

MODELOS CON ALMA DE ACERO

- ALMA INTERIOR DE ACERO INOXIDABLE 8M/M
- GUARDA MANOS DE ACERO INOX. DE 2 M/M.
- MANGO DESMONTABLE DE MADERA PRENSADA, PULIDA Y BARNIZADA.
- ANILLA PARA COLGAR.

Estos modelos se fabrican en piedra de asentar filo, que por sus especiales características hacen de esta herramienta, no solo la sustituta de la clásica chaira de acero que todos conocemos, sino que, le da el valor real a la palabra “afilar”. Fabricadas con distintos granos y largos para poder satisfacer las necesidades del cliente.

El alma de acero convierte la piedra natural en una herramienta segura, duradera, fiable y sobre todo, eficaz.

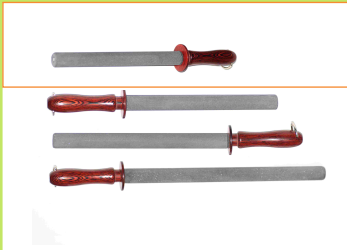
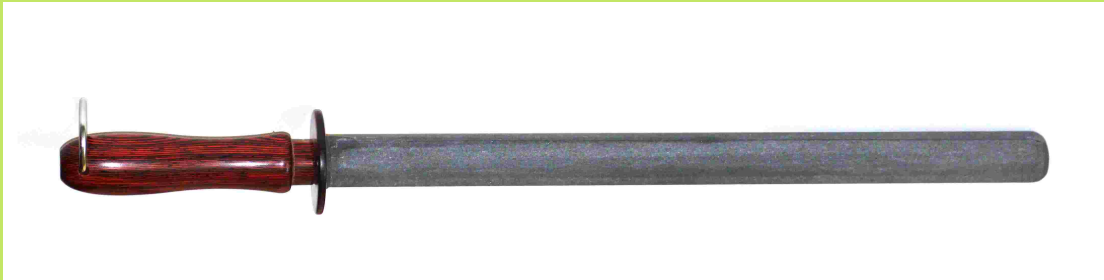


NOVEDAD MUNDIAL



A PEDRA DAS MEIGAS

Chairas artesananas de pedra natural



MOD. 600/20 cm

Composición

- Piedra natural disponible en:
afinar grid 1200, asentar 1800 y pulir grid estimado 6000

Formato

Formato redondo. Chaira de piedra con alma de acero, mango y protegemanos de madera prensada.

Peso

± 440 gramos.

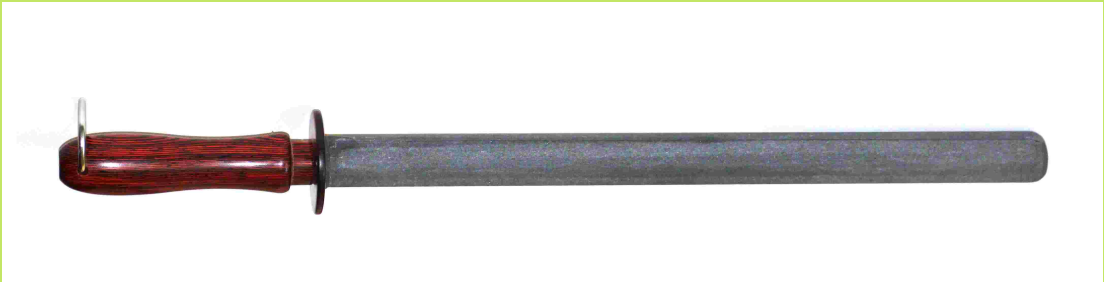
Dimensiones

- Totales: ± 32 x 5 cm.
- Piedra: ± 20 cm. x 2,5 Ø

Uso

Uso para cuchillería doméstica, agrícola, deportiva. Indicado para el desbaste fino de cuchillos y herramientas en general.

*Si tu herramienta de acero no corta
¿Para que la quieres?*



MOD. 600/25 cm

- Piedra natural disponible en:
afinar grid 1200, asentar 1800 y pulir grid estimado 6000

Composición

Formato redondo. Chaira de piedra con alma de acero, mango y
protegemanos de madera prensada.

Formato

± 514 gramos.

Peso

- Totales: ± 37 x 5 cm.
- Piedra: ± 25 cm. x 2,5 ∅

Dimensiones

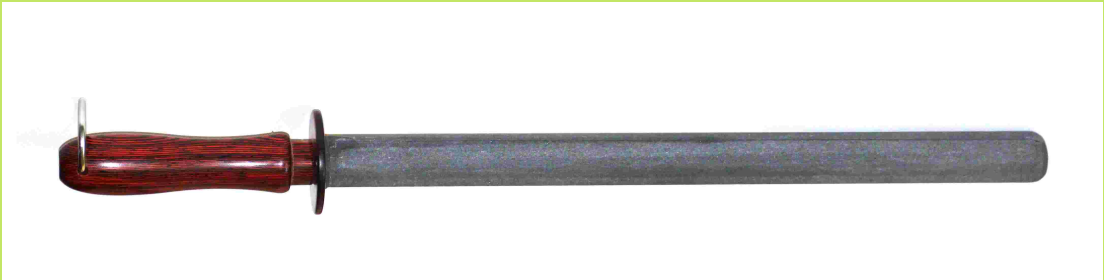
Uso para cuchillería doméstica, agrícola, deportiva. Indicado para el
desbaste fino de cuchillos y herramientas en general.

Uso



A PEDRA DAS MEIGAS

Chairas artesananas de pedra natural



MOD. 600/29 cm

Composición

- Piedra natural disponible en:
afinar grid 1200, asentar 1800 y pulir grid estimado 6000

Formato

Formato redondo. Chaira de piedra con alma de acero, mango y protegemanos de madera prensada.

Peso

± 570 gramos.

