

**CORTAR
Y
CREAR**



CATÁLOGO TARIFA 2023

**CORTAR
Y
CREAR**

Precio de venta al público recomendado en 2023.
Los precios de esta tarifa pueden variar sin previo aviso.

niroflex
premium protection

triangle[®]
SOLINGEN · GERMANY

Magni
MAGLIO NERO
Made in Italy

comas
EVERYDAY CUTLERY

**CORTAR
Y CREAR**

Consúltenos para otros productos de nuestras marcas representadas. Existen más tamaños y modelos que los que aparecen en este catálogo

Consúltenos para recambios y accesorios de los productos del catálogo.

Haga sus pedidos online, consulte sus facturas y busque artículos en nuestra web:

<https://clients.cortarycrear.com>

**Cortar y Crear SL
Polígon Industrial Congost
Avinguda Sant Julià, 206-220 nave 30
ES-08403 Granollers-Barcelona
Tel.: +34 93 849 16 20
www.cortarycrear.com info@cortarycrear.com**

WÜSTHOF

AMICI	4
PERFORMER	6
CRAFTER	8
CLASSIC IKON	10
CLASSIC IKON CREME	14
CLASSIC COLOURS	16
CLASSIC WHITE	17
CLASSIC	19
GOURMET	23
ACCESORIOS	26

CYC

JOB	30
FIRST	32

MAGLIONERO

ISIDE POM	33
ISIDE OLIVO	34

COMAS

MARBLE	36
CHULETEROS	37
CUBERTERÍAS	38

CORTATRUFAS Y ABREOSTRAS

39

CUCHILLOS DE QUESO Y LIRAS

40

TIJERAS DE COCINA

42

PINZAS DE EMPLATAR Y MILLICROQUETTES

43

KAI

SHUN CLASSIC	50
SHUN CLASSIC WHITE	54
SEKI MAGOROKU COMPOSITE	54
SHUN NAGARE	55
SHUN PREMIER	56
SEKI MAGOROKU KANAME	57
SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO	57
SEKI MAGOROKU REDWOOD	58
TIM MÄLZER KAMAGATA	59
SEKI MAGOROKU SHOSO	60
WASABI BLACK	62

KAI CORTE ORIENTAL

SHUN PRO SHO	64
SEKI MAGOROKU REDWOOD I SEKI MAGOROKU SHOSO	65
SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA I WASABI BLACK	65
SEKI MAGOROKU KNIJU I SEKI MAGOROKU HEKIJU	66
SELECT 100	67
ACCESORIOS DE AFILADO	68

AFILADORES

70

KYOCERA

GEN SERIES	72
SHIN BLACK	74
KIZUNA	75
JAPAN SERIES	76
ACCESORIOS	76

NIROFLEX

80

WOLL

ECO LITE	81
TITANIUM NOWO INDUCTION LINE	83
WOLL BAKE	85
ACTIVE LITE I CONCEPT PRO	86
DIAMOND QXR ECO LOGIC PFAS FREE	87
IRON	89
TAPAS Y RECAMBIOS	91
ACCESORIOS	92



Amici

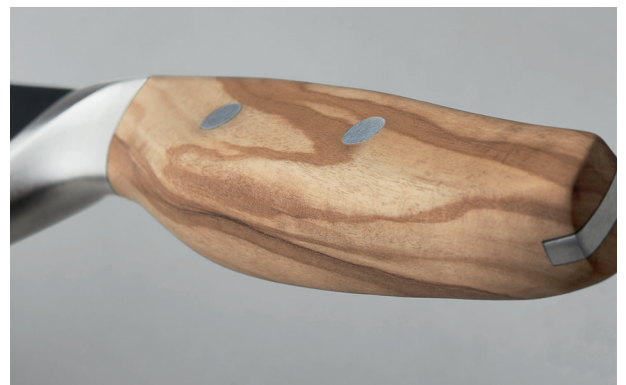
“Cocinar es compartir”

Amici es el cuchillo que hace especial el día a día. Inspirado en Italia, Amici es sinónimo de la alegría de vivir sin preocupaciones. Una vida en armonía con la naturaleza y el entusiasmo por el placer y el amor.

Amici combina una hoja forjada con precisión con la madera de olivo de veteado individual para crear una pieza única: la artesanía moderna se fusiona con el estilo italiano.

¿Qué hace distinto a Amici?

- La artesanía moderna se fusiona con el estilo italiano
- Mango de madera de olivo de Calabria con veteado individual
- Forjado a partir de una pieza de acero inoxidable WÜSTHOF
- Afilado increíble: pulido final a mano
- Espiga continua
- Un cuchillo para compartir momentos preciados con amigos y familiares
- Made in Solingen





Cuchillo pelador 9cm

1587100

1011300409

160,00€



Cuchillo chef 16cm

1587105

1011300116

200,00€



Cuchillo steak 12cm

1587103

1011301712

160,00€



Cuchillo chef 20cm

1587106

1011300120

230,00€



Cuchillo office dentado 14cm

1587102

1011301614

180,00€



Cuchillo pan 23cm

1587110

1011301123

240,00€



Cuchillo santoku alveolado 17cm

1587108

1011331317

230,00€



Tabla madera olivo 35x20,5x2,3cm

5407070

4159800501

205,00€



Taco con 5 cuchillos

2801100

1091370501

1.200,00€



Tabla madera olivo 45x27,5x2,3cm

5407071

4159800502

300,00€



Taco vacío

2850075

2091370601

400,00€





Performer

“El cuchillo perfecto para tu momento Wüsthof”

Negro, afilado, inmejorable ¡Un diseño único que se une al dinamismo puro! La serie de cuchillos Wüsthof Performer demuestra su valor con cada uso.

Calidad excepcional para un rendimiento incondicional. Su hoja ultradura, recubierta de “Carbono similar al diamante” (DLC), garantiza una fricción reducida debido al “efecto loto” y se desliza con precisión a través de ingredientes duros y blandos.

Su mango, con una estructura antideslizante con un motivo que recuerda a una colmena (Hexagon Power Grip) garantiza un manejo perfecto y un control extremo.

Este cuchillo va a cautivar a cualquiera que lo use - ¡Wüsthof garantiza que lo hará para toda la vida! - con su facilidad en deslizarse sin esfuerzo a través de los alimentos frescos.

Datos técnicos de Performer

- Hoja con 104º Rockwell de dureza
- Ángulo del filo de 28º
- Mitra entera, que garantiza una mayor seguridad y estabilidad al corte
- Acero de la hoja de alta aleación forjado en una pieza, recubierto de DLC
- Mango con una innovadora forma de colmena, o hexagonal, que proporciona un agarre perfecto
- Gran logo Wüsthof grabado en la parte derecha de la hoja



PERFORMER



Performer pelador 9cm

1587030

1061200409

170,00€



4 002293 112046

Performer chef 16cm

1587034

1061200116

230,00€



4 002293 112015

Performer chef 20cm

1587036

1061200120

270,00€



4 002293 112022

Performer santoku alveolado 17cm

1587039

1061231317

270,00€



4 002293 112039

Performer pan 23cm

1587042

1061201123

270,00€



4 002293 116440



Crafter

“Diseñado para chefs modernos con pasión por la artesanía”

Crafter de Wüsthof es una serie de cuchillos con productos cuidadosamente seleccionados. Esta línea se inspira en el trabajo de artesanía y la tradición.

Son cuchillos diseñados para cocineros modernos, sibaritas y aquellos que sean apasionados de la comida, la artesanía y los materiales naturales de alta calidad.

Crafter es una serie que sigue la herencia de los cuchillos de antaño: expresa el espíritu de la artesanía, la búsqueda de la excelencia y el espíritu para ver el lado bueno de la vida.

Los datos clave de Crafter

- Fabricado en acero inoxidable con un alto contenido de carbono, con la garantía de máxima calidad Wüsthof
- Formas de hoja tradicionales, homenajeando los cuchillos de siempre
- Alta durabilidad y equilibrio en mano
- Mango de atractivo roble ahumado, con remaches triples de latón y espiga completa
- Hoja afilada con un ángulo de 30º y repasada a mano



Crafter tiene también un nuevo packaging, con una atractiva presentación de su taco

CRAFTER



Crafter set 4 cuchillos steak

2990110

1070860401

350,00€



Crafter cuchillo pelador 9cm

1550000

1010830409

130,00€



Crafter cuchillo de sierra 14cm

1550002

1010801614

150,00€



Crafter cuchillo filetear 16cm

1550004

1010800716

170,00€



Crafter cuchillo filetear 20cm

1550005

1010800720

180,00€



Crafter santoku alveolado 17cm

1550006

1010831317

190,00€



Crafter cuchillo chef 16cm

1550008

1010830116

180,00€



Crafter cuchillo chef 20cm

1550009

1010830120

190,00€



Crafter cuchillo pan 23cm

1550012

1010801123

190,00€



Contiene:



Taco Crafter 6 piezas

2800155

1090870601

1080,00€





Classic Ikon

WÜSTHOF Classic Ikon combina un diseño exquisito con características pensadas para brindarle un rendimiento excepcional y resultados deliciosos. La serie ofrece hojas hechas totalmente de acero forjado, increíblemente afiladas gracias a un proceso de afilado único y exclusivo de Wüsthof. Cada hoja presenta un llamativo diseño de triple remache, y el mango ergonómico se acomoda perfectamente en la mano para un rendimiento y comodidad óptimos.

Classic Ikon y todas las series Wüsthof están fabricadas íntegramente en Solingen, Alemania.

Classic Ikon en profundidad

- Equilibrio perfecto gracias a la geometría de virola doble
- La forma especial de la virola permite el uso y reafilado de toda la hoja
- Acero de la hoja de alta aleación forjado en una pieza (X50 Cr MoV 15)
- Máximo filo inicial de la hoja gracias al procedimiento de afilado PEtec con empleo de láser
- Las cachas ergonómicas del mango están remachadas de forma impecable y procesadas sin juntas

Sistema de afilado PEtec

Todos los cuchillos forjados de Wüsthof están afilados con el exclusivo sistema PEtec. Esta técnica patentada por Wüsthof consiste en un afilado en ángulo perfecto mediante el cálculo de un láser. Proporciona un corte más duradero y mucho más afilado.



El packaging transparente permite exponer el cuchillo de forma atractiva.

