





*the brand of professionals
... since 1954*

Quality Made in Portugal

história historia history histoire	4
empresa empresa company société	6
Perfeição pela Qualidade Perfección por la Calidad Perfection for Quality Perfection pour la Quality	7
series 101000 MASTER1954 *	12
series 103000 Elegance 1972	14
series 107000 Asian 1993知	16
series 109000 ViRTUBLACK	18
series 39000 ViRTUGOLD	24
series 30000 ViRTU	28
series 90000 Premier	34
series 33000 CORK TM	42
series 113000 知 ^{Asian} FUKUÍ	50
series 2000 bladeMASTER *	55
series 8000 cuisi master	60
series 26000 solo [•]	64
series 9000 superior	72
series 70000 classic wood	74
series 106000 solo [•] NATURA	76
series 13000 classic	78
series 221000 TITANIUM EVO 	81
series 115000 Simple	84
series 25000 everyday	86
series 76000 PROEDGE ★	92
series 55000 lineI	94

series 92000 DUOGRIP	102
series 93000 DUOPRIME	103
series 84000 ERGOBUTCHER	104
series 83000 ERGODUO	105
series 67000 EURO TRY	106
series 73000 ergoprime	107
series 32000 BUTCHERCUT	108
series 41000 europrofessional ★ 	110
series 80000 classic [•]	114
series 57000 professional lineII	116
series 68000 BUTCHERGRIP	118
series 27000 <i>tradicional</i>	120
IVOCLEAVERS	122
accessories [•] KITCHEN	125
IVOSTEAK	128
IVOCORKSCREW	130
IVOCHEESE	131
IVOSPATULAS	134
IVOGADGETS	136
IVOSHEARS	138
accessories [•] BUTCHER	139
IVOSHARP	142
IVOBAGS	146
IVOPOCKETKNIVES	148



Existe uma história para contar
Hay una historia que contar
There is a story to tell
Nous avons une histoire à raconter



IVO Cutelarias é uma empresa familiar, fundada em 1954, em Santa Catarina pelo acto empreendedor do Sr. João Ivo e sua esposa D. Maria das Dores, ambicionados pelo mundo da cutelaria naquela época, decidem criar uma pequena "oficina" com três empregados. Iniciam a sua actividade com a produção de canivetes e navalhas, que eram na altura comercializadas por todo o país pela mão do próprio Sr. João Ivo. Mais tarde na década de 70, com a entrada de dois filhos na empresa, a visão de negócio ultrapassou o mercado nacional, iniciando a expansão internacional da empresa.

IVO Cutelarias es una empresa familiar, fundada en 1954, en Santa Catarina por el acto del empresario João Ivo y su esposa Maria das Dores ya codiciado por el mundo de la cuchillería ese momento, decidió crear un pequeño "taller" con tres empleados. Iniciar sus actividades con la producción de cuchillos y navajas, que fueron vendidos en todo el país por la mano del Señor João Ivo. Más tarde, en los años 70, con la adición de dos hijos en la empresa, la visión de negocio superó el mercado nacional y Ivo iniciaba su expansión internacional.

IVO Cutelarias is a family business, founded in 1954 in Santa Catarina by businessman, João Ivo and his wife Maria das Dores who at the time were fascinated by the world of cutlery and their ambition and determination paved the way for their new business. They decided to create a small "factory" which consisted of three employees. The first products they manufactured were knives and pocket knives, which were sold throughout the country by Mr. João Ivo himself. Later in the 70's, with the addition of two children into the business, the vision of the company exceeded the national market, and started the international expansion of the company.

IVO Cutelarias est une entreprise familiale, fondée en 1954 à Santa Catarina par l'acte l'entrepreneur de Monsieur João Ivo et son épouse Maria das Dores déjà convoité par le monde de la coutellerie ce moment-là, a décidé de créer un petit «atelier» avec trois employés. On a commencé leurs activités avec la production de couteaux et de couteaux de poche, qui ont été vendus à travers le pays par la main de Monsieur João Ivo. Plus tard, dans les années 70, avec l'ajout de deux fils dans l'entreprise la vision d'affaires dépassé le marché national, en commençant l'expansion internationale de l'entreprise.



1939



1944



1950



1954



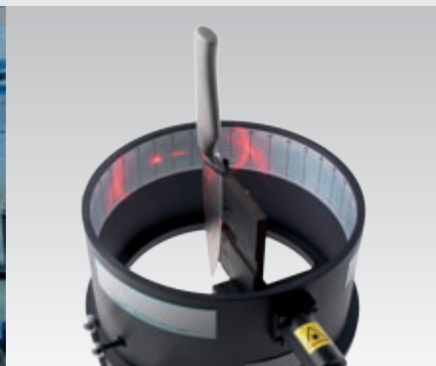
1972



1993



2010



*the brand of professionals
... since 1954*

Empresa
Empresa
Company
Société

Perfeição pela Qualidade
Perfección por la Calidad
Perfection for Quality
Perfection pour la Quality

IVO Cutelarias, é especializada no fabrico de cutelarias para uso profissional e doméstico. Combinando formas artesanais de trabalhar com as mais recentes tecnologias, garantindo um produto de qualidade superior, desde a selecção rigorosa dos melhores aços, ao controlo de qualidade em cada etapa de fabrico. É uma empresa de cariz familiar, com uma vocação fortemente exportadora, colocando os seus produtos em mais de 68 países por todo o mundo. A tradição e paixão por cutelarias de qualidade, acompanhada por uma forte actividade de I&D e Design, posicionam esta empresa como uma das principais referências mundiais, com o compromisso contínuo de proporcionar ao seu cliente um serviço/produto de excelência.

IVO Cutelarias, especializada en la fabricación de cuchillos para uso profesional y doméstico. La combinación de formas tradicionales con las últimas tecnologías, lo que garantiza un producto superior, a partir de una rigurosa selección y control de los mejores aceros y la calidad en cada etapa de la producción. Es una empresa familiar con una fuerte vocación exportadora, colocando sus productos en más de 68 países de todo el mundo. La tradición y la pasión por cuchillos de calidad, acompañado de un fuerte I+D europea y el diseño, la posición de la empresa como una de principales referencias mundiales, con el compromiso permanente de dar a sus clientes un producto/servicio de distinta calidad.

IVO Cutelarias, specialized in the manufacturing of cutlery for professional and home use. IVO Cutelarias guarantees a top quality product through their rigorous search and selection for the best German steel, by combining authentic and meticulous craftsmanship with the latest technologies and ensuring quality control at every stage of manufacturing. The company's family-like environment provides a positive and productive atmosphere for employees to flourish and allows for their continual success. Their strong emphasis on exporting has allowed for them to have their products in over 68 countries around the world. Their tradition and passion for quality cutlery, accompanied by a strong R&D activity and their ongoing commitment to provide customers with excellent quality products and services put IVO Cutelarias as one of the top global leaders in manufacturing cutlery.

IVO Cutelarias, spécialisée dans la fabrication de couteaux pour usage professionnel et domestique. Combinant la production traditionnelle avec les dernières technologies, garantissant un produit d'excellente qualité qui passe par la sélection rigoureuse des meilleurs aciers et par la surveillance de la qualité des couteaux dans chaque stade de production. C'est une entreprise familiale avec une forte vocation exportatrice, plaçant leurs produits dans plus de 68 pays à travers le monde. La tradition et la passion pour la coutellerie de qualité, accompagné d'une forte R&D européenne et le design, la position de l'entreprise comme l'un des grandes références mondiales, avec l'engagement continu pour donner aux clients un produit/service de haute qualité.

Controlo da qualidade

Equipamento específico de medição da dureza (HRC) é utilizado para controlar todo o processo de têmpera de uma lâmina. Resistência à corrosão e durabilidade do fio estão inteiramente dependentes deste processo de tratamento térmico.

De forma a garantir um nível de performance superior, a IVO tem um equipamento patenteado de medição do fio de corte das facas que fabrica, procedimento que garante um excelente fio de corte no produto final.

Durante o processo de fabrico, desenhos técnicos de cada modelo garantem medidas de amolação projectadas assim como uma monitorização constante dos ângulos de afiamento feita através de um equipamento específico de controlo a laser.

Acabamento cuidado através da verificação do aspecto final da lâmina, dos detalhes do cabo e especialmente, da junção entre eles, garantindo uma sintonia das partes numa única peça.

Control de calidad

Equipos específicos para medir la dureza (HRC) se utiliza para controlar todo el proceso de endurecimiento de la hoja. Resistencia a la corrosión y la durabilidad de la hoja dependen totalmente de este proceso de tratamiento térmico.

Para garantizar un mayor nivel de rendimiento, Ivo tiene un dispositivo patentado para medir el filo de los cuchillos que fabrica, un procedimiento que garantiza un excelente filo en el producto final.

Durante el proceso de fabricación, dibujos técnicos de cada modelo proporciona medidas de afilar, así como la supervisión constante de los ángulos de afilado realizado por un equipo específico de control a láser.

Terminar revisando cuidadosamente el aspecto final de la hoja, los detalles del mango y especialmente, la unión entre mango y hoja, asegurar una alineación de las piezas en una sola pieza.

Quality control

Rockwell testing equipment (HRC) is used to maintain strict control over the all important hardening process. Resistance to corrosion and cutting edge superiority are entirely dependent on this precise heat treatment process.

To ensure optimum performance, our patented sharpness testing machine is used on every blade that we manufacture, guaranteeing the best possible performance with every knife.

Throughout the production process, proper grinding and honing angles are continuously monitored with a laser angles control unit.

Finish control care are on the top of the mind, blade looking, handle and specially the perfect fit between this parts ensure the necessary syntony of the part in one single piece.

Contrôle de la qualité

Équipements spécifiques pour mesurer la dureté (HRC) est utilisée pour contrôler l'en-semble du processus de durcissement d'une lame. Résistance à la corrosion et la durabilité du fil sont entièrement dépendants de ce processus de traitement thermique.

Pour assurer un meilleur niveau de performance, IVO a un dispositif breveté de mesure de la tenue de coupe de couteaux qui fabrique, une procédure qui assure un excellent tranchant dans le produit final.

Pendant le processus de fabrication, des dessins techniques de chaque modèle assurent des mesures d'émouillage ainsi que la surveillance constante de l'angle d'affûtage fait par un équipement spécifique de contrôle a laser.

Terminer en vérifiant avec soin l'aspect final de la lame, les détails du manche et surtout la jonction entre la lame et le manche, en assurant un alignement des pièces en une seule pièce.



Made in Portugal

uma liga de aço especial un acero de aleación especial a special alloy steel un alliage d'acier spécial

X50 Cr Mo V15

X	Aço inoxidável Acero inoxidable Stainless steel Acier inoxydable
50	0.5% de carbono no aço, importante para um bom afiamento. 0,5% de carbono en acero, importante para un buen afilar. 0.5% carbon in the steel, important for good sharpness. 0,5% de carbone dans l'acier, important pour une bonne affûtage.
Cr	Crómio, propriedade do aço de resistência anti-corrosão. Cromo, propiedad de acero de resistencia anti-corrosión. Chromium, the property steel anti-corrosion resistance. Chrome, propriété d'acier pour protection contre la corrosion.
Mo	Molibdénio aumenta a resistência à corrosão. Molibdeno aumenta la de resistencia a la corrosión. Molybdenum increases the resistance to corrosion. Molybdène augmente la résistance à la corrosion.
V	Vanádio para durabilidade e retenção do fio na lâmina. Vanadio para mayor durabilidad y retención de filo de la hoja. Vanadium for durability and retention of blade edge. Vanadium pour la durabilité et la conservation de coupe de lame.
15	15% de cromo no aço. 15% de cromo en el acero. 15% chromium in steel. 15% de chrome dans l'acier.

aço acero steel acier

Aço
Acero
Steel
Acier



STAMPED KNIFE

FORGED KNIFE

Dureza
Dureza
Hardness
Dureté

56 – 58 HRC

56 – 58 HRC

Desempenho do corte
Rendimiento de corte
Cutting performance
Performance de coupe

• • •

• • •

Resistência à corrosão
Resistencia a la corrosión
Resistance to corrosion
Résistance à la corrosion

• • ○

• • •

Durabilidade do corte
Durabilidad de corte
Durability of cut
Durabilité de coupe

• • ○

• • •

virola virola bolster mître

Virola
Virola
Bolster
Mître



WESTERN STANDART

WESTERN DESIGN

EASTER TOUCH

Linha
Serie
Series
Série

MASTER 1954
bladeMASTER*
cuisimaster

ViRTUBLACK
ViRTUGOLD
ViRTU
Premier

Elegance 1972
Asian 1993*
CORK
知 FUKUI

Proteção de mão
Protección de la mano
Handle protection
Protection de la main

• • •

• • •

• • ○

Equilíbrio
Equilibrio
Balance
Equilibre

• • •

• • •

• • •

Ergonomia
Ergonomia
Ergonomics
Ergonomia

• • ○

• • •

• • ○

Apoio para cortes
Apoyo para los cortes
Support for cuts
Support pour les coupes

• • ○

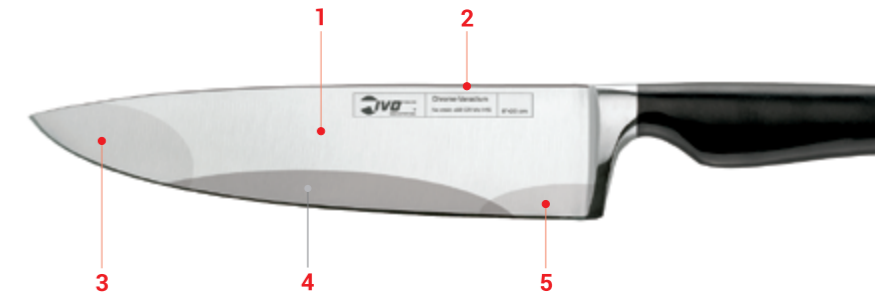
• • ○

• • •

utilizar a lâmina da faca de cozinheiro uso de la hoja del cuchillo de cocinero using the chef's knife blade utiliser la lame du couteau de chef

1

Lateral, ou seja a grande superfície plana é utilizada para bater e moldar alimentos, tais como cortes de carne e alho, bem como manipular o produto cortado ou picado.
La hoja ancha es adecuada para aplastar y dar forma a la carne y ajos. Para levantar y recoger el alimento cortado o picado.
The wide flat surface of the blade is suitable for flattening and shaping of meat cuts as well as for lifting of the cutted or chopped product.
Sa large lame permet écraser et façonner la viande et l'ail. Aussi, de soulever et manipuler les produits découpés et hachés.



2

Costas, com o robusto lombo das costas a lâmina pode-se partir pequenos ossos e mariscos.
Con el robusto lomo de la hoja se trituran huesos de tamaño pequeño o se abren crustáceos.
The sturdy spine of the blade can be used to break up small bones or shellfish.
La solidité du dos de la lame permet de casser les petits os ou d'ouvrir la carapace des crustacés.

3

Ponta, é indicada para o corte de alimentos pequenos como os vegetais, tais como cebola, alhos e cogumelos.
La parte delantera se utiliza para el corte de pequeños alimentos como cebollas, ajos, setas y otros tipos de verduras.
The front of the blade is suitable for many small cutting jobs, for chopping onions, garlic, mushrooms and other small vegetables.
Avec l'avant, vous pouvez émincer les petits aliments comme les oignons, l'ail, champignons et d'autres petits légumes.

4

Centro, zona de corte para todo o tipo de alimentos duros e moles. Devido à sua forma ligeiramente curva da lâmina, é ideal para picar alho francês, salsa e cebola.
La parte central se utiliza para cortar alimentos duros y blandos. La forma ligeramente curva de la hoja es ideal para picar ajo puerro, cebollino, cebolla y perejil.
The mid section of the blade is suitable for either firm or soft food. The slight curve of the blade is ideal for mincing of leeks, chives, onions and parsley.
La partie médiane est utilisée pour couper les aliments durs et mous. La lame légèrement courbée est idéale pour hacher le poireau, la ciboulette, l'ognion et le persil.

5

Parte de trás, permite uma fácil aplicação de força, mediante alimentos duros e difíceis.
La parte posterior del filo, permite una transmisión de fuerza para cortar los alimentos difíciles de partir.
The weight distribution at the heel of the blade allows to chop through extremely firm food objects.
Avec la partie arrière de la lame, on peut découper les objets offrant une grande résistance.

os vários tipos de lâminas de facas las diferentes hojas de cuchillos the different knife blades les différents types de lames de couteaux

Lâmina com corte liso Hoja con filo cortante liso The blade with the straight edge Lame lisse

O corte liso permite cortar sem causar desintegração no produto. A lâmina lisa pode cortar alimentos duros e macios tal como carne, frutas e legumes. É igualmente apropriado para descascar.
El filo cortante liso consigue un corte muy liso y limpio sin romper. Si puede cortar alimentos duros y blandos, como carnes, pescados, frutas y verduras. También se utilizan filos lisos para pelar.
The straight edge allows a smooth and clean cut without causing desintegration to the product. The fine edge can be used for hard and soft food such meat, vegetables and fruit. It's also suitable for peeling.
Le tranchant lisse de la lame permet nette et lisse, sans effilures. Les lames lisses s'utilisent pour couper des aliments durs et mous comme la viande, les légumes et les fruits. Pour éplucher, on utilise un tranchant lisse.



Lâmina com serrilha Hoja con filo ondulado The blade with the serrated edge Lame crantée

Lâmina serrilhada é útil para cortar alimentos crocantes como um tradicional assado, pão crocante, tomate e frutas (abacaxi).
La hoja con filo ondulado facilita el corte y el troceado de alimentos de piel firme o de costra o corteza duras como pan, tomates, frutas (la piña).
The wavy or serrated edge is useful for cutting and slicing crusty food like a traditional roast, crispy bread, tomatoes and fruits (pinapple).
Le tranchant cranté de la lame facilite l'amorce de coupe et la coupe d'aliments à peau résistante ou à croûte dure, comme par exemple le pain, les tomates et fruits (l'ananas).



Lâmina alveolada Hoja con filo alveolado The blade with the hollow edge Lame alvéolée

Ao cortar, forma-se uma bolsa de ar que facilita o despegar da lâmina. O alimento separa-se facilmente da lâmina sem se colar. Por exemplo o presunto e o salmão podem ser cortados facilmente, em fatias muito finas.
La hoja con filo alveolado al cortar en alvéolos se originan colchones neumáticos que porporcionan que el alimento se despegue fácilmente de la hoja. Por ejemplo el jámón y el salmón puede cortarse sin esfuerzo en lonchas, muy finas.
When cutting an air pocket is created between the hollow edge and the slice. It results that the food separates easily from the blade and doesn't stick to the blade like ham and salmon.
Le tranchant alvéolé présente des coussins d'air, ce qui facilite de détacher de la lame les aliments à découper. La lame alvéolée permet des tranches très fines, par exemple du jambon et du saumon sans coller à la lame.



Lâmina afiada de um só lado Hoja afilada en un lado Blade sharpened on one side Lame aiguisée d'un seul côté

Afiada de um só lado e côncava do outro, permite um único corte. Estas lâminas são muito apreciadas por profissionais de sushi para remover a pele do peixe e cortar sushi.
Afilada en un lado y côncava en el otro proporciona un solo corte. Estas hojas son muy apreciadas por los profesionales de sushi para quitar la piel del pescado y cortar sushi.
Sharpened on one side and concave on the other provides a single cut. These blades are prized for sushi professionals to remove the fish skin and to cut sushi.
Aiguisée d'un seul côté et concave de l'autre, offre un coupe unique. Ces lames sont appréciés pour les professionnels du sushi pour enlever la peau des poissons et couper les sushi.



facas forjadas cuchillos forjados **forged knives** couteaux forgées



Forja tradicional
Forja tradicional
Traditional forge
Forge traditionnelle

IVO Cutelarias é a única empresa que tem forjaria em Portugal para produzir lâminas forjadas. A forja consiste no aquecimento do aço até um estado incandescente e através de um movimento de "queda livre" uma prensa de alta tonelagem forja a forma desejada da peça. Este tipo de lâmina diferencia-se pelo peso e equilíbrio perfeito que é proporcionada pelo "amarelo" que fica entre o cabo e o início da lâmina.

