

2025 CATÁLOGO-TARIFA

Precio de venta al público recomendado en 2025
Los precios de esta tarifa pueden variar sin previo aviso.

CORTAR Y CREAR

 triangle®
SOLINGEN • GERMANY



niroflex
premium protection



**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://www.cortarycrear.com/>

Cortar y Crear SL
Polígono 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

KAI	6
SHUN CLASSIC	8
SHUN PRO SHO	11
SHUN KAGEROU	12
SHUN PREMIER-THE LEGEND	13
SHUN PREMIER	14
SEKI MAGOROKU KANAME	15
SEKI MAGOROKU KK	16
SEKI MAGOROKU MIGAKI	17
SEKI MAGOROKU SHOSO	18
SEKI MAGOROKU REDWOOD	20
SEKI MAGOROKU KINJU & HEKIJU	21
WASABI BLACK	22
ICEL	24
HORECA PRIME	25
EXOTIC	26
TECHNIK	27
WÜSTHOF	28
CLASSIC IKON	30
CLASSIC IKON CREME	32
CLASSIC	34
GOURMET	38
JUNIOR	41
MAGLIONERO	42
KYOCERA	44
CHOWA	45
GEN SERIES	46
TACOS	49
SETS DE CUCHILLOS	52
CUCHILLOS STEACK	56
TIJERAS	58
PIEDRAS DE AFILAR	59
AFILADORES	62
CHAIRAS	64
MALETINES, MANTAS Y FUNDAS	66

TABLAS DE CORTE Y BARRAS IMANTADAS	68
WOLL	70
ECO LITE QXR	72
ECO LOGIC WXR - PFAS FREE-	73
TITANIUM NOWO INDUCTION	74
CARBON STEEL	76
PACKS SARTENES	77
IRON	80
BAKE IT	82
ROAST IT	83
TAPAS	84
SILICONAS	85
KYOCERA	86
SARTENES, CAZOS Y OLLAS DE CERÁMICA	87
CYC JOB	88
GUANTES	90
ABREOSTRAS	91
CUCHILLOS Y LIRAS DE QUESO	92
TRIANGLE TOOLS	94
CORTATRUFAS	102
SELECT 100	104
COOK IT	106
PALILLOS	108
MOLINILLOS	112
RALLADORES	114
SIFONES	117
LAGUIOLE	118
CUCHILLOS DE MESA	118
SACACORCHOS	119
MANDOLINAS	123
ACCESORIOS DE COCINA	125

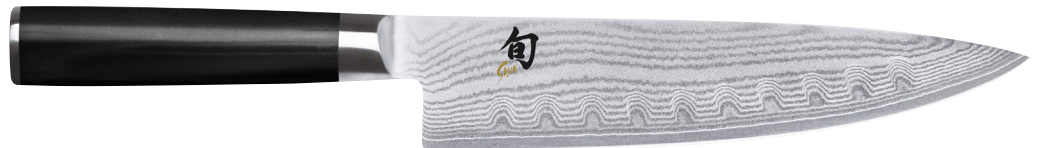


NUEVO

SHUN KAGEROU



SHUN CLASSIC



**SHUN CLASSIC
WHITE**



SHUN PRO SHO



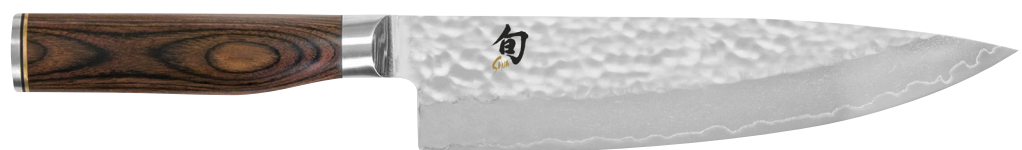
**SHUN NAGARE
BLACK**



**SEKI
MAGOROKU
COMPOSITE**



**SHUN PREMIER
TIM MÄLZER**



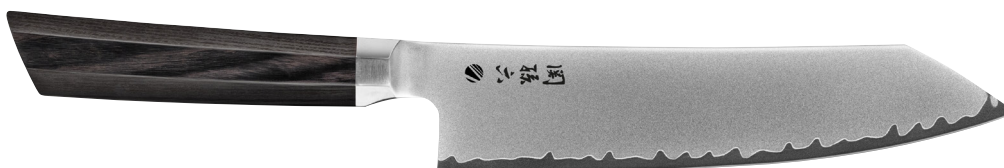


NUEVO

**SEKI MAGOROKU
MIGAKI**



**SEKI MAGOROKU
KANAME**



**SEKI MAGOROKU
RED WOOD**



**SEKI MAGOROKU
SOSHO**



**SEKI MAGOROKU
KINJU & HEKIJU**



**SEKI
MAGOROKU KK**



WASABI BLACK





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 (± 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 115,00€ 4 901601 589535



Shun damasco pelador cerrado 9cm
1577001 DM-0714 115,00€ 4 901601 589542



Shun damasco pelador 9cm
1577000 DM-0700 115,00€ 4 901601 556599



Shun Damasco Steak 12cm
2983060 DM-0711 125,00€ 4 901601 572735



Shun damasco pelador 10 cm
1577003 DM-0716 125,00€ 4 901601 589559



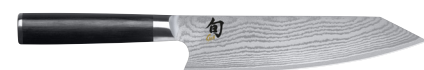
Shun damasco hoja estrecha 15cm
1577100 DM-0701 135,00€ 4 901601 556605



Shun damasco kiritsuke 9cm
1577211 DM-0777 139,00€ 4 901601 003932



Shun damasco kiritsuke 15cm
1577212 DM-0772 219,00€ 4 901601 003949



Shun damasco kiritsuke 20cm
1577213 DM-0771 259,00€ 4 901601 387476



Shun damasco tomate 15cm
2670500 DM-0722 165,00€ 4 901601 406238



Shun damasco santoku 14 cm
1577599 DM-0727 189,00€ 4 901601 413762



Shun damasco santoku 18cm
1577600 DM-0702 215,00€ 4 901601 556612



Shun d. Santoku alveolado 18cm
1577661 DM-0718 225,00€ 4 901601 589481



Shun damasco santoku ancho 19cm
1577601 DM-0717 265,00€ 4 901601 589528



Shun damasco chef 15cm
1577203 DM-0723 199,00€ 4 901601 406245



Shun damasco chef 20cm
1577205 DM-0706 225,00€ 4 901601 556650



Shun damasco chef alveolado 20cm
1577660 DM-0719 229,00€ 4 901601 589504



Shun damasco chef 25,5cm
1577207 DM-0707 239,00€ 4 901601 556667

SHUN CLASSIC



Shun damasco pan 23cm

1707900

DM-0705

229,00€

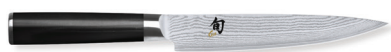


Shun jamonero 30,5cm (no damasco)

1577195

DM-0735

195,00€



Shun damasco hoja estrecha 18cm

1577102

DM-0768

199,00€



Shun cortante 15cm (no damasco)

1577322

DM-0767

219,00€



Shun damasco hoja estrecha 22,5cm

1577104

DM-0704

205,00€



Shun damasco Gokujo 15 cm

1577110

DM-0743

185,00€



Shun damasco estre/alveolado 23cm

1577704

DM-0720

219,00€



Shun damasco nakiri 16,5cm

1577800

DM-0728

229,00€



Cuchillo damasco chef chino 18cm

1575705

DM-0712

309,00€



Shun damasco deshuesador 15cm

1577320

DM-0710

175,00€



Shun damasco trinchante 20 cm

1577190

DM-0703

199,00€



Shun dam. zurdos hoja estrecha 15cm

1579100

DM-0701L

145,00€



Tenedor Shun 16,5cm

1580025

DM-0709

215,00€



Shun damasco zurdos chef 20cm

1579205

DM-0706L

235,00€



Fileteador flex. 18cm (no damasco)

1577111

DM-0761

175,00€



Shun damasco zurdos santoku 18cm

1579600

DM-0702L

225,00€



CUCHILLOS PARA ZURDOS



Shun Pro Sho

La serie Shun Pro Sho se caracteriza por su hoja con un solo filo tradicional japonés.

El fino diseño del cuchillo combina de forma magistral la clásica estilización japonesa con componentes contemporáneos.

La forma sencilla y elegante del mango de madera negra de Pakka contrasta con el llamativo motivo de la hoja. La serie fue galardonada con la Mención Especial de los German Design Award 2019.



Shun Pro Sho yanagiba 24cm
1566005 VG-2005 305,00€ 4 901601 183825



Shun Pro Sho deba 21cm
1567006 VG-2003 319,00€ 4 901601 183801



Shun Pro Sho yanagiba 27cm
1566006 VG-2006 319,00€ 4 901601 183832



Shun Pro Sho usuba 16,5cm
1568005 VG-2007 309,00€ 4 901601 183849



Shun Pro Sho deba 16,5cm
1567005 VG-2002 315,00€ 4 901601 183795

Shun Kagerou



NUEVO



Shun Kagerou pelador 9cm

1577445

DCC-0700

229,00€



Shun Kagerou pan 23cm

1577450

DCC-0705

289,00€



Shun Kagerou utility 15cm

1577446

DCC-0701

239,00€



Shun Kagerou chef 20cm

1577447

DCC-0706

299,00€



Shun Kagerou Santoku 18cm

1577448

DCC-0702

289,00€



Shun Kagerou nakiri 16.5cm

1577449

DCC-0742

269,00€



Shun Premier The Legend



NUEVO

KAI y Tim Mälzer celebran el 15º aniversario de su exitosa colaboración con el excepcional cuchillo Tantō - The Legend, dentro de la serie Shun Premier Tim Mälzer, limitada a 6.666 piezas en todo el mundo.

El tradicional Tantō japonés, en su forma original una espada corta, se caracteriza por un lomo de hoja recta y un filo igualmente recto.

La forma de la hoja del cuchillo aniversario está pensada para cortar verduras (grandes), cortar trozos de carne, filetear pescado y mucho más.

El mango del cuchillo del aniversario de Tantō está hecho de madera de pakka de grano marrón con un acabado ultramate, que lo diferencia de los brillantes mangos pulidos de los otros cuchillos de la serie TDM.

Cada cuchillo de aniversario lleva su propio número de serie grabado en la virola del mango, lo que lo convierte en una pieza única.



Shun Premier Tantō Ed.Limit. The Legend
1585011 TDM-1785

299,00€



4 260036 145021



Shun Premier



Shun Premier pelador curvo 5,5cm

1582121 TDM-1715

155,00€



Shun Premier santoku 18cm

1582130 TDM-1702

229,00€



Shun Premier pelador 10cm

1582120 TDM-1700

155,00€



Shun Premier pan 23cm

1582138 TDM-1705

239,00€



Shun Premier office 16,5cm

1582122 TDM-1701

169,00€



Shun Premier chef 15cm

1582123 TDM-1723

215,00€



Shun Premier office dentado 16,5cm

1582128 TDM-1722

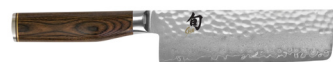
175,00€



Shun Premier chef 20cm

1582125 TDM-1706

239,00€



Shun Premier nakiri 14cm

1582135 TDM-1742

235,00€



Shun Premier fileteador 24cm

1582133 TDM-1704

235,00€



Shun Premier santoku 14cm

1582129 TDM-1727

215,00€



Shun Premier tenedor

1582141 TDM-1709

209,00€



Seki Magoroku Kaname

La serie Kaname es parte de nuestra marca de alta gama Seki Magoroku y pertenece a la familia de productos de cuchillos de acero de 3 capas. Estos, junto con toda nuestra gama de cuchillos Damasco, representan la más alta calidad en KAI.

La hoja de tres capas con acabado satinado y el filo de corte pulido dan un aspecto elegante al cuchillo y garantizan una excelente funcionalidad y agudez. La forma Kiritsuke se caracteriza por un diseño cónico, con una muesca llamativa en el extremo posterior de la hoja que también garantiza un manejo cómodo y seguro.

Los Kiritsuke son todoterreno en la cocina y los tres tamaños de hoja diferentes de la serie Kaname permiten utilizar estos cuchillos para todo tipo de propósitos, convirtiéndolos, por lo tanto, en un compañero fantástico en la preparación de platos exigentes y delicados.

En el centro, las hojas del Kaname están hechas con acero VG Xeos con una gran dureza de 60-62 (± 1) HRC, revestido con dos capas de acero inoxidable. Este método de fabricación especial crea un filo de corte delgado de una agudeza excelente y duradera que reduce la resistencia a los alimentos durante el uso y garantiza cortes suaves y precisos.



SM Kaname kiritsuke 15cm

1582211 AE-5501

249,00€



SM Kaname kiritsuke 12cm

1582210 AE-5500

219,00€



SM Kaname kiritsuke 19cm

1582212 AE-5502

275,00€





Seki Magoroku KK

Para maestros del sushi

Los cuchillos de corte japonés de la serie Seki Magoroku KK Yanagiba se distinguen por su forma pura y el mango octogonal negro mate de madera pakka. La forma extremadamente larga y delgada de la hoja permite cortes precisos y finos, perfectos para filetear pescado. La hoja de filo japonés - solo corta por un lado. Está hecha de acero inoxidable con alto contenido de carbono. El acero está decorado con una línea suave y ondulada y un acabado satinado. La serie KK combina calidad robusta con funcionalidad simple.

