



GASTOS DE ENVÍO

Costes paquetes hasta 5 kgs a cualquier punto de España (incluye Islas Canarias, Ceuta, Melilla y Baleares).



Correos con reembolso 4,88 Euros + IVA 16%,
Correos sin reembolso 3,81 Euros + IVA 16%



13 Euros + IVA 16%

(Para Islas Canarias, Islas Baleares, Ceuta y Melilla consultar el coste de este servicio).

Si va con reembolso, DHL cobra un 5% + IVA 16% de derechos de reembolso, sobre el total de nuestra factura.

Para ver todas las condiciones generales de venta completas ver:

www.comercialpazos.com



SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y AFILADO

Tan importante como la calidad del cuchillo es su mantenimiento y afilado. Conscientes de ello ofrecemos desde nuestro taller estable de afilado (uno de los pocos existentes en nuestro país), los mejores medios materiales y profesionales para el vaciado y reafilado de los cuchillos. Aunque es posible el vaciado (afilado) de estos cuchillos por medio de diversas piedras de granos muy finos, es una tarea difícil, además de lenta y laboriosa, pues se pueden producir rayas involuntarias sobre la superficie de los mismos. Además es necesaria una larga experiencia en la conservación del filo que el fabricante envía de origen. Es por esto que desde nuestro taller garantizamos el afilado y mantenimiento de sus cuchillos con piedras automáticas al agua de diversos granos, que evitan el calentamiento de la pieza y posible destemplado. Tras su paso por la piedra, se continúa con pulidores de grano fino. Por último, y tras la eliminación de la rebaba (o repelo), se les somete a la acción de un disco de cuero impregnado con pasta especial que consigue un brillo y acabado excepcional.

Puede realizar sus pedidos por teléfono, fax o por correo electrónico o recogerlos personalmente en nuestra tienda y taller, donde les atenderemos encantados.

TIENDA

Comercial PAZOS
Desde 1954
Maquinaria y herramientas para la madera

C/ Embajadores, 129
28045 MADRID
www.comercialpazos.com
e-mail: comercialpazos@comercialpazos.com
Tfno. 915279761 / 914676265
Fax. 915270510

TALLER DE AFILADO JMG

C/ Padre Oltra, 10
28019 MADRID
www.cuchillosyafiladosjmg.com
e-mail: info@cuchillosyafiladosjmg.com
Tfno. 914692135
Fax. 914603059

Cuchillos japoneses Japanese knives

LOS MEJORES CUCHILLOS PARA LOS MEJORES CHEFS

Utilícelos
y disfrute de su
atractiva estética y
reconocida eficacia.

Ofrecemos dos gamas, una toda en acero y otra con el mango de madera de pakka. Ambas se fabrican en la tradición de acero de Damasco en láminas, milenario proceso artesanal de fabricación que proporciona un espectacular acabado y un filo sin parangón en occidente. Podrá observar sorprendido las innumerables irisaciones, colores, luces y sombras del Damasco. Todos los tipos de cuchillos que se ofertan SANTOKU, PETTY o GYOTO, son de uso general para el corte de carne, pescados y vegetales, variando únicamente en su forma y longitud de la hoja.

La larga experiencia de **COMERCIAL PAZOS** en la importación de las mejores herramientas japonesas y la del taller de afilado **JMG** en el mantenimiento y conservación de cuchillos de alta calidad, ha servido para que lleguen a España por primera vez directamente desde Japón los codiciados e incomparables cuchillos japoneses a los mejores precios del mercado. Estas bellísimas y eficaces herramientas son reconocidas como las mejores y las utilizan desde hace años los mejores cocineros del mundo. Esperamos que puedan tener en breve el mismo privilegio en su cocina.

Cuchillos japoneses

CON MANGO DE ACERO

Cuchillos japoneses de acero de Damasco elaborados a partir de 63 capas de acero inoxidable VG-10. El templado especial al que se somete este acero de altísima calidad proporciona una dureza extrema en el filo y en el lomo, mientras que el centro del cuchillo se mantiene un poco más blando, proporcionando la flexibilidad necesaria para evitar las tensiones que provocarían fracturas. Filo extremo. Empuñadura de acero inoxidable 18/8 de una sola pieza con abolladuras antideslizantes y sin juntas, lo que facilita enormemente su limpieza.