CLASSIC IKON



Classic Ikon puntilla hoja curva 7cm
1513015 1040332207 89,00€



Classic Ikon filetear flexible 16cm
1538015 1040333716 109,00€



Classic Ikon pelador 9cm
1510020 1040330409 89,00€



Classic Ikon fileteador curvo 18cm
0783806 1040333818 119,00€



Classic Ikon pelador 12cm
1510021 1040330412 99,00€



Classic Ikon pan 20cm
1707015 1040331020 119,00€



Classic Ikon steak 12cm
2970015 1040331712 99,00€



Classic Ikon pan doble sierra 23cm
1707017 1040331123 149,00€



Classic Ikon tomate 14cm
0570615 1040331614 109,00€



Classic Ikon chef 16cm
1542017 1040330116 119,00€



Cl.Ikon tomate con pinchos 14cm
2615315 1040331914 129,00€



Classic Ikon chef 18cm
1542018 1040330118 149,00€



Classic Ikon deshuesador 14cm
0445015 1040331414 119,00€



Classic Ikon chef 20cm
1542019 1040330120 149,00€



Classic Ikon chef 23cm
1542020 1040330123 159,00€

CLASSIC IKON



C. Ikon pastelero 26cm diente inverso
1721411 1040333126 149,00€



Classic Ikon tenedor forjado 16cm
1580062 9040390016 149,00€



Classic Ikon chef hoja estrecha 16cm
1536001 1040330716 119,00€



Classic Ikon chaira red. forjada 26cm
5621044 3040385026 149,00€



Classic Ikon chef hoja estrecha 20cm
1536003 1040330720 149,00€



Classic Ikon estuche 4 cuchillos steak
2991005 1120360401 369,00€



Classic Ikon chef h/estrecha 23cm
1536004 1040330723 159,00€



Classic Ikon santoku 14cm alveolado
1575053 1040331314 129,00€



Classic Ikon estuche puntilla y Santoku alveolado
2814001 1120360201 209,00€



Classic Ikon santoku 17cm alveolado
1575054 1040331317 149,00€



Classic Ikon nakiri alveolado 17cm
1575522 1040332617 149,00€



Classic Ikon estuche puntilla y Chef
2814000 1120360205 209,00€



Classic Ikon chef chino 18cm
0824107 1040331818 249,00€



CLASSIC IKON



4 002293 101453

Classic Ikon estuche juego trinchante
2860138 1120360207 259,00€



4 002293 101408

Classic Ikon estuche 3 Cuchillos
2814002 1120360301 329,00€



Taco C. Ikon 7 piezas madera natural
2805071 1090370701 590,00€



4 002293 101798



Classic Ikon taco madera negra 6 piezas
2805065 1090370601 820,00€



4 002293 101804



Taco C. Ikon 7 piezas madera oscura
2805072 1090370703 590,00€



4 002293 101859

CLASSIC IKON CREME



Ikon Creme pelador decorador 7cm
1513016 1040432207 **89,00€**



Ikon Creme fileteador 16cm
1536015 1040430716 **119,00€**



Ikon Creme pelador cerrado 8cm
1516016 1040433208 **89,00€**



Ikon Creme fileteador 20cm
1536017 1040430720 **149,00€**



Ikon Creme pelador 9cm
1510022 1040430409 **89,00€**



Ikon Creme pan 20cm
1707018 1040431020 **119,00€**



Ikon Creme steak 12cm
2970016 1040431712 **99,00€**



Ikon Creme pan 23cm doble sierra
1707021 1040431123 **149,00€**



Ikon Creme tomate 14cm
0570616 1040431614 **109,00€**



Ikon Creme deshuesador 14cm
0445016 1040431414 **119,00€**



Ikon Creme santoku alveolado 17cm
1575059 1040431317 **149,00€**

CLASSIC IKON CREME



Ikon Creme chef 16cm
1542025 1040430116 119,00€



Ikon Creme chef 20cm
1542027 1040430120 149,00€



Ikon Creme chef 23cm
1542028 1040430123 159,00€



Ikon Creme chef chino 18cm
0824108 1040431818 249,00€



Ikon Creme tenedor chef forjado 16cm
1580063 9040490016 149,00€



Ikon Creme chaira forjada 26cm
5621043 3040485026 149,00€



Ikon Creme estuche 4 cuchillos steak
2991007 1120460401 369,00€



Ikon Creme estuche 3 cuchillos
2814006 1120460301 349,00€



CLASSIC COLOURS

NOVEDAD



Classic Colour

Classic, ahora en infinidad de combinaciones

Wüsthof ofrece la serie Classic en 5 colores diferentes: rosa, coral, violeta, grana y gris. De este modo, cualquier cocina puede tener el cuchillo más reconocible de Wüsthof de acorde con su estilo.

Classic Colours tiene disponibles los modelos más habituales a la hora de cocinar y es una serie perfecta tanto para profesionales que quieran un toque en su cocina, como para particulares que busquen algo distinto.

Consulte a Cortar y Crear para conocer los modelos y más información de Classic Colour.



CLASSIC WHITE



Classic White

La serie todoterreno de Wüsthof, ahora en un elegante color blanco

Classic es la línea de productos de Wüsthof con más referencias. Sus cuchillos tienen más de 70 formas distintas, además de diferentes medidas. Ahora, Classic incorpora una nueva variante. Al igual que la otra serie más característica de Wüsthof, tendrá su versión en color claro. En este caso, un blanco nítido que proporciona a la cocina un punto elegante y sobrio.

Classic White tiene, por el momento, 9 cuchillos, una chaira y unas tijeras. Además, posee un taco exclusivo para la serie. Todas las hojas Classic White están afiladas con la patentada tecnología PEtec,



Taco Classic White 5 piezas Santoku
2805076 1090270501 640,00€



Taco Classic White 6 piezas inclinado
2805079 1090270602 500,00€



CLASSIC WHITE



Classic White pelador 9cm

1522028

1040200409

69,00€



Classic White chef 16cm

1522111

1040200116

99,00€



Classic White office 16cm

1522047

1040200716

89,00€



Classic White chef 20cm

1522113

1040200120

119,00€



Classic White hoja estrecha alv. 23cm

1526105

1040200823

129,00€



Classic White pan doble dentado 23cm

1707032

1040201123

109,00€



Classic White santoku alveolado 14cm

1575090

1040231314

109,00€



Classic White tomate 14cm

0570602

1040201614

89,00€



Classic White santoku alveolado 17cm

1575091

1040231317

119,00€



Classic White steak 12cm

2970011

1040201712

69,00€



Tijeras de cocina desmontable blancas

8505039

1040294901

22,00€



Chaira Classic White redonda 23cm

5620065

3040285023

29,00€



CLASSIC



Classic cuchillo pelador curvo 7cm
1522001 1040102207 69,00€



Classic cuchillo tomate c/pincho 14cm
2615300 1040101914 89,00€



Classic cuchillo pelador 9cm
1522020 1040100409 69,00€



Classic cuchillo pan 20cm
1762020 1040101020 99,00€



Classic cuchillo pelador 10cm
1522022 1040100410 69,00€



Cuchillo pan doble dentado 23cm
1707030 1040101123 109,00€



Classic cuchillo pelador 12cm
1522024 1040100412 69,00€



Classic chef 16cm
1522071 1040100116 99,00€



Classic cuchillo steak 12cm
2970010 1040101712 69,00€



Classic chef 20cm
1522073 1040100120 119,00€



Classic cuchillo tomate 14cm
0570600 1040101614 89,00€



Classic chef alveolado 20cm
1522154 1040100220 149,00€

CLASSIC



Classic chef 26cm
1522075 1040100126 149,00€



Classic chef hoja estrecha 23cm
1522044 1040100723 109,00€



Classic cuchillo deshuesar 14cm
0470005 1040101414 89,00€



Classic Chef estrecho alveolado 20cm
1526102 1040100820 109,00€



Classic cuch desh.flexible 16cm
0470010 1040101416 99,00€



Classic chef estrecho alveolado 23cm
1526103 1040100823 129,00€



Classic cuchillo cocina flexible 16cm
1522035 1040102916 89,00€



Classic jamón alv. punta red. 26cm
0509500 1040106626 129,00€



Classic cuchillo cocina flexible 20cm
0505105 1040102920 99,00€



Classic cuchillo salmón alv. 32cm
0543010 1040102432 149,00€



Classic fileteador hoja curva 18cm
0783805 1040103818 99,00€



Classic cuchillo pastelero curvo 26cm
1721405 1040133126 129,00€



Classic chef hoja estrecha 16cm
1522041 1040100716 89,00€



Classic cuchillo queso con púas 14cm
1060231 1040135214 109,00€



Classic chef hoja estrecha 20cm
1522043 1040100720 99,00€



Classic queso hoja perforada 14cm
1060026 1040132714 109,00€

CLASSIC



Classic estuche pelador, pan y chef
2810301 1120160304 260,00€



Classic estuche 4 cuchillo steak
2991010 1120160401 250,00€

Classic estuche 6 cuchillo steak
2991011 1120160601 370,00€



Classic estuche chef y pelador
2820173 1120160206 180,00€



Classic taco madera natural 7 piezas
2800144 1090170701 500,00€



Classic santoku alv. y pelador carrado
2820172 1120160201 169,00€



Classic taco madera negra 7 piezas
2800145 1090170707 500,00€



Classic estuche 3 cuchillos
2810300 1120160301 250,00€



CONSULTE LAS PROMOCIONES DE TACOS

CLASSIC MEDIA MITRA



Classic pelador 1/2 mitra 9cm
1522015 1040130409 69,00€



Classic santoku alveolado 14cm
1575063 1040131314 109,00€



Classic chef 1/2 mitra 16cm
1522090 1040130116 99,00€



Classic nakiri alveolado 17cm
1575521 1040132617 129,00€



Classic chef 1/2 mitra 20cm
1522092 1040130120 119,00€



Classic santoku alveolado 17cm
1575067 1040131317 119,00€



Classic Chai Dao alveolado 17cm
1522191 1040135617 129,00€



Classic cuchillo chef chino 18cm
0824105 1040131818 229,00€



Chaira Classic redonda 26cm
5600805 3040185026 99,00€

HOJA ESPECIAL - MEDIA MITRA

GOURMET



Gourmet cuchillo hoja curva 6cm
2615416 1025046706 29,00€



Gourmet cuchillo tomate 12cm
2615470 1025048012 39,00€



Gourmet cuchillo pelador 8cm
2615423 1025048108 29,00€



Gourmet tomate con pinchos 14cm
2615475 1025046614 39,00€



Gourmet cuchillo office 10cm
2615424 1025048110 29,00€



Gourmet chef 16cm
1500626 1025044816 79,00€



Gourmet cuchillo office 12cm
2615425 1025048112 39,00€



Gourmet chef 18cm
1500627 1025044818 79,00€



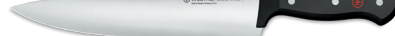
Gourmet cuchillo steak 12cm
2981001 1025046412 39,00€



