



*durplastics*  
In all the best kitchens

**EN LAS MEJORES COCINAS.  
LAS MEJORES RECETAS.**

*In all the best kitchens.  
With the best recipes.*

La cocina es un espacio creativo en el que comodidad, facilidad de limpieza, capacidad de almacenamiento y durabilidad de los utensilios de trabajo nos ayudan a conseguir el “toque especial” que necesitan las mejores recetas.

Los utensilios de Durplastics están realizados en *Polietileno HDPE* conformes a las normas **CE/BGA** en materia alimentaria y poseen la certificación, lo que permite que nuestros productos estén en las mejores cocinas del mundo.

*The kitchen is an evocative laboratory in which ingredients are transformed to deliver their finest flavours and textures. A creative space where the convenience, ease of cleaning, storage capacity and durability of your working utensils help you to achieve that special touch that all the best recipes need.*

*Durplastics utensils are made from high-density Polyethylene HDPE to CE/BGA food standards and have certification, which means that are products are used in the finest kitchens in the world.*



REGISTRO SANITARIO: 39.04219/A





**06** **TABLAS CORTE**  
*Chopping Boards*

**18** **PANERAS Y SALSERAS**  
*Breadboards & Sauceboats*

**24** **MENAJE**  
*Kitchen Utensils*

**38** **TAJOS**  
*Work Stations*

**44** **JAMONEROS**  
*Ham Holders*

---



# TABLAS DE CORTE

## *Chopping boards*

**ENSALADA JULIANA.** *Ingredientes:* ½ taza de lechuga, 4 rodajas de queso, 1 pechuga de pollo cocina, ½ taza de tomate, ½ taza de pepino, 4 rodajas de jamón 1 huevo duro, 2 cucharadas de aceite de oliva, ½ taza de daditos de pan tostado, sal y pimienta.

*Preparación:* el corte debe ser, en juliana, en tiras de unos cuatro centímetros de largo y el grosor el más fino posible. Coloca en un plato la lechuga y sobre ella ves colocando grupos de queso, pechuga, tomate, pepino, jamón. Ahora coloca en el centro el huevo duro. Salpica con los daditos de pan tostado. Adereza a tu gusto.

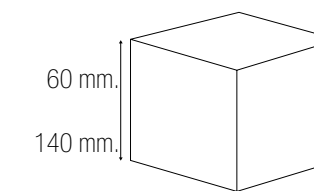
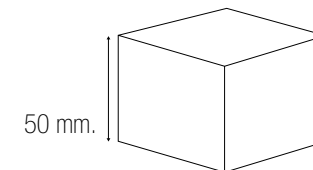
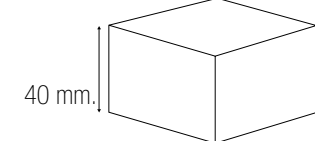
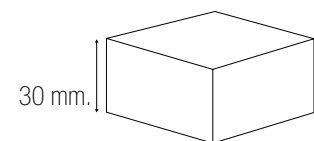
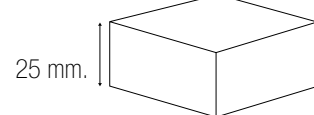
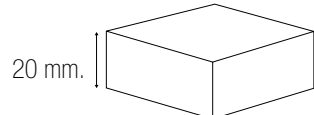
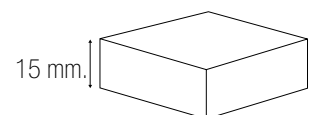
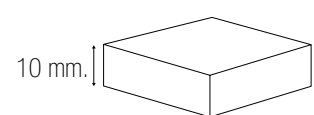
**JULIENNE SALAD.** *Ingredientes:* ½ cup lettuce, 4 slices cheese, 1 cooked chicken breast, ½ cup tomato, ½ cup cucumber, 4 slices ham, 1 boiled egg, 2 tbsp olive oil, ½ cup croutons, salt and pepper.

*Preparation:* for the julienne salad, the ingredients should be sliced as finely as possible in strips around four centimetres long. Arrange the lettuce on a plate and top with grouped slices of cheese, chicken, tomato, cucumber and ham. Place the boiled egg in the centre. Scatter with the croutons and dress to taste.



*durplastics*

TABLAS ESTANDAR / STANDARD BOARDS



300 x 200  
400 x 200  
400 x 300  
500 x 300

300 x 200  
300 x 250  
350 x 250  
400 x 200  
400 x 250  
400 x 300  
500 x 300  
500 x 350  
600 x 400

200 x 200  
250 x 200  
300 x 200  
300 x 250  
325 x 265  
350 x 250  
400 x 200  
400 x 250  
400 x 300  
400 x 400  
500 x 300  
530 x 325  
500 x 350  
500 x 400  
600 x 400

300 x 200  
400 x 200  
400 x 250  
400 x 300  
400 x 400  
500 x 300  
500 x 350  
500 x 400  
600 x 400