CATEGORÍA	Gama profesional
PRODUCCIÓN	Hecho a mano
DUREZA ROCKWELL	58 (±1) HRC
MANGO	Madera de Pakka
HOJA	8A solid

Fabricado en Japón

CORTE ORIENTAL



SM KK Yanagiba 27cm

1574743 KK-0027

129,00€



SM KK Yanagiba 30cm

1574744 KK-0030

169,00€



Seki Magoroku Migaki

NUEVO

Llega la serie Seki Magoroku Migaki

Los cuchillos Migaki se caracterizan visualmente por su significativa curvatura de la hoja y su virola, inspirada en la estética de la forma clásica de la espada samurái.

Además, el grano de Damasco de las hojas recuerda a una superficie del agua y acentúa aún más su aspecto elegante. Todos los cuchillos de esta serie tienen la forma de hoja Gyūtō y están disponibles con longitudes de hoja de 12,0 cm, 15,0 cm y 19,5 cm.

Con la serie Migaki la forma de hoja Gyūtō ha encontrado su camino en la gama de cuchillos europeos de KAI por primera vez.

En su núcleo, las hojas de la serie de cuchillos Migaki están fabricadas con un acero VG Xeos extremadamente duro, (60-62) (±1) HRC, que está recubierto por 32 capas de acero de Damasco. Además, el método especial de fabricación da como resultado un filo extremadamente fino, que reduce la resistencia durante el uso.



Seki Magoroku Migaki Gyuto 12cm
1582220 AE-5510 375,00€



Seki Magoroku Migaki Gyuto 19,5cm
1582222 AE-5512 435,00€



Seki Magoroku Migaki Gyuto 15cm
1582221 AE-5511 400,00€





Seki Magoroku Shoso

Cuchillo 100% acero inoxidable

Gracias a su sobria y elegante estética en acero inoxidable, los cuchillos Seki Magoroku Shoso son una joya en cualquier cocina.

Se fabrican, afilan y perfeccionan a partir de acero inoxidable con un alto grado de complejidad técnica. El resultado son hojas muy afiladas, robustas y con una larga duración del filo, que son perfectas para el día a día en la cocina.

El mango ergonómico con un diseño en rombos crea una transición perfecta con la elegante hoja satinada. Los cuchillos de cocina están elaborados totalmente con acero y proporcionan un manejo agradable, ligero y seguro, así como una higiene óptima.



SM Shoso pelador 9cm
1563031 AB-5170



SM Shoso office 15cm
1563033 AB-5161



SM Shoso office 12cm
1563032 AB-5163



SM Shoso santoku 14,5cm
1563034 AB-5162



SEKI MAGOROKU SOSHO



SM Shoso santoku 16,5 cm
1563035 AB-5156

72,50€



SM Shoso chef 18cm
1563037 AB-5158

77,50€



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

77,50€



SM Shoso chef 21cm
1563038 AB-5159

79,95€



SM Shoso pan 21cm
1563046 AB-5167

74,95€



SM Shoso chef 24cm
1563039 AB-5160

84,95€



SM Shoso chef chino 16,5 cm
1563045 AB-5165

84,95€



CORTE ORIENTAL



SM Shoso Nakiri 16,5cm
1563041 AB-5168

74,95€



SM Shoso Deba 18cm
1563042 AK-1132

89,95€



SM Shoso Yanagiba 24cm
1563044 AK-1135

89,95€



SM Shoso Yanagiba 21cm
1563043 AK-1134

79,95€





Seki Magoroku Redwood



Magoroku Red pelador 10cm

1575360 MGR-0100P

62,50€



Magoroku Red santoku 17cm

1575364 MGR-0170S

82,50€



Magoroku Red office 15cm

1575361 MGR-0150U

67,50€



Magoroku Red filetear 20cm

1575369 MGR-0200L

87,50€



Magoroku Red chef 15cm

1575359 MGR-0150C

82,50€



Magoroku Red pan 22,5cm

1575368 MGR-0225B

99,95€



Magoroku Red chef 20cm

1575362 MGR-0200C

92,50€



CORTE ORIENTAL



Magoroku Red Usuba 16,5cm

1575366 MGR-0165U

92,50€



Magoroku Red yanagiba 21cm

1575375 MGR-0210Y

82,50€



Magoroku Red Deba 15,5cm

1575371 MGR-0155D

99,95€



Magoroku Red yanagiba 24cm

1575380 MGR-0240Y

92,50€



Seki Magoroku Kinju & Hekiju

CORTE ORIENTAL

SEKI MAGOROKU KINJU



SM Kinju yanagiba 18cm
1574740 AK-1104

64,95€



SM Kinju deba 16,5cm
1574747 AK-1102

92,50€



SM Kinju yanagiba 21cm
1574741 AK-1105

77,50€



SM Kinju deba 18cm
1574748 AK-1103

97,50€



SM Kinju yanagiba 24cm
1574742 AK-1106

87,50€



SM Kinju deba 10,5cm
1574745 AK-1100

64,95€



SM Kinju deba 15cm
1574746 AK-1101

82,50€



SEKI MAGOROKU HEKIJU



SM Hekiju deba 15cm
1572105 AK-5073

54,95€



SM Hekiju yanagiba 21cm
1572100 AK-5077

49,95€



CUCHILLOS PARA ZURDOS



Wasabi Black

Consistentemente afilado

La serie Wasabi Black tiene su origen en la cocina japonesa. Mediante una lograda combinación de funcionalidad y afilado resistente, una sólida calidad en los materiales y un diseño claramente reducido, las numerosas formas de hoja de la serie han sido concebidas para un uso continuo. La serie incluye formas de hoja de uno y dos filos y convence por su impresionante relación calidad-precio.

El fácil cuidado de la serie se debe asimismo a su mango de plástico resistente al agua, cuyo agradable tacto se debe a la adición de polvo de bambú.

Las hojas pulidas de la serie Wasabi Black están hechas de acero inoxidable 6A/1K6 resistente a la corrosión recientemente desarrollado con un grado de dureza de 58 (±1) HRC. Esta amplia serie ofrece tanto hojas de doble filo como formas de hoja tradicionales japonesas con un solo filo. La parte posterior ligeramente curva de la hoja, permite una sujeción segura durante el trabajo. Por lo que es más fácil realizar, por ejemplo, pequeños movimientos de vaivén.

Este mango con forma ovalada o de castaña (varía en función del tamaño de la hoja) ofrece una agradable sensación natural obtenida al añadir polvo de bambú.



Wasabi Black pelador 10cm

1574700

6710P

47,50€



Wasabi Black santoku 16,5cm

1574710

6716S

54,95€



Wasabi Black office 15cm

1574701

6715U

49,95€



Wasabi Black nakiri 16,5cm

1574711

6716N

54,95€



WASABI BLACK



Wasabi Black chef 15cm
1574712 6715C

52,50€ 4 901601 477696



Wasabi Black filetear 23 cm
1574713 6723L

67,50€ 4 901601 477702



Wasabi Black chef 20cm
1574702 6720C

59,95€ 4 901601 464481



Wasabi Black fileteador flexible 18cm
1574716 6761F

52,50€ 4 901601 004311



Wasabi Black chef 23,5cm
1574715 6723C

69,95€ 4 901601 004328



Wasabi Black pan 23cm
1574714 6723B

69,95€ 4 901601 477719

CORTE ORIENTAL



Wasabi Black deba 10,5cm
1574703 6710D

49,95€ 4 901601 464511



Wasabi Black yanagiba 15cm
1574706 6715Y

51,50€ 4 901601 464542



Wasabi Black deba 15cm
1574704 6715D

72,50€ 4 901601 464528



Wasabi Black yanagiba 21cm
1574707 6721Y

52,95€ 4 901601 464559



Wasabi Black deba 21cm
1574705 6721D

67,50€ 4 901601 464535



Wasabi Black yanagiba 24cm
1574708 6724Y

54,95€ 4 901601 464566



NUEVO

HORECA PRIME



EXOTIC



NATURA



TECHNIK



DOURO



PLATINA



Horeca Prime



Horeca Prime ch.curvo 6cm
2610030

6,35€



Horeca Prime ch.chef 16cm
1552080

12,85€



Horeca Prime ch.pelador 10cm
2602035

7,25€



Horeca Prime ch.chef 18cm
1552081

14,60€



Horeca Prime ch.utility 12cm
2602036

7,75€



Horeca Prime ch.chef 20cm
1552082

25,65€



Horeca Prime ch.pan 25cm
1702021

16,55€



Horeca Prime ch.chef 25cm
1552083

28,70€



Horeca Prima ch.filetear 16cm
0783050

11,25€



Horeca Prime ch.jamón alv.29cm
0522015

17,20€



Horeva Prime ch.filetear 20cm
0783052

12,70€



Horeca Prime ch.jamón 24cm
0518001

16,55€



Exotic



Exotic ch. pelador 9cm
2625130

11,90€



Exotic ch. santoku alveolado 14cm
2625134

23,80€



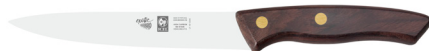
Exotic ch. utility 12cm
2625131

12,70€



Exotic ch. jamón 24cm
2625135

19,25€



Exotic ch. utility 15cm
2625132

15,20€



Exotic ch. pan 20cm
2625136

18,65€



Exotic ch. chef 20cm
2625133

23,00€



Technik



Technik ch.jamon 24cm
0505350

16,60€



Technik ch.chef 15cm
1551006

22,35€



Technik ch.jjamón alveolado 24cm
0505360

28,25€



Technik ch.chef 18cm
1551007

24,45€



Technik ch.filetear 17cm
0783100

13,30€



Technik ch.chef 20cm
1551008

32,65 €



Technik puntilla 10cm
1551000

11,25€



Technik ch.cocina 11cm
2626004

8,95€



Technik ch.santoku alveolado 18cm
1575073

28,15€



Technik ch.cocina 13cm
2626005

11,05€



Technik ch.cocina 15cm
2626006

13,85 €



Technik ch.pan 20cm
1701000

20,35€



Technik ch.cocina 18cm
2626007

14,70€



CLASSIC IKON



CLASSIC



CLASSIC COLOURS



CRAFTER





AMICI



PERFORMER



GOURMET



NUEVO

JUNIOR





Classic Ikon



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



Classic Ikon steak 12cm
2970015 1040331712 99,00€



Classic Ikon pelador 9cm
1510020 1040330409 89,00€



Classic Ikon tomate 14cm
0570615 1040331614 119,00€



Classic Ikon pelador 12cm
1510021 1040330412 99,00€



Cl.Ikon tomate con pinchos 14cm
2615315 1040331914 119,00€



Classic Ikon deshuesador 14cm
0445015 1040331414 119,00€



Classic Ikon chef 16cm
1542017 1040330116 129,00€



CLASSIC IKON



Classic Ikon filetear flexible 16cm
1538015 1040333716 119,00€



Classic Ikon chef 18cm
1542018 1040330118 139,00€



Classic Ikon fileteador curvo 18cm
0783806 1040333818 129,00€



Classic Ikon chef 20cm
1542019 1040330120 149,00€



Classic Ikon pan 20cm
1707015 1040331020 119,00€



Classic Ikon chef 23cm
1542020 1040330123 159,00€



Classic Ikon pan doble sierra 23cm
1707017 1040331123 139,00€



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



C. Ikon pastelero 26cm diente inverso
1721411 1040333126 159,00€



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



Classic Ikon chef hoja estrecha 16cm
1536001 1040330716 129,00€



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



Classic Ikon chef hoja estrecha 20cm
1536003 1040330720 139,00€



Classic Ikon chef chino 18cm
0824107 1040331818 229,00€



Classic Ikon chef h/estrecha 23cm
1536004 1040330723 149,00€



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





Classic Ikon Creme

Classic Ikon de Wüsthof combina un diseño exquisito con características pensadas para brindarle un rendimiento excepcional. La serie ofrece hojas hechas totalmente de acero forjado, increíblemente afiladas gracias a un proceso de afilado único y exclusivo de Wüsthof; PEtec. 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



Ikon Creme pelador decorador 7cm

1513016

1040432207

89,00€



Ikon Creme deshuesador 14cm

0445016

1040431414

119,00€



Ikon Creme pelador carrado 8cm

1516016

1040433208

89,00€



Ikon Creme fileteador 16cm

1536015

1040430716

129,00€



CLASSIC IKON CREME



Ikon Creme pelador 9cm
1510022 1040430409

89,00€



Ikon Creme fileteador 20cm
1536017 1040430720

139,00€



Ikon Creme steak 12cm
2970016 1040431712

99,00€



Ikon Creme chef 23cm
1542028 1040430123

159,00€



Ikon Creme tomate 14cm
0570616 1040431614

119,00€



Ikon Creme pan 20cm
1707018 1040431020

119,00€



Ikon Creme santoku alveolado 17cm
1575059 1040431317

149,00€



Ikon Creme pan 23cm doble sierra
1707021 1040431123

139,00€



Ikon Creme chef 16cm
1542025 1040430116

129,00€



Ikon Creme chef chino 18cm
0824108 1040431818

229,00€



Ikon Creme chef 20cm
1542027 1040430120

149,00€



Ikon Creme tenedor chef forjado 16cm
1580063 9040490016

149,00€





Classic

La serie más icónica de WÜSTHOF

Siendo la primera serie creada por WÜSTHOF, Classic ofrece una amplísima colección de cuchillos, forjado con los más altos estándares de calidad.