Gourmet chef 20cm
1500628 1025044820 79,00€



Gourmet embutido sierra 14cm
2615472 1025046314 39,00€



Gourmet chef 23cm
1500629 1025044823 79,00€

GOURMET



Gourmet cuchillo pan 20cm
1760322 1025045720 59,00€



Gourmet cuchillo deshuesar 14cm
0405650 1025046114 49,00€



Gourmet cuchillo pan 23cm
1760324 1025045723 79,00€



Gourmet cuchillo chef chino 20cm
0824100 1129500120 99,00€



Gourmet fileteador flexible 16cm
0572009 1025049116 59,00€



Gourmet cuchillo cocina 16cm
2615441 1025046816 59,00€



Gourmet fileteador flexible 20cm
0572010 1025047620 79,00€



Gourmet santoku alveolado 17cm
1575080 1025046017 79,00€



Gourmet pastelero-bizcocho 26cm
1700043 1025048626 79,00€



Gourmet estuche 4 cuchillos steak
2991000 1125060403 109,00€



Gourmet salmón alveolado 29cm
0540212 1045047129 79,00€

Gourmet estuche 6 cuchillos steak
2991001 1125060601 149,00€



Gourmet cuchillo fiambre 16cm
2615450 1025048816 59,00€



Gourmet estuche 3 cuchillos
2810061 1125060307 149,00€



Gourmet cuchillo fiambre 20cm
2615451 1025048820 59,00€

GOURMET



Gourmet/G cuchillo hoja curva 6cm
2615405 1035046706 29,00€



Gourmet/G cuchillo 10cm
2615431 1035048110 29,00€



Gourmet/G cuchillo cerrado 8cm
2615411 1035045108 29,00€



Gourmet/G cuchillo 12cm
2615432 1035048112 39,00€



Gourmet/G cuchillo 8 cm
2615430 1035048108 29,00€



Gourmet/G cuchillo steak 12 cm
2981000 1035046412 39,00€

**CUCHILLOS A GRANEL
CAJAS DE 6
PRECIO UNITARIO**



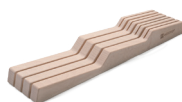
Taco Gourmet 6 piezas

2800500 1095070601

299,00€



ACCESORIOS - ALMACENAMIENTO



Taco madera para cajón 7 cuchillos

2896400

2159620701

55,00€



Barra imán 30cm madera acacia

2800955

2059625630

49,00€



Taco madera para cajón 14 cuchillos

2896401

2159621501

115,00€



Barra imán 50cm madera acacia

2800956

2059625650

59,00€



Tabla madera cajón para 7 cuchillos

2896405

2159620702

79,00€



Barra magnética madera natural 30cm

2800918

22059625530

39,00€



Tabla cajón 7 cuchillos PPP blanco

2896406

2159620703

49,00€



Barra magnética madera natural 45cm

2800919

2059625545

49,00€

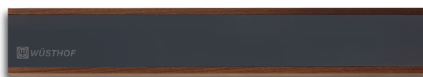


Barra magnética negra 30cm

2800912

2059625130

29,00€



Barra magnética haya 40cm

2800929

2059625840

75,00€



Barra magnética ancha negra 35cm

2800915

2059625235

45,00€



Barra magnética aluminio ancha 35cm

2800927

2059625435

55,00€



Barra magnética negra 45cm

2800913

2059625145

39,00€



Barra magnética aluminio 45cm

2800926

22059625345

45,00€



Barra magnética ancha negra 50cm

2800916

22059625250

55,00€



Barra magnética aluminio 30 cm

2800925

2059625330

35,00€



Barra imán 30cm madera nogal

2800957

2059625730

65,00€



Barra imán 50cm madera nogal

2800958

2059625750

79,00€



ACCESORIOS - FUNDAS, MANTAS Y MALETINES



Manta para 9 cuchillos
1592010 218965902

49,00€



Maleta de libro 20 piezas

1590031 2189632001

115,00€



Funda magnética pequeña 16x2,5cm

4409260 2069640101

15,00€



Funda magnética mediana 26x3,5cm

4409261 2069640102

19,00€



Funda magnética grande 26x5,5cm

4409262 2069640103

25,00€



Funda magnética 20x5.5cm

4409266 2069640104

25,00€



Manta para 6 cuchillos
1592013 2189635602

39,00€



Funda cuchillos 12x2,5 cm

4404010 2069640201

9,00€



Manta para 9 cuchillos
1592014 2189635901

49,00€



Funda cuchillos 20x2,5cm

4404011 2069640202

9,00€



Maletín tejido para 12 piezas

1592016 2189631201

49,00€



Funda cuchillos 26x3cm

4404012 2069640203

9,00€



Maletín tejido para 10 piezas

1592017 2189631001

65,00€



Funda cuchillos 32x3cm

4404013 2069640204

9,00€



Funda cuchillos 20x5cm

4404015 2069640205

9,00€



Maletín tejido para 17 piezas

1592019 2189631801

89,00€



Funda cuchillos 26x5cm

4404016 2069640206

9,00€



NOVEDAD

ACCESORIOS - TABLAS DE CORTE

NOVEDAD



Tabla de corte gris 400x300x15mm
5415030 17,75€



Tabla de corte marrón 300x200x15mm
5415040 13,75€



Tabla de corte gris 400x300x20mm
5415031 34,25€



Tabla de corte marrón 400x300x20mm
5415041 26,35€



Tabla madera haya 400x300x50mm
5407004 4159800101 99,00€



Tabla madera haya 400x245mm
5407035 4159800204 125,00€



Tabla madera haya 500x400x50cm
5407005 4159800102 125,00€



Tabla madera haya 500x345mm
5407036 4159800205 175,00€



Tabla madera y metal 394x247mm
5407031 4159800202 300,00€



Tabla rejilla para pan 400x247mm
5450410 4159800201 300,00€



Tabla madera y metal 494x350mm
5407032 4159800203 380,00€



ACCESORIOS - AFILADO



Piedra con soporte grano 1000/4000
5750019 3069720101 125,00€



Piedra con base grano 3000/8000
5750018 3069720303 89,00€



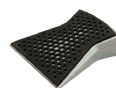
Piedra con base grano 1000/3000
5750017 3069720302 89,00€