325 x 265  
400 x 300  
500 x 300  
530 x 325  
500 x 350  
500 x 400  
600 x 400

400 x 300  
400 x 400  
500 x 300  
500 x 350  
500 x 400  
500 x 500  
600 x 400

400 x 300  
400 x 400  
500 x 300  
500 x 400  
600 x 400  
700 x 500

400 x 400  
450 x 450  
500 x 300  
500 x 400  
500 x 500  
600 x 400  
700 x 500

NORMATIVA ALIMENTARIA / FOOD STANDARDS

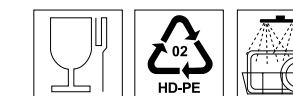


COLORES / COLOURS

HASTA 50 MM. DE ESPESOR:  
UP TO 50 MM. THICK:



DESDE 60 MM. A 140 MM. DE ESPESOR:  
FROM 60 MM. TO 140 MM. THICK:





Ref: **01 / 02 / 03 / 04 / 05**  
300 x 200 x 10 - 15 - 20 - 30 mm  
400 x 300 x 10 - 15 - 20 - 30 mm  
500 x 300 x 10 - 15 - 20 - 30 mm  
600 x 400 x 10 - 15 - 20 - 30 mm



*durplastics*

TABLAS DE CORTE SIN RANURA / CHOOPING BOARDS WITHOUT GROOVE



Ref: **9851**

270 x 180  
300 x 200  
340 x 240  
380 x 260  
430 x 240

Espesor / Thickness: 8-10-15 mm.



Ref: **9803**

220 x 180 x 12  
330 x 250 x 12  
400 x 300 x 12



Ref: **9841**

300 x 250 x 20  
400 x 300 x 20  
500 x 370 x 20



Ref: **9842**

300 x 250 x 20  
400 x 300 x 20  
500 x 370 x 20



Ref: **9843**

300 x 250 x 20  
400 x 300 x 20  
500 x 370 x 20



Ref: **9893**

300 x 200 x 20  
330 x 250 x 20  
400 x 300 x 20



Ref: **9852**

300 x 200 x 10  
380 x 260 x 10  
430 x 240 x 10



Ref: **9880**

330 x 250 x 20  
400 x 300 x 20



Ref: **9853**

250 x 150  
270 x 180  
300 x 200  
380 x 260  
430 x 240

Espesor / Thickness: 10-15 mm



Ref: **9864**

Ø 300 x 20  
Ø 300 x 15



*durplastics*

TABLAS DE CORTE CON RANURA / CHOOPIING BOARDS WITH GROOVE



Ref.: **9804**  
330 x 250 x 20 mm  
400 x 300 x 20 mm



Ref.: **9890**  
300 x 200 x 20 mm  
330 x 250 x 20 mm  
400 x 300 x 20 mm



Ref.: **9801**  
320 x 220 x 20 mm



Ref.: **9808**  
325 x 265 x 20 mm  
530 x 325 x 20 mm  
●●●●●  
Uso de doble cara  
Colores seleccionables en base al producto  
Double-sided  
Choice of colours for use with different products



Ref.: **9821**  
300 x 200  
330 x 250  
400 x 300  
500 x 300  
530 x 325  
600 x 400  
Espesor / Thickness: 15-20 mm



Ref.: **9895**  
300 x 200 x 15 mm  
300 x 200 x 20 mm



Ref.: **9822**  
525 x 320 x 25 mm  
600 x 400 x 25 mm



Ref.: **9861**  
Ø 300 x 15 mm  
Ø 300 x 20 mm

# TABLAS CON SOPORTE

## *Boards with Supports*

No hay nada más gratificante que comenzar a cocinar y poder disfrutar de una cocina ordenada.

Un espacio de trabajo donde cada elemento está en su lugar y así facilitar al máximo la labor de quienes disponen de poco tiempo para cocinar.

*There is nothing more gratifying than having a tidy kitchen when you start cooking.*

*A workspace where everything is in its place makes life so much easier for those of us who don't have as much time as we would like for cooking.*