Los cuchillos Classic se caracterizan por sus hojas forjadas con precisión a partir de una sola pieza de acero endurecido a 58 Rockwell.

Su mango, con un diseño clásico y muy ergonómico, se caracteriza por sus remaches de acero inoxidable y el característico tridente rojo que representa la excepcional calidad de WÜSTHOF.

La serie Classic ha superado la prueba del tiempo, madurando con calidad y estilo; convirtiéndose a día de hoy en un icono de la marca WÜSTHOF.

- Excepcional grado de dureza de 58 Rockwell.
- Virota que proporciona peso y equilibrio para cortar sin esfuerzo.
- Remaches de acero inoxidable que proporcionan una mayor durabilidad.
- Mango ergonómico.



Classic cuchillo pelador curvo 7cm

1522001

1040102207

69,00€



Classic cuchillo pelador 10cm

1522022

1040100410

75,00€



Classic cuchillo pelador 9cm

1522020

1040100409

69,00€



Classic cuchillo pelador 12cm

1522024

1040100412

75,00€



CLASSIC



Classic cuchillo steak 12cm

2970010

1040101712

75,00€



Classic chef 18cm

1522072

1040100118

109,00€



Classic cuchillo tomate 14cm

0570600

1040101614

89,00€



Classic chef 20cm

1522073

1040100120

119,00€



Classic cuchillo pastelero curvo 26cm

1721405

1040133126

129,00€



Classic chef 23cm

1522074

1040100123

129,00€



Classic cuchillo tomate c/pincho 14cm

2615300

1040101914

89,00€



Classic chef 26cm

1522075

1040100126

139,00€



Classic cuchillo pan 20cm

1762020

1040101020

99,00€



Classic chef alveolado 20cm

1522154

1040100220

129,00€



Cuchillo pan doble dentado 23cm

1707030

1040101123

109,00€



Classic cuchillo deshuesar 14cm

0470005

1040101414

89,00€



Classic chef 16cm

1522071

1040100116

99,00€



Classic cuch. desh. flexible 16cm

0470010

1040101416

99,00€



CLASSIC



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



Classic chef estrecho alveolado 23cm
1526103 1040100823 119,00€



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Classic Media Mitra



Classic pelador 1/2 mitra 9cm

1522015

1040130409

69,00€



Classic santoku alveolado 14cm

1575063

1040131314

99,00€



Classic chef 1/2 mitra 16cm

1522090

1040130116

99,00€



Classic nakiri alveolado 17cm

1575521

1040132617

119,00€



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

199,00€



HOJA ESPECIAL - MEDIA MITRA



Gourmet

El cuchillo perfecto para iniciarse en la cocina

Con una magnífica relación calidad-precio, los cuchillos Gourmet ocupan un lugar especial en el repertorio de WÜSTHOF por su manejo intuitivo y ligero. La artesanía, la búsqueda de la excelencia y el espíritu para ver el lado bueno de la vida, son los fundamentos de esta serie de WÜSTHOF.

Todos los cuchillos de la serie Gourmet muestran la tradicional calidad de WÜSTHOF, con un excepcional grado de dureza de 56 Rockwell y un mango de POM resistente a la corrosión y la decoloración. Estas características convierten a los cuchillos Gourmet en un punto de entrada ideal tanto para cocineros nuevos como expertos.

- Excelente relación calidad-precio.
- Mango ergonómico y muy duradero, fabricado con POM.
- Afilado excepcional y duradero.
- Cuchillo ideal para empezar a cocinar.



Gourmet cuchillo hoja curva 6cm

2615416

1025046706

19,90€



Gourmet embutido sierra 14cm

2615472

1025046314

34,90€



Gourmet cuchillo pelador 8cm

2615423

1025048108

19,90€



Gourmet cuchillo tomate 12cm

2615470

1025048012

29,90€



GOURMET



Gourmet cuchillo office 10cm

2615424

1025048110

24,90€



Gourmet chef 16cm

1500626

1025044816

59,90€



Gourmet cuchillo office 12cm

2615425

1025048112

29,90€



Gourmet chef 18 cm

1500627

1025044818

69,90€



Gourmet cuchillo steak 12cm

2981001

1025046412

29,90€



Gourmet chef 20 cm

1500628

1025044820

69,90€



Gourmet tomate con pinchos 14cm

2615475

1025046614

34,90€



Gourmet chef 23cm

1500629

1025044823

74,90€



Gourmet salmón alveolado 29cm

0540212

1045047129

69,90€



Gourmet cuchillo fiambre 16cm

2615450

1025048816

49,90€



Gourmet cuchillo pan 20cm

1760322

1025045720

49,90€



Gourmet cuchillo fiambre 20cm

2615451

1025048820

54,90€



Gourmet cuchillo pan 23cm

1760324

1025045723

59,90€



Gourmet fileteador flexible 16cm

0572009

1025049116

49,90€



GOURMET



Gourmet fileteador flexible 20cm

0572010 1025047620 69,90€ 4 002293 106915



Gourmet cuchillo chef chino 20cm

0824100 1129500120 99,00€ 4 002293 116976



Gourmet pastelero-bizcocho 26cm

1700043 1025048626 74,90€ 4 002293 106755



Gourmet cuchillo cocina 16cm

2615441 1025046816 49,90€ 4 002293 104195



Gourmet cuchillo deshuesar 14cm

0405650 1025046114 39,90€ 4 002293 106854



Gourmet santoku alveolado 17cm

1575080 1025046017 79,90€ 4 002293 105932



Gourmet/G cuchillo hoja curva 6cm

2615405 1035046706 19,90€ 4 002293 103877



Gourmet/G cuchillo 10cm

2615431 1035048110 24,90€ 4 002293 103990



Gourmet/G cuchillo carrado 8cm

2615411 1035045108 19,90€ 4 002293 103761



Gourmet/G cuchillo 12cm

2615432 1035048112 29,90€ 4 002293 103945



Gourmet/G cuchillo 8 cm

2615430 1035048108 19,90€ 4 002293 103846

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



Junior

NUEVO



Ch.chef 11cm azul-gris
1569010 1069504110

29,00€



Ch.chef 11cm rosa pastel
1569011 1069504210

29,00€



Display 6 ch.Junior 2+2+2 color
1569013 1119559901

174,00€



Ch.chef 11cm verde
1569012 1069504310

29,00€



Iside Olivo



ISIDE OLIVO



Cuchillo pelador 10cm

2625201

23,35€



Cuchillo deshuesar 13cm

2625220

38,95€



Cuchillo chef 15cm

2625205

54,45€



Cuchillo filetear curvo flexible 18cm

2625221

50,50€



ISIDE OLIVO



Cuchillo chef 21cm
2625207

72,60€



Cuchillo santoku alveolado 17cm
2625225

72,60€



Cuchillo trinchante 22cm
2625214

58,25€



Cuchillo de pan 21cm
2625240

56,90€



Scimitarra alveolada 26cm
2625216

86,35€



Ch.queso acodado 13cm
1004027

45,10€



Cuchillo de salmón alveolado 30cm
2625213

69,95€



Cortante cocina recto
0874005

99,55€



Ch. Kronos BBQ 20cm
2625218

91,45€



Ch.queso c/puas 12cm
1004026

26,15€



Cuchillo steak 12cm
2625250

23,35€





NUEVO

CHOWA



SHIN BLACK



GEN SERIES





NUEVO



Ch.cerámico pelador 75mm
2681270 ALE028190

49,90€



Ch. cerámico nakiri 150mm
2681274 ALE028200

109,90€



Ch.cerámico office 110mm
2681271 ALE028191

59,90€



Ch.cerámico santoku 160mm
2681275 ALE028194

99,90€



Ch.cerámico microdentado 125mm
2681272 ALE028192

69,90€



Ch.cerámico chef 180mm
2681276 ALE028195

109,90€



Ch.cerámico santoku 140mm
2681273 ALE028193

89,90€



Ch.cerámico filet. micro. 180mm
2681277 ALE028196

109,90€





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.



Cuchillo Gen 75mm
2681220 ALE028147



34,90€



Cuchillo Gen 125mm microdentado
2681222 ALE020337



54,90€



Cuchillo Gen 110mm
2681221 ALE028182



44,90€



Cuchillo Gen 130mm
2681223 ALE028150



54,90€

GEN SERIES



Cuchillo Gen chef 140mm

2681224 ALE028151

69,90€



Cuchillo Gen chef 180mm

2681226 ALE028153

89,90€



Cuchillo Gen chef 160mm

2681225 ALE028152

79,90€



Cuch. Gen filet. microdentado 180mm

2681227 ALE028183

99,90€



Cuchillo Gen color rojo 75mm

2681230 ALE021154

34,90€



Cuchillo Gen color verde 75mm

2681240 ALE028155

34,90€



Cuchillo Gen color rojo 110mm

2681231 ALE028157

44,90€



Cuchillo Gen color verde 110mm

2681241 ALE028158

44,90€



Cuchillo Gen color rojo 130mm

2681232 ALE028160

54,90€



Cuchillo Gen color verde 130mm

2681242 ALE028161

54,90€



Cuchillo Gen color rojo 140mm

2681233 ALE028163

69,90€



Cuchillo Gen color verde 140mm

2681243 ALE028164

69,90€





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€



Mandolina cerámica regulable negro

2434062

ALE030301 ●

29,95€



Funda para cuchillo cerámico 75mm

4409205

ALE990301

3,00€



Funda para cuchillo cerámico 110mm

4409206

ALE990302

3,50€



Funda para cuchillo cerámico 130mm

4409207

ALE990303

4,00€



Mandolina cerámica regulable rojo

2434066

ALE030302 ●

29,95€



Funda para cuchillo cerámico 140mm

4409208

ALE990304

4,50€



Funda cuchillo cerámico 160/180mm

4409211

ALE990305

5,00€



Mandolina cerámica juliana negro

2434063

ALE030201 ●

29,95€



Mandolina cerámica grande

2434070






ALE030303

49,95€







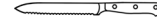

Tacos



-  23cm
-  20cm
-  17cm
-  14cm
-  9cm

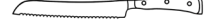






Taco Amici 5 piezas
2801100 1091370501 1.199,00€



-  23cm
-  20cm
-  17cm
-  16cm
-  14cm
-  9cm



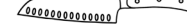

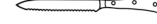

Taco Crafter 6 piezas
2800155 1090870602 999,00€



-  20cm
-  20cm
-  16cm
-  9cm
-  7cm
-  23cm
- 

Taco C. Ikon 7 piezas madera oscura
2805072 1090370703 599,00€



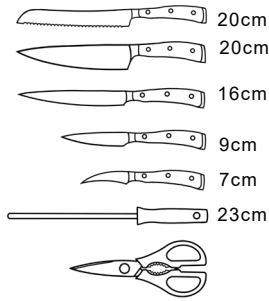
-  23cm
-  20cm
-  17cm
-  16cm
-  14cm
-  9cm

Taco C. Ikon madera negra 6 piezas
2805065 1090370601 769,00€

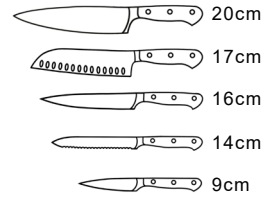


CONSULTAR PARA MÁS TACOS

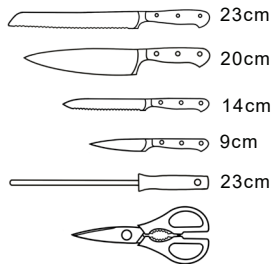
TACOS



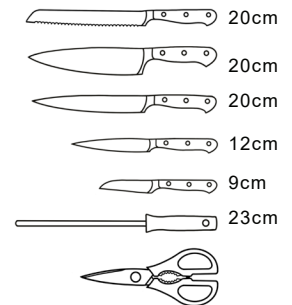
Taco C. Ikon madera natural 7 piezas
2805071 1090370701 599,00€



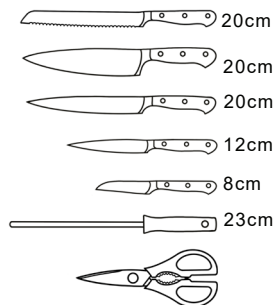
Taco Classic White 5 piezas
2805076 1090270501 639,00€