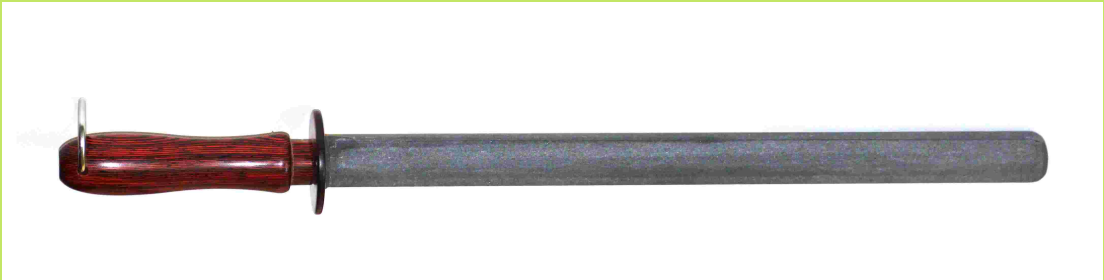
Dimensiones

- Totales: ± 41 x 5 cm.
- Piedra: ± 20 cm. x 2,5 ∅

Uso

Uso para cuchillería doméstica y profesional. Corte de jamón.
Indicado para el desbaste fino de cuchillos y herramientas en general.

*Si tu herramienta de acero no corta
¿Para que la quieres?*



MOD. 600/35 cm

- Piedra natural disponible en:
afinar grid 1200, asentar 1800 y pulir grid estimado 6000

Composición

Formato redondo. Chaira de piedra con alma de acero, mango y protegemanos de madera prensada.

Formato

± 667 gramos.

Peso

- Totales: ± 47 x 5 cm.
- Piedra: ± 25 cm. x 2,5 ∅

Dimensiones

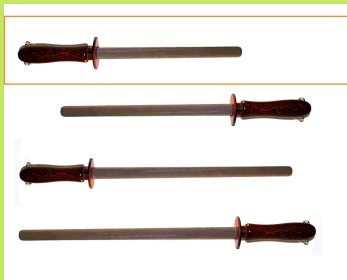
Uso para cuchillería doméstica y profesional. Corte de jamón.
Espectáculo público. Indicado para el desbaste fino de cuchillos y herramientas en general.

Uso



A PEDRA DAS MEIGAS

Chairas artesananas de pedra natural



MOD. 601/20 cm

Composición

- Piedra natural disponible en:
afinar grid 1200, asentar 1800 y pulir grid estimado 6000

Formato

Formato redondo fino. Chaira de piedra con alma de acero, mango y protegemanos de madera prensada.

Peso

± 445 gramos.

Dimensiones

- Totales: ± 32 x 5 cm.
- Piedra: ± 20 cm. x 1,8 Ø

Uso

Uso para cuchillería doméstica y profesional.
Indicado para el desbaste fino y pulido perfecto de cuchillos y herramientas en general.

*Si tu herramienta de acero no corta
¿Para que la quieres?*



MOD. 601/25 cm

- Piedra natural disponible en:
afinar grid 1200, asentar 1800 y pulir grid estimado 6000

Composición

Formato redondo fino. Chaira de piedra con alma de acero, mango y protegemanos de madera prensada.

Formato

± 282 gramos.

Peso

- Totales: ± 37 x 5 cm.
- Piedra: ± 25 cm. x 1,8 Ø

Dimensiones

Uso para cuchillería doméstica, agrícola, deportiva. Indicado para el desbaste fino de cuchillos y herramientas en general.

Uso



A PEDRA DAS MEIGAS

Chairas artesananas de pedra natural



MOD. 601/29 cm

Composición

- Piedra natural disponible en:
afinar grid 1200, asentar 1800 y pulir grid estimado 6000

Formato

Formato redondo fino. Chaira de piedra con alma de acero, mango y protegemanos de madera prensada.

Peso

± 320 gramos.

Dimensiones

- Totales: ± 41 x 5 cm.
- Piedra: ± 25 cm. x 1,8 Ø

Uso

Uso para cuchillería doméstica y profesional. Corte de jamón.
Indicado para el desbaste fino de cuchillos y herramientas en general.

*Si tu herramienta de acero no corta
¿Para que la quieres?*



MOD. 601/35 cm

- Piedra natural disponible en:
afinar grid 1200, asentar 1800 y pulir grid estimado 6000

Composición

Formato redondo fino. Chaira de piedra con alma de acero, mango y protegemanos de madera prensada.

Formato

± 360 gramos.

Peso

- Totales: ± 47 x 5 cm.
- Piedra: ± 25 cm. x 1,8 ∅

Dimensiones

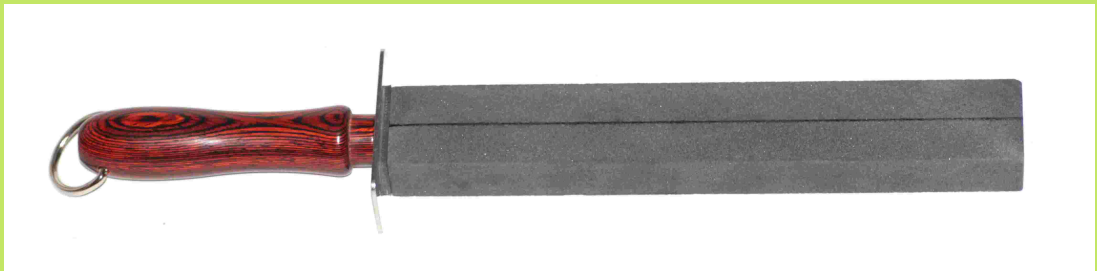
Uso para cuchillería doméstica y profesional. Corte de jamón.
Espectáculo público. Indicado para el desbaste fino de cuchillos y herramientas en general.

Uso



A PEDRA DAS MEIGAS

Chairas artesananas de pedra natural



MOD. 700

Composición

- Piedra natural vaciar grid 700.

