



*the brand of professionals
... since 1954*

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



the brand of professionals... since 1954

evolução da marca
la evolución de la marca
the evolution of brand
l'évolution de la marque



empresa empresa company société

IVO Cutelarias, é especializada na fabrico de cutelarias para uso doméstico e profissional. É uma empresa de cariz familiar, com uma vocação fortemente exportadora, colocando os seus produtos em mais de 68 países por todo o mundo. A tradição e paixão por cutelarias de qualidade, acompanhada por forte actividade de I&D e Design, posicionam esta empresa como uma das principais referências mundiais, com o compromisso contínuo de proporcionar ao cliente um serviço/produto na óptica de excelência.

IVO Cutelarias, especializada en la fabricación de cuchillos el uso profesional y doméstico. Es una empresa familiar con una fuerte vocación exportadora, colocando sus productos en más de 68 países de todo el mundo. La tradición y la pasión por cuchillos de calidad, acompañado de un fuerte I+D europea y el diseño, la posición de la empresa como una de principales referencias mundiales, con el compromiso permanente de dar a sus clientes un producto/servicio de distinta calidad.

IVO Cutelarias, is specialized in the manufacturing of cutlery for professional and kitchen use. The company's family-like environment provides a positive and productive atmosphere for employees to flourish and allows for their continual success. Their strong emphasis on exporting has allowed for them to have their products in over 68 countries around the world. Their tradition and passion for quality cutlery, accompanied by a strong R&D activity and their ongoing commitment to provide customers with excellent quality products and services put IVO Cutelarias as one of the top global leaders in manufacturing cutlery.

IVO Cutelarias, spécialisée dans la fabrication de couteaux pour usage professionnel et domestique. C'est une entreprise familiale avec une forte vocation exportatrice, plaçant leurs produits dans plus de 68 pays à travers le monde. La tradition et la passion pour la coutellerie de qualité, accompagné d'une forte R&D 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.



Índice Índice Index Indice



quality control, robotic and steel, butcher knife 04

professional butchers

DUOGRIP 08

DUOPRIME 10

ergoprime 12

BUTHERCUT 14

EUROPOULTRY 16

ERGOBUTCHER 18

europrofessional★ 20

ERGODUO 24

professionallineI 27

professionallineII 30

BUTCHERGRIP 32

classic 34

tradicional 36

accessories

IVOCLEAVERS 39

accessories★
BUTCHER 40

IVOSHARP 42

sharpening with a steel 43

IVOBAGS 44

care and use 45

IVOCUTBOARDS 46

IVOSHOPONLINE 46

IVOMERCHANDISING 46



- 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.
- 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 una 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.
- Rockwell testing equipment (HRC) is used to maintain strict control over the all important hardening process. Resistance to corrosion and cutting edge superiority are entirely dependent on this precise heat treatment process.
- To ensure optimum performance, our patented sharpness testing machine is used on every blade that we manufacture, guaranteeing the best possible performance with every knife.
- Throughout the production process, proper grinding and honing angles are continuously monitored with a laser angles control unit.
- Finish control care are on the top of the mind, blade looking, handle and specially the perfect fit between this parts ensure the necessary syntony of the part in one single piece.
- 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'émoulage ainsi que la surveillance constante de l'angle d'affûtage fait par un équipement spécifique de contrôle a laser.
- Terminer en vérifiant avec soin l'aspect final de la lame, les détails du manche et surtout la jonction entre la lame et le manche, en assurant un alignement des pièces en une seule pièce.



Made in Portugal



Os progressos tecnológicos são acompanhados por profissionais qualificados que alavancam uma cultura de inovação e melhoria contínua na organização. Combinando excepcionalmente a arte secular da cutelaria com as técnicas e meios mais avançados de produção, a Ivo mantém-se como um dos fabricantes líderes à escala mundial.

Los avances tecnológicos están acompañados por profesionales cualificados que aprovechan una cultura de innovación y mejora continua en la empresa. La combinación de arte excepcionalmente secular de la cuchillería, con las más avanzadas técnicas y medios de producción, Ivo se mantiene como uno de los principales fabricantes a nivel mundial.

Modern technological advancements, particularly computerized robotics, are now being combined with exceptional old-world craftsmanship to make Ivo a leading manufacturer of cutlery in the global marketplace.

