

FACAS PARA O MUNDO
KNIVES FOR THE WORLD



IVO[®]
CUTELARIAS

	IVOPOCKETKNIVES		10
series 228000	<i>lenda</i> NEW		15
series 13000	classic		16
series 70000	classicwood		20
series 216000	VINTAGEWOOD NEW		24
series 26000	solo		26
series 226000	CHEFCUT NEW		34
series 115000	<i>Simple</i>		37
series 25000	<i>everyday</i>		42
series 210000	<i>daybyday</i> NEW		42
series 325000	<i>allday</i> NEW		42
series 52000	<i>eachday</i>		42
series 55000	professionallinel		48
series 221000	TITANIUM EVO		55
series 8000	cuisimaster		58
series 2000	bladeMASTER*		62
series 33000	CORK		66
series 90000	Premier		70
series 109000	ViRTUBLACK		76
series 39000	ViRTUGOLD		76
series 30000	ViRTU		76
series 124000	ViTUCOPPER		76

series 68000	BUTCHERGRIP		84
series 32000	BUTCHERCUT		88
series 57000	professionallinel		89
series 76000	PROEDGE*		89
series 211000	SAFETYGRIP NEW		89
series 205000	ERGOGRIP NEW		89
series 83000	ERGODUO		89
series 96000	PROFESSIONALBLADE NEW		89
series 41000	europrofessional*		89
series 84000	ERGOBUTCHER		89
series 67000	EUROPOULTRY		94
series 37000	PROPOULTRY NEW		95
series 87000	POULTRYGRIP NEW		95
series 212000	ERGOPOULTRY NEW		95
series 80000	classic		96
series 27000	<i>tradicional</i>		98
	IVOCLEAVERS		100
	IVOSPATULAS		102
	IVOSTEAK		104
	IVOCHEESE		108
	IVOCORKSCREW		110
	accessories KITCHEN		111
	accessories BUTCHER		114
	IVOGADGETS		117
	IVOSHEARS		119
	IVOSHARP		120
	IVOBAGS		122



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 business man, João Ivo and his wife Maria das Dores. At the time both were fascinated by the world of cutlery and their ambition and determination paved the way for their new business. It was decided that they would build a small “factory”, which consisted of 3 employees. The first products were knives and pocket knives, which were sold throughout the country by Joao Ivo himself. Later in the 70s with the addition of their 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.





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 80 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 domestico. 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 80 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 specializes 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 stainless 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 resulted in them having products in over 80 countries around the world. Their tradition and passion for high quality cutlery, accompanied by a strong R&D and their ongoing commitment to provide customers with excellent quality products and services, puts 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 80 pays à travers le monde. La tradition et la passion pour la coutellerie de qualité, accompagné d'une forte R&D européen 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.



Made in Portugal

Perfeição pela Qualidade Perfección por la Calidad Perfection foar Quality Perfection pour la 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 throughout the whole hardening process. Resistance to corrosion and cutting edge superiority are entirely dependent on the 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.

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

Once the finished product is made, the blade and handle are inspected and fine-tuned to ensure that the parts fit perfectly together into 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.



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”, a virola 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 forging plant in Portugal that is dedicated to the manufacturing 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 is the “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 le chauffage 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.



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.	Mo
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.	V
		15

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.

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% de cromo no aço.
15% de cromo en el acero.
15% chromium in steel.
15% de chrome dans l'acier.

aço acero **steel** acier



STAMPED KNIFE

FORGED KNIFE

Dureza Dureza Hardness Dureté	55 - 58 HRC	55 - 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** mitre



WESTERN STANDARD

WESTERN DESIGN

EASTERN INFLUENCE

Linha Serie Series Série	MASTER 1954 [★] bladeMASTER [★] cuisimaster	VIRTUBLACK VIRTUGOLD VIRTU Premier	Elegance 1972 Asian 1993 [★] CORK [●] 知 FUKUJ
Proteção de mão Protección de la mano Handle protection Protection de la main	● ● ●	● ● ●	● ● ○
Equilíbrio Equilibrio Balance Equilibre	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Ergonomia Ergonomia Ergonomics Ergonomie	● ● ○	● ● ●	● ● ○
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
A 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.

El lado de 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, shaping or chopping food.

La lame large permet écraser et façonner la viande et l'ail. Aussi, de soulever et manipuler les produits découpés et hachés.

2
As costas, com o robusto lombo das costas da lâmina pode-se partir pequenos ossos e mariscos.

Con el estable 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
A 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 section of the blade is suitable for small cutting jobs, for chopping onions, garlic, mushrooms and other small vegetables.

La partie avant, vous pouvez émincer les petits aliments comme les oignons, l'ail, champignons et d'autres petits légumes.

4
O 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
A 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 heel distribution at the heel of the blade allows to chop through extremely firm foods.

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 as 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.



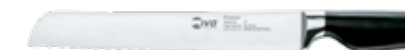
Lâmina com serrilha Hoja con filo ondulado
The blade with the serrated edge Lame crantée

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 hard shell food like a traditional roast, crispy bread, tomatoes and fruits (pineapple).