Formato

Formato cuadrado. Chaira de piedra con alma de acero con mango y protegemanos de madera prensada.

Peso

± 520 gramos.

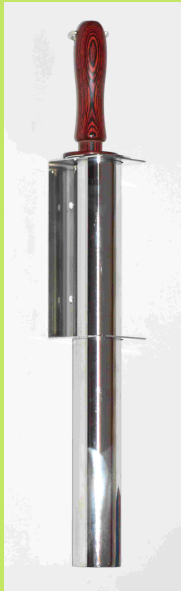
Dimensiones

- Totales: ± 25 + 12 cm.
- Piedra: ± 25 x 4 x 2 cm.

Uso

Uso para cuchillería doméstica, agrícola, deportiva. Indicado para el vaciado de cuchillos y herramientas en general.

*Si tu herramienta de acero no corta
¿Para que la quieres?*



	SP 600
Soporte de acero inoxidable, para pared, pulido a espejo y cortado a laser. Tubo contenedor de agua extraíble para limpieza.	Composición
Formato redondo para todas las chairas redondas de piedra con alma de acero.	Formato
	Peso
± 35 x 4 cm.	Dimensiones
Permite tener la chaira húmeda siempre a mano.	Uso

JAMONERAS

Posiblemente la mejor jamonera del mundo.
Reconocido y valorado por los mejores cortadores
de jamón del mundo y por la asociación nacional de cortadores de jamón.

Jamonera multiposicional, permite el giro total del jamón sin necesidad de sacarlo.





A PEDRA DAS MEIGAS

Chairas artesananas de pedra natural



Pie acero inoxidable

Composición

Moldura y pie de acero inoxidable

Formato

Soporte para jamón. Multiposicional, permite el giro total del jamón sin necesidad de sacarlo.

Peso

± 10 Kg.

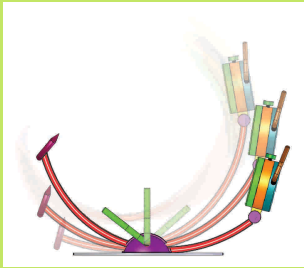
Dimensiones

- Moldura altura máxima: 48 cm.
- Pie: 48 x 25 x 1,2 cm.

Uso

Uso para corte de jamón domestico y profesional.
Posiblemente el mejor soporte del mundo. Reconocido y valorado por los mejores cortadores de jamón del mundo y por la asociación nacional de cortadores de jamón.

*Si tu herramienta de acero no corta
¿Para que la quieres?*



	Pie madera olivo
Moldura de acero inoxidable y pie de madera de olivo.	Composición
Soporte para jamón. Multiposicional, permite el giro total del jamón sin necesidad de sacarlo.	Formato
± 10 Kg.	Peso
- Moldura altura máxima: 48 cm. - Pie: 48 x 25 x 6 cm.	Dimensiones
Uso para corte de jamón domestico y profesional. Posiblemente el mejor soporte del mundo. Reconocido y valorado por los mejores cortadores de jamón del mundo y por la asociación nacional de cortadores de jamón.	Uso



Pie de mármol

Composición	Moldura de acero inoxidable y pie de mármol disponible en: blanco, verde guatemala y negro marquina
Formato	Soporte para jamón. Multiposicional, permite el giro total del jamón sin necesidad de sacarlo.
Peso	± 10 Kg.
Dimensiones	- Moldura altura máxima: 48 cm. - Pie: 48 x 25 x 3 cm.
Uso	Uso para corte de jamón domestico y profesional. Posiblemente el mejor soporte del mundo. Reconocido y valorado por los mejores cortadores de jamón del mundo y por la asociación nacional de cortadores de jamón.

*Si tu herramienta de acero no corta
¿Para que la quieres?*



Pie de silestone

Moldura de acero inoxidable y pie de silestone disponible en:
negro, rojo, amarillo, blanco y azul

Soporte para jamón. Multiposicional, permite el giro total del jamón
sin necesidad de sacarlo.

± 10 Kg.

- Moldura altura máxima: 48 cm.
- Pie: 48 x 25 x 3 cm.

Uso para corte de jamón domestico y profesional.
Posiblemente el mejor soporte del mundo. Reconocido y valorado por
los mejores cortadores de jamón del mundo y por la asociación nacional
de cortadores de jamón.

Composición

Formato

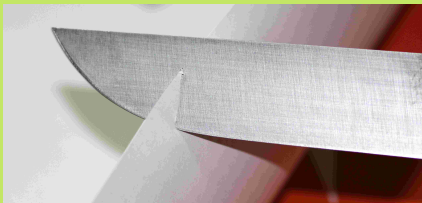
Peso

Dimensiones

Uso

CAPÍTULO III
EL AFILADO





VACIAR UN CUCHILLO

Debemos usar el modelo que más se adapte a la herramienta que deseamos vaciar, siempre que sea silíceo-férrica y con agua.

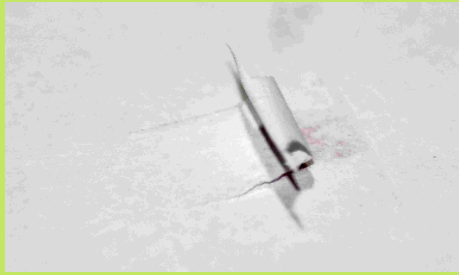
En el ejemplo utilizamos el modelo 300 de vaciado, o el 600 para un vaciado más afinado.

Se coloca el cuchillo sobre un soporte que nos permita librar el grueso del mango y asentar la herramienta firmemente sobre él. Haremos que la piedra avance siempre en el sentido del filo y al mismo tiempo nos desplazamos por su largo.

Nos sorprenderá la facilidad con que esta piedra natural se come el acero sin destemarlo.

Nota: En nuestra página web "www.apedradasmeigas.com" puede ver una gran variedad de videos que le ayudarán a perfeccionar su afilado.

