

 KYOCERA

WÜSTHOF

niroflex®



esteel



»SAM«



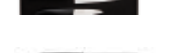
MERKUR
Solingen

CATÁLOGO

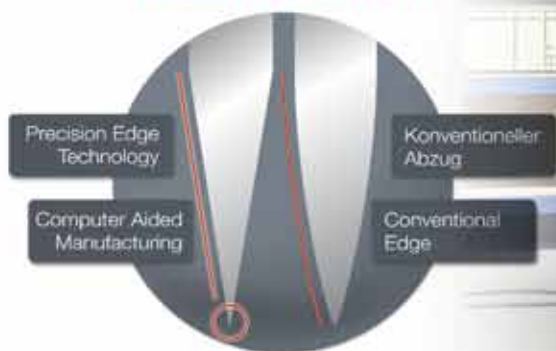
**CORTAR
Y CREAR**

3

ÍNDICE CATÁLOGO 3

WÜSTHOF		CLASSIC-IKON	8	WOLL		IND. CÁRNICA CHAIRAS	70
		IKON CREME	8			DIAMOND LITE	73
		CULINAR	10			TITANIUM NOWO INDUCTION LINE	74
		GRAND PRIX II	12			CONCEPT	76
		CLASSIC	15			TAPAS	76
		GOURMET	22			ACCESORIOS	77
		SILVERPOINT	29			SARTEN KYOCERA	79
		PRO	34			RITTER	79
		ECO	35			MILLECROQUETTES	79
		ACCESORIOS	40			BLENDIA KAI	79
		COMPLEMENTOS	42				
KAI		TIJERAS	44			SAM	80
		SHUN KAJI	47		TIJERAS Y ALICATES	81	
		SHUN DAMASCO	48		CORTAUÑAS	86	
		COMPOSITE	52		EST. MANICURA	87	
		SHUN PREMIER	53		KAI BEAUTY MIMUNO	92	
		SHUN PRO SHO	54		KAI BEAUTY MEN'S CARE Y SEKIMAGO-ROKU	93	
		WASABI BLACK	55		KAI EXCELIA	95	
		SELECT	56		BROCHAS	97	
		PURE KOMACHI-2	57		MAQUINILLAS	100	
		ACCESORIOS	58		SETS DE AFEITAR	102	
KYOCERA		KIZUNA	60	KYOCERA		ACCESORIOS	104
		JAPAN SERIES	60			JABONES	106
		GEN SERIES	61			OMEGA	107
		ESTUCHES	62			DOVO	110
		GEN SERIES NEGRA	63			MERKUR	112
		FUJI	63			CREDO	114
		ACCESORIOS	64			RUBIS	117
ESTEEL		NATURA	66	ESTEEL		CYC PK	118
		BASIC ESTEEL	67				

PEtec
PrecisionEdgeTechnology



PETEC

LA NUEVA TECNOLOGÍA DE WÜSTHOF

PETec: ¡La nueva tecnología de WÜSTHOF para una agudeza superior! Mejorar lo que ya es bueno: ese es el desafío que nos planteamos a nosotros mismos. Y esa ha sido la motivación de nuestros especialistas para desarrollar una nueva técnica de afilado. Con ella es posible conseguir un mejor afilado de nuestros cuchillos y que este se mantenga así más tiempo.

TECNOLOGÍA

- El láser mide las hojas antes del afilado.
- Los ordenadores calculan de forma individual para cada hoja el ángulo de afilado exacto.
- Unos robots de precisión afilan las hojas en una piedra húmeda.
- Finalmente, los cuchillos reciben la pasada definitiva de pulido mediante una muela especial.

La ilustración le muestra la comparación: a la izquierda figura el resultado de la técnica de afilado de PETec y a la derecha el de la técnica convencional.

El filo del cuchillo afilado con el procedimiento PETec es de máxima precisión. Ello es lo que justifica su excepcional afilado.

VENTAJAS

- Capacidad de corte inicial extrema.
- Duración del filo extraordinariamente larga.
- Geometría del filo óptima en toda la longitud de la hoja.
- Calidad incomparable, reproducible y siempre del mismo nivel.

WÜSTHOF

La empresa familiar WÜSTHOF fue fundada en el año 1814 en la localidad de Solingen. Actualmente, nuestros cuchillos forjados, identificables mediante el famoso logotipo del tridente, se fabrican en 3 centros de producción en esta ciudad alemana famosa por su cuchillería.

Lo que se ha impuesto desde hace 200 años es, ante todo, la calidad y funcionalidad de nuestros productos.

WÜSTHOF encuentra en todo el mundo reconocimiento como especialista en la producción de cuchillos excepcionales. Todo ello nos llena de orgullo, pero también nos imbuye de responsabilidad respecto a nuestros empleados, proveedores y clientes, así como en relación con el medio ambiente y la sociedad.

Made by WÜSTHOF – Made in Germany/Solingen: Nuestra empresa se identifica con el emplazamiento de Solingen. Aquí disponemos en un complejo de casi 22.000 m² de tres centros de producción de alto rendimiento y ultramodernos (situados en Kronprinzenstrasse, Lindgesfeld y Teschestrasse).

**MADE IN SOLINGEN,
GERMANY**



SERIE CLASSIC IKON



Classic Ikon Cuchillo puntilla h/curva 7 cm **1513015**



Classic Ikon Cuchillo pelador cerrado 8 **1516015**



Classic Ikon cuchillo pelador 9 cm **1510020**



Classic Ikon cuch.pelador 12 cm **1510021**



Classic Ikon Cuchillo steak 12 cm **2970015**



Classic Ikon Cuchillo Tomate 14 cm **2615315**



Classic Ikon Cuchillo tomate 14 cm **0570615**



Classic Ikon cuch. fileteador flex 16 cm **1538015**



Classic Ikon chef h/estrecha 16 cm **1536001**



Classic Ikon chef h/estrecha 20 cm **1536003**



Classic Ikon chef h/estrecha 23 cm. **1536004**



Classic Ikon cuch.deshuesador 14cm **0445015**



Classic Ikon, cuch.filetear curvo 18cm **0783806**



Classic Ikon chef 20 cm **1542019**

este modelo también disponible:

1542017 Classic Ikon chef 16 cm

1542018 Classic Ikon chef 18 cm

1542019 Classic Ikon chef 20 cm

1542020 Classic Ikon chef 23 cm

1542021 Classic Ikon chef 26 cm



Classic Ikon Santoku 14 cm alveolado **1575053**



Classic Ikon santoku alv. 17cm **1575054**



Classic Ikon, cuch.chef chino 18cm **0824107**



Classic Ikon Cuchillo de Pan 20 cm **1707015**

Classic Ikon Cuchillo de Pan 23 cm **1707016**



Classxc Ikon cuch.pan doble sierra 23cm **1707017**



Classic Ikon, Cuchillo pan acodado corte in **1760336**



Classic Ikon cuch.pastelero 26cm diente inv. **1721411**



Classic Ikon cuch. salmón 32 cm alveolado **0543015**



Classic Ikon, chaira red.forjada 26 cm **5621044**



Classic ikon tenedor chef forjado 16 cm **1580062**



Classic Ikon est.4 cuch. steak **2991005**



Classic Ikon estuche juego trinchante **2860138**



Classic Ikon Estuche Puntilla + Santoku **2814001**



Classic Ikon Estuche 2 cuchillos puntilla/chef **2814000**



Classic Ikon Estuche 3 Cuchillos **2814002**



Classic Ikon, taco madera negra 6 pzas. **2805065**



Classic Ikon, taco mad.9 cuchillos **2805067**

SERIE IKON CREME



Ikon Creme cuch. puntilla h/ curva 7 cm **1513016**



Ikon Creme pelador carrado 8 cm **1516016**



Ikon Creme cuch. pelador 9 cm **1510022**



Ikon Creme cuch. pelador 12 cm **1510023**



Ikon Creme cuch. steack **2970016**



Ikon Creme cuch. tomate 14 cm **0570616**



Ikon Creme cuch. filetear flexible 16 cm **1538016**



Ikon Creme cuch. filetear 16 cm **1536015**

Ikon Creme cuch. filetear 20 cm **1536017**

Ikon Creme cuch. filetear 23 cm **1536018**



Ikon Creme cuch. chef 20 cm **1542027**

este modelo también disponible:

1542025 Ikon Creme cuch. chef 16 cm

1542027 Ikon Creme cuch. chef 20 cm



Ikon Creme cuchc. pan 20 cm **1707018**



Ikon Creme cuch. pan 23 cm **1707019**



Ikon Creme santoku alveolado 14 cm **1575058**



Ikon Creme santoku alveolado 17 cm **1575059**



Ikon Creme cuch. deshuesar 14cm **0445016**



Ikon Creme chaira forjada 26 cm **5621043**



Ikon Creme tenedor chef forjado 16cm **1580063**



Ikon Creme est. 4 cuch.steack **2991007**



Ikon Creme est. pelador+fileteador+chef **2814006**



Ikon Creme, taco mad. blanca 6 cuch. **2805069**



Ikon Creme, taco mad. blanca 9 cuch. **2805070**

SERIE CULINAR



Culinar Cuchillo Pelador hoja curva 7 cm **1512050**



Culinar Cuchillo Pelador 9 cm **1509050**



Culinar Cuchillo Pelador 12 cm **1509051**



Culinar Cuchillo tomate 14 cm **2670115**



Culinar Cuchillo steak 12 cm **2983050**



Culinar Cuchillo de Pan 20 cm **1707050**



Culinar Cuchillo de Pan 23 cm **1707051**



Culinar Chaira Plana 23 cm **5602050**



Culinar Cuchillo chef 16 cm **1541050**



Culinar Cuchillo chef 20 cm **1541051**



Culinar santoku alveolado 17cm **1575065**



Culinar Cuchillo chef 23 cm **1541052**



Culinar Cuchillo Chef H/Estrecha 20 cm **1535051**



Culinar Tenedor Chef 16 cm **1580060**



Culinar cubierto steak **2983052**



Culinar est.4 cuch.mesa **2992405**



Culinar est. cuch. Forjado 3 cuchillos **2818100**



Culinar taco madera/aluminio 6 Pzas. **2805030**



Culinar taco madera/aluminio 9 Pzas. **2805031**

SERIE GRAND PRIX II



GP-II cuch.pelador h/fina 7 cm. **1511000**



GP-II cuch.pelador h/curva 7 cm **1514000**



GP-II cuch.pelador carrado 8 cm **1517000**



GP-II cuch.pelador 9 cm **1511020**



GP-II cuch.pelador 12 cm **1511021**



GP-II cuch.steak 12cm **2982000**



GP-II cuch.tomate-queso c/puas 14 cm **2670101**



GP-II cuch.tomate 14cm **2670102**



GP-II chef h/estrecha 20cm **1537063**

este modelo también disponible:

1537061 GP-II chef h/estrecha 16cm

1537063 GP-II chef h/estrecha 20cm

1537064 GP-II chef h/estrecha 23cm

1537065 GP-II chef h/estrecha 26cm



GP-II tenedor chef 16 cm **1580340**



GP-II chef 20cm **1543063**

este modelo también disponible:

1543061 GP-II chef 16cm

1543062 GP-II chef 18cm

1543063 GP-II chef 20cm

1543064 GP-II chef 23cm

1543065 GP-II chef 26cm



GP-II chef alveolado 20cm **1543663**



GP-II cuch.deshuesar 14cm **0445040**



GP-II cuch.filetear h/curva 18cm **0783810**



GP-II santoku 17 cm **1575048**



GP-II santoku alveolado 14cm **1575069**



GP-II santoku alveolado 17cm **1575068**



GP-II cortante recto 16cm **0822415**



GP-II cuch.pan 20 cm **1707001**



GP-II cuch.pan 23 cm **1707002**



GP-II cuch.pastelero 26 cm **1721410**



GP-II cuch.salmón alveolado 32cm **0542000**



GP-II chaira redonda 26 cm **5660330**



GP-II estuche santoku+pelador **2817061**



GP-II estuche chef+pelador **2817062**



GP-II estuche 3 cuchillos **2817060**



GP-II estuche juego trinchante **2860131**



GP-II est.6 cuch.steak **2991021**



GP II Estuche 4 Cuchillo Steak **2991020**



GP-II taco madera natural 7 pzas. **2807300**



GP II Taco madera Natural 9 Pzas. **2807301**

SERIE CLASSIC



Classic cuch.pelador h/curva 7cm **1522001**



Classic cuch.pelador 7cm **1522006**



Classic cuch.carrado alveolado 8cm **1522003**



Classic cuch.pelador h/fina 7cm **1522005**



Classic cuch.pelador carrado 8cm **1522004**



Classic cuch.pelador dentado 8cm **1522019**



Classic Cuch.decorar z-z 11cm **1370111**



Classic cuch.pelador 9cm **1522020**



Classic cuch.pelador 10cm **1522022**



Classic cuch.pelador 12cm **1522024**



Classic Cuchillo steak 12 cm **2970010**



Classic cuch.tomate c/pincho 14cm **2615300**



Classic cuch.pan 23cm **1762023**



Classic pan acodado 20cm, inverso **1760335**



Classic chef trinchante 16cm **1522026**



Classic cuch.pastelero curvo 26cm **1721405**



Classic Chef-trinchante 20 cm **1522027**



Classic cuch.jamón 26cm p/redonda **0509100**



Classic cuch.jamón alv.p/red.26cm **0509500**



Classic chef h/estrecha 20cm **1522043**

este modelo también disponible:

- 1522040** Classic chef h/estrecha 14cm
- 1522041** Classic chef h/estrecha 16cm
- 1522042** Classic chef h/estrecha 18cm
- 1522043** Classic chef h/estrecha 20cm
- 1522044** Classic chef h/estrecha 23cm
- 1522045** Classic chef h/estrecha 26cm
- 1522049** Classic chef h/estrecha 32cm



Classic cuch.cocina alveolado 16cm **1526100**



Classic cuch.cocina alveolado 20cm **1526102**

Classic cuch.cocina alveolado 23cm **1526103**



Classic chef dentado h/estrecha 23 cm **1522054**

este modelo también disponible:

1522054 Classic chef dentado h/estrecha 23cm

1522055 Classic chef dentado h/estrecha 26cm



Classic chef 23cm **1522074**

este modelo también disponible:

1522069 Classic Chef 12cm

1522070 Classic Chef 14cm

1522071 Classic Chef 16cm

1522072 Classic Chef 18cm

1522073 Classic Chef 20cm

1522074 Classic Chef 23cm

1522075 Classic Chef 26cm

1522078 Classic Chef 32cm



Classic chef h/ancho 16cm **1522079**

Classic chef h/ancho 20 cm **1522080**



Classic chef h/ancho chef 26cm **1522082**



Classic chef h/ancho 32 cm **1522086**



Classic chef h/ancho 36 cm **1522087**



Classic chef c/deflectores 20cm **1522164**



Classic chef alveolado 20cm **1522154**



Classic santoku alveolado 14cm **1575063**



Classic santoku alveolado 17cm **1575067**



Classic Yanagiba 23cm.+funda Bambu **1575425**



Classic nakiri alveolado 17cm **1575521**



Classic cuch.cocina flexible 16cm **1522035**



Classic cuch.cocina flexible 20cm **0505105**



Classic chef h/estrecha, flexible 16 cm **1522037**



Classic chef h/estrecha, flexible 18 cm **1522038**



Classic cuch.filetear h/curva 18 cm **0783805**



Classic cuch desh.flexible 16cm **0470010**



Classic, cuch.modelo chino 18cm **0824105**



Classic cuch.deshuesar 10cm **0470003**

Classic cuch.deshuesar 14cm **0470005**



Classic cuch.deshuesar curvo 16cm **0470015**



Classic cuch.queso c/puas 14cm **1060231**



Classic cuch. queso h/perforada 14cm **1060026**



Classic espátula pastelera 26cm **1605010**



Classic tenedor chef 20cm **1580320**

1580316 Classic tenedor chef 16cm

1580318 Classic tenedor chef 18cm

1580320 Classic tenedor chef 20cm



Classic cuch.salmón 32cm **0542010**



Classic Cuch.salmón alveol. 32cm **0543010**



Classic tenedor chef p/carne 18cm **1580334**



Classic tenedor chef fino 12cm **1580310**



Classic est.chef+pelador **2820173**



Classic est.santoku alv+pelador carrado **2820172**



Classic est. 3 cuchillos **2810300**



Classic, est.pelador/pan/chef **2810301**



Classic est.4 cuch.steak **2991010**
Classic est.6 cuch.steak **2991011**



Classic est.juego trinchante **2860135**



2800145
Taco mad. negra
7 pzas.



2800144
Taco madera
natural 7 pzas.



2800142
Taco mad.negra 9
pzas.



2800140
Taco 9 pzas.



2800141
Taco mad.oscura 9
pzas.

SERIE GOURMET

Gourmet cuch.h/curva 6cm **2615416**Gourmet cuch.h/fina 7cm **2615417**Gourmet cuch.carrado 7cm **2615418**Gourmet cuch.carrado 8cm **2615419**Gourmet cuch.carrado 9cm **2615420**Gourmet cuch.carrado dentado 8cm **2615421**Gourmet cuch. pelador 8cm **26154423**Gourmet cuch. 8 cm, lomo curvo **2615422**Gourmet cuch.office 10cm **2615424**Gourmet cuch zz acodado **1370222**Gourmet cuch.office 12cm **2615425**Gourmet cuchillo steak 12cm **2981001**



Gourmet cuch.tomate 12cm **2615470**



Gourmet cuch.tomate c/punta, 14cm **2615472**



Gourmet, cuch.queso hoja perforada **1060005**



Gourmet cuch.tomate c/pincho 14 cm **2615475**



Gourmet cuch.pan 16cm **1760320**

Gourmet cuch.pan 20cm **1760322**



Gourmet cuch.pan 23cm **1760324**



Gourmet cuch.cocina 14cm **2615440**

este modelo también disponible:

2615440 Gourmet cuch.cocina 14cm

2615441 Gourmet cuch.cocina 16cm

2615442 Gourmet cuch.cocina 18cm

2615443 Gourmet cuch.cocina 20cm



Gourmet cuch.cocina 18cm **2615442**



Gourmet Cuchillo pastelero 26 cm **1700042**



Gourmet cuch.pastelero-biscocho 26cm **1700043**

Gourmet Tenedor de cocina 14 cm, m/pom **1580744**Gourmet Tenedor cocina 16 cm, m/pom **1580746**Gourmet cuch.p/fiambre 16cm **2615450**Gourmet cuch.p/fiambre 20cm **2615451**Gourmet Cuchillo de Jamón c/punta 20 cm **0500920**Gourmet cuch.jamón c/punta 26cm **0500922**Gourmet cuch.deshuesar 14cm **0405650**Gourmet cuch.deshuesar 16cm **0405651**Gourmet cuch.deshuesar h/flexible 16cm **0406651**Gourmet cuch.filetear 20cm **0572010**Gourmet cuch.filetear flexilble 16cm **0572009**Gourmet chef 14cm **1500625**



Gourmet chef 16cm **1500626**

Gourmet chef 18cm **1500627**



Gourmet chef 20cm **1500628**

Gourmet chef 23cm **1500629**



Gourmet chef 26cm **1500630**



Gourmet santoku 17cm **1560602**



Gourmet santoku alveolado 17cm **1575080**



Gourmet cuch.modelo chino 18cm **0824102**

Gourmet cuch.modelo chino 20cm **0824100**



Gourmet cuch.salmón 29cm **0540202**



Gourmet cuch.salmón alveol.29cm **0540212**



Gourmet Cuchillo Fiambre 32 cm **0507253**



Gourmet cuch.fiambre alveolado 32cm **0507463**

Gourmet cuch.fiambre alveolado 36cm **0507464**



Gourmet cuch.fiambre alveolado 26cm **0507460**



Gourmet cuch.pastelero 26cm **1700035**

Gourmet cuch.pastelero 32cm **1700036**

Gourmet cuch.pastelero 36cm **1700037**



Gourmet cuch.jamon 25cm **0505000**



Gourmet est.3 cuchillos peladores **2602904**



Gourmet est.juego trinchante **2860007**



Gourmet est.santoku alv+pelador **2810060**



Gourmet est.4 cuch.steak **2991000**



Gourmet est.6 cuch.steak **2991001**



Expositor gourmet 36 **2620007**
unidades:
12 curvos + 24 carrados



Gourmet est.3 cuchillos **2810061**



Taco de cocina 6 piezas **2800500**



Taco cocina 5 pzas. **2800501**

SERIE GOURMET GRANEL

VENTA POR CAJAS DE 6U.



Gourmet/G cuch.hoja curva 6cm **2615405**



Gourmet/G cuch.carrado 7cm **2615410**



Gourmet/G cuch.hoja fina 7cm **2615401**



Gourmet/G cuch.carrado 9cm **2615412**



Gourmet/G cuch.carrado 8cm **2615411**



Gourmet/G cuchillo 8 cm **2615430**



Gourmet/G cuch.carrado dentado 8cm **2615415**



Gourmet/G cuchillo 10cm **2615431**



Gourmet/G cuchillo 8 cm **2615403**



Gourmet/G cuchillo steak 12 cm **2981000**



Gourmet/G cuchillo 12cm **2615432**

SERIE SILVERPOINT



Silverpoint cuch.h/curva 6cm **2610003**



Silverpoint cuch.h/carrada 8 cm **2606003**



Silverpoint pelador 8 cm **2612006**



Silverpoint cuch.pelador 8cm **2602012**



Silverpoint cuch.dentado 10 cm **2615023**



Silverpoint cuch.office 12cm **2602014**



Silverpoint cuch.desayuno **2671011**



Silverpoint cuch.tomate 12cm **2670099**



Silverpoint cuch steak 13cm **2902302**



Silverpoint cuch.deshuesar 14cm **0402050**



Silverpoint cuch.filetear flex.16cm **0572001**



Silverpoint cuch.filetear 16cm **0502003**



Silverpoint cuch.jamón 20cm **0502004**



Silverpoint cuch.jamón 23cm **0502005**



Silverpoint cuch.pan 20cm **1702004**



Silverpoint cuch.salmón 29cm **0781010**



Silverpoint chef 16cm **1552003**



Silverpoint cuch.decorador z-z **1370220**



Silverpoint chef 18cm **1552004**



Silverpoint chef 20cm **1552005**



Silverpoint chef 23cm **1552006**



Silverpoint chef 26cm **1552007**



Silverpoint Tenedor Chef **1581401**



Silverpoint cuch.mod.chino 18cm **0824098**
Silverpoint cuch.mod.chino 20cm **0824099**



Silverpoint santoku 17cm **1575040**



Silverpoint santoku alv.17cm **1575037**



Silverpoint cuch.pastelero-curvo 23cm **1721010**



Silverpoint cuch.pastelero curvo 26cm **1721011**



Silverpoint cuch. Hacuela 16cm 3mm **0806005**



Silverpoint pelador 2 cortes **2690031**



Silverpoint est.santoku+pelador **2812503**



Silverpoint est.juego trinchante **2860004**



Silverpoint est.3 cuchillos **2812502**



Silverpoint est.pelador/pan/chef **2812501**



Silverpoint est.4 cuch.steak **2991002**



Silverpoint est. 3 cuch.peladores **2602902**



Expositor cuch.pelador **2620005**
carrado 36 ud



Expositor cuch.Pelador **2620006**
decorador silverpoint 36 un



Expositor 30 cuch.sierra **2620001**
10cm Silverpoint



Expositor Pelador silverpoint **2620010**
24 unidades



Expositor 15 espátulas **1610203**
emplatar silverpoint



Taco madera natural 5 pzas. **2800121**



Taco madera natural 7 pzas. **2800122**

SERIE SILVERPOINT GRANEL

VENTA POR CAJAS DE 6U.



