



和鋼

**CATÁLOGO
CUCHILLOS
JAPONESES**

2023

CUCHILLOS JAPONESES COLOMBIA

¡Descubre la excelencia de los Cuchillos Japoneses en Colombia! Sumérgete en una tradición milenaria perfeccionada a lo largo de los siglos. Nuestras marcas superan todas tus expectativas al utilizar la tecnología única y distintiva de Japón. Seki y Sakai, son ciudades conocidas como el corazón de la increíble tradición del cuchillo japonés, han sido testigos de la creación de estas obras maestras durante casi 800 años. Gracias al cuidado y la dedicación a estas tradiciones, nuestras marcas se han convertido en las más renombradas y reconocidas de Japón. ¡Ahora en Colombia, puedes disfrutar de la increíble calidad de estos cuchillos y adquirir una auténtica pieza de arte que trasciende lo mundano!

Hoy, nos unimos a Chile, Perú, Estados Unidos, México, Costa Rica, Bolivia, Irlanda, Australia y España para llevar a sus cocinas los mejores cuchillos del mundo.

Cada modelo tiene un uso específico en la cocina, desde cortar verduras hasta carnes y pescados. Es importante tener en cuenta el uso adecuado de cada uno para garantizar cortes precisos y eficientes.



DESCUBRE NUESTRAS MARCAS

SEKI MAE

Nuestra marca propia.



MAC

Representación exclusiva de la marca,
Ganadora de varios premios a nivel mundial,
incluyendo el reconocimiento al **Mejor
Modelo Chef del mundo en 2022.**



SATAKE

Representación exclusiva de la marca.



正広

MBS-26 HIGH CARBON
STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN

MASAHIRO



CHEF / GYUTO

CHB 101

- Tipo de acero 10Cr15CoMoV
(Cromo 10% cobalto y molibdeno 15%)
Núcleo (VG10) Patrón natural.
- Resina de fibra de carbono en la parte frontal y final del mango.
- Forma octogonal japonesa.
- 21 cms de hoja en Gyuto y Kiritsuke.
- Acero Alemán terminado en Japón.