Piedra afilar combi 400/2000
5750016 3069720301 39,00€



Soporte antideslizante para piedra
5750021 3069721101 25,00€



Guia para afilado Wüsthof
5701340 3059721201 39,00€



Piedra para rectificar piedras Wüsthof
5750023 3189721301 25,00€



Afilador duo Wüsthof
5690026 3059730101 29,00€



Afilador duo-luxus Wüsthof
5690075 3050388001 39,00€



Afilador bolsillo Wüsthof 12 negro 12 rojo
5690000 3119730205 149,00€



Afilador bolsillo Wüsthof rojo
5690002 3119730205 6,50€



Afilador bolsillo Wüsthof negro
5690001 3119730205 6,50€



CYC JOB

**N
O
V
E
D
A
D**



JOB cortante N.1 700 gr. 22,5cm

0801201

57,45€



JOB cuchillo carnicero 18cm

0102200

16,90€



JOB cortante N. 2 750gr. 23,5cm

0801202

63,80€



JOB cuchillo carnicero 20cm

0102201

19,10€



JOB cortante N. 3 850gr. 25cm

0801203

70,60€



JOB cuchillo carnicero 23cm

0102202

21,35€



JOB cuchillo carnicero 25cm

0102203

22,30€



JOB cuchillo carnicero 30cm

0102204

27,25€



JOB cuchillo carnicero 36cm

0102205

30,05€



JOB cuchillo carnicero 40cm

0102206

40,45€



Guantes de malla y anticorte en la página 80 del catálogo

CYC JOB



JOB Cuchillo pescado 28,5cm

0700031

55,65€



JOB cuchillo deshuesador 13cm

0402200

13,35€



JOB Cuchillo pescado 30cm

0700032

60,55€



JOB cuchillo deshuesador 15cm

0402201

14,95€



JOB Cuchillo pescado 32cm

0700033

65,60€



JOB Cuchillo pescado 34cm

0700034

70,10€



JOB Cuchillo pescado 39cm

0700036

90,30€



JOB Espátula plancha pom 9cm

1621022

17,15€



JOB Espátula plancha pom 10cm

1621023

18,50€



JOB Espátula plancha pom 12cm

1621025

24,30€



**N
O
V
E
D
A
D**

CYC FIRST



FIRST Cuchillo pelador 8cm
2626400

12,05€



8 426210 127689



FIRST Cuchillo chef 15cm
2626403

18,25€



8 426210 127764



FIRST Cuchillo office 10cm
2626401

12,25€



8 426210 127696



FIRST Cuchillo chef 20cm
2626404

25,35€



8 426210 127719



FIRST Cuchillo steak 13cm
2981003

13,70€



8 431317 815018



FIRST Cuchillo chef 23cm
2626405

29,55€



8 426210 000012



FIRST Cuchillo tomate 12,5cm
2670117

13,00€



8 431317 816015



FIRST Cuchillo santoku alv. 18cm
2626407

32,75€



8 426210 127733



FIRST Cuchillo fileteador flexible 17cm
2626406

21,75€



8 426210 127726



FIRST Cuchillo jamón 25cm
2626408

25,90€



8 426210 127740



FIRST Cuchillo pan 23cm
2626410

22,20€



8 426210 127757



FIRST Cuchillo jamón alveolado 23cm
2626409

33,50€



8 426210 127955

NOVEDAD

NOVEDAD

NOVEDAD

ISIDE POM



Cuchillo pelador 10cm
2626201

18,95€



Cuchillo santoku alveolado 17cm
2626225

59,30€



Cuchillo chef 15cm
2626205

42,90€



Cuchillo de pan 21cm
2626240

44,15€



Cuchillo chef 21cm
2626207

59,30€



Cuchillo de salmón alveolado 30cm
2626213

56,75€



Caja de madera con 6 steak POM
2991205

121,15€



NOVEDAD

NOVEDAD

ISIDE OLIVO



Cuchillo pelador 10cm Iside Olivo

2625201

22,75€



Cuchillo deshuesar 13cm Iside Olivo

2625220

37,90€



Cuchillo chef 15cm Iside Olivo

2625205

53,05€



Cuchillo filetear curvo flexible
18cm Iside Olivo

2625221

49,25€



Cuchillo chef 21cm Iside Olivo

2625207

70,75€



Cuchillo santoku alveolado
17cm Iside Olivo

2625225

70,75€



Cuchillo de pan 21cm Iside Olivo

2625240

55,50€



Cuchillo trinchante 22cm Iside Olivo

2625214

56,75€



Cuchillo steak 12cm Iside Olivo

2625250

22,75€



ISIDE OLIVO



Caja madera 6 cuchillos Steak
12cm Iside Olivo

2990200

143,90€



Scimitarra alveolada 26cm

2625216

84,15€



Scimitarra BBQ 20cm

2625218

86,60€



Cuchillo de salmón alveolado 30cm

2625213

68,20€



NOVEDAD

NOVEDAD



MARBLE



Pelador Marble 8cm
2626090

20,45€



Santoku alveolado Marble 18cm
2626097

38,00€



Office Marble 12,5cm
2626091

20,45€



Steack Marble 11,5cm
2626098

20,45€



Chef Marble 20cm
2626094

37,80€



Cuchillo Jamón Marble 26cm
2626100

31,70€



Fileteador Marble 20cm
2626095

29,90€



Cuchillo de pan Marble 20cm
2626102

30,45€



Cuchillo deshuesador Marble, 15cm
2626099

26,15€



CHULETEROS

NOVEDAD



6 Sutil monoblock dentado caja de 6
2992012 5277 **39,15€** 6,53€



1 Cuchillo Aneto mango redondo micarta filo liso
2983301 8508 **19,70€**



6 Alps liso caja de 6 unidades
2990140 6887 **83,25€** 13,88€



6 ACR negro dentado caja de 6 unidades
2992140 5279 **78,50€** 13,08€



Juego 2 palillos Inox 18/10 negro
6012010 7422 **4,50€**



Juego 2 palillos Inox 18/10 dorado
6012011 7424 **4,50€**



Juego 2 palillos cobre inox
6012012 7423 **4,50€**



Juego 2 palillos Sakura negro
6012015 6935 **4,70€**



Reposapalillos inox 18/10 negro
6012111 7555 **5,85€**



NOVEDAD

CUBERTERÍAS



Estuche 24 piezas Cheese
6200112

46,80€



Estuche 24 piezas Mia
6200115

52,10€



Estuche 24 piezas Canada
6200113

63,05€



Estuche 24 piezas Hidraulic negro
6200126

96,45€



Estuche 24 piezas BCN colors
champagne
6200107

108,40€



Estuche 24 piezas Oslo eco
6200130

113,20€



CONSULTAR PARA MÁS MODELOS

CORTATRUFAS



Cortatrufas corte liso inox
2431730

24,45€



Cortatrufas corte dentado inox
2431731

24,45€



Cortatrufas corte liso Olivo
2431720

45,65€



Cortatrufas corte dentado Olivo
2431721

46,95€



Espátula para untar
1380001

5,90€



ABREOSTRAS



JOB Abreostras de plato 2 fijaciones
0760500

152,35€



Abreostras de mesa, fibra blanca
0760400

558001

43,45€



Abreostras con protector
0760130

21,70€



Escamador de pescado profesional
0790005

22,65€



CUCHILLOS DE QUESO



Cuchillo queso Parmesano 11
1041020 50314 **26,00€**



Cuchillo queso doble gancho 10
1041030 010710P **23,70€**



Cuchillo queso Parmesano 14
1041025 50315 **30,75€**



Cuchillo queso gancho 10
1041031 010810P **23,35€**



C. Queso hoja perforada 22cm MPI
1060095 25,35€ 8 055742 081192



C. Queso acodado 23cm MPI
1004015 24,55€ 8 055742 082984



Cuchillo de queso 15cm extrafino
1004800 24,40€ 4 009215 066500



C. Queso acodado extrafino 23cm
1004810 24,55€ 8 055742 082991



Cuchillo queso acodado h/grabada 18cm
1000232 1199501018 **65,00€**



Cuchillo queso acodado h/grabada 12cm
1000230 1049501012 **49,00€**



Cuchillo queso hoja perforada
1060089 72 181 14 01 **27,85€** 4 018157 126814



Pala cortaqueso
1040010 72 119 11 01 **21,30€** 4 018157 126890

LIRAS DE QUESO



JOB C. queso 2 manos acodado 31cm
1002010 60,40€



Job c. de queso acodado alv. 15cm
1004003 29,95€



JOB c. de queso acodado alv. 20cm
1004004 33,90€



JOB c. de queso acodado alv. 25cm
1004005 44,70€



JOB c. de queso dos manos 25cm
1002005 34,20€



JOB c. de queso dos manos 30cm
1002006 41,75€



JOB c. de queso dos manos 40cm
1002008 57,45€



Lira para queso inox baja 25cm
1045205 52079 16,75€



Paquete 10 hilos recambio 1045205
1045604 51778 8,60€



Lira para queso inox 21cm
1045204 52078 15,40€



Paquete 10 hilos recambio 1045204
1045602 51780 8,60€



Lira para queso inox 17cm
1045200 52076 13,85€



Paquete 10 hilos recambio 1045200
1045600 51756 8,60€



Lira para paté 10cm cromada
1070000 52074 10,50€



Paquete 10 hilos lira 1070000
1070007 51745 8,50€



TIJERAS

**CORTAR
Y CREAR**



Tijera máster N-7 Cortar y Crear

8510510

39,25€



Tijera de cocina profesional N-8

8510514

57,25€



Tijera máster N-8 Cortar y Crear

8510511

43,55€



Tijera de cocina profesional N-9,5

8510516

57,65€



Tijera de cocina Evolution 18cm
anillas simétricas

8510049

37,75€



Tijera cocina multiusos anillas pulidas

8505040

1059594901

75,00€



Tijera de cocina Evolution 20cm
anillas asimétricas

8510050

38,25€



Tijera cocina Wüsthof multiuso roja

8505041

1059594902

75,00€



Tijera cocina Kai-Select 100

8505030

DH-6002

34,95€



Tijera cocina Wüsthof multiuso negra

8505042

1059594903

75,00€



Tijera cocina KAI/DIRK. negra

8505055

BP-0023

49,95€



Tijera Wüsthof desmontable

8505045

1059594907

22,00€



Tijera KAI Shun para finas hierbas

8505033

DM-7100

52,50€



Tijera cocina Wüsthof mpi negro

8505120

1059594906

49,00€



PINZAS DE EMPLATAR



Pinza emplatar 200mm Titanio
0791196 JBS-787/200 titanio 18,40€



Pinzas sushi Gourmet Wüsthof
0791185 9199900901 12,80€



Pinza emplatar 200mm Titanio Azul
0791198 JBS-787/200 blue 21,60€

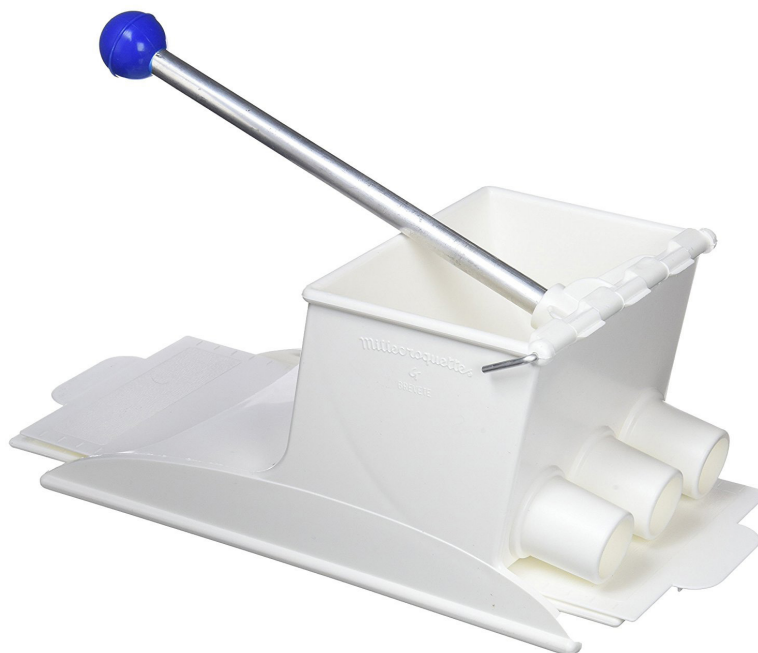


Pinza emplatar 200mm Titanio/negro
0791201 JBS-787/200 black 21,60€



Pinza emplatar 200mm Titanio bronce
0791202 JBS-787/200 bronce 21,60€

MÁQUINA PARA CROQUETAS

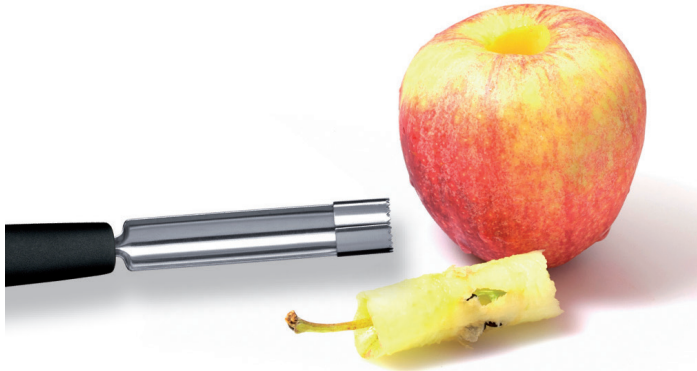


Máquina doméstica para croquetas "Milecroquettes"
5300100 52001 48,00€



DISPONEMOS DE PIEZAS DE RECAMBIO

ACCESORIOS DE COCINA



Triangle Tools

Calidad en accesorios hechos en Solingen

Se trata de una empresa familiar, de tercera generación, que fabrica productos de cocina en Solingen, Alemania, desde 1946. Sus herramientas tienen una calidad garantizada y sirven tanto para cocinas profesionales como para uso diario y prolongado en el hogar.

Hay un amplio catálogo de Triangle, consúltenos para más información al respecto.

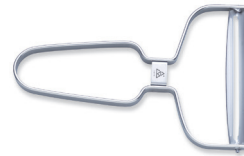


Pelador Y microdentado

2690746

50 056 50 01

13,35€

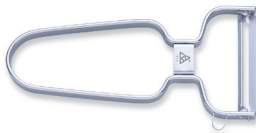


Pelador Y liso ancho

2690740

50 055 90 01

14,40€

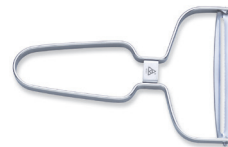


Pelador Y liso

2690747

50 055 50 01

12,80€



Pelador Y microdentado ancho

2690741

50 056 90 01

15,30€



Pelador Y liso sintético negro

2690750

50 054 00 01

5,80€



Pelador I microdentado rojo

2690744

50 049 50 02

10,65€



Pelador de pinza para espárragos

1371514

50 186 18 02

10,75€



Pelador I liso naranja

2690767

50 048 50 01

9,55€



ACCESORIOS DE COCINA



Abreostras con protector m/pom

0760110

54 200 01 02

41,95€



Abreostras con protector mpi

0760120

54 202 00 02

34,95€



Abreostras modelo francés m-pom

0760122

54 203 07 02

34,95€



Pinzas para espinas puntas rectas

0791120

50 486 13 02

25,30€



Pinzas para espinas puntas oblicuas

0791121

50 485 13 02

25,30€



Alicate inox punta redondeada

0791160

50 484 16 02

23,70€



Alicate inox punta curva+roma

0791165

50 489 16 02

23,70€



Decorador plato puntas silicona

2345870

55 495 19 01

20,45€



Media luna 175mm mpi negro/gris

0896002

41 221 18 02

41,85€



Media luna 175mm mango madera

0896040

86 221 18 04_E

45,20€

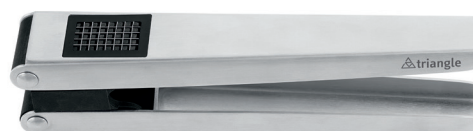


Mandolina Parabel

2434035

50 143 30 02

53,65€



Prensa+corta ajos

2360107

50 443 19 02

41,95€



ACCESORIOS DE COCINA



Vacíapatatas 18 mm

2300122

72 015 18 01

13,10€

Cincelador vertical V

2301080

72 016 04 01

10,45€

Vacíapatatas 25 mm

2300124

72 015 25 01

13,10€

Zester rallador tiras+lateral

2301370

72 091 04 01

10,90€

Vacíapatatas doble 22/30 mm

2300266

10 020 30 01

18,40€

Cincelador diestro

2301000

72 097 04 01

10,45€

Pelador 2 filos mpi

2690085

72 040 06 01

8,30€

Descorazonador manzanas 20mm

2310021

72 006 20 01

9,00€

Espátula emplatar 9cm mpi

1637031

72 523 09 01

18,70€

Espátula emplatar 12cm mpi

1637035

72 513 12 01

19,80€

Pala cortaqueso

1040010

72 119 11 01

21,30€

Vacíafrutas grande

2300580

72 820 60 02

17,65€

Cuchillo queso hoja perforada

1060089

72 181 14 01

27,85€

Corta trufas

2431700

72 141 15 02

51,65€

ACCESORIOS DE COCINA



Artículos en display

Los artículos de esta página están disponibles en un atractivo display de cartón, con unas mejores condiciones que la compra individual.

Un modo ideal de mostrar los productos de Triangle en la tienda o para tener en un almacén: Al alcance de cualquier comprador, en el primer caso, o para una localización rápida, en el segundo.

DISPLAY 12 UNIDADES



Pelador 2 filos
2689800

74,80€



2 099026 898003



Descorazonador de manzanas
2310019

83,85€



2 099023 100192



Vacíapatatas 18mm
2300162

133,00€



2 099023 001628



Cinceladores diestros
2301001

100,60€



2 099023 010019



Vacíapatatas 25mm
2300164

133,00€



2 099023 001642



Zester rallador tiras+lateral
2301371

105,80€



2 099023 013713



Cinceladores verticales V
2301079

100,60€



2 099023 010798



Espátulas 9cm
1637045

200,15€



2 099016 370458



Vacíapatatas 22/30mm
2300261

196,15€



2 099023 002618



Espátulas 12cm
1637046

213,05€



2 099016 370465

ACCESORIOS DE COCINA



Paleta acodada 100X65 mm mpi
1626300 73 521 10 01 **29,45€**



Paleta acodada 140X75 mm mpi
1626301 73 524 14 01 **36,50€**



Set Pelador liso-juliana 3/4.5/6 mm
2690770 72 094 03 02 **52,70€**



Paleta acodada 125X50 mm mpi
1626035 73 530 12 01 **29,45€**



Laminador 3 hojas 1/2/3.5mm
2690772 72 294 03 02 **44,10€**



Espátula rejilla boca inclinada mpi
1638011 73 535 16 01 **28,40€**



Espátula pastelera 25cm Classic
1601052 30 510 25 01 **38,10€**



Tijera especial pizza color
8505720 50 491 11 02 **31,20€**



Espátula pastelera acodada 20cm
1609051 30 511 20 01 **40,20€**



Cortapizza profesional 12cm
2303016 50 577 12 07 **31,20€**



Espátula acodada 200x80mm Classic
1625305 30 538 20 01 **54,75€**



Espátula cortadora Z-Z
2300677 50 819 90 02 **12,80€**



ACCESORIOS DE COCINA



Pinza inox punta fina 15cm

7315235

50 494 15 01

13,45€



Pinza recta 15cm

2262316

50 487 15 01

11,85€



Pinza inox punta fina 30cm

7315236

50 494 30 01

15,60€



Pinza recta 20cm

2262318

50 487 20 01

12,70€



Pinza emplatar doble codo 14cm

0791205

50 498 14 01

11,70€



Pinza recta BBQ 30cm

2262320

50 487 30 01

15,00€



Pinza emplatar doble codo 20cm

0791206

50 498 20 01

13,90€



Pinza recta BBQ 35cm

2262321

50 487 35 01

21,50€



Pinza cuchara degustación 17cm

2262340

50 493 17 01

19,70€



Pinza recta puntas acodadas 15cm

2262360

50 488 15 01

11,85€



Pinza recta puntas acodadas 35cm

2262330

50 488 35 01

21,40€



Puntas silicona rojas para pinzas

2262390

SA 0206

5,30€



Puntas silicona negra para pinzas

2262391

SA 0207

5,30€





Shun Classic

La serie Shun Classic aúna la tradición secular de la herrería samurái japonesa con los procesos de fabricación modernos y técnicamente avanzados de nuestro tiempo.

Como resultado, obtenemos una serie de cuchillos de acero de Damasco de la más alta calidad, cuidados hasta el más mínimo detalle y creados para mantener su afilado permanentemente. Por lo tanto, los cuchillos son ideales para un uso profesional.

Los cuchillos Shun Classic poseen un diseño atractivo gracias a su característico motivo satinado de acero de Damasco compuesto de 32 capas. En combinación con su elegante y esbelto mango alargado en madera negra de Pakka, ofrecen un concepto estético global que presta especial atención a la calidad y la funcionalidad.

La hoja Shun Classic

El acero VG MAX, con una dureza de 61 (\pm 1) en la escala de HRC, forma el núcleo de toda la hoja hasta el filo. Envuelto en 32 capas de acero de Damasco, el cuchillo debe su anatomía incomparable a una hoja estable que, gracias a sus dos componentes, es dura y elástica al mismo tiempo. Las hojas Shun Classic son de corte occidental.

El mango Shun Classic

Este delgado mango, de resistente madera de Pakka, conserva la tradicional forma japonesa de castaña. Las resinas de alta calidad aplicadas a la madera hacen que el material sea particularmente robusto y resistente a la humedad. Su característica forma de castaña garantiza una sujeción cómoda y segura durante el corte, gracias a un ligero bisel en el lado derecho. La espiga continua aporta estabilidad y equilibrio.