IVO Cutelarias es la única empresa que tiene forja en Portugal para producir hojas forjadas. La forja consiste en calentar el acero a un estado de incandescencia y por un movimiento de "caída libre" en una prensa de alta capacidad forja la forma deseada de la pieza. Este tipo de hoja se diferencia por el peso y el equilibrio perfecto que es proporcionada por la "virola" que se encuentra entre el mango y la hoja.

IVO Cutelarias has the only forgery plant in Portugal that is dedicated to the manufacture of forged blades. Forging is the process of heating steel to a red-hot state then applying a powerful blow to form a forged blank. IVO forged knives are hot-drop forged from a single blank of high carbon no-stain steel specially alloyed surgical steel, consisting of exacting proportions of carbon, chromium, molybdenum and vanadium. An integral part of the knife's construction denominated "bolster", provides balance, safety and stability.

IVO Cutelarias est la seule société qui possède une forge au Portugal pour produire des lames forgées. La forge s'agit d'un processus qui passe par la chauffe de l'acier à un état d'incandescence et par un mouvement de "chute libre", un pilon de masse tombante donne la forme du modèle déterminé. Ce type de lame est différencié en poids et un équilibre parfait qui est fourni par la "mitre" qui se trouve entre le manche et le début de la lame.



costas da lâmina
lomo de la hoja
back of blade
dos de la lame

cabo
mango
handle
manche

rebite
remache
rivet
rivet

espigão
espigón
tang
soie

lâmina
hoja
blade
lame

filo da lâmina / fio de corte
filo de hoja / filo de corte
edge of blade / cutting edge
coupe de lame / bord de coupé

selo de garantia / gravação
sello de garantía / grabado
stamp of warranty / etching
sceau d'assurance / gravure

virola / proteção de mão
virola / protección de la mano
bolster / hand protection
mitre / protection de la main

calcanhar do cabo
talón del mango
heel of handle
talon de la manche



cozinha
cocina
kitchen
cuisine

Clássica e Elegante
Clásica y Elegante
Classic and Elegant
Classique et Élégante



MASTER 1954

Linha clássica e elegante composta por uma liga de aço inoxidável de elevada qualidade, permite uma extrema dureza e um corte excepcional.

Serie clásica e elegante fabricada en acero inoxidable de alta calidad, permite una extrema dureza y un corte excepcional.

Classic and elegant series, consisting of a stainless steel alloy of high quality allow an extreme hardness and an exceptional cutting.

Série de forme classique et élégante, constituée d'un alliage d'acier inoxydable de haute qualité, permet une extrême dureté et coupe exceptionnelle.

facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

101022.09 3.5" 90mm



facas para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

101019.12 4.5" 115mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

101006.15 6" 150mm

NEW



facas para trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

101151.20 8" 205mm



facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

101010.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau de chef

101039.20 8" 205mm



conjunto para bife juego para chuletero **steak set** jeu à steak

101068

NEW



4x 101019.12

conjunto IvoFur Bag juego IvoFur **Bag IvoFur Bag** set jeu IvoFur Bag

1012476

99070
Only bag



101022.09

101151.20

101010.20

101039.20

101217.20

Lâmina forjada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) // Cabo: madeira prensada faia.
Hoja forjada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) // Mango: madera prensada haya.
Forged blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Handle: beech pressed wood.
Lame forgée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Manche: bois lamellé collé hêtre.

Elegance 1972

Linha clássica e elegante de facas forjadas fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, lâmina fina, fio extremamente cortante, é considerada uma faca de qualidade superior.

Serie clásica y elegante de cuchillos forjados de acero inoxidable de calidad, hoja fina, filo muy afilado de calidad superior.

Classic and elegant series of forged knives produced of quality stainless steel, thin blade, very sharp edge knife of superior quality.

Série de couteaux forgés de forme classique et élégante en acier inoxydable de haute qualité, fine lame, un couteau très tranchant de qualité supérieure.

A excelência da tradição
La excelencia de la tradición
Excellence of tradition
L'excellence de la tradition

faca para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

103022.10 4" 100mm



faca santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

103063.18 7" 180mm



garfo para trinchar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

103383.19 7.5" 190mm



faca para trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

103151.20 8" 205mm



faca para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

103010.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

103039.20 8" 205mm



conjunto para trinchar juego trinchante **carving set** jeu à découper

103052

NEW



103151.20

103383.19

Lâmina forjada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) // Cabo: madeira prensada jatobá.
Hoja forjada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) // Mango: madera prensada jatobá.
Forged blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Handle: jatoba pressed wood.
Lame forgée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Manche: bois lamellé collé jatoba.

Tradição Asiática
 Tradición Asiática
 Asian tradition
 Tradition Asiatique



Asian 1993 知

Uma linha de facas com tradição asiática fabricada a partir de aço de alta qualidade, uma só peça, utilizando a forja tradicional. Destaca-se a forma ergonómica do cabo em madeira prensada escura.

Una serie de cuchillos excepcional con la tradición asiática fabricados a partir de aceros de alta calidad en una sola pieza mediante el tradicional proceso. Se destaca la forma ergonómica del mango de madera prensada oscura contrastando con el color del metal.

Series of exceptional knives with Asian tradition produced from high quality steel, one piece, using the traditional forge. Ergonomic design stands out in dark pressed wood.

Série de couteaux exceptionnelle de tradition asiatique, fabriqués à partir d'un acier de haute qualité, en une seule pièce, selon un procédé traditionnel de forge. Le design ergonomique se distingue dans le bois lamellé collé foncé.

facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

107022.10 4" 100mm



facas para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

107154.15 6" 150mm



facas usuba cuchillo usuba **usuba knife** couteau usuba

107410.17 6.75" 170mm



facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

107063.18 7" 180mm



facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

107152.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

107039.20 8" 205mm



facas para sashimi cuchillo para sashimi **sashimi knife** couteau à sashimi

107451.23 9" 230mm



Lâmina forjada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) // Cabo: madeira prensada ébano.
 Hoja forjada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) // Mango: madera prensada ébano.
 Forged blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Handle: ebony pressed wood.
 Lame forgée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Manche: bois lamellé collé d'ébène.

VIRTUBLACK

Design e Prestígio

Diseño y Prestigio

Design and Prestige

Design et Prestige



design by *Jesper Skov*


German
Design Award
NOMINEE 2013

DESIGN PLUS
Ambiente Frankfurt 2012

VIRTUBLACK

Linha forjada de prestígio e bastante apreciada pelos cozinheiros contemporâneos. Facas em aço inoxidável de cor preta em todo o comprimento, marcam a diferença, num estilo sublime e num nível intermédio de anti-reflexo. Com design sofisticado, oferece um bom manuseamento, equilíbrio, segurança e higiene. VirtuBlack foi virtuosa ao ganhar o prémio Design Plus 2012 e ao ser nomeada para German Design Award 2013 na Messe Ambiente, em Frankfurt.

Serie forjada de prestigio y muy apreciada por los chefs contemporâneos. Cuchillos de acero inoxidable con negro en su longitud hace la diferencia para un estilo sublime y un nivel intermedio de anti-reflejo. Con un diseño sofisticado proporciona un buen manejo, equilibrio, seguridad y higiene. VirtuBlack fue virtuosa a ganar el Premio Design Plus 2012 y nombrado con el German Design Award 2013 en Messe Ambiente, en Frankfurt.

Forged series of prestige and well appreciated by contemporary Chefs. Stainless steel knives with black in his length makes a difference for a sublime style and an intermediate level of anti-glare. With a sophisticated design provides good handling, balance, safety and hygiene. VirtuBlack was virtuous to winning the 2012 Design Plus Award and nominated by 2013 German Design Award at Messe Ambiente in Frankfurt.

Série forgée de prestige et bien apprécié par les chefs contemporains. Couteaux en acier inoxydable avec du noir en toute sa longueur fait une différence pour un style sublime et un niveau intermédiaire de l'anti-réflexe. Avec un design sophistiqué offre une bonne maniabilité, l'équilibre, de sécurité et d'hygiène. VirtuBlack était vertueuse pour gagner Prix Design Plus 2012 et nommé par le prix German Design Award 2013 au Messe Ambiente à Francfort.



DESIGN PLUS
Ambiente Frankfurt 2012



German
Design Award
NOMINEE 2013



ASSOCIAÇÃO DE COZINHEIROS
PROFISSIONAIS DE PORTUGAL

facas para torneir cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

109021.07 2.75" 70mm



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

109023.08 3.25" 85mm



109022.10 4" 100mm



facas multusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

109022.13 5.25" 135mm
109006.16 6.25" 160mm

NEW



facas para tomate cuchillo para tomate **tomato knife** couteau à tomate

109169.13 5.25" 135mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

109019.13 5.25" 135mm

NEW



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

109154.14 5.5" 140mm



garfo para trincar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

109026.18 7" 180mm



facas para trincar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

109151.20 8" 205mm



facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

109010.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para presunto cuchillo para jamón **ham knife** couteau à jambon

109153.22 8.5" 220mm

NEW



facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

109322.18 7" 180mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

109039.20 8" 205mm



Lâmina forjada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) // Cabo: aço inox anti-magnético AISI 304, preto.
Hoja forjada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) // Mango: acero inoxidable antimagnético AISI 304, negro.
Forged blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Handle: black antimagnetic stainless steel AISI 304.
Lame forgée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Manche: acier inox antimagnétique AISI 304, noire.

conjunto para bife juego de chuletero **steak set** jeu à steak

109018

NEW



4x 109019.13

conjunto para trinchar juego trinchante **carving set** jeu à découper

109021

NEW



109151.20

109026.18

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

109101



109022.10

109154.14

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

109102



109022.10

109022.13

109039.20

conjunto de queijo VirtuBlack juego de queso VirtuBlack **set of cheese VirtuBlack** jeu de fromage VirtuBlack

109079

NEW



109268.07 / 109263.06 / 109267.06 / 109266.07

bloco BlackMaster bloque BlackMaster **BlackMaster block** bloc BlackMaster

109100



98112
Only block



109022.10

109022.13

109154.14

109010.20

109039.20

bloco BlackPrestige bloque BlackPrestige **BlackPrestige block** bloc BlackPrestige

109108

NEW



98134
Only magnetic block



109022.10

109022.13

109154.14

109010.20

109039.20



VIRTUGOLD

O prazer do luxo

El placer del lujo

The pleasure of luxury

Le plaisir du luxe



VIRTUGOLD

Linha de facas inovadora que conta com a combinação perfeita do corte fino e eficaz com o prazer do luxo. Apresenta uma excelente ergonomia, qualidade do aço inoxidável usado na sua produção e conforto para o seu utilizador. Design de luxúria que ultrapassa as necessidades de corte.

Serie de cuchillos innovadora que tiene la combinación perfecta del corte fino y eficaz con el placer del lujo. Cuenta con una excelente ergonomia, la calidad del acero inoxidable utilizado en su producción y la comodidad para el usuario. Diseño de la lujuria que va más allá de las necesidades del corte.

Innovative series of knives that has the perfect combination of fine-cut and effective with the pleasure of luxury. It features excellent ergonomics, quality of stainless steel used in its production and comfort for the user. Luxe design that exceeds the needs of cutting.

Nouvelle série de couteaux qui a la combinaison parfaite de fine coupe et efficace avec le plaisir du luxe. Elle dispose d'une excellente ergonomie, qualité de l'acier inoxydable utilisé dans sa production et de confort pour l'utilisateur. Conception de la luxure qui va au-delà des besoins de la coupe.

facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

39022.10 4" 100mm



facas multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

39022.13 5.25" 135mm
39006.16 6.25" 160mm

NEW



facas para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

39154.14 5.5" 140mm



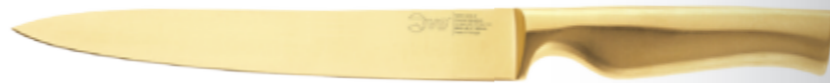
garfo para trinchar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

39026.18 7" 180mm



facas para trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

39151.20 8" 205mm



facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

39010.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

39322.18 7" 180mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

39039.20 8" 205mm



conjunto para trinchar juego trinchante **carving set** jeu à découper

39021

NEW



39151.20 / 39026.18

conjunto para queijo juego para queso **set of cheese** jeu à fromage

39079

NEW



39268.07 / 39263.06 / 39267.06 / 39266.07

conjunto para queijo juego para queso **set of cheese** jeu à fromage

39099

99073

Only cork roll bag



39266.07 / 39268.07 / 39267.06 / 39263.06

VIRTU

Design e Qualidade

Diseño y Calidad

Design and Quality

Design et Qualité



COREDESIGN 2001
sweden

Premio de Diseño 2005
XXIII Feria Internacional De La Habana

ViRTU

Linha premium da IVO Cutelarias composta por uma cabo em aço inoxidável anti-magnético escovado e que encaixa perfeitamente na mão do utilizador. Lâminas forjadas, são peças únicas em todo o seu comprimento. Contempla design inovador e distinto. Premiada pelo COREDESIGN em 2001 na Suécia e pelo Premio de Diseño na XXIII FERIA Internacional de La Habana em Cuba, em 2005.

Serie premium de IVO Cutelarias que consiste en un mango de acero inoxidable, pulido, anti-magnético y que encaja en la mano del usuario. Hojas forjadas, son piezas únicas en toda su longitud. Incluyen un diseño innovador y un toque de distinción. Premiado por COREDESIGN en Suecia en 2001 y el Premio de Diseño en la XXIII FERIA Internacional de La Habana en Cuba en 2005.

Series premium of IVO Cutelarias consisting of a anti magnetic brushed stainless steel handle and that fits into the user's hand. Forged steel blades, knives are unique pieces throughout its length. Include innovative and elegant design. Awarded by COREDESIGN in Sweden in 2001 and the Premio de Diseño in XXIII FERIA Internacional de La Habana in Cuba in 2005.

Série premium de IVO Cutelarias composé d'un manche d'acier inoxydable antimagnétique brossé et qui s'inscrit dans la main de l'utilisateur. Lames forgées, les couteaux sont des pièces uniques sur toute sa longueur. On remarque la nouveauté et distinction du design Lauréat par COREDESIGN en Suède en 2001 et le Premio de Diseño de XXIII FERIA Internacional de La Habana à Cuba en 2005.



COREDESIGN 2001
sweden

Premio de Diseño 2005
XXIII FERIA Internacional De La Habana

faca para torneiar cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

30021.07 2.75" 70mm



faca para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

30022.10 4" 100mm



faca multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

30022.13 5.25" 135mm

NEW



30006.16 6.25" 160mm



faca para tomate cuchillo para tomate **tomato knife** couteau à tomate

30169.13 5.25" 135mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

30019.13 5.25" 135mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

30154.14 5.5" 140mm



faca para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

30011.15 6" 150mm



garfo para trinchar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

30026.18 7" 180mm



faca para trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

30151.20 8" 205mm



30152.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

30010.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para presunto cuchillo para jamón **ham knife** couteau à jambon

30153.22 8.5" 220mm



fuzil chaira **sharpening steel** fusil

30218.20 8" 205mm



espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule

30065.30 12" 305mm



Lâmina forjada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) // Cabo: aço inox anti-magnético AISI 304.
Hoja forjada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) // Mango: acero inoxidable antimagnético AISI 304.
Forged blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Handle: antimagnetic stainless steel AISI 304.
Lame forgée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Manche: acier inox antimagnétique AISI 304.

facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

30322.12 5" 125mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

30322.18 7" 180mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

30039.15 6" 150mm



30039.20 8" 205mm



30439.20 8" 205mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

30058.20 8" 205mm



30058.25 10" 255mm



conjunto para queijo juego para queso **set of cheese** jeu à fromage

30079

NEW



30268.07 / 30263.06 / 30267.06 / 30266.07

conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

30074



conjunto para bife juego para chuletero **steak set** jeu à steak

30018



4x 30019.13

conjunto para trinchar juego trinchante **carving set** jeu à découper

30021



30151.20

30026.18

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

30073



30022.10

30022.13

30039.20

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

30075



30022.10

30022.13

30010.20

30039.20

bloco MasterChef bloque MasterChef **MasterChef block** bloc MasterChef

30085



98107
Only block



30022.10

30022.13

30154.14

30010.20

30039.20

design by Jasper Stahl
Foga Stahl



Conforto em qualquer cozinha
Confort en cualquier cocina
Comfort in any kitchen
Confort dans toutes les cuisines

Premier

Síntese perfeita de uma linha forjada moderna produzida com aço de alta qualidade. Design inovador satisfazendo as mais elevadas exigências de conforto em qualquer cozinha.

Síntesis perfecta de serie forjada moderna fabricada con acero de alta calidad. Con un innovador diseño satisface las más altas exigencias de confort en cualquier cocina.

Perfect synthesis of modern and forged series is used with the best steel. With an innovative design meets the highest demands for comfort in any kitchen.

Synthèse parfaite de série moderne et forgée est fabriquée avec acier d'haute qualité. La nouveauté du design répond aux plus hautes exigences de confort dans toutes les cuisines.



facas para tornejar cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

90021.07 2.75" 70mm

NEW



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

90023.08 3.25" 85mm



90022.10 4" 100mm



facas multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

90022.13 5.25" 135mm

90006.16 6.25" 160mm

NEW



facas para tomate cuchillo para tomate **tomato knife** couteau à tomate

90169.13 5.25" 135mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

90019.13 5.25" 135mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

90154.14 5.5" 140mm



Lâmina forjada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) // Cabo: POM - polioximetileno.
Hoja forjada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) // Mango: POM - polioximetileno.
Forged blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Handle: POM - polyoxymethylene.
Lame forgée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Manche: POM - polyoxyméthylène.

faca para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

90011.15 6" 150mm



garfo para trincar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

90383.18 7" 180mm



faca para trincar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

90151.20 8" 205mm



faca para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

90010.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para presunto cuchillo para jamón **ham knife** couteau à jambon

90153.22 8.5" 220mm



faca santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

90322.12 5" 125mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

faca santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

90322.18 7" 180mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

fuzil chaira **sharpening steel** fusil

90217.20 8" 205mm



faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

90039.15 6" 150mm

90039.18 7" 180mm



90039.20 8" 205mm



90039.25 10" 255mm



conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

90074

NEW



90021.07



90022.10

conjunto para bife juego para chuletero **steak set** jeu à steak

90018



4x 90019.13

conjunto para trincar juego trinchante **carving set** jeu à découper

90011



90151.20



90383.18

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

90073



90022.10



90022.13



90039.20

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

90075

bloco PremierSolution bloque PremierSolution **PremierSolution block** bloc PremierSolution

90078

98116
Only blockbloco PremierMaster bloque PremierMaster **PremierMaster block** bloc PremierMaster

90076

98029
Only blockfacas e funções cuchillos y usos **knives and purposes** couteaux et utilisations

Faca para tornear - lâmina de bico curvo, permite descascar, decorar frutos e vegetais.
Pelapatatas - llamado también cuchillo torneador, con hoja arqueada. Pela patatas, fruta y verduras.
Peeling knife - also known as a turning knife with curved blade. Peels potatoes, decorate and garnish fruit and vegetables.
Couteau à éplucher - couteau à lame recourbée. Pour éplucher les pommes de terre, les fruits et les légumes.