*Si tu herramienta de acero no corta
¿Para que la quieres?*



ASENTAR EL FILO

Debemos de usar el modelo que más se adapte a la herramienta que deseamos afinar, siempre que sea con la piedra natural de asentar filo y con agua.

En el ejemplo usamos el modelo Afilador Íbero.

Colocar el cuchillo sobre un soporte que nos permita librar el grueso del mango y asentar la herramienta firmemente sobre él. Haremos que la piedra avance siempre en el sentido del filo y al mismo tiempo nos desplazamos por su largo.

Si nos entretenemos un poco observaremos como nuestro acero toma la vida que tenía cuando lo compramos y lo más importante es que seguirá con todas sus cualidades, como la flexibilidad y el temple que el fabricante le dió.



RECUPERANDO VIEJAS HERRAMIENTAS.

En esta secuencia de fotografías podemos ver como las herramientas retiradas o perdidas las podemos recuperar con la piedra natural de afilar A Pedra das Meigas, primero con la piedra de vaciado y después con la de asentar el filo.

*Si tu herramienta de acero no corta
¿Para que la quieres?*



Podemos ver como la piedra de vaciar ha sido capaz de comerse el acero sobrante y la de asentar el filo, pulirlo hasta el punto de convertir una vieja hacha y un olvidado escoplo en una improvisada hoja de afeitar.

Siempre se debe usar en húmedo, para mantener el temple intacto.

Para efectuar estos afilados se ha empleado el modelo 500/2.



PERSONALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Existen diversas formas de personalización:

- Grabado con láser en el mango.
- Grabado con arena en la piedra.
- Serigrafía en las fundas de tela.

*Si tu herramienta de acero no corta
¿Para que la quieres?*



Para la personalización consultar producto, precios y cantidades mínimas.

CAPÍTULO IV
REPORTAJES Y CRÍTICAS



Su experiencia de treinta años trabajando el mármol ha llevado a Eduardo Beltrá Méndez a elaborar una chaira muy especial que ha patentado y que está siendo reconocida y apreciada por los profesionales que utilizan cuchillos o utensilios similares en sus respectivos oficios. La ha denominado “A pedra das meigas” porque la piedra natural se la somete a un laborioso proceso cuya “fórmula” mantiene en secreto. Finalmente se le inserta un ánima de acero y la convierte en una herramienta. El artículo lleva camino de convertirse en un gran éxito porque, entre otras cosas, no desgasta el filo y mantiene el temple.



Chairas con alma

Eduardo Beltrá ha convertido una piedra en una herramienta para afilar que no desgasta el filo

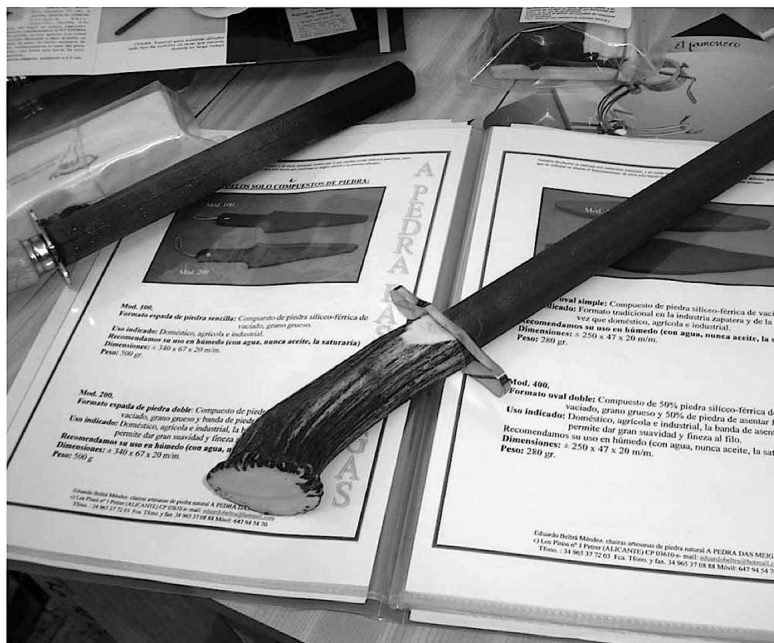
Lleva tres años trabajando en ello y quien conozca a Eduardo Beltrá sabe del empeño que le pone a las cosas en las que cree y, ésta, es una de ellas. Este artesano del mármol al que desde siempre le gusta el acero, encontró casi por casualidad en Galicia -que es tierra de afiladores- la piedra adecuada para fabricar chairas. Dice que cuando vio la piedra “se le encendieron todas las luces” y supo al instante lo que tenía que hacer aunque sabía que el proceso sería largo y complicado. Desde que “descubrió” la piedra hasta que finalmente ha puesto el utensilio en el mercado han pasado tres años plagados de muchas pruebas, inventos fallidos y muchas horas de dedicación. Incluso el catálogo y el proceso burocrático lo ha llevado de forma personal Eduardo, ya que nadie creía en la idea.

Sabía que cuando un cuchillo se lleva al afilador por primera vez, en ese preciso instante, comienza su declive y cada vez serán más frecuentes

las visitas al profesional del afilado. La piedra de amolar gira con tanta rapidez que calienta el metal y hace saltar las chispas del filo. Esas chispas no son otra cosa que diminutas porciones del cuchillo o de la herramienta que se está afilando y lógicamente cada vez quedará menos filo. Aunque en un proceso mucho más lento, lo mismo ocurre cuando se utilizan chairas tradicionales.

El acero para las herramientas de corte debe ser de alto contenido en carbono y cromo. Con ello se obtendrá una buena resistencia a la corrosión y una larga consistencia del corte. En su fabricación las hojas se someten a procesos de prensado, calentamiento a altas temperaturas – 850 ° o más – para, inmediatamente, sumergirlo en agua fría y así controlar, la cantidad, la forma, el tamaño y la distribución de las partículas de cementita contenidas en la ferrita que son las que determinan las propiedades físicas del acero.

