

TRAMONTINA

Pizza







É HORA DE REUNIR OS AMIGOS? É HORA DA PIZZA.

Bons amigos e conversa animada. É tudo que você precisa para colocar a mão na massa e a pizza no forno. Essa receita que todo mundo adora foi feita para dividir com pessoas especiais. Não é por acaso que pizza tem família até no tamanho.

Para deixar esses encontros ainda mais gostosos, a **Tramontina** desenvolveu uma linha de produtos para você preparar, servir e saborear cada fatia da sua pizza favorita.

Agora, é só escolher o recheio, chamar os convidados e bom apetite.

IS IT FRIEND TIME? THEN IT'S PIZZA TIME.

Great friends and lively conversation. There's no better reason to get down to business and toss a pizza in the oven. Everybody's favorite recipe was made to share with special people. It's no accident that pizzas come in family size.

In order to make your gatherings even more enjoyable, **Tramontina** has developed a line of products so you can prepare, serve and savor every single slice of your favorite pizza.

Now all that's left is to choose your toppings, invite the guests and bon appétit.

¿ES UNA OCASIÓN PARA REUNIR A LOS AMIGOS? ES UNA OCASIÓN PARA LA PIZZA.

Buenos amigos y una charla animada. Es todo lo que usted necesita para poner las manos en la masa y la pizza en el horno. Esa receta que encanta a todo el mundo fue elaborada para compartirla con personas especiales. No es por nada que la pizza es grande como para una familia.

Para dejar esos encuentros aún más sabrosos, **Tramontina** desarrolló una línea de productos para que usted prepare, sirva y saboree cada porción de su pizza preferida.

¡Ahora, sólo tiene que escoger el relleno, llamar a sus invitados y buen apetito!





A HISTÓRIA DA PIZZA

Diferente do que muita gente pensa, a pizza surgiu no Egito e não na Itália.

Há cerca de 5 mil anos, os egípcios já levavam ao forno uma massa fininha feita à base de trigo e coberta com ervas. Foi apenas na época das Cruzadas que a receita chegou à Itália e, de lá, se espalhou pelo mundo.

Os italianos tornaram a pizza popular ao incrementar a receita, acrescentando molho de tomate e queijo.

No Brasil, a pizza chegou com os imigrantes italianos. Foi no bairro do Brás, em São Paulo, que surgiram as primeiras pizzarias do país. No princípio, as pizzas de mussarela e anchovas eram as mais populares.

Mas na medida em que as hortaliças e os embutidos se tornaram mais acessíveis, a criatividade dos brasileiros fez surgir os mais variados sabores conhecidos até hoje.

THE HISTORY OF PIZZA

Unlike what most people think, pizza first appeared in Egypt, not Italy. 5,000 years ago, Egyptians were already putting a form of thin, wheat-based dough topped with herbs in the oven. It was only during the Crusades that the recipe finally arrived in Italy, and from there it made its way around the world. The Italians made pizza so popular by adding two special ingredients to the recipe: tomato sauce and cheese.

In Brazil, pizza arrived with the Italian immigrants. It was in Brás neighborhood in the city of São Paulo that the nation's first pizzerias opened. In the beginning, pizzas topped with mozzarella and anchovies were the most popular.

But as vegetables and different varieties of sausage became more accessible, Brazilian creativity gave rise to the huge variety of flavors available today.





LA HISTORIA DE LA PIZZA

Al contrario de lo que muchos creen, la pizza surgió en Egipto, y no en Italia.

Hace aproximadamente 5 mil años, los egipcios llevaban al fuego una masa bien fina elaborada a base de trigo y cubierta con hierbas. Sólo en la época de las Cruzadas, la receta llegó a Italia y, desde allí, para el mundo. Los italianos hicieron que la pizza fuera más popular al enriquecer la receta, añadiéndole salsa de tomate y queso.

En Brasil, la pizza llegó junto con los inmigrantes italianos. En el barrio de Brás, en São Paulo, surgieron las primeras pizzerías del país.

