

CUCHILLERÍA JAPONESA · ACERO CROMOVA 18 · BAJO PEDIDO EN CANARIAS

Global

Catálogo de la gama · 2026

Acero inoxidable japonés de una pieza, sin junturas donde se acumule nada. Este catálogo recoge las series y modelos que publican el fabricante y sus distribuidores oficiales: toda la gama, bajo pedido.

Global es la cuchillería que Yoshikin (Yoshida Metal Industry) fabrica en Tsubame, Niigata, con diseño del diseñador industrial Komin Yamada. Se vende desde 1985 y hoy suma más de 150 referencias.

El acero CROMOVA 18 lleva molibdeno y vanadio y se templa en frío. El filo es convexo (hamaguri) y sale de fábrica entre 10° y 15°: más fino que el de un cuchillo europeo, corta con menos esfuerzo.

En las series estampadas, el mango es hueco y va lastrado con arena para equilibrar hoja y mango. Los puntos negros del mango son el agarre antideslizante.

C56–58
Dureza Rockwell

10°–15°
Afilado de fábrica

144
Modelos en este catálogo

POR QUÉ EN LA COCINA PROFESIONAL

Filo

CROMOVA 18 afilado fino de fábrica: corte limpio y menos esfuerzo en el uso diario.

Equilibrio

Mango hueco lastrado con arena: el corte sale del instrumento, no de la muñeca.

Higiene

Hoja y mango de acero sin junturas: no queda ranura donde se acumulen restos.

Ficha técnica · G-2 cocinero

Acero	CROMOVA 18	Hoja	20 cm
Largo total	33 cm	Peso	170 g
Dureza	Rockwell C56–58	Filo	Convexo, doble (diestros y zurdos)
Mango	Hueco, lastrado con arena	Origen	Japón

Datos del fabricante (Yoshikin) y de sus distribuidores oficiales en Reino Unido y EE. UU., octubre de 2026.

50 MODELOS

Serie G · *Classic*

Acero inoxidable de una pieza, sin uniones, con mango hueco lastrado con arena para equilibrar hoja y mango. La serie de cabecera para la preparación general.

CÓDIGO	MODELO	HOJA
G-1	Fileteador (lonchear)	21 cm
G-2	Cuchillo de cocinero (gyuto)	20 cm
G-3	Trinchar	21 cm
G-4	Cocinero oriental (bunka)	18 cm
G-5	Verduras / nakiri	18 cm
G-6	Fileteador	18 cm
G-7	Deba oriental (pescado)	18 cm
G-7L	Deba · zurdos	7″
G-8	Trinchar asado (roast slicer)	22 cm
G-9	Pan	22 cm
G-10	Jamón / salmón flexible	31 cm
G-11	Yanagi sashimi (diestros)	25 cm
G-11L	Yanagi sashimi · zurdos	—
G-12	Macheta / cuchilla de carne	16 cm
G-14	Yanagi sashimi (diestros)	30 cm
G-15	Tako sashimi (pulpo)	30 cm
G-16	Cuchillo de cocinero	24 cm
G-17	Cuchillo de cocinero	27 cm
G-18	Fileteador flexible	24 cm
G-19	Fileteador flexible	27 cm
G-20	Fileteador flexible	21 cm
G-21	Deshuesador flexible	16 cm
G-22	Pan (filo festoneado)	20 cm
G-26	Cuchillo tarta nupcial · edición especial	34 cm
G-28	Carnicero (butcher)	18 cm
G-29	Carne / pescado (cocinero ancho)	18 cm
G-30	Fileteador sueco flexible	21 cm
G-41	Fileteador sueco	21 cm
G-46	Santoku	18 cm

SERIE G · CONTINUACIÓN

CÓDIGO	MODELO	HOJA
G-47	Sashimi-yo slicer (doble filo)	25 cm
G-49	Cuchilla china · ligera	17,5 cm
G-50	Cuchilla china · pesada	20 cm
G-55	Cuchillo de cocinero (gyuto)	18 cm
G-57	Santoku	16 cm
G-58	Cuchillo de cocinero	16 cm
G-69	Jamón / salmón flexible	27 cm
G-76	Mezzaluna / picador de hierbas	18 cm
G-77	Cuchillo de cocinero con alveolos	20 cm
G-78	Cuchillo de cocinero con alveolos	18 cm
G-79	Cuchillo de cocinero con alveolos	16 cm
G-80	Santoku con alveolos	18 cm
G-81	Verduras (nakiri) con alveolos	18 cm
G-82	Trinchar con alveolos	21 cm
G-83	Cocinero oriental / santoku oriental con alveolos	18 cm
G-84	Cocinero con alveolos	16 cm
G-87	Jamón / salmón con alveolos	27 cm
G-95	Jamón flexible	25 cm
G-97	Pan (sierra)	20 cm
G-102	Verduras / nakiri	14 cm
G-106	Kiritsuke · edición especial	22 cm

44 MODELOS

Serie GS · *Classic · formato corto*

La misma construcción que la G en hojas pequeñas y medianas: puntillas, peladores, tornear y utensilios de precisión.