Ref.: **9815**

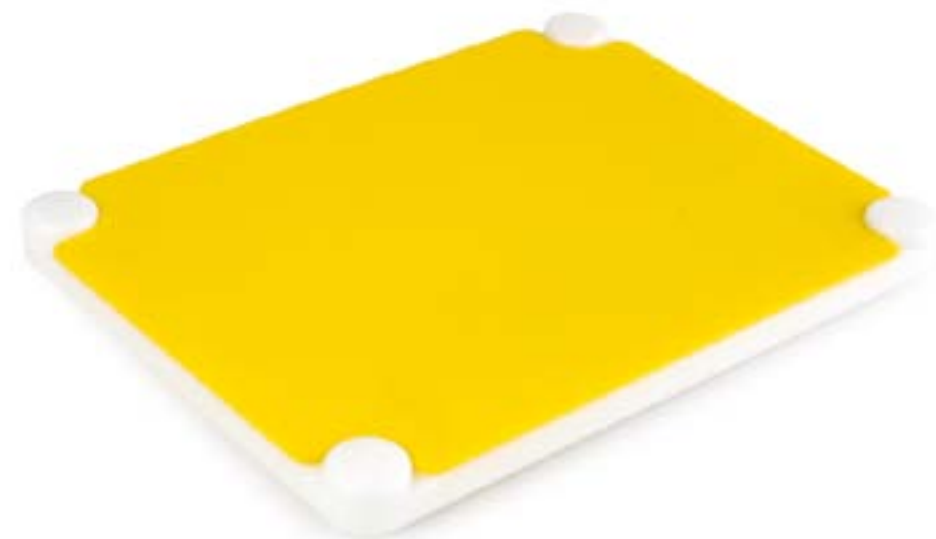
300 x 450 x 15 mm

Juego 6 piezas con ranura y soporte  
6 piece set with groove and support



*dur*plastics

TABLAS CON SOPORTE / BOARDS WITH SUPPORTS



Ref.: **9805**

400 x 300 x 20 mm  
500 x 400 x 20 mm

Base con 6 piezas intercambiable  
Base with 6 interchangeable pieces



Ref.: **9806**

400 x 300 x 3 mm  
500 x 400 x 3 mm

Juego 6 piezas intercambiables  
Set 6 interchangeable pieces



Ref.: **9810**

350 x 240 x 10 mm

Juego 6 piezas  
6 Piece set



*durplastics*

TABLAS CON SOPORTE / BOARDS WITH SUPPORTS



Ref: **9816**

340 x 230 x 10 mm

Juego 4 piezas con soporte  
4 piece set with support



Ref: **9811**

Soporte 6 Tablas de 15-20 mm. Venta de tablas por separado  
6 Tables support of 15-20mm. Separate tables for sale



Ref: **9809**

Soporte pared 5 tablas de 15-20 mm. Venta de tablas por separado  
Wall bracket for 5 boards of 15-20 mm. Boards sold separately



# PANERAS Y SALSERAS

## *Breadboards & Sauceboats*

**REBANADA DE PAN & SALSA DE TOMATE.** Ingredientes: 1kg de tomates maduros, 3 cucharadas de aceite, una cucharadita de azúcar, 1 cebolla, sal, albahaca y 1 diente de ajo.

Preparación: en una sartén con aceite sofríe la cebolla y el ajo unos cuatro minutos. A continuación añade los tomates cortados en pedazos y sin la simiente y cocina durante 15 minutos. Después pásalos por el pasapurés. Añade entonces el azúcar, la albahaca y la sal. Remueve y mezclalo todo muy bien.

La salsa de tomate combina bien con una buena rebanada recién horneada de pan. Ahora es el momento de untarla en el pan. Rico, rico.

*FARMHOUSE BREAD WITH TOMATO SAUCE.* Ingredients: 1 kg ripe tomatoes, 3 tbsp olive oil, 1 tsp sugar, 1 onion, salt, fresh basil and 1 garlic clove.

Preparation: peel, seed and dice the tomatoes. Fry the onion and garlic gently in a frying pan with the oil for 4 minutes. Add the tomatoes and cook for 15 minutes. Pass the sauce through a fine-meshed sieve, then add the sugar, basil and salt. Stir well.

This tomato sauce is wonderful combined with a thick slice of freshly-toasted bread. Simple top the bread with the sauce. Mmmm, delicious!



*durplastics*

PANERAS / BREADBOXES



Ref.: **9870**

350 x 250 x 40 mm  
430 x 330 x 40 mm

Recogemigas / Crumb



Ref.: **9876**

430 x 210 x 20 mm



Ref.: **9877**

400 x 300 x 25 mm



Ref.: **9873**

400 x 300 x 25 mm



Ref.: **9872**

350 x 250 x 25 mm



Ref.: **9871**

300 x 200 x 20 mm  
400 x 240 x 20 mm



*durplastics*

SALSERAS / SAUCEBOATS



Ref.: **3031**  
 Ø 310 x 20 mm  
 Ø 265 x 20 mm



Ref.: **3011**  
 300 x 200 x 20 mm



Ref.: **3012**  
 300 x 200 x 20 mm



Ref.: **3021**  
 400 x 300 x 20 mm



Ref.: **3036**  
 440 x 300 x 20 mm



Ref.: **3061**  
 410 x 250 x 20 mm  
 500 x 300 x 20 mm



# MENAJE

## *Kitchen Utensils*

### **PARA COCINAR A GUSTO.**

Morteros, macetas morteros, palas, rodillos, rascadores, empujadores, mazas... tu cocina tiene los mejores elementos, elementos que reflejan tu forma de vida. Una vida en la que son tan importantes los momentos como los sabores. Los sabores de la tierra y del mar y el sabor a familia.