SHUN CLASSIC



Shun damasco hoja curva 6cm

1577002 DM-0715 109,00€



Shun damasco santoku 18cm

1577600 DM-0702 205,00€



Shun damasco pelador cerrado 9cm

1577001 DM-0714 109,00€



Shun d. Santoku alveolado 18cm

1577661 DM-0718 215,00€



Shun damasco pelador 9cm

1577000 DM-0700 109,00€



Shun damasco santoku ancho 19cm

1577601 DM-0717 255,00€



Shun Damasco Steak 12cm

2983060 DM-0711 119,00€



Shun damasco nakiri 16,5cm

1577800 DM-0728 219,00€



Shun damasco Gokujo 15 cm

1577110 DM-0743 175,00€



Shun damasco deshuesador 15cm

1577320 DM-0710 169,00€



Shun damasco pelador 10 cm

1577003 DM-0716 119,00€



Shun damasco chef 15cm

1577203 DM-0723 189,00€



Shun damasco hoja estrecha 15cm

1577100 DM-0701 129,00€



Shun damasco chef 20cm

1577205 DM-0706 215,00€



Shun damasco tomate 15cm

2670500 DM-0722 159,00€



Shun damasco chef alveolado 20cm

1577660 DM-0719 219,00€



Shun damasco santoku 14 cm

1577599 DM-0727 183,00€



Shun damasco chef 25,5cm

1577207 DM-0707 229,00€





SHUN CLASSIC



Shun damasco pan 23cm

1707900

DM-0705

219,00€



Shun jamonero 30,5cm (no damasco)

1577195

DM-0735

185,00€



Shun damasco hoja estrecha 18cm

1577102

DM-0768

189,00€



Shun cortante 15cm (no damasco)

1577322

DM-0767

209,00€



Shun damasco hoja estrecha 22,5cm

1577104

DM-0704

195,00€



Shun dam. zurdos hoja estrecha 15cm

1579100

DM-0701L

139,00€



Shun damasco estre/alveolado 23cm

1577704

DM-0720

209,00€



Shun damasco zurdos chef 20cm

1579205

DM-0706L

225,00€



Cuchillo damasco chef chino 18cm

1575705

DM-0712

295,00€



Shun damasco zurdos santoku 18cm

1579600

DM-0702L

215,00€



Shun damasco trinchante 20 cm

1577190

DM-0703

189,00€



Pinzas pescado Kai/japón

0791116

BC-0751

39,90€



Tenedor Shun 16,5cm

1580025

DM-0709

205,00€



Micro-rallador Shun 2 caras

2270470

DM-0900

89,95€



Fileteador flex. 18cm (no damasco)

1577111

DM-0761

165,00€



Suavizador Kai para cuchillos

8097101

410090001

89,95€



CUCHILLOS PARA ZURDOS

JUEGOS SHUN CLASSIC



Juego trinchante Shun Damasco
2860000 DMS-200 369,00€



Caja regalo 3 Cuchillos Damasco
2815000 DMS-300 425,00€



Estuche pelador y fileteador
2815001 DMS-210 235,00€



Caja regalo Shun santoku/filet/puntilla
2815007 DMS-310 415,00€



Estuche Chef y fileteador
2815002 DMS-220 329,00€



Estuche Shun tenedor y cuchillo steak
2990001 DM-0907 229,00€



Estuche Santoku y fileteador
2815005 DMS-230 319,00€



Estuche 4 Cuchillos steak
2990000 DMS-400 445,00€



Afilador para cuchillo corte europeo
5690021 AP-0308 27,50€



Afilador para cuchillo corte japonés
5690022 AP-0162 27,50€



Maletín Kai Shun para 5 cuchillos
1590019 DM-0781 69,00€



Maletín tejido grande Kai Shun
1590020 DM-0780 129,00€



SHUN CLASSIC WHITE



Shun Classic White pelador 9cm
1577150 DM-0700W 119,00€



Shun Classic White chef 20cm
1577153 DM-0706W 225,00€



Shun Classic White office 15cm
1577151 DM-0701W 139,00€



Shun Classic White fileteador 23cm
1577154 DM-0704W 205,00€



Shun Classic White Santoku 18cm
1577152 DM-0702W 215,00€



Shun Classic White pan 23cm
1577155 DM-0705NW 229,00€

SEKI MAGOROKU COMPOSITE



Composite pelador 9cm
1582150 MGC-0400 189,00€



Composite santoku 16,5cm
1582159 MGC-0402 255,00€



Composite office 15cm
1582152 MGC-0401 199,00€



Composite nakiri 16,5cm
1582165 MGC-0428 255,00€



Composite chef 20cm
1582155 MGC-0406 265,00€



Composite pan 23cm
1582168 MGC-0405 265,00€

SHUN NAGARE



Shun Nagare

Con Shun Nagare, Kai ha creado otra innovadora obra maestra de cuchillería japonesa. Gracias a su elegante diseño, a las propiedades especiales de sus materiales y a su proceso de producción técnicamente complejo, esta serie de cuchillos pertenece a una clase de absoluto lujo. En sus hojas pulidas de gran brillo se aprecia el motivo decorativo en forma de rayos de las capas damasquinadas.

Este acabado, en combinación con el mango gris oscuro moteado, otorga al cuchillo un impresionante aspecto de conjunto. Las hojas de la serie se componen de dos tipos diferentes de acero, unidos en 72 capas de acero de Damasco. El complejo intercalado de capas de los dos tipos de acero permite obtener una hoja con una capacidad de corte excepcionalmente duradera. La serie ha obtenido la mención especial en el German Design Award 2017.



Shun Nagare pelador 9cm

1582190 NDC-0700 269,00€



Shun Nagare santoku 18cm

1582195 NDC-0702 379,00€



Shun Nagare office 15cm

1582191 NDC-0701 289,00€



Shun Nagare fileteador 23cm

1582197 NDC-0704 359,00€



Shun Nagare chef 20cm

1582193 NDC-0706 379,00€



Shun Nagare pan 23cm

1582199 NDC-0705 379,00€



SHUN PREMIER



Shun Premier pelador curvo 5,5cm
1582121 TDM-1715 149,00€



Shun Premier chef 20cm
1582125 TDM-1706 235,00€



Shun Premier pelador 10cm
1582120 TDM-1700 149,00€



Shun Premier fileteador 24cm
1582133 TDM-1704 229,00€



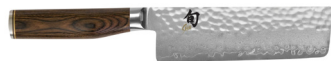
Shun Premier office 16,5cm
1582122 TDM-1701 165,00€



Shun Premier tenedo
1582141 TDM-1709 205,00€



Shun Premier office dentado 16,5cm
1582128 TDM-1722 169,00€



Shun Premier nakiri 14cm
1582135 TDM-1742 229,00€



Shun Premier set 2 cuchillos steak
2990006 TDMS-400 310,00€



Shun Premier santoku 14cm
1582129 TDM-1727 209,00€



Shun Premier cuchillo y tenedor steak
2990004 TDM-0907 249,00€



Shun Premier santoku 18cm
1582130 TDM-1702 225,00€



Shun Premier pan 23cm
1582138 TDM-1705 235,00€



Ser Shun Premier office y santoku
1582148 TDMS-230 369,00€



Shun Premier chef 15cm
1582123 TDM-1723 209,00€



Set Shun Premier office y chef
1582147 TDMS-220 379,00€

SEKI MAGOROKU KANAME



Cuchillo office 12cm SM Kaname
1582210 219,00€



4 901601 177855



Cuchillo office 15cm SM Kaname
1582211 249,00€



4 901601 177862



Cuchillo santoku 14,5cm SM Kaname
1582212 275,00€



4 901601 177879

NOVEDAD

SHUN PREMIER TIM MÄLZER MINAMO



Shun Premier Minamo office 9cm
1582117 TMM-0700 189,00€



4 901601 007077



Shun Premier Minamo office 15cm
1582118 TMM-0701 215,00€



4 901601 007084



Shun Premier Minamo santoku 18cm
1582119 TMM-0702 295,00€



4 901601 007091





SEKI MAGOROKU REDWOOD



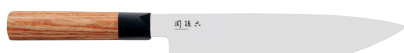
Cuchillo Magoroku Red pelador 10cm
1575360 MGR-0100P 62,50€



Cuchillo Magoroku Red office 15cm
1575361 MGR-0150U 67,50€



Cuchillo Magoroku Red chef 15cm
1575359 MGR-0150C 82,50€



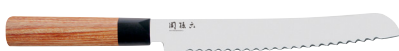
Cuchillo Magoroku Red chef 20cm
1575362 MGR-0200C 92,50€