~~\$550,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$440,000



HONEY BLUE KIRITSUKE

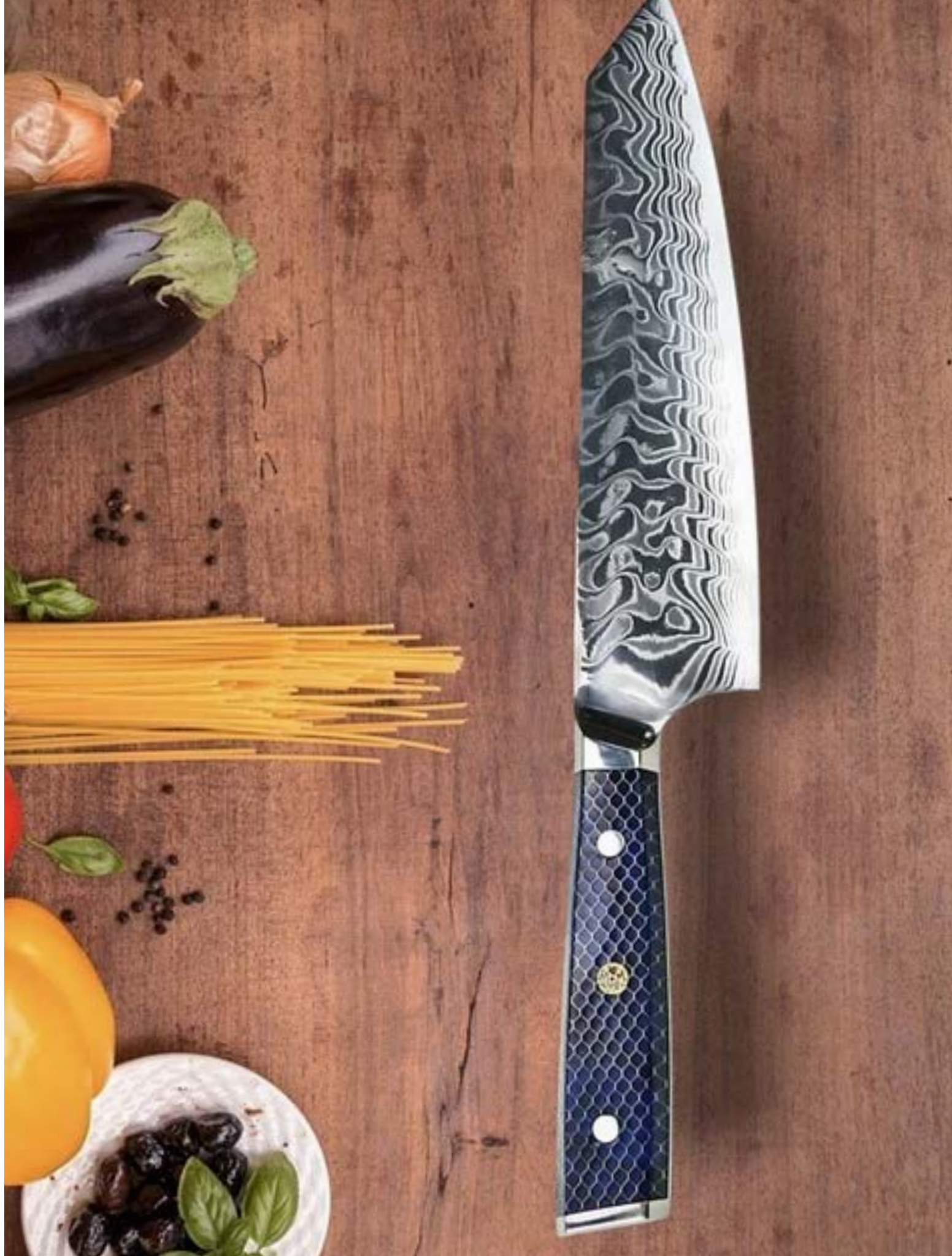
KHB 100

- Kiritsuke 67 capas Damasco VG-10.
- Tipo de acero 10Cr15CoMoV.
(Cromo 10% Cobalto y Molibdeno 15%)
- Núcleo (VG10) Patrón natural.
- 21 cms de hoja en Gyuto y Kiritsuke.
- Acero Alemán terminado en Japón.

~~\$575,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$460,000



HONEY WHITE CHEF

CHW 100

- 7 Capas de Acero.
- +D4 acero 10Cr15CoMoV
(Cromo 10% Cobalto y Molibdeno 15%)
- Esmerilado con chorro de arena.
- Largo total: 35 cm, Hoja 24 cm, Mango 14 cm.
- Peso: 283 gr.
- Dureza 62 HRC.
- Material del mango: Resina de panel de miel de abeja.
- NUCLEO VG-10.