Silverpoint/G cuch.hoja curva 6cm **2610004**



Silverpoint/G cuch.carrado 8cm **2606004**



Silverpoint/G cuch.pelador 8 cm **2612003**



Silverpoint/G cuch. 8cm **2602008**



Silverpoint/G cuch.dentado 10 cm **2615021**



Silverpoint/G cuch.12cm **2602009**



Silverpoint/G cuch.steak 13cm **2902301**



Silverpoint/G pelador 2 cortes **2690032**

SERIE PRO



PRO utility c/sierra 16cm **2670390**



PRO cuch.deshuesar 16cm **0402130**



PRO cuch.Deli/chef
dentado 23cm **1552830**



PRO cuch.filetear 20cm **0783130**



PRO cuch.fileteador
curvo 18cm **0783133**



PRO cuch. fileteador
curvo 23cm **0783134**



PRO Santoku alveolado
17cm **1575081**



PRO chef 20cm **1552142**



PRO chef 23cm **1522143**



PRO chef 26cm **1552144**



PRO carnicero curvo
26cm **0161160**



PRO cuch.pan 23cm **1702130**



PRO cuch. pastelero
26cm **1721130**



PRO cuch.fiambre
28cm **0545130**



PRO cuch.fiambre alveolado
28cm **0553130**



PRO chef chino 20cm **0824095**



*Consulte códigos y
colores de Pro Colour



SERIE ECO, CAJAS 24 UNIDADES



Eco peador puntilla, negro **2602040**



Eco peador puntilla, rojo **2602041**



Eco peador puntilla, verde **2602042**



Eco peador puntilla, naranja **2602043**



Eco peador h/curva, negro **2610040**



Eco peador h/curva, rojo **2610041**



Eco peador h/curva, verde **2610042**



Eco peador h/curva, naranja **2610043**



Eco peador h/carrada, negro **2606040**



Eco peador h/carrada, rojo **2606041**



Eco peador h/carrada, verde **2606042**



Eco peador h/carrada, naranja **2606043**



Eco mesa-tomate, negro **2902040**



Eco mesa-tomate, rojo **2902041**



Eco mesa-tomate, verde **2902042**



Eco mesa-tomate, naranja **2902043**



Eco steak, negro **2902050**



Eco steak, rojo **2902051**

SERIE ECO, CAJA



Caja 6 cuch.mesa
dentado, negro **2915120**



Caja 6 cuch.mesa
dentado, rojo **2915121**



Caja 6 cuch.
steak, negro **2915125**



Caja 6 cuch.steak, rojo **2915126**



Caja 4 cuch.mesa
dentado, color surtido **2915130**

SERIE ECO, BLISTER 10U



2621112
Eco curvo+
carrado+puntilla,
verde



2621115
Eco curvo+
carrado+tomate,
negro



2621118
Eco curvo+
carrado+tomate,
naranja



2915100
Eco 2 mesa-
tomate, negro



2915105
Eco 2 steak,
negro



2915106
Eco 2 steak,
rojo



2915103
Eco 2 mesa
tomate,
naranja



2621100
Eco
carrado+curvo,
negro



2621101
Eco
carrado+curvo,
rojo



2621102
Eco
carrado+curvo,
verde



2621105
Eco 2 puntillas,
negro



2621106
Eco 2 puntillas,
rojo



2621110
Eco curvo + carrado
+ puntilla, negro



Silverpoint pelador corte juliana **2690782**



Silverpoint riza-mantequilla **2302063**



Silverpoint descorazonador de manzanas **2310010**



Silverpoint Tabla madera Media-Luna **0896600**



Silverpoint II, set inicio 5 pzas.+manta **1590006**



Silverpoint espátula pastelera 20cm **1602166**
Silverpoint espátula pastelera 25cm **1602168**



Silverpoint decorador vertical limones **2301104**



Silverpoint cuch.p/pomelo **2301708**



Silverpoint Pala corta-queso **1040051**



Silverpoint rallador limones **2301410**



Silverpoint Pelador oscilante **2690714**



Silverpoint pelador espárragos **1371500**



Silverpoint vacía-patatas 18 mm **2300102**

este modelo también disponible:

2300100 Silverpoint vacía-patatas 10 mm

2300101 Silverpoint vacía-patatas 15 mm

2300102 Silverpoint vacía-patatas 18 mm

2300103 Silverpoint vacía-patatas 22 mm

2300104 Silverpoint vacía-patatas 25 mm

2300105 Silverpoint vacía-patatas 30 mm



Silverpoint Vacía-patatas doble 22-25 mm **2300215**



Silverpoint Descorazonador de manzanas **2310011**



Silverpoint mini-espátula acodada 10 cm **1610201**
Silverpoint Espátula acodada 12cm **1626030**



Silverpoint Espátula acodada c/rejilla, 12 cm **1630130**



Silverpoint espátula acodada **1626032**



Silverpoint espátula plancha 12cm **1622004**

COMPLEMENTOS WUSTHOF



Espátula cocina 12cm acodada gde. **1640020**



Espátula cocina 20cm acodada/larga **1640120**



Espátula past. microdentado 32cm **1602610**



Espátula rejilla 12cm para fritos **1645600**



Espátula rejilla 17cm sesgada, para fritos **1645610**



Gourmet espátula cocina 12cm acodada **1640022**



Gourmet espátula cocina 14cm **1640025**



Gourmet espátula pastelera 25cm acodada **1630610**



Gourmet espátula pastelera 20cm **1600603**

este modelo también disponible:

1600601 Gourmet espátula pastelera 15cm

1600603 Gourmet espátula pastelera 20cm

1600605 Gourmet espátula pastelera 25cm

1600607 Gourmet espátula pastelera 30cm



Media luna 18 cm mp **0895012**

este modelo también disponible:

0895010 Media luna 15 cm mp

0895012 Media luna 18 cm mp

0895014 Media luna 23 cm mp

Cuchillo Queso acodado h/grabada 12 cm **1000230**Pinza p/espinas inox satin **0791112**Pinzas sushi/gourmet Wüsthof **0791185**Cuchillo ostras mod.francés **0760192**Abre ostras c/protector mpi **1371375**Silverpoint abre-ostras c/protector, pom **1371364**Taco mad.p/cajon p/7 cuch. **2896400**Taco madera p/cajon nuevo **2896405**Taco polipropilenobalnc p/cajon **2896406**

COMPLEMENTOS WUSTHOF



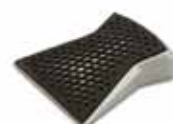
Afilador mini caja 24u (12 rojo+12negro) **5690000**



Afilador duo Wusthof **5690026**



Afilador Duo-Luxus Wusthof **5690075**



Guia cuña par afilar **5701340**



Piedra p/rectificar **5750023**



Piedra 400/2000 **5750016**



Piedra 1000/3000 **5750017**



Piedra 3000/8000 **5750018**



Piedra 1000/4000 c/sop. **5750019**



Funda p/cuch.cocina 12x2.5 cm **4404010**

Funda p/cuch.cocina 20x2.5 cm **4404011**



Funda p/cuch.cocina 26x2.5 cm **4404012**

Funda p/cuch.cocina 32x2.5 cm **4404013**



Funda p/cuch.cocina 20x5 cm **4404015**

Funda p/cuch.cocina 26x5 cm **4404016**



Manta p/6 cuchillos, nuevo **1592013**



Manta p/9 cuchillos, nuevo **1592014**



Manta-porta utensilios p/6 pzas. **1592012**



Maletín tejido p/10 piezas **1592017**



Manta-porta cuchillos p/6 pzas. **1592011**



Manta-porta cuchillos p/9 pzas. **1592010**



Maletín tejido p/12 piezas **1592016**



Manta-porta cuchillos maletín tejido **1592019**



Maleta de libro p/12 cuch + accesorios **1590030**

Maleta de libro p/20 cuch + accesorios **1590031**

TIJERAS WÜSTHOF



Tij.coc.multiuso anillas pulid. **8505040**



Tij.cocina multiuso roja **8505041**



Tij.cocina multiuso negra **8505042**



Tij.cocina desmontable negro mpi **8505045**



Tij.cocina **8510521**



Tij.cocina profesional **8510522**

TIJERAS ESTEEL



Tijera de cocina master-N7 **8510510**



Tijera de cocina master-N8 **8510511**



Tijera de cocina profesional-N8 **8510514**



Tijera de cocina profesional-N9 **8510515**



Tijera ZZ Ring Look Premax **6790002**

TIJERAS KAI



Tijera microdentada, 15 cm, var.usos **6600040**



Tijera bordar recta inox **6537100**



Tijera Kai S7000, 20 cm **6715098**

este modelo también disponible:

6715098 Tijera Kai S7000, 20 cm

6715099 Tijera KAI S7000, 23 cm

6715110 Tijera KAI S7000, 25 cm

6715111 Tijera KAI S7000, 28 cm

6715112 Tijera KAI S7000, 30 cm



Tijera corta-hilos ergonomic **6540140**



Tijera corta-hilos **6540135**



Tijera costura inox 135 mm **6505010**

Tijera costura inox 165 mm **6505013**



Tijera Cortadora, zurdos, 210 mm **6595210**



Tijera Kai S7000, 20 cm **6715098**

este modelo también disponible:

6715020 Tijera confección acodada, 210 mm

6715021 Tijera confección acodada, 220 mm

6715022 Tijera confección acodada, 230 mm

6715023 Tijera confección acodada, 250 mm

6715024 Tijera confección acodada, 275 mm



Tijera zig-zag, 200 mm **6790000**



KAI JAPÓN

Los productos Kai tienen desde hace tiempo prestigio y culto en Japon, junto con un alto grado de reconocimiento internacional. Grandes chefs de los cinco continentes utilizan sus cuchillos , junto a los buenos aficionados a la caocina.

Fundada en Seki en 1908, la compañía lleva más de 100 años fabricando cuchillos de las mas altas gamas, tanto cuchillos de corte occidental, con la serie Shun en acero damasco, como protagonista, la serie Shun Premier, la serie Seki Magoroku Composite, la nueva serie Kaiji, con una dureza de 64HRC, o la renovada serie Shun Pro de corte oriental

Kai tiene otras muchas series como la Wasabi Black y la Pure Komachi-2, perfectas para conocer el mundo de los cuchillos japoneses así , como multitud de complementos. tijeras, peladores, mandolinas, piedras para un buen mantenimiento de los cuchillos, entre otros accesorios.