Faca para descascar vegetais - Faca com lâmina de bico arredondado, que permite descascar, cortar, decorar frutos e vegetais de menor dimensão.
Mondador para verduras - hoja del cuchillo con punta redondeada, que permite pelar, cortar, decorar pequeñas frutas y verduras.
Vegetables Paring knife - knife blade with rounded tip, which allows peeling, slicing, decorating small fruits and vegetables.
Couteau office à légumes - lame de couteau à bout arrondi, ce qui permet d'épluchage, tranchage, décoration de fruits et légumes plus petits.



Faca para descascar - versátil com lâmina pequena e pontiaguda, permite descascar, cortar, decorar frutos e vegetais. Útil também para preparar a carne, tirando a gordura e os nervos e lardear a carne.
Mechar y guarnecer - cuchillo pequeño, versátil, con hoja delgada y punta central. Llamado también puntilla. Para trocear, limpiar y decorar frutas y verduras. También es útil para preparar la carne y para mechar.
Paring knife - the most versatil of the knives. Peels, cuts, cleans and garnishes fruit and vegetables. Suitable for preparing meat and larding.
Couteau d'office - petit couteau polyvalent. Pour éplucher, découper, nettoyer et garnir les fruits et les légumes. Utile aussi pour préparer la viande en enlevant la graisse et les nerfs et la larder.



Faca para tomate - faca com serrilha e lâmina pontiaguda, indicada para alimentos com peles duras como tomates e limões.
Cuchillo tomatero - de hoja fuerte con filo ondulado. Diseñado para cortar en rodajas o gajos los tomates y limones sin esfuerzo.
Tomato knife - strong blade with serrated edge. Designed to slice tomatoes and lemons effortlessly.
Couteau à tomate - lame forte et crantée. Pour couper en tranches ou morceaux, les tomates et les citrons sans effort.



Faca para filetar - lâmina estreita, flexível e preparada para filetar peixe ou carne com corte liso e fino das fibras.
Cuchillo fileteador - de hoja delgada y flexible con el filo liso para filetear pescado y carne. Ideal para un corte limpio y liso de las fibras.
Filleting knife - thin and flexible blade with a smooth edge to fillet fish and meat cleanly and easily.
Couteau filet de sole - lame longue, fine et flexible à tranchant lisse pour fileter le poisson et la viande sans effort.



facas e funções, a faca adequada a cada corte
cuchillos y usos, el cuchillo adecuado a cada corte
knives and purposes, the right knife for every cutting
couteaux et utilisations, à chaque utilisation, son couteau

facas e funções cuchillos y usos **knives and purposes** couteaux et utilisations


Faca para desossar - com lâmina estreita com curvatura, flexível e preparada para retirar ossos, gorduras ou cartilagens das carnes
 Cuchillo deshuesador - de hoja delgada con curvatura, flexible y diseñada para desprender los huesos, la grasa o ternillas de la carne
Boning knife - a thin and curved blade with straight cutting edge and flexible for boning and trimming fat and sinews.
 Couteau à désosser - lame fine, flexible et courbe pour désosser et enlever la graisse et les tendons de la viande.



Faca para legumes - Faca com lâmina larga, que permite o corte preciso e picar todo o tipo de legumes.
 Cuchillo para verduras - Cuchillo con una hoja larga que permite un corte preciso y cortar todo tipo de verduras.
Vegetable knife - Knife with a wide blade that allows precise cutting and chopping all kinds of vegetables.
 Couteau à légumes - Couteau à lame large, qui permet la coupe précise et hacher toutes sortes de légumes.



Faca para presunto - lâmina grande, fina, flexível e fio liso para cortar fatias finas e uniformes. Indicada para o corte de presunto, salmão fumado, carnes frias e queijos.
 Cuchillo jamonero - de hoja larga, delgada, flexible y filo liso. Perfecta para cortar jamón, salmón ahumado, carnes frías y quesos.
Ham knife - long, thin, flexible and smooth blade. Perfect to cut ham, smoked salmon, cold meats and cheeses.
 Couteau à jambon - lame longue, fine, flexible et à tranche lisse. Pour découper le jambon, le saumon fumé, la charcuterie et les fromages.



Faca para trincar - lâmina pontiaguda preparada para trincar todo o tipo de carnes assadas e também para frutas e verduras.
 Cuchillo para trincar - de hoja delgada, estable y filo liso. Se utiliza para trincar todo o tipo de carnes assadas y también para frutas y verduras.
Carving knife - slim knife with strong blade and fine cutting edge for preparing all kind of meat and for carving roasts. Also for some fruits and vegetables.
 Tranchelard - lame large et forte, fil lisse pour trancher, rôtis, viandes et jambons crus ou cuits. On utilise aussi pour les fruits et légumes.



Garfo para trincar - garfo com dois dentes grandes. Segura a carne para ser trinchada com a faca e servi-la.
 Tenedor trinchante - tenedor con dos dientes grandes. Sujeta la carne para trincharla y servirla.
Carving fork - two pronged fork used to hold and turn the meat, helps to serve the meat.
 Fourchette tranchelard - la fourchette deux dents permet de retourner et couper la viande.



Faca Santoku - lâmina forte e larga e muito afiada, multiusos da cozinha asiática. Tem três utilidades: preparação de carnes, peixes e verduras.
 Cuchillo Santoku - de hoja ancha y muy afilada, multiusos de la cocina asiática. Tiene tres utilidades: preparación de carne, pescado y verdura.
Santoku knife - asian design and very sharp, the multipurpose wide blade has three uses: to prepare meat, fish and vegetables.
 Couteau Santoku - Lame large, forte et fil lisse. Design asiatique et multiusage permet préparer la viande, le poisson et les légumes.



Faca de cozinheiro - lâmina forte e larga, preparada para descascar, esmagar, cortar e servir todo o tipo de alimentos - carnes, peixes, frutas e vegetais.
 Cuchillo cocinero - de hoja ancha, filo liso, estable y fuerte. El todoterreno para profesionales y cocineros. Limpia, corta y pica todo lo tipo de alimentos - carne, pescado, frutas y verduras
Chefs knife - wide blade, smooth edge, stable and strong. Multiuse knife for professional and cooks. Cleans, slices all kind of food - meat, fish, fruit and vegetables
 Couteau de chef - lame large et forte avec un talon, fil lisse. Couteau multiusage pour les professionnels et les cuisiniers. Pour nettoyer, trancher et couper tout les aliments - viande, poisson, fruits et légumes.



Faca para salmão - Faca com lâmina larga e flexível, com ponta redonda para cortar e servir fatias de salmão muito finas. Usada também para cortar e dividir bolos.
 Cuchillo para salmón - Cuchillo con hoja larga y flexible, con punta redonda para cortar y servir lonchas de salmón muy finas. También para cortar y dividir bases para tartas.
Salmon knife - Knife with a long and flexible blade, with round tip to cut and serve very thin slices of salmon. Also used for sectioning cakes and pastries.
 Couteau à saumon - Couteau à lame souple et large, bout rond pour couper des tranches de saumon très finement. Permet aussi de couper gâteaux.



Cutelo chinês - é perfeito para a preparação de carne, peixe e legumes. Não é adequado para partir ossos.
 Macheta chino - es perfecta para preparar carnes, pescados y verduras. No es adecuado para romper los huesos.
Chinese chopper - is perfect for preparing meat, fish and vegetables. Not suitable for chopping bones.
 Couperet chinois - il est parfait pour préparer la viande, le poisson et les légumes. Il ne convient pas à la découpe des os.



CORK

A solução amiga do ambiente

La solución ecológica

The environmentally friendly solution

La solution qui protège l'environnement



CORK

Colecção de facas composta por um cabo de cortiça, de forte I&D da IVO Cutelarias para encontrar uma das melhores soluções capazes de satisfazer as necessidades dos utilizadores mais exigentes. O cabo de cortiça permite um conforto superior e uma segurança impar durante o manuseamento pelo utilizador.

Colección de cuchillos compuestos por un mango de corcho de un fuerte I+D del IVO Cutelarias para encontrar una de las mejores soluciones que satisfagan las necesidades de la mayoría de los usuarios más exigentes. El corcho permite una comodidad y una seguridad distintas durante su manipulación por el usuario.

Collection of knives composed by a cork handle of a strong R&D of IVO Cutelarias to find one of the best solutions that meet the needs of most demanding users. The handle cork allows superior comfort and an odd safety during handling by the user.

Collection de couteaux composée par une manche en liège d'une forte R&D de IVO Cutelarias de trouver l'une des meilleures solutions qui répondent aux besoins des utilisateurs les plus exigeants. Le liège permet un confort supérieur et une sécurité impairs lors de la manipulation par l'utilisateur.



Environmentally Friendly Collection

facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

33022.10 4" 100mm



facas para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

33062.12 4.75" 120mm



33154.15 6" 150mm



facas usuba cuchillo usuba **usuba knife** couteau usuba

33410.17 6.75" 170mm



facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

33063.18 7" 180mm



33322.12 5" 125mm

33322.18 7" 180mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

facas para trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

33151.20 8" 205mm



facas de pão cuchillo de pan **bread knife** couteau à pain

33010.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

33039.20 8" 205mm



cutelo chinês macheta chino **chinese chopper** couperet chinoise

33400.18 7" 180mm



fuzil chaira **sharpening steel** fusil

33405.20 8" 205mm

33405.25 10" 255mm



Lâmina forjada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) // Cabo: Lifocork.
Hoja forjada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) // Mango: Lifocork.
Forged blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Handle: Lifocork.
Lame forgée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Manche: Lifocork.

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

33071



33022.10

33322.18

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

33103



33022.10

33154.15

33039.20

conjunto para queijo juego para queso **set of cheese** jeu à fromage

33079

NEW



33232.07 / 33230.09 / 33233.07 / 33231.07

conjunto para queijo juego para queso **set of cheese** jeu à fromage

33099



99079
Only cork roll bag

33233.07 / 33232.07 / 33231.07 / 33230.09

caixa CorkNatura de cozinha caja CorkNatura de cocina **CorkNatura kitchen box** boîte de cuisine CorkNatura

33240

NEW

99068
Only natural cork box



33022.10

33154.15

33039.20

bloco CorkComfort bloque CorkComfort **CorkComfort block** bloc CorkComfort

33210

98109
Only block
Tempered glass



33022.10

33154.15

33410.17

33322.18

33010.20

conjunto IvoCork Bag juego IvoCork Bag **IvoCork Bag set** jeu IvoCork Bag

33225

99071
Only cork roll bag



33022.10

33154.15

33010.20

33039.20

33405.20

NEW

Roots

Cork Collection

A Solução amiga do ambiente na Cozinha.

Roots é uma coleção de produtos amigos do ambiente, pensada e desenhada para proporcionar uma experiência única na cozinha. Os produtos combinam aço inox e cortiça, um material natural, renovável e reciclável.

La solución ecológica en la Cocina.

Roots es una colección de productos amigos del medio ambiente, diseñados y planificados para proporcionar una experiencia única en la cocina. Los productos combinan el acero inoxidable y el corcho, un material natural, renovable y reciclable.

The environmentally friendly solution in the kitchen.

Roots is a collection of environmentally friendly products, conceived and designed to provide a unique experience in the kitchen. The products combine stainless steel and cork a natural, renewable and recyclable material.

La solution qui protège l'environnement dans la cuisine.

Roots est une collection de produits respectueux de l'environnement, conçus et prévus pour fournir une expérience unique dans la cuisine. Les produits combinent en acier inoxydable et en liège, un matériau naturel, renouvelable et recyclable.

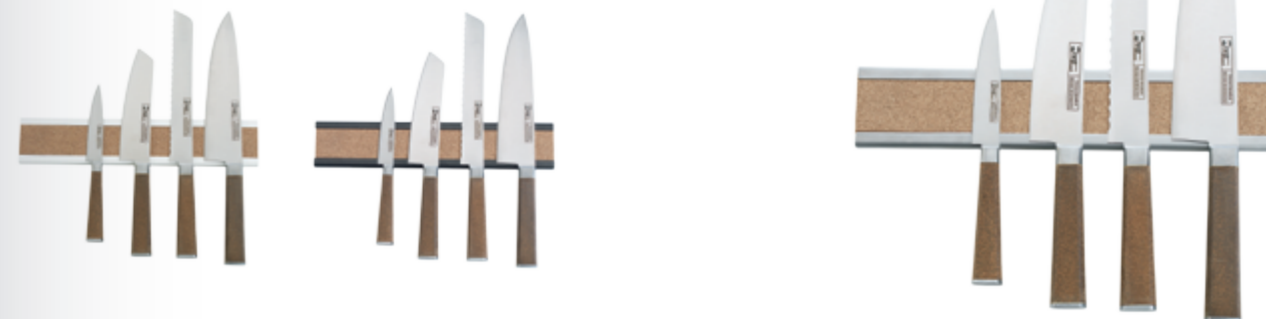


Environmentally Friendly Collection



bloco com 5 facas cork bloque con 5 cuchillos cork **block 5 cork knives** bloc avec 5 couteaux cork

CORES COLORS	SUPORTE SUPPORT	CONJUNTO SET	COMPRIMENTO LENGTH	LARGURA WIDTH	ALTURA HEIGHT
Inox Stainless	98139	33234	200 mm	100 mm	255 mm
Branco White	98140	33235	200 mm	100 mm	255 mm
Preto Black	98141	33236	200 mm	100 mm	255 mm



régua magnética com 4 facas cork barra magnética con 4 cuchillos cork **magnetic ar 4 cork knives** barre magnétique avec 4 couteaux cork

CORES COLORS	SUPORTE SUPPORT	CONJUNTO SET	COMPRIMENTO LENGTH	LARGURA WIDTH	ALTURA HEIGHT
Inox Stainless	21246	33231	300 mm	60 mm	10 mm
Branco White	21247	33232	300 mm	60 mm	10 mm
Preto Black	21248	33233	300 mm	60 mm	10 mm



bloco magnético com 5 facas cork bloque magnético con 5 cuchillos cork **magnetic block with 5 cork knives** bloc magnétique avec 5 couteaux cork

CORES COLORS	SUPORTE SUPPORT	CONJUNTO SET	COMPRIMENTO LENGTH	LARGURA WIDTH	ALTURA HEIGHT
Inox Stainless	98142	33237	260 mm	68 mm	260 mm
Branco White	98143	33238	260 mm	68 mm	260 mm
Preto Black	98144	33239	260 mm	68 mm	260 mm



memo com 5 facas cork memo con 5 cuchillos cork **memo with 5 cork knives** memo avec 5 couteaux cork

CORES COLORS	SUPORTE SUPPORT	CONJUNTO SET	COMPRIMENTO LENGTH	LARGURA WIDTH	ALTURA HEIGHT
Inox Stainless	98135	33228	300 mm	50 mm	400 mm
Branco White	98136	33220	300 mm	50 mm	400 mm
Preto Black	98137	33230	300 mm	50 mm	400 mm

Lâmina forjada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) // Cabo: Lifocork.
 Hoja forjada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) // Mango: Lifocork.
 Forged blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Handle: Lifocork.
 Lame forgée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) // Manche: Lifocork.

知^{Asian} FUKUI



Linha asiática de facas excepcionais produzida com uma liga de aço inoxidável de qualidade superior. Estas facas têm uma lâmina extremamente afiada de forma perfeita e tradicional seguindo os parâmetros japoneses. Especialmente criada para os apaixonados pela cozinha japonesa.

Serie asiática de cuchillos excepcionales y fabricados con un acero inoxidable de calidad superior. Estos cuchillos son muy afilados de una manera perfecta y como la tradición japonesa. Especialmente diseñado para los amantes de la cocina japonesa.

Asian series of exceptional knives produced with a stainless steel of high quality. These knife blades are extremely sharp according to the perfect and traditional Japanese style. Specially designed for lovers of Japanese kitchen.

Série asiatique de couteaux d'exception fabriqués avec un acier inoxydable de qualité supérieure. Ces couteaux sont extrêmement tranchants de lame d'une façon parfaite et traditionnellement japonais. Spécialement conçu pour les amateurs de cuisine japonaise.



*Para os apaixonados pela cozinha japonesa
Para los amantes de la cocina japonesa
For lovers of Japanese kitchen
Pour les amateurs de cuisine japonaise*



NEW

facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

113022.10 4" 100mm



facas petty cuchillo petty **petty knife** couteau petty

113062.12 4.75" 120mm



facas deba cuchillo deba **deba knife** couteau deba

113154.15 6" 150mm



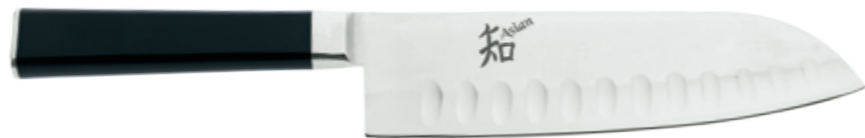
facas usuba cuchillo usuba **usuba knife** couteau usuba

113410.17 6.75" 170mm



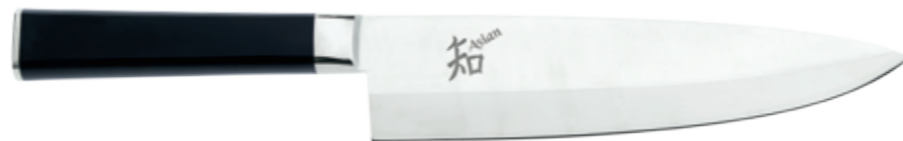
facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

113063.18 7" 180mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

113322.18 7" 180mm



facas gyuto cuchillo gyuto **gyuto knife** couteau gyuto

113039.20 8" 205mm



facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

113010.20 8" 205mm

NEW

serrilha filo ondulado **serrated** dentée



facas yanagiba cuchillo yanagiba **yanagiba knife** couteau yanagiba

113151.20 8" 205mm



113451.23 9" 230mm



113451.27 10.5" 265mm

NEW



cutelo chinês macheta chino **chinese chopper** couperet chinoise

113400.18 7" 180mm

113400.20 8" 205mm

NEW



113062.12



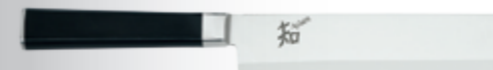
113154.15

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

113104



113062.12



113410.17



113322.18

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

113105

conjunto de cozinha | juego cocina | kitchen set | jeu de cuisine

113242



113022.10

113062.12

113039.20

NEW

bloco AsianPerfect | bloque AsianPerfect | AsianPerfect block | bloc AsianPerfect

113209



113022.10

113062.12

113410.17

113322.18

113010.20

113151.20



98113
Only block

bloco SushiPrestige | bloque SushiPrestige | SushiPrestige block | bloc SushiPrestige

113241



113022.10

113062.12

113410.17

113322.18

113010.20

NEW



98145
Only magnetic block

bladeMASTER*

Linha tradicional e clássica, apresentada como as facas forjadas mais vendidas em todo o mundo. Cozinheiros em todo o mundo confiam na qualidade e tradição desta linha de design típico alemão.

Serie tradicional y clásica, presenta como cuchillos forjados mas vendidos en todo el mundo. Cocineros de todo el mundo confían en la calidad y la tradición de esta serie de diseño típico alemán.

Traditional and classic series presented as the forged knives best sellers all over the world. Chefs around the world trust the quality and tradition of this line of typical German design.

Traditionnels et classiques série présenté comme les couteaux forgés, les plus vendus à travers le monde. Chefs dans le monde entier font confiance à la qualité et à la tradition de cette ligne de design allemand.