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 proporcionan que el alimento se desprege fácilmente de la hoja. Por ejemplo el jamón 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 cóncava 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 takes one single cut to get through food. 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.



canivetes
navajas
pocket knives
couteaux de poche



IVOPOCKETINOX

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

- 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

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



- 200.09.66 3.4" 85mm
- 201.10.66 3.8" 95mm
- 209.11.66 4.4" 110mm



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



cuchila

- 216.06 2,4" 60mm



- 217.08.02 3" 75mm



- 232.09.07 3.6" 90mm



- 250.12.89 4.8" 120mm
- 251.14.89 5.6" 140mm



- 252.09.66 3.4" 85mm
- 253.10.66 3.8" 95mm
- 254.11.66 4.4" 110mm



corneto

canivete de marinheiro navaja de marinero **sailor`s pocket knife** couteau de poche marin

- 305.12.89 4.6" 115mm



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 estilete navaja stiletto **stiletto pocket knife** couteau de poche stilet

311.11.83 4.4" 110mm



canivete multusos | corneto navaja de multiuso **multi-purpose pocket knife** couteau de poche polyvalent

312.07.83 2.8" 70mm



canivete de enxertia navaja de injertar **grafting pocket knife** couteau de poche à greffer

136.11.09 4.2" 105mm

07



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

400.09.05 3.4" 85mm
401.10.05 3.8" 95mm

01 07 09 48



400.09.70 3.4" 85mm
401.10.70 3.8" 95mm



IVOPOCKET CARBONO

canivete de agricultor navaja de agricultor **farmer pocket knife** couteau de poche agriculteur

100.08.01 3" 75mm
101.09.01 3.4" 85mm
102.10.01 3.8" 95mm
103.11.01 4.4" 110mm



canivete de electricista navaja de electricista **electrician pocket knife** couteau de poche électricien

108.11.07 4.4" 110mm



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

112.08.01 3" 75mm
113.10.01 3.8" 95mm
114.11.01 4.4" 110mm



corneto

123.08.48 3" 75mm
124.10.89 4" 100mm



corneto

126.11.01 4.4" 110mm
128.12.01 4.8" 115mm



cabriteira

canivete de podar | foíçado navaja podadera **pruning pocket knife** couteau de poche serpette

129.10.89 4" 100mm
132.12.89 4.8" 115mm



canivete de enxertia navaja de injertar **grafting pocket knife** couteau de poche à greffer

137.11.01 4.2" 105mm



139.09.01 3.4" 85mm
140.10.01 3.8" 95mm



canivete multusos | cuchila navaja de multiuso **multi-purpose pocket knife** couteau de poche polyvalent

150.09.01 3.4" 85mm
151.10.01 3.8" 95mm
152.11.01 4.4" 110mm



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

51706.12.01 4.75" 120mm



51563.15 6" 150mm



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

expo023A 330x330mm



expo055 278x223mm



caixa de canivete caja de navaja **pocket knife box** boîte pour couteau de poche



cores colores **colours** couleurs

- 01 preto negro **black** noir
- 02 branco blanco **white** blanc
- 05 verde verde **green** vert
- 07 azul azul **blue** bleu
- 09 vermelho rojo **red** rouge
- 48 bege beige **beige** beige
- 89 acrílico acrílico **acrylic** acrylique
- 66 inox inoxidable **stainless** inoxydable
- 83 bubinga bubinga **bubinga** bubinga
- 70 cortiça corcho **cork** liège

personalização personalización
customization **personnalisation**



cores
colores
colours
couleurs

- 01
- 38
- 05
- 09
- 07



lenda

NEW

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

Cabo: PP - polipropileno ou madeira de faia.

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

Mango: PP - polipropileno o madera de haya.

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

Handle: PP - polypropylene or beech wood.

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

Manche: PP - polypropylène bois hêtre.

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

- 228161.09.01 3.5" 90mm
- 228161.10.01 4" 100mm
- 228161.11.01 4.5" 115mm



- 228160.09.01 3.5" 90mm
- 228160.10.01 4" 100mm
- 228160.11.01 4.5" 115mm



- 228161.09.38 3.5" 90mm
- 228161.10.38 4" 100mm
- 228161.11.38 4.5" 115mm



- 228160.09.38 3.5" 90mm
- 228160.10.38 4" 100mm
- 228160.11.38 4.5" 115mm



- 28161.10 4" 100mm
- 28161.09 3.5" 90mm
- 28161.11 4.5" 115mm
- 28161.13 5" 125mm
- 28161.15 6" 150mm



- 28160.11 4.5" 115mm
- 28160.09 3.5" 90mm
- 28160.10 4" 100mm
- 28160.13 5" 125mm
- 28160.15 6" 150mm





classic
13910.00-13 8"
High Carbon + Nit. Steel
MADE IN PORTUGAL

classic

Linha clássica de facas estampadas 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.

A classic stamped knives series for everyday use. Knives and quality identified by its excellent performance and durability.

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

cores
colores
colours
couleurs

13

26

21

24

31

37



classic

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 tornejar cuchillo para pelar peeling knife couteau à éplucher

13021.06.26 2.5" 65mm



facas para descascar mondador paring knife couteau d`office

13023.07.26 2.75" 70mm
13023.08.26 3" 75mm
13023.09.26 3.5" 90mm



13022.08.26 3" 75mm
13022.09.26 3.5" 90mm
13022.10.26 4" 100mm
13022.11.26 4.5" 115mm



13016.09.26 3.5" 90mm
13016.10.26 4" 100mm



13142.09.26 3.5" 90mm
13142.10.26 4" 100mm



serrilha filo ondulado serrated dentée

13114.10.26 4" 100mm
13114.13.26 5" 125mm



facas para bife cuchillo para steak steak knife couteau à steak

13180.11.26 4.5" 115mm



serrilha filo ondulado serrated dentée

facas para legumes cuchillo para verduras vegetable knife couteau à légumes

13023.11.26 4.5" 115mm
13023.13.26 5" 125mm
13023.14.26 5.5" 140mm



13022.13.26 5" 125mm
13022.14.26 5.5" 140mm



13016.10.26 5" 125mm
13016.13.26 5" 125mm
13016.15.26 6" 150mm



garfo para salsichas tenedor para embutidos sausage fork fourchette à saucisses

13626.13.13 5" 125mm



facas santoku cuchillo santoku santoku knife couteau santoku

13322.18.26 7" 180mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas para trinchar cuchillo trinchante carving knife couteau tranchelard

13048.20.26 8" 205mm



facas para pão cuchillo para pan bread knife couteau à pain

13010.20.26 8" 205mm
13010.15.26 6" 150mm
13010.19.26 7.5" 190mm



serrilha filo ondulado serrated dentée

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

13058.15.26 6" 150mm
13058.18.26 7" 180mm
13058.20.26 8" 205mm



facas para presunto cuchillo para jamón ham knife couteau à jambon

13318.24.26 9" 240mm



13399.30.26 12" 305mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

13017.30.26 12" 305mm



caixa expositor caja expositora sales box boîte de vente

13029



8x 13021.06.13



8x 13023.08.13



8x 13022.08.13



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.