SHUN KAJI



Cuchillo office 9 cm **1577770**



Cuchillo office 12cm **1577772**



Cuchillo Chef 15 cm **1577775**



Cuchillo Chef 20 cm **1577776**



Cuchillo Santoku alveolado 16,5cm **1577778**



Cuchillo filetear 24 cm **1577780**



Cuchillo pan 23 cm **1577785**



Set office 9cm + Santoku **1577786**

SHUN DAMASCO



Shun damasco, hoja curva 6.5 cm **1577002**



Shun damasco, pelador cerrado 9 cm **1577001**



Shun damasco, pelador 8,5 cm **1577000**



Shun damasco, steak **2983060**



Shun damasco, deshuesador 15 cm **1577320**



Shun damasc, gokujo-filetear curvo 15 cm **1577110**



Shun damasco, pelador 10 cm **1577003**



Shun damasco, h/estrecha 15cm **1577100**



Shun damasco, tomate **2670500**



Shun damasco, nakiri 16.5 cm **1577800**



Shun damasco, santoku 16 cm **1577600**

este modelo también disponible:

1577599 Shun damasco, santoku 14 cm

1577600 Shun damasco, santoku 16 cm

1577601 Shun damasco, santoku 18 cm



Shun damasco, chef 20 cm **1577205**

- 1577201** Shun damasco, chef 10.5 cm
- 1577203** Shun damasco, chef 15 cm
- 1577205** Shun damasco, chef 20 cm
- 1577207** Shun damasco, chef 25 cm



Shun damasco, chef/alveolado 20 cm **1577660**



Shun damasco, santoku/alveolado 18 cm **1577661**



Shun damasco, pan 225 mm **1707900**



Shun damasco, trinchante 20 cm **1577190**



Shun tenedor **1580025**



Shun fileteador flex.15cm **1577111**



Shun damasco, h/estrecha 18cm **1577102**



Shun damasco, h/estrecha 22,5 cm **1577104**



Shun damasco, estre./alveolado 22.5 cm **1577704**



Shun damasco, modelo chino **1575705**



Shun cuchillo jamón **1577195**



Shun cortante **1577322**



Shun damasco zurdos, h/estrecha 15 cm **1579100**



Shun damasco zurdos, santoku 16 cm **1579600**



Shun damasco zurdos, chef 20 cm **1579205**



Caja regalo 2 cuch.Shun Damasco, **2815001**
DM-0700+0701



Rallador japonés Shun 2 caras **2270470**



Juego trinchante en caja regalo **2860000**



Pinzas para espinas pescado **0791116**



Caja regalo 2 cuch.Shun Damasco, **2815002**



Set 4 Cuchillos steak damasco. **2990000**



Est.2 cuch.Shun, santoku/fileteador **2815005**



Caja regalo 3 Cuchillos Damasco. **2815000**



Est.3 cuch.Shun, santoku/filet/puntilla **2815007**



Maletín tejido."Kai/Shun" **1590020**



Maletín Kai/Shun p/5 cuchillos **1590019**



Taco vacío, madera/iman **2850400**



Tacovació Stonehenge 5P granito/palo rosa **2896615**



Taco vacío Stonehengen 5P, granito/nogal **2896618**



Taco vacío Stonehenge 5P, inox/roble **2896617**



Taco vacío Stonehenge 2P, granito/roble **2896614**



Taco vacío Stonehenge 2P, granito/nogal **2896613**

COMPOSITE

Kai-Composite, pelador 90 mm **1582150**Kai-Composite, office 150 mm **1582152**Kai-Composite, santoku 165 mm **1582159**Kai-Composite, nakiri 165 mm **1582165**Kai-Composite, chef 208 mm **1582155**Kai-Composite, fileteador 178 mm **1582163**Kai-Composite, fileteador 228 mm **1582164**Kai-Composite, pan 228 mm **1582168**



SHUN PREMIER



Shun Premier pelador 10cm **1582120**



Shun Premier office 16,5cm **1582122**



Shun Premier fileteador 22.5cm **1582133**



Shun Premier santoku 18cm **1582130**

1582129 Shun Premier santoku 14cm
1582130 Shun Premier santoku 18cm



Shun Premier nakiri 14cm **1582135**



Shun Premier chef 20cm **1582125**

1582123 Shun Premier chef 15cm
1582125 Shun Premier chef 20cm



Shun Premier pan 23cm **1582138**



Shun Premier set 2 cuchillos steak **2990003**

SHUN PRO SHO



Cuch.Shun Pro Sho deba 105 mm **1567001**



Cuch.Shun Pro Sho deba 165 mm **1567002**



Cuch.Shun Pro Sho deba 210 mm **1567003**



Cuch.Shun Pro Sho nakiri 165 mm **1568001**



Cuch.Shun Pro Sho yanagiba 210 mm **1566001**



Cuch.Shun Pro Sho yanagiba 240 mm **1566002**



Cuch.Shun Pro Sho yanagiba 270 mm **1566003**



WASABI BLACK



Wasabi Black chef 200 mm **1574702**

- 1574700** Wasabi Black chef 100 mm
- 1574712** Wasabi Black, chef 150 mm
- 1574702** Wasabi Black chef 200 mm
- 1574715** Wasabi Black chef 235 mm



Wasabi Black chef estrecho 150 mm **1574701**



Taco vacío **2850030**



Wasabi Black, filetear 230 mm **1574713**



Wasabi black fileteador flexible 180 mm **1574716**



Wasabi Black santoku 165 mm **1574710**



Wasabi Black nakiri 165 mm **1574711**



- Wasabi Black deba 105 mm **1574703**
- Wasabi Black deba 150 mm **1574704**
- Wasabi Black deba 210 mm **1574705**



- Wasabi Black yanagiba 155 mm **1574706**
- Wasabi Black yanagiba 210 mm **1574707**
- Wasabi Black yanagiba 240 mm **1574708**



Wasabi Black, cuch.pan 23 cm **1574714**



Wasabi Black set 2 cuch. steak **1574717**

WASABI SELECT



Rallador fino Select 100 **2270890**



Rallador tiras Select 100 **2270895**



Mandolina japonesa, **2434018**
todo inox



Exprimidor cerámico **2440015**
limones



Exprimidor cerámico **2440016**
naranjas



Mortero japonés **2525415**



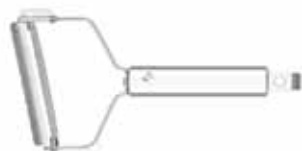
Cuchillo frutas, funda **2600014**
plástico



Cuchillo frutas, funda **2600015**
madera



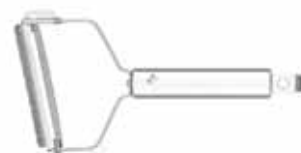
Pelador ancho Select 100 **2690692**



Pelador ancho Select 100, **2690693**
2 hojas



Escamador pescado **0790008**
Kai-Select 100



Pelador Y Ritter, inox/ **2690690**
plástico blanco



Pelador I Kai/Select **2690691**



Pelador Y Kai/Select **2690699**

PURE KOMACHI-2

PureKomachi 2



Pure Komachi 2 pelador, amarillo **1575020**



Pure Komachi 2, verde **1575026**



Pure Komachi 2 santoku, rosa **1575021**



Pure Komachi 2 vegetales, morado **1575022**



Pure Komachi 2 filetear, naranja **1575024**



Pure Komachi 2 pan, violeta **1575025**



Pure Komachi 2 chef, azul **1575023**



Pure Komachi 2, **2270465**
rallador fino



Pure Komachi 2, **2274466**
rallaador doble sentido



Pure Komachi 2, **2270467**
rallador juliana

ACCESORIOS KAI



Piedra WS-3000, **5701321**
c/soporte plástico



Piedra WS-800, **5701322**
c/soporte plástico



Piedra c/soporte, **5701325**
GR 300/1000



Piedra afilar gr.1000/6000 **5701326**



Piedra gr.3000 fino, **5700051**
Kai-doméstico



Piedra GR:400/1000 **5700052**
grueso/medio,
Kai-doméstico



Piedra p/rectificar **5720910**
piedras afilar



Protector dedos Kai **1900165**



Placa diamante **5710025**
p/afilar Select



Funda magnética **4409245**
16x408 mm



Funda magnética **4409246**
24x6 cm



Funda magnética 32x6 cm **4409247**



Set Tim Malzer Junior **1582145**



Guia para afilar **5701330**



Máquina de repasar filo **5310000**
eléctrica KAI





KYOCERA

La cerámica se encuentra cada vez más a menudo entre los utensilios de nuestra cocina. En el caso de los cuchillos, ha demostrado tener beneficios: Un filo inalterable, impermeabilidad a los olores, oxidaciones y una mejor higiene.

Kyocera ofrece una amplia gama de cuchillos y otras herramientas de cocina como peladores, ralladores o molinillos, hechos con una cerámica de gran calidad, extremadamente dura, hecha con calcio, magnesio, silicio y circonio (piedra de diamante, un 30% más dura que el metal). Sus hojas tienen un filo excepcional que destaca por su calidad y duración.

Las hojas de Kyocera – Cerámicas de Kyoto – son fundidas a 1.200°C. En el caso de la serie Kizuna, esta temperatura llega a los 1.500°C, y la presión del prensado puede llegar a las 20.000t/m².

Los diseños Kyocera combinan la alta funcionalidad y comodidad que caracterizan a la factura japonesa y la tecnología más avanzada. De este modo, se consigue un corte de alta precisión y destreza que se ha ganado el espacio en las cocinas de los chef más exigentes.

La cerámica es un material resistente que mantiene su capacidad de corte hasta diez veces más que el acero. Además, los cuchillos Kyocera no transfieren su sabor u olor a los alimentos, no se oxidan con los ácidos de las frutas y vegetales y evitan que estos se pongan negros al manipularlos.

Otras calidades de los cuchillos cerámicos Kyocera son su ligereza, la ergonomía o el hecho que son antialérgicos y antimagnéticos. Un último valor añadido es la facilidad a la hora de limpiarlos, ya que con un enjuague y posterior secado pueden mantenerse en perfecto estado.

Sin embargo, la dureza implica fragilidad. Es fundamental evitar los golpes contra superficies duras. Deben usarse sobre tablas de madera l o de plástico y jamás para cortar huesos, espinas o alimentos congelados. Al cabo de los años, es recomendable llevarlos al proveedor habitual para obtener un ligero afilado que los mantenga como el primer día.

KIZUNA



Cuch. Pelador 7,5cm **2681055**



Cuch. Office 11 cm **2681056**



Cuch. Santoku 14 cm **2681057**
2681058

Cuch. Santoku 16 cm



Cuch. Chef 18 cm **2681059**

JAPAN SERIES



Cuch. JPN Office 130mm **2681092**



Cuch. JPN Chef 180mm **2681096**



Cuch. JPN Santoku 140mm **2681093**



Cuch. JPN Santoku 160mm **2681094**



Cuch. JPN Nakiri 160mm **2681095**



reddot award 2014
winner

GEN SERIES BLANCA / COLOR



Cuch. pelador 7,5 cm cerámica **2681109**



Cuch.11 cm cerámica **2681120**



Cuch.13 cm cerámica **2681121**



Cuch.nakiri 15 cm cerámica **2681118**



Cuchi.chef 16 cm, cerámica **2681123**

- 2681122** Cuch.chef 14 cm, cerámica
- 2681123** Cuchi.chef 16 cm, cerámica
- 2681124** Cuch.chef 18 cm, cerámica
- 2681126** Cuch. Chef 20cm. ceramica