La fijación de Eduardo Beltrá se centró en dos cuestiones. Por una parte, conseguir una piedra que afilara los utensilios sin desgastarlos y por la otra transformar una piedra en una herramienta. Lo primero llegó con un tratamiento especial del material pétreo que culmina con un proceso de quemado en un horno cerámico. Cada uno de los pasos dados y su metodología es guardado celosamente en secreto por Eduardo. Por eso esa parte del proceso no la ha querido patentar para no desvelar la "fórmula". El resultado es una chaira que se sumerge en agua antes de iniciar el afilado, ya que de este modo se evita el calentamiento por roce y se impide que el acero pierda su temple. La segunda parte —el segundo objetivo— era inventar una herramienta en la que insertar la piedra debidamente cortada al tamaño y forma deseada. No se podía cortar con máquinas de diamante porque lo desgastaría y no sería rentable. Optó por el corte con agua a presión que se utiliza con frecuencia en el proceso de cortado del mármol. Su experiencia como artesano de este material también ha sido determinante para insertar un ánima de acero en el interior de la piedra y rematarla con una empuñadura. En definitiva, reconvertir una piedra en una herramienta que ha sido patentada como un instrumento de



Algunos de los modelos de chairas fabricados por Eduardo Beltrá.

tería, carpintería y de las ferreterías. Juan Blas Sánchez, profesional del corte de jamón, ha señalado a esta redacción que desde que utiliza la chaira "A pedra das meigas" hace alrededor de cuatro meses ya no ha llevado los cuchillos a afilar. Ha señalado que es una herra-




El sistema ha sido patentado pero el tratamiento de la piedra se mantiene en secreto

nueva invención tal y como ha sido reconocido por la oficina de patentes y marcas a lo largo de los dos años que ha seguido el proceso. En realidad son dos patentes, una la herramienta y otra el sistema mediante el cual se introduce el acero en el interior de la piedra. Las chairas de distintos tamaños y modelos (en función del utensilio a afilar) han salido ya al mercado en una primera fase de sondeo con una extraordinaria aceptación por parte de los profesionales de la carnicería y charcu-

mienta extraordinaria que revolucionará el material de afilado y le augura un gran futuro. De hecho, asegura, que todos los buenos restaurantes de la zona ya las utilizan de manera muy satisfactoria. Lo mismo ocurre con las carnicerías y tiendas de charcutería, incluso afila a la perfección los filos de las máquinas de cortar fiambres. Eduardo Beltrá ha recibido la felicitación de reconocidos profesionales del corte de jamón (está muy introducido en este mundo porque elabora las bases de unas modernas jamone-

ras de acero) y de las mejores firmas de cuchillería del país. Algunas cadenas del ramo de la ferretería tanto nacionales como extranjeras se han interesado por este producto y están en negociaciones para su comercialización. En este sentido Eduardo Beltrá quiere ser cauto y tiene muy claro que su misión es fabricar las herramientas, las cuestiones comerciales las deja para las empresas que quieran hacerlo. Las chairas se venden envueltas en una bolsa de plástico y otra de tela en la que se acompaña un amplio folleto en el que se explican las cualidades, el proceso seguido y las instrucciones para la correcta utilización. Cuando menor sea el

ángulo o la inclinación del cuchillo o la herramienta, el filo será más suave, es decir, cortará más pero será más sensible y delicado. Por el contrario cuando mayor sea la inclinación cortará menos pero por el contrario será más resistente. Lo ideal —dice el manual— es entre 10 y 20 grados. Como referencia, 10° es el ángulo que se aplica cuando se pela una patata y 20° cuando sacamos punta a un lápiz. La chaira inventada por este profesional del mármol puede en un futuro próximo revolucionar el mercado de este producto. Todas las pruebas han resultado satisfactorias y existe unanimidad entre los profesionales que la han probado. 

Querido amigo Eduardo:

Increíble resultado el de tus chairas de piedra natural, utilizándolas me he dado cuenta de que mis cuchillos pasan de no cortar a cortar perfectamente en cuestión de segundos, es más, una vez afilados con ellas el filo dura mucho más tiempo, será por lo que me comentas que afilan sin destemplan el acero; lo cierto es que has solucionado un problema tanto en el ámbito profesional como el doméstico, una cuestión engorrosa en cocina que gracias a tus chairas tienen una solución simple y eficaz.

Me ha parecido fantástico el hecho de introducir un alma de acero en el interior de la piedra natural, convirtiéndola en esa herramienta de afilado segura, práctica y fiel, que sabes que el tenerla a la mano te permite reírte de esos cuchillos sin filo que eran tan comunes.

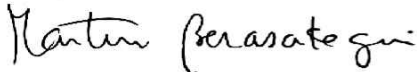
Te llamé hermano en San Sebastián y como tal quisiera que tus Pedras sean las mías, y pasen a llamarse, “**A Pedra Das Meigas. Las piedras de afilar de Martín Berasategui**” para que todos, tanto a nivel profesional como doméstico, sepan que funcionan de verdad, ¡que afilan de verdad!

Era necesario que coincidieran en una persona las condiciones de artesano de la piedra y aficionado al acero para que de la unión de esas dos cualidades surgiera un producto como el tuyo, un producto al que ya llamo nuestro y que le auguro y deseo un gran éxito pues en el siglo en el que estamos, cuando el hombre ya ha pisado la Luna y está pensando en metas más lejanas, quedan problemas cotidianos sin solucionar, y tú, amigo Eduardo, has restado uno a esa lista.

Recomiendo el uso de nuestros productos de piedra natural a todo el que quiera olvidar lo que es un cuchillo sin filo.