This classic series takes traditional wood handles and rivets and combines it perfectly with high quality stainless steel blades.

It includes safe handling for the demanding users.

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.



classicwood

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

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

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

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

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



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



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

- 70025.13 5" 125mm



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

- 70051.13 5" 125mm
- 70051.15 6" 150mm



- 70087.16 6.5" 165mm



- 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

- 70015.22 8,75" 220mm
- 70015.16 6,5" 160mm
- 70015.18 7" 180mm
- 70015.20 8" 205mm
- 70015.25 10" 255mm



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

facas para descascar mondador paring knife couteau d`office

216672.09 3.5" 90mm

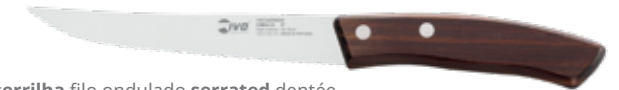


216672.12 4.75" 120mm



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

216614.13 5" 125mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

216858.18 7" 180mm



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

216110.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

216704.24 9" 240mm



cutelo macheta **chopper** couperet

216881.15 6" 150mm



VINTAGEWOOD

NEW

Linha com design moderno e ergonómico, composta pela designada "madeira rosa" (rosewood), oriunda da Índia.

Serie com diseño moderno y ergonómico compuesto por la madera rosa (rosewood), de la India.

Serie with modern and ergonomic design composed by rosewood, from India.

Serie à design moderne et ergonomique composé de bois rose, originaire de l'Inde

solo^o

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.

This perfect and versatile stamped series is ideal for professional and home cooks in the beginning stages of their career. A The SOLO collection is a result of meticulous production and R&D. Made from high quality stainless steel and a comfortable handle, makes cutting tasks easier.

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.



cores
colores
couleurs
couleurs

13

15

26

21

24

31

37



solo°

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 tornejar 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 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



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

26011.14.13 5.5" 140mm flex



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



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

26278.18.13 7" 180mm



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

26048.20.13 8" 205mm

26048.25.13 10" 255mm



26049.20.13 8" 205mm



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

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



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

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



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

26012



98085
Only block

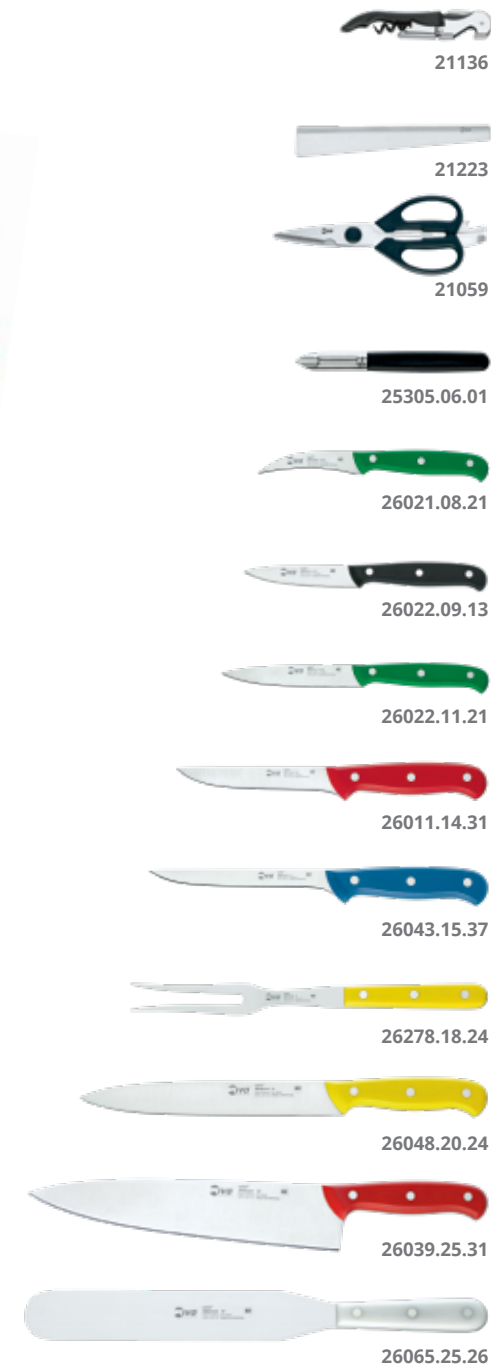


conjunto IvoPro Student juego IvoPro Student **IvoPro Student set** jeu IvoPro Student

26324



99067
Only bag





NEW

CHEFCUT

Linha de facas estampadas com cabos desenhados para uso profissional e doméstico. Chefcut, aperfeiçoada da linha Solo, todos os iniciantes e profissionais conseguem sentir o poder do cabo e o corte da lâmina.

Línea de cuchillas estampadas con cables diseñados para uso profesional y doméstico. Chefcut, perfeccionada de la línea Solo, todos los principiantes y profesionales logran sentir el poder del mango y el corte de la hoja.