Cuch.12,5 cm cerámica blanca. microdent **2681117**



Cuch.cerámica filetear 18cm, **2681125**



Cuch.cerámica 75 mm, mango rojo **2681150**



Cuch.cerámica 11cm, mango rojo **2681151**



Cuch.cerámica 130mm, mango rojo **2681152**



Cuch.cerámica 14 cm mango rojo **2681153**



Cuch.cerámica 75 mm, mango verde **2681170**



Cuch.cerámica 11cm, mango verde **2681171**



Cuch.cerámica 130mm, mango verde **2681172**



Cuch.cerámica 14 cm mango verde **2681173**



Cuch.cerámica 75mm, mango naranja **2681190**



Cuch.cerámica 110mm, mango naranja **2681191**



Cuch.cerámica 140mm, mango naranja **2681193**



Caja regalo 2 cuch.cerámica 7,5/14, mango negro **2681800**



Set blister 11+pelador Y, mango negro **2681825**



Set blister 11+pelado Y, verde **2681827**



Set blister cuch.14+pelador Y, negro **2681815**

GEN SERIES NEGRA



Cuch.pelador 7,5 cm cerámica **2681008**



Cuch.11 cm cerámica **2681014**



Cuch.12,5 cm, cerámica microdent **2681033**



Cuch.13 cm cerámica **2681016**



Cuch.chef 16 cm, cerámica **2681019**

- 2681018** Cuchi.chef 14 cm, cerámica negra
- 2681019** Cuch.chef 16 cm, cerámica negra
- 2681021** Cuch.chef 18 cm, cerámica negra



Cuch.nakiri cerámica **2681017**

FUJI



Cuchillo Utility 13 cm Fuji **2681062**



Cuchillo Santoku 15 cm Fuji **2681063**



Cuchillo Chef 17 cm Fuji **2681064**

ACCESORIOS KYOCERA



Rallador cerámico **2270900**
redondo 9 cm



Rallador cerámico **2270901**
redondo 16 cm



Mandolina cerámica **2434062**
regulable, color negro



Mandolina cerámica **2434063**
juliana 2,5 mm, negra



Mandolina cerámica **2434067**
juliana 2,5 mm, roja



Mandolina cerámica **2434066**
regulable, roja



Mandolina cerámica **2434068**
regulable, verde



Mandolina cerámica **2434064**
juliana, verde



Set mandolinas, corte/
juliana/rallador **2434065**



Mandolina cerámica **2434070**
regul.grande



Molinillo Kyocera Dual **2505075**



Molinillo especias negro **2505066**



Molinillo especias rojo **2505067**



Molinillo especias, blanco **2505068**



Molinillo especias, verde **2505069**



Molinillo sésamo amarillo **2505082**



Molinillo café cerámico **2506040**



Molinillo café cerámico **2506039**
pequeño



Pelador cerámico I, negro **2690757**



Pelador cerámico I, rojo **2690756**



Pelador cerámico I, verde **2690758**



Pelador cerámico Y, negro **2690794**



Pelador cerámico Y, rojo **2690795**



Pelador cerámico Y, verde **2690797**



Pelador cerámico Y, naranja **2690799**



Pelador ancho cerámico **2690792**



Pelador perfect, rojo/negro **2690793**



Bloque bambu p/4 cuch. **2850024**



- 4409205** Funda nueva 7,5 cm.
- 4409206** Funda nueva 11 cm.
- 4409207** Funda nueva 13 cm.
- 4409208** Funda nueva 14 cm.
- 4409211** Funda nueva 18 cm.



Afilador compacto de diamante, c/pilas **5310055**



Afilador eléctrico de diamante, c/pilas **5310050**



Afilador cerámico Kyocera **5690085**

esteel



NATURA



Natura, cuch.pelador 10cm **1550100**



Natura, cuch.cocina-office15cm **1550101**



Natura, cuch.jamon 24cm **1550105**



Natura, cuch.chef 20cm **1550103**



Natura, cuch.pan 20cm **1550107**

BASIC ESTEEL



Cuchillo Pelador-Puntilla, 8 cm, M/pom **2601000**



Cuchillo deshuesar 15 cm pom **0401016**



Cuchillo cocina 11 cm m/pom **2626004**

- 2626004** Cuchillo cocina 11 cm m/pom
- 2626005** Cuchillo cocina 13,5 cm m/pom
- 2626006** Cuchillo cocina 15,5 cm m/pom
- 2626007** Cuchillo cocina 18 cm m/pom



Cuch.uniblock chef 18 cm **1551007**

- 1551004** Cuch.uniblock chef 10 cm
- 1551005** Cuch.uniblock chef 13 cm
- 1551006** Cuch.uniblock chef 15 cm
- 1551007** Cuch.uniblock chef 18 cm
- 1551008** Cuch.uniblock chef 20 cm
- 1551010** Cuch.uniblock chef 25 cm
- 1551012** Cuch.uniblock chef 30 cm



Cuchillo de Jamón 24 cm uniblock h.estrecha, M/pom **0505350**



Cuchillo filetear pescado uniblock, 17 cm, pom **0783100**



Cuch.santoku alveolado 17cm, uniblock **1575073**



Cuch.uniblock pan 20cm **1701000**



Cuchillo Pelador-Puntilla 9 cm, mpi negro **2602015**



Cuchillo mesa dentado 12 cm, mpi negro **2902000**



Cortante cocina recto, 16 cm, m/pom **0875010**
Cortante cocina recto 20 cm, m/pom **0875015**



Cuchillo de Queso 2 manos 25 cm, pom **1002005**
Cuchillo de Queso 2 manos 30 cm, pom **1002006**
Cuchillo de Queso 2 manos 35 cm, pom **1002007**
Cuchillo de Queso 2 manos 40 cm, pom **1002008**



Cuchillo de Queso 2 manos acodado 31 cm



Cuchillo de Queso 2 manos h/curva **1004080**



Cuchillo de queso acodado alveolado 15cm **1004003**
Cuchillo de queso acodado alveolado 20cm **1004004**
Cuchillo de queso acodado alveolado 25cm **1004005**
Cuchillo de queso acodado alveolado 30cm **1004006**



Lira para queso inox.baja 25cm **1045205**
Lira para queso inox. 17cm **1045200**
Lira para queso inox. 21cm **1045204**
Lira para Foie 10cm **1070000**

INDUSTRIA CÁRNICA

GUANTES



este modelo también disponible:

- 1900100** ● Guante de malla nylon XXS/marron
- 1900101** ● Guante de malla nylon XS/verde
- 1900102** ○ Guante de malla nylon S/blanco
- 1900103** ● Guante de malla nylon M/rojo
- 1900104** ● Guante de malla nylon L/azul
- 1900105** ● Guante de malla nylon XL/naranja



este modelo también disponible:

- 1900110** ● Guante de malla Easyfit XXS/marron
- 1900111** ● Guante de malla Easyfit XS/verde
- 1900112** ○ Guante de malla Easyfit S/ blanco.
- 1900113** ● Guante de malla Easyfit M/rojo
- 1900114** ● Guante de malla Easyfit L/azul
- 1900115** ● Guante de malla Easyfit XL/naranja



este modelo también disponible:

- 1900300** ● Guante de malla 2000 XXS/marron
- 1900301** ● Guante de malla 2000 XS/verde
- 1900302** ○ Guante de malla 2000 S/ blanco.
- 1900303** ● Guante de malla 2000 M/rojo
- 1900304** ● Guante de malla 2000 L/azul
- 1900305** ● Guante de malla 2000 XL/naranja
- 1900306** ● Guante de malla 2000 XXL/verd.olivaGS
201 150 0000



este modelo también disponible:

- 1900600** ● Guante de malla 2000+19cm XXS/marron
- 1900601** ● Guante de malla 2000+19cm xs/verde
- 1900602** ○ Guante de malla 2000+19cm S/blanco
- 1900603** ● Guante de malla 2000+22cm M/rojo
- 1900604** ● Guante de malla 2000+22cm L/azul
- 1900605** ● Guante de malla 2000+22cm XL/naranja
- 1900606** ● Guante de malla 2000+22cm XXL/verd.oliva



este modelo también disponible:

- 1900930** ● Guante anticorte bluecut pro XXS marron
- 1900931** ● Guante anticorte bluecut pro XS verde
- 1900932** ○ Guante anticorte bluecut pro S blanco
- 1900933** ● Guante anticorte bluecut pro M rojo
- 1900934** ● Guante anticorte bluecut pro L azul
- 1900935** ● Guante anticorte bluecut pro XL naranja



- 1900001** Paq.100 gomas blancas p/guante de malla
- 1900007** Paq.100 gomas azules p/guante de malla

DELANTALES



- Delantal de malla 75X45 cm,nuevo **1901349**
 Delantal de malla 80x55, nuevo **1901350**
 Delantal de malla 85X60 cm **1901351**

CHAIRAS



- Chaira cerámica 12 cm Kyocera **5651020**
 Chaira cerámica 18 cm Kyocera **5651021**



- Chaira doméstica Import, 20cm **5620002**



- Chaira redonda Import, 30cm **5600010**



- Chaira oval Import, 30cm **5615010**



- Chaira redonda Solingen, 25 cm **5600020**
 Chaira redonda Solingen, 30 cm **5600022**



- Chaira oval Solingen 30 cm, negro **5615000**



- Chaira plana estriada Solingen 30 cm, m/rojo **5630310**



- Chaira diamante Solingen 25 cm **5650180**



- Chaira doméstica cerámica blanca , 20cm **5651025**



- Chaira ceramica azul Solingen 25 cm **5651001**



- Chaira finecut oval 30 cm, m/azul **5615225**



- Chaira "dickoron" oval 30 cm, m/rojo **5615230**



- Chaira DICK-2000 plana 28 cm, m/negro **5630050**



- Chaira multicut plana 28 cm, m/negro **5630300**



MANGO EXTRAIBLE

La sartén cabe mejor en el horno, fregadero o lavavajillas.

- Permite almacenar las sartenes con menos espacio.
- Reduce el riesgo para los niños cuando se extrae el mango para cocinar.
- Mecanismo patentado.
- Garantizado un encaje perfecto, siempre.
- Fácil de lavar aparte.

DIAMOND LITE

- El borde adicionalmente reforzado ofrece un nivel alto de resistencia a los golpes y verter la comida sin complicaciones.
- Revestimiento de 5 capas, resistente a la abrasión, con una capa con base de cristales de diamante.
- Proceso de fabricación y revestimiento libre de PFOA
- Distribución rápida y homogénea del calor y gran retención de la temperatura.
- Apta para lavavajillas.
- Fondo aproximadamente de 8mm de grosor, con una absorción térmica óptima sin distorsiones de la temperatura.

TITANIUM NOWO

- El borde adicionalmente reforzado ofrece un nivel alto de resistencia a los golpes y permite verter la comida sin complicaciones.
- Revestimiento de 4 capas, con una capa con base de titanio.
- Proceso de fabricación y revestimiento libre de PFOA
- Distribución rápida y homogénea del calor y gran retención de la temperatura.
- Las asas de las cazuelas y olas aguantan temperaturas al horno de hasta 250°C
- Con mango extraíble.



CAPAS DE LA SARTÉN

- 1- Capa moldeada de aluminio fundido.
- 2- Un tratamiento con chorro de arena incrementa la superficie 15 veces para tener la mejor adhesión de las siguientes capas.
- 3- Capa extremadamente dura: Se adhieren al aluminio cristales de diamante o partículas de titanio usando un chorro de plasma a 20.000 °C
- 4- Capa protectora única contra la corrosión.
- 5- La tercera capa provee de un efecto antiadherente de larga duración.
- 6- La capa superior (simple o doble) es reforzada con partículas de cerámica, zafiro o diamante, asegurando la larga vida útil de los productos Woll.