En este acto en el que quieres dar a conocer a tu ciudad la concesión del título de patente estoy orgulloso de poder estar a tu lado y te digo que seguro que consigues tu ansiado sueño, el de llevar trabajo a tu pueblo, porque sin duda tu producto se conocerá a nivel internacional, ya que como te he dicho, el problema que solucionas es común en todos los lugares y hogares donde haya una herramienta que deba cortar. Tanto en mi restaurante como allí donde vaya tu chaira me será fiel compañera.

Tu amigo



Martín Berasategui



Martín Berasategui, 30 años ejerciendo como “uno de los chefs españoles más creativos y apasionantes del mundo”.

Nacido el 27 de abril de 1960 en San Sebastián, tuvo su primer contacto con la cocina, con tan solo 13 años, en el Bodegón Alejandro, regentado por su madre y su tía.

A los 17, se matricula en la Escuela de Pastelería Moderna de Issengeaux (Francia).

A día de hoy, Martín Berasategui, además de ser reconocido como uno de los mejores cocineros a nivel mundial, corren a su cargo importantes restaurantes, tiene en el mercado 10 publicaciones de recetas culinarias y colabora con diversos sectores del mundo de la restauración.

A lo largo de su trayectoria, su trabajo como cocinero le ha reportado importantes y numerosos premios a nivel nacional e internacional.

A Pedra das Meigas ya forma parte de su equipo profesional.

Las piedras de afilar "A pedra das Meigas", participan en el Récord Guinness con el corte de la loncha de jamón más larga del mundo de 13,99 metros, cortada en una sola pieza

Piedras mágicas

La piedra de afilar "A pedra das Meigas", está revolucionando en todo el país la técnica tradicional del afilado de cuchillería y otros artículos. Las chairas patentadas con esta marca hace tres años e inventadas por el petrerense Eduardo Beltrá Mirá, están siendo utilizadas por miles de artesanos de toda España y participaron el pasado 11 de enero en el Récord Guinness de la cadena Tele Cinco, en un programa especial en donde Nico Jiménez, el mejor cortador de jamón de toda España, consiguió cortar la loncha más larga del mundo, nada menos que de 13,99 metros, en una sola pieza.

CONCHA ROMERO

Hasta hace poco la herramienta que se ha usado para afilar ha sido la chaira metálica con un poder de afilado muy limitado, pues elimina la cantidad de acero sobrante del canto del cuchillo, tijera o artículo que se está afilando. Cuando por el exceso de afilado desaparecen las finas estrías de la superficie que hace el efecto de lima, ésta se queda lisa y solamente consigue peinar el repelo que se produce en el filo del cuchillo que queda romo. Para evitar esto se suele recurrir a herramientas eléctricas con piedras de esmeril, de mayor o menor grano, que sí son capaces de comerse el acero pero al precio de destemplan el fino filo, lo que hace imposible repetir este proceso; el resultado es el de una herramienta estropeada y un problema añadido para el profesional.

Las piedras creadas y patentadas por Eduardo Beltrá han conseguido el reconocimiento del gremio de carniceros de Alicante y el gremio de cuchilleros de Sevilla, Toledo y Albacete.



Piedras de afilar creadas por Eduardo Beltrá.

Las chairas de piedra natural de Galicia "A pedra das Meigas" fabricadas por Eduardo Beltrá, son especiales pues se les introduce y se encola en su interior una varilla roscada de ocho milímetros de acero inoxidable. Esto permite confeccionar formatos largos y finos con los que se soluciona el problema del peso. Además, en uno de los extremos de la varilla roscada sobresaliente se coloca un mango para poder asirla y se interpone un tope, lo que la convierte en una herramienta segura, fiable, eficaz y muy duradera.

Se puede elegir entre varios tipos de piedra natural de afilar, entre las que destacan dos bien distintas, una férrica de gran poder de vaciado con un grano ideal para este cometido, lo que permite dejar el filo con un acabado más fino, ideal para usos industriales, incluso en la cocina. La segunda piedra natural y con verdadera magia en el afilado tiene como principal característica su **exclusividad en el mercado**, pues confiere a las herramientas de acero tal calidad de finura y terminación en el afilado que convierten una vieja y desechada herramienta en la perfecta compañera de trabajo.

Los orígenes

Los orígenes del creador de estas chairas especiales de gran calidad y duración se remontan en nuestra población a la apertura en la calle Los Pinos, de Mármol Eduardo Beltrá Mirá, una empresa de cantería que fundó su padre, quien a su jubilación en 1986, pasó a ser Mármol Beltrá, C.B. Tras un tiempo de ardua investigación Eduardo consigue solucionar el problema del afilado sin destempe de las herramientas de acero inventando la citada chaira de piedra natural con **alma interior de acero**, una novedad mundial que patenta, desarrolla y

funda. En octubre de 2007, se le une su hijo Eduardo Beltrá Sanz y nace Mármoles Beltrá y Sanz, S.L., conjugando una dilatada experiencia de cuarenta años en la artesanía de la piedra con la implantación de nuevas tecnologías, y el empuje y la ilusión que acompañan a la juventud.

En los últimos tres años se han fabricado más de diez mil piedras de afilar, un artículo avalado por su excelente calidad y prestación por el Gremio de Carniceros de Alicante y el Gremio de Cuchilleros de Toledo, Sevilla y Albacete.

Además de las chairas "A pedra das Meigas" que como su nombre indica son unas herramientas mágicas y sorprendentes fabricadas con piedra natural de Galicia que se venden en España, Francia y Japón y que se exportarán en breve a Argentina, Eduardo e hijo han creado una interesante gama de productos que se pueden adquirir por internet (la página web registraba el pasado mes de enero más de once mil visitas). Destacan varios

En los últimos tres años más de diez mil chairas han sido fabricadas y vendidas en toda España, Francia y Japón, en breve se exportarán a Argentina.

modelos de jamoneras fabricadas con base de mármol en verde y blanco, jamoneras de silestone en varios colores, jamoneras con base de madera maciza y acero inoxidable y mesa jamonera realizada con madera de olivo.