NSF/ ANSI standard 2
food equipment

Qualidade e Tradição
Calidad y Tradición
Quality and Tradition
Qualité et Tradition



facas para tornejar cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à épousser

2021.07.13 2.75" 70mm

21



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

2023.09.13 3.5" 90mm

21



2022.09.13 3.5" 90mm

2022.10.13 4" 100mm

2022.12.13 4.5" 115mm

21

37



facas para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

2019.12.13 4.5" 115mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para tomate cuchillo para tomate **tomato knife** couteau à tomate

2146.13.13 5" 130mm

31



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas multusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

2006.15.13 6" 150mm

21



facas para filetar cuchillo para filetear **fillet knife** couteau à filet

2506.15.13 6" 150mm

37



flexível flexible **flex** flexible

facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

2011.15.13 6" 150mm

31

23



garfo para trincar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

2526.18.13 7" 180mm

31

37



facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

2063.13.13 5" 125mm

21



2063.18.13 7" 180mm

21



2322.13.13 5" 125mm

2322.18.13 7" 180mm

21



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

facas para trincar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

2151.18.13 7" 180mm

2151.20.13 8" 205mm

2151.23.13 9" 230mm

2151.25.13 10" 255mm

31

23

37



2404.20.13 8" 205mm

2404.25.13 10" 255mm

31



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

facas para salmão cuchillo para salmón **salmon knife** couteau à saumon

2771.25.13 10" 255mm

2771.30.13 12" 305mm

37



2774.25.13 10" 255mm

2774.30.13 12" 305mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

Lâmina forjada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: POM - polioximetileno.

Hoja forjada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: POM - polioximetileno.

Forged blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: POM - polyoxymethylene.

Lame forgée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: POM - polyoxyméthylène.

faca para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

2010.20.13 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

2039.12.13 4.75" 120mm

2039.15.13 6" 150mm



2039.18.13 7" 180mm

2039.20.13 8" 205mm



2039.23.13 9" 230mm

2039.25.13 10" 255mm

2039.30.13 12" 305mm



2439.12.13 4.75" 120mm

2439.20.13 8" 205mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

2439.25.13 10" 255mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

2124



2021.07.13

2022.09.13

conjunto para bife juego para chuletero **steak set** jeu à steak

2068



4x 2019.12.13

conjunto para trinchar juego trinchantes **carving set** jeu à découper

2052



2151.20.13

8383.18.13

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

2099



2022.09.13

2006.15.13

2039.20.13

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

2102



2022.09.13

2006.15.13

2010.20.13

2039.20.13

bloco ProMaster bloque ProMaster **ProMaster block** bloc ProMaster

2156



2022.10.13

2146.13.13

2322.18.13

2404.20.13

2010.20.13

98095

Only block

cuisimaster

Facas forjadas de alta qualidade e com design típico Francês, apresentam-se como um pilar importante no desenvolvimento da cutelaria de excelência nas últimas décadas.

Cuchillos forjados de alta calidad y diseño típico francés, presentada como un pilar importante en el desarrollo de la excelencia de la cuchillería en las últimas décadas.

Knives forged of high quality and design typical French, presented as an important pillar in the development of cutlery excellence in recent decades.

Couteaux forgés de haute qualité et design typiquement français, présenté comme un pilier important dans le développement de la coutellerie de l'excellence dans les dernières décennies.



facas para torneare cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

8021.07.13 2.75" 70mm



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

8022.08.13 3" 75mm

8022.10.13 4" 100mm

8022.12.13 4.5" 115mm



facas para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

8284.13.13 5.25" 135mm

NEW



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

8011.10.13 4" 100mm

8011.13.13 5" 125mm



facas multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

8006.15.13 6" 150mm

NEW



garfo para trinchar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

8383.10.13 4" 108mm

8383.15.13 6" 150mm

8383.18.13 7" 180mm



8622.15.13 6" 150mm



facas para trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

8151.20.13 8" 205mm

8151.25.13 10" 255mm

8151.30.13 12" 305mm



8616.15.13 6" 150mm

8616.20.13 8" 205mm



facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

8010.20.13 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

Lâmina forjada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: POM - polioximetileno.
Hoja forjada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: POM - polioximetileno.
Forged blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: POM - polyoxymethylene.
Lame forgée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: POM - polyoxyméthylène.

facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

8322.18.13 7" 180mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

8039.15.13 6" 150mm
8039.20.13 8" 205mm
8039.25.13 10" 255mm
8039.30.13 12" 305mm



facas para presunto cuchillo para jamón **ham knife** couteau à jambon

8356.23.13 9" 230mm
8356.25.13 10" 255mm
8356.30.13 12" 305mm



8456.23.13 9" 230mm
8456.25.13 10" 255mm
8456.30.13 12" 305mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas para salmão cuchillo para salmón **salmon knife** couteau à saumon

8077.25.13 10" 255mm
8077.28.13 11" 280mm
8077.30.13 12" 305mm



8689.30.13 12" 305mm



8489.30.13 12" 305mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas de pasteleiro cuchillo de pastelero **confectioner knife** couteau de pâtissier

8004.30.13 12" 305mm



serrilha filo ondulado serrated dentée

fuzil chaira **sharpening steel** fusil

8217.20.13 8" 205mm
8217.25.13 10" 255mm



conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

8209



8021.07.13

8022.08.13

conjunto para bife juego para chuletero **steak set** jeu à steak

8321



4x 8284.13.13

conjunto para trinchar juego trinchante **carving set** jeu à découper

8213



8151.20.13



8383.18.13

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

8128



8022.08.13



8010.20.13



8039.20.13

bloco Cuisine bloque Cuisine **Cuisine block** bloc Cuisine

8343



98115
Only block



8021.07.13



8022.10.13



8006.15.13



8322.18.13



8010.20.13



8039.20.13

Versátil e Alternativa
 Polivalente y Alternativa
 Versatile and Alternative
 Polyvalent et Alternative



solo

linha de facas estampadas perfeita e versátil para os cozinheiros domésticos e profissionais em início de carreira. SOLO, uma solução resultante de uma forte participação na produção de cutelarias profissionais e de I&D na IVO Cutelarias.

serie estampada de cuchillos perfectos y versátiles para los cocineros domésticos y profesionales en el principio de la carrera. SOLO, solución resultante de una fuerte implicación en la producción de cuchillerías profesionales y de I+D en la IVO Cutelarias.

perfect and versatile stamped series of knives for home cooks and professionals in beginning of career. SOLO, resulting solution of a strong involvement in the production of professional cutlery and R&D in IVO Cutelarias.

série estampée de couteaux parfait et polyvalent pour la maison et les cuisiniers professionnels en début de carrière. SOLO, solution résultant d'une forte implication dans la production de coutellerie professionnelle et de R&D dans la IVO Cutelarias.

facas para torneare cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

26021.08.13 3.25" 85mm



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

26023.09.13 3.5" 90mm



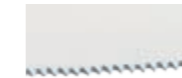
26022.09.13 3.5" 90mm

26022.11.13 4.25" 110mm



facas para queijo cuchillo para queso **cheese knife** couteau à fromage

26179.12.13 4.75" 120mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

26377.12.13 4.75" 120mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

26062.12.13 4.75" 120mm

26393.12.13 4.75" 120mm granton



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: POM - polioximetileno.

Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: POM - polioximetileno.

Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: POM - polyoxymethylene.

Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: POM - polyoxyméthylène.

facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

26011.14.13 5.5" 140mm


**facas para filetar** cuchillo para filetear **fillet knife** couteau à filet

26043.15.13 6" 150mm


**facas de cozinha** cuchillo de cocina **kitchen knife** couteau de cuisine

26116.15.13 6" 150mm


**facas multiusos** cuchillo universal **utility knife** couteau universel

26006.15.13 6" 150mm


**garfo para trincar** tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

26278.18.13 7" 180mm




26113.20.13 8" 205mm



NEW

**facas para trincar** cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

26048.20.13 8" 205mm

26048.25.13 10" 255mm




26049.20.13 8" 205mm

26049.25.13 10" 255mm




alvéolos alveolado granton alvéolé

facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

26010.20.13 8" 205mm




serrilha filo ondulado serrated dentée

facas para presunto cuchillo para jamón **ham knife** couteau à jambon

26356.25.13 10" 255mm


**facas santoku** cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

26322.12.13 5" 125mm




alvéolos alveolado granton alvéolé

26063.12.13 5" 125mm

26063.18.13 7" 180mm




26322.18.13 7" 180mm




alvéolos alveolado granton alvéolé

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

26058.13.13 5.3" 135mm

26058.15.13 6" 150mm




26058.18.13 7" 180mm

26058.20.13 8" 205mm




26039.20.13 8" 205mm




26039.25.13 10" 255mm


**cutelelo chinês para legumes** macheta chino para verduras **chinese vegetable cleaver** couperet chinoise à légumes

26400.18.13 7" 180mm

26400.20.13 8" 205mm



espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule

26389.14.13 5.5" 135mm



26065.20.13 8" 205mm



26065.25.26 10" 255mm



espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée

26496.13.13 5" 125mm



26426.13.13 5" 125mm



26066.20.13 8" 205mm



26319.25.13 10" 255mm



conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

26019



26021.08.13

26022.09.13

conjunto para bife juego para chuletero **steak set** jeu à steak

26022



4x 26377.12.13

conjunto para trinchar juego trinchante **carving set** jeu à découper

26024



26049.20.13



26278.18.13

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

26009



26022.09.13



26006.15.13



26058.20.13

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

26008



26022.09.13



26006.15.13



26010.20.13



26058.20.13

bloco SoloSolution bloque SoloSolution **SoloSolution block** bloc SoloSolution

26368



98095
Only block



21059



26022.09.13



26006.15.13



26010.20.13



26058.18.13

bloco SoloChefs bloque SoloChefs **SoloChefs block** bloc SoloChefs

26012



98085
Only block



conjunto IvoPro Student juego IvoPro Student **IvoPro Student set** jeu IvoPro Student

26324



99067
Only bag



código de cores código de colores **color code** code couleurs

legumes verduras **vegetables** légumes



peixe pescado **fish** poisson



pastelaria pasteles **pastry** pâtisserie



aves pollo **poultry** volaille



carne carne **meat** viande



carnes cozinhadas alimentos cocinados **cooked food** aliments cuits



Facas com cabos de cores são uma segurança para garantir uma eficaz separação de acordo com os diferentes alimentos e eliminação da contaminação cruzada.

Cuchillos con mangos de colores son una garantía para asegurar una separación efectiva de acuerdo a los diferentes alimentos y la eliminación de la contaminación cruzada.

Knives with color handles give security to ensure an effective separation according to the different foods and elimination of cross contamination.

Couteaux à manche de couleurs sont une garantie pour assurer une séparation effective en fonction de différents aliments et l'élimination de la contamination croisée.

IVOCUTBOARDS

tábua de corte tabla para cortar **cutting board** planche à découper



E 10 mm	E 20 mm	E 40 mm
17064 400x250mm	17080 400x250mm	17104 400x250mm
17067 500x400mm	17083 500x400mm	17107 500x400mm
17070 600x400mm	17086 600x400mm	17110 600x400mm
E 15 mm	E 30 mm	E 50 mm
17072 400x250mm	17096 400x250mm	17112 500x400mm
17075 500x400mm	17099 500x400mm	17114 600x400mm
17078 600x400mm	17102 600x400mm	

carne carne **meat** viande
peixe pescado **fish** poisson
aves pollo **poultry** volaille
legumes verduras **vegetables** légumes
 pastelaria pasteles **pastry** pâtisserie
carnes cozinhadas alimentos cocinados
cooked food aliments cuits



superior

Linha de facas desenhada por Jesper Ståhl para a IVO Cutelarias esta linha é conhecida no mercado pela excelente qualidade e durabilidade em facas estampadas.

Serie de cuchillos diseñado por Jesper Ståhl para IVO Cutelarias, esta serie es conocida en el mercado por la excelente calidad y durabilidad de los cuchillos estampados.

Series of knives designed by Jesper Ståhl for IVO Cutelarias and known on the market for the excellent quality and durability in stamped knives.

Série de couteaux conçus par Jesper Ståhl pour IVO Cutelarias, la série est connu par l'excellent qualité et durabilité de couteaux estampés.



Um desempenho confortável
 Un desempeño confortable
 A comfortable performance
 Une performance confortable



design by Jesper Ståhl

facas para torneirar cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

9021.06.13 2.5" 65mm



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

9022.10.13 4" 100mm



facas multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

9006.15.13 6" 150mm



facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

9011.15.13 6" 150mm



facas para trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

9048.20.13 8" 205mm

9048.25.13 10" 255mm



facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

9039.15.13 6" 150mm

9039.20.13 8" 205mm

9039.25.13 10" 255mm

9039.30.13 12" 305mm

9039.36.13 14" 355mm



facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

9004.20.13 8" 205mm

9004.25.13 10" 255mm

9004.30.13 12" 305mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para salmão cuchillo para salmón **salmon knife** couteau à saumon

9024.20.13 8" 205mm

9024.25.13 10" 255mm

9024.30.13 12" 305mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: POM - polioximetileno.
 Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: POM - polioximetileno.
 Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: POM - polyoxymethylene.
 Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: POM - polyoxyméthylène.

classicwood

Facas tradicionais com cabo de madeira e rebites, lâmina de aço inoxidável perfeita para utilizadores exigentes. Esta linha clássica contempla a segurança ideal no seu manuseamento.

Cuchillos tradicionales con mangos de madera y remaches, hoja de acero inoxidable ideal para los usuarios más exigentes. Esta serie incluye el ideal clásico y un manejo seguro.

Traditional knives with wood handles and rivets, stainless steel blade perfect for demanding users. This classical series includes safe handling.

Couteaux traditionnels avec des manches en bois et des rivets, lame en acier inoxydable idéale pour les utilisateurs exigeants. Cette série comprend l'idéal classique de la manipulation.



facas para descascar mondador paring knife couteau d'office

70022.08 3" 75mm
70022.09 3.5" 90mm
70022.10 4" 100mm



70023.08 3" 75mm
70023.09 3.5" 90mm



70016.09 3.5" 90mm
70016.10 4" 100mm

NEW



facas para desossar deshuesador boning knife couteau à désosser

70025.13 5" 125mm

NEW



facas multiusos cuchillo universal utility knife couteau universel

70022.13 5" 125mm
70022.15 6" 150mm



70023.11 4.5" 115mm
70023.13 5" 125mm
70023.16 6.5" 165mm



70304.13 5" 125mm

NEW



facas de cozinha cuchillo de cocina kitchen knife couteau de cuisine

70051.13 5" 125mm
70051.15 6" 150mm

NEW



70087.16 6.5" 165mm

NEW



70061.16 6.5" 165mm
70061.18 7" 180mm
70061.20 8" 205mm
70061.22 8.75" 220mm



facas para pão cuchillo para pan bread knife couteau à pain

70010.15 6" 150mm
70010.19 7.5" 190mm
70010.21 8.25" 210mm



serrilha filo ondulado serrated dentée

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero chef's knife couteau du chef

70015.18 7" 180mm
70015.20 8" 205mm
70015.22 8.75" 220mm
70015.25 10" 255mm



solo NATURA

Facas concebidas para os utilizadores mais exigentes. Lâminas de aço inoxidável de alta qualidade para um desempenho perfeito no corte. Os cabos são compostos por madeira prensada para uma satisfação com segurança e ergonomia.

Cuchillos diseñado para los usuarios más exigentes. Cuchillas de acero inoxidable de alta calidad para un perfecto funcionamiento y la precisión en el corte. Los mangos están hechos de madera prensada para una satisfacción con la seguridad y la ergonomía.

Knives designed for more demanding users. Stainless steel blades of high quality for a perfect performance and accuracy in cutting. The handles are made of pressed wood for a satisfaction with safety and ergonomics.

Couteaux conçus pour les utilisateurs plus exigeants. Lames en acier inoxydable de haute qualité pour une performance parfaite et une précision dans la coupe. Les manches sont faites de bois lamellé collé dont il pour une satisfaction à l'égard de la sécurité et l'ergonomie.

régua SoloNatura barra SoloNatura SoloNatura bar barre SoloNatura

106348



106022.09.86
106063.18.86
106010.20.86
106058.20.86
106400.18.86
21222

facas para torrear cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

106021.08.86 3.25" 85mm



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

106022.09.86 3.5" 90mm



facas para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

106377.12.86 4.75" 120mm

NEW



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas multusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

106006.15.86 6" 150mm



facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

106063.18.86 7" 180mm



facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

106010.20.86 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

106058.20.86 8" 205mm



conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

106019



106021.08.86



106022.09.86

conjunto para bife juego para chuletero **steak set** jeu à steak

106022

NEW



4x 106377.12.86

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

106357



106022.09.86



106010.20.86



106058.20.86

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: madeira prensada faia.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: madera prensada haya.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: pressed wood beech.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: bois lamellé collé hêtre.

classic

Linha clássica de facas estampada para uso diário. Facas de qualidade e identificadas pela boa performance e durabilidade.

Serie clásica de cuchillos estampados para el uso diario. Cuchillos de calidad identificados por el buen desempeño y durabilidad.

Classic stamped knives series for everyday use. Knives and quality identified by the good performance and durability.

Couteaux série classique estampée pour un usage quotidien. Couteaux et la qualité identifiée par la bonne performance et de durabilité.



A tradição na cozinha
La tradición na cocina
The tradition in the kitchen
La tradition dans la cuisine

facas para tornejar cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

13021.06.13 2.5" 65mm



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

13023.07.13 2.75" 70mm

13023.08.13 3" 75mm

13023.09.13 3.5" 90mm



13022.08.13 3" 75mm

13022.09.13 3.5" 90mm

13022.10.13 4" 100mm

13022.11.13 4.5" 115mm



13016.09.13 3.5" 90mm

13016.10.13 4" 100mm



13142.09.13 3.5" 90mm

13142.10.13 4" 100mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

13180.11.13 4.5" 115mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

13023.11.13 4.5" 115mm

13023.13.13 5" 125mm

13023.14.13 5.5" 140mm



13022.13.13 5" 125mm

13022.14.13 5.5" 140mm



13016.13.13 5" 125mm

13016.15.13 6" 150mm



garfo para salsichas tenedor para embutidos **sausage fork** fourchette à saucisses

13626.13.13 5" 125mm



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: POM - polioximetileno.

Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: POM - polioximetileno.

Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: POM - polyoxymethylene.

Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: POM - polyoxyméthylène.

faca santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

13322.18.13 7" 180mm

21

NEW



alvéolos alveolado granton alvéolé

faca para trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

13048. 20.13 8" 205mm

31 24

NEW



faca para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

13010.15.13 6" 150mm

13010.19.13 7.5" 190mm

13010.20.13 8" 205mm

24 37 26



serrilha filo ondulado serrated dentée

faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

13058.15.13 6" 150mm

13058.18.13 7" 180mm

13058.20.13 8" 205mm

31 24 21 37 26

NEW



faca para presunto cuchillo para jamón **ham knife** couteau à jambon

13318.24.26 9" 240mm

13



13399.30.26 12" 305mm

13



alvéolos alveolado granton alvéolé

13017.30.13 12" 305mm

31 37 26



caixa expositor caja expositora **sales box** boîte de vente

13029

NEW



8x 13021.06.13



8x 13023.08.13



8x 13022.08.13

TITANIUM EVO

Moderna e Prática
Moderna y Práctica
Modern and Practice
Moderne et Pratique



TITANIUM EVO

Linha de design moderno em que cada faca é constituída por uma lâmina em aço inoxidável de alta qualidade, revestida a titânio.

Serie moderna de cuchillos fabricados con un acero inoxidable de alta calidad, recubierto de titanio.

Series of knives with a modern design. The blade is manufactured of high quality stainless steel with titanium coating.