Al principio, las pizzas de mozzarella y anchoas eran las más pedidas.

Pero, cuando las legumbres y los embutidos se volvieron más accesibles, la creatividad de los brasileños hizo surgir los más diferentes sabores conocidos hasta hoy.







O PIZZAIOLO

Quem está sempre com a mão na massa conhece bem os segredos de uma boa pizza.

O pizzaiolo combina rapidez e criatividade para elaborar as receitas que todo mundo adora. Profissionais ou amadores, todos eles agora contam com um segredinho extra na cozinha: os produtos **Tramontina** para pizza.

THE PIZZA CHEF

It's the ones who are always up to their elbows in pizza dough who know the secrets of a good pizza.

Pizza chefs combine speed and creativity to come up with those recipes that everybody loves. Professionals and amateurs alike now rely on a little extra secret in the kitchen: **Tramontina** products for pizza.

EL PIZZERO

Quien siempre tiene las manos en la masa, conoce bien los secretos de una buena pizza.

El pizzero combina rapidez y creatividad para elaborar las recetas que encantan a todo el mundo. Profesionales o amateurs, todos ellos ahora cuentan con un pequeño secreto extra en la cocina: los productos **Tramontina** para pizza.







MASSA E MOLHO: A ALMA DA PIZZA.

Os melhores pizzaiolos dizem que o segredo da pizza está na massa. A escolha de ingredientes de qualidade e o tempo correto de descanso para fermentação fazem toda diferença. Mas o preparo também depende da temperatura do forno. É ela que deixa a pizza gostosa e crocante.

O molho de tomate é outro ingrediente fundamental da pizza. O mais tradicional é feito com tomates bem maduros, tem uma textura encorpada e deixa um sabor suave na massa, harmonizando perfeitamente com qualquer tipo de recheio.

DOUGH AND SAUCE: THE HEART OF PIZZA.

The best pizza chefs say the secret to great pizza is in the dough. Choosing quality ingredients and the right time for the dough to rise makes all the difference in the world. But preparation also depends on oven temperature. This is what makes a pizza delicious and crispy.

Tomato sauce is another fundamental ingredient for great pizza. The most traditional variety is made with very ripe tomatoes, has a full-bodied texture and imparts a light flavor to the dough, harmonizing perfectly with all sorts of toppings.

MASA Y SALSA: EL ALMA DE LA PIZZA.

Los mejores pizzeros dicen que el secreto de la pizza está en la masa. La selección de los ingredientes de calidad y el tiempo correcto de descanso para la fermentación hacen toda la diferencia. Pero la preparación también depende de la temperatura del horno. El calor correcto hace que la pizza quede sabrosa y crocante.

La salsa de tomate es otro ingrediente fundamental de la pizza. La más tradicional es elaborada con tomates bien maduros, presenta una textura consistente y deja un sabor suave en la masa, en armonía perfecta con cualquier tipo de relleno.





CURIOSIDADES

Dia da Pizza

De tão popular na mesa do brasileiro, a pizza ganhou um dia somente para ela. Todo dia 10 de julho comemora-se o Dia da Pizza. A data foi escolhida em 1985, durante um concurso que escolheu as 10 melhores receitas de pizza de São Paulo.

Vai acabar em pizza!

Quando alguém diz que vai acabar em pizza, todo mundo sabe que não vai dar em nada. Mas você sabe a origem dessa expressão? Foi nos anos 50, durante uma reunião no clube de futebol Palmeiras. Após uma longa discussão, os dirigentes decidiram deixar a conversa de lado e foram juntos até uma pizzaria confraternizar.

Pizza Margherita

A tradicional pizza margherita foi criada por Rafaele Esposito na taverna mais antiga de Nápoles para homenagear a rainha Margherita, esposa de Umberto I. O pizzaiolo escolheu ingredientes com as cores da bandeira italiana e a receita virou sucesso na mesa de nobres e plebeus ao redor do mundo.

CURIOSITIES

Pizza Day

Pizza is so popular on Brazilian dinner tables that it has its own day. Pizza Day is celebrated on the tenth of July. The date was chosen in 1985, during a competition that chose São Paulo's ten best pizza recipes.

