



FRENCH CHEF KNIVES

CUCHILLOS DE COCINERO

Continuing our 100+ year heritage of innovation, Cozzini Bros, The Sharper Solution, introduces the highest quality commercial French Chef knives.



Continuando con nuestro legado de más de 100 años de innovación, Cozzini Bros, The Sharper Solution, presenta los cuchillos de chef franceses comerciales de la más alta calidad.

FULL TANG

Extends through the handle for better balance and strength.

ACERO COMPLETO

Se extiende a través del mango para un mejor equilibrio y fuerza.

TACTILE HANDLE

Enhanced texture and ergonomics for a secure, fatigue-free grip.

MANGO TÁCTIL

Textura y ergonomía mejoradas para un agarre seguro y sin fatiga.

OFFSET HEEL

Creates a barrier for safe use, reducing cut risks.

TALÓN DESCENTRADO

Crea una barrera para un uso seguro, reduciendo los riesgos de corte.

END-OF-LIFE INDICATOR

Features a visible indicator that our knives have reached the end of their optimal sharpening lifecycle.

INDICADOR DE FIN DE VIDA

Cuenta con un indicador visible de que nuestros cuchillos han llegado al final de su ciclo de vida de afilado óptimo.

HIGH CARBON STEEL

Provides a sharper initial and longer lasting edge.

ACERO CON ALTO CONTENIDO DE CARBONO

Proporciona un borde inicial más nítido y más duradero.



SCAN ME TO SEE OUR CUSTOMERS IN ACTION

Escanéame para ver a nuestros clientes en acción

COZZINIBROS.COM

888-846-7785 | sales@cozzinibros.com

OPTIONS | Opciones



The Highest Quality
La Más Alta Calidad



SHARPENED LOCALLY
AFILADO EN LA ZONA



Our knives are NSF-certified, meeting the highest standards for public health and safety.

Nuestros cuchillos están certificados por NSF y cumplen con los más altos estándares de salud y seguridad pública.



Personalized knife sets sanitized in-house thoroughly cleaned with commercial-grade dishwashers.

Juegos de cuchillos personalizados y completamente higienizados con una limpieza interna a fondo, utilizando lavavajillas de calidad comercial.