Série de design moderne dans lequel chaque couteau comprend une lame de haute qualité en acier inoxydable, revêtue de titane.



01 10 69 53 74 81 78 Cores de cabo disponíveis Cores disponibles de mango Available handle colours Couleurs disponible par manche

faca para descascar mondador **paring knife**

221022.09.01 3.5" 90mm



faca para tomate cuchillo para tomate **tomato knife** couteau à tomate

221197.11.01 4.5" 115mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

221062.12.01 4.75" 120mm



faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

221039.13.01 5" 125mm



221039.18.01 7" 180mm



faca santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

221063.13.01 5" 125mm



221063.18.01 7" 180mm



faca para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

221010.20.01 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

221008

NEW



221022.09.01

221062.12.01

régua TitaniumEvo barra TitaniumEvo **TitaniumEvo bar** barre TitaniumEvo

221007

NEW



221022.09.01 / 221197.11.01 / 221063.13.01 / 221039.18.01 / 221010.20.01 / RM300

NEW

Simple

Linha de facas desenvolvida para satisfazer as exigências de qualidade, conforto e proporcionar excelentes cortes nos alimentos. Design moderno, uma inovação estética na sua cozinha e ótima ergonomia.

Serie de cuchillos diseñados para satisfacer los requisitos de calidad, confort y proporcionar excelentes cortes en los alimentos. Diseño moderno innovación estética en su cocina y una ergonomía óptima.

Series of knives designed to meet the requirements of quality, comfort and provide excellent cuts in food. Modern design aesthetic innovation into your kitchen and optimum ergonomics.

Série de couteaux conçus pour répondre aux exigences de qualité, de confort et de fournir d'excellentes coupes dans les aliments. Le design moderne de l'innovation esthétique dans votre cuisine et une ergonomie excellente.



facas para tornejar cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

115021.08.01 3.25" 85mm



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

115023.09.01 3.5" 90mm



115022.09.01 3.5" 90mm



facas para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

115377.12.01 4.75" 120mm



facas para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

115062.12.01 4.75" 120mm



facas de cozinha cuchillo de cocina **kitchen knife** couteau de cuisine

115116.15.01 6" 150mm



facas multusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

115006.15.01 6" 150mm



facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

115010.20.01 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

115048.20.01 8" 205mm



facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

115322.12.01 5" 125mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

115322.18.01 7" 180mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

115058.15.01 6" 150mm



115058.18.01 7" 180mm

115058.20.01 8" 205mm



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène.



everyday

Facas económicas que cumprem o compromiso "Nada melhor em qualidade e preço".

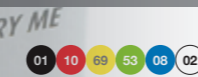
Los cuchillos económicos que cumplan el compromiso de "No hay nada mejor en calidad y precio".

The economic knives that comply the commitment "Nothing better in quality and price".

Les couteaux économiques qui respectent l'engagement "Rien de mieux en qualité et en prix".



NSF/ ANSI standard 2
food equipment



Cores de cabo disponíveis / Colores disponibles de mango / Available handle colours / Couleurs disponible par manche

Nada melhor em qualidade e preço
No hay nada mejor en calidad y precio
Nothing better in quality and price
Rien de mieux en qualité et en prix



facas para tornejar cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

25021.06.01 2.5" 65mm



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

25023.08.01 3" 75mm
25023.09.01 3.5" 90mm



25022.05.01 2" 50mm
25022.08.01 3" 75mm
25022.09.01 3.5" 90mm
25022.10.01 4" 100mm
25022.11.01 4.3" 110mm



25016.09.01 3.5" 90mm
25016.10.01 4" 100mm



25142.08.01 3" 75mm
25142.09.01 3.5" 90mm
25142.10.01 4" 100mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para barrar esparcidor **spreader** écarteur

25185.09.01 3.5" 90mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para tomate cuchillo para tomate **tomato knife** couteau à tomate

25111.11.01 4.5" 110mm

NEW



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

25180.11.01 4.5" 110mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

25393.12.01 4.75" 120mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

25023.13.01 5" 125mm
25023.15.01 6" 150mm

NEW



25022.12.01 4.75" 120mm
25022.13.01 5" 125mm
25022.15.01 6" 150mm

NEW



25016.13.01 5" 125mm
25016.15.01 6" 150mm
25016.16.01 6.25" 160mm

NEW



facas para queijo cuchillo para queso **cheese knife** couteau à fromage

25145.15.01 6" 150mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

25511.15.01 6" 150mm



facas para filetar cuchillo para filetear **fillet knife** couteau à filet

25012.18.01 7" 180mm

NEW



facas para trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

25048.20.01 8" 205mm



facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

25010.15.01 6" 150mm
25010.20.01 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

25063.13.01 5" 125mm

NEW



25063.18.01 7" 180mm



25322.18.01 7" 180mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène.

facas para sandwich cuchillo panadero **offset knife** couteau à snack

25314.15.01 6" 150mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

25314.20.01 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

25039.13.01 5" 125mm



25058.18.01 7" 180mm



25039.20.01 8" 205mm



conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

25025



25021.06.01



25022.09.01

conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

25027



25021.06.01



25022.09.01



25142.10.01

conjunto para bife juego de chuletero **steak set** jeu à steak

25018



6x 25180.11.01

conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

25238



25021.06.69



25022.09.53



25142.10.10



25305.06.01

caixa expositor caja expositora **sales box** boîte de vente

25248



10x 25022.09.01



10x 25142.10.01



10x 25305.06.01

caixa expositor caja expositora **sales box** boîte de vente

25249



12x 25016.09.01



12x 25022.10.01



12x 25180.11.01

caixa expositor caja expositora **sales box** boîte de vente

25247



60x 25022.09.01

01 10 69 53 08 02

caixa expositor caja expositora **sales box** boîte de vente

25258



45x 25180.11.01

01 10 69 53 08 02

PROEDGE★



Linha de facas produzida para profissionais da indústria alimentar. Desenhada para cozinheiros que utilizam diariamente as facas nas suas cozinhas. Uma faca de qualidade made in Portugal.

Serie de cuchillos producido para los profesionales de la industria alimentaria. Diseñado para los cocineros que requieran de un uso cotidiano. Un cuchillo de calidad made in Portugal.

Series of knives produced for professionals in food service industry. Designed for chefs who daily use the knives. A quality knife made in Portugal.

Série de couteaux dessinée pour des professionnels de l'industrie alimentaire. Conçu pour les cuisiniers qui ont un usage intensif. Un couteau de qualité made in Portugal.

facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

76003.10.01 4" 100mm semi flex
76003.13.01 5" 125mm semi flex
76003.15.01 6" 150mm semi flex



76079.15.01 6" 150mm

NEW



76008.15.01 6" 150mm



76011.15.01 6" 150mm



76055.15.01 6" 150mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas para filetar cuchillo para filetear **fillet knife** couteau à filet

76043.15.01 6" 150mm
76043.18.01 7" 180mm



facas para trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

76048.20.01 8" 205mm
76048.25.01 10" 255mm



facas para picar cuchillo sangrado **sticking knife** couteau à saigner

76031.19.01 7.5" 191mm
76031.21.01 8.25" 210mm
76031.24.01 9.5" 240mm

NEW



facas para santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

76322.18.01 7" 180mm

NEW



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

76002.20.01 8" 205mm
76002.26.01 10.25" 260mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para salmão cuchillo salmon **slicing knife** couteau à saumon

76024.25.01 10" 255mm
76024.30.01 12" 305mm
76024.33.01 13.25" 335mm
76024.36.01 14" 355mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

76039.20.01 8" 205mm
76039.23.01 9" 230mm

NEW



76039.25.01 10" 255mm

NEW



76039.30.01 12" 305mm
76039.36.01 14" 355mm

NEW



facas para kebab cuchillo para kebab **kebab knife** couteau à kebab

76049.40.01 16" 400mm
76049.50.01 20" 500mm
76049.56.01 22" 560mm
76049.60.01 24" 600mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

76048.40.01 16" 400mm
76048.50.01 20" 500mm
76048.56.01 22" 560mm
76048.60.01 24" 600mm



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène.

Funcional e Durabilidade
 Funcional y Durabilidad
 Functional and Durability
 Fonctionnelle et Durabilité



professional line

Linha de facas estampadas e injectadas, pensada para os cozinheiros que desejam um produto funcional e económico. A lâmina é estampada a partir de aço de alta qualidade, e representa uma elevada durabilidade para o utilizador.

Serie de cuchillos estampados e inyectados, diseñados para los cocineros que quieren un producto funcional y económico. La hoja es estampada a partir de acero de alta calidad y representa una excelente durabilidad para el usuario.

Stamped and injected knives series, designed for chefs who want a functional and economical product. The blade is made from stamped steel of high quality and represents a high durability to the user.

Série de couteaux estampés et injectés, conçue pour les chefs qui veulent un produit fonctionnel et économique. La lame est estampée a partir d'acier d'haute qualité et représente une grande durabilité pour l'utilisateur.



facas para tornejar cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

55021.06.01 2.5" 65mm



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

55023.08.01 3" 75mm



55022.08.01 3" 75mm

55022.10.01 4" 100mm

55022.11.01 4.3" 110mm

55022.12.01 4.75" 120mm



55016.10.01 4" 100mm



55142.10.01 4" 100mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para tomate cuchillo para tomate **tomato knife** couteau à tomate

55146.13.01 5" 125mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para bife cuchillo steak **steak knife** couteau à steak

55019.13.01 5" 125mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.

Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno y Dryflex.

Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene and Dryflex.

Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

faca multusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

55166.13.01 5" 125mm

09 03 05 07 02

NEW



55030.15.01 6" 150mm

09 03 05 07 02

NEW

**faca para desossar** deshuesador **boning knife** couteau à désosser

55134.10.01 4" 100mm

09 03 07



55011.10.01 4" 100mm

55011.13.01 5" 125mm

55011.15.01 6" 150mm

09 03 07



55055.13.01 5" 125mm

55055.15.01 6" 150mm

09 03



alvéolos alveolado granton alvéolé

55001.13.01 5" 125mm

55001.15.01 6" 150mm

55003.13.01 5" 125mm semi flex

55003.15.01 6" 150mm semi flex

09 03 07



55175.13.01 5" 125mm semi flex

55175.15.01 6" 150mm semi flex

09



alvéolos alveolado granton alvéolé

55008.13.01 5" 125mm

55008.15.01 6" 150mm

22 09 03 05 07



55050.13.01 5" 125mm

55050.15.01 6" 150mm

55050.18.01 7" 180mm

55050.20.01 8" 205mm

22 02



55079.13.01 5" 125mm

55079.14.01 5.5" 140mm

55079.15.01 6" 150mm

55079.16.01 6.25" 160mm

55079.17.01 6.7" 170mm

55079.18.01 7" 180mm

55079.20.01 8" 205mm

55079.22.01 8.5" 215mm

55079.24.01 9.5" 240mm

09 03

**faca para trinchar** cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

55048.20.01 8" 205mm

55048.25.01 10" 255mm

09 03 07



55049.20.01 8" 205mm

55049.25.01 10" 255mm

09 03 07



alvéolos alveolado granton alvéolé

faca para decorar cuchillo para decorar **decorating knife** couteau à décorer

55497.12.01 4.75" 120mm

03 02

NEW

**faca para esfoliar** cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripier

55306.15.03 6" 150mm

01 09

**faca para filetar** cuchillo para filetear **fillet knife** couteau à filet

55136.15.07 6" 150mm semi flex

01

NEW



55043.15.01 6" 150mm semi flex

55043.18.01 7" 180mm semi flex

55043.21.01 8.25" 210mm semi flex

07



55012.18.01 7" 180mm semi flex

55012.21.01 8.25" 210mm semi flex

07

**garfo para trinchar** tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

55026.14.01 5.5" 140mm

55026.18.01 7" 180mm

22 09 03 05 07 02



55278.18.01 7" 180mm

09 03

**faca para sandwich** cuchillo panadero **offset knife** couteau à snack

55059.18.02 7" 180mm

03 01

NEW



serrilha filo ondulado serrated dentée

55529.18.01 7" 180mm

55524.23.01 9" 230mm

03 02

NEW



serrilha filo ondulado serrated dentée

faca para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

55010.20.01 8" 205mm

03 02



serrilha filo ondulado serrated dentée

55004.20.01 8" 205mm

55004.25.01 10" 255mm

55004.27.01 10.5" 265mm

55004.30.01 12" 305mm

55004.36.01 14" 355mm

03 02



serrilha filo ondulado serrated dentée

55002.20.02 8" 205mm

55002.26.02 10.25" 260mm

01 03

NEW



serrilha filo ondulado serrated dentée

facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

55063.13.01 5" 125mm
55063.18.01 7" 180mm

05



55322.18.01 7" 180mm

05



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas para desbastar cuchillo para despiece **breaking knife** couteau à découper

55053.20.01 8" 205mm
55053.25.01 10" 255mm

09 03



55230.20.01 8" 205mm
55230.23.01 9" 230mm
55230.25.01 10" 255mm

09 03

NEW



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas para presunto cuchillo para jamón **ham knife** couteau à jambon

55183.23.01 9" 230mm
55183.26.01 10" 260mm
55183.28.01 11" 280mm

09



facas para salmão cuchillo salmon **slicing knife** couteau à saumon

55077.24.01 9.5" 240mm
55077.25.01 10" 255mm
55077.27.01 10.5" 265mm
55077.30.01 12" 305mm
55077.33.01 13" 330mm
55077.36.01 14" 355mm

07



55141.30.01 12" 305mm

09 07



alvéolos alveolado granton alvéolé

55024.20.01 8" 205mm
55024.25.01 10" 255mm
55024.27.01 10.5" 265mm
55024.30.01 12" 305mm
55024.36.01 14" 355mm

09 07 02



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas de pasteleiro cuchillo de pastelero **confectioner knife** couteau de pâtissier

55286.30.01 12" 305mm

02



serrilha filo ondulado serrated dentée

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

55058.15.09 6" 150mm

01 22 03 05 07 02

NEW



55058.18.01 7" 180mm

22 09 03 05 07 02

NEW



55488.20.01 8" 205mm

22 09 03 05 07 02

NEW



55488.25.01 10" 255mm
55488.30.01 12" 305mm

22 09 03 05 07 02



55285.20.01 8" 205mm

07



serrilha filo ondulado serrated dentée

55285.25.01 10" 255mm

07



serrilha filo ondulado serrated dentée

55039.15.01 6" 150mm
55039.18.01 7" 180mm

22 09 03 05 07 02

NEW



55039.20.01 8" 205mm
55039.23.01 9" 230mm

22 09 03 05 07 02



55039.25.01 10" 255mm

22 09 03 05 07 02



55039.30.01 12" 305mm
55039.36.01 14" 355mm

22 09 05 07



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno y Dryflex.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene and Dryflex.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

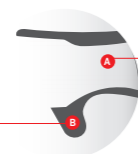
facas estampadas cuchillos estampados stamped knives couteaux estampés



Lâmina estampada - aço Inox de alta qualidade produzido segundo as especificações da IVO Cutelarias, Lda.
Têmpera das lâminas - tratamento térmico para fortalecer as lâminas, otimizar a flexibilidade, eliminar tensões internas e fraquezas do aço.
Teste Rockwell entre 55 e 58 HRC - confirmação de alta durabilidade do fio de corte e da dureza e flexibilidade ideal para a IVO.
Polimento brilho da lâmina para a óptima resistência à corrosão e evitar a oxidação do aço.
 Hoja estampada - acero inoxidable de alta calidad producido de acuerdo con las especificaciones de la IVO Cutelarias, Lda.
 Tempera de las hojas - tratamiento térmico para fortalecer las hojas, optimizar la flexibilidad, eliminar tensiones y debilidades en el acero.
 Rockwell prueba entre 55 y 58 HRC - confirmación de la retención del filo de corte y de la dureza y flexibilidad ideal para IVO.
 Pulido brillo de la hoja mejora la corrosión del acero y la resistencia al óxido.
Stamped blade - high quality Stainless steel produced according to Ivo Cutelarias, Lda specifications.
Tempered blades - heat treatment to strengthen the blades, optimize flexibility, eliminate internal tensions and weaknesses of steel.
Rockwell test between 55 and 58 HRC - confirmation high durability of the cutting edge, the hardness and flexibility ideal for IVO.
Polishing brightness of the blade for optimum corrosion resistance and prevent oxidation of the steel.
 Lame estampée - acier inoxydable de haute qualité fabriqué selon les spécifications de IVO Cutelarias, Lda.
 Le durcissement des lames - traitement thermique optimise la flexibilité, renforce les lames, élimine les tensions internes et les faiblesses de l'acier.
 Rockwell test entre 55 et 58 HRC - confirmation de la durabilité élevée du tranchant, la dureté et la flexibilité idéal pour IVO.
 Polissage mirror de la lame pour une résistance optimale et de prévenir l'oxydation de l'acier.



exterior macio e aderente - composto TPE - Dryflex
 exterior blanda y antideslizante - compuesto TPE - Dryflex
outside soft and sticky - TPE - Dryflex compound
 extérieur molle et adhérent - composé de TPE - Dryflex



núcleo duro - polipropileno com fibra
 núcleo duro - polipropileno con fibra
core - polypropylene with fibre
 noyau dure - polypropylène avec fibre



*talhos e matadouros
 carnicerías y mataderos
 butchers and slaughterhouses
 bouchers et abattoirs*

DUOGRIP

Série de facas com cabos de dupla injeção, desenhada e aprovada para diversas tarefas diárias no desmanche de carnes. Junção perfeita entre lâmina e cabo para mais segurança, conforto e higiene.

Serie de cuchillos con mangos de doble inyección, diseñado y aprobada para diversas tareas cotidianas del corte profesional de la carne. Unión perfecta entre la hoja y el mango para más seguridad, comodidad y higiene.

Series of knives with double injection designed and approved for professionals of meat. Perfect junction between blade and handle for more safety, comfort and hygiene.

Série de couteaux à double injection, conçue et approuvée pour diverses tâches quotidiennes pour les professionnels de la filière viande. Jonction parfaite entre la lame et le manche permettant plus sécurité, confort et hygiène.



facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

92008.13.01 5" 125mm
92008.15.01 6" 150mm

03 07

92011.13.01 5" 125mm
92011.15.01 6" 150mm

03 07

92001.13.01 5" 125mm
92001.15.01 6" 150mm
92003.13.01 5" 125mm semi flex
92003.15.01 6" 150mm semi flex
92009.13.01 5" 125mm flex
92009.15.01 6" 150mm flex

03 07

92127.13.01 5" 125mm
92127.15.01 6" 150mm
92175.13.01 5" 125mm semi flex
92175.15.01 6" 150mm semi flex

03 07

facas para desbastar cuchillo para despiece **breaking knife** couteau à découper

92053.20.01 8" 205mm
92053.25.01 10" 255mm

03 07



alvéolos alveolado granton alvéolé



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo dupla injeção: PP - polipropileno e Dryflex.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango doble inyección: PP - polipropileno y Dryflex.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Double injection handle: PP - polypropylene and Dryflex.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche à double injection: PP - polypropylène et Dryflex.

DUOPRIME

Série de facas com cabos de dupla injeção e lâminas fabricadas em aço de elevado poder de corte que potenciam um corte eficaz. Conexão perfeita entre cabo e lâmina para uma ótima proteção antibacteriana.

Serie de cuchillos con mangos de doble inyección y hojas fabricadas de acero de alto rendimiento e durabilidad que potencian el corte efectivo. Conexión sin fisuras entre el mango y la hoja para una óptima protección antibacteriana.

Series of knives with double injection handles and blades produced from high usable and lasting which potentiate the effective cutting. Seamless connection between handle and blade for optimum antibacterial protection.