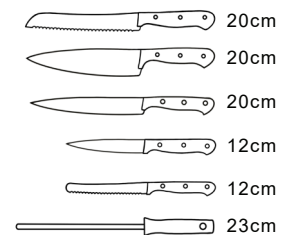
Taco Classic White 6 piezas inclinado
2805079 1090270602 499,00€



Taco Classic madera natural 7 piezas
2800144 1090170701 469,00€



Taco Classic madera negra 7 piezas
2800145 1090170707 469,00€



Taco Gourmet 6 piezas
2800500 1095070601 299,00€



CONSULTAR PARA MÁS TACOS

TACOS



Taco vacío Stonehenge
5 piezas Inox/roble

2896617

STH-3

329,00€



Taco vacío Stonehenge
5 piezas granito/nogal

2896618

STH-4

499,00€



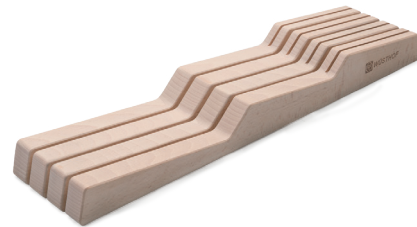
NUEVO



Taco vacío m.haya imantado
6 cuchillos

2851040

80,65€



Taco madera para cajón 7 cuchillos

2896400

2159620701

42,50€



NUEVO



Taco vacío m.roble imantado
6 cuchillos

2851045

94,40€



Taco madera para cajón 14 cuchillos

2896401

2159621501

89,00€



Tabla madera cajón p.7 ch. (vacío)

2896405

2159620702

69,00€



Taco universal vacío Kyocera
6-8 cuchillos

2896716

44,90€



Tabla PPP blanco cajón p.7ch. (vacío)

2896406

2159620703

34,90€



CONSULTAR PARA MÁS TACOS



Sets



Classic Ikon estuche 2 Cuchillos

2814001 1120360201 219,00€ 4 002293 101040



Classic Ikon estuche 3 Cuchillos

2814002 1120360301 329,00€ 4 002293 101408



Classic Ikon estuche puntilla y Chef

2814000 1120360205 219,00€ 4 002293 101439



Classic Ikon estuche juego trinchantes

2860138 1120360207 259,00€ 4 002293 101453



Ikon Creme estuche 3 cuchillos

2814006 1120460301 329,00€ 4 002293 102382



Classic santoku alv. y pelador cerrado

2820172 1120160201 169,00€ 4 002293 109183

SETS



Classic estuche pelador, pan y chef

2810301 1120160304 249,00€ 4 002293 107165



Classic estuche chef y pelador

2820173 1120160206 169,00€ 4 002293 107301



Classic estuche 3 cuchillos

2810300 1120160301 239,00€ 4 002293 107134



Gourmet estuche 3 cuchillos

2810061 1125060307 129,00€ 4 002293 106137



Shun Premier set office y chef

1582147 TDMS-200 389,00€ 4 260163 213464



Shun Premier set office y santoku

1582148 TDMS-230 379,00€ 4 260163 213471



Shun Damasco set trinchante

2860000 DMS-200 385,00€ 4 901601 589566



Shun Damasco set pelador y fileteador

2815001 DMS-210 245,00€ 4 260163 210036



SETS



Shun Damasco set chef y fileteador

2815002

DMS-220

345,00€



Shun Dam. set santoku y fileteador

2815005

DMS-230

335,00€



Shun Damasco set 3 Cuchillos

2815000

DMS-300

445,00€



Shun Dam. set santoku/filet/puntilla

2815007

DMS-310

435,00€



SM Shoso set pelador/office/chef

2808050

51S-300

179,00€



SM Shoso set pelador/office/santoku

2808051

51S-310

179,00€



Wasabi Black set pelador/office/chef

2810015

67S-300

149,00€



Was. Black set pelador/office/santoku

2812001

67S-310

149,00€



SETS



10cm
15cm
16,5cm
23cm
20cm

Maletín WB set Europa 5 piezas

1590014 DM-0781EU67 259,00€



10cm
15cm
16,5cm
21cm
16,5cm

Maletín WB set Japón 5 piezas

1590016 DM-0781JP67 259,00€



Caja regalo Chef 14cm+pelador 7,5cm

2681800 ALE028184 99,90€



Set Sushi Kyocera

2681870 Christmas Set 2016 79,95€



Blister chef 14cm y pelador negro

2681815 ALE020541 74,90€



Blister office 11cm y pelador negro

2681825 ALE020525 54,90€





Cuchillos Steak



Crafter set 4 cuchillos steak

2990110

1070860401

349,00€



Classic estuche 4 cuchillo steak

2991010

1120160401

259,00€



Classic estuche 6 cuchillo steak

2991011

1120160601

379,00€



Classic Ikon estuche 4 cuchillos steak

2991005

1120360401

339,00€



Gourmet estuche 4 cuchillos steak

2991000

1125060403

99,00€



Ikon Creme estuche 4 cuchillos steak

2991007

1120460401

339,00€



Gourmet estuche 6 cuchillos steak

2991001

1125060601

149,00€



CUCHILLOS STEACK



Shun Dam.set tenedor y cuchillo steak

2990001

DM-0907

239,00€



Shun Dam. set 4 Cuchillos steak 12cm

2990000

DMS-400

465,00€



Shun Premier set 2 cuchillos steak

2990006

TDMS-400

319,00€



Shun Premier set cuchillo y tenedor

2990004

TDM-0907

259,00€



Caja de madera con 6 steak POM

2991205

124,25€



Caja madera 6 cuchillos Steak
12cm Iside Olivo

2990200

147,60€



C.mad.6 ch.steak c/mixto Iside/POM

2991206

124,25€



Caja mad.6 ch.steak c/mixto Iside/
Olivo

2990201

147,60€



Tijeras



Tijera máster N-8 Cortar y Crear

8510511

49,50€



Tijera cocina Wüsthof mpi negro

8505120

1049594906

44,90€



Tijera de cocina profesional N-8

8510514

64,15€



Tijera Wüsthof desmontable

8505045

1049594907

19,90€



Tijera de cocina profesional N-9,5

8510516

67,10€



Tij.Evolution 20cm anillas asimétricas

8510050

40,55€



Tijera cocina multiusos anillas pulidas

8505040

1059594901

69,00€



Tij. KAI zurdos 210mm

6595210

N5210L

26,95€



Tijera cocina Wüsthof multiuso negra

8505042

1059594903

69,00€



Tijera cocina Kai-Select 100

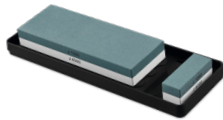
8505030

DH-6002

34,95€



Piedras



Piedra con soporte grano 1000/4000
5750019 3069720101 99,00€



Piedra con base grano 3000/8000
5750018 3069720303 79,00€



Piedra con base grano 1000/3000
5750017 3069720302 79,00€



Piedra afilar combi 400/2000
5750016 3069720301 29,00€



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



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



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



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



PIEDRAS




Piedra grano 3000/6000
5700053 AP-0316

64,95€ 4 



Piedra grano 800
5701322 WS-0800

54,95€ 4 



Piedra grano 1000/4000
5701328 AP-0334

79,95€ 4 



Piedra grano 4000
5700057 AP-0332

69,95€ 4 



Piedra grano 2000
5700056 AP-0331

64,95€ 4 



Piedra grano 8000
5700058 AP-0333

84,95€ 4 




Piedra grano 3000
5701321 WS-3000

74,95€ 4 



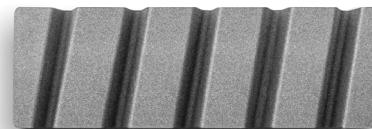
Placa afilar diamante (cuchillo cerámico)
5710025 AP-0306

54,95€ 4 




Guia afilado nylon KAI
5701331 AP-0327

8,95€ 4 



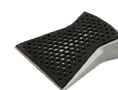
Piedra rectificadora de piedras de afila
5720915 AP-0335