Cuchillo Magoroku Red santoku 17cm
1575364 MGR-0170S 82,50€



Cuchillo Magoroku Red filetear 20cm
1575369 MGR-0200L 87,50€



Cuchillo Magoroku Red pan 22,5cm
1575368 MGR-0225B 99,95€



MODELOS DE CORTE ORIENTAL



Cuchillo Magoroku Red Usuba 16,5cm
1575366 MGR-0165U 92,50€



Cuchillo Magoroku Red Deba 15,5cm
1575371 MGR-0155D 99,95€



Magoroku Red yanagiba 21cm
1575375 MGR-0210Y 82,50€



Magoroku Red yanagiba 24cm
1575380 MGR-0240Y 92,50€



Taco vacío Stonehenge 5 piezas inox/roble
2896617 STH-3 319,00€

Taco vacío Stonehenge
5 piezas granito/nogal

2896618 STH-4 475,00€



MODELOS DE CORTE OCCIDENTAL

TIM MÄLZER KAMAGATA



NO
VE
DA
D



TM Kamagata pelador 9cm

1574727

TMK-0700E

69,95€



TM Kamagata santoku 18cm

1574724

TMK-0702

94,95€



TM Kamagata office 16,5cm

1574728

TMK-0701E

79,95€



TM Kamagata chef 20cm

1574725

TMK-0706

94,95€



TM Kamagata santoku hybrid 20cm

1574722

TMK-0770

99,95€



TM Kamagata fileteador 23cm

1574723

TMK-0704

94,95€



TM Kamagata pan 23cm

1574726

TMK-0705

99,95€





SEKI MAGOROKU SHOSO



Cuchillo office 12cm SM Shoso
1563032 AB-5163 52,50€



Santoku alveolado 16,5cm SM Shoso
1563036 AB-5157 77,50€



Cuchillo office 15cm SM Shoso
1563033 AB-5161 54,95€



Cuchillo chef 18cm SM Shoso
1563037 AB-5158 77,50€



Cuchillo santoku 14,5cm SM Shoso
1563034 AB-5162 67,50€



Cuchillo chef 21cm SM Shoso
1563038 AB-5159 79,95€



Cuchillo santoku 16,5 cm SM Shoso
1563035 AB-5156 72,50€



Cuchillo chef 24cm SM Shoso
1563039 AB-5160 84,95€



SEKI MAGOROKU SHOSO



Cuchillo pan 23cm SM Shoso
1563040 AB-5164 73,45€



Cuchillo chef chino 16,5 cm SM Shoso
1563045 AB-5165 84,95€



Cuchillo Deba 18cm
1563042 AB-5161 89,95€



Nakiri 16,5cm SM Shoso
1563041 74,95€



Cuchillo Yanagiba 21cm SM Shoso
1563043 79,95€



Yanagiba 24cm SM Shoso
1563044 89,95€

NOVEDAD

CORTE ORIENTAL

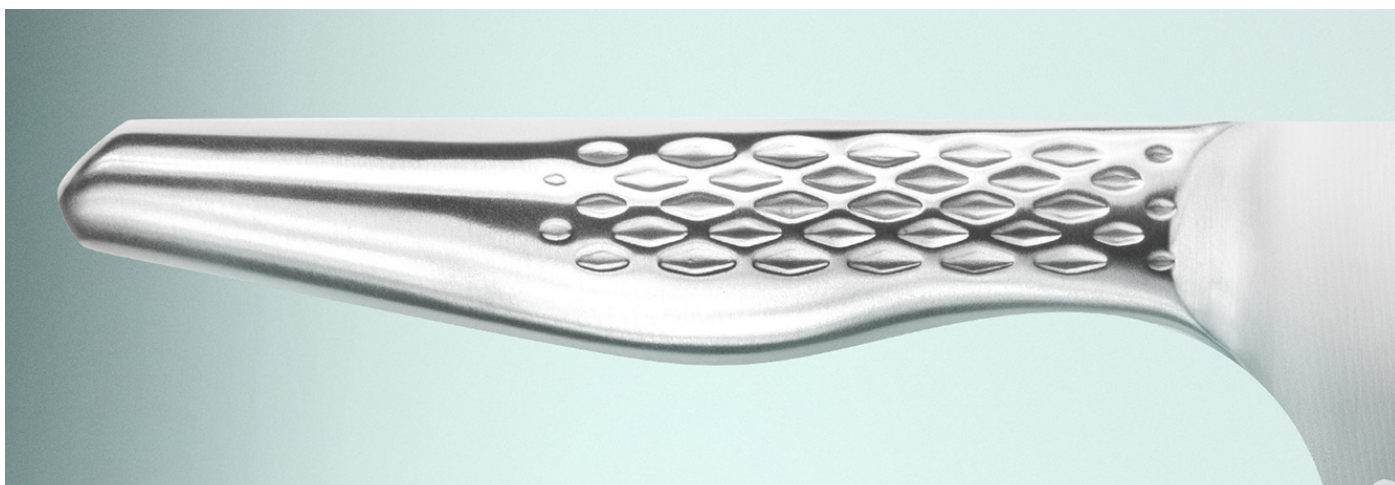
NOVEDAD



Set Shoso pelador/office/set
2808050 179,00€



Set Shoso pelador/office/santoku
2808051 179,00€





WASABI BLACK



Wasabi Black chef 10cm

1574700

6710P

47,50€



Wasabi Black fileteador flexible 18cm

1574716

6761F

52,50€



Wasabi Black office 15cm

1574701

6715U

49,95€



Wasabi Black Cuchillo pan 23cm

1574714

6723B

69,95€



Wasabi Black santoku 16,5cm

1574710

6716S

54,95€



Wasabi Black nakiri 16,5cm

1574711

6716N

54,95€



Wasabi Black chef 15cm

1574712

6715C

52,50€



Wasabi Black chef 20cm

1574702

6720C

59,95€



Wasabi Black chef 23,5cm

1574715

6723C

69,95€



Wasabi Black filetear 23 cm

1574713

6723L

67,50€



MODELOS DE CORTE ORIENTAL



Wasabi Black deba 10,5cm

1574703

6710D

49,95€



Wasabi Black deba 15cm

1574704

6715D

72,50€



Wasabi Black deba 21cm

1574705

6721D

67,50€



Wasabi Black yanagiba 15cm

1574706

6715Y

51,50€



Wasabi Black yanagiba 21cm

1574707

6721Y

52,95€



Wasabi Black yanagiba 24cm

1574708

6724Y

54,95€



WASABI BLACK



Set Europa 5 piezas, maletín
1590014 DM-0781EU67 259,00€



Set 3 cuchillos pelador, office, chef
2810015 67S-300 149,00€



Set Japón 5 piezas, maletín
1590016 DM-0781JP67 259,00€



Set Santoku pelador, office, santoku
2812001 67S-310 149,00€



Taco Wasabi Black 8 Cuchillos
2800055 6799 529,00€



Funda magnética 18x4.8cm
4409245 CK-S 19,95€



Funda magnética 24x6cm
4409246 CK-M 22,50€



TM Junior funda, cuchillo y protector
1582146 TMJ-1000 42,50€



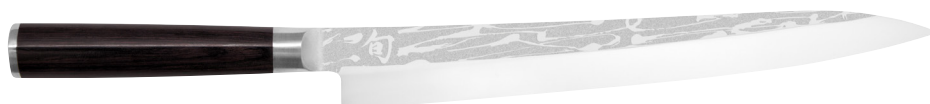
Funda magnética 32x6cm
4409247 CK-L 24,95€



Kai Corte Oriental

Cuchillos para Sushi

SHUN PRO SHO



Shun Pro Sho Yanagiba 24cm

1566002

VG-0005

209,00€



4 901601 382952



Shun Pro Sho Deba 21cm

1567003

VG-0003

249,00€



4 901601 382938



Shun Pro Sho Yanagiba 27cm

1566003

VG-0006

229,00€



4 901601 382969



Shun Pro Sho Usuba 16,5cm

1568001

VG-0007

219,00€



4 901601 382976



Shun Pro Sho Deba 16,5cm

1567002

VG-0002

249,00€



4 901601 382921

MODELOS DE CORTE ORIENTAL

SEKI MAGOROKU REDWOOD



Cuchillo Magoroku Red Usuba 16,5cm
1575366 MGR-0165U 92,50€



Cuchillo Magoroku Red Deba 15,5cm
1575371 MGR-0155D 99,95€



Magoroku Red yanagiba 21cm
1575375 MGR-0210Y 82,50€



Magoroku Red yanagiba 24cm
1575380 MGR-0240Y 92,50€



SEKI MAGOROKU SHOSO



Cuchillo Deba 18cm
1563042 AB-5161 89,95€



Cuchillo Yanagiba 21cm SM Shoso
1563043 79,95€



Yanagiba 24cm SM Shoso
1563044 89,95€



SEKI MAGOROKU KK YANAGIBA



Cuchillo yanagiba 27cm KK series
1574743 KK-0027 129,00€



Cuchillo yanagiba 30cm KK series
1574744 KK-0030 169,00€



WASABI BLACK



Wasabi Black deba 10,5cm
1574703 6710D 49,95€



Wasabi Black deba 15cm
1574704 6715D 72,50€



Wasabi Black deba 21cm
1574705 6721D 67,50€



Wasabi Black yanagiba 15cm
1574706 6715Y 51,50€



Wasabi Black yanagiba 21cm
1574707 6721Y 52,95€



Wasabi Black yanagiba 24cm
1574708 6724Y 54,95€





SEKI MAGOROKU KINJU

SEKI MAGOROKU HEKIJU

CUCHILLOS PARA ZURDOS



Cuchillo SM Kinju yanagiba 18cm
1574740 AK-1104 **64,95€**



Cuchillo SM Hekiju deba 15cm
1572105 AK-5073 **54,95€**



Cuchillo SM Kinju yanagiba 21cm
1574741 AK-1105 **77,50€**



Cuchillo SM Hekiju yanagiba 21cm
1572100 AK-5077 **49,95€**



Cuchillo SM Kinju yanagiba 24cm
1574742 AK-1106 **87,50€**



Cuchillo SM Kinju deba 10,5cm
1574745 AK-1100 **64,95€**



Cuchillo SM Kinju deba 15cm
1574746 AK-1101 **82,50€**



Cuchillo SM Kinju deba 16,5cm
1574747 AK-1102 **92,50€**



Cuchillo SM Kinju deba 18cm
1574748 AK-1103 **97,50€**



SELECT 100



Protector dedos Kai

1900165 BB0621

7,70€



Escamador pescado Kai-Select 100

0790008 DH-6006

12,95€



Expositor 14 protector dedos Kai

1900167 BB0621x14

105,00€



Mortero japonés Select 100

2525415 DH-3020

29,95€



Pelador ancho 2 hojas Select

2690693 DH-3301

39,35€



Exprimidor cerámico naranja

2440016 DH-3017

27,95€



Pelador I Select

2690691 DH-6001

17,95€



Exprimidor cerámico limón

2440015 DH-3018

24,95€



Cuchillo frutas con funda

2600014 DH-3014

16,95€



Pelador ancho Select

2690692 DH-3107

24,95€



Pelador Y Select

2690699 DH-6000

17,95€



Expositor 36 Cuchillo Kai frutas funda madera

2620020 DG-3002D-36

565,00€



Rallador tiras Select 100

2270895 DH-5705

26,95€



Rallador Select 100

2270890 DH-5704

32,95€



Afilador cerámico sujeción ventosa

5690055 AP-0160

19,95€





ACCESORIOS DE AFILADO



Piedra doméstica grano 3000 (fino)
5700051 AP-0304 42,50€



Piedra grano 300/1000
5701325 DM-0708 77,50€



Piedra grano 400/1000 (grosso/medio)
5700052 AP-0305 42,50€



Piedra Shun 1000/4000
5701327 DM-0400 189,00€



Piedra grano 3000/6000
5700053 AP-0316 64,95€



Piedra grano 800
5701322 WS-0800 54,95€



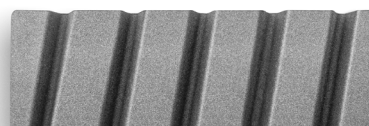
Piedra grano 3000
5701321 WS-3000 74,95€



Placa afilar diamante (cuchillo cerámico)
5710025 AP-0306 54,95€



Guía para afilar
5701330 AP-0536 5,25€



Placa rectificadora de piedras de afilado
5720915 AP-0306 49,95€

NOVEDAD



Piedra grano 1000/4000
5701328 AP-0334 79,95€



Piedra grano 4000
5700057 AP-0332 69,95€



Piedra grano 2000
5700056 AP-0331 64,95€



Piedra grano 8000
5700058 AP-0333 84,95€

NOVEDAD



ACCESORIOS DE AFILADO



Máquina de repasar filo eléctrica KAI
5310000 AP-118 99,95€



4 901601 410471



Recambio grano grueso afilador

5310001 APR-118

24,50€



4 901601 433821



Recambio grano fino afilador 5310000

5310002 APF-0118

24,50€



4 901601 433784



AFILADORES



Afilador duo Wüsthof
5690026 3059730101

29,00€



Afilador manual diamante Kyocera
5690088 ALE050205

29,95€



Afilador Duo-Luxus Wüsthof
5690075 3050388001

39,00€



Afilador cerámico Kyocera RSN-20BK
5690085 ALE050103

24,95€



Afilad.bolsillo Wüsthof 12 negro 12 rojo
5690000 3119730205

149,00€



Afilador para cuchillo corte europeo
5690021 AP-0308

27,50€



Afilador bolsillo Whüsthof rojo
5690002

6,50€



Afilador bolsillo Whüsthof negro
5690001

6,50€



Afilador para cuchillo corte japonés
5690022 AP-0162

27,50€



Afilador cerámico sujeción ventosa
5690055 AP-0160

19,95€





Kyocera fine ceramics

Kyoto Ceramics, más conocida como Kyocera, es una gran empresa japonesa fundada en 1959, especializada en el trabajo de la cerámica como material. Se trata de un elemento extremadamente versátil y Kyocera lleva desde 1984 manufacturando cuchillos con cerámica de circonio en la localidad de Sendai, en Japón.

La cerámica cuenta con varias ventajas sobre el metal, como por ejemplo una dureza mayor que permite retener el filo del cuchillo durante más tiempo, también mayor ligereza de la herramienta y resistencia total a la corrosión y el oxido. Del mismo modo, requiere unos cuidados ligeramente distintos a los cuchillos de acero, en especial en el afilado, que debe ser con herramientas que contengan un material más duro que la cerámica, como puede ser el diamante.

La eficiencia de la cerámica no tan solo se aplica en los cuchillos, sino que es especialmente relevante en los accesorios de cocina: Kyocera ofrece una gran variedad de mandolinas, ralladores, molinillos de sal, especias y café a base de material cerámico, que asegura un rendimiento máximo y una larga vida útil al producto, con un mantenimiento mínimo.