CÓDIGO	MODELO	HOJA
GS-1	Cocina / utilidad	11 cm
GS-2	Slicer pequeño	13 cm
GS-3	Cocinero pequeño (petty)	13 cm
GS-4	Deba oriental pequeño	12 cm
GS-5	Verduras / nakiri pequeño	14 cm
GS-6	Puntilla recta	10 cm

SERIE GS · CONTINUACIÓN

CÓDIGO	MODELO	HOJA
GS-7	Puntilla punta lanza (spear)	10 cm
GS-8	Mondador (peeling)	7 cm
GS-9	Tomate (sierra)	8 cm
GS-10	Queso	14 cm
GS-11	Utilidad flexible	15 cm
GS-13	Utilidad sierra	15 cm
GS-14	Utilidad festoneado / sierra	15 cm
GS-35	Santoku	13 cm
GS-36	Utilidad	11 cm
GS-38	Puntilla	9 cm
GS-40	Puntilla	10 cm
GS-54	Santoku oriental (liso)	12 cm
GS-55	Santoku oriental con alveolos	12 cm
GS-57	Santoku con alveolos	11 cm
GS-58	Cocinero oriental pequeño / utilidad asiática	11 cm
GS-59	Cocinero oriental con alveolos	11 cm
GS-60	Utilidad	15 cm
GS-61	Bagel / sándwich	16 cm
GS-82	Sushi / pescado flexible	14,5 cm
GS-83	Usuba (verduras)	13 cm
GS-89	Cocinero 'Try Me'	13 cm
GS-90	Santoku con alveolos	13 cm
GS-91	Verduras con alveolos	14 cm
GS-92	Cocinero con alveolos	13 cm
GS-95	Queso	10,5 cm
GS-97	Cocinero oriental	10 cm
GS-98	Cocinero	18 cm
GS-100	Cocinero	16 cm
GS-101	Trinchar	20 cm
GS-102	Mini picador queso / hierbas	8 cm
GS-108/SC	Utilidad festoneado	12 cm
GS-108/SE	Utilidad sierra	12 cm

SERIE GS · CONTINUACIÓN

CÓDIGO	MODELO	HOJA
GS-108B/HSE	Chuletero semi-sierra	12 cm
GS-109	Santoku	13 cm
GS-110AN	Kiritsuke · 40 aniversario	15 cm
GS-200	Mini chopper (liso)	8 cm
GS-201	Santoku	14 cm
GS-202	Mini chopper	10 cm

12 MODELOS

Serie GF · *Forged*

Forjada por estampa para cocina profesional: el mango asienta sobre la espiga de la hoja. Más pesada y robusta que la G.

CÓDIGO	MODELO	HOJA
GF-27	Carnicero forjado	16 cm
GF-31	Deshuesador forjado	16 cm
GF-32	Cocinero forjado	16 cm
GF-33	Cocinero forjado	21 cm
GF-34	Cocinero forjado	27 cm
GF-35	Cocinero forjado	30 cm
GF-36	Verduras forjado	20 cm
GF-37	Trinchar forjado	22 cm
GF-40	Deshuesador ancho forjado	15 cm
GF-98	Cocinero forjado	20,5 cm
GF-99	Cocinero forjado con alveolos	20,5 cm
GF-100	Nakiri forjado	18 cm

13 MODELOS

Serie GSF · *Small Forged*

Forjada de una pieza, con hojas pequeñas y mango macizo y plano.