DIAMOND LITE

DIAMOND
LITE



Sartén 20 cm Diamond Lite **5110510**
Sartén 24 cm Diamond Lite **5110511**
Sartén 28 cm Diamond Lite **5110513**
Sartén 32 cm Diamond Lite **5110514**



Sartén honda 24 cm Diamond Lite **5110516**
Sartén honda 28 cm Diamond Lite **5110518**
Sartén honda 32 cm Diamond Lite **5110519**



Wok 26 cm con mango Diamond Lite **5117131**
Wok 30 cm con mango Diamond Lite **5117132**
Wok 34 cm con mango Diamond Lite **5117134**



Sartén parrilla 28x28 Diamond Lite **5120207**

CONCEPT PLUS



Cazo ConceptPlus Diamond 18cm **5105113**
Cazo ConceptPlus Diamond 20cm **5105114**



Sartén Crepes Diamond Lite redonda 26 cm **5110158**



Olla baja ConceptPlus Diamond 20cm **5101140**
Olla baja ConceptPlus Diamond 24cm **5101141**
Olla baja ConceptPlus Diamond 28cm **5101142**



Cacerola ConceptPlus Diamond 24cm **5103123**
Cacerola ConceptPlus Diamond 28cm **5103124**

TITANIUM NOWO Y NOWO INDUCTION



Sarten 20 cm, Titanium Nowo **5110550**
 Sarten 24 cm, Titanium Nowo **5110551**
 Sarten 26 cm, Titanium Nowo **5110552**
 Sarten 28 cm, Titanium Nowo **5110553**
 Sarten 32 cm, Titanium Nowo **5110554**



Sarten 20 cm, Titanium Nowo Induction **5110580**
 Sarten 24 cm, Titanium Nowo Induction **5110581**
 Sarten 28 cm, Titanium Nowo Induction **5110582**
 Sarten 32 cm, Titanium Nowo Induction **5110583**



Sarten honda 24 cm, Titanium Nowo **5110556**
 Sarten honda 26 cm, Titanium Nowo **5110557**
 Sarten honda 28 cm, Titanium Nowo **5110558**



Sarten honda 24 cm, Titanium Nowo Induction **5110586**
 Sarten honda 28 cm, Titanium Nowo Induction **5110587**



Sarten-parrilla 28x28 cm, Titanium Nowo **5120203**



Sarten-parrilla 28x28 cm, Titanium Nowo Induction **5120206**



Cacerola baja 20 cm, Titanium Nowo SC **5103100**
 Cacerola baja 24 cm, Titanium Nowo SC **5103101**
 Cacerola baja 26 cm, Titanium Nowo SC **5103102**
 Cacerola baja 28 cm, Titanium Nowo SC **5103103**
 Cacerola baja 32 cm, Titanium Nowo SC **5103104**



Cacerola 24 cm, Titanium Nowo Induction **5103116**
 Cacerola 28 cm, Titanium Nowo Induction **5103118**
 Cacerola 32 cm, Titanium Nowo Induction **5103119**

TITANIUM
nowo



Olla baja 20 cm, Titanium Nowo **5101120**
Olla baja 24 cm, Titanium Nowo **5101121**
Olla baja 28 cm, Titanium Nowo **5101122**



Olla baja 20 cm, Titanium Nowo Induction **5101125**
Olla baja 24 cm, Titanium Nowo Induction **5101126**
Olla baja 28 cm, Titanium Nowo Induction **5101127**



Cazo 18cm, Titanium Nowo **5105100**



Cazo 18cm, Titanium Nowo Induction **5105104**



Wok 32 cm, Titanium Nowo **5117110**



Wok 32cm, Titanium Nowo Induction **5117116**

CONCEPT



Olla 16 cm, inox/Concept **5100100**
 Olla 24 cm, inox/Concept **5100102**
 Olla 20 cm, inox/Concept **5100101**



Cacerola 24 cm, inox/Concept **5102102**

TAPAS WOLL



Tapa cristal 18cm Woll **5126101**
 Tapa cristal 20cm Woll **5126102**
 Tapa cristal 24cm Woll **5126104**
 Tapa cristal 26cm Woll **5126105**
 Tapa cristal 28cm Woll **5126106**
 Tapa cristal 32cm Woll **5126108**



Tapa cristal rect. 32x21cm Woll, sin pomo **5126242**
 Tapa cristal rect. 40x28cm Woll, sin pomo **5126243**



Tapa terracota red. 24cm Woll **5127115**
 Tapa terracota red. 28cm Woll **5127117**



Tapa terracota 24x24cm Woll **5127121**
 Tapa terracota 28x28cm Woll **5127123**



Re.pomo para tapa cristal **5126902**



Rec.completo asa paella Nowo **5126905**

ACCESORIOS DE SILICONA



Espátula pequeña cookit **2265306**



Espátula grande cookit **2265307**



Espátula para wok cookit **2265308**



Cuchara cookit **2264031**



Cuchara con agujero cookit **2264032**



Espumadera cookit **2265110**



Cazo cookit **2263316**



Espátula lengua cookit **2269009**



Silicona multifunción Ø24 Woll **5127465**
 Silicona multifunción Ø28 Woll **5127467**
 Silicona multifunción Ø30 Woll **5127468**
 Silicona multifunción Ø32 Woll **5127469**
 Silicona multifunción Ø34 Woll **5127470**



Tapa silicona Ø24cm Woll **5127441**
 Tapa silicona Ø28 Woll **5127443**
 Tapa silicona 24x24 Woll **5127450**
 Tapa silicona 28x28 Woll **5127452**

Set 3 siliconas proteccion sartenes **5110970**



SARTENES DE CERAMICA KYOCERA



Sarten Kyocera 20 cm, rec.cerámico **5110110**
Sarten Kyocera 26 cm, rec.cerámico **5110112**
Sarten Kyocera 30 cm, rec.cerámico **5110114**



Wok Kyocera 32cm, con tapa **5117015**



RITTER



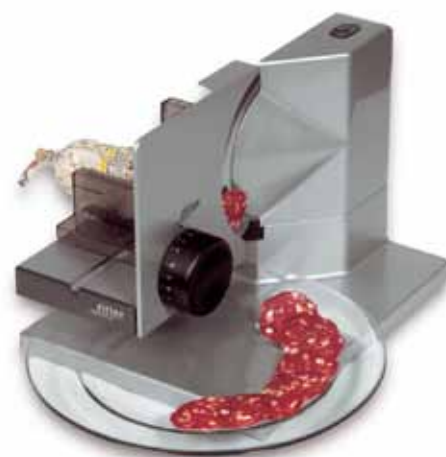
reddot design award
winner 2008



DESIGNPREIS
2009
NOMINIERT



Cortafiambre Contura 3 **5315505**



Cortafiambre E-19 Zurdos **5315515**

MILECROQUETTES



Cortafiambre E-16 Kompakt Diagonal **5315521**



Maquina doméstica para croquetas **5300100**
"Milecroquettes"



BLENDIA DE KAI

La Batidora Blendia de Kai , es un utensilio indispensable en la cocina, con un hermoso diseño y con una funcionalidad excepcional, lleva incorporados todos los accesorios.

Para **picar**, para hacer **pasapures**, para **licuar**, para **mezclar**, para **batir** y para **moler**, todo lo que necesita en la cocina con en solo utensilio.



Batidor Blendia electrico Blanco **5332100**

Batidor Blendia electrico Rojo **5332101**

Batidor Blendia electrico Verde **5332102**



ACCESORIOS INCLUIDOS



CUIDADO PERSONAL

Con la experiencia acumulada, distribuyendo cuchillería de alta gama y algunos complementos de cuidado personal, hemos dado un paso adelante y les ofrecemos una amplia gama de productos de las empresas más reconocidas en el sector.

Siempre con la misma filosofía, buscar los mejores fabricantes del sector y ofrecer a nuestros clientes una selección de los productos que más se adecuan a nuestro mercado. Servidos con rapidez y en las cantidades ajustadas a cada cliente.

Marcas como Wusthof, Kai y Sam, que ya estaban presentes con algunas referencias en anteriores catálogos, entran con muchas más referencias, y otras como Credo o Rubis aparecen en el por primera vez, aunque la relación entre dichas firmas y Cortar y Crear viene de lejos.

Esperamos poder seguir ofreciendo productos y servicio a todos nuestros clientes con esta nueva línea.

SAM



Tij.plegable inox "nogent", funda piel **6510905**



Tij.uñas curva inox "Sam" 9 cm. **7011195**
Tij.uñas curva inox "Sam" 10.5cm **7011196**



Tij.uñas reforzadas inox "Sam" **7011618**



Tij.uñas y pieles inox "Sam" **7051017**



Tij.pieles curva inox "Sam", 9 cm **7071001**



Tij.cutícula curva inox "Sam" **7071532**



Tij.bigote inox "Sam" **8026012**



Tij.nariz inox "Sam" **8026305**

ALICATES PIELES EXCELL'CUT INOX



7206005

Alic.pieles inox-cobalto, B/3 mm



7206305

Alic.pieles c/cierre,inox-cobalt,B/3mm

7206006

Alic.pieles inox-cobalto, B/5 mm

7206306

Alic pieles c/cierre,inox-cobalt,B/5mm

7206007

Alic.pieles inox-cobalto, B/7 mm

RECAMBIOS

9212133

Recambio de muelle+tornillo para alicates 7206.005 y 7206.006

9212130

Recambio de muelle+tornillo para códigos 7206.305 y 7206.306

ALICATES UÑAS EXCELL'CUT INOX



7230874

Alic.pedicuro corte frontal inox,115 mm



7251020

Alic.pedicuro, inox 115 mm

7251021

Alic.pedicuro, inox 140 mm

7230875

Alic.uñas corte frontal, inox 140 mm.



7271198

Alic.pedicuro, inox 115 mm

7271200

Alic.pedicuro, inox 140 mm

RECAMBIOS

9212132

Recambio de muelle+tornillo para alicates 7230875 / 7251021 / 7271032 / 7271200

9212131

Recambio de muelle+tornillo para alicates 7271200

9212134

Recambio de muelle+tornillo para alicates 7251020 / 7230874



7271031

Alic.uñeros inox 130mm



7271032

Alic.uñeros sp/sp inox 13cm

PINZAS NOGENT

Niquelada



7300001

Punta recta y fina, cromada



7302001

Punta sesgada y fina, cromada



7304001

Punta en V y fina, cromada

Inoxidable



7300805

Punta recta, inox



7302805

Punta sesgada, inox



7304825

Punta en V, inox



7373400

Buril pedicura punta inclinada



7374020

Gubia pedicura n.1

7374021

Gubia pedicura n.1.5

7374022

Gubia pedicura n.2

7374023

Gubia pedicura n.3

7374024

Gubia pedicura n.4

7374025

Gubia pedicura n.5

7374026

Gubia pedicura n.6



7367005

Lima escofina, 4 usos



7375400

Bisturí monoblock

WUSTHOF



Tijera uñas curva inox 3 1/2 **7000061**



Tijera uñas curva niquelada 3 1/2 **7000066**



Tijera uñas curva 4" **7000068**



Tijera manicura curva inox 3 1/2 **7000780**



Tijera manicura curva niquelada 3 1/2 **7000785**



Tijera uñas y pieles niquelada **7050020**



Tijera uñas y pieles inox **7051020**



Alicates manicura niquelado **7200300**



Alicates pieles inox satinado **7201001**



Alicates uñas 12cm **7220372**



Alicates uñas americano 14cm **7221400**



Alicates uñas standard 12cm inox satinados **7231001**



Tijera nariz inox pulido **8000907**



Tijera bigote inox pulido **8000908**



Tijera peluquero niquelada 16cm **8001012**



Tijera entresacar niquelada 16m **8060080**



Lima Zafiro 10cm **7271413**



Lima Zafiro 13cm **7271414**



Lima Zafiro 16cm **7271416**



Lima Zafiro 18cm **7271418**



Pinzas depilar sesgada fina **7302035**



Pinza estrecha/sesgada inox **7280402**



Expositor 6+6 limast cristal 9/14cm **7366201**

CORTAUÑAS



Cortauñas Kai/T001 **7217528**
blanco, mediano



Cortauñas Kai/T001 **7217529**
negro, mediano



Cortauñas Kai/T003 **7217530**
pequeño



Cortauñas Kai/T003 **7217531**
mediano



Cortauñas Kai/T003, **7217532**
corte recto grande



Cortauñas Kai/T004, **7217533**
neopreno



Cortauñas Kai/T005 **7217534**



Cortauñas Kai/T101 **7217535**



Cortauñas Kai/T102 **7217536**



Cortauñas Kai/TW001, **7217537**
blanco



Cortauñas Kai/TW001, **7217538**
naranja



Cortauñas Kai/TW001, **7217539**
verde



Cortauñas Wusthof **7217508**
topinox grande



Cortauñas Wusthof **7217509**
topinox peq.ueño



Cortauñas Wusthof **7260200**
grabado

ESTUCHES DE MANICURA



este modelo también disponible:

7501021 Estuche manicura 4 p. inox. blanco

7501022 Estuche manicura 4 p. inox. negro



este modelo también disponible:

7501065 Estuche 4 piezas InoxSatin fucsia

7501066 Estuche 4 piezas InoxSatin naranja

7501067 Estuche 4 piezas Inox Satin azul turquesa



Disponible:

7501051

Estuche manicura 6 piezas
inoxidable piel negro

7501050

Estuche manicura 6 piezas
inoxidable piel blanca



Disponible:

7501053 Estuche manicura 6 piezas inoxidable piel negro

7501054 Estuche manicura 6 piezas inoxidable piel marrón



7501056

Estuche manicura 5 piezas inoxidable piel negro



7501057

Estuche manicura 8 piezas inoxidable piel negro



Disponible:

7501061

Estuche manicura 5 piezas inoxidable, terciopelo rosa/gris

7501062

Estuche manicura 5 piezas inoxidable, terciopelo gris/lila



7501071
Estuche 5 piezas níquel
boquilla negro



7501077
Estuche 6 piezas níquel
cremallera marrón



7501083
Estuche 7 piezas níquel
cremallera negro



7501079
Estuche 7 piezas níquel
cremallera marrón



7501075
Estuche 8 piezas
níquel cremallera
negro



Disponible:

7501080 Estuche 4 piezas níquel cremallera negro

7501081 Estuche 4 piezas níquel cremallera rojo

7501082 Estuche 4 piezas níquel cremallera gris



7501073

Estuche 5 piezas níquel boquilla negra



7501063

Estuche 4 piezas
InoxSatin negro

7501064

Estuche 4 piezas
InoxSatin rojo



7501068

Estuche 3 piezas
níquel negro

7501069

Estuche 3 piezas
níquel rojo

7501070

Estuche 3 piezas
níquel azul



7501072
Estuche 5 piezas níquel
negra



7501074
Estuche 4 piezas
níquel negro



7501076
Estuche 3 piezas níquel
marrón



7501078
Estuche 4 piezas
níquel marrón



7501023
Estuche manicura 3
piezas inoxidable piel
negra



7501024
Estuche manicura 3
piezas inoxidable piel
marrón

7501025
Estuche manicura 3
piezas inoxidable piel
rojo



7501027
Estuche manicura
4 piezas inoxidable
piel marrón



KAI BEAUTY MIMUNO



Lima unás inox Kai/Mimuno **7398001**



Tijera uñas inox c/funda piel Kai/Mimuno **7398003**



Pinza depilar sesgada inox Kai/Mimuno **7398006**



Cortauñas extraplano funda piel Kai/Mimuno **7398008**
Cortauñas extraplano funda Kai/Mimuno **7398009**



7398010 Estuche manicura 4p. c/cortauñas Kai/Mimuno



7398012
Estuche manicura
2piezas
Kai/Mimuno



7398011 Estuche manicura 4p. c/tijeras Kai/Mimuno

KAI BEAUTY MEN'S CARE



Tij. uñas inox **7398040**
Kai/Men's Care



Cortauñas extraplano **7398041**
Kai/Men's Care



Cortauñas grande **7398042**
Kai/Men's Care



Lima uñas inox 2 granos **7398043**
Kai/Men's Care



Pinza depilar sesgada **7398044**
inox Kai/Men's Care



Cortacutículas inox **7398045**
Kai/Men's Care



Cortapelos naris inox **7398046**
Kai/Men's Care



Alic. uñas japonés pequeño **7398047**
Kai/Men's Care



Alic. uñas japonés grande **7398048**
Kai/Men's Care



Cortauñas pedicuro japonés **7398049**
Kai/Men's Care



Cortacallos inox **7398050**
Kai/Men's Care

KAI BEAUTY SEKIMAGOROKU



Tij.p/barba inox c/peine **7398080**
Kai/SekiMagoroku



Tij.uñas inox **7398082**
Kai/SekiMagoroku



Pinza depilar recta inox **7398085**
Kai/SekiMagoroku



Pinza depilar sesgada **7398086**
inox Kai/SekiMagoroku



Pinza depilar runta fina **7398087**
inox Kai/SekiMagoroku



Alic.uñas inox, muelle **7398090**
rodana Kai/SekiMagoroku



Alic.uñas inox, 2 muelles **7398091**
Kai/SekiMagoroku



Cortauñas pedicuro **7398095**
Kai/SekiMagoroku



Corta pelos nariz **7398099**
Kai/SekiMagoroku

KAI EXCELIA

Tijeras de peluquería profesionales

La Serie Excelia de Kai es una manera de conocer la excelencia de los productos Kai para peluquería. Con un estilo diferente es perfecta. Las hojas semi-convexas con acabado pulido brillo.



Tijera Excelia 6" 38 dientes T38B **8060605**



Tijera Excelia offset 5,5" **8011371**



Tijera Excelia offset 6" **8011372**



Tijera Excelia super offset 5,5" **8011376**



Tijera Excelia super offset 6" **8011377**



AFEITADO

En un momento en que el mercado masculino esta buscando productos de calidad para su cuidado, hemos incorporado esta selección de productos de afeitado, con navajas y maquinillas alemanas de Solingen, brochas, jabones , cremas y otros complementos para el hombre.

Marcas de prestigio, como Dovo, Merkur, Muhle y Omega entran en el catálogo, después de muchos años de relación con ellos.



