



 KYOCERA

WÜSTHOF

niroflex®



cortar y crear

esteel

CATÁLOGO
2010

ESTEEL
cortar y crear

cortar y crear

Apreciados clientes,

Tienen en sus manos el catálogo de Cortar y Crear.

Es para nosotros una satisfacción poder transmitir sobre papel la selección de unas gamas de cuchillería que esperamos sea de gran utilidad para los profesionales y las personas que saben apreciar las buenas herramientas.

En este catálogo hemos concentrado a grandes marcas de cuchillos y complementos. Una selección que ha sido posible por el trabajo a lo largo de los años de buenos profesionales dedicados el sector de la cuchillería.

Reunir a empresas del nivel de *Wüsthof, Kai, Kyocera, Niroflex* o *Ritter*, nos llena de orgullo y nos obliga a continuar en busca siempre de los mejores productos y de dar el mejor servicio.

Esperamos que este catálogo sea una herramienta importante para todos ustedes y que ello conlleve un beneficio mutuo a nuestras empresas.

Cortar y Crear

PEDIDOS: (+34) 93 849 1620

ACTUALIZACIONES DEL CATÁLOGO: [WWW.CORTARYCREAR.COM/CATALOGO2010](http://www.cortarycrear.com/catalogo2010)

CRÉDITOS

DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN:
RAMÓN BUFÍ
PERE MASAT

GESTIÓN
MONIKA LIEGMANN

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
MARIANO DROZD - SNAPPMINDS.COM
MARIANODROZD@YAHOO.COM

CONTENIDOS:
MARÍA RIPOLL CERA - ESCRITURAPROFESIONAL.COM

IMPRESIÓN:
iGRAFIC

ÍNDICE GENERAL *cortar y crear*

WÜSTHOF

CLASSIC IKON	02
CULINAR	10
GRAN PRIX II	16
CLASSIC	24
GOURMET	36
SILVERPOINT	48
ACCESORIOS WÜSTHOF	58

KAI

SHUN DAMASCO	63
ACCESORIOS	70
SHUN PRO	72
WASABI BLACK	74
SELECT	77
PURE KOMACHI	78
TIJERAS	80
CORTAÚÑAS	86
CUTTERS	87

ESTEEL

NO FORJADO	89
FORJADO	91
TIJERAS	93

KYOCERA

KYOTOP	95
ERGONÓMICA BLANCA	96
ERGONÓMICA NEGRA	98
ACCESORIOS	100

RITTER

CORTADORAS	106
------------	-----

MANICURA

WÜSTHOF	108
---------	-----

INDUSTRIA CÁRNICA

CUCHILLOS	116
GUANTES DE PROTECCIÓN	118
DELANTALES	119
CHAIRAS Y AFILADORES	120

CONDICIONES GENERALES	124
CONSEJOS MANTENIMIENTO CUCHILLOS	125

ESTEEL, ESPAÑA

esteel

ROSTFREI - INOX

Esteel, excelente relación precio-calidad

La experiencia en el sector de la cuchillería nos ha permitido conocer determinadas herramientas de corte de excelente relación calidad precio. En continuo contacto con el cliente, además, hemos ido detectando las necesidades más comunes, y sus preferencias.

Estos son los productos Esteel, productos pensados para satisfacer a nuestros clientes más exigentes.

La marca Esteel consta de unos 1.300 productos fabricados en la Unión Europea, y goza ya de reconocimiento en España.

Los productos Esteel tienen firma grabada y envase propio (caja, estuche o funda), acorde con su identidad visual.

SERIES ESTEEL



No FORJADO

P. 89



FORJADO

P. 91



TIJERAS

P. 93

No FORJADO



código: 2601.000 Cuchillo pelador-puntilla 8 cm.



código: 2626.004 Cuchillo cocina 11 cm.
código: 2626.005 Cuchillo cocina 13,5 cm.
código: 2626.006 Cuchillo cocina 15,5 cm.
código: 2626.007 Cuchillo cocina 18 cm.



código: 1551.004 Cuchillo chef 10 cm.



código: 1551.005 Cuchillo chef 13 cm.
código: 1551.006 Cuchillo chef 15 cm.
código: 1551.007 Cuchillo chef 18 cm.
código: 1551.008 Cuchillo chef 20 cm.
código: 1551.010 Cuchillo chef 25 cm.
código: 1551.012 Cuchillo chef 30 cm.



código: 0505.350 Cuchillo Jamón 25 cm.





código: 0401.016 Cuchillo deshuesar 15 cm.



código: 0783.100 Cuchillo filetear 17 cm.



código: 1575.073 Cuchillo Santoku alveolado, 18 cm.



código: 1701.000 Cuchillo pan 20 cm.



código: 2602.015 Cuchillo pelador-puntilla 9 cm.



código: 2902.000 Cuchillo mesa dentado 12 cm.

FORJADO



código: 0445.001 Cuchillo deshuesar forjado 13 cm.



código: 0509.010 Cuchillo de jamón 25 cm. Forjado



código: 1527.000 Cuchillo chef 10 cm. Forjado



código: 1527.001 Cuchillo chef 15 cm. Forjado



código: 1527.002 Cuchillo chef 20 cm. Forjado





código: 1527.003 Cuchillo chef 25 cm. Forjado



código: 1708.000 Cuchillo pan 20 cm. Forjado



código: 0875.010 Cortante cocina recto 16 cm.
código: 0875.015 Cortante cocina recto 20 cm.



código: 0760.100 Abreostas con protector

TIJERAS



código: 8510.510 Tijera de cocina Master - N7 - 18 cm.



código: 8510.511 Tijera de cocina Master - N8 - 20 cm.



código: 8510.514 Tijera de cocina profesional - N8 - 20 cm.

código: 8510.515 Tijera de cocina profesional - N9 - 23 cm.



CONDICIONES GENERALES DE VENTA

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

PEDIDOS

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

PRECIO

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

TRANSPORTE Y PEDIDO MÍNIMO

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

PAGOS

El primer pedido es al contado con transferencia previa, para posteriores pedidos los pagos son a 60 días con domiciliación bancaria, previa autorización de las compañías aseguradoras del crédito. Las facturas de importe inferior a 150.-€ serán siempre a la vista.

RECLAMACIONES / GARANTÍAS

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

JURISDICCIÓN

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

MANTENIMIENTO DE CUCHILLOS

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

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

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

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

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



cortar y crear

**CATÁLOGO
2010**

PEDIDOS:

(+34) 93 849 1620

ACTUALIZACIONES DEL CATÁLOGO:
www.cortarycrear.com/catalogo2010

CATÁLOGO
2010

cortar y crear

Cortar y Crear SL

Cuchillos y complementos de cocina de alto
nivel para profesionales y gourmets

Pol. Ind. Congost
Avda. Sant Julia 206-220, Nave 30
ES-08403 Granollers – Barcelona
Tél.: +34 93 849 1620
Fax: +34 93 846 8420

www.cortarycrear.com info@cortarycrear.com