Vai acabar em pizza! (It's going to end up in pizza!)

In Portuguese, when somebody mentions something's going to end up in pizza, they mean nothing will come of it. But do you know where the expression comes from? It was in the 1950s, during a meeting at Palmeiras football club. After a long, fruitless discussion, the club managers decided to take a rest and go out for pizza.

Margherita Pizza

The Margherita pizza recipe was created by Rafaele Esposito at Naples' oldest tavern in tribute to Queen Margherita, wife of Umberto I. The pizzaiolo (pizza chef, in Italian) chose ingredients in the colors of the Italian flag and the recipe became an instant success on the dinner tables of the nobility and commoners alike.



CURIOSIDADES

Día de la Pizza

Como es tan popular en la mesa del brasileño, la pizza tiene un día sólo para ella. Todos los días 10 de julio se celebra el Día de la Pizza. La fecha fue escogida en 1985, durante un concurso que eligió las 10 mejores recetas de pizza de São Paulo.

¡Va a terminar en pizza!

Cuando alguien dice que algo va a terminar en pizza, todos entienden que no habrá consecuencias. Pero, ¿usted sabe el origen de esa expresión? Fue en los años de 1950, durante una reunión en el club de fútbol Palmeiras. Después de una larga discusión, los dirigentes decidieron dejar la discusión de lado y se fueron juntos a una pizzería para confraternizar.

Pizza Margarita

La tradicional pizza margarita fue creada por Rafaele Esposito en la taberna más antigua de Nápoles para rendirle homenaje a la reina Margarita, esposa de Humberto I. El pizzero escogió ingredientes con los colores de la bandera italiana y la receta se convirtió en un éxito en la mesa de nobles y plebeyos alrededor del mundo.

PRODUTOS PARA PIZZA

Agora que você já sabe tudo sobre essa história recheada de tradição, conheça os produtos que vão deixar as suas pizzas ainda mais especiais.

PRODUCTS FOR PIZZA

Now that you know everything about pizza history, learn about the products that are sure to make your pizzas even more special.

PRODUCTOS PARA PIZZA

Ahora que usted sabe todo sobre esa historia llena de tradición, conozca los productos que van a hacer que sus pizzas sean aún más especiales.



FÔRMAS E ASSADEIRAS

A Tramontina tem sempre uma novidade saindo do forno. Dessa vez, é uma linha completa de Fôrmas e assadeiras para pizzas de todos os sabores e tamanhos. Do brotinho à família.

MOLDS AND STONES

Tramontina always has something new coming out of the oven. This time, it's our complete line of molds and stones for pizzas of all flavors and sizes. From "personal" to "family" size.

MOLDES Y ASADERAS

Tramontina siempre tiene una novedad saliendo del horno. Esta vez es una línea completa de moldes y asaderas para pizzas de todos los sabores y tamaños. De la individual a la familiar.



Fôrma de Alumínio - Funda
Aluminum Pizza Pan Mold - Deep
Molde Pizza Aluminio - Hondo

REF	
27000/025	Ø 25 cm
27000/030	Ø 30 cm
27000/035	Ø 35 cm
27000/040	Ø 40 cm



Fôrma de Alumínio - Rasa
Aluminum Pizza Pan Mold - Flat
Molde Pizza Aluminio - Raso

REF	
27001/025	Ø 25 cm
27001/030	Ø 30 cm
27001/035	Ø 35 cm
27001/040	Ø 40 cm



Fôrma de Antiaderente
Non-stick Aluminum Pizza Pan Mold
Molde Pizza Aluminio Antiadherente

REF	
20058/030	Ø 30 cm
20058/035	Ø 35 cm

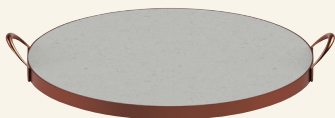




Fôrma para pizza
Pizza Pan Mold
Molde Pizza

REF	
61731/350	Ø 35 cm
61731/400	Ø 40 cm

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Assadeiras de Pedra Sabão
Soapstone Pizza Griddle
Asadera Pizza Piedra Jabón

REF	
10399/028	Ø 33 cm
10399/029	Ø 38 cm

TAMPAS PARA FÔRMAS

Pizza tem que chegar na mesa sempre quentinha. Para manter a temperatura até a última fatia, cubra sua Fôrma e assadeira com essas tampas especiais.