Señalar que una de estas jamoneras de estilo vanguardista fue fotografiada junto a los Príncipes de Asturias, en una feria de Coentaina, además el jamonero de la Casa Real tiene la chaira de piedra natural "A pedra das Meigas" que adquirió en la cita feria.



Para comprobar la indudable eficacia de estas piedras de afilar artesanas se puede visualizar un vídeo de corta duración en

Nico Jiménez, el mejor cortador de jamón de toda España, consiguió cortar la loncha más larga del mundo, nada menos que de 13,99 metros, en una sola pieza.

el que el propio Eduardo hace uso de estas chairas demostrando la efectividad, sin duda ninguna, a la hora de cortar un producto.

Pero pese a la excelente calidad de este artículo artesano creado y elaborado en Petrer y con unas perspectivas de futuro muy halagüeñas, el Consistorio local no ha ofrecido, hasta el momento, ningún tipo de respaldo pese a conocer el artículo en cuestión.

Página web: [www. A pedra das meigas.com](http://www.Apedradasmeigas.com) ■



Nico Jiménez, el mejor cortador de jamón de España y Eduardo Beltrá.



Nico Jiménez.

Campeón de España de corte jamón.

Cuchillo de Oro. Record Guinness 2009 a la loncha de jamón más larga del mundo.



Gremio Provincial de Empresarios Carniceros Charcuteros

Eduardo Beltrá Méndez
A Pedra das Meigas.
C/ Los Pinos nº 7
Petrer 03610 Alicante
Tfo: 647945470

Alicante, 12 Enero de 2009

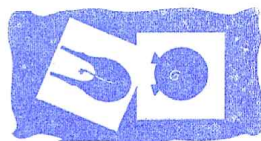
Estimado Eduardo

Nos es grato después de probar y comprobar el resultado de tus productos de afilar realizados en piedra natural, A Pedra Das Meigas, agradecerte los esfuerzos realizados para solucionar el problema que a diario se nos plantea a los profesionales, necesitamos que nuestros cuchillos corten.

Es por eso que recomendamos como **GREMIO PROVINCIAL DE EMPRESARIOS CARNICEROS CHARCUTEROS DE ALICANTE** tus productos, en especial las chairas de piedra natural con alma interior de acero, tanto para asentar como para vaciar nuestras herramientas, pues permiten que conserven "el temple" manteniendo sus cualidades y alargando su duración.

Deseamos tengas éxito en tu proyecto, pues entendemos que tus piedras ayudan a desarrollar adecuadamente nuestra profesión.

Atentamente:



Gremio provincial de empresarios
carniceros charcuteros - ALICANTE

Nelson Gombao Ferrandiz
Secretario del Gremio

Calle del Teatro, 27 - 1º Izq. • Teléfono / Fax 96 - 521 41 70 • 03001 ALICANTE

Carta de recomendación de nuestros productos por parte del Gremio Provincial de Empresarios Carniceros Charcuteros de Alicante.



A día de hoy ,despues de conseguir el campeonato de España, en Enero de 2009, el numero de eventos de relevancia en los que participo se ha multiplicado y mis servicios parece que ahora se miden con lupa, parece que me examinan.... **Hoy puedo dar gracias con contar con esta maravillosa chaira**, que llama la atención de todos aquellos que se acerca a ver el corte que realizo y se sorprenden cuando les digo que desde ese día, el 30 de Enero, **mis cuchillos no han pisado una cuchilleria**. Los afilo y mantengo a diario sin esfuerzo alguno y me aportan una regularidad en el corte mejor que los afilados profesionales.

Otro punto a su favor es que al pasarlo habitualmente el desgaste de cuchillo no es excesivo y nos permite una duracion mas larga del afilado y de la vida util del cuchillo, que el afilado de cuchilleria.

Francisco Roblez Cobos.

Campeón Oficial de España de corte de jamón, en el primer Campeonato de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón.

Albuquerque , Enero 2009



CONSEJO REGULADOR DE LA D.O.P. "JAMON DE TERUEL"

Avda.de Sagunto,116. Edificio CEEI Aragón.44002-TERUEL
Tel. 978/618940 Fax 978/618941
www.jamondeteruel.com e-mail: consejo@jamondeteruel.com



Teruel 10 de Septiembre de 2009.

Eduardo Beltrá Méndez
A Pedra das Meigas
C/ Pinos, nº 7
03610 Petrer (Alicante)

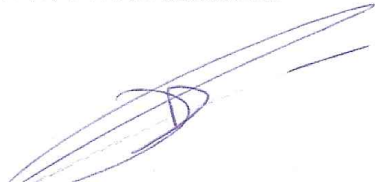
Estimado Sr:

Recibidos sus productos de afilar en piedra natural A Pedra Das Meigas, se los hemos hecho llegar a los maestros cortadores que colaboran con este Consejo Regulador para que opinaran sobre los mismos.

Una vez comprobados los productos quiero comunicarte que la opinión facilitada por los maestros cortadores ha sido de una gran aceptación por su parte, llegando a recomendar estos productos para el afilado de los cuchillos jamoneros.

Deseándole éxito en su cometido, le saluda atentamente




Fdo. Fernando Guillén Pérez
Director Técnico



Juan Blas Sánchez Sáez.

Maestro cortador, 15 años como profesional afilando su cuchillo con chaira de piedra natural.
Cortador oficial de A Pedra das Meigas.



Barco de Jamón.



Apoteosis.

Platos artísticos creados por el maestro jamonero Juan Blas Sánchez Sáez.



ACADEMIA OFICIAL DE CORTADORES DE JAMON DE GUIJUELO

Asesoría Ezequiel, Santa María nº4, 3770 Guijuelo (Salamanca)
jmerino@guijuelonet.com Mvl: 618733393 Tlf: 923580020

Guijuelo, 18 de Febrero de 2010

D. Eduardo Beltrá

Me dirijo a Vd. en agradecimiento a la labor y trabajo realizado por su Empresa en la persona de D. Juan Gómez Bermejo, su colaborador en la enseñanza del manejo de las piedras naturales.