~~\$565,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$452,000



MASAHIRO SS CARNICERO

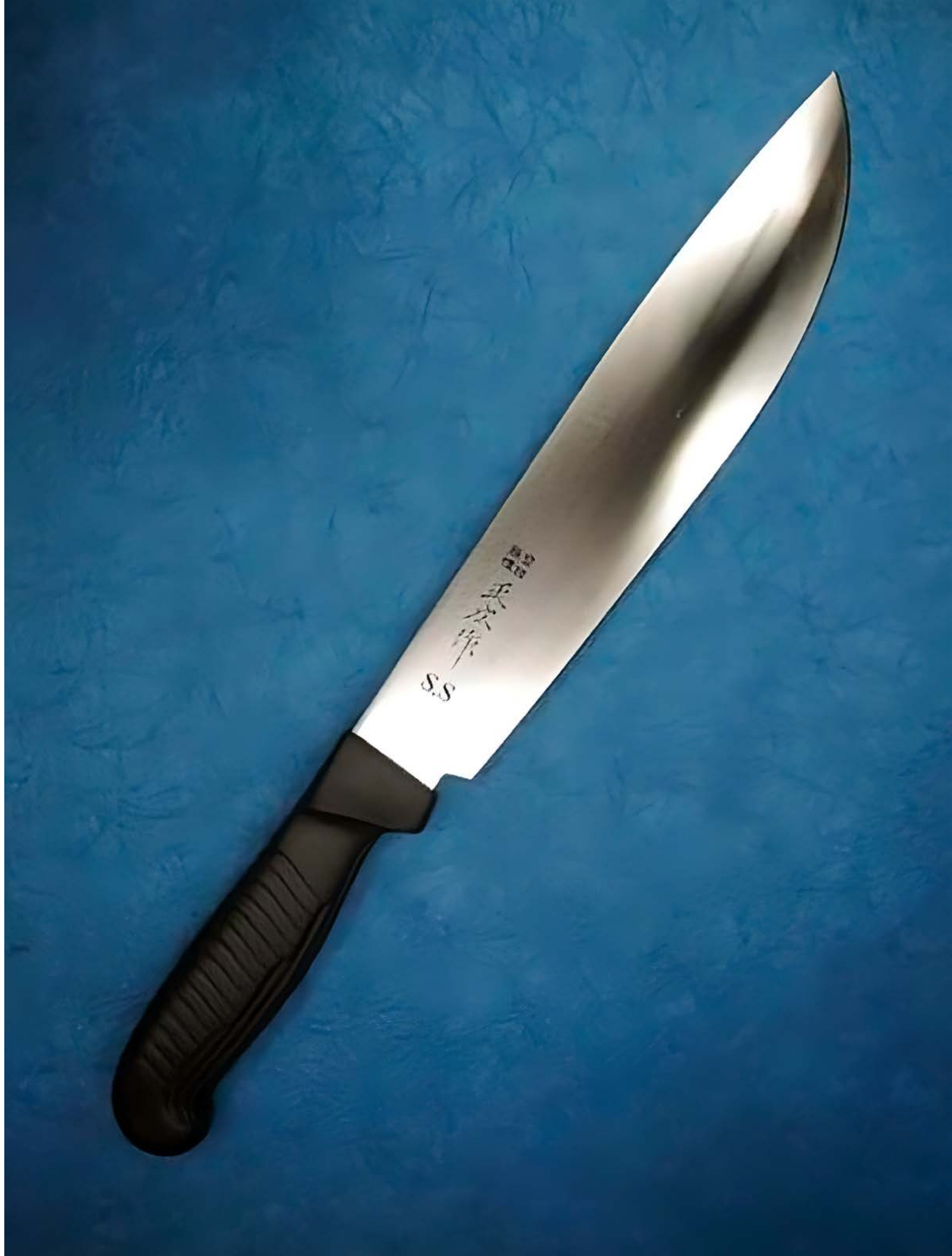
41105

- Mango de plástico elástico
- Cuchilla de acero inoxidable
- Longitud de la hoja 235 mm
- Longitud total 372 mm
- Altura de la hoja 46.2 mm
- Peso 185 gr.
- Dureza HRC 58-59

~~\$530,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$424,000



MAC SK-65 SANTOKU

1506

- Mango de plástico elástico.
- Cuchilla de acero inoxidable.
- Longitud de la hoja 235 mm.
- Longitud total 372 mm.
- Altura de la hoja 46.2 mm.
- Peso 185 gr.
- Dureza HRC 58-59.

~~\$695,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$556,000



MAC MTH-80

1213

- Mango de plástico elástico
- Cuchilla de acero inoxidable
- Longitud de la hoja 235 mm.
- Longitud total 372 mm.
- Altura de la hoja 46.2 mm.
- Peso 185 gr.
- Dureza HRC 58-59.

~~\$1,130,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$904,000



MAC FKW-10 CUCHILLO YANAGIBA

2301

- 30 cm de hoja.
- Acero superior Sub-zero.
- Especial para cortar Sashimi.

~~\$1,040,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$936,000



CUCHILLO COCINERO SATAKE SATORU BUNKA

802-802

- Acero Molibdeno Vanadio.
- Mango: Pakawood.
- 56-58 HRC.
- Longitud total: 33,4 cm.
- Longitud de la hoja: 20 cm.
- Método de afilado: corte simétrico a dos caras.
- Peso: 175 gr.

~~\$480,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$384,000



CHEF SATAKE DAMASCO 69 CAPAS

805-544

- Modelo: Nosyu Masamune.
- Longitud total: 315 mm.
- Longitud de la hoja: 20 mm.
- Ancho de la hoja: 44 mm.
- Peso neto: 180 gr.
- Acero Damasco 69 Capas .
- Mango: Lino Maicarta con Virola.

~~\$780,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$624,000



CHEF SATAKE 67 CAPAS

800-624

- Gyuto.13
- 67 capas.
- Acero compuesto forjado laminado.
- Longitud de la cuchilla: 180 mm.

~~\$755,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$679,500



SANTOKU SATAKE DAMASCO 69 CAPAS

805-513

- Modelo: Nosyu Masamune.
- Longitud total: 315 mm.
- Longitud de la hoja: 180 mm.
- Ancho de la hoja: 44 mm.
- Grosor de la hoja: 2,2 mm.
- Peso neto: 180 gr.
- Acero Damasco 69 Capas.
- Mango: Lino Maicarta con Virola.

~~\$740,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$592,000



SATAKE PROFESIONAL

803-526

- Acero inoxidable al molibdeno.
- Hoja: 18 cms de hoja de angulo 18 grados.

~~\$465,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$372,000



SATAKE YANAGIBA

804-776

- Cuchillo de hoja Yanagi (Sashimi).
- Hoja: acero inoxidable que contiene molibdeno.
- Mango: acero inoxidable.
- Longitud de la hoja: 200 mm.