Série de couteaux à manches de double injection et lames fabriquées en acier avec un pouvoir de coupe qui potentialisent une coupe efficace. Sans fissures à la liaison entre le manche et la lame pour une protection antibactérienne.

facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

93008.13.01 5" 125mm
93008.15.01 6" 150mm

03 07

93011.13.01 5" 125mm
93011.15.01 6" 150mm

03 07

93001.13.01 5" 125mm
93001.15.01 6" 150mm
93003.13.01 5" 125mm semi flex
93003.15.01 6" 150mm semi flex
93009.13.01 5" 125mm flex
93009.15.01 6" 150mm flex

03 07

93127.13.01 5" 125mm
93127.15.01 6" 150mm
93175.13.01 5" 125mm semi flex
93175.15.01 6" 150mm semi flex

03 07



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

93079.13.01 5" 125mm
93079.15.01 6" 150mm
93079.18.01 7" 180mm
93079.20.01 8" 205mm
93079.22.01 8.5" 215mm

03 07

93050.13.01 5" 125mm
93050.15.01 6" 150mm
93050.18.01 7" 180mm
93050.20.01 8" 205mm

03 07

facas para esfoliar cuchillo para despellejar **skinning knife** couteau à tripier

93241.20.01 8" 205mm

03 07



facas para desbastar cuchillo para despiece **breaking knife** couteau à découper

93053.20.01 8" 205mm
93053.25.01 10" 255mm

03 07



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo dupla injeção: PP - polipropileno e Dryflex.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango doble inyección: PP - polipropileno y Dryflex.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Double injection handle: PP - polypropylene and Dryflex.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche à double injection: PP - polypropylène et Dryflex.

ERGOBUTCHER

Série de facas desenhada especialmente para profissionais de desmanche de carnes que requerem uso prolongado das facas.

Una serie de cuchillos diseñado específicamente para el corte profesional de la carne que requieren el uso prolongado de los cuchillos.

Series of knives designed specifically for professional cutting of meat that requires long-term use of knives.

Série de couteaux spécialement conçus pour les professionnels de la découpe de la viande qui ont besoin à long terme l'utilisation de couteaux.



facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

84008.15.07 6" 150mm

01

84011.13.07 5" 125mm

84011.15.07 6" 150mm

84011.17.07 6.7" 170mm

01

84055.15.07 6" 150mm

01

84003.13.07 5" 125mm semi flex

84003.15.07 6" 150mm semi flex

84003.17.07 6.7" 170mm semi flex

01

84175.13.07 5" 125mm semi flex

84175.15.07 6" 150mm semi flex

84175.17.07 6.7" 170mm semi flex

01

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: Lifoflex.

Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: Lifoflex.

Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: Lifoflex.

Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: Lifoflex.



ERGODUO

Estas facas profissionais são uma inovação pelo excelente fio da lâmina e a composição dos cabos de dupla injeção que contemplam conforto, segurança e higiene.

Estos cuchillos profesionales son una excelente innovación del filo de la hoja y mangos de doble inyección, confortables, seguros e higiénicos.

These professional knives are an excellent sharpness innovation and double injection of handles, comfortable, safe and hygienic.

Ces couteaux professionnels sont une excellente innovation par l'excellent tranchant des lames et les manches avec l'injection double, confortables, sûres et hygiéniques.

facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

83008.15.05 6" 150mm

83008.18.05 7" 180mm

03 01

83011.13.05 5" 125mm

83011.15.05 6" 150mm

83011.17.05 6.7" 170mm

03 01

83055.15.05 6" 150mm

03 01

83003.13.05 5" 125mm semi flex

83003.15.05 6" 150mm semi flex

83003.17.05 6.7" 170mm semi flex

03 01

83175.13.05 5" 125mm semi flex

83175.15.05 6" 150mm semi flex

83175.17.05 6.7" 170mm semi flex

03 01

facas de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

83039.20.05 8" 205mm

83039.23.05 9" 230mm

83039.25.05 10" 255mm

83039.27.05 10.5" 265mm

83039.30.05 12" 305mm

03 01

83061.16.05 6.25" 160mm

83061.18.05 7" 180mm

83061.20.05 8" 205mm

83061.24.05 9.5" 240mm

83061.26.05 10.25" 260mm

03 01

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.

Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno y Dryflex.

Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene and Dryflex.

Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

EUROPOULTRY

Série de facas que foi desenvolvida de forma a satisfazer as necessidades dos profissionais de desmanche de aves.

Serie de cuchillos que se ha desarrollado para satisfacer las necesidades de los profesionales de desmantelamiento de las aves.

Series of knives which was developed to meet the needs of the professional dismantling of poultry.

Série de couteaux qui a été développé pour répondre aux besoins des professionnels dans le démantèlement de volaille.



facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

67411.06.03 2.5" 65mm

01

NEW



67434.08.03 3" 75mm

01

NEW



67134.10.03 4" 100mm

01



67008.10.03 4" 100mm

01

NEW



67060.13.03 5" 125mm

01



67011.13.03 5" 125mm

01



67001.13.03 5" 125mm

01



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno.

Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno.

Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene.

Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène.

ergoprime

Série composta por facas para profissionais exigentes no desmanche de carnes em talhos e matadouros. Está assegurada uma excelente performance no corte e durabilidade do fio da lâmina.

Serie compuesta de cuchillos para profesionales exigentes en el corte de la carne en las carnicerías y mataderos. Le garantizamos un rendimiento del corte excelente y la durabilidad del filo de la hoja.

This series consists of knives for professionals to dismantle meat in butcher shops and slaughterhouses. An excellent cutting performance is assured and cutting durability.

La série se compose de couteaux pour les professionnels exigeants dans le secteur de la viande dans les boucheries et abattoirs. On assure une excellente performance de coupe et la durabilité du tranchant.

facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

73008.13.07 5" 125mm

73008.15.07 6" 150mm

09 03 01



73011.13.07 5" 125mm

73011.15.07 6" 150mm

09 03 01



73001.13.07 5" 125mm

73001.15.07 6" 150mm

73003.13.07 5" 125mm semi flex

73003.15.07 6" 150mm semi flex

73009.13.07 5" 125mm flex

73009.15.07 6" 150mm flex

09 03 01



73127.13.07 5" 125mm

73127.15.07 6" 150mm

73175.13.07 5" 125mm semi flex

73175.15.07 6" 150mm semi flex

09 03 01



alvéolos alveolado granton alvéolé

73149.16.07 6.25" 160mm

09 03 01



facas para desbastar cuchillo para despiece **breaking knife** couteau à découper

73053.20.07 8" 205mm

73053.25.07 10" 255mm

09 03 01



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.

Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno y Dryflex.

Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene and Dryflex.

Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

BUTCHERCUT



Linha de facas desenvolvida para os profissionais no sector de talhos e matadouros. As lâminas desenhadas para um bom desempenho no desmanche de carnes, pela rigorosa tempera e controlo da dureza do aço.

Serie de cuchillos diseñados para los profesionales del sector de las carnicerías y mataderos. Las hojas diseñadas para desempeñarse bien en la carne tajada por un estricto control de lo templado y la dureza del acero.

Series of knives designed for professionals in the sector of butchers and slaughterhouses. The blades designed to perform well in the chop meat by strict control of tempering and hardness of steel.

Série de couteaux conçus pour les professionnels dans le secteur des bouchers et les abattoirs. Les lames conçues pour bien performer dans le secteur de la viande par un contrôle strict de la trempe et de la dureté de l'acier.

facas para desossar deshuesador boning knife couteau à désosser

32241.13.01 5" 125mm



32011.13.01 5" 125mm without granton

32011.15.01 6" 150mm without granton

32055.13.01 5" 125mm

32055.15.01 6" 150mm



32079.13.01 5" 125mm

32079.15.01 6" 150mm

32079.18.01 7" 180mm



32402.15.01 6" 150mm



32193.15.01 6" 150mm



32148.15.01 6" 150mm



32008.10.01 4" 100mm

32008.15.01 6" 150mm



32001.13.01 5" 125mm

32001.15.01 6" 150mm

32003.13.01 5" 125mm semi flex

32003.15.01 6" 150mm semi flex



32159.18.01 7" 180mm



facas para filetar cuchillo para filetear fillet knife couteau à filet

32043.18.01 7" 180mm



facas para esfoliar cuchillo para despellejar skinning knife couteau à tripier

32168.14.01 5.5" 140mm



32020.16.01 6.25" 160mm



32235.18.01 7" 180mm



32242.20.01 8" 205mm



32254.20.01 8" 205mm



facas de talho cuchillo de carnicero butcher knife couteau de boucher

32385.27.03 10.5" 265mm

32385.30.03 12" 305mm



32870.30.01 12" 305mm



32379.23.01 9" 230mm



32061.16.01 6.25" 160mm

32061.18.01 7" 180mm

32061.20.01 8" 205mm

32061.24.01 9.5" 240mm

32061.26.01 10.25" 260mm

32061.30.01 12" 305mm



32872.27.01 10.5" 265mm

32872.30.01 12" 305mm



europrofessional★

Série de facas concebida para profissionais de carnes. Com design ergonómico e diferenciado que garantem ao utilizador, funcionalidade, conforto e segurança.

Una serie de cuchillos diseñado para los profesionales de la carne. Con su diseño ergonómico y diferenciada para asegurar al usuario, funcionalidad, confort y seguridad.

A series of knives designed for professionals of meat. With ergonomic design and differentiated to ensure the user, functionality, comfort and safety.

Une série de couteaux conçus pour les professionnels de la filière viande. Avec un design ergonomique et différenciée pour assurer à l'utilisateur, la fonctionnalité, confort et sécurité.



facas para picar cuchillo sangrado **sticking knife** couteau à saigner

41380.16.01 6.25" 160mm

09 03 07



41031.19.09 7.5" 191mm
41031.21.09 8.25" 210mm

03 07 01



facas para desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

41011.13.09 5" 125mm
41011.15.09 6" 150mm
41011.17.09 6.7" 170mm

03 07 01

41001.13.09 5" 125mm
41001.15.09 6" 150mm
41001.17.09 6.7" 170mm
41003.13.09 5" 125mm semi flex
41003.15.09 6" 150mm semi flex
41003.17.09 6.7" 170mm semi flex

03 07 01

41127.13.09 5" 125mm
41127.15.09 6" 150mm
41127.17.09 6.7" 170mm

03 07 01

41008.13.09 5" 125mm
41008.15.09 6" 150mm

03 07 01

41149.16.09 6.25" 160mm
41149.18.09 7" 180mm

03 07 01

41079.13.09 5" 125mm
41079.14.09 5.5" 140mm
41079.15.09 6" 150mm
41079.16.09 6.25" 160mm
41079.17.09 6.7" 170mm
41079.18.09 7" 180mm
41079.20.09 8" 205mm
41079.22.09 8.5" 215mm
41079.24.09 9.5" 240mm

03 07 01



alvéolos alveolado **granton** alvéolé



facas para esfoliar cuchillo para despellejar **skinning knife** couteau à tripier

41245.15.09 6" 150mm

03 07 01

41306.15.09 6" 150mm

03 07 01

41255.20.09 8" 205mm

03 07 01

41241.18.09 7" 180mm
41241.20.09 8" 205mm
41241.23.09 9" 230mm

03 07 01

41242.18.09 7" 180mm
41242.20.09 8" 205mm
41242.23.09 9" 230mm

03 07 01



NEW



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno y Dryflex.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene and Dryflex.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

faca para filetar cuchillo para filetear **filleting knife** couteau à filet

41850.21.09 8.25" 210mm

03 07 01



41354.31.01 12.25" 310mm

09 03 07

NEW

**faca de talho** cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

41076.15.09 6" 150mm

03 07 01



41050.13.09 5" 130mm

41050.15.09 6" 150mm

41050.18.09 7" 180mm

41050.20.09 8" 205mm

03 07 01



41039.20.09 8" 205mm

41039.23.09 9" 230mm

41039.25.09 10" 255mm

41039.27.09 10.5" 265mm

41039.30.09 12" 305mm

03 07 01



41379.20.09 8" 205mm

41379.23.09 9" 230mm

03 07 01



41061.16.09 6.25" 160mm

41061.18.09 7" 180mm

41061.20.09 8" 205mm

41061.22.09 8.5" 215mm

41061.24.09 9.5" 240mm

41061.26.09 10.25" 260mm

41061.28.09 11" 280mm

41061.30.09 12" 305mm

41061.34.09 13.5" 345mm

41061.36.09 14" 355mm

03 07 01

**faca para desbastar** cuchillo para despiece **breaking knife** couteau à decouper

41230.20.09 8" 205mm

41230.25.09 10" 255mm

03 07 01



alvéolos alveolado granton alvéolé

41053.20.09 8" 205mm

41053.25.09 10" 255mm

03 07 01



41124.20.09 8" 205mm

41124.25.09 10" 255mm

41124.30.09 12" 305mm

03 07 01

**faca cimitarra** cuchillo cimitarra **scimitar knife** couteau de boucher

41027.20.09 8" 205mm

41027.25.09 10" 255mm

41027.30.09 12" 305mm

03 07 01

**conjunto de facas de talho** juego de cuchillos de carnicero **butcher knives set** jeu de couteaux de boucher

41005



41011.13.09 / 41003.15.09 / 41061.20.09

cinto de facas de talho e fuzil cinturón de cuchillos de carnicero y chaira **belt of butcher knives and sharpening steel** ceinture de couteaux de boucher et fusil

41003



41011.13.09 / 41008.15.09 / 41149.16.09 / 41001.17.09 / 22206.30.03 / 21154

classic

Está pensada para o uso do dia-a-dia, com uma forma clássica e universal, aço inoxidável exclusivo e de alto rendimento e durabilidade.

Está diseñado para su uso diario con un diseño clásico y universal, acero inoxidable exclusivo y de alto rendimiento y durabilidad.

Is designed for everyday use, classic and universal design, stainless steel and high performance and durability.

Est conçu pour un usage quotidien avec un design classique et universelle, où il a compétence exclusive en acier inoxydable et à haute performance et de durabilité.



NSF / ANSI standard 2
food equipment

faca para desossar deshuesador boning knife couteau à désosser

80011.13.13 5" 125mm
80011.15.13 6" 150mm

26



80001.15.13 6" 150mm
80003.15.13 6" 150mm semi flex
80009.15.13 6" 150mm flex

26



80127.15.13 6" 150mm

26



alvéolos alveolado granton alvéolé

80076.15.13 6" 150mm

26



faca cimitarra cuchillo cimitarra scimitar knife couteau de boucher

80057.25.13 10" 255mm
80057.30.13 12" 305mm

26



alvéolos alveolado granton alvéolé

faca de talho cuchillo de carnicero butcher knife couteau de boucher

80051.15.13 6" 150mm
80051.18.13 7" 180mm

26



80061.18.13 7" 180mm
80061.20.13 8" 205mm
80061.22.13 8.5" 215mm
80061.26.13 10.5" 265mm

26



80050.13.13 5" 125mm
80050.15.13 6" 150mm
80050.18.13 7" 180mm
80050.20.13 8" 205mm

26



80015.21.13 8.5" 215mm
80015.25.13 10" 255mm
80015.30.13 12" 305mm

26



faca para pão cuchillo para pan bread knife couteau à pain

80098.30.26 12" 305mm

13



serrilha filo ondulado serrated dentée

80004.25.26 10" 255mm
80004.30.26 12" 305mm
80004.36.26 14" 355mm

13



serrilha filo ondulado serrated dentée

faca para salmão cuchillo salmon slicing knife couteau à saumon

80024.25.26 10" 255mm
80024.30.26 12" 305mm

13



alvéolos alveolado granton alvéolé

80099.30.26 12" 305mm
80099.36.26 14" 355mm

13



alvéolos alveolado granton alvéolé

faca para peixe cuchillo de pescado fish knife couteau à poisson

80409.30.37 12" 305mm
80409.34.37 13.5" 345mm

26 13



serrilha filo ondulado serrated dentée



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: POM - polioximetileno.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: POM - polioximetileno.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: POM - polyoxymethylene.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: POM - polyoxyméthylène.

professional line II

A linha que marca pelo seu desempenho perfeito, detentora de qualidade nas matérias-primas e popularidade para os profissionais de carnes.

La línea que impone su perfecto funcionamiento, manteniendo la calidad en las materias primas y la popularidad para los profesionales de la carne.

The line that marks for his perfect performance, holding quality in the raw materials and popularity for professionals of meat.

La ligne qui marque pour sa performance parfaite, tenant de la qualité dans les matières premières et popularité pour les professionnels de la viande.



NSF/ANSI standard 2
food equipment

faca cimitarra cuchillo cimitarra **scimitar knife** couteau de boucher

57027.25.01 10" 255mm
57027.30.01 12" 305mm



faca para esfoliar cuchillo para despellejar **skinning knife** couteau à tripier

57124.20.01 8" 205mm
57124.25.01 10" 255mm
57124.30.01 12" 305mm



faca para filetar cuchillo para filetear **fillet knife** couteau à filet

57086.26.01 10.25" 260mm



faca para queijo cuchillo para queso **cheese knife** couteau à fromage

57115.26.01 10.25" 260mm
57115.34.01 13.5" 340mm



57184.26.01 10.25" 260mm
57184.34.01 13.5" 340mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

57076.15.01 6" 150mm



57087.16.01 6.5" 165mm

57087.19.01 7.5" 190mm

57087.22.01 8.5" 215mm



57034.18.01 7" 180mm

57034.23.01 9" 230mm



57061.16.01 6.25" 160mm

57061.18.01 7" 180mm

57061.20.01 8" 205mm

57061.22.01 8.5" 215mm

57061.24.01 9.5" 240mm

57061.26.01 10.25" 260mm

57061.28.01 11" 280mm

57061.30.01 12" 305mm

57061.34.01 13.5" 345mm

57061.36.01 14" 355mm



57032.20.01 8" 205mm

57032.25.01 10" 255mm

57032.30.01 12" 305mm



57015.23.01 9" 230mm

57015.25.01 10" 255mm

57015.29.01 11.25" 285mm

57015.30.01 12" 305mm



57150.24.01 9.5" 240mm

57150.26.01 10.25" 260mm

57150.30.01 12" 305mm

57150.34.01 13.5" 345mm

57150.36.01 14" 355mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

57173.26.01 10.25" 260mm

57173.34.01 13.5" 345mm

57173.40.01 15.75" 400mm



57321.26.01 10.25" 260mm

57321.34.01 13.5" 345mm

57321.40.01 15.75" 400mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo dupla injeção: PP - polipropileno e Dryflex.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango doble inyección: PP - polipropileno y Dryflex.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Double injection handle: PP - polypropylene and Dryflex.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche à double injection: PP - polypropylène et Dryflex.

BUTCHERGRIP

A linha mais contemporânea que foi desenvolvida para os profissionais do sector da carne e do peixe. Lâmina cuidadosamente e manualmente afiada por especialistas para obter o corte perfeito em carnes e peixes.

La línea más contemporánea que fue desarrollada para los profesionales de la carne y del pescado. Hoja afilada cuidadosamente y de forma manual por expertos para el corte perfecto de la carne y del pescado.

More contemporary line that was developed for professionals of meat and fish meat and fish. The blade is carefully and manually sharpened by experts for the perfect cut of meat and fish.