49,95€ 4 



Soporte antideslizante para piedra
5750021 3069721101

19,00€ 4 



Guia para afilado Wüsthof
5701340 3059721201

29,00€ 4 



Piedra para rectificar piedras Wüsthof
5750023 3189721301

19,00€ 4 



Suavizador Kai para cuchillos
8097101 410090001

89,95€ 4 

PIEDRAS

PIEDRAS NATURALES DE CANTERA



200x35x15mm
5720121

17,30€ 2 099057 201216



Sección oval 200x20mm
5722100

16,30€ 2 099057 221009



300x50x20mm
5720122

60,15€ 2 099057 201223



Sección oval 230x30mm
5722101

14,70€ 2 099057 221016



230x35x15mm
5722005

18,25€ 2 099057 220057



Para tijeras podar 80x30x12mm
5735020

6,40€ 2 099057 350204



IDEALE 200x35x15mm
5720165

15,70€ 2 099057 201650



Con cuero 200x50mm
5720800

50,25€ 2 099057 208000



Con base de madera 200x35x15mm
5720170

40,95€ 2 099057 201704



240x80x20mm
5720180

54,70€ 2 099057 201803



Forma cuña 100x15x15x2mm
5735130

8,95€ 2 099057 351300



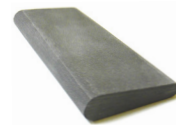
Lisa para tijeras 100x15x15mm
5735100

8,65€ 2 099057 351003



Doble para gubias 100x45-6/3mm
5730020

20,80€ 2 099057 300209



Doble para gubias 100x45-6/12mm
5730021

20,80€ 2 099057 300216



Piedra mini con funda
5750000



11,20€ 2 099057 500005



Afiladores



Máquina de reparar filo eléctrica KAI

5310000

AP-118

109,00€



4 901601 410471



Recambio grano grueso afilador

5310001

APR-118

24,50€



4 901601 433821



Recambio grano fino afilador

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€



Afilador para cuchillo corte japonés
5690022 AP-0162

27,50€



Afilador para cuchillo corte europeo
5690021 AP-0308

27,50€



Afilador diamante compacto con pilas
5310055 ALE050204

64,95€



Afilador cerámico sujeción ventosa
5690055 AP-0160

19,95€



Afilad.bolsillo Wüsthof 12 negro 12 rojo
5690000 3119730205

149,00€



Afilador bolsillo Wüsthof negro
5690001

6,50€



Afilador bolsillo Wüsthof rojo
5690002

6,50€



Chairas



Chaira doméstica Solingen 23cm
5620009 17,10€ 8 426210 051564



Chaira oval 30 cm mpi negro
5615000 47,85€ 8 426210 125562



Chaira redonda standard mpi 25 cm
5600020 26,70€ 8 426210 051489



Chaira Finecut oval 30cm rojo/negro
5615430 62,50€ 3 467310 005441



Chaira redonda/standard mpi 30 cm
5600022 28,65€ 8 426210 051496



Chaira Dickoron, ovalada 30cm
5615230 132,25€ 4 009215 061857

CONSÚLTENOS PARA MÁS MODELOS

CHAIRAS



Chaira hostelería redonda 25cm

5600400

32,75€



Chaira cerám. azul 26cm grano J800

5651016

40,30€



Finecut redonda 30cm rojo/negro

5600430

43,25€



Chaira cerámica con estrias 18 cm

5651021

39,95€



Ikon Creme chaira forjada 26cm

5621043

3040485026

129,00€



Chaira Classic redonda 26cm

5600805

3040185026

99,00€



Classic Ikon chaira red. forjada 26cm

5621044

3040385026

129,00€



Chaira diamante grano fino 25cm

5650180

54,25€



Chaira diamante grano grueso 25cm

5650185

59,05€



Chaira ovalada DickTitan, 30 cm

5645115

147,60€



CONSÚLTENOS PARA MÁS MODELOS

Maletines, mantas y fundas



Maletín tejido grande Kai Shun

1590020 DM-0780

129,00€



Maleta de libro 20 piezas

1590031 2189632001

79,00€



Maletín Kai Shun para 5 cuchillos

1590019 DM-0781

69,00€



Maletín tejido para 12 piezas

1592016 2189631201

39,00€



Maletín tejido para 10 piezas

1592017 2189631001

49,00€



Maletín tejido para 17 piezas

1592019 2189631801

59,00€



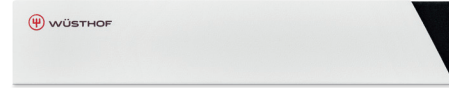
MANTAS Y FUNDAS



Manta para 6 cuchillos

1592013 2189635602

49,00€



Funda cuchillos 12x2,5 cm

4404010 2069640201

6,90€



Funda cuchillos 20x2,5cm

4404011 2069640202

7,90€



Funda cuchillos 26x3cm

4404012 2069640203

7,90€



Manta para 9 cuchillos

1592014 2189635901

59,00€



Funda cuchillos 32x3cm

4404013 2069640204

7,90€



Funda cuchillos 20x5cm

4404015 2069640205

8,90€



Funda magnética pequeña 16x2,5cm

4409260 2069640101

12,90€



Funda cuchillos 26x5cm

4404016 2069640206

9,90€



Funda magnética mediana 26x3,5cm

4409261 2069640102

14,90€



Funda magnética 18x4.8cm

4409245 CK-S

19,95€



Funda magnética grande 26x5,5cm

4409262 2069640103

19,90€



Funda magnética 24x6cm

4409246 CK-M

22,50€



Funda magnética 20x5.5cm

4409266 2069640104

17,90€



Funda magnética 32x6cm

4409247 CK-L

24,95€



Tablas de corte y barras



NUEVO



Tabla mad.haya 30x20x2cm

5408030

20,80€



NUEVO



Tabla mad.roble 30x20x2cm

5408040

34,65€



Tabla mad.haya 40x25x2.5cm

5408031

41,85€



Tabla mad.roble 40x25x2.5cm

5408041

70,65€



Tabla mad.roble 50x30x3cm

5408042

86,65€



Tabla mad.roble 60x37x4.3cm

5408043

155,30€



Tabla madera haya 400x245mm

5407035

4159800204

99,00€



Tabla rejilla para pan 400x247mm

5450410

4159800201

249,00€



Tabla madera haya 500x345mm

5407036

4159800205

129,00€



TABLAS DE CORTE



Tabla madera y metal 394x247mm

5407031 4159800202 199,00€ 4 002293 116235



Tabla madera haya 400x300x50mm

5407004 4159800101 89,00€ 4 002293 116242

Tabla madera y metal 494x350mm

5407032 4159800203 249,00€ 4 002293 116204

Tabla madera haya 500x400x50mm

5407005 4159800102 109,00€ 4 002293 116211

BARRAS MAGNÉTICAS



Barra magnética negra 30cm

2800912 2059625130 19,00€ 4 002293 107752



Barra imán 30cm madera acacia

2800955 2059625630 45,00€ 4 002293 107868

Barra magnética ancha negra 35cm

2800915 2059625235 29,90€ 4 002293 107776

Barra imán 50cm madera acacia

2800956 2059625650 59,00€ 4 002293 107875

Barra magnética negra 45cm

2800913 2059625145 29,90€ 4 002293 107769



Barra magnética aluminio ancha 35cm

2800927 2059625435 39,90€ 4 002293 107813

Barra magnética ancha negra 50cm

2800916 2059625250 39,90€ 4 002293 107783

Barra magnética aluminio 45cm

2800926 2059625345 29,90€ 4 002293 107806



Barra magnética madera natural 30cm

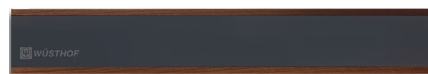
2800918 2059625530 24,90€ 4 002293 107844

Barra magnética aluminio 30 cm

2800925 2059625330 24,90€ 4 002293 107790

Barra magnética madera natural 45cm

2800919 2059625545 29,90€ 4 002293 107851



Barra magnética haya 40cm

2800929 2059625840 59,00€ 4 002293 107905



Barra imán 30cm madera nogal

2800957 2059625730 45,00€ 4 002293 107882

Barra imán 50cm madera nogal

2800958 2059625750 59,00€ 4 002293 107899



ECO LITE QXR

PFAS-FREE



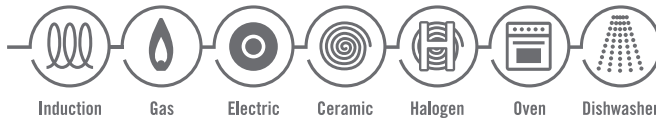
Aluminio certificado 100% reciclado



Fabricado en Alemania

Apto para lavavajillas

Mango desmontable - fácil, práctico, seguro



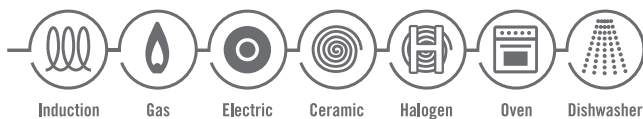
TITANIUM NOWO INDUCTION

Rápida distribución y retención del calor



Apto para lavavajillas

Mango desmontable - fácil, práctico, seguro





ECO LOGIC QXR PFAS FREE PFAS-FREE

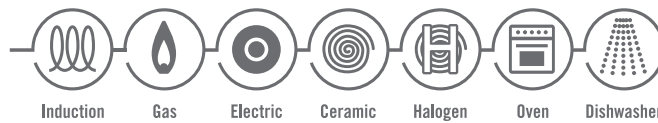


Rápida distribución y retención del calor



Apto para lavavajillas

Mango desmontable
- fácil, práctico, seguro



CARBON STEEL PFAS-FREE

Capa anticorrosiva de cera.
La sartén desarrollará una
capa antiadherente que mejorará
cuanto más se utilice

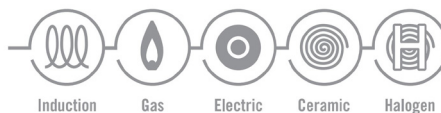
Fijación del mango robusta y
sin remaches



Mango de madera
sostenible de materiales
renovables

Distribución de calor rápida,
eficaz y directa

Base con 3,5 mm de grosor de alta
resistencia al calor





Eco Lite QXR



2



Sartén 20cm ECO Lite QXR

5110230

1520ELI-Q

68,45€



2



Sartén honda 24cm ECO Lite QXR

5110235

1724ELI-Q

84,75€



2



Sartén 24cm ECO Lite QXR

5110231

1524ELI-Q

78,20€



2



Sartén honda 28cm ECO Lite QXR

5110237

1728ELI-Q

97,95€



2



Sartén 28cm ECO Lite QXR

5110233

1528ELI-Q

90,20€



Wok 30cm ECO Lite QXR

5117137

11030ELI-Q

102,00€



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

5101128

120ELI-Q

86,40€



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

5101129

124ELI-Q

101,95€



Cazo 18cm ECO Lite QXR

5105130

1918ELI-Q

81,20€



● Unidades de embalaje



Eco Logic QXR PFAS FREE

2



Sartén Eco Logic QXR 20cm

5110420

1520LCI-Q

103,35€



2



Sartén honda Eco Logic QXR 24cm

5110425

1724LCI-Q

126,25€



2



Sartén Eco Logic QXR 24cm

5110421

1524LCI-Q

118,00€



2



Sartén honda Eco Logic QXR 28cm

5110427

1728LCI-Q

148,85€



2



Sartén Eco Logic QXR 28cm

5110423

1528LCI-Q

140,75€



2



Sartén Eco Logic QXR 28x28cm

5110669

1628LCI-Q

156,70€



Wok Eco Logic QXR 28cm

5117153

11028LCI-Q

140,20€



● Unidades de embalaje



Titanium Nowo Induction

2



Sartén 20 cm IL/Titanium Nowo

5110580

1520IL

106,80€



2



Sartén 28 cm IL/Titanium Nowo

5110582

1528IL

139,20€



2



Sartén 24 cm IL/Titanium Nowo

5110581

1524IL

120,80€



2



Sartén 32 cm IL/Titanium Nowo

5110583

1532IL

156,75€



2



Sartén 26 cm IL/Titanium Nowo

5110584

1526IL

130,00€



2



Crepera 26cm IL/Titanium Nowo

5110855

1266IBL

115,80€



TITANIUM NOWO INDUCTION

2



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



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



2



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



Olla 20cm IL/Titanium Nowo con tapa
5101135 NB-NTI-120-L 150,50€



2



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



Olla 24cm IL/TN con tapa
5101136 NB-NTI-124-L 172,60€



Olla 28 cm IL/TN con tapa
5101137 NB-NTI-128-L 195,75€



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



Cacerola 28 cm IL/TN con tapa
5103138 NB-NTI-828-L 168,10€



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



Cacerola 32 cm IL/TN con tapa
5103139 NB-NTI-832-L 196,35€





Carbon Steel



Sartén 20cm Carbon Steel

5111361 520CS

67,70€



Sartén honda 20cm Carbon Steel

5111371 720CS

78,10€



Sartén 24cm Carbon Steel

5111362 524CS

74,60€



Sartén honda 24cm Carbon Steel

5111372 724CS

88,15€



Sartén 28cm Carbon Steel

5111364 528CS

82,20€



Sartén honda 28cm Carbon Steel

5111374 728CS


93,95€






Packs Sartenes




Pack sartenes Eco Logic QXR 20/24/28
5110913 344,15€ 




Pack sart. Titanium Nowo IL 20/24/28
5110911 348,50€ 




Pack sartenes Eco Lite QXR 20/24/28
5110912 225,00€ 



Pack sartenes inox Concept 20/24/28
5110914 154,90€ 



Pack sartenes inox Concept Pro 24/28
5110915 201,50€ 



Pack sartenes 20/24/28 Steel
5110916 153,65€ 





CONCEPT PRO



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€



2



Sarten 24cm Inox Concept Pro
5110025 1524CO

96,95€



Olla 24cm inox/Concept Pro
5100102 124CO

217,75€



2



Sarten 28cm Inox Concept Pro
5110027 1528CO

114,05€



● Unidades de embalaje



ACTIVE LITE- SEMIRÁPIDA


2
1



Olla 20cm IL/Active Lite
5115510 120DALI

190,50€ 4 

Olla 24cm IL/Active Lite
5115511 124DALI

213,85€ 4 

Olla 28cm IL/Active Lite
5115512 128DALI

242,60€ 4 

INOX CONCEPT

STEEL



Sartén 20cm Inox Concept
5110343 520NC

43,15€ 4 



Satén 20cm Steel mgo.inox fijo
5110250 520ST

43,15€ 4 

Sartén 24cm Inox Concept
5110344 524NC

54,00€ 4 

Sartén 24cm Steel mgo.inox fijo
5110251 524ST



53,10€ 4 

Sartén 28cm Inox Concept
5110345 528NC

66,50€ 4 

Sartén 28cm Steel mgo.inox fijo
5110253 528ST

65,15€ 4 

 Unidades de embalaje
 Unidad de compra con dto.



Iron

2
1



Olla Iron 20cm rojo chili

5101830 120CI-010

96,20€



2
1



Olla Iron 20cm gris carbono

5101840 120CI-030

96,20€



2
1



Olla Iron 24cm rojo chili

5101831 124CI-010

115,70€



2
1



Olla Iron 24cm gris carbono

5101841 124CI-030

115,70€



2
1



Cacerola Iron 24x24cm rojo chili

5103320 1024CI-010

132,95€



2
1



Cacerola Iron 24x24cm gris carbono

5103324 1024CI-030

132,95€



● Unidades de embalaje

● Unidad de compra con dto.

IRON

2
1



Cacerola Iron 28cm rojo chili
5103220 828CI-010 139,80€ 4 054359 014320

2
1



Cacerola Iron 28cm gris carbono
5103224 828CI-030 139,80€ 4 054359 014344

2
1



Rustidera Iron 34x26cm rojo chili
5103340 3426CI-010 176,00€ 4 054359 014412

2
1



Rustidera Iron 34x26cm gris carbono
5103342 3426CI-030 176,00€ 4 054359 014436



Wok Iron 20cm tapa cristal rojo chili
5117401 5520CI-010 66,45€ 4 054359 032454



Wok Iron 20cm tapa de cristal gris carb.
5117411 5520CI-030 66,45€ 4 054359 032478