### *MAKING COOKING A PLEASURE.*

*Pestles, mortars, spatulas, rolling pins, mandolins, grinders, meat tenderisers... today's kitchen is equipped with the best utensils – practical equipment that reflects modern-day lifestyles and makes cooking a real pleasure.*



## MACHACA EN MORTERO

**SALSA ROMESCU.** Ingredientes: 1 cabeza de ajos, 5 ñoras y 2 tomates maduros, 1 rebanada de pan, 12 almendras tostadas, 10 avellanas, 1/2 vasito de vinagre y 1 vasito de aceite, sal y pimienta.

Preparación: asa en el horno 1 cabeza de ajos, las ñoras y los tomates. Sofríe 1 rebanada de pan. Machaca en el mortero las almendras, avellanas, el pan, los ajos, los tomates y las ñoras, todo ello previamente pelado. Luego añade al mortero el vinagre y 1 el aceite.

Ahora pon la sal y pimienta y deja reposar mínimo 3 horas transcurrido el tiempo de reposo, pasa por el pasapurés y servir en salsa.

Ref: **5040**

Ø 130 x 120 mm

Ø 140 x 120 mm

Blanco & Negro / Black & White



## *Grinding in a Mortar*

**ROMESCO SAUCE.** Ingredientes: 1 head of garlic, 5 dried ñora peppers, 2 ripe tomatoes, 1 slice bread, 12 roasted almonds, 10 hazelnuts, 1/2 cup vinegar, 1 cup oil, salt and pepper.

Preparation: roast the head of garlic, the ñora peppers and the tomatoes in the oven and peel them when cool. Fry the slice of bread. grind the almonds, hazelnuts, fried bread, garlic, tomatoes and ñora peppers in the mortar, then add the vinegar and oil.

Finally, season to taste and allow to rest for at least 3 hours. Finally, pass through a fine-meshed sieve and serve in a sauce bowl.



Ref.: **5000**  
Ø 140 x 90 mm



Ref.: **5010**  
Ø 180 x 100 mm



Ref.: **5020**  
Ø 180 x 140 mm



Ref.: **5070**  
Ø 120 x 100 mm



Ref.: **5071**  
Ø 120 x 90 mm  
Ø 100 x 75 mm



Ref.: **5030**  
Ø 100 x 50 mm  
Para salsas / Sauces use



Ref.: **5003**  
Ø 65 x 280 mm  
Mazo chino / Chinese pestle



Ref.: **5009**  
Ø 50 x 200 mm  
Blanco & Negro / Black & White



Ref.: **5002** Ø 55 x 250 mm  
**5001** Ø 50 x 200 mm



Ref.: **5006**  
Ø 50 x 200 mm



Ref.: **5007** Ø 35 x 180 mm  
**5008** Ø 30 x 160 mm



Ref.: **5011**  
Ø 30 x 200 mm  
Maza caipirinha / "Caipirinha" pestle



*durplastics*

PALAS / SHOVEL



Ref: **3069**

300 mm

Ref: **3068**

1000 mm  
700 mm  
500 mm



Ref: **3050**

450 x 15 mm  
600 x 20 mm  
700 x 20 mm  
800 x 20 mm  
1000 x 25 mm  
1200 x 25 mm  
1500 x 25 mm



Ref: **3060**

450 x 15 mm  
600 x 20 mm  
700 x 20 mm  
800 x 20 mm  
1000 x 25 mm  
1200 x 25 mm  
1500 x 25 mm



Ref: **3055**

800 mm  
1000 mm  
1200 mm  
1400 mm  
1600 mm  
1800 mm



Ref: **3065**

800 mm  
1000 mm  
1200 mm  
1400 mm  
1600 mm  
1800 mm

# EXTIENDE CON RODILLO

## *A Professional Rolling pin*



Ref.: **6030-60** 600 x Ø 60 mm  
**6030-80** 600 x Ø 80 mm  
**6030-90** 300 x Ø 90 mm

RODILLO GIRATÓRIO CON MANGO FIJO  
 ROLLING PIN WITH FIXED HANDLE

**HOJALDRE CON ANCHOA:** extiende el hojaldre y corta medio centímetro en rectángulos, pon la anchoa y dobla, pinta de huevo y al horno.

**CRUASANTITOS DE HOJALDRE CON CHORIZO:** extiende el hojaldre y corta un cuadrado, ponle un poquito de chorizo. Enróllalo en forma de croissant, píntalo con huevo y al horno.