Printed knives line with cables designed for professional and domestic use. Chefcut, perfected from the Solo line, all beginners and professionals can feel the power of the handle and cut the blade.

Couteaux imprimés avec des câbles conçus pour un usage professionnel et domestique. Chefcut, perfectionné de la ligne Solo, tous les débutants et professionnels peuvent sentir la puissance de la poignée et couper la lame.

cores
colores
couleurs
couleurs

13

15

26

21

24

31

37



CHEFCUT

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

226021.08.13 3.25" 85mm



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

226022.11.13 4.25" 110mm
 226022.09.13 3.5" 90mm



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

226011.14.13 5.5" 140mm flex



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

226043.15.13 6" 150mm



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

226278.18.13 7" 180mm



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

226048.20.13 8" 205mm
 226048.25.13 10" 255mm



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

226010.20.13 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

226356.25.13 10" 255mm



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

226063.12.13 5" 125mm
 226063.18.13 7" 180mm



226322.18.13 7" 180mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

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

226058.13.13 5.3" 135mm
 226058.15.13 6" 150mm
 226058.18.13 7" 180mm
 226058.20.13 8" 205mm



226039.20.13 8" 205mm



226039.25.13 10" 255mm





cores
colores
colours
couleurs

01

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.

This series was designed to meet the needs of quality and comfort for everyday users. With an excellent cutting performance, and an ergonomically innovative modern design, the Simple series is a great set for any kitchen.

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.



Simple

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

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



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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 multiusos 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



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”.

everyday

allday ^{NEW}

daybyday ^{NEW}

eachday

cores
colores
couleurs

01

02

05

03

09

07





Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno. Os formatos e tamanhos de lâminas são comuns às séries 25000, 210000, 325000 e 52000.
 Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno. Los formatos y tamaños de la hoja son comunes a las series 25000, 210000, 325000 y 52000.
 Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene. The formats and sizes of blades are common to the 25000, 210000, 325000 and 52000 series.
 Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène. Les formes et les tailles des lames sont communes aux séries 25000, 210000, 325000 et 52000.

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



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

25023.13.01 5" 125mm
 25023.15.01 6" 150mm



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



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



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

25145.15.01 6" 150mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

25012.18.01 7" 180mm



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 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



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

25063.13.01 5" 125mm



25063.18.01 7" 180mm



25322.18.01 7" 180mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

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



1x 25021.06.69

1x 25022.09.53



1x 25142.10.10



1x 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

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

25258



45x 25180.11.01

professionallinel

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 injectados, 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.

This stamped and injected series has been designed for Chefs requiring a functional and economical product. The blade is made from high quality stainless steel and ensures superior durability for 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.



cores
colores
colours
couleurs

01

22

02

05

03

09

07



professionallinel

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.

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

facas multiusos cuchillo universal utility knife couteau universel

55030.15.01 6" 150mm



facas para desossar deshuesador boning knife couteau à désosser

55011.13.01 5" 125mm

55011.15.01 6" 150mm



55055.13.01 5" 125mm

55055.15.01 6" 150mm



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



55175.13.01 5" 125mm semi flex

55175.15.01 6" 150mm semi flex



alvéolos alveolado granton alvéolé

55008.13.01 5" 125mm

55008.15.01 6" 150mm



55050.13.01 5" 125mm

55050.15.01 6" 150mm

55050.18.01 7" 180mm

55050.20.01 8" 205mm



55079.13.01 5" 125mm

55079.15.01 6" 150mm

55079.18.01 7" 180mm

55079.20.01 8" 205mm

55079.24.01 9.5" 240mm



facas para trinchar cuchillo trinchante carving knife couteau tranchelard

55048.20.01 8" 205mm

55048.25.01 10" 255mm



facas para decorar cuchillo para decorar decorating knife couteau à décorer

55497.12.01 4.75" 120mm



facas para esfoliar cuchillo de despellejar skinning knife couteau de tripiér

55306.15.03 6" 150mm



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

55136.15.07 6" 150mm flex

55043.15.01 6" 150mm flex
55043.18.01 7" 180mm flex
55043.21.01 8.25" 210mm flex

55012.18.01 7" 180mm flex
55012.21.01 8.25" 210mm flex



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

55026.14.01 5.5" 140mm

55278.18.01 7" 180mm



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

55059.18.02 7" 180mm

55524.18.01 7" 180mm
55524.23.01 9" 230mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

55010.20.01 8" 205mm

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

55002.20.02 8" 205mm
55002.26.02 10.25" 260mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

serrilha filo ondulado **serrated** dentée

serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

55322.18.01 7" 180mm

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

55053.20.01 8" 205mm
55053.25.01 10" 255mm

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



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

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



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

55077.24.01 9.5" 240mm
55077.30.01 12" 305mm
55077.36.01 14" 355mm

55141.30.01 12" 305mm

55024.18.01 7" 180mm
55024.20.01 8" 205mm
55024.25.01 10" 255mm
55024.30.01 12" 305mm
55024.36.01 14" 355mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

alvéolos alveolado **granton** alvéolé

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

55058.15.09 6" 150mm



55058.18.01 7" 180mm



55285.20.01 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

55285.25.01 10" 255mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

55039.15.01 6" 150mm

55039.18.01 7" 180mm



55039.20.01 8" 205mm

55039.23.01 9" 230mm



55039.25.01 10" 255mm



55039.30.01 12" 305mm

55039.36.01 14" 355mm



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.

A series of knives with a unique and modern design. The blade is manufactured from high quality stainless steel with a titanium coating.