Cacerola Iron mini 2x10cm rojo chili
5103885 110CI-010 62,75€ 4 054359 014269



Cacerola Iron mini 2x10cm gris carbo.
5103887 110CI-030 62,75€ 4 054359 014283

2
1



Parrilla Iron 28x28cm rojo chili
5120252 628-2CI-010 130,20€ 4 054359 014382

2
1



Parrilla Iron 28x28cm gris carbono
5120259 628-2CI-030 130,20€ 4 054359 014405



Bake It



Bandeja galletas 33x23 Woll Bake

1837150

WB06

30,20€



Bandeja pastelera 28x28 Woll Bake

1837120

WB09

30,40€



Bandeja pastelera 38x26cm WB

1837122

WB02

41,65€



Bandeja pastelera 33x23cm Woll Bake

1837121

WB01

36,30€



Bandeja Quiche y tarta 26cm WB

1837620

WB21

31,75€



Molde Ø15cm desmontable Woll Bake

1842415

WB17

26,80€



Molde plum-cake 30cm Woll Baker

1850101

WB04

30,20€



Molde Ø20cm desmontable Woll Bake

1842416

WB14

35,25€



Molde Ø24cm desmontable Woll Bake

1842417

WB15

39,35€



Molde plum-cake 28cm Woll Bake

1850100

WB03

26,75€



Molde Ø26cm desmontable Woll bake

1842418

WB16

43,30€





Bandeja horno 23x18x5cm Roast It

5112050

WB22

26,60€



Bandeja horno 30x24x6.5cm Roast It

5112051

WB23

43,30€



Bandeja horno 38x30x8 Roast It

5112052

WB24

60,70€





Tapas



Tapa cristal 18cm Woll
5126101 S18M

15,70€ 4 



Tapa cristal 20cm Woll ECO Lite
5126065 S20ELM

15,25€ 4 

Tapa cristal 20cm Woll
5126102 S20M

16,75€ 4 

Tapa cristal 24cm Woll ECO Lite
5126067 S24ELM

16,30€ 4 

Tapa cristal 24cm Woll
5126104 S24M

17,95€ 4 

Tapa cristal 28cm Woll ECO Lite
5126069 S28ELM

17,95€ 4 

Tapa cristal 28cm Woll
5126106 S28M

19,65€ 4 

Tapa cristal 30cm Woll ECO Lite
5126070 S30ELM

19,05€ 4 

Tapa cristal 32cm Woll
5126108 S32M

21,25€ 4 

Tapa cristal 28x28cm Woll
5126203 S228M

25,20€ 4 



Siliconas

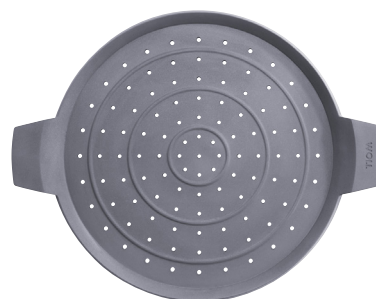


Silicona multifunción 24 Woll

5127465

SI24

25,45€



Tapa silicona 24cm Woll

5127441

SG24

17,45€



Silicona multifunción 28cm Woll

5127467

SI28

31,85€



Tapa silicona 28 Woll

5127443

SG28

19,05€



Tapa silicona 28x28 Woll

5127452

SG228

20,65€





Sartenes, cazos y ollas de cerámica

Superficie de sartén versátil para freír y saltear

Mango remachado de acero inoxidable

Libre de PTFE, PFOA Y CADMIUM

Recubrimiento antiadherente patentado de cerámica



SARTENES, CAZOS Y OLLAS DE CERÁMICA

4
1



Sartén cerámica 20cm mgo. inox

5110110

ALE080105

69,90€



4
1



Cazo cerámica 18cm + tapa cristal

5104032

ALE080109

99,90€



4
1



Sartén cerámica 26cm mgo. inox

5110112

ALE080106

84,90€



4
1



Cazo cerámica 20cm + tapa cristal

5104033

ALE080110

119,90€



4
1



Sartén cerámica 30cm mgo. inox

5110114

ALE080107

99,90€



4
1



Olla cerámica 24cm + tapa cristal

5100005

ALE080111

139,90€



4
1



Parrilla cerámica 27x27cm mgo. inox

5120060

ALE080108

139,90€



● Unidades de embalaje

● Unidad de compra con dto.

CyC Job



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

0801201

61,50€



JOB Cuchillo pescado 28,5cm

0700031

59,55€



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

0801202

68,30€



JOB Cuchillo pescado 30cm

0700032

64,80€



JOB cortante N. 3 850gr. 25cm

0801203

75,60€



JOB Cuchillo pescado 32cm

0700033

70,20€



Escamador de pescado profesional

0790005

24,40€



JOB Cuchillo pescado 34cm

0700034

75,05€



JOB Cuchillo pescado 39cm

0700036

96,65€





JOB cuchillo carnicero 18cm
0102200

18,25€



JOB cuchillo deshuesador 13cm
0402200

14,45€



JOB cuchillo carnicero 20cm
0102201

20,60€



JOB cuchillo deshuesador 15cm
0402201

16,15€



JOB cuchillo carnicero 23cm
0102202

23,50€



JOB cuchillo carnicero 25cm
0102203

24,95€



JOB cuchillo carnicero 30cm
0102204

29,80€



JOB Espátula plancha pom 9cm
1621022

18,55€



JOB cuchillo carnicero 36cm
0102205

32,15€



JOB Espátula plancha pom 10cm
1621023

19,95€



JOB cuchillo carnicero 40cm
0102206

43,30€



JOB Espátula plancha pom 12cm
1621025

26,20€



Guantes



Guante de malla nylon XXS/marrón
1900100 GS011000000 104,40€ 4 040628 000286



Guante de malla 2000 XXS/marrón
1900321 GS201000000 109,75€ 4 040628 000446

Guante de malla nylon XS/verde
1900101 GS011100000 104,40€ 4 040628 000293

Guante de malla 2000 XS/verde
1900322 GS201100000 109,75€ 4 040628 000453

Guante de malla nylon S/blanco
1900102 GS011110000 104,40€ 4 040628 000309

Guante de malla 2000 S/ blanco
1900323 GS201110000 109,75€ 4 040628 000460

Guante de malla nylon M/rojo
1900103 GS011120000 104,40€ 4 040628 000316

Guante de malla 2000 M/rojo
1900324 GS201120000 109,75€ 4 040628 000477

Guante de malla nylon L/azul
1900104 GS011130000 104,40€ 4 040628 000323

Guante de malla 2000 L/azul
1900325 GS201130000 109,75€ 4 040628 000484

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

GUANTES ANTICORTE



Guante antic. bluecut pro XXS/marrón
1900950

18,95€



Guante anticorte bluecut pro XS/verde
1900951

18,95€



Guante anticorte bluecut pro M/rojo

1900953

18,95€



Guante anticorte bluecut pro S/blanco
1900952

18,95€



Guante anticorte bluecut pro L/azul

1900954

18,95€



Abreostras



JOB Abreostras de plato 2 fijaciones

0760500

155,30€



Abreostras de mesa, fibra blanca

0760400

47,45€



Abreostras c/protector m/pom

0760100

11,60€





Cuchillos y liras de queso



Cuchillo queso Parmesano 11

1041020

50314

27,55€



Cuchillo queso doble gancho

1041030

010710P

26,30€



Cuchillo queso Parmesano 14

1041025

50315

32,60€



Cuchillo queso gancho

1041031

010810P

23,35€



C. Queso hoja perforada 22cm MPI

1060095

26,00€



C. Queso acodado 23cm MPI

1004015

25,15€



Cuchillo de queso 15cm extrafino

1004800

25,00€



C. Queso acodado extrafino 23cm

1004810

25,15€



Cuch. queso acodado h/grabada 18cm

1000232

1199501018

59,00€



Cuch. queso acodado h/grabada 12cm

1000230

1049501012

44,90€



CUCHILLOS Y LIRAS DE QUESO



Cuchillo queso hoja perforada

1060089

72 181 14 01

32,15€



Pala cortaqueso

1040010

72 119 11 01

21,40€



Job c. de queso acodado alv. 15cm

1004003

32,00€



JOB c. de queso acodado alv. 20cm

1004004

36,90€



JOB c. de queso acodado alv. 25cm

1004005

48,50€



JOB C. queso 2 manos acodado 31cm

1002010

64,65€



JOB c. de queso dos manos 25cm

1002005

36,60€



JOB c. de queso dos manos 30cm

1002006

44,65€



JOB c. de queso dos manos 40cm

1002008

61,50€



Lira para queso inox baja 25cm

1045205

52079

17,45€



Paquete 10 hilos recambio 1045205

1045604

51778

8,95€



Lira para queso inox 17cm

1045200

52076

14,40€



Paquete 10 hilos recambio 1045200

1045600

51756

8,95€



Lira para queso inox 21cm

1045204

52078

16,00€



Paquete 10 hilos recambio 1045204

1045602

51780

8,95€



Lira para paté 10cm cromada

1070000

52074

10,90€



Paquete 10 hilos lira 107000

1070007

51745

8,80€



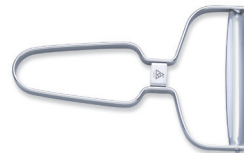


Pelador Y microdentado

2690746

50 056 50 01

14,30€

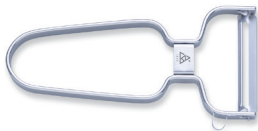


Pelador Y liso ancho

2690740

50 055 90 01

14,95€

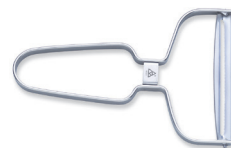


Pelador Y liso

2690747

50 055 50 01

13,35€



Pelador Y microdentado ancho

2690741

50 056 90 01

15,95€



Pelador Y liso sintético negro

2690750

50 054 00 01

5,90€



Pelador I liso

2690760

50 057 50 01

14,85€



Pelador Y juliana

2690650

50 059 50 01

16,05€



Pelador I microdentado rojo

2690744

50 049 50 02

10,90€



Pelador I liso naranja

2690767

50 048 50 01

9,80€



TRIANGLE TOOLS



Abrestras con protector m/pom
0760110 54 200 01 02 44,10€ 4 018157 101248



Pelador de pinza para espárragos
1371514 50 186 18 02 11,05€ 4 018157 109619



Abrestras con protector m/redondo
0760115 54 201 06 02 17,20€ 4 018157 112220



Ch. pelador esparragos
2690600 10 187 11 01 30,00€ 4 018157 110202



Abrestras con protector mpi
0760120 54 202 00 02 37,65€ 4 018157 101279



Media luna 175mm mpi negro/gris
0896002 41 221 18 02 43,00€ 4 018157 100791



Abrestras modelo francés m-pom
0760122 54 203 07 02 35,50€ 4 018157 102214



Media luna 175mm mango madera
0896040 86 221 18 04_E 47,35€ 4 018157 131450



Pinzas para espinas puntas rectas
0791120 50 486 13 02 25,30€ 4 018157 101071



Prensa+corta ajos
2360107 50 443 19 02 41,95€ 4 018157 131528



Pinzas para espinas puntas oblicuas
0791121 50 485 13 02 25,30€ 4 018157 101064



Cuchillo queso hoja perforada
1060089 72 181 14 01 32,15€ 4 018157 126814

TRIANGLE TOOLS



Vacíapatatas 10mm
2300120 72 015 10 01 13,35€ 4 018157 127439



Cincelador vertical V
2301080 72 016 04 01 10,55€ 4 018157 128917

Vacíapatatas 15 mm
2300121 72 015 15 01 13,35€ 4 018157 125640



Zester rallador tiras+lateral
2301370 72 091 04 01 10,90€ 4 018157 126418

Vacíapatatas 18 mm
2300122 72 015 18 01 13,35€ 4 018157 128085

Vacíapatatas 22 mm
2300123 72 015 22 01 13,35€ 4 018157 129228



Cincelador diestro
2301000 72 097 04 01 10,65€ 4 018157 127392

Vacíapatatas 25 mm
2300124 72 015 25 01 13,35€ 4 018157 126753

Vacíapatatas 30 mm
2300125 72 015 30 01 13,90€ 4 018157 127422



Descorazonador manzanas 16mm
2310020 10 005 16 01 8,50€ 4 018157 107271



Vacíapatatas doble 22/25 mm
2300265 10 020 25 01 18,00€ 4 018157 100012

Descorazonador manzanas 20mm
2310021 72 006 20 01 9,55€ 4 018157 126340

Vacíapatatas doble 22/30 mm
2300266 10 020 30 01 18,70€ 4 018157 100029



Pelador 2 filos mpi
2690085 72 040 06 01 9,45€ 4 018157 126388



Pala cortaqueso
1040010 72 119 11 01 21,40€ 4 018157 126890



Vacíafrutas grande
2300580 72 820 60 02 18,20€ 4 018157 126696

TRIANGLE TOOLS



Coneo cortador espiral

2300632

50 101 07 02

18,30€



Alicate inox punta curva+roma

0791165

50 489 16 02

23,70€



Coneo cortador juliana

2300633

50 102 07 02

19,35€



Alicate inox punta redondeada

0791160

50 484 16 02

23,70€



Tij. p/cortar hierbas

8505037

50 478 09 02

23,15€



Espátula cortadora Z-Z

2300677

50 819 90 02

13,45€



Paleta acod. BBQ 12cm m.madera

1624100

34 544 12 00

40,85€



Espátula rejilla boca inclinada mpi

1638011

73 535 16 01

30,00€



Paleta acod. BBQ 15cm estre.m.mad.

1624105

35 544 12 00

45,20€



Corta trufas

2431700

72 141 15 02

59,15€



Paleta acod. BBQ 15cm ancha m.mad.