Les progrès technologiques sont accompagnés par des professionnels qualifiés qui exploitent une culture d'innovation et d'amélioration continue dans entreprise. Alliant art exceptionnellement séculaire de la coutellerie avec les techniques les plus avancées et des moyens de production, Ivo reste comme l'un des principaux fabricants dans le monde entier.

aço acero steel acier

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 bueno afilar.
0.5% carbon in the steel, important for good sharpness.
0,5% de carbone dans l'acier, important pour une bonne affûtage.

Cr Crómio, propriedade do aço de resistência anti-corrosão.
Cromo, propiedad de acero de resistencia anti-corrosión.
Chromium, the property steel anti-corrosion resistance.
Chrome, propriété d'acier pour protection contre la corrosion.

Mo Molibdénio aumenta a resistência à corrosão.
Molibdeno aumenta la de resistencia a la corrosión.
Molybdenum increases the resistance to corrosion.
Molybdène augmente la résistance à la corrosion.

V Vanádio para durabilidade e retenção do fio na lâmina.
Vanadio para mayor durabilidad y retención de filo de la hoja.
Vanadium for durability and retention of blade edge.
Vanadium pour la durabilité et la conservation de coupe de lame.

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

1

Lâmina estampada - aço Inox de alta qualidade produzido segundo as especificações da IVO Cutelarias, Lda.

Têmpera das lâminas - tratamento térmico para fortalecer as lâminas, otimizar a flexibilidade, eliminar tensões internas e fraquezas do aço.

Teste Rockwell entre 55 e 58 HRC - confirmação de alta durabilidade do fio de corte e da dureza e flexibilidade ideal para a IVO.

Polimento brilho da lâmina para a óptima resistência à corrosão e evitar a oxidação do aço. Hoja estampada - acero inoxidable de alta calidad producido de acuerdo con las especificaciones de la IVO Cutelarias, Lda.

Tempera de las hojas - tratamiento térmico para fortalecer las hojas, optimizar la flexibilidad, eliminar tensiones internas y debilidades en el acero.

Rockwell prueba entre 55 y 58 HRC - confirmación de la retención del filo de corte y de la dureza y flexibilidad ideal para IVO.

Pulido brillo de la hoja mejora la corrosión del acero y la resistencia al óxido.

Stamped blade - high quality Stainless steel produced according to Ivo Cutelarias, Lda. specifications.

Tempered blades - heat treatment to strengthen the blades, optimize flexibility, eliminate internal tensions and weaknesses of steel.

Rockwell test between 55 and 58 HRC - confirmation high durability of the cutting edge, the hardness and flexibility ideal for IVO.

Polishing brightness of the blade for optimum corrosion resistance and prevent oxidation of the steel.

Lame estampée - acier inoxydable de haute qualité fabriqué selon les spécifications de IVO Cutelarias, Lda.

Le durcissement des lames - traitement thermique optimise la flexibilité, renforce les lames, élimine les tensions internes et les faiblesses de l'acier.

Rockwell test entre 55 et 58 HRC - confirmation de la durabilité élevée du tranchant, la dureté et la flexibilité idéal pour IVO.

Polissage miroir de la lame pour une résistance optimale et de prévenir l'oxydation de l'acier.

2

Costa da lâmina - costa da lâmina não tem aresta viva em todo o seu comprimento.

Recazo - parte opuesta al filo del cuchillo no afilado a lo largo de su longitud.

Back of the knife - back blade is not sharp throughout its length.

Dos de la lame - dos de la lame n'a pas d'arête sur toute sa longueur.

3

Marca - o logótipo e nome IVO, a fórmula do aço e país de origem. Símbolos de garantia.

La marca - la marca y logotipo IVO, la fórmula del acero y el país de origen. Símbolos de calidad.

Etching - the IVO logo and name, the steel formula and country of origin. Guarantee symbols.

Marquage - IVO logo et nom, alliage et le pays d'origine. Symboles de garantie.

4

Fio de Lâmina - fio de corte exclusivo da IVO Cutelarias. Permanece mais tempo afiado e cada faca é afiada à mão.

Ângulo de corte uniforme em toda a lâmina, entre 25° e 30°, depende da utilização e função prevista para cada faca e a faca é facilmente reafiada.

Filo de la hoja - filo de corte exclusivo de IVO Cutelarias, Lda. Permanece más tempo afilada y cada cuchillo se afila con piedra a la mano.

Angulo del corte uniforme através de la hoja, entre 25° y 30°, depende del uso y la función de cada cuchillo y lo cuchillo se reafila fácilmente.