LIDS FOR MOLDS

Pizza needs to make it to the table piping hot. In order to keep it that way until the last slice, cover the mold or tray with these special lids.

TAPAS PARA MOLDES

La pizza tiene que llegar a la mesa siempre bien calentita. Para mantener la temperatura hasta la última porción, tape el molde con esas tapas especiales.



Tampa de Alumínio para Fôrma
Aluminum Pizza Mold Lid
Tapa Aluminio para Molde Pizza

REF	
27005/030	Ø 30 cm
27005/035	Ø 35 cm
27005/040	Ø 40 cm

MOLHEIRAS, POTES E CONCHAS

Na hora da fome, o pizzaiolo tem que ser rápido. E para isso, ele precisa ter todos os ingredientes sempre à mão. A linha de molheiras, potes e conchas é perfeita para facilitar o trabalho na hora de preparar a pizza.

SAUCE BOATS, CANISTERS AND LADLES

When hunger strikes, pizza chefs have to act fast. And to this end, they always need to have all the ingredients at hand. Our line of sauce boats, canisters and ladles are perfectly designed to make pizza prep work easier.

SALSERAS, POTES Y CUCHARONES

A la hora del hambre, el pizzero tiene que ser rápido. Para eso, necesita tener todos los ingredientes siempre a mano. La línea de salseras, potes y cucharones es perfecta para facilitar el trabajo a la hora de preparar la pizza.



Molheira de Alumínio
Aluminum Sauce Container
Salsera Aluminio

REF	
27010/016	Ø 16 cm - 4,5 L
27010/018	Ø 18 cm - 6,2 L
27010/020	Ø 20 cm - 8,4 L



Molheira
Sauce Container
Salsera

REF	
61738/180	Ø 18,5 cm - 5,28 L

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Pote com Tampa Plástica
Canister with Plastic Lid
Recipiente con Tapa Plástica

REF	
61737/160	Ø 16 cm - 3,14 L
61737/180	Ø 18 cm - 5,28 L

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Concha para Molho
Sauce Ladle
Cucharón para Salsa

REF	
63812/093	

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable

CUBAS E BOWLS

Sai meia calabresa, meia quatro queijos? Para conservar o sabor de cada ingrediente, o pizzaiolo não pode misturar tudo no mesmo recipiente. É por isso que a Tramontina tem uma linha completa de cubas e bowls. Um para cada recheio.

FOOD PREP CONTAINERS AND BOWLS

Can you make that with half sausage, half four-cheese, please? To make sure each ingredient keeps its own flavor, pizza chefs can't mix everything up in the same container. This is why Tramontina has a complete lineup of food prep containers and bowls. One for each topping.

CUBAS Y BOWLS PARA PREPARACIÓN

¿Sale media calabresa, media cuatro quesos? Para conservar el sabor de cada ingrediente, el pizzero no puede mezclar todo en el mismo recipiente. Por eso, Tramontina tiene una línea completa de cubas y bowls para preparación. Uno para cada relleno.



Bowl para Preparo
Mixing Bowl
Bowl para Preparación

REF	
61733/280	Ø 28 cm - 8 L
61733/320	Ø 32 cm - 12,3 L

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Cuba para Preparo 1/1
Gastronorm Container 1/1
Cuba para Preparación 1/1

REF	Prof. Depth Prof.
61735/100	100 mm - 14 L
61735/150	150 mm - 20,7 L

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Cuba para Preparo 2/3
Gastronorm Container 2/3
Cuba para Preparación 2/3

REF	Prof. Depth Prof.
61736/100	100 mm - 8,86 L
61736/150	150 mm - 13,38 L

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable

ACESSÓRIOS PARA PREPARAR

Colocar a mão na massa é uma verdadeira arte. Mas você pode contar com uma ajudinha especial. A nossa linha de produtos para preparo. São rolos de amassar, balanças, espátulas e muitos outros acessórios feitos para pizzaiolos profissionais ou de fim de semana.

