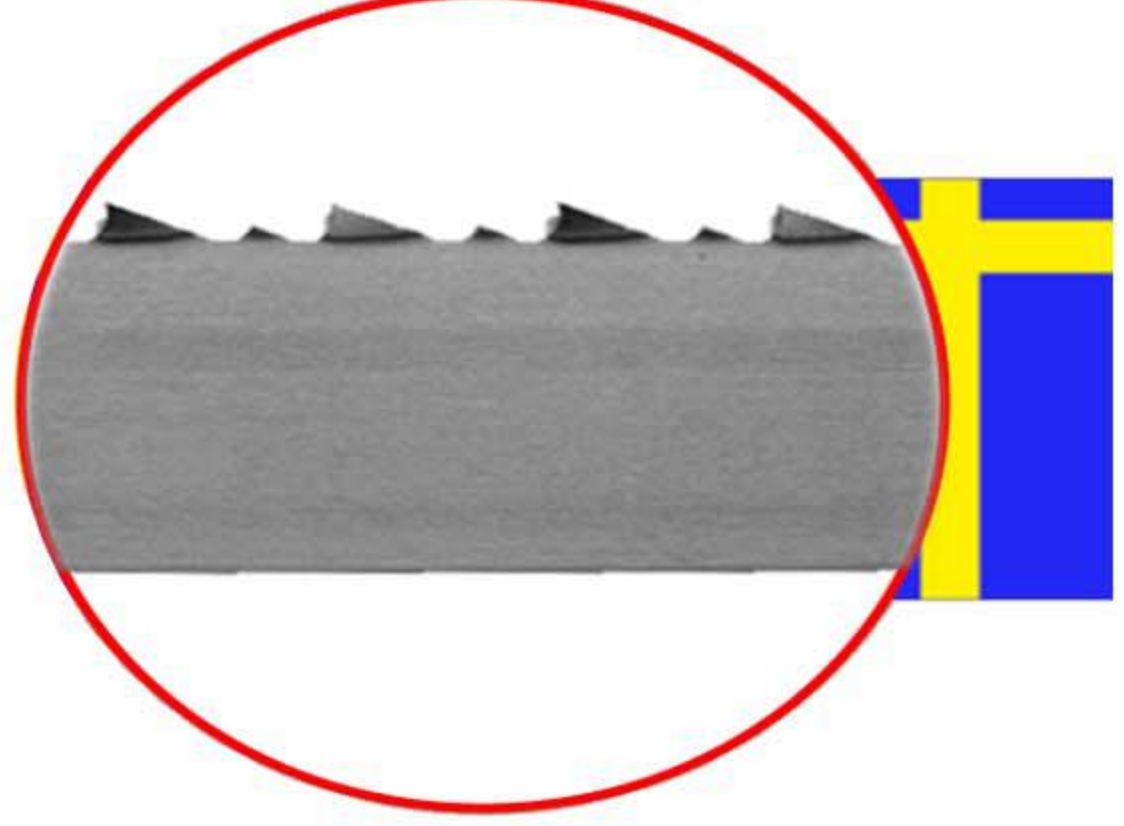
- 58 2503** \_\_ A: 16 mm (5/8") calibre C: 0.63mm (0.025") D: 3 dientes templados por pulgada.
- 58 2203** \_\_ A: 16 mm (5/8") calibre C: 0.56mm (0.022") D: 3 dientes templados por pulgada.
- 58 1603** \_\_ A: 16 mm (5/8") calibre C: 0.41mm (0.016") D: 3 dientes templados por pulgada.



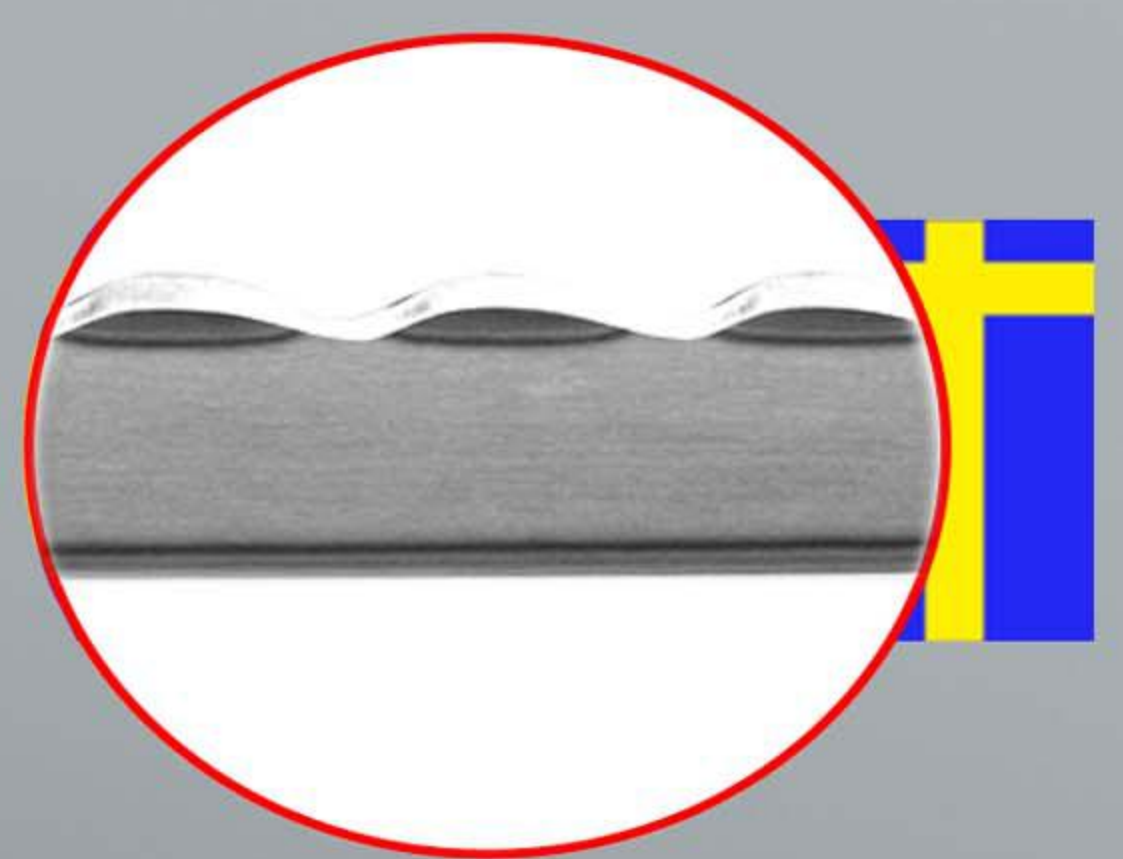
- 58 2504** \_\_ A: 16 mm (5/8") calibre C: 0.63mm (0.025") D: 4 dientes templados por pulgada.



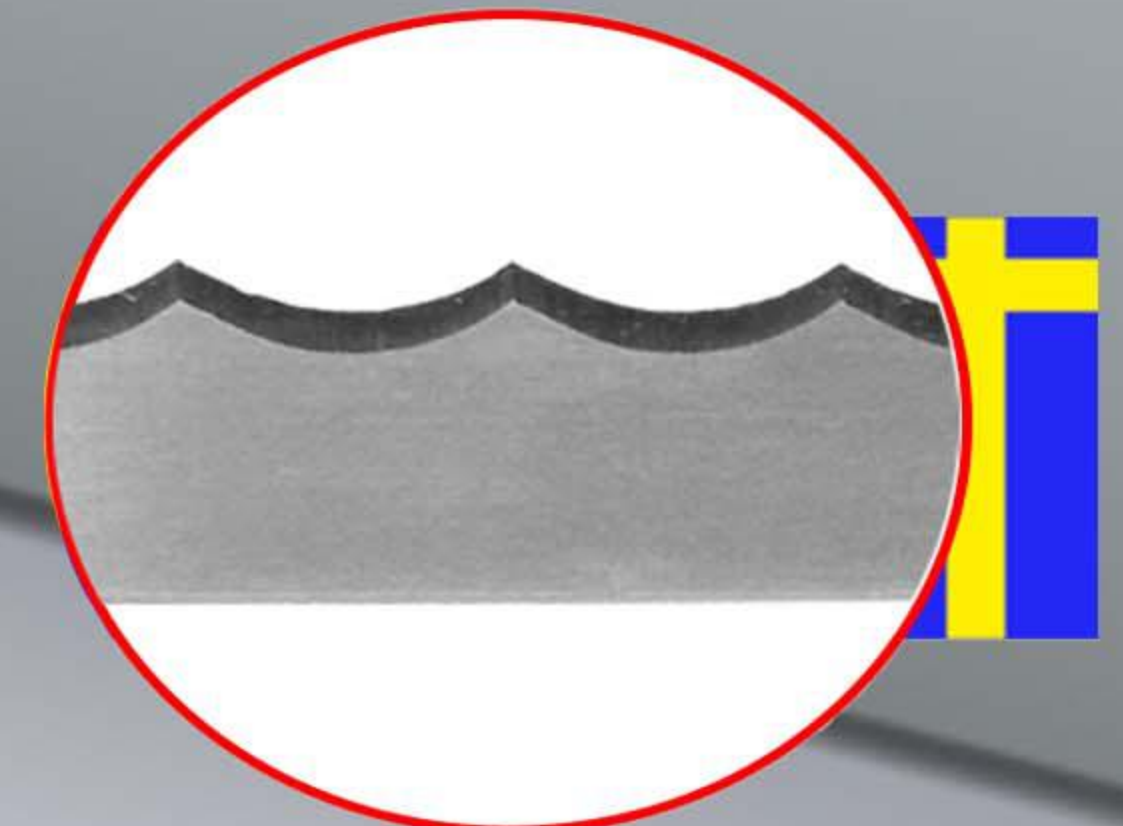
- 34 2232** \_\_ A: 19 mm (3/4") calibre C: 0.56mm (0.022") D: dientes templados 3 altos y 2 bajos alternados para corte de canal.