Cutting edge - Ivo Cutelarias, Lda., exclusive sharpening edge. Stays sharp longer and each knife is honed by hand.

Cutting angle uniform across the blade, between 25° and 30°, depends on the use and intended function of each knife and the knife is easily resharpened.

Tranchant - fil de coupe exclusif de IVO Cutelarias, Lda. Reste affûté plus longtemps et chaque couteau est aiguisé à la main.

L'angle de coupe uniformément sur la lame, entre 25° et 30°, dépend de l'usage et fonction recherchée de chaque couteau et le couteau est facilement affûté.

5

Cabo Dupla Injecção - Polipropileno (PP) e Dryflex (TPE)

Cabo com design ergonómico, seguro, resistente, cómodo, antiderrapante, não absorvente, macio e aderente. Desenvolvido para o melhor apoio da palma e dedos da mão para uma maior precisão e redução de fadiga.

Composto por produtos ajustados aos altos requisitos legais e internacionais de higiene alimentar. Sem poros e fissuras.

Injecção directa de plástico e borracha para moldar sobre a lâmina. Excelente junção entre o cabo e lâmina evita acumulação de germes.

Seguro para lavar em máquinas e pode-se esterilizar até 120°C (250°F).

Mango de doble inyección - Polipropileno (PP) y Dryflex (TPE)

Mango con un design ergonómico, seguro, robusto, cómodo, antideslizante, no absorbentes, blando y adherente. Desarrollado para soportar mejor la palma y los dedos de la mano para una mayor precisión y menor fatiga.

Compuesto por productos adaptados a los altos requisitos legales internacionales de higiene alimentaria. No hay poros y fisuras.

La inyección directa de plástico y caucho en la hoja. Excelente unión entre el mango y la hoja evita la acumulación de gérmenes.

Seguro para lavadoras y se puede esterilizar hasta 120°C (250°F).

Double Injection Handle - Polypropylene (PP) and Dryflex (TPE)

Ergonomic design handle, safe, sturdy, comfortable, slip-resistant, non-absorbent, soft and sticky. Developed to better support the palm and fingers from the hand for increased accuracy and reduced fatigue.

Materials are according to the international legal food hygiene requirements. No pores and cracks.

Direct injection of plastic and rubber molding on the blade. Excellent junction between the handle and blade prevents accumulation of germs.

Dishwasher safe and can be sterilized up to 120°C (250°F).

Manche à double injection - Polypropylène (PP) et Dryflex (TPE)

Manche avec un design ergonomique, sûr, solide, confortable, antidérapant, non absorbant, douce et collante. Développé afin de mieux soutenir la paume et les doigts de la main pour une précision accrue et une fatigue réduite.

Composée de produits adaptés aux exigences légales internationales d'hygiène alimentaire. Pas de pores et de fissures.

Injection directe du plastique et du caoutchouc sur la lame. Excellente jonction entre le manche et la lame empêche l'accumulation de germes.

Résiste au lave-vaisselle et peuvent être stérilisés à 120°C (250°F).



6

Junção entre o cabo e a lâmina, sem fissuras.

Unión entre mango y hoja, sin fisuras.

Join between handle and blade is seamless.

Liaison entre manche et lame, sans fissures.

7

Saliência de descanso do dedo polegar.

Superfície para descansar el pulgar.

Ledge to rest the thumb.

Repose-pouce.

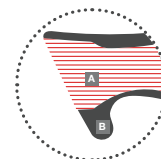
8

Protecção de segurança dos dedos.

Protección de seguridad para los dedos.

Security protection for the fingers.

Protection de sécurité pour les doigts.



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

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

NEW

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

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

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

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

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

Cabo dupla injeção: PP - polipropileno e Dryflex.

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

Mango doble inyección: PP - polipropileno y Dryflex.

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

Double injection handle: PP - polypropylene and Dryflex.

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

Manche à double injection: PP - polypropylène et Dryflex.