1624106

35 545 15 00

52,70€



Cortapizza profesional 12cm

2303016

50 577 12 07

33,35€



TRIANGLE TOOLS



Paleta acodada 100X65 mm mpi

1626300

73 521 10 01

30,00€



Paleta acodada 140X75 mm mpi

1626301

73 524 14 01

37,55€



Set Pelador liso-juliana 3/4.5/6 mm

2690770

72 094 03 02

54,85€



Paleta acodada 125X50 mm mpi

1626035

73 530 12 01

30,00€



Laminador 3 hojas 1/2/3.5mm

2690772

72 294 03 02

47,00€



Espátula emplatar 9cm mpi

1637031

72 523 09 01

19,25€



Espátula pastelera 25cm Classic

1601052

30 510 25 01

40,75€



Espátula emplatar 12cm mpi

1637035

72 513 12 01

20,35€



Espátula pastelera acodada 20cm

1609051

30 511 20 01

42,90€



Espátula emplatar 9cm m.madera

1637020

32 523 09 01

27,85€



Espátula acodada 200x80mm Classic

1625305

30 538 20 01

55,85€



Espátula emplatar de precisión

1637025


72 508 08 01

18,20€




TRIANGLE TOOLS




Tijera especial pizza color
8505720 50 491 11 02 32,15€ 4 




Lira queso 13cm
1045210 50 118 13 01 31,20€ 4 




Mandolina Parabel
2434035 50 143 30 02 53,65€ 4 



Lira paté 7cm
1070005 50 118 07 01 30,10€ 4 




Rallador p/genjibre y limón
2270801 50 137 19 02 26,90€ 4 





Riza-mantequilla
2302015 72 110 08 01 14,85€ 4 




Cuchara quenelle peq. mgo. largo
2300330 71 865 60 01 16,15€ 4 




Corta-pasta 70mm
2302117 72 070 07 01 12,25€ 4 

Cuchara quenelle grande mgo. largo
2300331 71 865 80 01 17,20€ 4 



Corta-pasta/pizza 70mm
2303000 72 075 07 01 19,25€ 4 



Cuchara quenelle peq. mgo. corto
2300335 72 865 60 01 16,15€ 4 

Cuchara quenelle grande mgo. corto
2300336 72 865 80 01 17,20€ 4 

TRIANGLE TOOLS



Pinza inox punta fina 15cm
7315235 50 494 15 01 13,45€ 4 018157 131535

Pinza inox punta fina 30cm
7315236 50 494 30 01 15,60€ 4 018157 131542



Pinza inox punta fina negro 15cm
7315237 50 494 15 01B 18,20€ 4 018157 132839



Pinza inox punta fina dorada 15cm
7315238 50 494 15 01G 18,20€ 4 018157 132853



Pinza recta puntas acodadas 15cm
2262360 50 488 15 01 11,85€ 4 018157 125862

Pinza recta puntas acodadas 35cm
2262330 50 488 35 01 21,80€ 4 018157 125053



Puntas silicona rojas para pinzas
2262390 SA 0206 5,40€ 4 018157 130248



Puntas silicona negra para pinzas
2262391 SA 0207 5,40€ 4 018157 130231



Pinza emplatar doble codo 14cm
0791205 50 498 14 01 11,70€ 4 018157 130354

Pinza emplatar doble codo 20cm
0791206 50 498 20 01 13,90€ 4 018157 128061



Pinza recta 15cm
2262316 50 487 15 01 12,05€ 4 018157 129822

Pinza recta 20cm
2262318 50 487 20 01 12,70€ 4 018157 128078

Pinza recta BBQ 30cm
2262320 50 487 30 01 14,20€ 4 018157 109244

Pinza recta BBQ 35cm
2262321 50 487 35 01 21,95€ 4 018157 125039



Pinza cuchara degustación 17cm
2262340 50 493 17 01 19,70€ 4 018157 131191



Pinza cuchara degus. 17cm negra
2262341 50 493 17 01_B 24,65€ 4 018157 131580



Pinza cuchara degus. 17cm dorada
2262342 50 493 17 01_G 24,65€ 4 018157 132815

TRIANGLE TOOLS

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 fillos
2689800

89,10€



Descorazonador de manzanas
2310019

90,30€



Vaciapatatas 18mm
2300162

135,50€



Cinceladores diestros
2301001

103,25€



Vaciapatatas 25mm
2300164

135,50€



Zester rallador tiras+lateral
2301371

105,80€



Cinceladores verticales V
2301079

102,00€



Espátulas 9cm
1637045

206,60€



Vaciapatatas 22/30mm
2300261

200,15€



Espátulas 12cm
1637046

219,50€



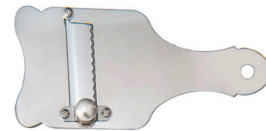


Cortatrufas



Cortatrufas c/dentado inox Maserin
2431731

26,90€ 2 099024 317315



Cortatrufas c/dentado inox GSD
2431714

25,70€ 4 014544 440129



Cortatrufas corte liso Olivo
2431720

46,80€ 8 055742 082793



Cortatrufas corte dentado Olivo
2431721

48,10€ 8 055742 082809



Cortatrufas c/dentado base olivo
2431723

51,20€ 8 055742 083097



Cortatrufas c/liso base olivo
2431722

49,25€ 8 055742 083080



CORTATRUFAS



Rallador p/trufas base olivo lside/Olivo
2431762

35,60€



Cepillo p/trufas lside
2431761

10,85€



Set corta trufas c/liso base inox
2431750

82,65€



Set corta trufas c/ondulado mgo.olivo
2431753

101,15€



Set corta trufas c/ondulado base inox
2431751

82,65€



Set corta trufas c/liso mgo.olivo
2431752

101,15€



Rec.campana cristal+plato set c/trufas
2431760

15,95€





Select 100



Pelador I Select

2690691 DH-6001

17,95€



Rallador tiras Select 100

2270895 DH-5705

26,95€



Pelador ancho 2 hojas Select

2690693 DH-3301

39,95€



Rallador Select 100

2270890 DH-5704

32,95€



Pelador ancho Select

2690692 DH-3107

24,95€



Escobilla madera p/micro rallador

2270468 DH-8038

4,50€



Pelador Y Select

2690699 DH-6000

17,95€



Micro rallador/Select 100

2270469 DH-8037

9,90€



Rallador cerámico redondo 16 cm

2270901 ALE090002

34,95€



Rallador cerámico redondo 9 cm

2270900 ALE090001

19,95€



SELECT 100



Mortero japonés Select 100
2525415 DH-3020

29,95€ 4 901601 413540



Bati. mini puntas abiertas Select 100
2268019 DH-3118

11,50€ 4 901601 388022



Exprimidor cerámico naranja
2440016 DH-3017

27,95€ 4 901601 413519



Batidor fino puntas abiertas/Select 100
2268018 DH-3144

14,50€ 4 901601 176575



Exprimidor cerámico limón
2440015 DH-3018

24,95€ 4 901601 413526



Batidor de plato/Select 100
2268810 DH-3119

11,90€ 4 901601 388039



TM Junior funda, cuchillo y protector
1582146 TMJ-1000

42,50€ 4 901601 369052



Micro-rallador Shun 2 caras
2270470 DM-0900

95,00€ 4 901601 351323



Cuchillo frutas con funda
2600014 DH-3014

16,95€ 4 901601 413489



Pinzas pescado Kai/japón
0791116 BC-0751

39,90€ 4 901601 351958



Escamador pescado Kai-Select 100
0790008 DH-6006

12,95€ 4 901601 473193



Protector dedos Kai
1900165 BB0621

7,70€ 2 099019 001656



Cuchillo frutas + funda madera
2600015 DG-3002

15,70€ 4 901601 343458



Expositor 14 protector dedos Kai
1900167 BB0621x14

105,00€ 4 901601 364941



Expositor 36 Ch. Kai frutas funda mad.
2620020 DG-3002D-36

565,00€ 4 260163 219916



Cook It



Cazo salsas Cookit
2263604 KU014

15,20€



Pala/rasera Cookit 6cm
2265311 KU013

15,20€



Cuchara para pasta Cookit
2470253 KU015

19,05€



Pinzas Woll cookit
2262140 KU009

20,65€



Rasera grande con rejilla Woll cookit
2265307 KU003

15,85€



Rasera Woll cookit
2265306 KU001

14,25€





Pala para wok Woll cookit
2265308 KU002

15,85€



Cazo sopa Woll cookitl
2263316 KU008

15,85€



Espátula lengua Woll cookit
2269009 KU007

15,85€



Cuchara Woll cookit
2264031 KU004

14,25€



Espumadera Woll cookit
2265110 KU006

15,85€



Bote+plato p/utensilios Woll cookit
6060110 KU016

22,25€



Set 3 siliconas protección sarténes
5110970 PPSET1

22,25€



Palillos



Jgo.2 palillos azul marino
6013010

16,65€



Jgo.2 palillos marrón
6013011

16,65€



Jgo.2 palillos rosa
6013012

16,65€



Jgo.2 palillos verde claro
6013013

16,65€



Jgo.2 palillos gris
6013015

16,65€



Jgo.2 palillos negro
6013016

16,65€



Jgo.2 palillos rosa claro
6013019

16,65€



PALILLOS



Jgo.2 palillos Square negro
6013040

27,50€ 4 972428 125114



Jgo.2 palillos Square marrón
6013042

27,50€ 4 972428 125138



Jgo.2 palillos Square rojo
6013041

27,50€ 4 972428 125121



Reposa palillos cerámico gris
6016015

8,30€ 2 099060 160159

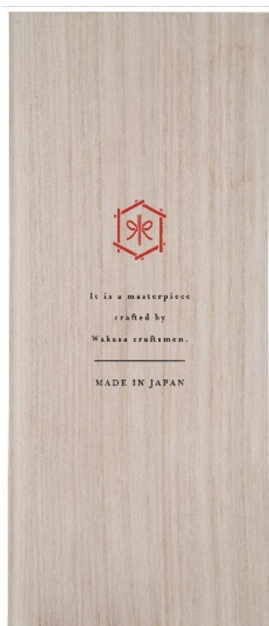


Reposa palillos cerámico negro
6016016

8,30€ 4 972428 082806

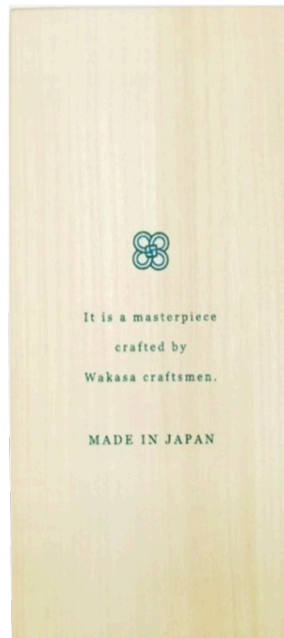


SETS PALILLOS



Set Sakura Ori 4 palillos+2 reposa
6015202

48,00€ 4 972428 029672



Set Nishiki Goi Yugetsu 4 pal.+2 rep
6015201

59,20€ 4 972428 029788





SETS PALILLOS



Set 2 palillos+reposa
azul marino

6015010
32,95€



Set 2 palillos+reposa
marrón

6015011
32,95€



Set 2 palillos+reposa
rosa

6015012
32,95€



Set 2 palillos+reposa
verde claro

6015013
32,95€



Set 2 palillos+reposa
gris

6015015
32,95€



Jgo.2 palillos+reposa
negro

6015016
32,95€



Set 2 palillos+reposa
rosa claro

6015019
32,95€





PALILLOS REUTILIZABLES

PALILLOS PARA COCINAR



Jgo.2 palillos reutilizables marrón
6013609

2,90€



Jgo.2 palil.cocinar Kuakoeda Itomaki
6017010 33cm

7,05€



Jgo.2 palillos reutilizables azul marino
6013606

2,90€



Jgo.2 palillos cocinar rojo
6017021 33cm

3,60€



Jgo.2 palillos reutilizables negro
6013605

2,90€



Jgo.2 palillos cocinar Susutake Nejeri
6017011 33cm

6,40€



PALILLOS



Juego 2 palillos Inox 18/10 negro
6012010 7422

4,60€



Juego 2 palillos Inox 18/10 dorado
6012011 7424

4,60€



Juego 2 palillos cobre inox
6012012 7423

4,60€



Juego 2 palillos Sakura negro
6012015 6935

4,80€



Reposapalillos inox 18/10 negro
6012111 7555

6,05€



Molinillos



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 DE SÉSAMO



Molinillo sésamo/chía/quinoa Kyocera

2505105

ALE110457

29,95€



MOLINILLO DE CAFÉ



Molinillo café Kyocera

2506039

ALE110203

59,95€



MOLINILLOS DE SAL



Molinillo Paris U'Select Chocolat 12cm
2505825 36,90€ 4 006950 023454

Molinillo Paris U'Select Chocolat 18cm
2505826 44,90€ 4 006950 023478

Molinillo Paris U'Select Chocolat 22cm
2505827 54,90€ 4 006950 023492



Mol. Paris U'Sel.lac. rojo pasión 18cm
2505852 52,90€ 4 006950 041229



Molinillo Paris U'Select Chocolat 12cm
2505011 36,90€ 4 006950 023447

Molinillo Paris U'Select Chocolat 18cm
2505012 44,90€ 4 006950 023461

Molinillo Paris U'Select Chocolat 22cm
2505013 54,90€ 4 006950 023485

Molinillo Paris U'Select Chocolat 30cm
2505015 69,90€ 4 006950 023522

Molinillo Paris U'Select Chocolat 40cm
2505016 94,90€ 4 006950 023546



Molinillo Nancy 12cm
2505810 36,90€ 4 006950 014001

Molinillo Nancy 18cm
2505811 39,90€ 4 006950 014018



Mol. Paris U'Select mad. natural 18cm
2505086 44,90€ 4 006950 023393



Molinillo Nancy 12cm
2505331 36,90€ 4 006950 003562

Molinillo Nancy 18cm
2505332 39,90€ 4 006950 003579

Molinillo Nancy 22cm
2505333 44,90€ 4 006950 003586



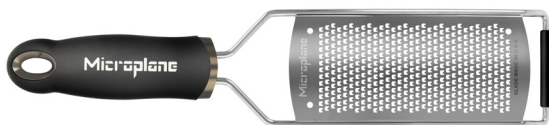
Mol. Paris U'S.lac. rojo pasión 18cm
2505221 52,90€ 4 006950 041212