~~\$425,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$340,000



SATAKE MARTILLADO NAKIRI

807-920

- Molibdeno Acero inoxidable forjado a mano.
- Mango: plástico ABS.
- Longitud de la hoja: 160 mm.

~~\$455,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$364,000



SATAKE HAMMERED PETTY

807-944

- Molibdeno Acero inoxidable forjado a mano.
- Mango: plástico ABS.
- Longitud de la hoja: 160 mm.

~~\$350,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$280,000



SATAKE HAMMERED GYUTO

807-937

- Fabricado en Japón.
- Acero inoxidable.
- Hoja: 'Molibdeno Acero inoxidable forjado a mano.
- Mango: plástico ABS.
- Longitud de la hoja: 200 mm.

~~\$475,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$380,000



SATAKE MACHETE CHINO

803-670

- Tipo: Cai Dao (cuchillo de verduras de chef chino).
- Hoja: 180 mm.
- Ancho de la hoja: 95 mm.
- Espesor trasero: 2 mm.
- Peso: 260 gr.
- Acero: Molibdeno Vanadio Acero inoxidable.
- Enfriamiento: 57-58HRC.
- Mango: Madera.

~~\$565,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$452,000



SATAKE HAMMERED SANTOKU

807-913

- Fabricado en Japón.
- Acero Molbdeno inoxidable.
- Mango: plástico ABS.
- Longitud de la hoja: 170 mm.

~~\$696,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$556,800



SATAKE BREAD KNIFE

806-756

- Acero inoxidable al molibdeno.
- Hoja ancha y delgada de 20 cm. de largo.
- Mango de madera.

~~\$355,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$284,000



SATAKE PETTY “BLACK WOOD”

801-850

- Hoja de 12 cm.
- Perfecto para pequeñas tareas de cocina.

~~\$180,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$144,000



SATAKE PROFESIONAL

803-519

- Acero inoxidable al molibdeno.
- 17 cm. de hoja de ángulo 18 grados.
- HRC 58.

~~\$465,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$372,000



SATAKE PROFESIONAL SET PARA MESA

DM4

- Set para mesa de Acero inoxidable al molibdeno.
- Hoja: 15 cm, hoja de ángulo 18 grados.
- HRC 58.

~~\$1,225,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$1,102,500



SEKI MAE CHEF

YC210

- Acero sueco con alto contenido de carbono 19C27 de SANDVIK, HRC es 59 ~ 60.
- Mango de madera en palo de rosa con 8 ángulos.
- Hoja: 21 cm.

~~\$980,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$784,000



SOLD OUT

SEKI MAE ROSEWOOD

YC240

- Acero 19C27 de alta rigidez
- 22 capas.
- Hoja: 24 cm.

~~\$990,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$792,000



SEKI MAE SKY AOGAMI BLUE STEEL

HEI10

- Hoja de acero al carbono azul pulido revestido con acero inoxidable.
- HRC. 61 a 62.
- Hoja de doble filo.
- Mango de madera Pakka azul.
- Petty 15 cm.

~~\$680,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$544,000



KIRITSUKE SANTOKU SKY

HEI07

- 3 capas de acero núcleo AUS 10.
- Fabricado en Seki Japón.
- Tipo de cuchillo: Kiritsuke Santoku.
- Tipo de acero: AUS10.
- HRC: 59-60.
- Tipo de hoja: hoja de doble filo.
- Longitud de la hoja: 195 mm.
- Altura de la hoja: 47 mm.
- Espesor de la hoja: 2 mm.
- Material del mango: mango azul Pakkawood.
- Longitud del mango: 113 mm.
- Peso: 195 gr.

~~\$850,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$680,000



KIRITSUKE PETTY SKY

HEI08

- 3 capas de a acero núcleo AUS 10 larga retención de filo.
- Fabricado en Japón.
- HRC: 59-60.
- Tipo de hoja: hoja de doble filo.
- Longitud de la hoja: 140 mm.
- Altura de la hoja: 30 mm.
- Material del mango: mango azul Pakkawood.
- Longitud del mango: 97 mm.
- Peso: 105 gr.

~~\$658,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$526,000

30



SEKI MAE “SKY” AUS-8

HEI19

- Hoja de acero inoxidable AUS-8 Molibdeno Vanadio de alta calidad.
- Básculas con mango de madera Pakka pulida en azul vivo.