GEN SERIES



Cuchillo Kyocera Gen 75mm
2681220 ALE028147 34,90€



Cuchillo Gen Color rojo 75mm
2681230 ALE021154 34,90€



Cuchillo Kyocera Gen 110mm
2681221 ALE028182 44,90€



Cuchillo Gen Color rojo 110mm
2681231 ALE028157 44,90€



Cuchillo Gen 125mm microdentado
2681222 ALE020337 54,90€



Cuchillo Gen Color rojo 130mm
2681232 ALE028160 54,90€



Cuchillo Kyocera Gen 130mm
2681223 ALE028150 54,90€



Cuchillo Gen Color rojo 140mm
2681233 ALE028163 69,90€



Cuchillo Kyocera Gen chef 140mm
2681224 ALE028151 69,90€



Cuchillo Gen Color verde 75mm
2681240 ALE028155 34,90€



Cuchillo Kyocera Gen chef 160mm
2681225 ALE028152 79,90€



Cuchillo Gen Color verde 110mm
2681241 ALE028158 44,90€



Cuchillo Kyocera Gen chef 180mm
2681226 ALE028153 89,90€



Cuchillo Kyocera color verde 130mm
2681242 ALE028161 54,90€



Cuchillo Kyocera fileteador 180mm
2681227 ALE028183 99,90€



Cuchillo Gen Color verde 140mm
2681243 ALE028164 69,90€

GEN SERIES



Caja regalo Chef 14cm y pelador 7,5cm
2681800 ALE028184 99,90€



Blister office 11cm y pelador negro
2681825 ALE020525 54,90€



Blister chef 14cm y pelador negro
2681815 ALE020541 74,90€



Blister office 11cm y pelador rojo
2681826 ALE020526 54,90€



Blister chef 14cm y pelador rojo
2681816 ALE020542 74,90€



Blister office 11cm y pelador verde
2681827 ALE020527 54,90€



Blister chef 14cm y pelador verde
2681818 ALE020544 74,90€



Set Sushi Kyocera
2681870 Christmas Set 2016 79,95€

SHIN BLACK



Cuchillo Kyocera Shin Black 75mm
2681260 ALE028175 54,90€



Cuchillo Kyocera Shin Black 140mm
2681263 ALE028178 89,90€



Cuchillo Kyocera Shin Black 110mm
2681261 ALE028176 64,90€



Cuchillo Kyocera Shin Black 160mm
2681264 ALE028179 99,90€



Cuchillo Kyocera Shin Black 130mm
2681262 ALE028177 74,90€



Cuchillo Kyocera Shin Black 180mm
2681265 ALE028180 109,90€





KIZUNA



Cuchillo Kizuna pelador 7.5cm

2681055

ALE020451

199,00€



4 960664 776290



Cuchillo Kizuna santoku 16cm

2681058

ALE020455

349,00€



4 960664 776320



Cuchillo Kizuna office 11cm

2681056

ALE020452

249,00€



4 960664 776306



Cuchillo Kizuna santoku 18cm

2681059

ALE020456

399,00€



4 960664 776337



Cuchillo Kizuna santoku 14cm

2681057

ALE020454

299,00€



4 960664 776313



JAPAN SERIES



Cuchillo Japan office 130mm
2681092 ALE020321N 159,00€



Cuchillo Japan santoku 140mm
2681093 ALE020322N 169,00€



Cuchillo Japan santoku 160mm
2681094 ALE020323N 189,00€



Cuchillo Japan nakiri 160mm
2681095 ALE020324N 199,00€



Cuchillo Japan chef 180mm
2681096 ALE020325N 199,00€



ACCESORIOS - MANDOLINAS



Mandolina cerámica regulable negro
2434062 ALE030301 ● 29,95€



Mandolina cerámica regulable rojo
2434066 ALE030302 ● 29,95€



Mandolina cerámica juliana negro
2434063 ALE030201 ● 29,95€



Mandolina cerámica grande
2434070 ALE030303 49,95€





ACCESORIOS - MOLINILLOS - RALLADORES

MOLINILLOS DE ESPECIAS



Molinillo especias Kyocera negro
2505066 ALE110401 29,95€



Molinillo especias Kyocera rojo
2505067 ALE110402 29,95€



Molinillo especias Kyocera blanco
2505068 ALE110407 29,95€



Molinillo especias Kyocera inox
2505100 ALE110302 39,95€



Molinillo sésamo/chía/quinoa Kyocera
2505105 ALE110457 29,95€



Molinillo café Kyocera
2506039 ALE110203 59,95€



Tijera cerámica Kyocera
6825062 ALE020014 64,95€

MOLINILLOS DE SAL Y PIMIENTA



Molinillo Kyocera Dual
2505075 ALE110301 34,95€



Molinillo eléctrico sal/pimienta blanco
2505715 ALE090004 64,95€



Molinillo eléctrico sal/pimienta negro
2505716 ALE090005 64,95€



Rallador cerámico redondo 9 cm
2270900 ALE090001 19,95€



Rallador cerámico redondo 16 cm
2270901 ALE090002 34,95€



Taco universal vacío Kyocera para 6-8 cuchillos
2896716 44,90€

ACCESORIOS - PELADORES, FUNDAS Y AFILADO



Pelador cerámico negro

2690794

ALE040151



14,95€



Pelador cerámico vertical negro

2690757

ALE040121



14,95€



Pelador cerámico rojo

2690795

ALE040152



14,95€



Pelador cerámico vertical rojo

2690756

ALE040122



14,95€



Pelador cerámico verde

2690797

ALE040154



14,95€



Pelador cerámico vertical verde

2690758

ALE040124



14,95€



Funda para cuchillo cerámico 75mm

4409205

ALE990301

3,00€



Chaira cerámica con estrias 18 cm

5651021

ALE050011

39,95€



Funda para cuchillo cerámico 110mm

4409206

ALE990302

3,50€



Funda para cuchillo cerámico 130mm

4409207

ALE990303

4,00€



Funda para cuchillo cerámico 140mm

4409208

ALE990304

4,50€



Funda cuchillo cerámico 160/180mm

4409211

ALE990305

5,00€



Afilador manual diamante Kyocera

5690088

ALE050205

29,95€



Afilador cerámico Kyocera

5690085

ALE050103

24,95€



Afilador diamante compacto con pilas

5310055

ALE050204


64,95€





CHAIRAS




Chaira doméstica Import 20cm
5620002 E4710-203 12,15€


Chaira diamante 25cm
5650180 5810-761-70-MIG 51,25€


Chaira doméstica Solingen 23cm
5620009 4810-230 14,50€


Chaira cerámica blanca 20cm
5651025 3000-200 34,45€





Chaira redonda Solingen 30 cm
5600022 5810-300 25,90€


Chaira cerámica blanca redonda 25cm
5651006 3000-250 40,80€




Finecut redonda 30cm rojo/negro
5600430 N245R 41,20€


Chaira cerámica blanca 26cm J3000
5651012 MS-0905PU 38,30€




NOVEDAD



Chaira hostelería redonda 25cm
5600400 O2333 31,45€

Chaira cerámica azul 26cm grano J800
5651016 36,30€




Chaira extra fina corindon 26cm
5651026 65,60€




Chaira cerámica blanca 26cm grano J3000
5651103 36,50€




Chaira cerámica blanca/azul 26cm grano J800/J3000
5651030 71,25€




Chaira cerámica gris 26cm grano J4200
5651060 43,00€





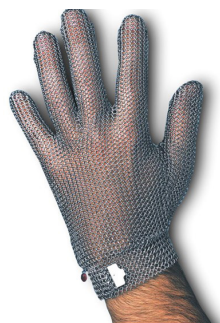
Cl. Ikon chaira redonda forjada 26cm
5621044 3040385026 149,00€




Chaira cocina redonda mpi
5620062 3049700323 29,00€



NIROFLEX



Guante de malla nylon XXS/marrón
1900100 GS011000000 103,20€

Guante de malla 2000 XXS/marrón
1900321 GS201000000 108,50€

Guante de malla nylon XS/verde
1900101 GS011100000 103,20€



Guante de malla 2000 XS/verde
1900322 GS201100000 108,50€



Guante de malla nylon S/blanco
1900102 GS011110000 103,20€



Guante de malla 2000 S/ blanco
1900323 GS201110000 108,50€



Guante de malla nylon M/rojo
1900103 GS011120000 103,20€



Guante de malla 2000 M/rojo
1900324 GS201120000 108,50€



Guante de malla nylon L/azul
1900104 GS011130000 103,20€



Guante de malla 2000 L/azul
1900325 GS201130000 108,50€



Los guantes de malla Niroflex nylon son detectables mediante rayos X

Los guantes de malla Niroflex 2000 son detectables mediante arco magnético y rayos X

NOVEDAD



Guante anticorte bluecut pro XXS/marrón
1900950 18,50€

Guante anticorte bluecut pro M/rojo
1900953 18,50€



Guante anticorte bluecut pro XS/verde
1900951 18,50€



Guante anticorte bluecut pro L/azul
1900954 18,50€



Guante anticorte bluecut pro S/blanco
1900952 18,50€



NOVEDAD

eco

ECO
LITE

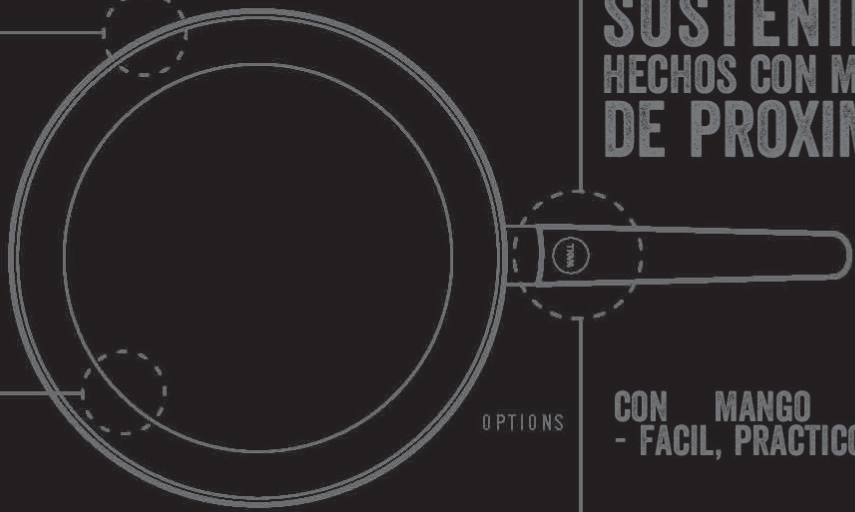
LITE



100% ALUMINIO
RECICLADO Y
CERTIFICADO

MANGOS EXTRAÍBLES
SOSTENIBLES,
HECHOS CON MATERIAL
DE PROXIMIDAD

RECUBRIMIENTO DE ZAFIRO
RESISTENTE A LA ABRASIÓN
LIBRE DE PFOA
Y ANTIADHERENTE



CON MANGO EXTRAIBLE
- FACIL, PRACTICO, SEGURO!

APTA PARA LAVAVAJILLAS



BASE 100% INDUCCIÓN
PARA UNA COCION MAS
EFICIENTE



Induction

Gas

Electric

Ceramic

Halogen

Oven

Dishwasher

ECO LITE



Sartén 20cm ECO Lite
5110130

63,80€



Sartén honda 24cm ECO Lite
5110135

78,90€



Sartén 24cm ECO Lite
5110131

72,75€



Sartén honda 28cm ECO Lite
5110137

91,10€



Sartén 28cm ECO Lite
5110133

83,90€



Wok 30cm ECO Lite
5117123

96,85€



Olla ECO Lite 20cm - **sin tapa**
5101118

120ELI

81,20€



Cazo 18cm ECO Lite
5105125

76,05€

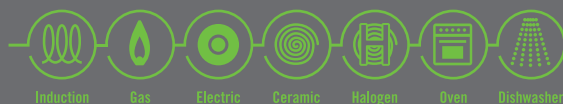


Olla ECO Lite 24cm - **sin tapa**
5101119

124ELI

96,75€





Ti TITANIUM
nowo
INDUCTION

El borde reforzado ofrece resistencia a golpes y evita derrames

Cuerpo de 4 capas resistente a cortes y abrasión, con recubrimiento de titanio

Proceso de manufacturación y recubrimiento libres de PFOA

Distribución rápida e uniforme del calor
Base de inducción de acero inoxidable, completa de borde a borde, para una transmisión del calor eficiente



Asas de los cazos, cacerolas y ollas aptos para horno hasta 250°C

9 mm de base termal para una absorción óptima de calor y sin distorsión en altas temperaturas

Apta para lavavajillas

Mango desmontable
— ¡fácil, práctico, seguro!



TITANIUM NOWO INDUCTION



Cacerola 24 cm IL/Titanium Nowo con tapa
5103136 824ILL 152,70€



Cacerola 28 cm IL/Titanium Nowo con tapa
5103138 828ILL 168,10€



Cacerola 32 cm IL/Titanium Nowo con tapa
5103139 832ILL 196,35€

TITANIUM NOWO INDUCTION



Sartén 20 cm IL/Titanium Nowo
5110580 1520IL 106,80€



Sartén honda 24 cm IL/Titanium Nowo
5110586 1724IL 124,30€



Sartén 24 cm IL/Titanium Nowo
5110581 1524IL 120,80€



Sartén honda 28 cm IL/Titanium Nowo
5110587 1728IL 145,10€



Sartén 28 cm IL/Titanium Nowo
5110582 1528IL 139,20€



Parrilla 28x28cm IL/Titanium Nowo
5120206 1628-1IL 152,10€



Sartén 32 cm IL/Titanium Nowo
5110583 1532IL 156,75€



Cazo 18cm IL/Titanium Nowo
5105104 1118IL 123,15€



Plancha 25cm IL/Titanium Nowo
5110855 1266IBL 123,80€



Olla 20cm IL/Titanium Nowo con tapa
5101135 120ILL 150,50€



Plancha 43x28 Titanium IL
5120310 243IL 264,40€



Olla 24cm IL/Titanium Nowo con tapa
5101136 124ILL 172,60€



Wok con asas 32cm IL/Titanium Nowo
5117116 1132IL 158,45€



Olla 28 cm IL/Titanium Nowo con tapa
5101137 128IL 195,75€

NOVEDAD



NOVEDAD 2023

WOLL BAKE



Bandeja pastelera 28x28 Woll Bake
1837120 WB09 30,40€



Molde Ø15cm desmontable Woll Bake
1842415 WB17 26,80€

Bandeja pastelera 33x23cm Woll Bake
1837121 WB01 36,30€



Molde Ø20cm desmontable Woll Bake
1842416 WB14 35,25€



Bandeja Quiche y tarta 26cm Woll Bake
1837620 WB21 31,75€

Molde Ø24cm desmontable Woll Bake
1842417 WB15 39,35€



Molde Ø26cm desmontable Woll bake
1842418 WB16 43,30€



Bandeja 12 moldes muffin Woll Bake
1837810 WB05 42,45€



Bandeja pastelera 38x26cm Woll Bake
1837122 WB02 41,65€



Set bandeja pastelera 33x23+38x26 Woll Bake
1837125 WB-SET002 85,35€



Molde plum-cake 30cm Woll Baker
1850101 WB04 30,20€



Bandeja galletas 33x23 Woll Bake
1837150 WB06 30,20€

Molde plum-cake 28cm Woll Bake
1850100 WB03 26,75€





WOLL ACTIVE LITE - SEMIRÁPIDA



Olla 20cm IL/Active Lite
5115510 120DALI

190,50€



Olla 24cm IL/Active Lite
5115511 124DALI

213,85€



Olla 28cm IL/Active Lite
5115512 128DALI

242,60€



CONCEPT PRO

NOVEDAD 2023



Olla 16cm inox/Concept Pro
5100100 116CO

147,70€



Cacerola 24cm inox/Concept Pro
5102102 824CO

194,15€



Olla 20cm inox/Concept Pro
5100101 120CO

180,35€



Sartén 20cm Inox Concept
5110343 520NC

43,15€



Olla 24cm inox/Concept Pro
5100102 124CO

217,75€

Sartén 24cm Inox Concept
5110344 524NC

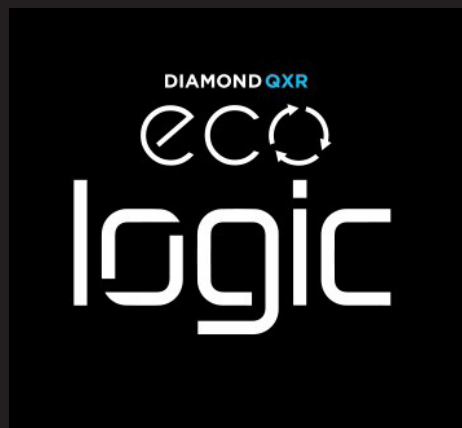
54,00€



Sartén 28cm Inox Concept
5110345 528NC

66,50€





Cuerpo de 5 capas, resistente a cortes y abrasión, con recubrimiento DIAMOND XR

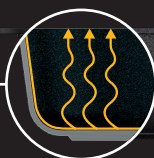
Proceso de fabricación 100% libre de PFOA Y PFAS

Apta para lavavajillas. Se recomienda extraer el mango.