CÓDIGO	MODELO	HOJA
GSF-15	Mondador punta lanza	8 cm
GSF-16	Mondador recto (pata de cordero)	6 cm
GSF-17	Mondador curvo (tourné)	6 cm
GSF-18	Marisco (cangrejo / bogavante)	5 cm

SERIE GSF · CONTINUACIÓN

CÓDIGO	MODELO	HOJA
GSF-22	Utilidad	11 cm
GSF-23	Chuletero sierra	11 cm
GSF-24	Universal / utilidad	15 cm
GSF-31	Mondador mango largo	8 cm
GSF-33	Mondador mango largo	6 cm
GSF-34	Mondador mango largo	5 cm
GSF-46	Mondador / puntilla	8 cm
GSF-49	Utilidad	11 cm
GSF-50	Universal / utilidad	15 cm

16 MODELOS

Serie SAI · *Tres capas, martillada*

Núcleo CROMOVA 18 entre dos capas de inoxidable más blando. El martillado a mano ayuda a despegar el alimento; mango algo más largo y curvo.

CÓDIGO	MODELO	HOJA
SAI-01	Cocinero	7,5″
SAI-02	Cocinero / trinchar	8″
SAI-03	Santoku	7,5″
SAI-04	Verduras	7,5″
SAI-05	Pan	9″
SAI-06	Cocinero	9,75″
SAI-M01	Cocinero pequeño	5,5″
SAI-M02	Utilidad	6″
SAI-M03	Santoku pequeño	5″
SAI-M04	Pan / sándwich	6,5″
SAI-M05	Utilidad flexible	6,5″
SAI-S02R	Puntilla	4″
SAI-S03R	Puntilla recta	3,5″
SAI-S04R	Mondador	2,5″
SAI-T03	Chuletero	4,5″
SAI-T04	Chuletero jumbo	4,5″

9 MODELOS

Serie UKON · *Ukon*

Acero CROMOVA 18, con perfil y mango propios.

CÓDIGO	MODELO	HOJA
GU-01	Cocinero	20 cm
GU-02	Cocinero asiático	7″
GU-03	Pan	9″
GU-04	Santoku con alveolos	7″
GUF-30	Puntilla	9 cm
GUM-10	Verduras	14 cm
GUS-20	Santoku con alveolos	5″
GUS-22	Utilidad sierra	6″
GUS-24	Modelo UKON · consúltenos	—

PARA MANTENER EL FILO

Afilado, guardado *y utensilios*

Afiladores de agua, piedras, chairas, estuches y utensilios de la propia marca.

CÓDIGO	ACCESORIO	DETALLE
AFILADORES DE AGUA		
G-91/SB	Afilador de agua de 2 ruedas cerámicas, inox	Rueda gruesa para filos romos o mellados y rueda fina para afilar y pulir. Para filos de 15°.
G-91/BW	Afilador de agua de 2 ruedas, negro	Igual que G-91/SB.
G-91-R	Recambio de 2 ruedas para G-91	Rueda gruesa y rueda fina.
G-913/SB	Afilador de agua de 3 ruedas cerámicas, inox	Ruedas gruesa, media y fina; ángulo de 15°. Para hojas sin sierra.
G-913/BW	Afilador de agua de 3 ruedas, negro	Igual que G-913/SB.
SH-220/GB	MinoSharp Shinkansen, 2 ruedas	Ruedas cerámicas basta y media; ángulo de 15°. Pensado para cuchillos japoneses.
SH-550	MinoSharp Plus, 3 etapas	Ruedas gruesa, media y superfina.
PIEDRAS Y GUÍAS		
MS-471	Kit MinoSharp con piedra combinada	Piedra de doble cara 220/1000, soporte y 2 guías de ángulo.
MS-472	Kit MinoSharp con piedra combinada fina	Piedra de doble cara 1000/8000.
459	Piedra al agua, grano 240	Desbaste.
460	Piedra al agua, grano 1000	Afilado.
MS-463	2 guías de afilado inox	Se fijan al lomo y marcan los 15°.
G-1800S	Piedra cerámica de doble cara	Granos 1000 (mantenimiento) y 240 (mellas).
MS-477	Limpiador abrasivo Magic Rubber	Elimina pequeñas manchas de la hoja.
CHAIRAS		
G-74	Chaira cerámica	22 cm.
G-45	Chaira cerámica	24 cm. Recambio G-45/R.
G-75	Chaira de diamante	25,5 cm.
G-38	Chaira de diamante ovalada	26 cm. Para el acabado del filo; no recupera filos muy dañados.
G-39	Chaira de diamante	30 cm. Recambio G-39/R.
GUARDADO		
G-66716	Estuche de chef de 16 bolsillos	
G-66711	Estuche de chef de 11 bolsillos	
G-66607	Portafolio de 7 bolsillos	
GKG-101 / 102 / 103	Protectores de hoja universales	Tallas S, M y L.