*ANCHOVY PUFF PASTRY: roll out the pastry and cut into rectangles of about 1 x 10 cm. Top each with an anchovy, roll up, paint with beaten egg and bake in the oven until golden.*

*MINI PUFF PASTRY CROISSANTS WITH CHORIZO: roll out the pastry and cut into squares of about 10 cm<sup>2</sup>. Top with a little chorizo, roll up into a croissant shape, paint with beaten egg and bake in the oven until golden.*



*durplastics*

RODILLOS / ROLLING PIN



Ref.: **6020**

500 x Ø 48 mm  
 600 x Ø 48 mm  
 500 x Ø 58 mm  
 600 x Ø 58 mm  
 600 x Ø 75 mm

Ref.: **6015**

500 x Ø 48 mm  
 600 x Ø 48 mm

Ref.: **6010**

500 x Ø 48 mm  
 430 x Ø 43 mm



*durplastics*

MENAJE / KITCHEN UTENSILS



Ref.: **3037**  
330 x Ø 10 mm  
Plato pizza / Pizza plate



Ref.: **3039**  
285 Ø X 20 mm  
Plato giratório / Turntable



Ref.: **3032**  
Ø 180 x 20 mm  
Ø 200 x 20 mm  
Ø 240 x 20 mm  
Ø 260 x 20 mm  
Plato pulpo / Octopus dish



Ref.: **3070**  
Triângulo / Triangle



Ref.: **5034**  
Abre ostras / Oyster opener



Ref.: **5004**  
310 x 55 Ø  
240 x 43 Ø  
Empujadores / Grinders



Ref.: **5005**  
240 x 80 Ø  
240 x 50 Ø  
Empujadores / Grinders



Ref.: **5060**  
100 x 100 x 15 mm  
Rompemarisco / Selffish hammer



Ref.: **3030 - 3030 Pack**  
Ø 60 x 45  
Ø 80 x 45      Ø 60 x 45  
Ø 100 x 45      Ø 80 x 45  
Aros emplatar / Plating rings



*durplastics*

MENAJE / KITCHEN UTENSILS



Ref: **3071**

1100 x 150 x 20 mm  
300 x 150 x 15 mm

Aplasta hielo / Ice crusher



Ref: **5033**

Rascador / Mandolin  
Recambio cuchillas / Replacement blades



Ref: **5036**

Rascador / Mandolin  
Recambio cuchillas / Replacement blades



Ref: **5031**

Maza picar / Meat tenderiser

Ref: **5032**

Maza picar / Meat tenderiser

Ref: **5035**

Maza picar / Meat tenderiser



# TAJOS

## *Work Stations*

### **CORTAR POR LO SANO.**

El espacio de trabajo debe encontrarse siempre impecable. Para ello, la elección de las “herramientas de trabajo” deben conjugar los criterios funcionales como higiene, comodidad y resistencia con aquellos más estéticos, procurando lograr armonía sin descuidar la durabilidad.

### *A CLEAN CUT.*

*Your workspace should always be impeccable. This means that your choice of working implements should combine practical criteria such as hygiene, convenience and durability with more aesthetic aspects to achieve a harmonious balance between the two factors.*

---

# UNA BASE PERFECTA

## *A Perfect Base*

Tajos y cuchilleros, un tandem perfecto para un trabajo profesional.

Una solución práctica para evitar peligros innecesarios y conseguir que el trabajo se desarrolle de forma sencilla y segura.

*Work Stations and knife-holders, the perfect tandem for professional kitchen work.*

*A practical solution that ensures kitchen tasks are safe and straightforward and avoids unnecessary risks.*



Ref.: **2041**

Tajo / Work Station: 900 x 700 x 500 mm  
Encimera / Worktop: 50 · 80 · 100 mm



*durplastics*

TAJOS / PITS



Ref.: **2006**

Tajo Sobremesa / Worktop block: 500 x 300 x 125 mm  
Encimera / Worktop: 50 mm

Ref.: **2022**  
Cuchillero tajo grande  
Knife-holder for large work-station

Ref.: **2032**  
Cuchillero tajo pequeño  
Knife-holder for small work-station





Ref: **2001**  
Tajo / Work Station: 900 x Ø 450 mm  
Encimera / Worktop: 50 mm



Ref: **2031**  
Con chullero  
Whit knife-holder

Ref: **2030**  
Tajo / Work Station: 900 x 400 x 400 mm  
Encimera / Worktop: 50 mm



Ref: **2010**  
Tajo / Work Station: 900 x 500 x 500 mm  
Encimera / Worktop: 50 · 80 mm



Ref: **2021**  
Tajo / Work Station: 900 x 500 x 500 mm  
Encimera / Worktop: 50 · 80 mm



# JAMONEROS

## *Ham Holders*

**MELÓN CON JAMÓN.** Ingredientes: 1 ½ kilo de melón, 100 gr. de jamón serrano, 1 tomate de ensalada, varias hojas de lechuga y pimienta.

Preparación: cortar el melón en rajas, quitar las semillas y cortar la pulpa en dados más bien grandes. Cortar las lonchas de jamón en tiras de una anchura similar a los dados de melón. Ir envolviendo cada dado de melón con una tira de jamón y ensartándolo en un pincho. Poner una pizca de pimienta y disponer en la fuente sobre una cama de lechuga.

**SLICING HAM FOR MELON WITH HAM.** Ingredients: 1.5 kilos melon, 100g serrano ham, 1 salad tomato, mixed lettuce leaves, pepper.

Preparation: cut the melon into quarters, remove the seeds and dice the pulp into largish cubes. Cut the slices of ham into strips of the same width as the melon cubes. Wrap each cube of melon in a strip of ham and secure with a toothpick. Sprinkle with a grinding of pepper and arrange on a bed of lettuce on a serving dish.