ACCESSORIES FOR PREPARATION

Preparing the perfect pizza is a real art form. But we've got what you need to make it happen. Our line of pizza preparation products. It includes rolling pin, scales, spatulas and many more accessories especially designed for both professional and weekend pizza chefs.

ACCESORIOS PARA PREPARAR

Poner las manos en la masa es, realmente, un arte. Pero usted puede contar con una ayuda especial. Nuestra línea de productos para preparación. Son palotes de amasar, balanzas, espátulas y muchos otros accesorios hechos para pizzeros profesionales o de fin de semana.



Pá para Pizza - Cabo Curto
Pizza Peel - Short Handle
Pala para Pizza - Chica

REF	
10461/152	20 cm



Ø 36 cm

Pá para Pizza - Cabo Longo
Pizza Peel - Long Handle
Pala para Pizza - Grande

REF	
10462/152	120 cm



Rolo para Amassar
Rolling Pin
Palote de Amasar

REF	
10464/040	



Ø 32 cm

Pá para Pizza
Pizza Peel
Pala para Pizza

REF	Comp. Length Largo
61740/010	1600 mm
61740/020	2000 mm

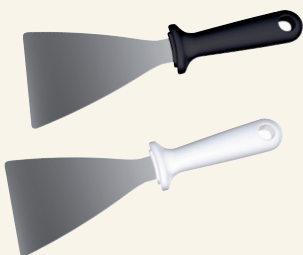
Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Balança Digital para Cozinha
Digital Kitchen Scale
Balanza Digital de Cocina

REF	
61739/000	capac. 5 kg

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Espátula Profissional
Professional Pizza Spatula
Espátula Profesional Pizza

REF	
25047/100	preto black negro
25047/180	branco white blanco



Cortador para Pizza
Pizza Cutter
Cortador de Pizza

REF	
25045/100	preto black negro
25045/120	verde green verde
25045/170	vermelho red rojo



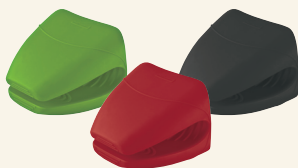
Cortador Profissional
Professional Pizza Cutter
Cortador de Pizza Profesional

REF	
25046/100	preto black negro
25046/180	branco white blanco



Ralador
Grater
Rallador

REF	
25050/100	preto black negro
25050/120	verde green verde
25050/170	vermelho red rojo



Pegador de Silicone
Silicone Glove
Agarradera de Silicona

REF	
25786/100	preto black negro
25786/120	verde green verde
25786/170	vermelho red rojo

ACESSÓRIOS PARA SERVIR

Calabresa, quatro queijos, mafiosa. Cada um tem a sua pizza favorita, mas todo mundo sabe que a primeira fatia se come com os olhos. Por isso, a apresentação na hora de servir é fundamental. Leve à mesa todo o seu bom gosto com essa linha de acessórios especiais.

SERVING ACCESSORIES

Sausage, four cheese, Mafioso. We all have our own favorite pizza flavor, and we also know that the first slice needs to be a feast for the eyes. For that reason, presentation at serving time is of prime importance. Put all of your good taste on the table with our line of special accessories.

ACCESORIOS PARA SERVIR

Calabresa, cuatro quesos, mafiosa. Cada uno tiene su pizza favorita, pero todos saben que la primera porción se come con los ojos. Por eso, la presentación al momento de servir es fundamental. Lleve a la mesa todo su buen gusto con esa línea de accesorios especiales.