BROCHAS MÜHLE



Kosmo Silver Fiber, **8069125**
resina negra



Kosmo Silver Fiber, **8069127**
madera de olivo



Kosmo Silver Fiber, **8069128**
madera de roble fosilizada



Kosmo Silver Fiber, **8069129**
resina cítrico



Classic Silver Fiber talla 29, **8069145**
imitación marfil



Classic Silver Fiber talla 25, **8069147**
resina negra



Classic Silver Fiber talla 25, **8069148**
imitación asta



Rytmo Black Fiber, **8069155**
resina negra



Rytmo Black Fiber, **8069158**
madera fresno



Liscio Black Fiber, **8069164**
resina negra



Liscio Black Fiber, **8069165**
resina blanca



Modern Black Fiber, **8069168**
resina negra



Modern Black Fiber, **8069169**
resina imitación asta



Modern Black Fiber, **8069194**
madera de ciruelo



Viaje Silver Fiber, **8069812**
cromada



Viaje Silver Fiber, **8069813**
aluminio-plata



Viaje Silver Fiber, **8069814**
aluminio-negro



Kosmo Tejón+, **8071544**
resina negra



Kosmo Tejón+ **8071546**
madera de olivo



Kosmo Tejón+, **8071547**
madera de roble



Modern Tejón+, **8071548**
resina negra



Modern Tejón+, **8071549**
resina imitación asta



Kosmo Tejón+, **8071561**
resina cítrico



Modern Tejón, **8071563**
madera de ciruelo



Classic Tejón Punta Plata, **8071628**
talla 23, resina negra



Classic Tejón Punta Plata, **8071629**
talla 25, resina negra



Classic Tejón Punta Plata, **8071633**
talla 25, imitación marfil



Classic Tejón Punta Plata, **8071637**
talla 25, imitación asta



Rytmo Tejón resina negra **8071645**



Rytmo Tejón, **8071648**
fresno vaporizado



Liscio Tejón, resina negra **8071666**



Liscio Tejón, **8071667**
resina blanca



Liscio Tejón, resina **8071668**
imitación asta rubia

MAQUINILLAS DE AFEITAR



8095165
Clásica Peine
Abierto, cro-
mada



8095167
Clásica Peine
Cerrado, cro-
mada



8095168
Clásica Peine
Cerrado,
resina negra



8095173
Clásica Peine
cerrado, dora-
do rosado



8095177
Clásica Peine
Cerrado gran-
de, cromada



8095178
Clásica Twist
Peine Cerrado



8095180
Clásica Peine
Cerrado imita-
ción concha de
tortuga Carey



8095213
Rytmo CL,
resina negra



8095216
Rytmo CL,
fresno
vaporizado



8095231
Rytmo CL,
resina
verde menta



8095225
Liscio CL, resina
negra



8095226
Liscio CL, resina
blanca



8095223
Kosmo CL,
madera de
olivo



8095221
Kosmo CL,
resina negra



8095229
Kosmo CL,
resina cítrico



8095224
Kosmo CL,
madera de ro-
ble fosilizada

SETS DE AFEITAR



7570205
Rytmo Black
Fiber CL y taza,
resina negra



7570208
Rytmo Black
Fiber, CL y
taza, madera
de cedro



7570246
Rytmo Tejón+,
CL y taza,
resina negra



7570249
Rytmo Tejón
+, CL y taza,
madera de
cedro



7570581
Rytmo Black
Fiber, CL y taza,
resina verde
menta



7570565
Rytmo Tejón+
CL, taza, resina
verde menta



7570512
Liscio Black
Fiber CL,
resina negra



7570513
Liscio Black
Fiber CL, resina
blanca



SETS DE AFEITAR



7570514
Liscio Black
Fiber CL,
resina imita-
ción asta



7570655
Kosmo Tejón+,
CL resina negra



7570658
Kosmo Tejón+,
CL madera de
roble fosilizada



7570663
Kosmo Silver
Fiber, CL, resina
negra



7570666
Kosmo Silver
Fiber, CL,
madera de ro-
ble fosilizada



7570676
Kosmo Silver
Fiber CL, resina
cítrico

ACCESORIOS



Soporte para maquinilla
clásica o tradicional **8072022**



Soporte para brocha, **8072030**
transparente



Soporte para brocha, **8072031**
imitación tortuga



Soporte para brocha, **8072033**
negro



Soporte para brocha, **8072034**
imitación marfil



Soporte para brocha, **8072035**
Edition 1/2



Soporte Vivo para **8072036**
brocha+maquinilla



Soporte Rytmo/Vivo **8072037**
para brocha



Tubo viaje para brochas **8072605**

Soporte Rytmo para **8072039**
brocha+maquinilla



Soporte Rytmo/Vivo para **8072043**
taza+brocha+maquinilla



Soporte para set Kosmo **8072045**
de 2 piezas



Soporte para brocha **8072046**
Liscio



ACCESORIOS



Espejo tocador X5 **8074005**
de una cara



Espejo pared X5 **8074095**
con ventosas



Paquete de 10 hojas **8095667**
afeitar Muhle



Recolector de hoja **8095669**
afeitar usadas



Cabezal protector **8095827**
maquina clásica Muhle



Bol inox-cromo para **8097705**
jabón de afeitar



Bol porcelana blanca **8097730**
con asa para afeitar



Bol porcelana negra **8097731**
con asa parfa afeitar



Bol porcelana blanca **8097733**
para jabón de afeitar



Bol porcela negra **8097734**
para jabón de afeitar



Juego 2 toallas **8100800**
afeitado 60x45



Bote de aceite Muhle **9560020**
para mantenimiento

JABONES



Bálsamo después afeitado, **8097060**
plantas



Bálsamo después afeitado, **8097061**
aloe vera



Bálsamo después afeitado, **8097062**
sándalo



Pastilla jabón afeitar **8097070**
plantas



Pastilla jabón afeitar **8097071**
aloe vera



Pastilla jabón afeitar **8097072**
sándalo



Bol porcelana con **8097082**
jabón plantas



Bol porcelana con **8097081**
aloe vera



Bol porcelana con **8097080**
jabón de sándalo



Tubo crema afeitar **8097094**
plantas



Tubo crema afeitar **8097095**
aloe vera



Tubo crema afeitar **8097096**
sándalo

OMEGA FIBRA



Brocha Omega S-Brush, **8069004**
surtido



Brocha Omega S-Brush, **8069006**
surtido



Brocha Omega S-Brush **8069008**
madera



Brocha Hi-Brush/CP, **8069405**
imitación fibra carbono



Brocha Hi-Brush/CP, **8069406**
negro brillo



Brocha Hi-Brush/CP, **8069414**
blanco



Brocha Hi-Brush/CP, **8069418**
transparente/rojo

CERDA



Brocha de cerda, 11 cm **8070007**
madera clara, con soporte



Brocha de cerda, 10 cm **8070010**
metálica



Brocha cerda ABS raya-
do/negro o rojo **8070021**



Brocha mezcla 10cm **8071031**
blanca, con Soporte

NATURAL



Brocha Tejón 1ª, 11cm **8071203**
negro ébano



Brocha Tejón 1ª, 9cm imita- **8071205**
ción concha tortuga carey



Brocha Tejón 1ª, 11cm imita- **8071207**
ción concha tortuga carey y
aro dorado



Brocha Tejón 1ª, 9cm **8071208**
imitación hueso



Brocha Tejón 1ª, 11cm **8071209**
imitación hueso



Brocha tejón 1ª pequeña, **8071240**
blanca



Brocha tejón negro **8071243**



Brocha Tejón 1ª, 12cm **8071600**
madera clara

ACCESORIOS



Tarro jabón afeitar 150ml. **8097008**



Tubo jabón afeitar 100ml. **8100100**



Balsamo para después **8101110**
del afeitado 100ml.

SOPORTES



8072000
Soporte
Brocha, varilla
dorada N. 274



8072001
Soporte
Brocha, varilla
dorada N. 171



8072042
Soporte para
brocha varilla
cromado



8072002
Soporte varilla
cromada



8072023
Soporte para
brocha y
maquinilla
cromado



8072041
Soporte para
brocha y ma-
quinilla negro

DOVO



Tij. costura 5" inox satin **6504302**



Tij. costura 6" inox satin **6504304**



Tij. costura 4" 2 puntas
finas inox satin **6504500**



Tij. modista 7" inox satin **6551302**



Tij. uñas 4" inox satin 1ª
calidad **7006012**



Tij. uñas Dovo/Lanza inox **7006025**



Tij. pieles 3,5" inox satin **7071012**
1ª calidad



Tij. pieles Dovo/Pica inox **7071025**



Navaja 6/8" Dovo/Bismark, **8096011**
ébano



Navaja 6/8" Dovo/Master's, **8096012**
granadilla



Navaja 5/8" Dovo/Prima, **8096016**
ébano



Navaja 5/8" Dovo/Special, **8096018**
imitación concha



Navaja 5/8" Dovo/Solingen, **8096032**
imitación nácar



Navaja 5/8" Dovo/Astrale, **8096060**
ébano+plata



Navaja 5/8" Dovo/ **8096084**
Best Quality, negra



Navaja 6/8" Dovo/ **8096085**
Best Quality negra

MERKUR



7370015
Cortacallos
+ Paquete
10 hojas



8095485
Paquete 10
hojas para
maquinilla
bigote



8095081
Maquina de
afeitar "Futur"
cromada mate



8095123
Maquinilla de
afeitar
modelo 15
cromada



8095126
Maquinilla de
afeitar modelo
33 cromada



8095129
Maquinilla de
afeitar modelo
34 cromada



8095132
Maquinilla de
afeitar
modelo 37
cromada



8095137
Maquinilla de
afeitar modelo
42 cromada



8095149
Maquinilla de
afeitar
modelo 570
cromada



8095160
Maquinilla de
afeitar
modelo 25
cromada



8095401
Maquinilla de
afeitar modelo
933 funda piel



8095480
Maquinilla para
bigote y cejas
907 cromada



7370480
Paquete 10
hojas
cortacallos



8095665
Paquete 10
hojas Merkur
super paltinum

CREDO



Corta cutículas inox 1ª calidad **7216000**



Cortauñas recto grande, granel **7260030**



Cortauñas mediano, granel **7260044**



Bajapielos con taco goma, granel **7275030**



Lima Zafiro plegable **7360115**



Lima Cerámica con funda **7366010**



Lima para pulir las uñas, 4 granos **7368000**



Lima profesional uñas artificiales 180mm **7368012**



Lima profesional uñas sintéticas **7368014**



Lima profesional uñas blandas **7368018**



Lima PopArt uñas quebradizas **7368020**



Lima bolsillo con funda **7368022**



Bloque pulidor **7368125**
MagicShine



Cortacallos+raspador **7370000**
Aprikot



Cajita de 10 hojas para **7370001**
cortacallos



Cortacallos seguridad **7370002**



Hojas cortacallos seguridad, **7370003**
blister 6 unidades



Cortacallos profesional **7370005**
inox



Cajita 10 hojas profesional **7370009**
cortacallos



Recambio duosoft 2 **7370063**
finas+2 gruesas



Silky Touch **7370100**



Recambio 2 rodillos grano **7370102**
fino SilkyTouch



Recambio 2 rodillos gra- **7370103**
no grueso SilkyTouch



Recambio 2 rodillos grano **7370104**
extra grueso SilkyTouch



Raspacallos plano **7370210**



Recambio 2 piezas para **7370211**



Raspacallos cerámico **7370400**



Estuche pedicura 10 piezas **7370700**



Estuche manicura/pedicura **7370701**



Excavador inox doble gancho **7373610**



Excavador inox doble cuchara **7373612**



Gubia/escapelo inox **7373640**



Gancho inox **7373630**



Cortapelos nariz y orejas manual Credo **8000931**

RUBIS

RECTA



Pinza profesional recta **7300701**
negra



Pinza profesional recta, roja **7300703**



Pinza recta Rubis Ion **7300735**

SESGADA



Pinza profesional sesga-
da negra **7302701**



Pinza profesional sesgada, **7302703**
roja



Pinza sesgada Rubis Ion **7302735**

CANGREJO/V



Pinza Rubis en V, inox **7304700**



Blister presentación Rubis

CYC PK



Tij.vendas inox PK42, **6830010**
14cm



Tij.botiquin inox roma/fina **6830105**
PK40, 14cm



Tij.botiquin inox roma/roma **6830115**
PK41, 14cm



Alic.pieles inox PK02 **7201025**
3mm, muelle rodana
Alic.pieles inox PK02 **7201026**
5mm, muelle rodana



Alic.inox pedicuro PK22 **7231000**
muelle rodana



Alic.uñas inox americano **7236000**
14cm PK24



Alic.inox pedicuro PK23/ **7240011**
Europa



Alic.inox pedidcuro PK44, **7251001**
New Desing



Alic.inox uñeros 13cm PK26 **7261011**



Alic.pedicuro articulado inox **7270906**
CyC



Lanceta inox limpiaúñas **7275000**
PK37



Lanceta inox punta roma **7275001**
PK30



Tij.inox PK60 microdentada, 7" **8000104**

- 8000100** Tij.inox PK60 microdentada, 5"
- 8000101** Tij.inox PK60 microdentada, 5.5"
- 8000102** Tij.inox PK60 microdentada, 6"
- 8000103** Tij.inox PK60 microdentada, 6.5"
- 8000104** Tij.inox PK60 microdentada, 7"
- 8000105** Tij.inox PK60 microdentada, 7.5"
- 8000106** Tij.inox PK60 microdentada, 8"
- 8000108** Tij.inox PK60 microdentada 9"



Tij.inox PK62 filo **8000130**
navaja 5"



Tij.inox PK62 filo **8000131**
navaja, 5.5"



Tij.inox PK62 filo **8000132**
navaja, 6"



Tij.inox PK62 filo **8000133**
navaja, 6.5"



Nav.afeitar 1/2hoja **8096920**
PK36, negro



Nav.afeitar 1/2hoja PK32, **8096921**
mango inox

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- **PEDIDOS**
- **PRECIO**
- **TRANSPORTE Y PEDIDO MÍNIMO**
- **PAGOS**
- **RECLAMACIONES / GARANTÍAS**
- **JURISDICCIÓN**

PEDIDOS

Todos los pedidos deben ser pasados por fax, carta, correo electrónico o a nuestros representantes de zona. Es imprescindible poner los códigos correspondientes a cada artículo para evitar posibles errores. Hay que ajustar los pedidos a las unidades de embalaje en cada caso.

PRECIO

Los precios serán siempre los vigentes a la fecha de pedido, es importante confirmar los mismos a cada pedido. Los precios pueden variar sin previo aviso.

TRANSPORTE Y PEDIDO MÍNIMO

No existe pedido mínimo. Para poder servir sin cargo de portes los pedidos deben superar los 350.-€ netos; para cantidades inferiores se incluirán en la factura. Trabajamos con varias empresas de transporte a nivel nacional, en caso de querer una empresa de transporte determinada rogamos lo hagan constar en el pedido. En este caso siempre será a portes debidos.

PAGOS

El primer pedido es al contado con transferencia previa, para posteriores pedidos los **pagos son a 30 días** con domiciliación bancaria, previa autorización de las compañías aseguradoras del crédito. Las **facturas de importe inferior a 150.-€** serán siempre a la vista.

RECLAMACIONES / GARANTÍAS

Las reclamaciones deberán realizarse en un máximo de dos días a partir de la recepción de la mercancía. No se admite ninguna devolución sin el previo consentimiento por escrito de Cortar y Crear. Todos los productos de Cortar y Crear tienen la garantía de los fabricantes siempre y cuando se haga el uso correcto de los artículos.

JURISDICCIÓN

En caso de reclamación los tribunales serán los de Barcelona con renuncia expresa por parte del cliente de su fuero propio.

MANTENIMIENTO DE CUCHILLOS

El cuchillo es una herramienta que bien cuidada puede acompañar toda la vida a un profesional o a los amantes de la cocina.

Como tal, tiene una función específica y resulta desaconsejable emplearlo para otros usos para los cuales no está preparado; por ejemplo, se deteriora la hoja de un cuchillo de cocina si se emplea como abrelatas, y además es peligroso.

El principal mantenimiento que exige un buen cuchillo es su limpieza: hay que evitar que se acumule suciedad entre el mango y la hoja. Cada vez que se emplee un cuchillo es aconsejable limpiar con un trapo limpio de algodón la superficie del filo, de forma que no sólo se limpie la superficie sino que además se evite la oxidación y la mezcla de olores y sabores. Los cuchillos no deben ir nunca al lavavajillas, pues los golpes con otros utensilios y la humedad son dañinos para las hojas, el filo y los mangos.

Se debe mantener afilado el cuchillo: un cuchillo poco afilado es peligroso puesto que obliga a un esfuerzo extra para cortar que puede causar un accidente. Un corte limpio, preciso, es además un placer en la cocina. Es por tanto altamente recomendable llevar los cuchillos a un afilador profesional o disponer de una piedra de afilar o de una chaira capaz de poder poner al día el filo del cuchillo.

Por último, recomendamos guardar los cuchillos en tacos de madera o con soportes magnéticos para alargar su vida útil.





**CORTAR
Y CREAR**