# CINCO JOTAS

## “Cinco Jotas”

Un elemento tradicional convertido en algo muy “chic”.  
El jamonero de durplastics se apellida “cinco jotás” igual  
que el mejor jamón ibérico.

*A traditional implement transformed into a chic addition to  
your kitchen. The durplastics ham holder is called  
“Cinco Jotas” in homage to the finest ibérico cured ham.*



*durplastics*

JAMONEROS / HAM HOLDERS



Ref: **3073**

410 x 170 x 15 mm  
Plegable / Collapsible



Ref: **3045**

500 x 200 x 25 mm



Ref: **3049**

500 x 230 x 30 mm



Ref: **3044**

410 x 170 x 15 mm



Ref: **3051**

500 x 200 x 30 mm



Ref: **3043**  
410 x 170 x 15 mm



Ref: **3041**  
450 x 200 x 15 mm.



Ref: **3047**  
500 x 230 x 30 mm  
Soporte giratório / Revolving support



Ref: **3048**  
500 x 200 x 30 mm  
Soporte giratório / Revolving support



Ref: **3042**  
320 x 200 x 25 mm

**LISTADO DE REFERENCIAS** *Reference List*

---

## TABLAS DE CORTE / CHOPPING BOARDS

TABLAS DE ESTANDAR / STANDARD BOARDS		
<b>10 mm</b>	300 x 200 · 400 x 200 · 400 x 300 · 500 x 300	<b>08</b>
<b>15 mm</b>	300 x 200 · 300 x 250 · 350 x 250 · 400 x 200 · 400 x 250 400 x 300 · 500 x 300 · 500 x 350 · 600 x 400	<b>08</b>
<b>20 mm</b>	200 x 200 · 250 x 200 · 300 x 200 · 300 x 250 · 325 x 265 350 x 250 · 400 x 200 · 400 x 250 · 400 x 300 · 400 x 400 500 x 300 · 530 x 325 · 500 x 350 · 500 x 400 · 600 x 400	<b>08</b>
<b>25 mm</b>	300 x 200 · 400 x 200 · 400 x 250 · 400 x 300 · 400 x 400 500 x 300 · 500 x 350 · 500 x 400 · 600 x 400	<b>08</b>
<b>30 mm</b>	325 x 265 · 400 x 300 · 500 x 300 · 530 x 325 · 500 x 350 500 x 400 · 600 x 400	<b>09</b>
<b>40 mm</b>	400 x 300 · 400 x 400 · 500 x 300 · 500 x 350 · 500 x 400 500 x 500 · 600 x 400	<b>09</b>
<b>50 mm</b>	400 x 300 · 400 x 400 · 500 x 300 · 500 x 400 · 600 x 400 700 x 500	<b>09</b>
<b>60 mm</b>	400 x 400 · 450 x 450 · 500 x 300 · 500 x 400 · 500 x 500 600 x 400 · 700 x 500	<b>09</b>
<b>140 mm</b>	400 x 400 · 450 x 450 · 500 x 300 · 500 x 400 · 500 x 500 600 x 400 · 700 x 500	<b>09</b>

TABLAS DE CORTE CON RANURA / CHOPPING BOARDS WITH GROOVE		
<b>9801</b>	320 x 220 x 20	<b>15</b>
<b>9804</b>	330 x 250 x 20 · 400 x 300 x 20	<b>14</b>
<b>9808</b>	325 x 265 x 20 · 530 x 325 x 20	<b>15</b>
<b>9821</b>	300 x 200 · 330 x 250 · 400 x 300 · 500 x 300 530 x 325 · 600 x 400	<b>14</b>
<b>9822</b>	525 x 320 x 25 · 600 x 400 x 25	<b>15</b>
<b>9861</b>	Ø 300 x 15 · Ø 300 x 20	<b>15</b>
<b>9890</b>	300 x 200 x 20 · 330 x 250 x 20 · 400 x 300 x 20	<b>14</b>
<b>9895</b>	300 x 200 x 15 · 300 x 200 x 20	<b>14</b>

## PANERAS / BREAD BOXES

PANERAS / BREAD BOXES		
<b>9870</b>	350 x 250 x 40 · 430 x 330 x 40	<b>22</b>
<b>9871</b>	300 x 200 x 20 · 400 x 240 x 20	<b>23</b>
<b>9872</b>	350 x 250 x 25	<b>22</b>
<b>9873</b>	400 x 300 x 25	<b>22</b>
<b>9876</b>	430 x 210 x 20	<b>22</b>
<b>9877</b>	400 x 300 x 25	<b>23</b>