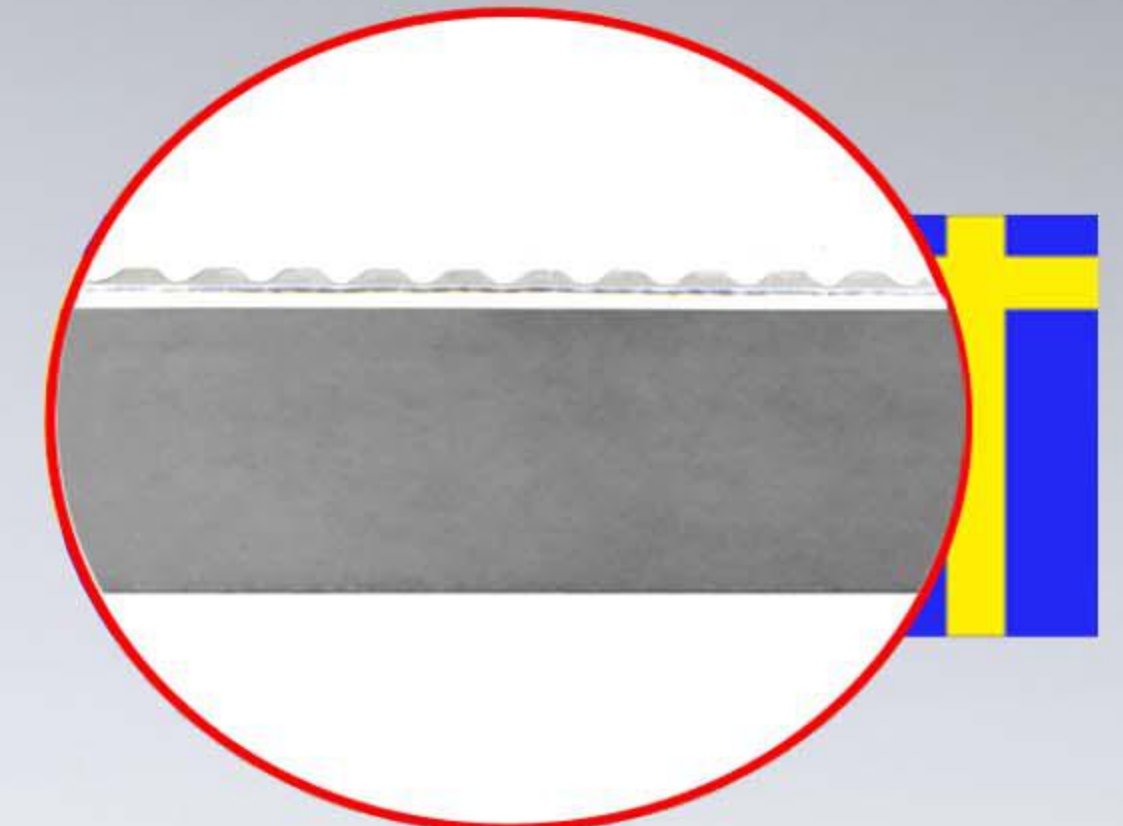
- 58 2583** \_\_ A: 16 mm (5/8") calibre C: 0.63mm (0.025") D: filo convexo templado.



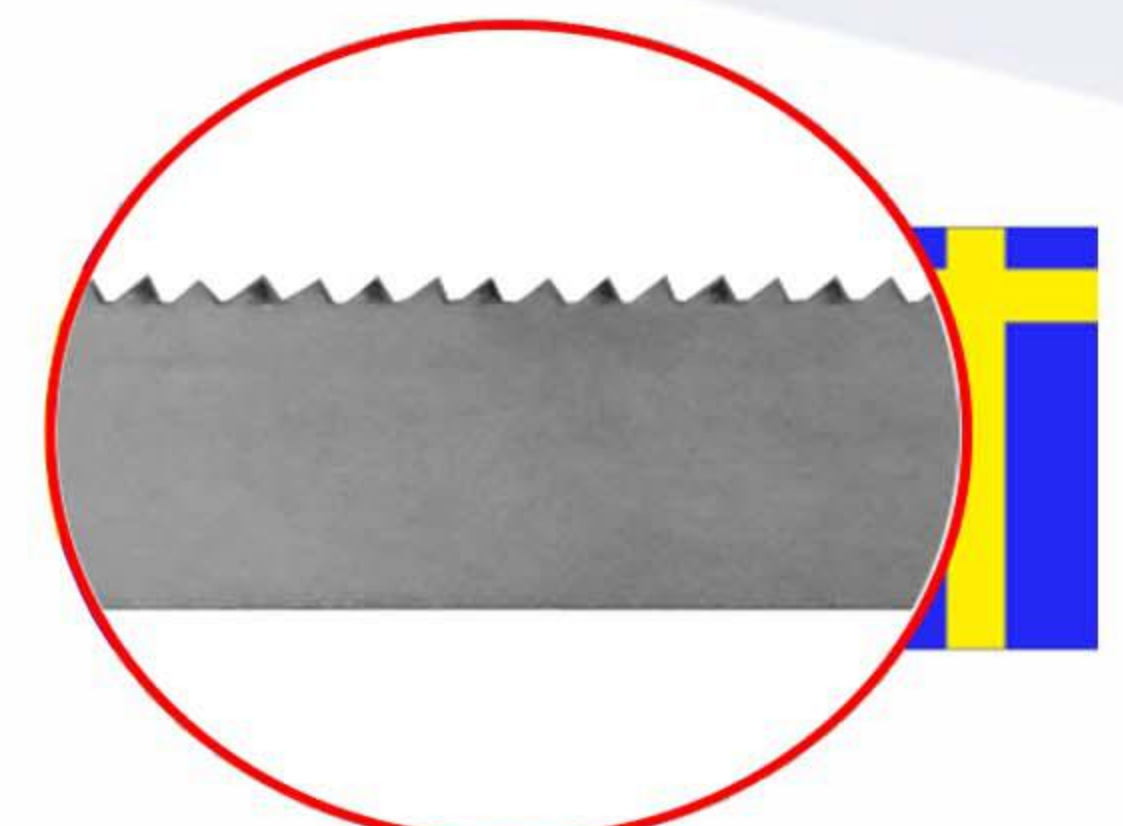
- 58 2522** \_\_ A: 16 mm (5/8") calibre C: 0.63mm (0.025") D: filo concavo.



- 58 8624** \_\_ A: 16 mm (5/8") calibre C: 0.50mm (0.020") D: filo en v.



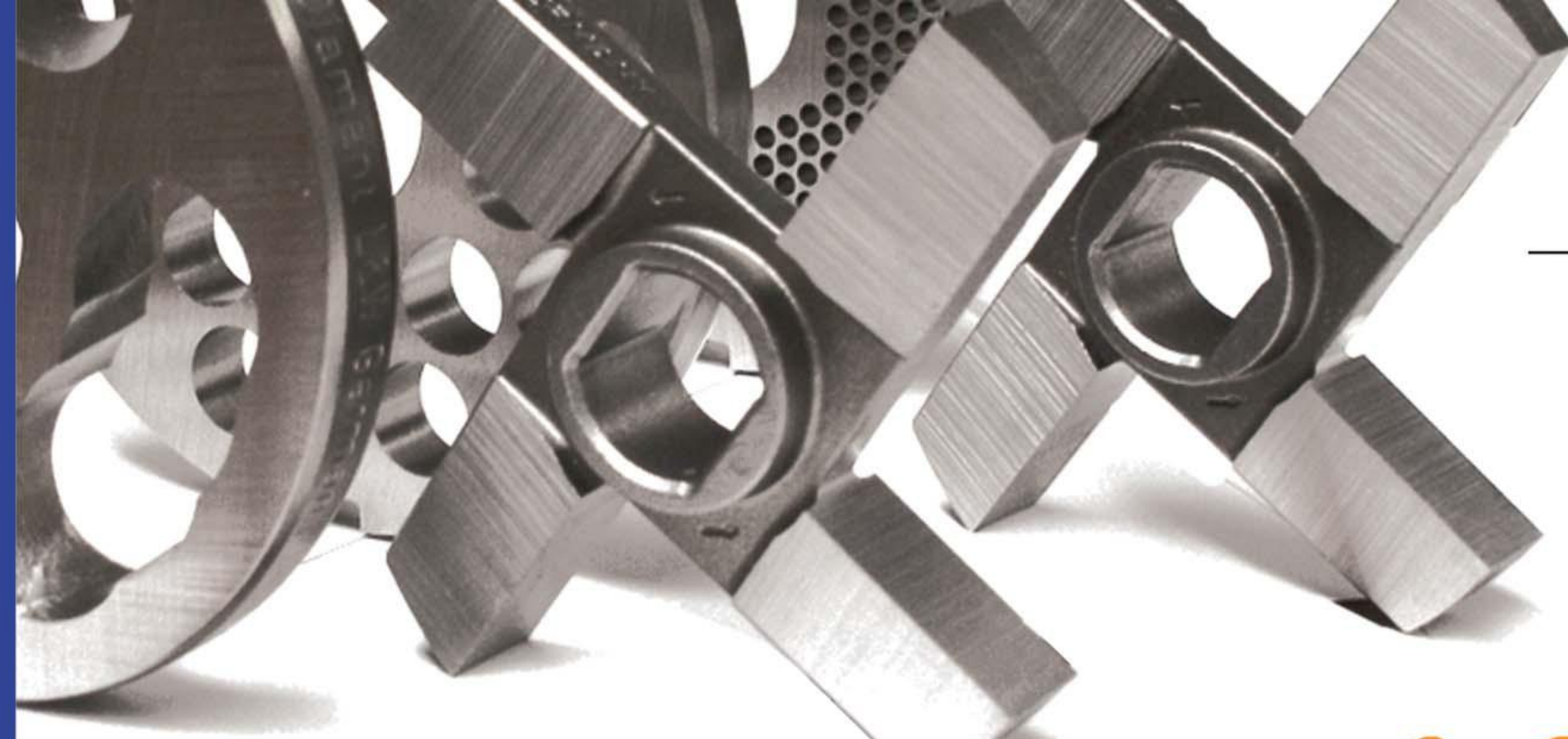
- 34 2509** \_\_ A: 19 mm (3/4") calibre C: 0.63mm (0.025") D: 9 dientes por pulgada.
- 27 2509** \_\_ A: 11 mm (27/64") calibre C: 0.63mm (0.025") D: 9 dientes por pulgada.