Mol. Paris U'S. mad. natural 18cm
2505085 44,90€ 4 006950 023386

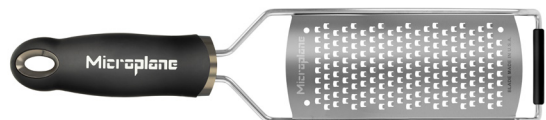
MOLINILLOS DE PIMIENTA

Ralladores



Gourmet fino
2270420

32,95€



Gourmet grueso
2270421

32,95€



Gourmet extra-grueso
2270422

32,95€



Gourmet doble sentido
2270423

32,95€



Gourmet laminador ancho
2270425

32,95€



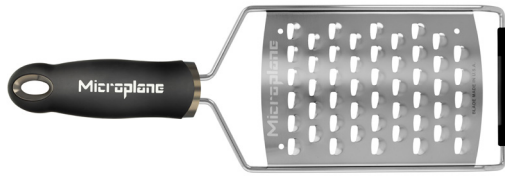
Gourmet estrella
2270426

32,95€



Microplane

RALLADORES



Gourmet ultra grueso
2270427

34,95€ 0 983994 501176



Gourmet fino+grueso
2270434

34,95€ 0 98399 450223



Lima-zester doble
2270399

19,95€ 0 98399 400037



Premium zester negro
2270405

24,95€ 0 98399 460208



Premium zester salvia
2270372

24,95€ 0 98399 467238



Premium zester azul cielo
2270374

24,95€ 0 98399 462271



Premium zester mostaza
2270375

24,95€ 0 98399 466231



Premium especias
2270408

19,95€ 0 98399 460161



Professional zester
2270360

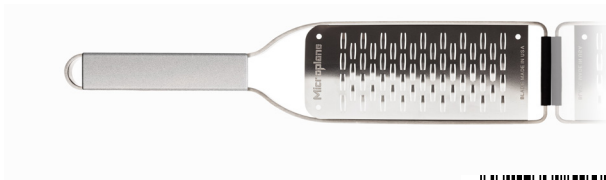
39,95€ 0 98399 590202



Professional grueso
2270361

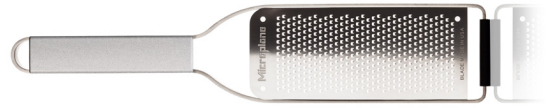
39,95€ 0 98399 590004

RALLADORES



Professional doble corte
2270362

39,95€ 0 098399 590028



Professional fino
2270363

39,95€ 0 098399 590042



Professional laminador
2270364

39,95€ 0 098399 590066



Professional extra grueso
2270365

39,95€ 0 098399 590080



Rallador 4 caras
2270601

54,95€ 0 098399 340067



Rallador Box Elite
2270620

54,95€ 0 098399 340197



Rallador de queso ambidiestro
2431207

43,70€ 4 014544 402011



Rallador tambor queso N24
2431230

34,95€ 0 098399 390048



Molinillo perejil inox ambidiestro
2431105

36,50€ 4 014544 402004

**CONSULTANOS PARA OTROS
MODELOS Y SERIES**



Sifones

NUEVO



Sifón prof. 0.5l espuma frío/caliente
4806035

117,30€



3 075302 241106



Sifón prof. 1.0l espuma fría/caliente
4806036

137,45€



3 075302 241205



Caja 10 cargas N2O p/sifón espumas
4806905

7,60€



3 325980 041117

Caja 50 acrgas N2O p/sifón espumas
4806907

35,15€



3 325980 041216



Cuchillos de mesa

NUEVO



Cofre 6 cuch./mad.olivo

6163101

539,06€



Cofre 6 cuch./mad. prensada

6163102

425,63€



Cofre 6 cuch./Sauveterre Papestone

6163103

297,02€



Cofre 6 cuch./monoblock inox

6163104

264,63€



Sacacorchos



NUEVO



Sommelier asta
2399200

199,89€



Sommelier olivo
2399201

188,58€



Sommelier ébano
2399202

188,58€



Sommelier mad.de vid
2399203

204,46€





SACACORCHOS



Sacacorchos Lance
2399102

27,90€ 2 099023 991028

Expositor VACIO 10+1 plexiglas
9605032

44,00€ 2 099096 050325



- | | | | |
|----------------|----------------|----------------|-------------|
| 2399100 | Gris metal | 2399105 | Azul marino |
| 2399101 | Gris antracita | 2399106 | Turquesa |
| 2399102 | Negro | 2399107 | Verde |
| 2399103 | Rojo | 2399108 | Naranja |
| 2399104 | Fucsia | 2399109 | Chocolate |

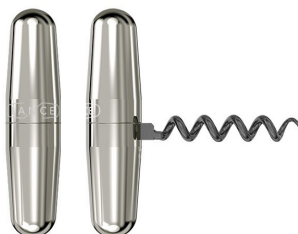


Sacacorchos Lance Luxe oro
2399170

59,00€ 2 099023 991707

Sacacorchos Lance Luxe oro rosa
2399171

59,00€ 2 099023 991714



Sacacorchos Lance Luxe Ruthenio
2399172

59,00€ 2 099023 991721

SACACORCHOS



Pulltex Evolution púrpura ecoBox
2400605

17,65€



Pulltap's evolution azul Ecobox
2400606

17,65€



Pulltap's evolution rojo Ecobox
2400607

17,65€



Pulltap's evolution negro Ecobox
2400608

17,65€



Pulltap's evolution cromado Ecobox
2400612

23,25€



Pulltap's evolution gold Ecobox
2400613

23,25€



Pulltap's evolution grafito Ecobox
2400622

23,25€



Pulltap's Basic Gold
2400659

9,55€



Pulltap's Basic Gold rose
2400661

9,55€



Sacac.ClickCut Gold ecoBox
2400688

9,55€



ZURDOS



Sacorchos ClickCut zurdos - negro
2400093

9,55€



Sacorchos Clickcut Monza
2400657

9,55€



Sacorchos Quadratt Inox
2400593

19,60€



SACACORCHOS



Sacacorchos Clickcut Ecoblister
2400579

5,90€



Sacac.Ecopack Hybrid
2400094

5,90€



Tapón de cava Mars
2404083

17,90€



Descapsulador 2un
2401003

4,05€



FUNDAS PARA SACACORCHOS



Funda marrón simple
2400673

2,00€



Funda negra simple
2400674

2,00€



Funda marrón con cierre
2400675

3,95€



Funda negra con cierre
2400676

3,95€



Funda negra con fuelle
2400678

10,45€





Mandolinas



Mandolina 3-1 roja
2434080



38,65€



Mandolina doméstica - 3 accesorios
2434000

38,65€



Mandolina 3-1 verde
2434081



38,65€



Accesorio patatas fritas
2434003

10,55€



Accesorio cuchilla corte juliana
2434004

11,50€



Mandolina doméstica - 5 accesorios
2434001

57,00€



Accesorio cuchilla corte ondulado
2434005

11,50€



Recambio protector
2434006

11,85€



Recambio cuchilla+ tornillos
2434007

10,55€



MANDOLINAS



Mandolina Prof. Bron c/carro
4640009

242,55€



Mand. Bron Compact-Pro02 c/pie
4640116

166,30€



Mand. Bron Compact-Pro01 s/pie
4640115

121,95€



Mandolina Yocook Eco
4640125

79,40€



Mand. japonesa Benriner 65mm Prem.
2434051

81,20€



Accesorios de cocina



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



Pinzas sushi Gourmet Wüsthof
0791185 9199900901 15,00€



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



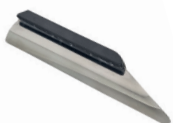
Pinza emplatar 200mm Titanio/negro
0791201 JBS-787/200 black 21,60€



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



Maq. galletas, 20 moldes + 4 embudos
5242804 24,35€



Recogemigas bolsillo
2470960

8,20€



Termóm.digital c/pincho -50 a +300°C
4463110 35,35€



ACCESORIOS VARIOS



Pelador oscilante hoja curva
2690705

10,90€



Rascador para vitrocerámica inox
1623905

14,55€



Paquete 5 hojas de recambio
6662021

6,00€



Girolle Tete de Moine
1049040

61,55€



Rec. cuchilla+eje Tete de Moine
1049041

15,70€



Campana plástico para Tete Moine
1049010

20,50€



Balanza precisión 0.01g max.200gr.
5265701

61,65€



Pelador manz. domés. c/ventosa
5330106

35,10€



Abridor p/huevos porf.
2460180

32,10€



Espát.crepes T mad.haya redonda
1682009

1,55€



Espát.crepes 40cm mad.haya
1682003

3,15€



ACCESORIOS VARIOS



Prensa ajos Productividad
2360110

26,35€



Corta huevos inox
2460136

16,30€



Corta huevos 6 secciones
2460159

21,85€



Separador de yemas c/recipiente
2460301

15,65€



Soplete llama normal
2305761

23,90€



Soplete llama fuerte
2305762

36,35€



Soplete llama extra fuerte
2305763

62,15€



6
1



Máquina doméstica para croquetas
5300100

52001

39,00€



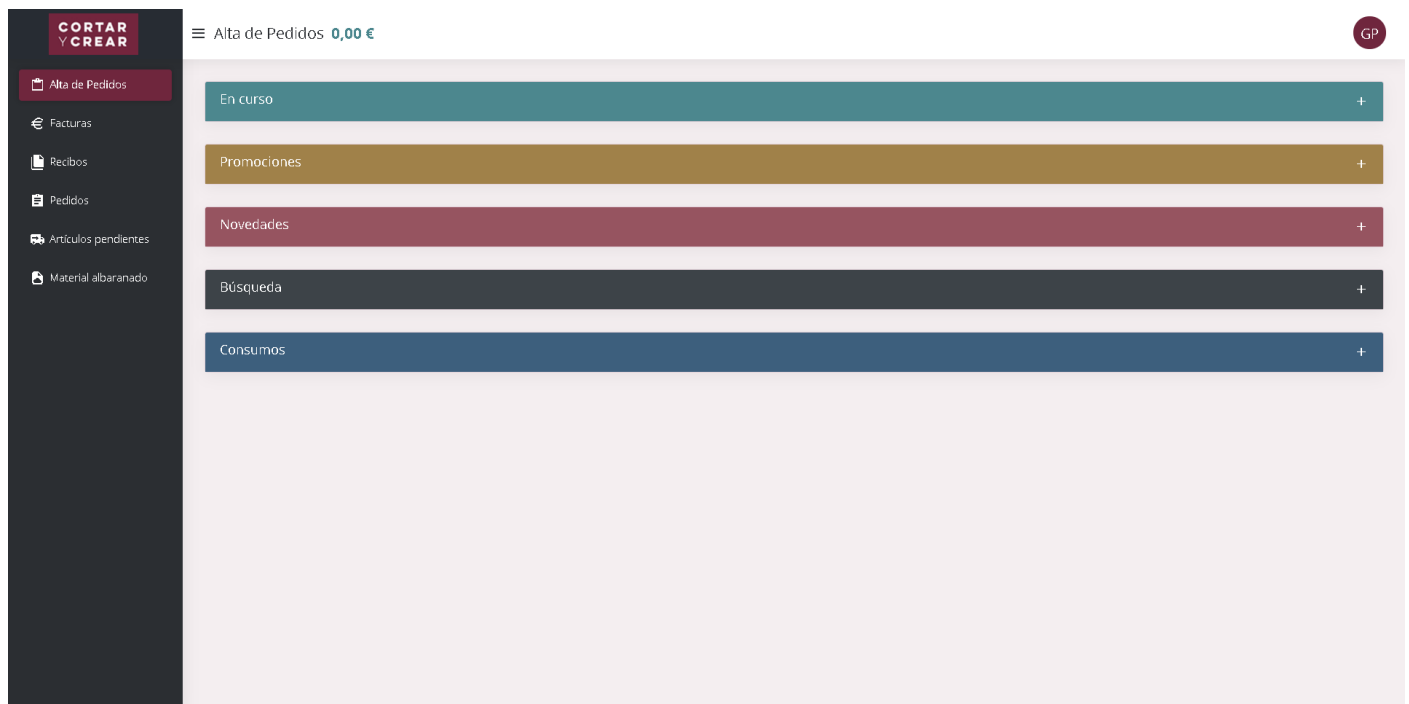
Soporte de jamón JP, polietileno
5800172

107,25€



CONSULTANOS PARA RECAMBIOS

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://www.cortarycrear.com>

**CONTÁCTENOS PARA CONSEGUIR
SU USUARIO Y CONTRASEÑA**

**CORTAR
Y CREAR**

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

Polígono 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