Firma manual del artesano



Detalle del bellissimo Damasco de estos cuchillos



SANTOKU

Ref. K-35
Hoja de corte: 175 mm
Longitud total: 305 mm

sin IVA: 142,86 Eur
con IVA 16%: 165,72 Eur



PETTY

Ref. K-37
Hoja de corte: 150 mm
Longitud total: 270 mm

sin IVA: 105,90 Eur
con IVA 16%: 122,85 Eur



PETTY

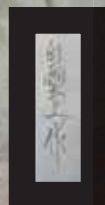
Ref. K-38
Hoja de corte: 120 mm
Longitud total: 240 mm

sin IVA: 94,96 Eur
con IVA 16%: 110,16 Eur

Cuchillos japoneses

CON MANGO DE MADERA

Cuchillos japoneses de acero de Damasco elaborados a partir de 17 capas de acero inoxidable VG-10, del tipo de los enterizos, en los que el acero de la hoja de corte se continua hasta el final del mango recubierto con madera de pakka. Estas cachas de madera se fijan a la espiga metálica con tres remaches de aluminio. El tacto cálido de la madera y su excelente acabado aporta un extraordinario agarre al cuchillo. La estética de estos cuchillos es más europea, manteniéndose las calidades estéticas y funcionales de cualquier cuchillo japonés de gama alta.



Firma manual del artesano



Detalle del bellissimo Damasco de estos cuchillos



GYOTO

Ref. M-107S-270GY
Hoja de corte: 270 mm
Longitud total: 397 mm

sin IVA: 209,27 Eur
con IVA 16%: 242,75 Eur



SANTOKU

Ref. M-107S-165SA
Hoja de corte: 165 mm
Longitud total: 285 mm

sin IVA: 106,41 Eur
con IVA 16%: 123,43 Eur



PETTY

Ref. M-107S-120PT
Hoja de corte: 120 mm
Longitud total: 221 mm

sin IVA: 72,62 Eur
con IVA 16%: 84,24 Eur

CUPÓN DE PEDIDO

DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos / Razón social (si es empresa): _____

Nº de cliente (si dispone de él): _____

Dirección: _____

Nº _____ Esc. _____ Piso _____ Letra _____

Código postal: _____

Población: _____ Provincia: _____

DNI / NIF / VAT: _____

Teléfono: _____

E-mail: _____

Dirección de envío (rellenar sólo en caso de ser distinta a la dirección fiscal) _____

NOTA INFORMATIVA—A pesar de las previsiones de stock de nuestra empresa, la creciente demanda de estos cuchillos en Occidente por su contrastada calidad, puede provocar roturas de almacén. En este caso se respetará el riguroso orden de llegada de los pedidos y se garantiza un plazo de entrega máximo de unas 8-10 semanas. Los datos que usted nos cede voluntariamente son totalmente confidenciales con la única finalidad de ofrecerles productos y servicios.

Si NO desea que le enviemos ninguna información le rogamos tache esta casilla

PEDIDO

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	UNIDADES	PRECIO sin IVA	TOTAL
K-35	SANTOKU 175 mm		142,86	
K-37	PETTY 150 mm		105,90	
K-38	PETTY 120 mm		94,96	
M-107S-270GY	GYOTO 270 mm		209,27	
M-107S-165SA	SANTOKU 165 mm		106,41	
M-107S-120PT	PETTY 120 mm		72,62	

+ GASTOS DE ENVÍO (VER TRASERA)

Total sin IVA

IVA 16%

IMPORTE TOTAL DE SU PEDIDO

FORMA DE PAGO

CONTRAREEMBOLSO

TRANSFERENCIA BANCARIA a CAJAMADRID 2038 1732 58 6000244241

Ver apartado nº 4 de las condiciones de venta en www.comercialpazos.com

TARJETA VISA / MASTERCARD

Nº _____

Válida hasta: Mes _____ Año _____

Marcar con una cruz en la forma de pago deseada