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

TITANIUM EVO



cores
colores
colours
couleurs

- 01
- 02
- 10
- 69
- 53
- 74

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

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

221022.09.01 3.5" 90mm



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

221197.11.01 4.5" 115mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

221062.12.01 4.75" 120mm



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

221039.13.01 5" 125mm



221039.18.01 7" 180mm



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

221063.13.01 5" 125mm



221063.18.01 7" 180mm



facas 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



221022.09.01



221062.12.01

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

221007



221022.09.01 / 221197.11.01 / 221063.13.01 / 221039.18.01 / 221010.20.01 / RM300



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.

This series incorporates high quality stainless steel and a french designed handle to make a high quality forged collection. It represents 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.

cores
colores
colours
couleurs

13

20

21

24

31

37



cuisimaster

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 tornejar 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



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

8006.15.13 6" 150mm



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

8383.18.13 7" 180mm



facas para trincar 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

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

8039.30.13 12" 305mm



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

8356.25.13 10" 255mm

8456.30.13 12" 305mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

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

8321



4x 8284.13.13

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

8213



8151.20.13

8383.18.13

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

8343

98115
Only block



8021.07.13

8322.18.13

8022.10.13

8010.20.13

8006.15.13

8039.20.13



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.

This classic and traditional German designed series has been well received around the world. This collection is trusted and preferred by Chefs around the world for its high quality stainless steel, excellent cutting edge, balance and comfortable grip.

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.

cores
colores
colours
couleurs

13

20

21

24

31

37



bladeMASTER*

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

2021.07.13 2.75" 70mm



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

2023.09.13 3.5" 90mm



2022.09.13 3.5" 90mm

2022.10.13 4" 100mm

2022.12.13 4.5" 115mm



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

2019.12.13 4.5" 115mm



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

2146.13.13 5" 130mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

2006.15.13 6" 150mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

2322.13.13 5" 125mm

2322.18.13 7" 180mm



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

2010.20.13 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

2151.20.13 8" 205mm



2404.20.13 8" 205mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

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

2039.15.13 6" 150mm



2039.20.13 8" 205mm



2039.30.13 12" 305mm



2439.20.13 8" 205mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

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

2156

98095
Only block



2022.10.13

2146.13.13

2322.18.13

2404.20.13

2010.20.13



CORK[®]

Coleção 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 ímpar 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.

A uniquely designed collection composed by a metal handle wrapped in cork. With the meticulous R&D IVO Cutelarias has created an environmentally friendly solution to satisfy the demands of users. The cork handle allows for superior comfort and safety during use.

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.



CORK

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

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

33022.10 4" 100mm



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

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

33322.12 5" 125mm
33322.18 7" 180mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

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



fuzil chaira **sharpening steel** fusil

33405.20 8" 205mm



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

33079



33232.07 / 33230.09 / 33233.07 / 33231.07

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

33235

33234

33236



33022.10

33154.15

33010.20

33039.20

33405.20

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



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.

This forged series is an excellent combination of high quality stainless steel and modern design. Its original design meets the highest demands of 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.



Premier

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

90021.07 2.75" 70mm



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



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



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

90011.15 6" 150mm



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

90383.18 7" 180mm



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

90151.20 8" 205mm



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

90010.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

90153.22 8.5" 220mm



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

90322.12 5" 125mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

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

90322.18 7" 180mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

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

90039.15 6" 150mm



90039.20 8" 205mm



90039.25 10" 255mm



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

90011



90151.20

90383.18

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

90078



98116

Only block



90022.10



90169.13



90011.15



90010.20



90151.20



90039.20

bloco PremierMaster bloque PremierMaster **PremierMaster block** bloc PremierMaster

90076



98029

Only block



90023.08



90022.10



90169.13



90151.20



90010.20



90039.20



90217.20



ViRTUGOLD

39000 Series

design by *Jacques Sialhi*



ViRTUBLACK

109000 Series



ViRTU

30000 Series



ViRTUCOPPER

124000 Series



DESIGN PLUS
Ambiente Frankfurt 2012



German
Design Award
NOMINEE 2013



COREDESIGN 2001
sweden

Premio de Diseño 2005
XXIII Feria Internacional De La Habana

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: aço inox anti-magnético AISI 304.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Mango: acero inoxidable antimagnético AISI 304.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: antimagnetic stainless steel AISI 304.

Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: acier inox antimagnétique AISI 304.



O prazer do luxo

El placer del lujo

The pleasure of luxury

Le plaisir du luxe

ViRTU

Linha premium da IVO Cutelarias composta por um 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.

IVO Cutelarias's premium series consists of an anti-magnetic brushed stainless steel handle that fits into the user's hand comfortably. This innovative and elegantly designed series is made of high quality forged stainless steel throughout. Received the COREDESIGN award in Sweden in 2001, and the Premio de Diseño at the 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.

Os formatos e tamanhos de lâminas são comuns a todas as series Virtu 109000, 39000, 30000 e 124000.

Los formatos y tamaños de la hoja son comunes a las series Virtu 109000, 39000, 30000 y 124000.

The formats and sizes of blades are common to the 109000, 39000, 30000 and 124000 Virtu series.

Les formes et les tailles des lames sont communes aux séries Virtu 109000, 39000, 30000 et 124000.

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

30022.10 4" 100mm



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

30022.13 5.25" 135mm



30006.16 6.25" 160mm



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

30169.13 5.25" 135mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

30154.14 5.5" 140mm



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

30026.18 7" 180mm



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

30151.20 8" 205mm



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

30010.20 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

30153.22 8.5" 220mm



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

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



30058.20 8" 205mm



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

30021



30026.18

30151.20

conjuntos para queijo juego para queso **cheese set** jeu à fromage

30079



30268.07 / 30263.06 / 30267.06 / 30266.07

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

30085

98107 black
98112 white
Only block



30022.10

30022.13

30154.14

30010.20

30039.20



talhos e matadouros
carnicerias y mataderos
butchers and slaughterhouses
bouchers et abattoirs



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.