- 48 7437** \_\_ Guia para maquina de sierra cinta /Band saw filler block







**ESTANDAR**

- 65 3708 00 Molino N0. 08
- 65 3712 00 Molino N0. 12
- 65 3722 00 Molino N0. 22
- 65 3732 00 Molino N0. 32



*long life*

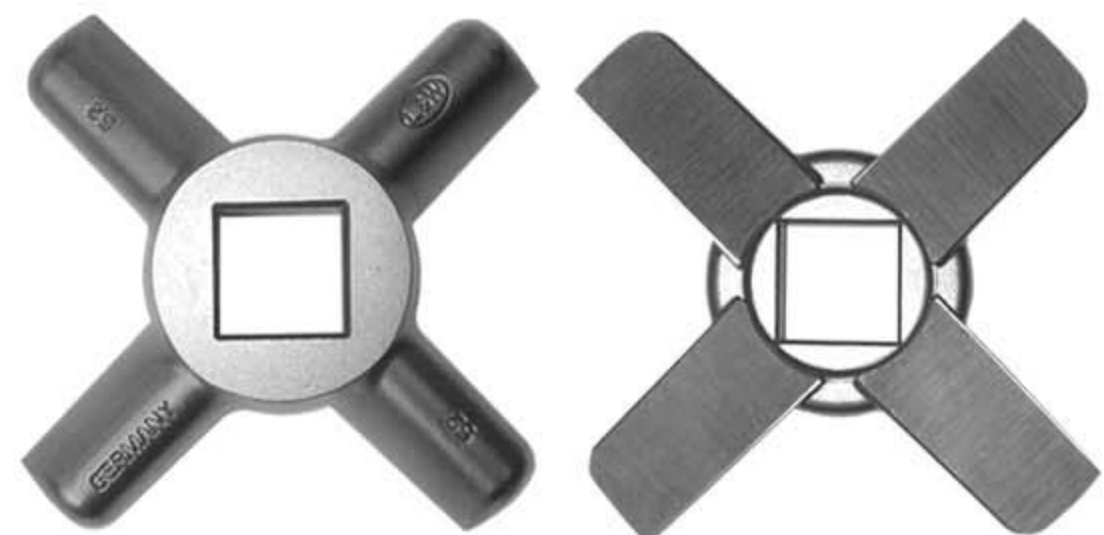
- 65 5512 00 Molino N0. 12
- 65 5522 00 Molino N0. 22
- 65 5532 00 Molino N0. 32



NAVAJA PARA MOLINO DE CARNE ENTERPRISE. / MEAT GRINDER KNIFE SYSTEM ENTERPRISE.

**ESTANDAR**

- 65 3752 00 Molino N0. 52
- 65 3756 00 Molino N0. 56



*long life*

- 65 5552 00 Molino N0. 52
- 65 5556 00 Molino N0. 56



NAVAJA PARA MOLINO DE CARNE ENTERPRISE. / MEAT GRINDER KNIFE SYSTEM ENTERPRISE.

**ESTANDAR**

- 65 3708 \_\_\_ No. 08 -3mm a 25mm
- 65 3712 \_\_\_ No. 12 -3mm a 25mm
- 65 3722 \_\_\_ No. 22 -3mm a 25mm
- 65 3732 \_\_\_ No. 32 -3mm a 25mm

barreno /  
holesize



*long life*

- 65 5532 \_\_\_ No. 32- 3mm a 25mm
- 65 5552 \_\_\_ No. 52- 3mm a 25mm
- 65 5556 \_\_\_ No. 56- 3mm a 25mm

barreno /  
holesize

HUB



CEDAZO PARA MOLINO DE CARNE ENTERPRISE. / MEAT GRINDER PLATE SYSTEM ENTERPRISE.

**ROBOT-S4**

- |                      |                       |                      |
|----------------------|-----------------------|----------------------|
| 68 0090 00 No. A-90  | 68 0160 00 No. G-160  | 68 0280 00 No. K-280 |
| 68 0098 00 No. B-98  | 68 0200 00 No. U-200  | 68 0300 00 No. W-300 |
| 68 0106 00 No. C-106 | 68 0200 01 No. FW-200 | 68 0400 01 No. X-400 |
| 68 0114 00 No. D-114 | 68 0200 02 No. WK-200 |                      |
| 68 0130 00 No. E-130 | 68 0250 00 No. V-250  |                      |
| 68 0150 00 No. F-150 | 68 0250 01 No. WK-250 |                      |



NAVAJA SISTEMA UNGER / KNIFE SYSTEM UNGER

- 68 0090 \_\_\_ No. A-90 / 1.5 a 20mm
- 68 0098 \_\_\_ No. B-98 / 1.5 a 25mm
- 68 0106 \_\_\_ No. C-106 / 1.5 a 25mm
- 68 0114 \_\_\_ No. D-114 / 1.5 a 25mm
- 68 0130 \_\_\_ No. E-130 / 1.5 a 35mm
- 68 0150 \_\_\_ No. F-150 / 1.5 a 30mm
- 68 0160 \_\_\_ No. G-160 / 1.5 a 40mm
- 68 0200 \_\_\_ No. U-200 / 1.5 a 50mm
- 68 0200 \_\_\_ No. FW-200 / 1.5 a 50mm
- 68 0200 \_\_\_ No. WK-200 / 1.5 a 50mm
- 68 0250 \_\_\_ No. V-250 / 1.5 a 50mm
- 68 0250 \_\_\_ No. WK-250 / 1.5 a 50mm

barreno /  
holesize

barreno /  
holesize

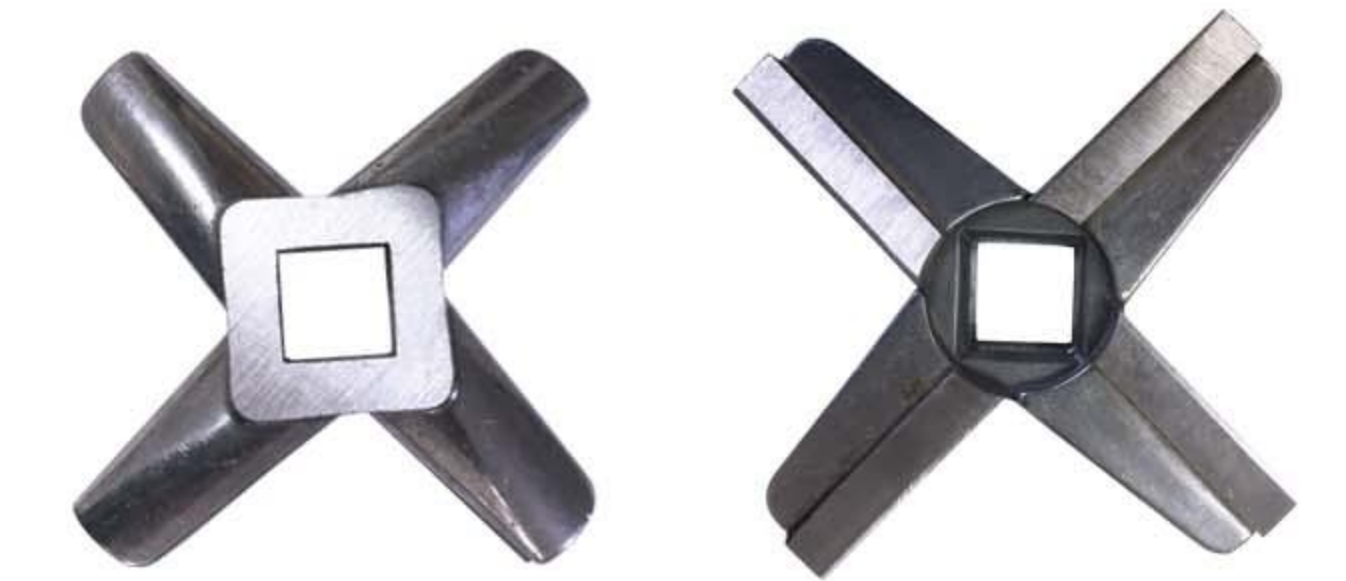
**PRECORTADORES CON 3 Y 5 DIAMANTES  
DE FILO RECTO O INCLINADO.**

- 68 0280 \_\_\_ No. K-280 / 1.5 a 50mm
- 68 0300 \_\_\_ No. W-300 / 1.5 a 50mm
- 68 0400 \_\_\_ No. X-400 / 1.5 a 50mm



CEDAZOS SISTEMA UNGER / PLATES SYSTEM UNGER

- 64 7222 00 Molino N0. 22
- 64 7232 00 Molino N0. 32



NAVAJA PARA MOLINO DE CARNE. / MEAT GRINDER KNIFE.

- 64 7412 00 Molino N0. 12
- 64 7422 00 Molino N0. 22
- 64 7432 00 Molino N0. 32

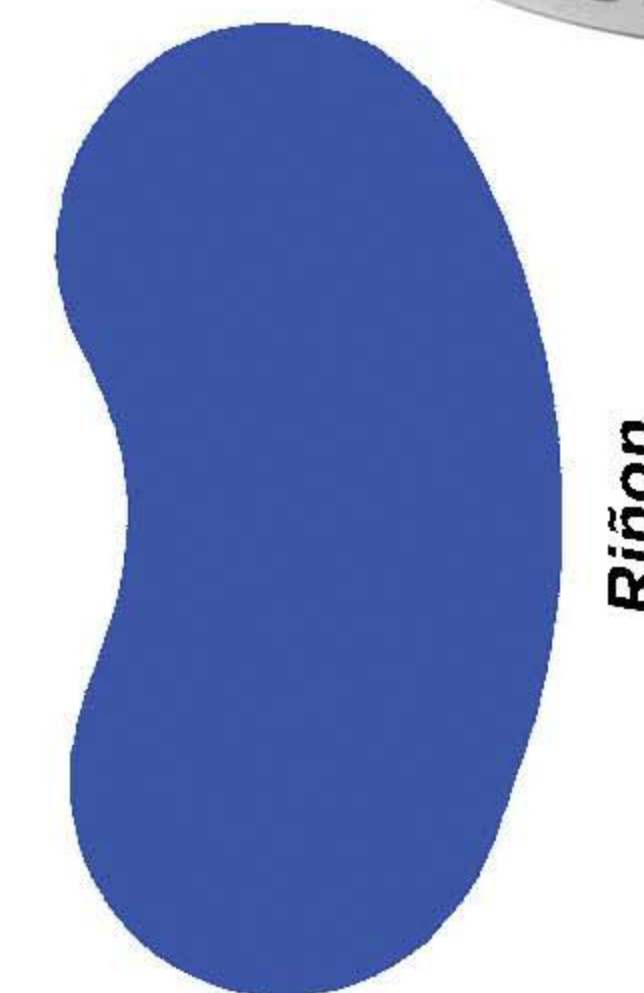


NAVAJA PARA MOLINO DE CARNE. / MEAT GRINDER KNIFE.

- 64 3712 \_\_\_ No. 12 -3mm a 19mm
- 64 3722 \_\_\_ No. 22 -3mm a 25mm
- 64 3732 \_\_\_ No. 32 -3mm a 25mm
- 64 3752 \_\_\_ No. 52 -3mm a 25mm
- 64 3756 \_\_\_ No. 56 -3mm a 25mm

**BARRENOS:**

- 1/8" (3 mm)
- 3/16" (4.5 mm)
- 1/4" (6 mm)
- 3/8" (10 mm)
- 1/2" (13 mm)
- 5/8" (16 mm)
- 3/4" (20mm)
- 1" (25 mm)



CEDAZO PARA MOLINO DE CARNE. / MEAT GRINDER PLATE.