Dicho señor enseña el manejo y afilado del acero con sus piedras en la Academia Oficial de Cortadores de Jamón de Guijuelo .

Desde la Escuela Oficial de Cortadores de Jamón de Guijuelo (Salamanca) y en nombre de los maestros cortadores, le damos las gracias y le animamos a seguir con la labor iniciada por su empresa.

Además, los que no conozcan las chairas y piedras naturales de afilado que, bajo la supervisión personal de D. Eduardo Beltrá, se fabrican con tanto acierto y buen criterio, decirles que son la auténtica solución a los afilados en frío de los cuchillos y al mantenimiento del filo mientras se trabaja, pues el roce suave y continuado de la hoja sobre la piedra perfecciona cada vez más el filo y hace más suave el corte de jamón, llegando así los nuevos alumnos a dominar el corte como auténticos maestros.


www.guijuelonet.com

Chus Merino
Academia de Cortadores de Jamón de Guijuelo

Miguel Gil

31/01/2010 8:43:02

Compré juego de tres piedras, me llegó dos días después de pedir las y el mismo día que llegaron me puse manos a la obra con una navaja totalmente desafilada, después de pasarle las tres piedras la navaja afeitaba y eso que nunca se afiló. La verdad es que quedo satisfecho y sorprendido de la calidad de las piedras. Un saludo.

Antonio Diaz 

12/01/2010 21:15:37

Saludos a todos.


Tan solo hace 5 días que recibí el blister de piedras de afilar y como es lógico lo primero que hice fue, coger los cuchillos que no me habían quedado afilados del todo con otras 5 piedras de distintos granulajes que tengo, y cual fue mi sorpresa que todos ellos después de pasarle la de afinar y después la de pulir, sin excepción quedaron todos perfectamente afilados, haciendo la correspondiente demostración cortando muchas virutas de varias hojas de papel.

Es un producto que la relación calidad/precio no tiene igual, y el servicio de venta y entrega en el domicilio perfecto. ENHORABUENA.

Manel


20/12/2009 15:14:02

El Blister de tres piedras es fantástico. Lo uso para afilar mi estimado Kellam Wolverine y otros puukos y navajas. La verdad... para los que dudaban como yo...comprado y probado, rebosa calidad no os arrepentireis y además 100% "Made in Spain". Un saludo.

Joaquín Sanjuan Rguez. 

08/12/2009 21:14:31

Increíble. Blister 3 piedras.

gabriel rocamora 

01/10/2009 18:44:55

Soy Rocamora de Catral (Alicante) herrero de cuarta generación y llevamos tiempo buscando unas piedras de mano para recomendárselas a mis clientes y hace un tiempo conocí a Eduardo y ya era hora de que alguien hiciera piedras de las que mi padre recomendaba a sus clientes hasta incluso ahora que estamos fabricando unas navajas para las cañas de los músicos (oboe y fagot) las he recomendado porque ellos quieren el filo muy fino y que no les haga marca en el filo de la navaja y solamente estas piedras naturales lo consiguen así que no dudeis en comprarlas y usarlas sin ningún temor. Un saludo y muchas gracias

Miguel Ángel Jiménez 

19/09/2009 18:13:39

Hace dos semanas adquirí unas piedras de afilar de Don Eduardo. Estuve leyendo mucho sobre el mundo del afilado en el foro de armas blancas, y mucha gente recomendaba estas piedras de afilar, que tienen un precio muy bueno.

Pues me puse manos a la obra y con los videos de Eduardo afilando, conseguí dejar muchas navajas y cuchillos casi en la "perfección", muchos de ellos consiguen hasta afeitarse los pelos del brazo. He conseguido hasta vaciar "correctamente" cuchillos que no cortaban nada incluso siendo nuevos, con piedras de grano entre 700 y 6000.

Pictolino y Gominolo  

12/09/2009 4:27:34

Pues nada, que una vez recibidas las "chairs" para filos "afalcados" (filos curvos), evidentemente resulta más fácil afilar este tipo de filos, ya que con las piedras planas cuesta algo más de trabajo, pero el resultado final sigue siendo excelente a la par que sorprendente, simplemente con dos pasadas el filo se vuelve a recuperar.

Muchas gracias, Eduardo por tu buen hacer y por tu profesionalidad.

<<Desde el día en que te conocí, mis cuchillos volvieron a la vida>>

Ángel L

10/09/2009 9:59:29

Hola a todos:

Ayer recibí mis piedras y quedo sorprendido con la calidad y la presencia que tenían. Las probé no muy a fondo pero quedo gratamente sorprendido en la calidad de la piedra. Eduardo tenías razón, unas piedras excelentes y quería agradecerte el regalo que me hiciste. Tu trato y atención son inmejorables además de tus conocimientos en la materia. Gracias

Diego Leira

24/08/2009 19:08:36

Y que digo yo ahora que no se haya escrito aquí ya?

Pues como no se me ocurre nada mejor me voy a seguir afilando.

Un saludo y gracias

Comentarios, agradecimientos y recomendaciones de nuestros productos por parte de algunos de los visitantes de nuestra web.



¿Has intentado quitarle la camisa a un tomate?

*Si tu herramienta de acero no corta
¿Para que la quieres?*



PARA MÁS INFORMACIÓN

Todos los productos pueden ser entregados con sus correspondientes fundas de tela personalizadas con el nombre de la marca.

Le recomendamos que visite nuestra página web "www.apedradasmeigas.com", donde podrá ver videos explicativos, participar en nuestro foro, solucionar cualquier duda o realizar la compra de cualquiera de nuestros productos.

Agradecidamente,



A PEDRA DAS MEIGAS

Chairas artesanais de pedra natural