Tábua Redonda de Madeira
Wooden Pizza Board
Tabla Redonda Madera

REF	
10090/070	Ø 30 cm
10091/070	Ø 35 cm
10092/070	Ø 40 cm



Suporte de Madeira para Fôrmas
Wooden Pizza Board
Tabla Redonda Madera

REF	
10093/060	Ø 35 cm
10094/060	Ø 40 cm
10095/060	Ø 45 cm



Kit para Pizza de Madeira
Wood Pizza Kit
Kit para Pizza Madera

REF	
10239/373	



Espátula de madeira
Wooden Serving Spatula
Espátula Madera para Servir

REF	
10463/100	



Bandeja para Servir de madeira
Wood Servig tray
Bandeja para servir

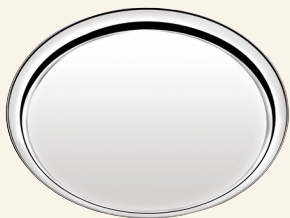
REF	
10239/366	



Bandeja com Antiderrapante
No-Slip Round Tray
Bandeja Antideslizante

REF	
61730/400	Ø 40 cm

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Bandeja para servir
Servig tray
Bandeja para servir

REF	
61732/400	Ø 40 cm

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Tesoura para Pizza
Pizza Scissors
Tijera para Pizza

REF	
25051/120	verde green verde
25051/170	vermelho red rojo

UTENSÍLIOS DE MESA

Nossa linha de utensílios para a mesa é como a pizza: agrada a todos os paladares. Tem talheres para um jantar especial. E muitos outros acessórios que vão fazer bonito na sua mesa. Experimente.

TABLE UTENSILS

Our line of tableware is just like pizza: pleasing to all tastes. It includes flatware for a special dinner, and many other accessories to make your table simply lovely. Try it out.

UTENSILIOS DE MESA

Nuestra línea de utensilios para la mesa es como la pizza: agrada a todos los paladares. Tiene cubiertos para una cena especial y muchos otros accesorios que se van a lucir en su mesa. Pruébela.

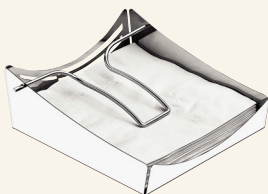


Porta-guardanapos
Napkin Holder
Servilletero

REF

61743/000

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable

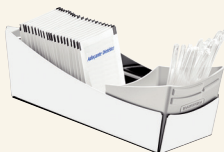


Porta-guardanapos
Napkin Holder
Servilletero

REF

61742/000 17,5x18,8 x6,5 cm

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Porta-sachês
Sachet Holder
Porta Sachet

REF

61741/000 4,7x13x4,37 cm

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Recipiente para Orégano ou Queijo
Condiment Dispenser
Recipiente para Orégano o Queso

REF

61734/080 Ø 8 cm - 250 g

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Garfos para Pizza - 3 pc
Pizza Forks
Tenedor Pizza

REF
66950/845

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Facas para Pizza - 3 pc
Pizza Knives
Cuchillo Pizza

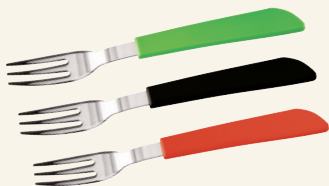
REF
66950/855

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Faca para Pizza 4" - 2 pc
Pizza Knives
Cuchillo Pizza

REF	
25040/204	preto black negro
25040/224	verde green verde
25040/274	vermelho red rojo



Garfo para Pizza - 2 pc
Pizza Forks
Tenedor Pizza

REF	
25042/200	preto black negro
25042/220	verde green verde
25042/270	vermelho red rojo



Espátula para Pizza
Pizza Slice Server
Espátula para Servir Pizza

REF	
25048/100	preto black negro
25048/120	verde green verde
25048/170	vermelho red rojo



Cortador para Pizza

Pizza Wheel

Cortador de Pizza

REF	
25049/100	preto black negro
25049/120	verde green verde
25049/170	vermelho red rojo



Balde de Alumínio para

Garrafa 4,5 L - Ø 18 cm

Aluminum Bottle Bucket

Balde para Botella Aluminio

REF	
27015/018	preto black negro
27015/218	verde green verde
27015/718	vermelho red rojo