A more contemporary line, that was developed for professionals who work with meat and fish. The blade is carefully and manually sharpened by experts to ensure a perfect cutting edge.

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.

cores
colores
colours
couleurs

03

09

07



BUTCHERGRIP

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

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

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

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

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

68035.26.09 10.25" 260mm
 kg 0.65



68033.30.09 11.75" 300mm
 kg 0.58



68449.32.09 12.5" 320mm
 kg 0.53



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

68438.22.09 8.75" 220mm x 3" 80mm



68174.27.09 10.75" 275mm x 2.7" 68mm



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

68015.30.09 12" 305mm x 2.4" 61mm



68032.30.09 12" 305mm x 2.9" 74mm



68442.30.09 11.75" 300mm x 2.7" 68mm

68442.35.09 13.75" 350mm x 2.7" 68mm



68443.30.09 12" 305mm x 3.2" 80mm



68446.36.09 14" 360mm x 2.2" 56mm



68815.34.09 13.5" 345mm kg 0.80





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.

This series is consists of blades that were designed to perform well while chopping meats. The strict control of tempering and hardness of the steel has a resulted in superior quality performance.

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.

cores
colores
colours
couleurs

01

03

09

Os formatos e tamanhos de lâminas são comuns a todas as séries 32000, 57000, 76000, 211000, 205000, 83000, 96000, 41000 e 84000.
 Los formatos y tamaños de la hoja son comunes a las series 32000, 57000, 76000, 211000, 205000, 83000, 96000, 41000 e 84000.
 The formats and sizes of blades are common to the 32000, 57000, 76000, 211000, 205000, 83000, 96000, 41000 e 84000 series.
 Les formes et les tailles des lames sont communes aux séries 32000, 57000, 76000, 211000, 205000, 83000, 96000, 41000 e 84000.



BUTCHERCUT

32000 Series



professional line II

57000 Series



PROEDGE★

76000 Series



SAFETYGRIP NEW

211000 Series



ERGOGRIP NEW

205000 Series



ERGODUO

83000 Series



PROFESSIONALBLADE NEW

96000 Series



europrofessional★

41000 Series



ERGOBUTCHER

84000 Series

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

facas para desossar deshuesador boning knife couteau à désosser

- 32011.13.01 5" 125mm without granton
- 32011.15.01 6" 150mm without granton
- 32055.13.01 5" 125mm
- 32055.15.01 6" 150mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

- 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



alvéolos alveolado granton alvéolé

- 32148.15.01 6" 150mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

- 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



alvéolos alveolado granton alvéolé

- 32127.13.01 5" 125mm
- 32127.15.01 6" 150mm
- 32175.13.01 5" 125mm semi flex
- 32175.15.01 6" 150mm semi flex



alvéolos alveolado granton alvéolé

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

32241.13.01 5" 125mm



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

32043.18.01 7" 180mm flex



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

32306.15.03 6" 150mm



32168.14.01 5.5" 140mm



32020.16.01 6.25" 160mm



32235.18.01 7" 180mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

32242.20.01 8" 205mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

32254.20.01 8" 205mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

32124.20.01 8" 205mm

32124.25.01 10" 255mm

32124.30.01 12" 305mm



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



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

32050.13.01 5" 125mm

32050.15.01 6" 150mm

32050.18.01 7" 180mm

32050.20.01 8" 205mm



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





cores
colores
colours
couleurs

01

03

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.



01 03

PROPOULTRY

NEW

37000 Series



01 03

POULTRYGRIP

NEW

87000 Series



01 03

ERGPOULTRY

NEW

212000 Series

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno. Os formatos e tamanhos de lâminas são comuns às séries 37000, 87000 e 212000.

Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno. Los formatos y tamaños de la hoja son comunes a las series 37000, 87000 e 212000.

Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15) Handle: PP - polypropylene. The formats and sizes of blades are common to the 37000, 87000 e 212000 series.

Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène. Les formats et les tailles des lames sont communs aux séries 37000, 87000 e 212000.

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

67411.06.03 2.5" 65mm



67434.08.03 3" 75mm



67134.10.03 4" 100mm



67008.10.03 4" 100mm



67060.13.03 5" 125mm



67011.13.03 5" 125mm



67001.13.03 5" 125mm



classic

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

80011.13.13 5" 125mm
 80011.15.13 6" 150mm



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



80127.15.13 6" 150mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

80076.15.13 6" 150mm



facas cimitarra cuchillo cimitarra scimitar knife couteau de boucher

80057.25.13 10" 255mm
 80057.30.13 12" 305mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas de talho cuchillo de carnicero butcher knife couteau de boucher

80051.15.13 6" 150mm
 80051.18.13 7" 180mm



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



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



facas de talho cuchillo de carnicero butcher knife couteau de boucher

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



facas para pão cuchillo para pan bread knife couteau à pain

80098.30.26 12" 305mm



serrilha filo ondulado serrated dentée

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



serrilha filo ondulado serrated dentée

facas para salmão cuchillo salmon slicing knife couteau à saumon

80024.25.26 10" 255mm
 80024.30.26 12" 305mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

80099.30.26 12" 305mm
 80099.36.26 14" 355mm



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas para peixe cuchillo de pescado fish knife couteau à poisson

80409.30.37 12" 305mm
 80409.34.37 13.5" 345mm



serrilha filo ondulado serrated dentée

tradicional

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 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



27034.18.26 7" 180mm x 2.1" 52mm
 27034.23.26 9" 230mm x 2.2" 56mm
 27167.25.26 10" 255mm x 2.2" 56mm