REF.	MEDIDAS / SIZES	PÁG.
------	-----------------	------

TABLAS COLOR / COLOUR BOARDS		
<b>01</b>	300 x 200 x 10 · 15 · 20 · 30 mm.	<b>11</b>
<b>02</b>	400 x 300 x 10 · 15 · 20 · 30 mm.	<b>11</b>
<b>03</b>	500 x 300 x 10 · 15 · 20 · 30 mm.	<b>11</b>
<b>04</b>	600 x 400 x 10 · 15 · 20 · 30 mm.	<b>11</b>
<b>05</b>	Todas las medidas en todos los colores / All sizes in all colours	<b>11</b>

TABLAS CON SOPORTES / BOARDS WITH SUPPORTS		
<b>9805</b>	400 x 300 X 20 · 500 x 400 x 20	<b>17</b>
<b>9806</b>	400 x 300 x 3 · 500 x 400 x 3	<b>17</b>
<b>9809</b>	<b>Soporte pared / Wall bracked</b>	<b>19</b>
<b>9810</b>	350 x 240 x 10	<b>17</b>
<b>9811</b>	<b>Soporte / Support</b>	<b>18</b>
<b>9815</b>	300 x 450 x 15	<b>16</b>
<b>9816</b>	340 x 230 x 10	<b>18</b>

TABLAS DE CORTE SIN RANURA / CHOPPING BOARDS WITHOUT GROOVE		
<b>9803</b>	220 x 180 x 12 · 330 x 250 x 12 · 400 x 300 X 12	<b>12</b>
<b>9841</b>	300 x 250 x 20 · 400 x 300 x 20 · 500 x 370 X 20	<b>13</b>
<b>9842</b>	300 x 250 x 20 · 400 x 300 x 20 · 500 x 370 X 20	<b>13</b>
<b>9843</b>	300 x 250 x 20 · 400 x 300 x 20 · 500 x 370 X 20	<b>13</b>
<b>9851</b>	270 x 180 · 300 x 200 · 340 x 240 · 380 x 260 · 430 x 240 <b>Espesor / Thickness: 8-10-15 mm</b>	<b>12</b>
<b>9852</b>	300 x 200 x 10 · 380 x 260 x 10 · 430 x 240 X 10	<b>13</b>
<b>9853</b>	250 x 150 · 270 x 180 · 300 x 200 · 380 x 260 · 430 x 240 <b>Espesor / Thickness: 10-15 mm</b>	<b>12</b>
<b>9864</b>	Ø 300 x 15 · Ø 300 x 20	<b>12</b>
<b>9880</b>	330 x 250 x 20 · 400 x 300 x 20	<b>12</b>
<b>9893</b>	300 x 200 x 20 · 330 x 250 x 20 · 400 x 300 X 20	<b>12</b>

## SALSERAS / SAUCEBOATS

SALSERAS / SAUCEBOATS		
<b>3011</b>	300 x 200 x 20	<b>24</b>
<b>3012</b>	300 x 200 x 20	<b>24</b>
<b>3021</b>	400 x 300 x 20	<b>25</b>
<b>3031</b>	Ø 310 x 20 · Ø 265 x 20	<b>24</b>
<b>3036</b>	440 x 300 x 20	<b>25</b>
<b>3061</b>	410 x 250 x 20 · 500 x 300 x 20	<b>25</b>

REF.	MEDIDAS / SIZES	PÁG.
------	-----------------	------

## MENAJE/ HOUSEHOLD ARTICLES

MORTEROS / MORTARS		
<b>5000</b>	Ø 140 x 90	<b>30</b>
<b>5001</b>	Ø 50 x 200	<b>30</b>
<b>5002</b>	Ø 55 x 250	<b>30</b>
<b>5003</b>	Ø 65 x 280	<b>30</b>
<b>5006</b>	Ø 50 x 200	<b>31</b>
<b>5007</b>	Ø 35 x 180	<b>31</b>
<b>5008</b>	Ø 30 x 160	<b>31</b>
<b>5009</b>	Ø 50 x 200	<b>30</b>
<b>5010</b>	Ø 180 x 100	<b>30</b>
<b>5011</b>	Ø 30 x 200	<b>31</b>
<b>5020</b>	Ø 180 x 140	<b>30</b>
<b>5030</b>	Ø 100 x 50	<b>31</b>
<b>5040</b>	Ø 130 x 120 · Ø 140 x 120	<b>28</b>
<b>5070</b>	Ø 120 x 100	<b>31</b>
<b>5071</b>	Ø 120 x 90 · Ø 100 x 75	<b>31</b>

PALAS / SHOVEL		
<b>3050</b>	450 x 15 · 600 x 20 · 700 x 20 · 800 x 20 · 1000 x 25 1200 x 25 · 1500 x 25	<b>33</b>
<b>3055</b>	800 · 1000 · 1200 · 1400 · 1600 · 1800	<b>33</b>
<b>3060</b>	450 x 15 · 600 x 20 · 700 x 20 · 800 x 20 · 1000 x 25 1200 x 25 · 1500 x 25	<b>33</b>
<b>3065</b>	800 · 1000 · 1200 · 1400 · 1600 · 1800	<b>33</b>
<b>3068</b>	1000 · 700 · 500	<b>32</b>
<b>3069</b>	300	<b>32</b>

## TAJOS / WORK STATIONS

TAJOS / WORK STATIONS		
<b>2001</b>	900 x Ø 450 <b>encimera / worktop : 50</b>	<b>44</b>
<b>2006</b>	500 x 300 x 125 <b>encimera / worktop : 50</b>	<b>43</b>
<b>2010</b>	900 x 500 x 500 <b>encimera / worktop : 50 · 80</b>	<b>45</b>
<b>2021</b>	900 x 500 x 500 <b>encimera / worktop : 50 · 80</b>	<b>45</b>
<b>2022</b>	<b>Cuchillero tajo grande / Knife-holder for large work-station</b>	<b>43</b>
<b>2030</b>	900 x 400 x 400 <b>encimera / worktop : 50</b>	<b>44</b>
<b>2031</b>	CON CUCHILERO / WITH KNIFE-HOLDER <b>encimera / worktop : 50</b>	<b>44</b>
<b>2032</b>	<b>Cuchillero tajo pequeño / Knife-holder for small work-station</b>	<b>43</b>
<b>2041</b>	900 x 700 x 500 <b>encimera / worktop : 50 · 80 · 100</b>	<b>42</b>

REF.	MEDIDAS / SIZES	PÁG.
------	-----------------	------

MENAJE / HOUSEHOLD		
<b>3030</b>	Ø 60 x 45 · Ø 80 x 45 · Ø 100 x 45 <b>PACK: Ø 60 x 45 · Ø 80 x 45</b>	<b>37</b>
<b>3032</b>	Ø 180 x 20 · Ø 200 x 20 · Ø 240 x 20 · Ø 260 x 20	<b>36</b>
<b>3037</b>	330 x Ø 10	<b>36</b>
<b>3039</b>	285 Ø x 20	<b>36</b>
<b>3070</b>	<b>Triángulo / Triangle</b>	<b>37</b>
<b>3071</b>	1100 x 150 x 20 · 300 x 150 x 15	<b>38</b>
<b>5004</b>	310 x 55 Ø · 240 x 43 Ø	<b>37</b>
<b>5005</b>	240 x 80 Ø · 240 x 50 Ø	<b>37</b>
<b>5031</b>	<b>Maza picar / Meat tenderiser</b>	<b>39</b>
<b>5032</b>	<b>Maza picar / Meat tenderiser</b>	<b>39</b>
<b>5033</b>	<b>Rascador / Mandolin</b>	<b>38</b>
<b>5034</b>	<b>Abre ostras / Oyster opener</b>	<b>37</b>
<b>5035</b>	<b>Maza picar / Meat tenderiser</b>	<b>39</b>
<b>5036</b>	<b>Rascador / Mandolin</b>	<b>38</b>
<b>5060</b>	100 x 100 x 15	<b>37</b>

RODILLOS / ROLLING PIN		
<b>6010</b>	500 x Ø 48 · 430 x Ø 43	<b>35</b>
<b>6015</b>	500 x Ø 48 · 600 x Ø 48	<b>35</b>
<b>6020</b>	500 x Ø 48 · 600 x Ø 48 · 500 x Ø 58 · 600 x Ø 58 · 600 x Ø 75	<b>35</b>
<b>6030-60</b>	600 x Ø 60	<b>34</b>
<b>6030-80</b>	600 x Ø 80	<b>34</b>
<b>6030-90</b>	300 x Ø 90	<b>34</b>

## JAMONEROS / HAM HOLDERS

JAMONEROS / HAM HOLDERS		
<b>3041</b>	450 x 200 x 15	<b>50</b>
<b>3042</b>	320 x 200 x 25	<b>51</b>
<b>3043</b>	410 x 170 x 15	<b>50</b>
<b>3044</b>	410 x 170 x 15	<b>49</b>
<b>3045</b>	500 x 200 x 25	<b>49</b>
<b>3047</b>	500 x 230 x 30	<b>50</b>
<b>3048</b>	500 x 200 x 30	<b>50</b>
<b>3049</b>	500 x 230 x 30	<b>49</b>
<b>3051</b>	500 x 200 x 30	<b>49</b>
<b>3073</b>	410 x 170 x 15	<b>48</b>

REF.	MEDIDAS / SIZES	PÁG.
------	-----------------	------

**DURPLASTICS S.A.**

Z.I. Les Molines, s/n E- 03450  
Bañeres (Alicante)

Tel.: +34 96 556 75 51  
Fax.: +34 96 556 75 59

[www.durplastics.com](http://www.durplastics.com)  
[info@durplastics.com](mailto:info@durplastics.com)

Diseño y maquetación:  
[www.pimpamestudio.com](http://www.pimpamestudio.com)

Dirección de Arte:  
[www.pimpamestudio.com](http://www.pimpamestudio.com)

Fotografía:  
Josele Castelló  
Xig Studio  
Javier Ureña