- 36 3722 00 No. 22
- 36 3722 01 No. 22 ANGOSTO
- 36 3732 00 No. 32
- 36 3732 01 No. 32 ANGOSTO



EMBUDO PARA MOLINO DE CARNE. / MEAT GRINDER FUNNEL

- 28 3722 00 No. 22
- 28 3732 00 No. 32



ATACADOR SOLIDO PARA MOLINO DE CARNE. / MEAT GRINDER SOLID STOMPER

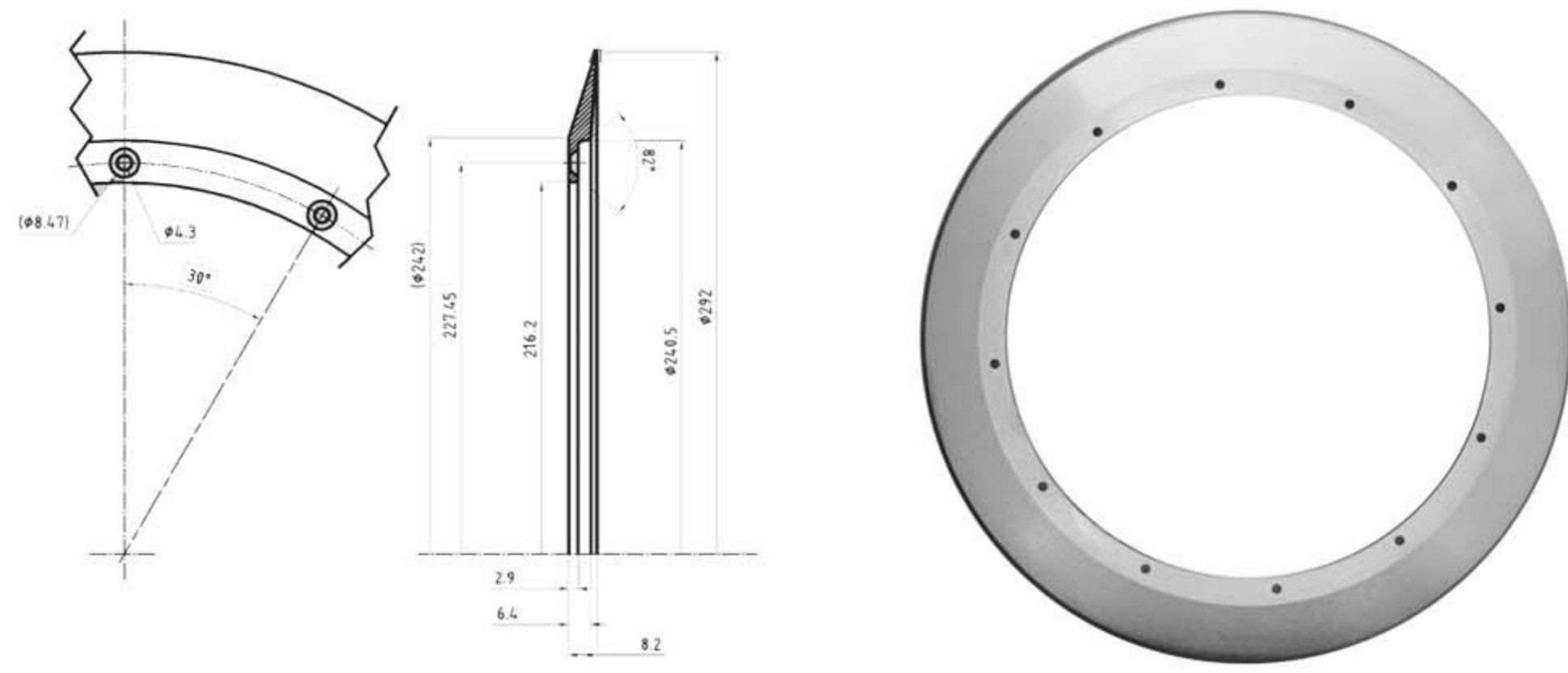
- 29 3722 00 No. 22
- 29 3732 00 No. 32



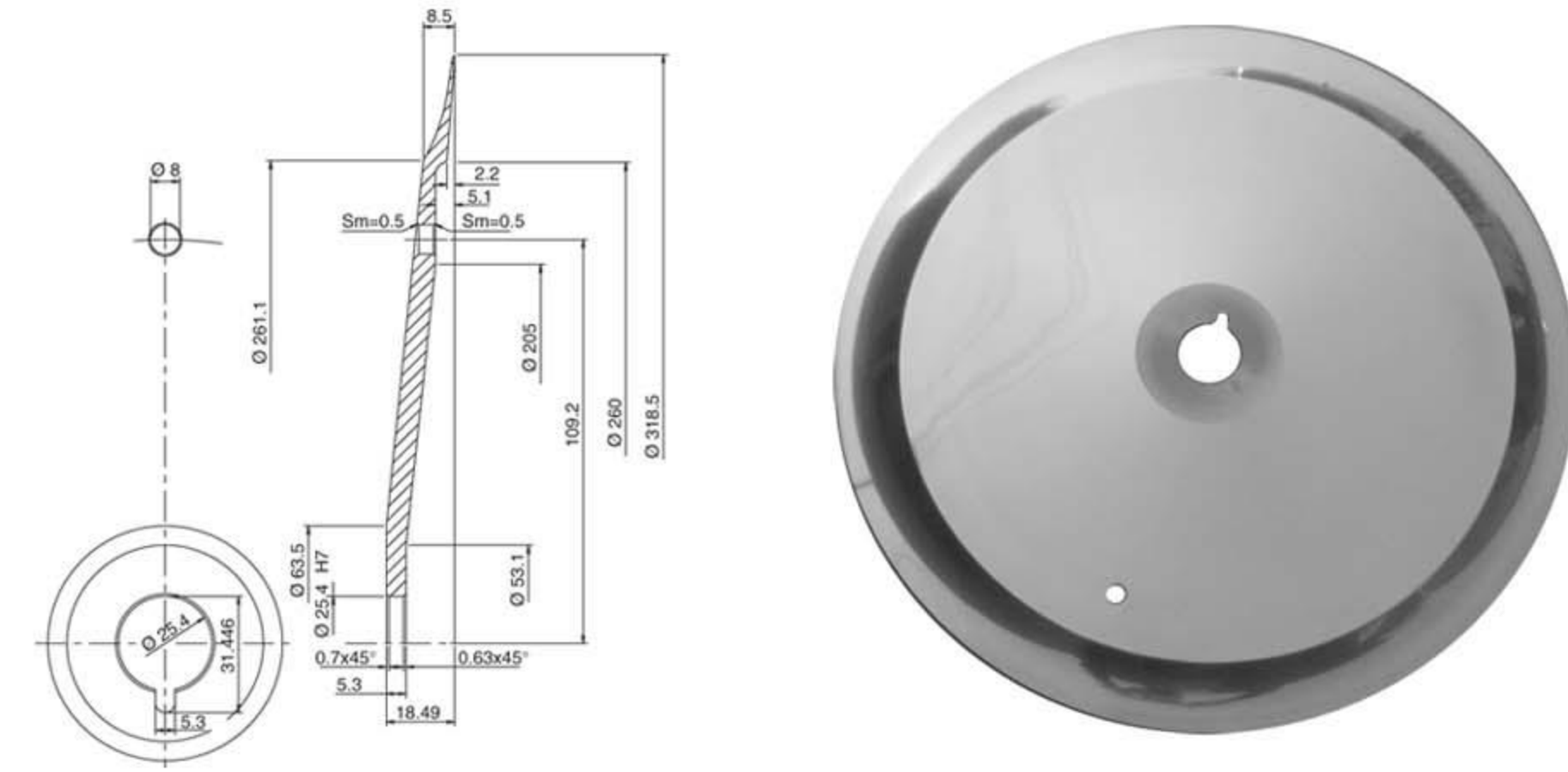
EMPAQUE PARA GUSANO. / WORM WASHER



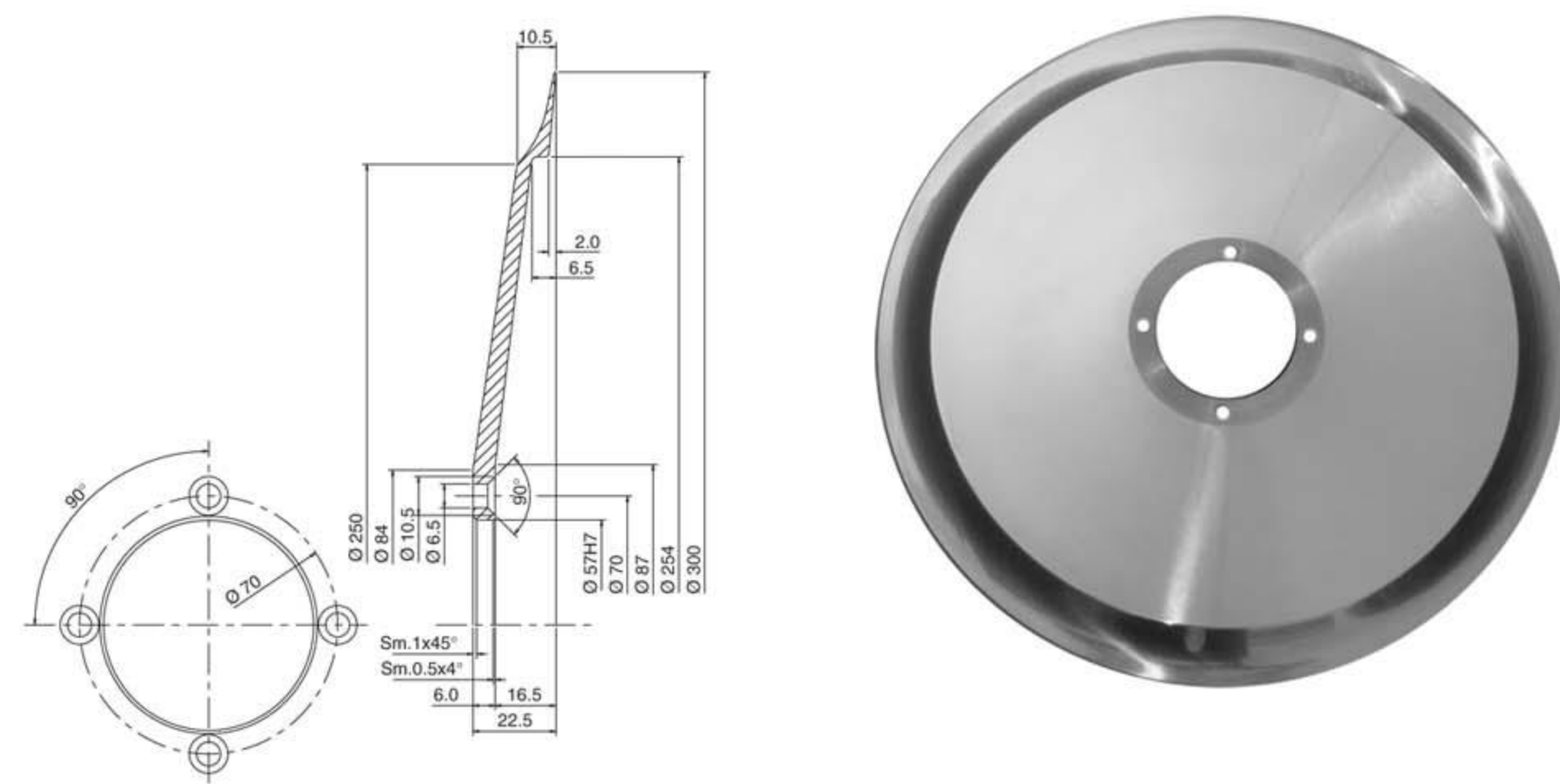
**29 4216 83** Cuchilla para rebanadora Globe Aro  
75,150,260,510,610,660,710,760,765,810



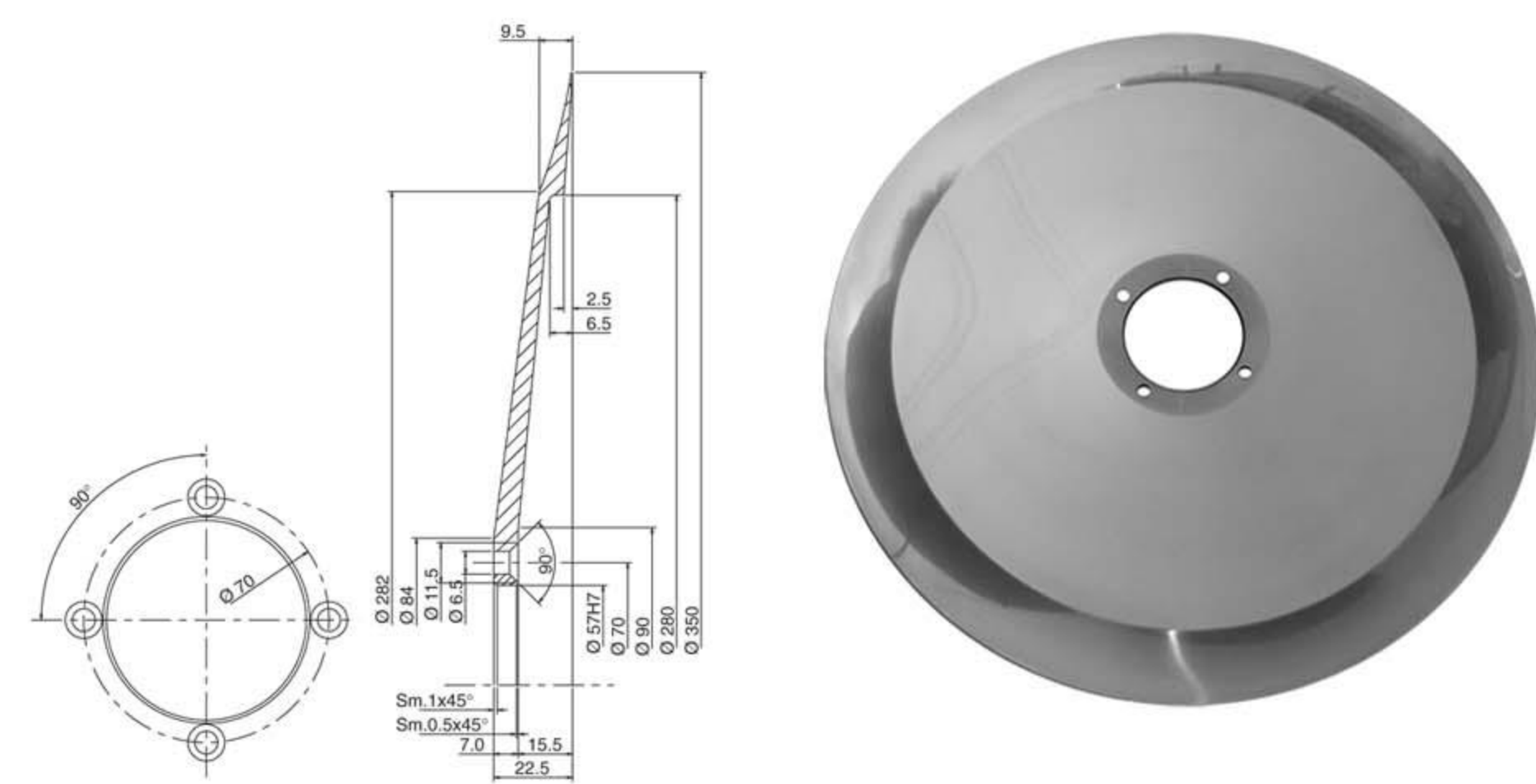
**31 8254 40** Cuchilla para rebanadora Berkel:  
807,808,817,818,909,919,2340,2350.



**30 0570 40** Cuchilla para rebanadora Berkel 827A.



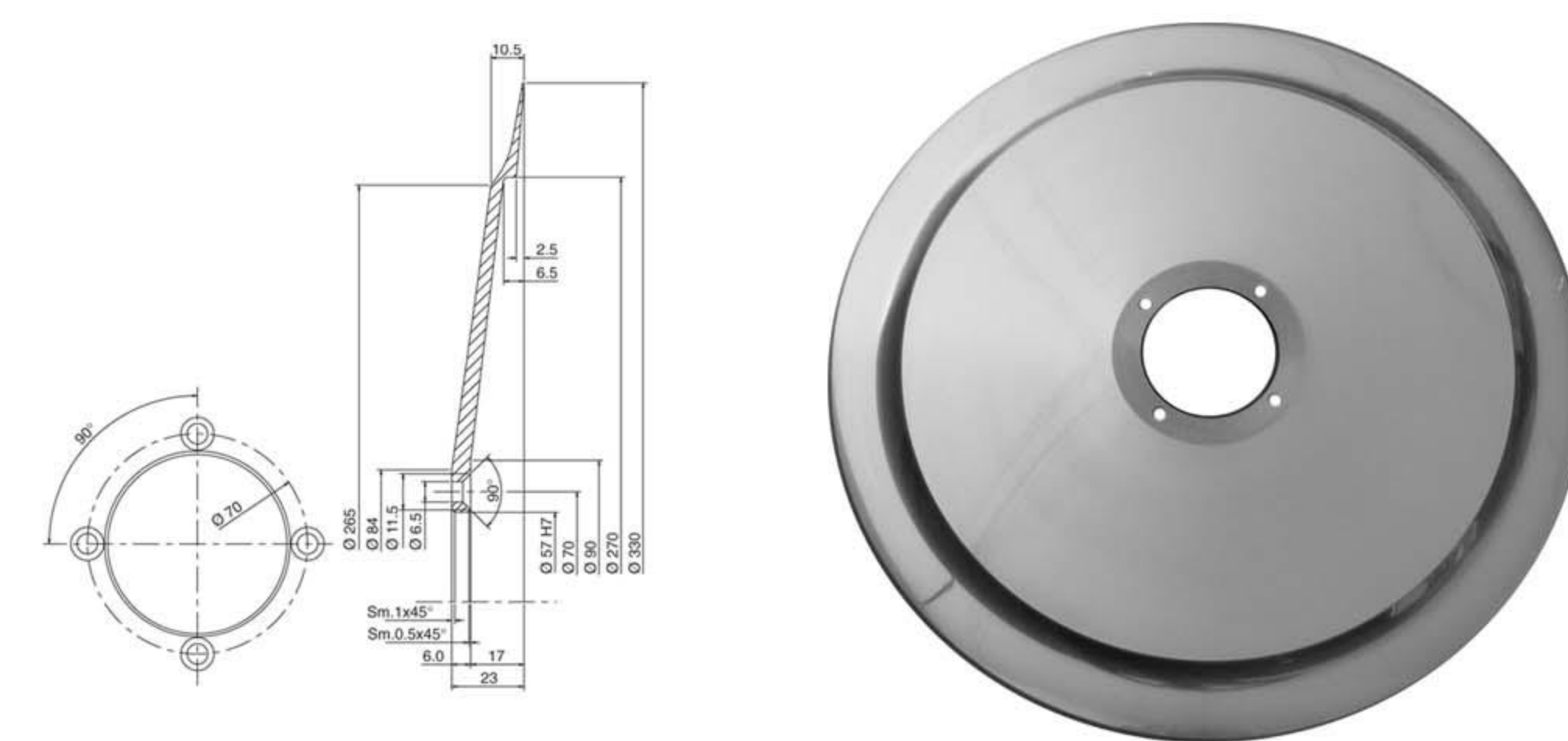
**35 0570 10** Cuchilla para rebanadora Berkel 829A  
(Bizerba / Kolossal (3-350-51).



**29 8254 89** Cuchilla para rebanadora Hobart :  
1612,1712,1812,1912,2612,2712



**33 0570 10** Cuchilla para rebanadora Bizerba SE12  
(330 X 57 MM 4 agujeros).



*Si requiere algún modelo en especial puede solicitarlo.  
/ special models by request.*

Hecho en Alemania / Made in Germany





**Diseño / Design**

Imaginamos, diseñamos y construimos, no solo nuestra cuchillería, sino también las máquinas que utilizamos.  
*/ We imagine, design and built, not only our knives but also the machines we use.*

**Corte / Corte**

Las hojas de nuestros cuchillos las cortamos con un sistema de corte con chorro de agua (agua a 3,000 Km/h !!! ). Lo que nos permite fabricar cualquier tipo de cuchillo que necesites, sin requerir grandes volúmenes de compra.  
*/Our knives blades are cut whit waterjet system (water at 1860 miles per hour!!!)  
 This allowed us to manufacture any type of knife you may need, whit no necessary high purchase volumes.*

**Tratamiento térmico /Heat treatment**

Contamos con un horno continuo de atmósfera controlada (1200°C) para garantizar óptima dureza y resistencia a la oxidación en nuestros cuchillos.  
*/ We have a continuous belt furnace with atmosphere control (2192° F) that guaranties optimal hardness and rust resistance in our knives.*

**Rectificado / Grinding**

Rectificado o vaciado de las hojas con sistema de control numérico. lo que nos permite fabricar cuchillos de longitud máxima de 700 mm y variaciones en el espesor de +/- .02 mm.  
*/ The blades are grind with a CNC system , that allowed us to manufacture any knife shape maximum lenght 27" with +/- .78" thousandths of an inch thickness variations.*

**Pulido / Polish**

Doble proceso de pulido, para obtener superficies en las hojas con pulido espejo, lo que aumenta considerablemente la resistencia a la corrosión y estética de nuestros cuchillos.  
*/ Double polishing process to get mirror surface at the blades, increasing the rust resistance and exceptional appearance.*

**Afilado / Sharp**

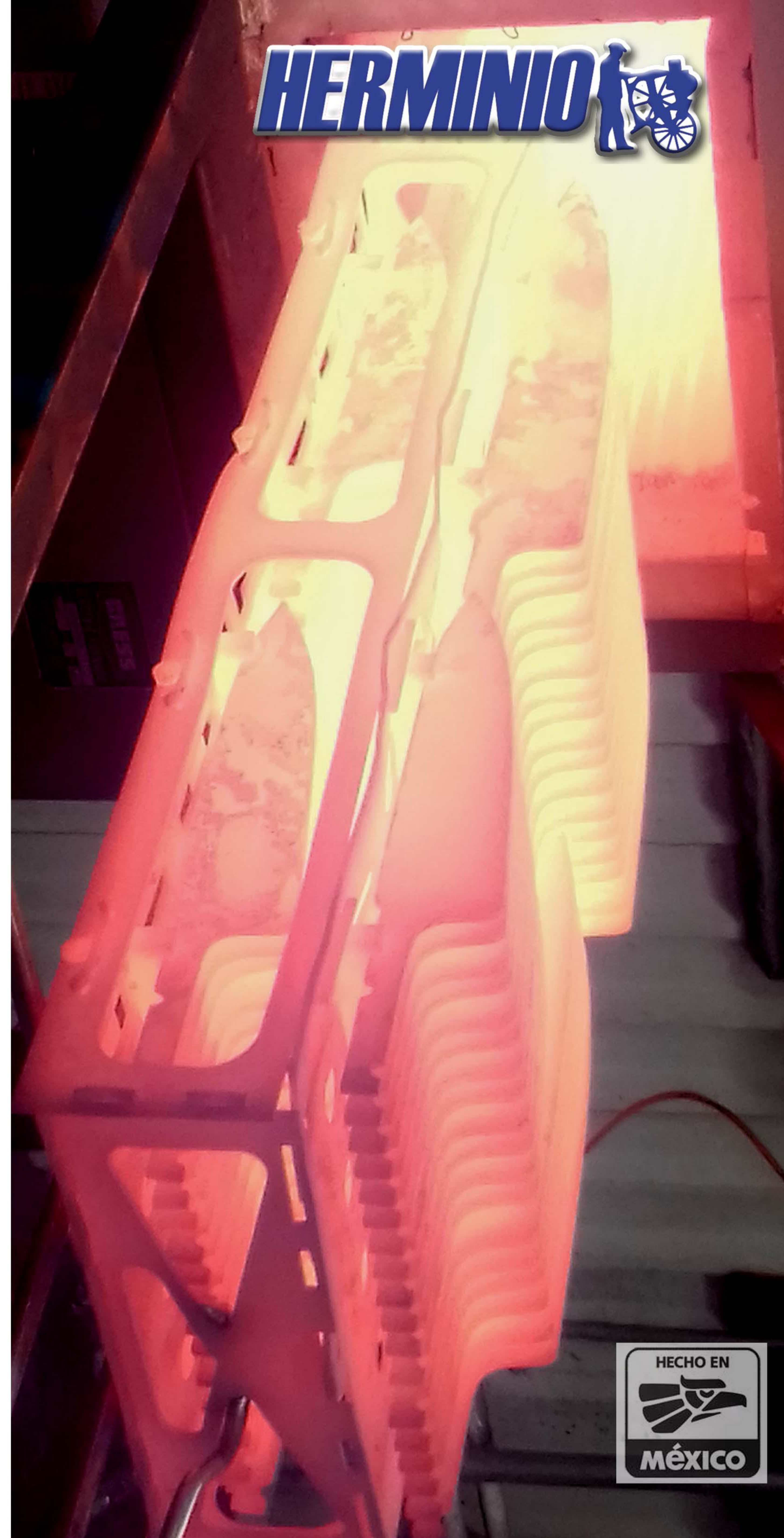
Afilado un cuchillo a la perfección requiere de habilidad y años de experiencia. Cerca de 100 años nos respaldan.  
*/ Sharp a knife perfectly requires skill and years of experience. Nearly 100 years support us.*

**Inyección / Injection**

Estos equipos nos permiten inyectar los mangos de nuestros cuchillos con dos materiales diferentes PP y Elastómero, en cualquier combinación de colores, sin requerir grandes volúmenes de compra.  
*/These equipments allowed us to inject two different materials, polypropylene and elastomer, with any color combination and no high purchasing volumenes required.*

**Marca / Engraving**

El grabado de nuestra marca se realiza con rayo láser, también indicamos el código del producto y el año de fabricación.  
*/ Engrave of our branch is made with laser, we also indicate year manufactured and distinctive code.*







**Confort e higiene**

*/ Comfort and hygiene*

- 1.** Elastómero: suave al tacto y antiderrapante.  
*/ Elastomer: soft touch and non-slip.*
- 2.** Polipropileno alta densidad: Fusión perfecta entre 1 y 2, sellado perfecto entre 2 y 3.  
*/ High density polypropylene: perfect fusion between 1 and 2, perfect sealed between 2 and 3.*

**Durabilidad y fácil de afilar.**

*/ Durability and easy to sharp.*

- 3.** Acero inoxidable AISI 420 UH  
 Dureza: 55° RC +/-1°  
 Hojas fabricadas a partir de 3.4 mm de espesor.  
 Pulido espejo  
*/ Stainless steel AISI 420 UH.  
 Hardness: 55° RC +/-1°  
 Blades are made from .1339" thickness.  
 Mirror polished.*



La serie EGGER está diseñada para ser usada en la industria de forma intensiva.

*/ The EGGER line is designed for the food industry and intensive use.*





- 54 2324 36 36cm / 14"    54 2324 51 51cm / 20"  
 54 2324 41 41cm / 16"    54 2324 56 56cm / 22"  
 54 2324 46 46cm / 18"



CUCHILLO CECINERO. / CECINERO SLICING KNIFE.

- 54 2324 36\_K 36cm / 14"    54 2324 51\_K 51cm / 20"  
 54 2324 41\_K 41cm / 16"    54 2324 56\_K 56cm / 22"  
 54 2324 46\_K 46cm / 18"



CUCHILLO CECINERO CON ALVEOLOS. / CECINERO SLICING KNIFE GRANTON BLADE.

- 54 2472 25 25cm / 10"  
 54 2472 30 30cm / 12"  
 54 2472 36 36cm / 14"



CUCHILLO BISTECERO CURVO. / BUTCHER'S KNIFE CURVED.

- 54 2477 35 25cm / 10"  
 54 2477 30 30cm / 12"  
 54 2477 25 36cm / 14"



CUCHILLO BISTECERO RECTO. / BUTCHER KNIFE STRAIGHT.

- 54 2433 18 18cm / 7"    54 2433 30 30cm / 12"  
 54 2433 20 20cm / 8"    54 2433 36 36cm / 14"  
 54 2433 25 25cm / 10"



CUCHILLO CHEF. / CHEF'S KNIFE.

- 54 7262 20 25cm / 10"  
 54 7262 30 30cm / 12"



CUCHILLO PANADERO. / BREAD KNIFE.



serie EGGER



COLORES DISPONIBLES

- 54 3376 15 15cm / 6"  
 54 3376 18 18cm / 7"



CUCHILLO DESOLLADOR. / SKINNING KNIFE

- 54 7264 13 13cm / 5"  
 54 7264 15 15cm / 6"  
 54 7264 18 18cm / 7"  
 54 7264 21 21cm / 8.5"



CUCHILLO SANGRADO. / STICKING KNIFE.

- 54 3377 13 13cm / 5"  
 54 3377 15 15cm / 6"  
 54 3377 18 18cm / 7"



CUCHILLO DESHUESADOR RECTO. / STRAIGHT BONING KNIFE.

- 54 3372 13 13cm / 5"  
 54 3372 15 15cm / 6"



CUCHILLO DESHUESADOR CURVO. / CURVED BONING KNIFE.

- 54 8278 13 13cm / 5"



CUCHILLA TAQUERA. / TAQUERO KNIFE.





## serie FITZ

La serie FITZ está pensada para satisfacer las necesidades de corte en tiendas de autoservicio, esta serie es utilizada en más de 6,000 tiendas de autoservicio en todo México.

### Características:

- Hojas fabricadas con espesor de 3.4 mm, lo que hace que estos cuchillos sean extremadamente robustos y aptos para el trabajo más rudo.
- Hojas pulido espejo, lo que aumenta considerablemente la resistencia a la oxidación, pudiéndose utilizar en tinas de sanitización.
- Mangos fabricados en PP grado alimenticio.
- Para ser implementados en sistemas HACCP (Análisis de riesgos y de puntos críticos de control)

The FITZ line is considered to satisfy the supermarkets cutting needs. This line is utilized in more than 6000 supermarkets all over Mexico.

### Characteristics:

- Blades are made from .1339" thickness, wich make them extremely robust and fit to the toughest work.
- Mirror polish blades that increases considerably their rust resistance, suitable to be use with sanitizing liquids.
- Handle made of PP food grade.
- Implemented in HACCP systems (Hazard analysis and critical concept point)



## serie FITZ



COLORES DISPONIBLES

- 53 2472 35 25cm / 10"
- 53 2472 30 30cm / 12"
- 53 2472 25 36cm / 14"



CUCHILLO BISTECERO CURVO. / BUTCHER'S KNIFE CURVED.

- 53 2477 35 25cm / 10"
- 53 2477 30 30cm / 12"
- 53 2477 25 36cm / 14"



CUCHILLO BISTECERO RECTO. / BUTCHER'S KNIFE STRAIGHT.

- 53 2433 18 18cm / 7"
- 53 2433 20 20cm / 8"
- 53 2433 25 25cm / 10"
- 53 2433 30 30cm / 12"
- 53 2433 36 36cm / 14"



CUCHILLO CHEF. / CHEF'S KNIFE.

- 53 7262 20 25cm / 10"
- 53 7262 30 30cm / 12"



CUCHILLO PANADERO. / BREAD KNIFE.



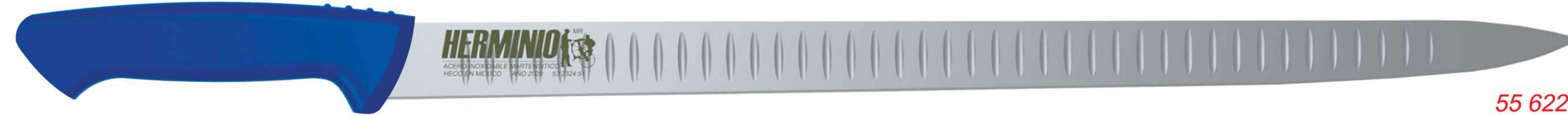


53 2324 36 36cm / 14"    53 2324 51 51cm / 20"  
 53 2324 41 41cm / 16"    53 2324 56 56cm / 22"  
 53 2324 46 46cm / 18"



CUCHILLO CECINERO. / CECINERO SLICING KNIFE.

53 2324 36\_K 36cm / 14"    53 2324 51\_K 51cm / 20"  
 53 2324 41\_K 41cm / 16"    53 2324 56\_K 56cm / 22"  
 53 2324 46\_K 46cm / 18"



CUCHILLO CECINERO CON ALVEOLOS. / CECINERO SLICING KNIFE GRANTON BLADE.

53 3376 15 15cm / 6"  
 53 3376 18 18cm / 7"



CUCHILLO DESOLLADOR. / SKINNING KNIFE

53 7264 13 13cm / 5"  
 53 7264 15 15cm / 6"  
 53 7264 18 18cm / 7"  
 53 7264 21 21cm / 8.5"



CUCHILLO SANGRADO. / STICKING KNIFE.

53 3377 13 13cm / 5"  
 53 3377 15 15cm / 6"  
 53 3377 18 18cm / 7"



CUCHILLO DESHUESADOR HOJA ANCHA. / WIDE BONING KNIFE.

53 3372 13 13cm / 5"  
 53 3372 15 15cm / 6"



CUCHILLO DESHUESADOR CURVO. / CURVED BONING KNIFE.

53 8278 13 13cm / 5"



CUCHILLA TAQUERA. / TAQUERO KNIFE.



serie FITZ



COLORES DISPONIBLES

55 6224 30 30cm / 12"



MACHETE PARA CARNE CON HUESO. / MACHETE FOR MEAT WITH BONE.

53 2752 15 1.5 KG / 3.3 LB



APLANADOR DE CARNE. / MEAT FLATTENER.

55 4262 12 12cm / 5"



GANCHO MANUAL. / HAND HOOK.

53 2484 30 30cm / 12"



AGUJA PARA MECHAR CARNE. / LARDING NEEDLE FOR MEAT.



53 3625 41 41cm / 16"



CUCHILLA DOBLE MANGO PARA QUESO. / CHEESE KNIFE 2 HANDLES.

53 4845 30 30cm / 12"



GUILLOTINA PARA BACALAO. / COD GUILLOTINE.

53 4827 31 31cm / 12"



CUCHILLA GUAPARRA PARA PESCADO. / FISH SPLITTER.

53 4842 00



GUIA PARA PESCADO. / FISH SPLITTER GUIDE.

53 7469 16 16cm / 6"



PINZA INOXIDABLE PARA ESPINA DE PESCADO. / FISHBONE TONG.

55 3772 15 15 X 7.5 CM / 6" X 3"



ESPATULA CUADRADA. / SQUARE SPATULA.

55 5467 00



LIMPIADOR DE CARNE. / BONE SCRAPER

53 6663 10 10 CM / 4"



MONDADOR RECTO. / PARING KNIFE.

55 3772 28 28 CM / 11"

55 3772 25 25 CM / 10"

55 3772 20 20 CM / 8"

55 3772 15 15 CM / 6"

55 3772 10 10 CM / 4"



ESPATULA ANGULADA. / ANGLED SPATULA.

55 3777 28 28 CM / 11"

55 3777 25 25 CM / 10"

55 3777 20 20 CM / 8"

55 3777 15 15 CM / 6"

55 3777 10 10 CM / 4"



ESPATULA RECTA. / STRAIGHT SPATULA.

55 8746 17 17 CM / 7"



TRINCHE PARA COCINA. / KITCHEN FORK.

55 8658 15 15 X 11 CM / 6" X 4"



VOLTEADOR USO PESADO. / HEAVY DUTY TURNER.

53 7433 20 20 X 5 X 2.5 CM / 8" X 2" X 1"



PIEDRA SINTETICA PARA AFILAR. / SYNTHETIC SHARPENING STONE

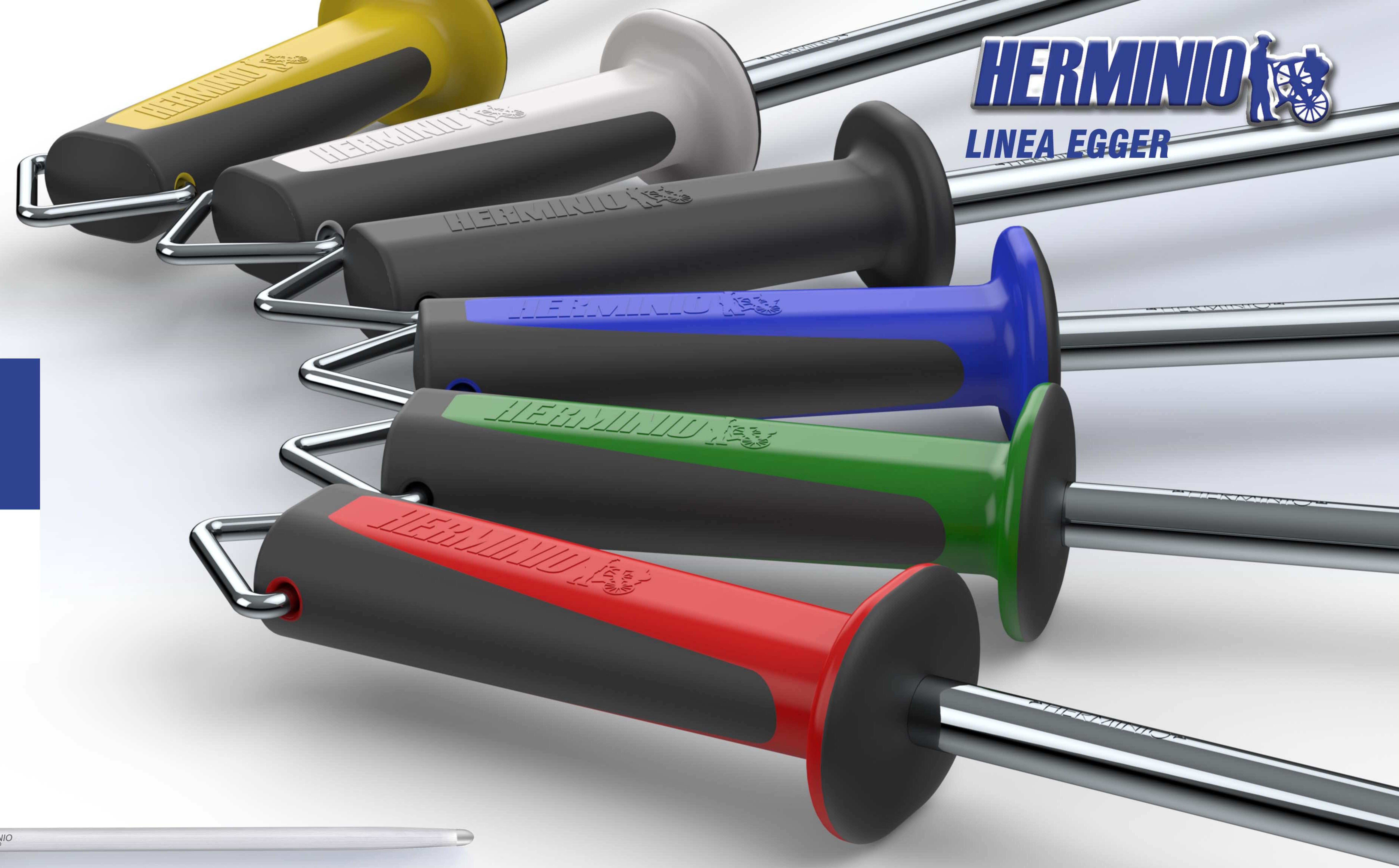
55 7466 25 25 X 12 X 5 CM / 6" X 4"



PIEDRA DE MOLLEJON PARA AFILAR. / NATURAL SHARPENING STONE



Estriado fino.  
Recubrimiento de cromo al duro.  
Dureza 64 RC  
Aro en acero inoxidable.  
Mango ergonómico, elastómero y PP.



- 53 2473 20 25cm / 10"
- 53 2473 30 30cm / 12"
- 53 2473 35 35cm / 14"



CHAIRA REDONDA. / SHARPENING STEEL ROUND SHAPE.

- 53 2468 30 30cm / 12"
- 53 2468 35 35cm / 14"



CHAIRA OVALADA. / SHARPENING STEEL OVAL SHAPE.





**Malla de acero inoxidable.**  
**Diámetro .55 mm**  
**Diámetro exterior 4.2mm**



**Placa de acero inoxidable con número de serie y talla grabados.**  
**El número de serie, diferente en cada guante, permite tener un control riguroso sobre los guantes.**



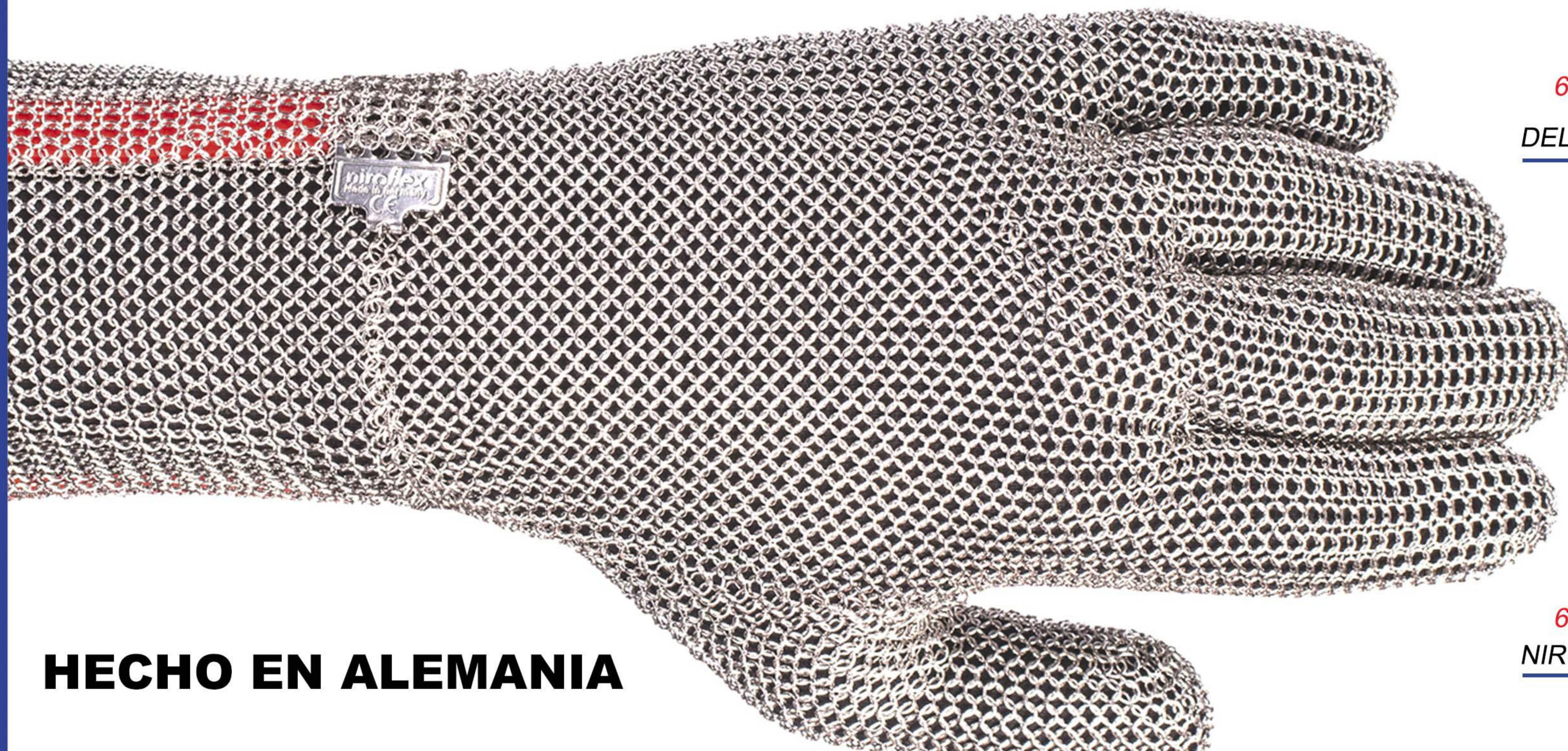
**Sistema de sujeción de acero inoxidable patentado.**  
**Al no tener bandas de nylon ni broches se garantiza una máxima higiene y durabilidad.**