Balde de Alumínio para

Gelo 1,5 L - Ø 13 cm

Aluminum Ice Bucket

Balde de Hielo Aluminio

REF	
27016/013	preto black negro
27016/213	verde green verde
27016/713	vermelho red rojo



Display de Garfos - 48 pc
Pizza Fork - Display Box
Tenedor Pizza - Caja Display

REF

66950/340

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Display de Facas - 48 pc
Pizza Knife - Display Box
Cuchillo Pizza - Caja Display

REF

66950/350

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Jogo de talheres - 12 pc
Pizza set
Juego de cubiertos

REF

66950/640

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Garfos para Pizza - 12 pc
Pizza Fork
Tenedor Pizza

REF

63950/840

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Facas para Pizza - 12 pc
Pizza Knife
Cuchillo Pizza

REF

63950/850

Aço Inox
Stainless Steel | Acero Inoxidable



Kit para Pizza - 3 pc
Pizza Set
Juego para Pizza

REF	
25099/216	verde green verde
25099/716	vermelho red rojo



Kit para Pizza - 2 pc
Pizza Set
Juego para Pizza

REF	
25099/217	verde green verde
25099/717	vermelho red rojo



Jogo de Talheres - 12 pc
Pizza set
Juego de cubiertos

REF	
25099/018	preto black negro
25099/218	verde green verde
25099/718	vermelho red rojo



Kit para Pizza - 14 pc
Pizza Set
Juego para Pizza

REF	
25099/019	preto black negro
25099/219	verde green verde
25099/719	vermelho red rojo



Display de Facas - 48 pc
Pizza Knife - Display Box
Cuchillo Pizza - Caja Display

REF	
25040/404	preto black negro
25040/424	verde green verde
25040/474	vermelho red rojo



Display de Garfos - 48 pc
Pizza Fork - Display Box
Tenedor Pizza - Caja Display

REF	
25042/400	preto black negro
25042/420	verde green verde
25042/470	vermelho red rojo

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO TRAMONTINA ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Tramontina Sul:

CD SUL Carlos Barbosa - RS - Fone: (54) 3461.7700

ERV Filial Porto Alegre - Porto Alegre - RS - Fone: (51) 2101.5000

ERV Filial Curitiba - Curitiba - PR - Fone: (41) 2111.9110

Tramontina Sudeste:

CD Barueri - SP - Fone: (11) 4197.1266

ERV Filial Rio de Janeiro - Rio de Janeiro - RJ - Fone: (21) 2224.5004

ERV Filial Belo Horizonte - Belo Horizonte - MG - Fone: (31) 3223.4026

Tramontina Planalto:

CD Goiânia - GO - Fone: (62) 3272.2100

Tramontina Nordeste:

CD Simões Filho - BA - Fone: (71) 3215.8266

ERV Recife - PE - Fone: (81) 3454.8800

Tramontina Norte:

CD Belém - PA - Fone: (91) 4009.7700

EXTERIOR / ABROAD

Chile - Phone: 56 (2) 264 0500 - Fax: 56 (2) 264 0612

Colombia - Phone: 57 (1) 623 4500 - 57 (1) 635 2427

Dubai - Phone: 971 (4) 450 4301/4302 - Fax: 971 (4) 450 4303

Ecuador - Phone: 593 (4) 213 6422 - Fax: 593 (4) 213 6441

Germany - Phone: 49(221) 7789 991 - 0 - Fax: 49(221) 7789 991-90

Mexico - Phone/Fax: 52(55) 5950 0470 - Fax: 52 (55) 5950 0491

Panama - Phone: (507) 203 8388/8389

Peru - Phone: 51(1) 421 2135 - Fax: 51(1) 628 9227

United Arab Emirates

Phone: 971(4) 885 3136 - 885 3173 - Fax: 971 (4) 885 3137

USA - Phone: 1 (281) 340 8400 - Fax: 1 (281) 340 8410



CEP. 95185-000

C. Barbosa - RS - Brasil

sat@tramontina.net

TRAMONTINA



