



CATÁLOGO
2010

KYOCERA
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

KYOCERA, JAPÓN



Este material recientemente incorporado a los utensilios de cocina, la cerámica, aporta nuevos beneficios: un filo inalterable, impermeabilidad a olores y oxidaciones y una buena higiene.

Los cuchillos en cerámica son el resultado de la más avanzada tecnología japonesa en producir una hoja extremadamente dura, hecha con calcio, magnesio, silicio y circonio (piedra de diamante, un 30% más dura que el metal), que da a sus hojas un filo excepcional por calidad y duración. Los cuchillos en cerámica son utilizados por los mejores chef porque permiten lograr cortes de alta precisión y porque no provocan reacciones químicas con los alimentos ni alteran sus sabores.

La cerámica es un material resistente que mantiene su capacidad de corte hasta diez veces más que el acero. Higiénico e inoxidable, las hojas cerámicas no transfieren su sabor u olor ni iones metálicos a los alimentos, no se corrompen ni se oxidan con los ácidos de frutas y verduras, mientras evitan a su vez que éstas se pongan negras después de manipularlas con ellos, ya que los ácidos no reaccionan con la cerámica.

Los cuchillos cerámicos son además ligeros y por tanto muy cómodos para usar, antimagnéticos y antialérgicos. El mango ergonómico permite un mayor control en el puño.

Y con un valor añadido: son fáciles de limpiar. La cerámica no absorbe sustancias de los alimentos. Es suficiente con un rápido enjuague con agua y secarlo con un trapo de cocina para mantenerla en perfecto estado.

La dureza implica fragilidad por lo que deben evitarse golpes contra superficies duras. Debe usarse sobre tablas de madera o de plástico y nunca para huesos, espinas de pescado o productos congelados. Al cabo de muchos años, puede ser conveniente llevarlos al proveedor habitual para que les dé un ligero afilado que los mantenga como el primer día.

Kyocera ofrece también productos en cerámica como peladores, mandolinas, ralladores o tijeras de cocina.

SERIES KYOCERA



KYOTOP

P. 95



ERGONÓMICA BLANCA

P. 96



ERGONÓMICA NEGRA

P. 98



ACCESORIOS

P. 100

SERIE KYOTOP



código: 2681050 Cuchillo Hip Damascus 7,5 cm.



código: 2681051 Cuchillo Hip Damascus 11 cm.



código: 2681052 Cuchillo Hip Damascus 13 cm.



código: 2681053 Cuchillo Hip Damascus 14 cm.



código: 2681054 Cuchillo Hip Damascus 15,5 cm.



código: 2681060 Cuchillo Hip Damascus Sashimi 22 cm.



SERIE ERGONÓMICA BLANCA



- CÓDIGO: 2681109 mango negro. Cuchillo pelador 7,5 cm. cerámica blanca
- CÓDIGO: 2681150 mango rojo
- CÓDIGO: 2681160 mango amarillo
- CÓDIGO: 2681170 mango verde



- CÓDIGO: 2681120 mango negro. Cuchillo 11 cm. cerámica blanca
- CÓDIGO: 2681151 mango rojo
- CÓDIGO: 2681161 mango amarillo
- CÓDIGO: 2681171 mango verde



- CÓDIGO: 2681121 Cuchillo 13 cm. cerámica blanca



- CÓDIGO: 2681122 mango negro. Cuchillo chef 14 cm. cerámica blanca
- CÓDIGO: 2681153 mango rojo
- CÓDIGO: 2681163 mango amarillo
- CÓDIGO: 2681173 mango verde



código: 2681117 Cuchillo 12,5 cm. cerámica blanca microdentada



código: 2681118 Cuchillo Nakiri 15 cm. cerámica blanca



código: 2681123 Cuchillo chef 16 cm. cerámica blanca



código: 2681124 Cuchillo chef 18 cm. cerámica blanca



SERIE ERGONÓMICA NEGRA



CÓDIGO: 2681008 Cuchillo pelador 7,5 cm. cerámica negra



CÓDIGO: 2681014 Cuchillo 11 cm. cerámica negra



CÓDIGO: 2681033 Cuchillo 12,5 cm. cerámica negra microdentada



CÓDIGO: 2681016 Cuchillo 13 cm. cerámica negra



código: 2681018 Cuchillo chef 14 cm. cerámica negra



código: 2681017 Cuchillo Nakiri 15 cm. cerámica negra



código: 2681019 Cuchillo chef 16 cm. cerámica negra



código: 2681021 Cuchillo chef 18 cm. cerámica negra



RALLADORES KYOCERA



CÓDIGO: 2270900
Rallador cerámico redondo 9 cm.



CÓDIGO: 2270901
Rallador cerámico redondo 16 cm.

PELADORES KYOCERA



CÓDIGO PEDIDO: 2690792
Pelador ancho cerámico



CÓDIGO PEDIDO: 2690793
Pelador perfect, rojo/negro

PELADORES KYOCERA



- **código: 2690794** Pelador cerámico negro
- **código: 2690795** Pelador cerámico rojo
- **código: 2690796** Pelador cerámico amarillo
- **código: 2690797** Pelador cerámico verde
- **código: 2690798** Pelador cerámico azul
- **código: 2690799** Pelador cerámico naranja

MOLINILLOS



- código: 2505072** Molinillo especias azul
- código: 2505070** Molinillo especias negro
- código: 2505071** Molinillo especias rojo



código: 2506040
Molinillo de Café cerámico

CHAIRAS KYOCERA



código: 5651020 Chaira cerámica 12 cm.



código: 5651021 Chaira cerámica 18 cm.



SETS KYOCERA



CÓDIGO: 2681810 ●
mango amarillo
Estuche Kyocera cuchillo + pelador

CÓDIGO: 2681811 ●
mango verde
Estuche Kyocera cuchillo + pelador



CÓDIGO: 2681800
Estuche 2 Cuchillos cerámica blanca



CÓDIGO: 2681820 ●
mango negro
Estuche Kyocera cuchillo + pelador vertical



CÓDIGO: 2681821 ●
mango rojo
Estuche Kyocera cuchillo + pelador vertical

NAVAJAS



CÓDIGO: 3143051
Navaja Kyocera dibujo damasco,
mango fibra de carbono, 4 cm.



CÓDIGO: 3143043
Navaja Kyocera negra,
mango abalone, 4 cm.



CÓDIGO: 3143061
Navaja Kyocera dibujo damasco,
mango fibra de carbono, 5 cm.



CÓDIGO: 3143044
Navaja Kyocera negra,
mango abalone, 5 cm.



CÓDIGO: 3143050
Navaja Kyocera dibujo damasco,
mango madera, 4 cm.



CÓDIGO: 3143045
Navaja Kyocera h/negra
mango sintético, 4 cm.



CÓDIGO: 3143060
Navaja Kyocera dibujo damasco,
mango madera, 5 cm.



CÓDIGO: 3143046
Navaja Kyocera h/negra
mango sintético, 5 cm.



AFILADORES



CÓDIGO: 5690080
Afilador Kyocera MS-18 negro



CÓDIGO: 5310050
Afilador de diamante para
cuchillos de cerámica con pilas



CÓDIGO: 5690081
Afilador Kyocera MS-18 rojo

TIJERAS



CÓDIGO: 6825000
Tijera cerámica anillas de aluminio



CÓDIGO: 6825060
Tijera cerámica anillas de fibra de carbono

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