La ligne plus contemporaine qui a été développée pour les professionnels de la viande et de poisson. Lame tranchante soigneusement et manuellement par des experts pour la coupe parfaite de la viande et de poisson.



cutelo de talho macheta de carnicero **butcher cleaver** couperet de boucher

68035.26.09 10.25" 260mm kg 0.65

02 03 07



68033.30.09 11.75" 300mm kg 0.58

03 07



68449.32.09 12.5" 320mm kg 0.53

03 07



68815.34.09 13.5" 345mm kg 0.80

03 07



facade de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

68438.22.09 8.75" 220mm x 1.5" 39mm

03 07



68174.27.09 10.75" 275mm x 2.7" 68mm

03 07 02



68015.30.09 12" 305mm x 2.4" 61mm

03 07 02



68032.30.09 12" 305mm x 2.9" 74mm

03 07



68443.30.09 12" 305mm x 3.2" 80mm

03 07



68442.30.09 11.75" 300mm x 2.7" 68mm

68442.35.09 13.75" 350mm x 2.7" 68mm

03 07



68446.36.09 14" 360mm x 2.2" 56mm

03 07



tradicional

Está preparada para o forte e eficaz desempenho em talhos e peixarias. Linha composta por cutelos e facas de grande espessura de lâminas e um fio resistente e duradouro, desenvolvido para o grande desgaste no sector do comércio das carnes e peixes.

Está preparada para obtener un rendimiento fuerte y eficaz en carnicerías y pescaderías. Línea compuesta de grandes machetas y cuchillos con un filo de corte fuerte y duradero, diseñado para el grande desgaste en el sector de la carne y del pescado.

Is developed for strong and effective performance in butchers and fish trade. Line composed of large cleavers and knives with large thickness blades and a strong edge, designed for heavy use in the trade of meat and fish.

Est dessinée pour une performance solide et efficace dans les bouchers et les poissonniers. Ligne composée de grands couperets et des lames de couteaux d'une épaisseur du tranchant, durable, conçu pour un usage intensif dans la filière viande et poisson.

facas de talho cuchillo de carnicero butcher knife couteau de boucher

27039.15.26 6" 150mm x 2" 51mm
27039.20.26 8" 205mm x 2.1" 52mm

31 33 37



27034.18.26 7" 180mm x 2.1" 52mm
27034.23.26 9" 230mm x 2.2" 56mm

31 33 37



27174.27.26 10.75" 275mm x 2.7" 68mm

31 33 37



27292.28.26 11" 280mm x 3.75" 95mm

31 33 37



27032.25.26 10" 255mm x 2.8" 70mm
27032.30.26 12" 305mm x 2.95" 74mm
27032.32.26 12.5" 320mm x 3.3" 83mm

31 33 37



27015.29.26 11.5" 290mm x 2.2" 55mm
27015.30.26 12" 305mm x 2.4" 61mm
27015.32.26 12.5" 320mm x 3.1" 77mm

31 33 37



cutelo de talho macheta de carnicero butcher cleaver couperet de boucher

27316.30.26 12" 305mm kg 0.72
27316.32.26 12.5" 320mm kg 0.75

31 33 37



27317.31.26 12.25" 315mm kg 1.28

31 33 37



27035.20.31 8" 205mm kg 0.44
27035.23.31 9" 230mm kg 0.50
27035.25.31 10" 255mm kg 0.79
27035.27.31 10.5" 265mm kg 1.00
27035.28.31 11" 280mm kg 1.04

24 37 26



27108.29.31 11.25" 290mm kg 1.13

24 37 26



27033.30.26 12" 305mm kg 0.76
27033.32.26 12.5" 320mm kg 0.98

31 33 37



27036.25.26 10" 255mm kg 1.52



27171.25.26 10" 255mm kg 0.83
27171.28.26 11" 280mm kg 0.98
27171.31.26 12.25" 315mm kg 1.49
27171.34.26 13.5" 345mm kg 1.52



IVOCLEAVERS

cutelo macheta **cleaver** couperet

41080.15.07 6" 150mm kg 0.45



41081.16.07 6.5" 165mm kg 0.50
41081.18.07 7" 180mm kg 0.55



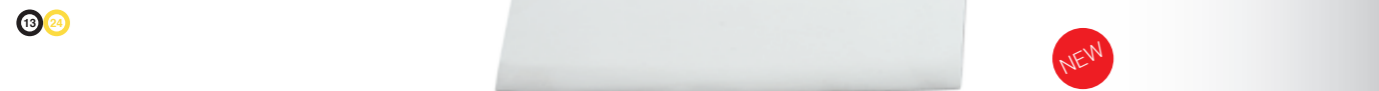
11081.12.13 4.75" 120mm kg 0.39
11081.14.13 5.5" 140mm kg 0.41
11081.16.13 6.5" 165mm kg 0.51
11081.18.13 7" 180mm kg 0.67



10081.12 4.75" 120mm kg 0.38
10081.14 5.5" 140mm kg 0.39
10081.16 6.5" 165mm kg 0.55
10081.18 7" 180mm kg 0.64



11105.20.31 8" 205mm kg 1.00
11105.22.31 8.5" 215mm kg 1.10



41823.23.01 9" 230mm kg 1.2



cutelo macheta **cleaver** couperet

111080.16.01 6.5" 165mm kg 0.56
111080.18.01 7" 180mm kg 0.72
111080.20.01 8" 205mm kg 0.90
111080.23.01 9" 230mm kg 1.08
111080.25.01 10" 255mm kg 1.15



111623.20.01 8" 205mm kg 0.95
111623.23.01 9" 230mm kg 1.12



11623.20.31 8" 205mm kg 0.95
11623.23.31 9" 230mm kg 1.10



11624.25.13 10" 255mm kg 1.20



11419.35.13 13.75" 350mm kg 2.64



11420.35.13 13.75" 350mm kg 3.05
11420.40.13 15.75" 400mm kg 3.35





accessories
KITCHEN

facas para ostras abridor para ostras **oyster opener** couteau à huitres

51276.06.13 2.25" 60mm



51576.07.13 2.75" 70mm



facas para ananás cuchillo para piña **pineapple knife** couteau d'ananas

6756.09.13 3.5" 90mm



facas para filetar cuchillo para filetear **fillet knife** couteau à filet

31040.16.07 6.25" 160mm



facas de congelados cuchillo de congelado **frozen knife** couteau de congelés

6734.25.13 10" 255mm



quebra nozes, 18/10 cascanueces, 18/10 **nutcracker, 18/10** casse-noix, 18/10

21080 7.25" 185mm



pinças para peixe pinzas para pescados **tong for fish bones** pinces à arêtes

21024 8" 200mm



escamador para peixe descamadora para pescado **fish scraper** couteau à écailler

21057 7.5" 190mm



21067 9.25" 235mm



21058 11" 280mm



*acessórios
accesorios
accessories
accessoires*

accessories
KITCHEN

apanha migalhas coger las migajas **catch crumbs** capture de miettes

21223 6" 155mm



pinça para espinhas pinza para espinas **fishbone tweezers** pince pour arêtes

17243 4.3" 110mm

NEW



pinça para emprar pinza para servir **gourmet tongs** pince à servir

17245 8" 205mm

NEW



pinça para emprar pinza para servir **plating tongs** pince à servir

17242 12" 305mm

NEW



pinça universal pinza universale **utility tongs** pince universelle

17240 10" 255mm



faca para picar legumes medialuna **dicing knife** "mezzaluna" hachoir

76433.23.01 9" 230mm



25273.18.01 7" 180mm
25273.25.01 10" 255mm



05



76436.23.01 9" 230mm
76436.36.01 14" 360mm

jaleca de cozinheiro chaqueta de cocina **chef jacket** veste de chef

21227 S M L XL black
21226 S M L XL white



régua magnética barra magnética **magnetic knife bar** barre magnétique de couteau

RM300 12" 300mm



21221 12" 300mm



21222 12" 300mm



madeira faia **beech wood**

21215 13.75" 350mm



aço inox **stainless steel**

21216 18" 450mm



21214 20" 500mm



alumínio **aluminium**

IVOSTEAK

facas de churrasco cuchillo barbecue **barbecue knife** couteau de barbecue

21100 8.85" 225mm



garfo de churrasco tenedor barbecue **barbecue fork** fourchette de barbecue

21107 8" 205mm



facas de churrasco cuchillo barbecue **barbecue knife** couteau de barbecue

2304.10 4" 100mm



garfo de churrasco tenedor barbecue **barbecue fork** fourchette de barbecue

3203.09 3.5" 90mm



colher cuchara **spoon** cuillère

1304.09 3.5" 90mm



facas de churrasco cuchillo barbecue **barbecue knife** couteau de barbecue

2004.10.31 4" 100mm



garfo de churrasco tenedor barbecue **barbecue fork** fourchette de barbecue

3004.09.31 3.5" 90mm



colher cuchara **spoon** cuillère

1004.09.31 3.5" 90mm



facas para bife c/ serrilha cuchillo steak con filo ondulado **serrated steak knife** couteau à steak dentée

25180.11.01 4.5" 110mm



garfo de churrasco tenedor barbecue **barbecue fork** fourchette de barbecue

25450.09.01 3.5" 90mm



colher cuchara **spoon** cuillère

25165.10.01 4" 100mm



facas para bife cuchillo steak **steak knife** couteau à steak

2019.12.13 4.5" 115mm



101019.12.13 4.5" 115mm



30019.13 5.25" 135mm



90019.13 5.25" 135mm



89019.13.70 5.25" 135mm



89019.13.01 5.25" 135mm



26377.12.13 4.75" 120mm



6763.12.13 4.75" 120mm



garfo de churrasco tenedor barbecue **barbecue fork** fourchette de barbecue

6741.09.13 3.5" 90mm



facas para bife Jumbo cuchillo para steak Jumbo **Jumbo steak knife** couteau à steak Jumbo

51313.13 5" 125mm



51261.13 5" 125mm



IVOCORKSCREW

abre-latas, inoxidável abrelatas, inoxidable **stainless can-opener** pouvoir-ouvreur, inoxydable

21012 3.25" 80mm



SV7161 6" 150mm



abre cápsulas abre botellas **cap lifter** décapsuleur

SV7010 5.75" 145mm



21238 5.75" 145mm



cork handle

saca rolhas sacacorchos **corkscrew** tire-bouchon

21136 4.75" 120mm



dupla alavanca doble palanca **double lever** double levier

21152 5.25" 130mm

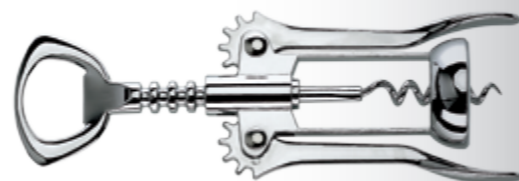


21009 5.25" 130mm



inoxidável inoxidable **stainless** inoxydable

21153 6.7" 170mm



inoxidável inoxidable **stainless** inoxydable

IVOCHEESE

faca para queijo cuchillo para queso **cheese knife** couteau à fromage

51233.07 2.75" 70mm



51231.07 2.75" 70mm



51232.07 2.75" 70mm



51230.09 3.5" 90mm



60289.13 5" 125mm

60289.18 7" 180mm



6145.14 5.5" 140mm



conjunto para queijo tábua e faca juego para queso tabua y cuchillo **set for cheese board and knife** jeu à fromage plateau e couteau

50023



conjunto para queijo juego para queso **set for cheese** jeu à fromage

51017



51232.07 / 51230.09 / 51233.07 / 51231.07

IVOCHEESE

fio para queijo cortador para queso **cheese cutter** lyre à fromage

17244 9" 230mm

NEW



faca para queijo parmesão cuchillo para queso parmesano **parmesan cheese knife** couteau à fromage parmesan

117540.09.01 3.5" 90mm

NEW



117541.11.01 4.3" 110mm

NEW



117542.15.01 6" 150mm

NEW



117596.16.01 6.5" 160mm

NEW



117591.15.01 6" 150mm

NEW



117597.15.01 6" 150mm

NEW



faca para queijo cuchillo para queso **cheese knife** couteau à fromage

112414.21.01 8.25" 210mm



112414.26.01 10.25" 260mm

112414.30.01 12" 305mm



112448.30.01 12" 305mm



57115.26.01 10.25" 260mm
57115.34.01 13.5" 340mm



57184.26.01 10.25" 260mm
57184.34.01 13.5" 340mm



32115.30.03 12" 305mm
32115.36.03 14" 360mm

01

NEW



32565.36.03 14" 360mm
32565.50.03 19.7" 500mm

01

NEW



IVOSPATULAS

espátula para massa, raspador espátula para masas, raspador **spatula of mass, scraper** spatule de masse, gratte

86569.15.02 6" 150mm



espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule

86538.10.01 4" 100mm

NEW



02

86126.13.01 5x2.75" 125x60mm
86128.13.01 5x3.25" 125x80mm
86129.13.01 5x4" 125x100mm
86130.13.01 5x4.75" 125x120mm

02



86137.15.02 6" 150mm

01



86365.10.01 4" 100mm
86365.14.01 5.5" 140mm
86365.15.01 6" 150mm
86365.18.01 7" 180mm
86365.20.01 8" 205mm
86365.23.01 9" 230mm
86365.27.01 10.5" 265mm
86365.30.01 12" 305mm
86365.35.01 13.75" 350mm

03 02



86140.25.02 10" 255mm
86140.30.02 12" 305mm

01



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée

86548.10.01 4" 100mm

02



86187.13.01 5" 125mm

02



86426.13.01 5" 125mm

02

NEW



espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée

86170.11.01 4.5" 115mm

02



86740.11.02 4.5" 110mm

01



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

86072.13.01 5" 125mm

03 02



86182.13.02 5" 125mm

01



86190.16.01 6.5" 165mm

02



86066.20.09 8" 205mm

03 02 01



86067.20.09 8" 205mm

03 02 01



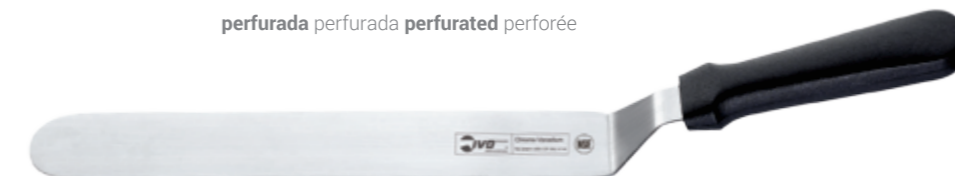
perfurada **perfurada** **perforated** perforée

86319.15.01 5.75" 145mm

86319.21.01 8.25" 210mm

86319.27.01 10.5" 265mm

02



IVOGADGETS
descascador pelador **peeler** éplucheur

21210 4.5" 110mm **batatas** patatas **potato** pommes de terre

NEW


21192 24 pcs

21211 4.5" 110mm **tomate** tomate **tomato** tomates

21209 4.5" 110mm **corte em juliana** cortar en juliana **julienne style cut** coupe en julienne

conjunto de descascadores juego de peladores **set of peelers** jeu d'éplucheurs

21191 4.5" 110mm

descascador de batata mondador potato **peeler** éplucheur

25305.06.01 2.25" 55mm

NEW



cork handle

25305.06.70 2.25" 55mm

decorador de melão vaciador - decorador **melon baller** cuillère pomme

21085 1.25" 30mm

21073 1" 22|25mm


duplo doble double doble

canelador mondador de naranjas **canal knife** canneler d'orange

21090 1.75" 40mm

raspador de citrinos ralador de limones **zester** zesteur

21089 1.75" 40mm

decorador de laranjas pelador de naranjas **orange peeler** éplucheur d'orange

21092 2.5" 65mm

descaroçador de maçãs descorazonador **apple corer** vide pomme

21088 2.75" 70mm

raspador de manteiga rizador de mantequilla **butter curler** coquilleur à beurre

21091 3" 75mm

conjunto IvoGadgets juego IvoGadgets **IvoGadgets set** jeu IvoGadgets

21129

facas tailandesa cuchillo tailandés **thai carving knife** couteau thai

21230 2.25" 60mm

21231 1.85" 45mm

21232 2.15" 55mm

pedra de afiar piedra de afilar **sharpening stone** pierre à aiguiser

21199 2.25" 55mm cerâmica cerámica ceramic céramique

decorador com corte circular cuchillo con corte circular **kerf knife circle** kerf couteau circulaire

21202 1" 25mm

decorador com corte triangular cuchillo con corte triángulo **kerf knife triangle** kerf couteau triangulaire

21201 1.25" 30mm

esculturador escultura **carving tool** décorateur - sculpture

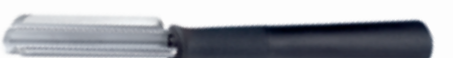
21194 2" 50mm

21195 2" 50mm

21196 2" 50mm

21197 2" 50mm

21198 2" 50mm

21200 2.25" 60mm

21193 2" 50mm

decorador de fruta decorador frutas **fruit decorator** décofruit

21203 4" 100mm


IVOSHEARS

tesoura para peixe tijeras de pescado **fish shears** ciseaux de poissons

21003 7" 180mm



21025 7.25" 190mm

21026 8.25" 215mm



tesoura de cozinha tijeras de cocina **kitchen shears** ciseaux à cuisine

21059 8.25" 215mm



21062 7.75" 195mm

21063 8.5" 215mm

21064 10" 255mm



21255 9.25" 235mm

NEW

tesoura para aves tijeras para aves **poultry shears** ciseaux à volaille

21023 10" 255mm



21022 10.5" 265mm



tesoura para leitão tijeras para cerdo **pork shears** ciseaux à cochon

21021 11" 280mm



accessories
BUTCHER

luva anti-corte guante anti-corte **cut resistant glove** gant anti-coupure

17222 S M L



luva em malha inox guante en malla de acero **chainmail glove** gants en maille inoxydable

17017 XXS XS S M L XL XXL



17019 XXS XS S M L XL XXL

faca para desossar costelas deshuesador de costillas **bacon ripper** tire-côtes

17126 5.5" 140mm



raspadeira de bancada curva raspadora de bancada curva **curved bench scraper** grattoir bank incurvé

17022 6" 150mm

NEW



faca para picar cuchillo sangrado **sticking knife** couteau à saigner

76731.15.01 6" 150mm

76731.17.01 6.7" 170mm

76731.19.01 7.5" 190mm



serrote para talho serrote para talho **butcher bow saw** scie de boucher

17120 16" 400mm

17121 20" 500mm

17225 20" 500mm

lâmina **only blade**



faca para bacalhau cuchillo de bacalao **cod fish knife** couteau de morue

17014 17.75" 450mm



accessories
BUTCHER

gancho em inox gancho en acero **stainless hook** crochet inoxydable

- 17053 140x5mm
- 17054 160x6mm
- 17055 180x8mm
- 17056 200x9mm
- 17057 210x10mm
- 17058 250x12mm



17059 250x12mm rotativo giratório rotation rotative

17015 100x12mm

NEW



17060 120x6mm cabo mango handle manche

conjunto IvoEssential Butcher juego IvoEssential Butcher **IvoEssential Butcher set** jeu IvoEssential Butcher

26356



99054
Only bag



26011.14.31

26039.25.31

68035.25.09

11081.18.13

22206.25.01

17017 S.M.L

esterilizador para facas esterilizador para cuchillos **knife sterilizer** stérilisateur à couteau

21249

NEW



caixa porta-facas para limpeza caja portacuchillos para la higiene **knife hygiene box** boîte à porte-couteaux hygiéniques

21252

NEW



21251

NEW



aventail delantal **apron** tablier

NEW

21256



malha inox malla de acero
chainmail maille inoxydable

21258



21259



21260



IVOSHARP

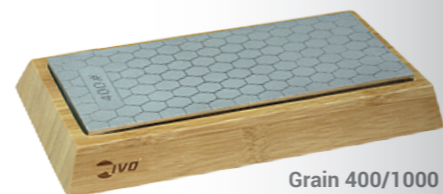
afiador easy afilador easy **easy sharpener** affûteur easy

21151



pedra de amolar/afiar piedra de afilar **whetstone** pierré à aiguiser

21233 213x90x29mm **diamond**



Grain 400/1000

21236 180x60x27mm



Grain 400/1000

21237 180x60x27mm



Grain 5000

fuzil chaira sharpening steel fusil

22719.10 4" 100mm **pocket**

NEW



22204.20.01 8" 205mm

22 09 03 05 07 02



22220.20.09 8" 205mm

22 05 05 07 02 01



21234 10" 255mm **diamond**



21235 10" 255mm **ceramic**



fuzil chaira sharpening steel fusil

22206.20.01 8" 205mm

22206.25.01 10" 255mm

22206.30.01 12" 305mm

22 09 03 05 07 02



22721.25.01 10" 255mm

22721.30.01 12" 305mm

22 09 03 05 07 02

NEW



22352.30 12" 305mm



22351.30 12" 305mm



22350.30 12" 305mm



NEW



22718.30 12" 305mm **diamond**

NEW



22716.30 12" 305mm

NEW



22329.30 12" 305mm



22328.30 12" 305mm



22327.28 11" 280mm



afiador afilador sharpener affûteur

21245



21253

máquina de afiar afiladora sharpening machine machine à aiguiser

21190



motor de afiar motor de afilar sharpening machine affûteuse électrique

21225 230V monofásico



17049

Only abrasif



afiar com pedra de afiar afilar con una piedra de afilar sharpening with a whetstone aiguiser avec pierre à aiguiser

Posição transversal Transversal posición Transversal position



Mergulhar a pedra em água durante 10 minutos antes de utilizar. Colocar a pedra em cima da bancada numa posição perpendicular ao seu corpo. Com a mão esquerda pressione a lâmina de forma firme e uniforme contra a pedra e no ângulo correcto. Faça deslizar a lâmina devagar até à outra extremidade da pedra (movimento da ponta da lâmina até à parte de trás do gume da lâmina). Virar a lâmina do outro lado e repetir o mesmo movimento. No final deve lavar a lâmina para uma boa utilização.