27174.27.26 10.75" 275mm x 2.7" 68mm



27292.28.26 11" 280mm x 3.75" 95mm



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



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



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



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

27035.20.31 8" 205mm kg 0.44
 27035.23.31 9" 230mm kg 0.50
 27035.24.31 9,5" 240mm kg 0.67
 27035.25.31 10" 255mm kg 0.79
 27035.27.31 10.5" 265mm kg 1.00



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



27036.25.26 10" 255mm kg 1.52



27171.25.26 10" 255mm kg 0.83
 27171.28.26 11" 280mm kg 0.98
 27171.34.26 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



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



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



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

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



86137.15.02 6" 150mm



- 86365.14.01 5.5" 140mm
- 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



- 86140.25.02 10" 255mm
- 86140.30.02 12" 305mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

86548.10.01 4" 100mm



86187.13.01 5" 125mm



86426.13.01 5" 125mm



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

86170.11.01 4.5" 115mm



86740.11.02 4.5" 110mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

86072.13.01 5" 125mm



86182.13.02 5" 125mm



86190.16.01 6.5" 165mm



86066.20.09 8" 205mm



86067.20.09 8" 205mm



perfurada perfurada **perforated** perforée

- 86319.15.01 5.75" 145mm
- 86319.21.01 8.25" 210mm
- 86319.27.01 10.5" 265mm



IVOSTEAK

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

21326 0.85" 225mm



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

217188.09.92 4" 100mm



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

25450.09.92 3.5" 90mm



colher cuchara **spoon** cuillère

25165.09.92 3.5" 90mm



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

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



30019.13 5.25" 135mm



90019.13 5.25" 135mm



89019.13.70 5.25" 135mm



89019.13.01 5.25" 135mm



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

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



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

30018

4x 30019.13



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

90018

4x 90019.13





acessórios
accessorios
accessories
accessoires

IVO CHEESE

facas 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



serrilha filo ondulado serrated dentée

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

50023



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

51017



51232.07 / 51230.09 / 51233.07 / 51231.07

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

17244 9" 230mm



facas 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



alvéolos alveolado granton alvéolé

32115.30.03 12" 305mm

32115.36.03 14" 360mm



32565.36.03 14" 360mm

32565.50.03 19.7" 500mm



IVOCORKSCREW

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

21012 3.25" 80mm



saca rolhas sacacorchos **corkscrew** tire-bouchon

21136 4.75" 120mm



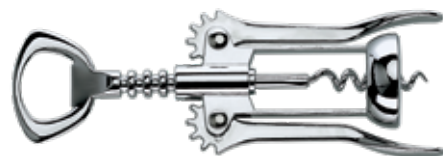
dupla alavanca doble palanca **double lever** double levier

21009 5.25" 130mm



inoxidável inoxidable **stainless** inoxydable

21153 6.7" 170mm



inoxidável inoxidable **stainless** inoxydable

IVOTRADICIONAL VINDIMAS

vindimas e jardim cosecha y jardín **vintage and garden** récolte et jardin

21015 7" 180mm



21014 7.5" 190mm



21083 7.5" 190mm



accessories^o KITCHEN

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

51276.06.13 2.25" 60mm



51576.07.13 2.75" 70mm



51876.07.13 2.75" 70mm
51876.10.13 4" 100mm



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

6756.09.13 3.5" 90mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

31040.16.07 6.25" 160mm



51223.19.13 7.5" 70mm



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

6734.25.13 10" 255mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

21066 6" 150mm



facas para atum cuchillo de atún **tuna knife** couteau à thon

27650.20.26 8" 208mm



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

21080 7.25" 185mm



pinça 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



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



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

17245 8" 205mm



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

17242 12" 305mm



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

25273.18.01 7" 180mm
25273.25.01 10" 255mm



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



21216 18" 450mm



21214 20" 500mm



alumínio aluminium

accessories^o 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

facas 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



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

76731.19.01 7.5" 190mm



211031.27.09 10.5" 265mm

211031.31.09 12" 310mm



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

17120 16" 400mm

17121 20" 500mm

17225 20" 500mm

lâmina **only blade**



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

17014 17.75" 450mm



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



17060 120x6mm



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



21329

para 3 facas e 2 fuzis
para 3 cuchillos y 2 chaira
to 3 knives and 2 sharpening steel
pour 3 couteaux et 2 fusil



21334

para 4 facas e 2 fuzis
para 4 cuchillos y 2 chaira
to 4 knives and 2 sharpening steel
pour 4 couteaux et 2 fusil



21339

para 8 facas e 1 fuzil
para 8 cuchillos y 1 chaira
to 8 knives and 1 sharpening steel
pour 8 couteaux et 1 fusil



21344

para 7 facas e 2 fuzis
para 7 cuchillos y 2 chairas
to 7 knives and 2 sharpening steel
pour 7 couteaux et 2 fusil

aventail delantal apron tablier



21275

tela indutada
1100 x 700mm



21319

tela indutada
1100 x 900mm

IVOCUTBOARDS

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



E 10 mm
17064 400x250mm
17067 500x400mm
17070 600x400mm

E 20 mm
17080 400x250mm
17083 500x400mm
17086 600x400mm

E 50 mm
17112 500x400mm
17114 600x400mm

E 15 mm
17072 400x250mm
17075 500x400mm
17078 600x400mm

E 30 mm
17096 400x250mm
17099 500x400mm
17102 600x400mm

E 40 mm
17104 400x250mm
17107 500x400mm
17110 600x400mm

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

IVOGADGETS

descascador pelador **peeler** éplucheur

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

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



21192 24 pcs



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



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

21085 1.25" 30mm



21073 1" 22|25mm



duplo doble double double

canelador mondador de naranjas **canal knife** canneur 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 peller** 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