AFILADO Y ACCESORIOS · CONTINUACIÓN

CÓDIGO	ACCESORIO	DETALLE
G-4241 / 4251 / 4281	Barra magnética de pared	16″, 20″ y 32″.
G-40700B / G-40390B	Organizadores de cajón Seiso	7 cuchillos u 8 chuleteros.
UTENSILIOS		
GKS-210	Tijeras de cocina	8,25″.
GS-28	Pinzas de emplatado	11,75″.
GF-24	Trinchante recto forjado	Púas de 16 cm.
G-13	Trinchante curvo	6″.
GS-20 / 29 / 63	Pinzas quitaespinas	8, 12 y 13 cm.
GS-27	Espátula de pescado flexible	
GS-21/4 · 6 · 8 · 10	Espátulas de pastelería flexibles	11, 15, 20 y 25 cm.
GS-42/4 · 6 · 8 · 10	Espátulas acodadas	11, 15, 20 y 25 cm.

COMPOSICIONES CERRADAS

Juegos *del fabricante*

CÓDIGO	CONTENIDO
G-2951138	5 piezas: G-2, G-9, GS-5, GS-11 y GS-38.
G-313	Trinchar, 2 piezas: G-3 y G-13.
G-4610246	G-46 santoku, G-102 verduras y GSF-46 mondador.
G-210515	G-2 cocinero, G-105 oriental y GSF-15.
G-779015	G-77, GS-90 y GSF-15.
G-41146	G-4, GS-11 y GSF-46.
G-458110AN	40 aniversario: G-4, GS-110 y GS-58.
G-52AN5	40 aniversario: bloque de 5 piezas.
SAI-2001	Trinchar SAI: SAI-02 y trinchante.
GSF-4022SBXB / 6022 / 8022	Caja de bambú con 4, 6 u 8 chuleteros.
GUF-314	UKON: 4 chuleteros.

El fabricante tiene además bloques y estuches de otras composiciones: consúltenos. Medidas de hoja en centímetros según el fabricante o su distribuidor europeo; con el símbolo ″, medida en pulgadas publicada por el distribuidor de EE. UU.

SEGÚN EL FABRICANTE

Cuidado *del filo*

Un Global dura lo que dure su filo. Estas son las pautas que da la marca para la cocina.

Lavado

A mano, con detergente neutro y agua templada, justo después de usar. Nunca en lavavajillas: provoca óxido y anula la garantía.

Tabla

Madera o plástico. Nunca mármol, piedra, vidrio ni cerámica.

Afilado

Piedra al agua como método preferente, a 10–15°. Chaira cerámica o de diamante para el mantenimiento. No usar afiladores eléctricos.

Secado

Con paño y en el momento. No dejar secar al aire ni en remojo, y lavar pronto tras cortar alimentos salados o ácidos.

Lo que no

Congelados, hueso o alimentos muy duros. No torcer la hoja, no golpear ni hacer palanca con ella.

Zurdos

Los cuchillos de doble filo valen para diestros y zurdos. Los de un solo filo, como el deba, tienen versión zurda (G-7L).

BAJO PEDIDO

Toda la gama, *bajo pedido*

Trabajamos Global bajo pedido para hostelería en Canarias. Las referencias y composiciones pueden cambiar según el fabricante: le confirmamos cada modelo antes de cerrar el pedido.

Pedido

Díganos el código o lo que necesita cortar. Le confirmamos disponibilidad, precio y plazo antes de que se comprometa a nada.

Asesoramiento

Le ayudamos a elegir serie, perfil y largo de hoja según la partida y la mano de quien lo va a usar.

Equipos

Para dotar a una brigada o a una escuela, preparamos la composición completa con su afilado.

Isla

Consúltenos el plazo de entrega para su isla.

Datos del fabricante (Yoshikin) y de sus distribuidores oficiales en Reino Unido y EE. UU., octubre de 2026.

Díganos qué corta *y le decimos qué serie encaja.*

PEDIR PRECIO Y DISPONIBILIDAD →

Trabajamos la marca bajo pedido para hostelería en Canarias. Díganos qué necesita y le confirmamos disponibilidad, formato, precio y plazo antes de que se comprometa a nada.

TELÉFONO
922 228 515

WHATSAPP
601 188 105

EMAIL
administracion@cocineroscanarias.com

TIENDA Y ALMACÉN

HORARIO

WEB