~~\$930,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$744,000



CHEF SEKI MAE CLAD

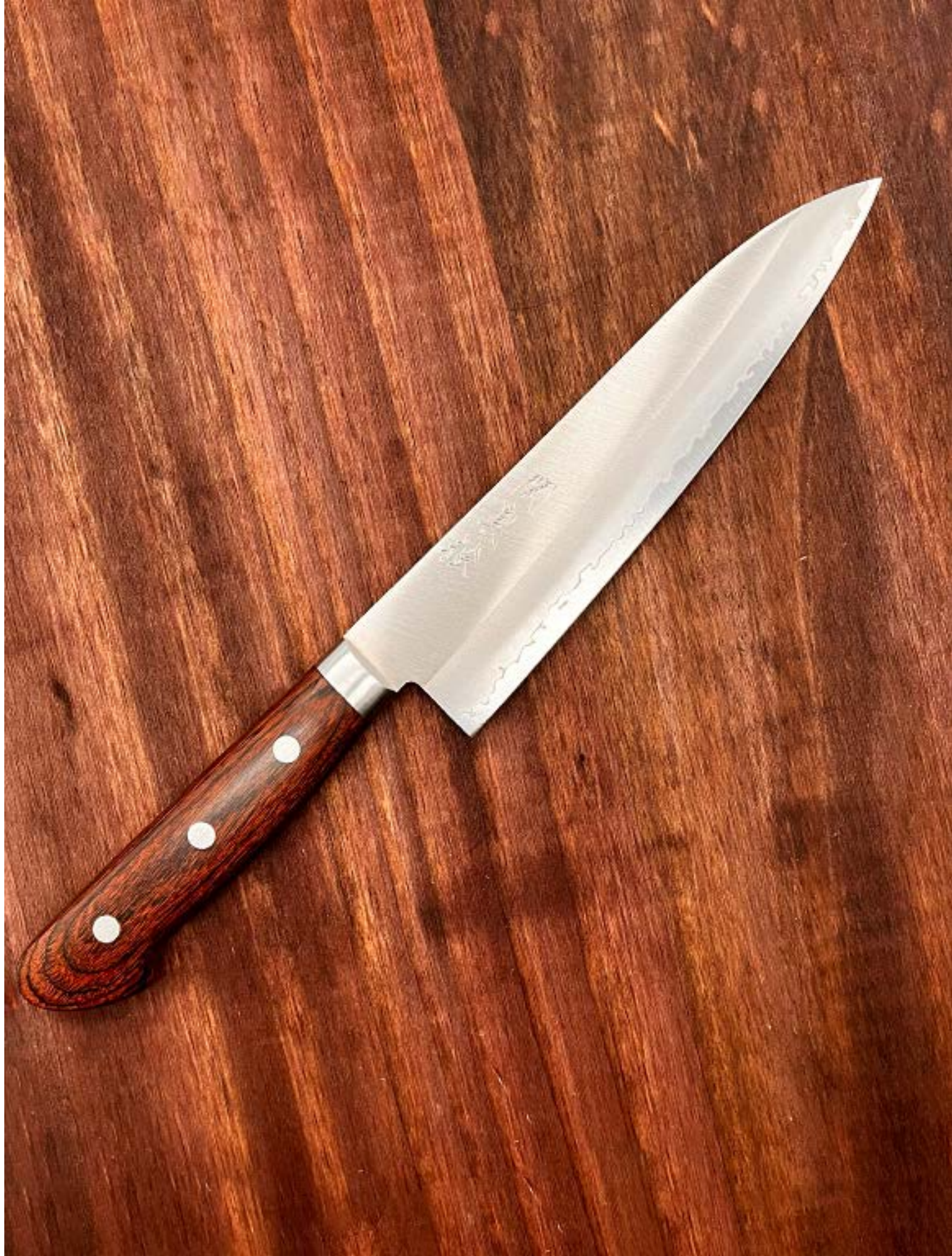
HE125

- Acero inoxidable de forja San Mai.
- El acero principal es V-gold No. 1 (VG1).
- Hoja de espada: tipo Santoku / interrupción VG1.
- Longitud de la hoja: 165 mm.
- Mango: Patrón de madera contrachapada laminada (con boca / color caoba)

~~\$760,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$608,000



PINZA DE DEGUSTACIÓN - DECORACIÓN

- Acero inoxidable quirúrgico

~~\$85,000~~

PRECIO DE LANZAMIENTO

\$68,000



MEDIOS DE PAGO

- EFECTIVO
- BANCOLOMBIA
- DAVIPLATA
- DOLARES EN EFECTIVO

CONTACTO



3143232897



@cuchillosjaponesescol



comercial@cuchillosjaponeses.com.co