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



21239 4.5" 215mm

21241 9.5" 250mm



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



21284 10.25" 260mm



IVOSHARP

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

21151



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

21236 180x60x27mm



Grain 400/1000

afiador afilador **sharpener** affûteur

21245



21244



máquina de afiar afiladora **sharpening machine** machine à aiguiser

21190



máquina de afiar afiladora **sharpening machine** machine à aiguiser

21335



21303



motor de afiar motor de afilar **sharpening machine** affûteuse électrique

21336 230V monofásico



21225 230V monofásico



17049

Only abrasive



fuzil chaira **sharpening steel** fusil

22220.20.09 8" 205mm



21234 10" 255mm **diamond**



22206.20.01 8" 205mm

22206.25.01 10" 255mm

22206.30.01 12" 305mm



22721.25.01 10" 255mm

22721.30.01 12" 305mm



22352.30 12" 305mm



22351.30 12" 305mm



22349.30 12" 305mm



22350.30 12" 305mm



22329.30 12" 305mm



22328.30 12" 305mm



22327.28 11" 280mm



IVOBAGS

estojo para facas eutuche 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



estojo para utensílios estuche para utensilios **gadgets case** trousse pour outils

99066 415x255mm 8 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



IVOSALESDISPLAYS

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



expo055 278x223mm



expo068 355x355x225mm



expo023A 330x330mm

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



expo059 750x510mm



expo070 1800x450x380mm

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



expo071 2050x800x550mm



expo072 2050x800x550mm

código de cores código de colores color code code couleurs

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 coloured handles provide security and ensure an effective separation according to the different food groups to eliminate 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.

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



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 tempera do aço.
- Nunca colocar facas soltas numa gaveta, para além de perderem o poder de corte ao baterem 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, un afilamiento 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.
- Laisser 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 temper 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.

sistema de referências dos produtos

sistema de referencias de los productos

reference system products

systemè de référence des produits

Para melhor interpretação das referências dos produtos IVO Cutelarias, indicamos como se deve interpretar cada referência indicada nos produtos.

Para una mejor interpretación de las referencias de los productos IVO Cutelarias se indica la forma de interpretar cada una de las referencias de los productos.

For better interpretation of the products references IVO Cutelarias, we indicate how to interpret each reference indicated in products.

Pour une meilleure interprétation des références des produits IVO Cutelarias, nous indiquent comment interpréter chaque référence figurant sur les produits.

A B C D
-- --- '--- '---

A / Os primeiros 2 algarismos da referência identificam a linha ou família de produtos.

Los dos primeros dígitos identifican la línea de referencia o familia de productos.

The first two digits identify the reference line or product family.

Les deux premiers chiffres identifient la ligne de référence ou la famille de produits.

Ex: 39xxx.xx - VIRTUGOLD

25xxx.xx.xx - EVERYDAY

B / Os três seguintes algarismos identificam o tipo de função do produto.

Los siguientes tres dígitos identifican el tipo de función de lo producto.

The next three digits identify the function type of product.

Les trois chiffres suivants indiquent le type de fonction de produit.

Ex: xx021.xx.xx - faca para tornear

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

xx039.xx.xx - faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

C / Os dois seguintes algarismos identificam o comprimento da lâmina em cms.

Los siguientes dos dígitos indican lo largo de la hoja en cms.

The next two digits indicate the length of the blade in cms.

Les deux chiffres suivants indiquent la longueur de la lame.

Ex: xxxxx.09.xx - faca com lâmina

/ cuchillo con hoja / **knife with a blade** / couteau avec la lame - **9 cms.**

xxxxx.25.xx - faca com lâmina / cuchillo con hoja / **knife with a blade** / couteau avec la lame - **25 cms.**

D / Os dois seguintes algarismos identificam a cor do cabo do produto.

Los siguientes dos dígitos identifican el color del mango.

The next two digits identify the colour of the handle.

Les deux chiffres suivants indiquent la couleur du manche.

Ex: xxxxx.xx.37 - faca com cabo em POM e cor azul

/ cuchillo con mango POM en color azul / **knife with POM handle and**

blue color / couteau avec manche POM en couleur bleu.

xxxxx.xx.09 - faca com cabo em PP e cor vermelha / cuchillo con mango POM en color rojo / **knife with handle in PP**

and red color / couteau avec manche en PP en couleur rouge.

Ex: Referência Referencia **Reference** Référence: **26058.20.31**

Linha Solo, faca de cozinheiro, com lâmina de 20 cm e cabo vermelho em POM.

Línea Solo, cuchillo cocinero, con hoja de 20 cm y el mango rojo en POM.

Solo line, chef's knife, with 20 cm blade and POM red handle.

Ligne Solo, couteau de chef, avec 20 cm de lame et un manche POM rouge.

Nota: Estas referências são explicadas apenas para produtos em individual, como faca, cutelo, espátula e garfo. Os restantes produtos, acessórios e conjuntos são identificados por uma referência de produto sem descrição.

Nota: Estas referencias se explican sólo a los productos individuales, como un cuchillo, una macheta, espátula y un tenedor. El resto de productos, accesorios y conjuntos se identifican la referencia del producto sin la descripción.

Note: These references are explained only to individual products, as a knife, cleaver, spatula and fork. The remaining products, accessories and sets are identified by the product reference without description.

Note: Ces références ne sont expliquées que sur des produits individuels, comme un couteau, couperet, spatule et une fourchette. Le reste des produits, des accessoires et des sets sont identifiés par une référence de produit sans la description.



IVO Cutelarias, Lda

Estrada Nacional 360, 20
2500-770 Santa Catarina CLD
Portugal
T/ +351 262 925 340
F/ +351 262 925 341
E/ ivocutelarias@ivocutelarias.com

www.ivocutelarias.com



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional