



CATÁLOGO  
2010

**RITTER**  
*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](http://SNAPPMINDS.COM)  
[MARIANODROZD@YAHOO.COM](mailto:MARIANODROZD@YAHOO.COM)

CONTENIDOS:  
MARÍA RIPOLL CERA - [ESCRITURAPROFESIONAL.COM](http://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

# RITTER, ALEMANIA

**ritter**  
made in Germany

Desde 1935, Ritter es el mejor especialista en cortafiambres de restauración y domésticos *Made in Germany*.

Constantemente adaptados a las necesidades funcionales y estéticas del momento, los cortafiambres Ritter del siglo XXI han sido diseñados para acomodarse a pequeños espacios: sus distintas piezas encajan unas en otras para guardarse como un pequeño electrodoméstico en un cajón o un armario. Su carácter desmontable facilita además su limpieza.

La calidad en su maquinaria se extiende a todo tipo de acabados como funcionamiento continuo, ajuste del grosor de corte de progresión continua, enrollables y las imprescindibles medidas de seguridad, incluido bloqueo para niños. Se acompaña de diversos accesorios para un corte higiénico.

Ritter amplía su gama de utensilios de cocina con peladores y picadoras.



reddot design award  
winner 2008



DESIGNPREIS  
2009  
NOMINIERT



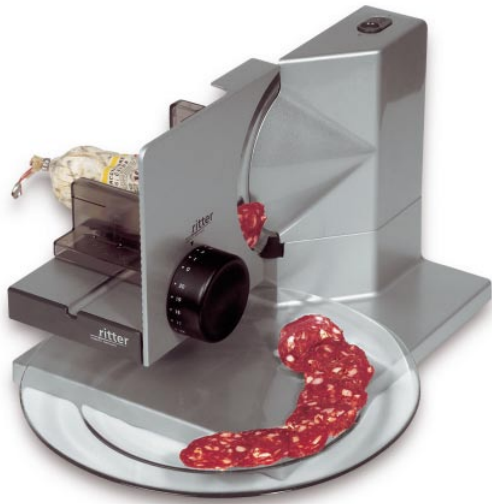
CÓDIGO PEDIDO: 5315.505

Cortafiambre Contura 3 - 29,5x24,5x39,0



CÓDIGO PEDIDO: 5315.521

Cortafiambre E 16 Kompakt Diagonal -  
22,5x23,0x33,5



CÓDIGO PEDIDO: **5315.515**  
 Cortafiambre E-19 Zurdos - 26,0x24,5x33,5



CÓDIGO PEDIDO: **2690.690**  
 Pelador Y inox / plástico blanco



CÓDIGO PEDIDO: **5321.029**  
 Picadora eléctrica N° 5 - 18,0x33,5x22,00



# 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](http://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](http://www.cortarycrear.com) [info@cortarycrear.com](mailto:info@cortarycrear.com)