Sumerja la piedra en el agua durante 10 minutos antes de usarla. Coloque la piedra en el mostrador perpendicular a su cuerpo. Con la mano izquierda presione firmemente la hoja y uniformemente contra la piedra en el ángulo correcto. Deslice la hoja lentamente hasta el otro extremo de la piedra (movimiento de la punta de la hoja a la parte posterior del filo del cuchillo). Girando la hoja en el otro lado y repetir el mismo movimiento. Al final se debe lavar la hoja para un buen uso.

Immerse the stone in water for 10 minutes before use. Place the stone on the counter perpendicular to your body. With the left hand press the blade firmly and uniformly against the stone and the correct angle. Slide the blade slowly to the other end of the stone (movement of the blade tip to the back of the blade edge). Turning the blade on the other side and repeating the same operation. At the end you must wash the blade to good use.

Plonger la pierre dans l'eau pendant 10 minutes avant utilisation. Placez la pierre sur la perpendiculaire à l'encontre de votre corps. Avec la main gauche appuyez sur la lame fermement et uniformément sur la pierre et le bon angle. Glissez la lame lentement jusqu'à l'autre extrémité de la pierre (mouvement de la pointe de la lame à l'arrière du tranchant de la lame). Tourner la lame de l'autre côté et en répétant le même mouvement. A la fin vous devez laver la lame pour une bonne utilisation.

Posição longitudinal Posición longitudinal Longitudinal position Longitudinal position



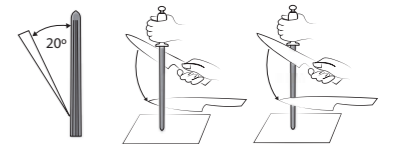
Mergulhar a pedra em água durante 10 minutos antes de utilizar. Pedra paralela ao corpo. Mão direita no cabo da faca. Ponta da lâmina na extremidade direita da pedra. Com a mão esquerda pressione a lâmina de forma firme e uniforme contra a pedra e no ângulo correcto. Faça deslizar a lâmina devagar até à outra extremidade da pedra (movimento da ponta da lâmina até à parte de trás do gume da lâmina). Virar a lâmina do outro lado e repetir o mesmo movimento. No final deve lavar a lâmina para uma boa utilização.

Sumerja la piedra en el agua durante 10 minutos antes de usarla. Piedra paralela al cuerpo. La mano derecha en el mango del cuchillo. Punta de la hoja en la extrema derecha de la piedra. Con la mano izquierda presione firme y uniformemente la hoja contra la piedra en el ángulo correcto. Deslice la hoja lentamente hasta el otro extremo de la piedra (movimiento de la punta de la hoja a la parte posterior del filo del cuchillo). Girando la hoja en el otro lado y repetir el mismo movimiento. Al final se debe lavar la hoja para un buen uso.

Immerse the stone in water for 10 minutes before use. Stone parallel to the body. Right hand on the handle of the knife. Blade tip at the right end of the stone. With the left hand press the blade firmly and uniformly against the stone and the correct angle. Slide the blade slowly to the other end of the stone (movement of the blade tip to the back of the blade edge). Turning the blade on the other side and repeating the same operation. At the end you must wash the blade to a good use.

Plonger la pierre dans l'eau pendant 10 minutes avant utilisation. Pierre parallèlement au corps. La main droite sur le manche du couteau. Pointe de la lame à l'extrémité droite de la pierre. Avec la main gauche appuyez sur la lame ferme et uniformément sur la pierre et le bon angle. Glissez la lame lentement jusqu'à l'autre extrémité de la pierre (mouvement de la pointe de la lame à l'arrière du tranchant de la lame). Tourner la lame de l'autre côté et en répétant le même mouvement. A la fin vous devez laver la lame pour une bonne utilisation.

afiar com fuzil afilado con chaira sharpening with a steel aiguiser avec le fusil



Fuzil sobre base Chaira en la base Steel on base Fusil sur une base

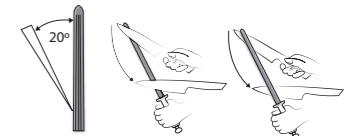
Segure com a mão esquerda o fuzil, a um ângulo de 90°, sobre uma toalha na mesa. Com a mão direita pegue a faca e posicione a parte de trás do gume da lâmina no topo do fuzil, com um ângulo de 20°. Faça deslizar a lâmina devagar até à outra extremidade do fuzil (movimento da parte de trás da lâmina). Com o lado contrário da lâmina repita o mesmo movimento. Repita o movimento 6 vezes para cada lado até o gume estar afiado.

Coloque la chaira en su mano izquierda, sobre una toalla en la mesa, con un ángulo de 90 grados. Con la mano derecha sujetar lo cuchillo y la posición de la parte trasera del filo del cuchillo en la punta de la chaira monteniendo el ángulo de 20°. Deslice la hoja lentamente hasta el otro extremo de la chaira (movimiento de la parte posterior de la hoja hasta la punta de la hoja). En el lado opuesto de la hoja repita el mismo movimiento. Repita el movimiento 6 veces a cada lado hasta que la hoja se quede afilada.

Hold the steel with the left hand, at a 90 degree angle on a towel on the table. With the right hand take the knife and position the rear of the blade edge at the top of the steel at an angle of 20°. Slide the blade slowly to the other end of the steel (movement from the back of the blade until the tip of the blade). On the opposite side of the blade repeat the same operation. Repeat the movement 6 times to each side until the blade being sharpened.

Tenez le fusil à votre main gauche à un angle de 90 degrés sur une serviette sur la table. Avec la main droite, prenez un couteau positionner l'arrière du tranchant dans la pointe du fusil, à un angle de 20°. Glissez la lame lentement jusqu'à l'autre extrémité du fusil (déplacement de l'arrière de la lame jusqu'à la pointe de la lame). Sur le côté opposé de la lame, répéter le même mouvement. Répétez le mouvement 6 fois de chaque côté jusqu'à ce que le tranchant soit aiguisé.

Fuzil na mão La chaira en la mano. Sharpening steel in hand Fusil à la main.



Segure firme o fuzil com a mão esquerda. Com a mão direita pegue na faca e posicione a parte de trás do gume da lâmina no topo do fuzil, com um ângulo de 20°. Faça deslizar a lâmina devagar até à outra extremidade do fuzil (movimento da parte de trás da lâmina até à ponta da lâmina). Com o lado contrário da lâmina repita o mesmo movimento. Repita o movimento 6 vezes para cada lado até o gume estar afiado.

Tome la chaira la mano izquierda. Con la mano derecha agarra el cuchillo y colocar la parte de atrás del filo de la hoja en la punta de la chaira, con un ángulo de 20°. Deslice la hoja lentamente hasta el otro extremo de la chaira (movimiento de la parte posterior de la hoja a la punta de la hoja). En el lado opuesto de la hoja repita el mismo movimiento. Repita el movimiento 6 veces a cada lado hasta que la hoja se quede afilada.

Hold the steel with the left handle. With the right handle hold the knife and place the back of the blade edge on top of the steel, with na angle of 20°. Slide the blade slowly to the other end of the steel (movement of the back of the blade to the blade tip). On the opposite side of the blade repeat the same operation. Repeat the movement 6 times to each side until the blade being sharpened.

Tenez le fusil à la main gauche. Avec la main droite prenez le couteau et placez le dos du tranchant de la lame à la pointe du fusil, avec un angle de 20°. Glissez la lame lentement jusqu'à l'autre extrémité du fusil (déplacement de l'arrière de la lame à la pointe de la lame). Sur le côté opposé de la lame répéter le même mouvement. Répétez le mouvement 6 fois de chaque côté jusqu'à ce que le tranchant soit aiguisé.

IVOBAGS

estojo para utensílios estuche para utensílios **gadget case** trousse pour outils

99066 415x255mm 8 pieces



estojo para facas estuche para cuchillos **knife roll** trousse pour couteaux

99040 450x425mm 7 pieces

99041 550x490mm 8 pieces



99044 850x490mm 12 pieces



99067 550x495mm 12 pieces



99058 850x550mm 21 pieces



mochila para facas mochila para cuchillos **backpack of knives** sac à dos des couteaux

99072 370x570mm 25 pieces



mala para facas maleta para cuchillos **cook's case** malette pour couteaux

99054 830x520mm 10 pieces



99059 460x500mm 18 pieces



99075 450x360mm 25 pieces



trolley portátil de Chef trolley portátil de Chef **laptop trolley Chef's** trolley portable de Chef

99082 450x360mm 25 pieces

NEW



*canivetes
navajas
pocket knives
couteaux de poche*



canivete desportivo navaja de bolsillo deportiva **sport pocket knife** couteau de poche sportif

308.07.02 2.8" 70mm
309.09.02 3.6" 90mm



canivete multiusos navaja de multiuso **multi-purpose pocket knife** couteau de poche polyvalent

217.08.02 3" 75mm



400.09.70 3.4" 85mm
401.10.70 3.8" 95mm



400.09.05 3.4" 85mm
401.10.05 3.8" 95mm



200.09.09 3.4" 85mm
201.10.09 3.8" 95mm
209.11.09 4.4" 110mm



211.09.48 3.4" 85mm
212.10.48 3.8" 95mm
213.11.48 4.4" 110mm



cuchila

145.09.83 3.4" 85mm
146.10.83 3.8" 95mm
147.11.83 4.4" 110mm
148.12.83 4.6" 115mm



bandido

232.09.07 3.6" 90mm



navalha de barbear navaja de afeitar **straight razor** rasoir droit

21243



gift box

NEW



21240

NEW



faca de mato cuchillo de supervivencia **hunting knife** couteau de chasse

51706.12.01 4.75" 120mm

NEW



51563.15 6" 150mm

NEW



IVOPACKAGING

blister blister blister blister



acrylic box

complete knife

grip exposed

caixa standard caja standard standard box boîte standard



caixa gift caja para regalo gift box boîte à cadeau



skin

card

hanging sleeve

caixa para bloco caja para bloque block box boîte à bloc



standard

gift

caixa para navalha caja para navaja pocket knife box boîte à couteau de poche



standard

cork

gift

IVOSALESDISPLAYS

expositor de canivetes expositor de navajas pocket knives sales display présentoir à couteaux de poche



expo055 278x223mm



expo068 355x355x225mm



expo060 485x983mm

expositor de facas expositor de cuchillos sales display for knives présentoir de couteaux



expo057 1920x800x520mm



expo056 2070x1100x520mm

expositor de facas expositor de cuchillos sales display for knives présentoir de couteaux



expo062 90x625mm



expo058 450x380mm



expo069 750x510mm



expo070 1800x450x380mm

expositor de facas expositor de cuchillos sales display for knives présentoir de couteaux

NEW



expo071 2050x800x550mm

NEW



expo072 2050x800x550mm

cuidar e utilizar cuidado y uso **care and use** entretien et utilisation

As facas requerem alguns cuidados, para manter as facas em óptimas condições:

- A faca é bastante afiada, utilize-a com cuidado e coloque-a fora do alcance das crianças.
- Lavar sempre a faca à mão, após a utilização, com uma esponja macia.
- Lavar a faca após corte de frutas e legumes ácidos, evitando manchas ou corrosão da lâmina.
- As facas não são completamente resistentes à ferrugem, porque é uma característica do metal que dá a capacidade de manter o fio muito afiado. Se deixar a sua faca em contacto com a água pode ganhar manchas de ferrugem.
- Utilize cada faca com a finalidade para que foi concebida.
- Procure um bom profissional para afiar as suas facas, uma amolação de má qualidade irá provocar o aquecimento da lâmina, temperaturas elevadas podem destruir a dureza da sua lâmina.
- Limpeza, polimento e lubrificação ajudam o desempenho, a segurança e a longevidade das facas.
- Manter sempre o gume afiado para não ter de usar mais pressão e, conseqüentemente, ter menos controlo o que pode provocar acidentes.
- Nunca expor uma lâmina ao calor ou à chama, as temperaturas elevadas podem destruir a têmpera do aço.
- Nunca colocar facas soltas numa gaveta, para além de perderem o poder de corte ao bate-rem umas nas outras, existe sempre o perigo de um acidente ao procurar uma faca.
- As facas devem ser colocadas num bloco, numa barra magnética ou numa bolsa específica para o seu transporte.

Cuchillos requieren cierto cuidado, para mantener los cuchillos en las mejores condiciones:

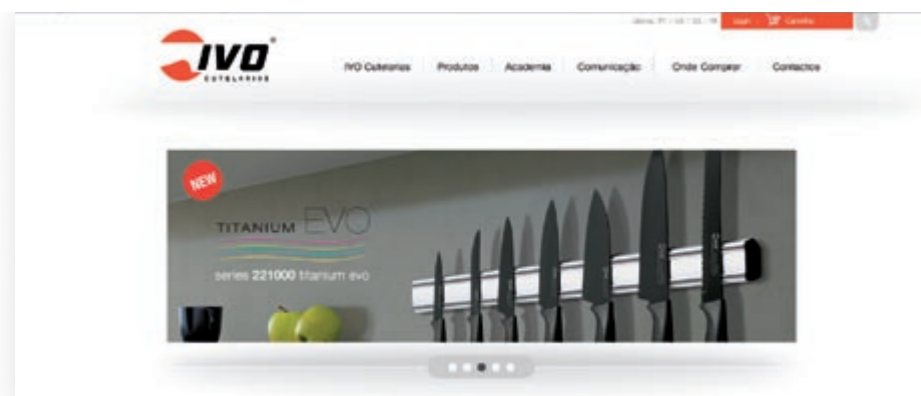
- El cuchillo es muy afilado, utilizarlo con cuidado y lo mantener fuera del alcance de los niños.
- Lavar a la mano el cuchillo, después de su uso, con una esponja suave.
- Lave el cuchillo después de cortar frutas y verduras ácidas, evitando manchas o corrosión de la hoja.
- Los cuchillos no son completamente resistentes a la corrosión, debido a que es una característica del metal que da la capacidad para mantener el filo mucho afilados. Dejando el cuchillo en contacto con el agua puede ser afectado con manchas de corrosión.
- Use cada cuchillo, con el propósito para el cual fue concebido.
- Encontrar a un profesional para afilar sus cuchillos, unafilamento de la mala calidad hará que el calentamiento de la hoja, las altas temperaturas pueden destruir la dureza de la hoja.
- Limpiar, pulir y lubricar es una ayuda para el rendimiento, la seguridad y la longevidad de los cuchillos.
- Mantenga siempre el filo de corte afilado para no tener que usar más presión y por lo tanto tienen menos control que puede causar accidentes.
- No exponga nunca una hoja de cuchillo al calor o las llamas, las altas temperaturas pueden destruir el temple del acero.
- Nunca ponga los cuchillos sueltos en un cajón, además de perder el poder de cortar a golpear entre sí, siempre existe el peligro de un accidente en la búsqueda de un cuchillo.
- Los cuchillos deben ser colocados en un taco de madera, utilizar una barra magnética o una bolsa específica para su transporte.

Knives require some care, to keep knives in top condition:

- The knife is very sharp, therefore use it carefully and keep it out from the reach of children.
- After utilizing the knife, wash it by hand with a soft sponge.
- Wash the knife after cutting acidic fruits and vegetables in order to avoid stains or corrosion on the blade.
- The knives are not completely resistant to rust, because it is a characteristic of metal that gives the ability to maintain a super sharp edge. If you leave your knife in contact with water it can start creating rust stains.
- Use each knife with the purpose for which it was conceived.
- Find a good professional to sharpen your knives, a sharpening of poor quality will cause the blade to overheat, and the high temperatures can destroy the hardness of your blade. Also if the blade is not sharpened properly it could damage it more, making it impossible to get the sharpness desired.
- Cleaning, polishing and lubricating help performance, safety and longevity of the knives.
- Always keep the sharp edge to avoid having to use more pressure and this way it can prevent less control, which can cause accidents.
- Never expose a blade to heat or flame, high temperatures can destroy the temper of steel.
- Never put knives loose in a drawer, because they can hit each other causing damages and it is dangerous, because it can cause an accident when looking for a knife.
- The knives should be placed in a knife block, on a magnet hanging board, or in a kitchen drawer where it cannot be scratched.

Couteaux nécessitent certaines précautions, pour garder les couteaux dans les meilleures conditions:

- Le couteau est très pointu, de l'utiliser avec soin et le mettre hors de portée des enfants.
- Laver à la main un couteau, après usage, avec une éponge.
- Lavez le couteau après la coupe des fruits et légumes acides, en évitant la coloration ou de la corrosion de la lame.
- Les couteaux ne sont pas complètement résistants à la rouille, car il est une caractéristique du métal qui donne la capacité de maintenir le tranchant. Laisant le couteau en contact avec l'eau peut faire des taches de rouille.
- Utilisez chaque couteau avec le but pour lequel elle a été conçue.
- Trouvez un professionnel pour aiguiser leurs couteaux, un affûtage de mauvaise qualité provoque un échauffement de la lame, des températures élevées peuvent détruire la dureté de sa lame.
- Nettoyage, polissage et la lubrification des performances de l'aide, la sécurité et la longévité des couteaux.
- Toujours garder le bord tranchant de ne pas avoir à utiliser plus de pression et donc ont moins de contrôle qui peut provoquer des accidents.
- Ne jamais exposer une lame à la chaleur ou de flammes, des températures élevées peut détruire la tempre de l'acier.
- Ne jamais mettre les couteaux en vrac dans un tiroir, en plus de perdre le pouvoir de couper à frapper les uns les autres, il ya toujours le danger d'un accident lors de la recherche pour un couteau.
- Les couteaux doivent être placés dans un bloc, une barre aimantée ou utiliser une trousse pour le transport spécifique.



IVOSHOPONLINE
www.ivocutelarias.com



IVO Cutelarias, Lda

2500-770 Santa Catarina CLD

Portugal

T/ +351 262 925 340

F/ +351 262 925 341

E/ ivocutelarias@ivocutelarias.com

www.ivocutelarias.com