Mango ergonómico

Distribución y retención rápidas del calor

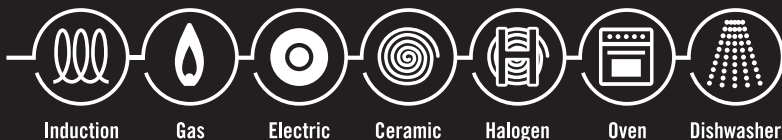
Fondo de Inducción de 8mm de grosor



El mango extraíble Woll – ¡fácil, práctico, seguro!



• Asas de las ollas, aptas para horno



Induction

Gas

Electric

Ceramic

Halogen

Oven

Dishwasher



ECO LOGIC QXR PFAS FREE

NOVEDAD 2023



Sartén Eco Logic 20cm
5110420 1520LCI-Q 103,35€



Sartén honda Eco Logic 24cm
5110425 1724LCI-Q 126,25€



Sartén Eco Logic 24cm
5110421 1524LCI-Q 118,00€



Sartén honda Eco Logic 28cm
5110427 1728LCI-Q 148,85€



Sartén Eco Logic 28cm
5110423 1528LCI-Q 140,75€



Wok Eco Logic 28cm
5117153 11028LCI-Q 140,20€



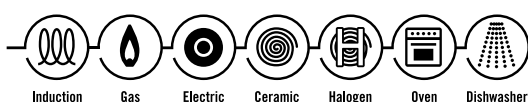
Sartén Eco Logic 28x28cm
5110669 1628LCI-Q 156,70€

Eco logic QXR

Woll lanza su primera línea no tan solo libre de PFOA, sino de todo tipo de PFAS. La abreviatura 'QXR' significa: Cuarcita - Extra - Áspero.

Está libre de "PFAS", pero aún tiene un rendimiento antiadherente extremadamente bueno, además de una excelente resistencia a los cortes y la abrasión por la que somos conocidos. Se producen con un 30 % menos de energía y su packaging también contiene menos tintas y materiales.

Eco logic QXR es la sartén del futuro.



IRON



Olla Iron 20cm rojo chili
5101830 120CI-010 96,20€



Olla Iron 24cm rojo chili
5101831 124CI-010 115,70€



Cacerola Iron 28cm rojo chili
5103220 828CI-010 139,80€



Rustidera Iron 34x26cm rojo chili
5103340 3426CI-010 176,00€



Cacerola Iron 24x24cm rojo chili
5103320 1024CI-010 132,95€



Cacerola Iron mini 2x10cm rojo chili
5103885 110CI-010 62,75€



Wok Iron 20cm tapa cristal rojo chili
5117401 5520CI-010 66,45€



Parrilla Iron 28x28cm rojo chili
5120252 628-2CI-010 130,20€



IRON

NOVEDAD 2023



Olla Iron 20cm gris carbono

5101840 120CI-030 96,20€



Olla Iron 24cm gris carbono

5101841 124CI-030 115,70€



Cacerola Iron 28cm gris carbono

5103224 828CI-030 139,80€



Rustidera Iron 34x26cm gris carbono

5103342 3426CI-030 176,00€



Cacerola Iron 24x24cm gris carbono

5103324 1024CI-030 132,95€



Cacerola Iron mini 2x10cm gris carbono

5103887 110CI-030 62,75€



Wok Iron 20cm tapa de cristal gris carbono

5117411 5520CI-030 66,45€



Parrilla Iron 28x28cm gris carbono

5120259 628-2CI-030 130,20€

TAPAS i RECAMBIOS



Tapa cristal 18cm Woll
5126101 S18M

15,70€



Tapa cristal 20cm Woll ECO Lite
5126065 S20ELM

15,25€



Tapa cristal 20cm Woll
5126102 S20M

16,75€



Tapa cristal 24cm Woll ECO Lite
5126067 S24ELM

16,30€



Tapa cristal 24cm Woll
5126104 S24M

17,95€



Tapa cristal 28cm Woll ECO Lite
5126069 S28ELM

17,95€



Tapa cristal 28cm Woll
5126106 S28M

19,65€



Tapa cristal 30cm Woll ECO Lite
5126070 S30ELM

19,05€



Tapa cristal 32cm Woll
5126108 S32M

21,25€



Tapa cristal 28x28cm Woll
5126203 S228M

25,20€



Recambio de mango Logic QXR

5126908 SP-DH-LC

13,85€



Recambio de mango Diamond Lite

5126904 SP-DH-DL

12,30€



Recambio de mango Logic Pro

5126909 SP-DH-PLC

35,15€



Recambio de mango Titanium Nowo

5126905 SP-DH-NT

12,10€



Recambio de mango Eco Lite

5126910 SP-DH-EL

12,30€





ACCESORIOS



Tapa silicona 24cm Woll
5127441 SG24

17,45€



Cazo sopa Woll cookit

2263316 KU008

15,85€



Tapa silicona 28 Woll
5127443 SG28

19,05€



Cuchara Woll cookit

2264031 KU004

14,25€



Tapa silicona 28x28 Woll
5127452 SC228

20,65€



Espumadera Woll cookit

2265110 KU006

15,85€



Silicona multifunción 24 Woll
5127465 SI24

25,45€



Rasera Woll cookit

2265306 KU001

14,25€



Silicona multifunción 28cm Woll
5127467 SI28

31,85€



Rasera grande con rejilla Woll cookit

2265307 KU003

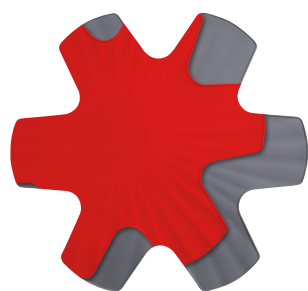
15,85€



Pala para wok Woll cookit

2265308 KU002

15,85€



Set 3 siliconas protección sartenes

5110970 PPSET1

22,25€



Espátula lengua Woll cookit

2269009 KU007

15,85€



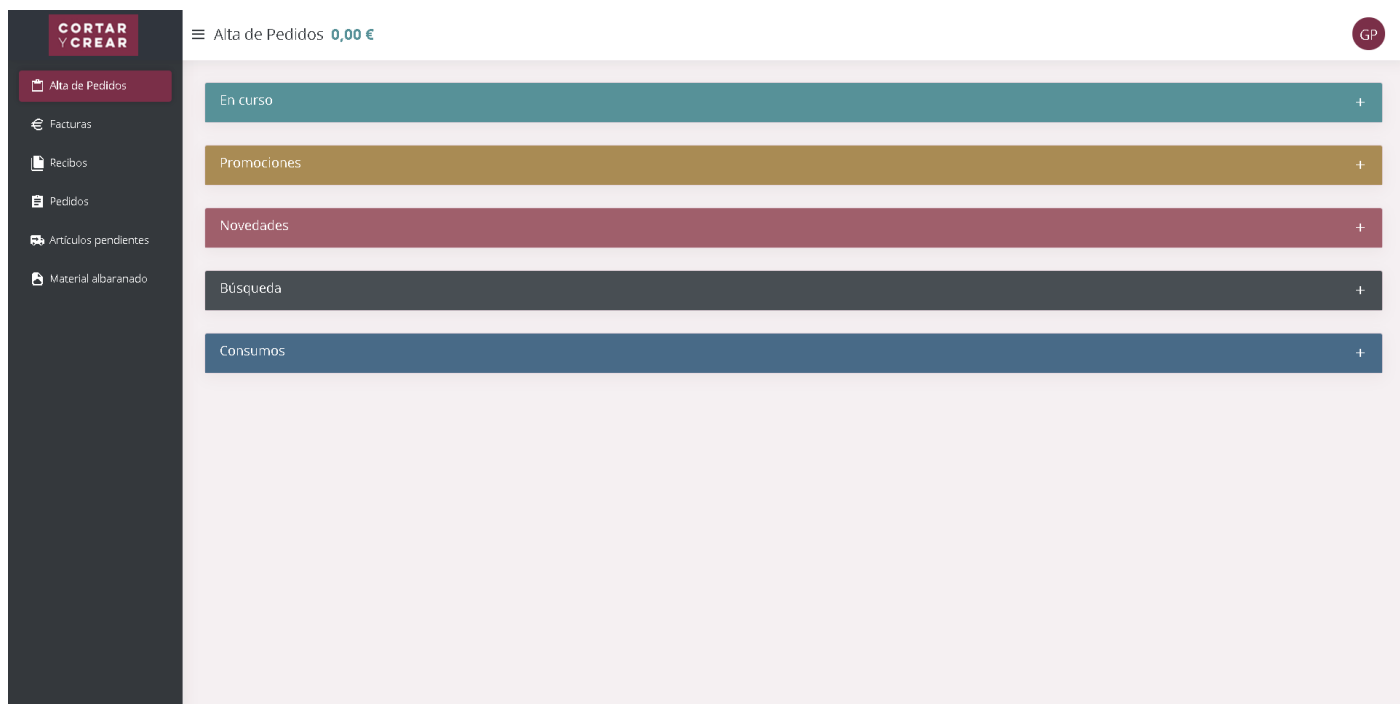
Pinzas Woll cookit

2262140 KU009

20,65€



PEDIDOS ONLINE



Recuerde que desde la web **Cortar y Crear** puede **hacer pedidos** cómodamente y de forma intuitiva, con imágenes de los productos y precios al momento. Además, permite un gran número de opciones, como la **búsqueda fácil de productos**, la consulta de **consumos propios, novedades o promociones**.

Además de pedidos, puede:

- Consultar y descargarse **facturas**
- Consultar los **artículos pendientes**
- Consultar los **pedidos anteriores** y descargarlos
- **Importar pedidos** directamente desde un archivo excel
- Ver los **artículos en casilla** en el almacén de Cortar y Crear

<https://clients.cortarycrear.com>

**CONTÁCTENOS PARA CONSEGUIR SU
USUARIO Y CONTRASEÑA**

CONDICIONES GENERALES DE VENTA**Pedidos****Precios****Transporte y pedido mínimo****Pagos****Reclamaciones/garantías****Jurisdicción****Pedidos**

Todos los pedidos deben ser pasados por aplicativo online (ver página 93), 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.

Precios

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

Transporte y pedido mínimo en península

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 de crédito. [Las facturas de importe inferior a 150.-€ serán siempre al contado.](#)

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 S.L. tienen la garantía de los fabricantes siempre y cuando se haga un uso correcto de los artículos.

Cortar y Crear SL**Polígon Industrial Congost****Avinguda Sant Julià, 206-220 nave 30****ES-08403 Granollers-Barcelona****Tel.: +34 93 849 16 20****www.cortarycrear.com info@cortarycrear.com**

**CORTAR
Y
CREAR**

Cortar y Crear SL
Polígon Industrial Congost
Avinguda Sant Julià, 206-220 nave 30
ES-08403 Granollers-Barcelona
Tel.: +34 93 849 16 20
www.cortarycrear.com info@cortarycrear.com