## SERVICIO

El servicio de reparación **niroflex**, es único en México, ya que contamos con equipos de soldado alemanes y personal calificado para obtener reparaciones perfectas.

## TALLAS

Tallas	Codigo-color
00 talla mujer	café
0 extra pequeño	verde
1 pequeño	blanco
2 mediano	rojo
3 grande	azul
4 extra grande	naranja
5 XXL-bajo pedido	



**HECHO EN ALEMANIA**

Longitud de muñeca  
 64 4800 — 0 mm / 0"  
 64 4880 — 80 mm / 3"  
 64 4815 — 150 mm / 6"  
 64 4819 — 190 mm / 7.5"  
 64 4822 — 220 mm / 9"



GUANTE ANTICORTE / MESH GLOVE.



64 4846

GUANTE BRAZO COMPLETO / FULL ARM GLOVE.



64 6263 00

DELANTAL / APRON



64 7386 00

NIROFLEX BOLERO



Fibra Brinix con acero inoxidable.  
 Sin fibra de vidrio, máxima higiene y durabilidad.

64 4826

**BlueCut** comfort

Resistencia al corte  
**43N**  
 ISO 13997



Fibra Brinix con acero inoxidable.  
 Sin fibra de vidrio, máxima higiene y durabilidad.

64 4877

**BlueCut** pro

Resistencia al corte  
**60N**  
 ISO 13997



64 6226 00

**BlueCut** comfort

Resistencia al corte  
**43N**  
 ISO 13997



64 6277 00

**BlueCut** pro

Resistencia al corte  
**60N**  
 ISO 13997



64 8366 00

Tensor para guante / Glove tensioner





**56 3322 10** Cuchillo Deba 10.5 cm.



**56 3322 15** Cuchillo Deba 15.5 cm.



**56 3322 21** Cuchillo Deba 21 cm.



**56 7268 17** Cuchillo Santoku 17 cm.



**56 6254 16** Cuchillo Nakiri 16.5 cm.



**56 9262 18** Cuchillo Yanagiba 18 cm.



**56 9262 21** Cuchillo Yanagiba 21 cm.



**56 9262 24** Cuchillo Yanagiba 24 cm.



**56 9262 30** Cuchillo Yanagiba 30 cm.



La serie FUJI contiene las formas de cuchillos más representativas de la cocina japonesa y son ideales para restaurantes orientales, ya que el mango es fabricado con polipropileno, cumpliendo con las normas sanitarias.

Las hojas son construidas con acero inoxidable AISI 420 UH con una dureza de 54° +/- 1 Rockwell C, excelente retención del filo y fáciles de afilar.

The FUJI line contains the most representative shapes knives from the Japanese cuisine. Ideal for Japanese restaurants, because the handle is made of polypropylene which obeys the sanitary regulations.

The blades are made with AISI 420 UH stainless steel. With hardness 54° +/- 1 RC excellent retention of the sharpening edge and easy to re-sharp.





# HERMINIO

serie TORRE

50 2433 20 20cm / 8"  
50 2433 25 25cm / 10"



CUCHILLO CHEF. / CHEF'S KNIFE.

50 2433 20K 20cm / 8"  
50 2433 25K 25cm / 10"



CUCHILLO CHEF CON ALVEOLOS. / CHEF'S KNIFE GRANTON BLADE.

50 7268 20K 20cm / 8"  
50 7268 25K 25cm / 10"



CUCHILLO SANTOKU CON ALVEOLOS. / SANTOKU KNIFE GRANTON BLADE.

50 7268 20 20cm / 8"  
50 7268 25 25cm / 10"



CUCHILLO SANTOKU. / SANTOKU KNIFE.

50 6254 20K 20cm / 8"  
50 6254 25K 25cm / 10"



CUCHILLO NAKIRI CON ALVEOLOS. / NAKIRI KNIFE GRANTON BLADE.



La serie TORRE se inspira en la herrería Samurai japonesa. Para la construcción de la hoja, utilizamos un acero damasco técnicamente avanzado, compuesto de 32 capas externas en acero inoxidable y en el centro un acero clásico japonés de alto rendimiento VG10, también conocido como "Acero oro" por sus extraordinarias propiedades. Con este acero alcanzamos una dureza de 61° +/- 1 Rockwell C, lo que nos permite montar filos muy agudos de extraordinaria durabilidad.

The line TORRE is inspired in the Samurai Japanese blacksmiths. For the blade manufacture we use a Damascus steel technically advanced compound by 32 external layers of stainless steel, with a center of a classical Japanese steel high performance VG10, also known as "golden steel" because it's extraordinary features. With this steel we reach 61° +/- 1 hardness Rockwell C.





62 1011 20



MALETIN 20 ESPACIOS. / KNIFE BAG 20 PIECES

62 1011 16



MALETIN 16 ESPACIOS. / KNIFE BAG 16 PIECES

62 1011 06



MALETIN 6 ESPACIOS. / KNIFE BAG 6 PIECES

62 1011 07



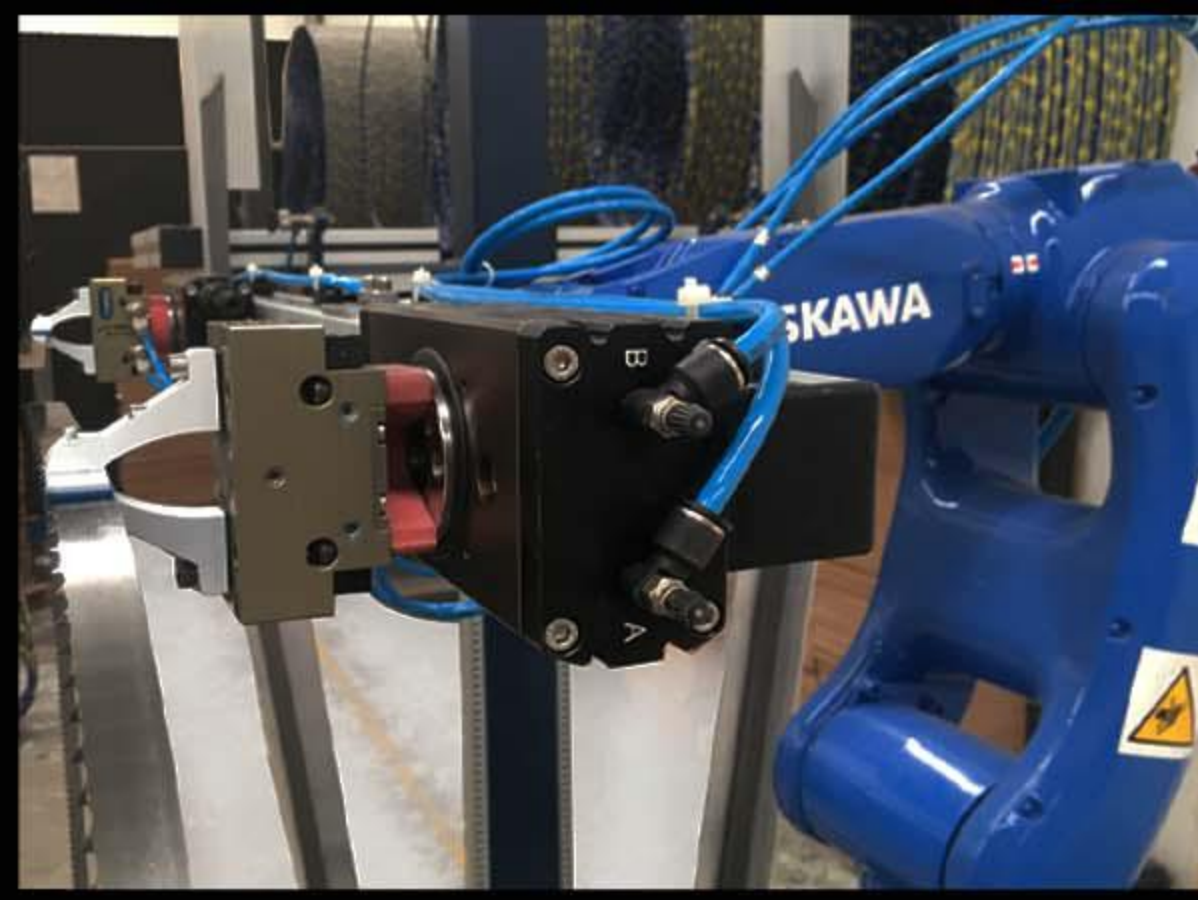
MALETIN 7 ESPACIOS. / KNIFE BAG 7 PIECES



HERMINIO







[www.hfilo.com](http://www.hfilo.com)

**PRODUCCIÓN:**

Misión De Bucareli No. 9  
Parque industrial Bernardo Quintana  
El Marqués, Querétaro  
México

Tel. (52) (442) 2215709  
2215651

**OFICINAS:**

Av. Presidente Carranza No. 31  
Col. Villa Coyoacán  
México, Ciudad de México  
C.P. 04000

Tel. (52) (55) 56069087  
10841960

[hfilo@prodigy.net.mx](mailto:hfilo@prodigy.net.mx)