DUOGRIP

lâmina polida e examinada pelo teste de durabilidade do fio
hoja pulida y examinada por el ensayo de la durabilidad del filo
polished blade and tested by test of edge retention
lame polie et examiné par le test de la tenue de coupe

junção entre o cabo e a lâmina, sem fissuras
unión entre mango y hoja, sin fisuras
join between handle and blade is seamless
liaison entre manche et lame, sans fissures

saliência de descanso do dedo polegar
superficie para descansar el pulgar
ledge to rest the thumb
repose-pouce

proteção de segurança dos dedos
protección de seguridad para los dedos
security protection for the fingers
protection de sécurité pour les doigts

Cabo Dupla Injeção - Polipropileno (PP) e Dryflex (TPE)

Mango de doble inyección - Polipropileno (PP) y Dryflex (TPE)

Double Injection Handle - Polypropylene (PP) and Dryflex (TPE)

Manche à double injection - Polypropylène (PP) et Dryflex (TPE)

Quality - Made in Portugal



92008.13.01 5" 125mm | 92008.15.01 6" 150mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

03 07



92011.13.01 5" 125mm | 92011.15.01 6" 150mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

03 07



92001.13.01 5" 125mm | 92001.15.01 6" 150mm
92003.13.01 5" 125mm | 92003.15.01 6" 150mm **semi flex**
92009.13.01 5" 125mm | 92009.15.01 6" 150mm **flex**
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

03 07



92127.13.01 5" 125mm | 92127.15.01 6" 150mm
92175.13.01 5" 125mm | 92175.15.01 6" 150mm **semi flex**
faca de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton boning knife couteau à désosser alvéolé

03 07



92053.20.01 8" 205mm | 92053.25.01 10" 255mm
faca de desbastar cuchillo de despiece **breaking knife** couteau à découper

03 07

series 92000 duo grip

talho butcher

professional professional

NEW

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

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

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

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

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

Cabo dupla injeção: PP - polipropileno e Dryflex.

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

Mango doble inyección: PP - polipropileno y Dryflex.

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

Double injection handle: PP - polypropylene and Dryflex.

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

Manche à double injection: PP - polypropylène et Dryflex.

DUOPRIME



93008.13.01 5" 125mm | 93008.15.01 6" 150mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

03 07



93011.13.01 5" 125mm | 93011.15.01 6" 150mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

03 07

Quality - Made in Portugal



93001.13.01 5" 125mm | 93001.15.01 6" 150mm
93003.13.01 5" 125mm | 93003.15.01 6" 150mm **semi flex**
93009.13.01 5" 125mm | 93009.15.01 6" 150mm **flex**
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

03 07



93127.13.01 5" 125mm | 93127.15.01 6" 150mm
93175.13.01 5" 125mm | 93175.15.01 6" 150mm **semi flex**
faca de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton boning knife couteau à désosser alvéolé

03 07



93079.13.01 5" 125mm | 93079.14.01 5.5" 140mm
93079.15.01 6" 150mm | 93079.16.01 6.25" 160mm
93079.17.01 6.7" 170mm | 93079.18.01 7" 180mm | 93079.20.01 8" 205mm
93079.21.01 8.25" 210mm | 93079.22.01 8.5" 215mm | 93079.24.01 9.5" 240mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

03 07



93149.16.01 6.25" 160mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

03 07



93050.13.01 5" 125mm | 93050.15.01 6" 150mm
93050.18.01 7" 180mm | 93050.20.01 8" 205mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

03 07



93241.20.01 8" 205mm
faca de esfolar cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripiér

03 07



93053.20.01 8" 205mm | 93053.25.01 10" 255mm
faca de desbastar cuchillo de despiece **breaking knife** couteau à découper

03 07



93850.21.01 8.25" 210mm
faca de filetar cuchillo de filetar **filleting knife** couteau à filet

03 07

series 93000 duoprime

talho butcher

professional professional

NEW

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

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

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

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

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

Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.

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

Mango: PP - polipropileno y Dryflex.

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

Handle: PP - polypropylene and Dryflex.

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

Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

ergoprime



Quality - Made in Portugal



73008.13.07 5" 125mm | 73008.15.07 6" 150mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

08 03 01



73011.13.07 5" 125mm | 73011.15.07 6" 150mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

08 03 01



73001.13.07 5" 125mm | 73001.15.07 6" 150mm
73003.13.07 5" 125mm | 73003.15.07 6" 150mm **semi flex**
73009.13.07 5" 125mm | 73009.15.07 6" 150mm **flex**
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

08 03 01



73127.13.07 5" 125mm | 73127.15.07 6" 150mm
73175.13.07 5" 125mm | 73175.15.07 6" 150mm **semi flex**
faca de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton **boning knife** couteau à désosser alvéolé

08 03 01



73149.16.07 6.25" 160mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

08 03 01



73053.20.07 8" 205mm | 73053.25.07 10" 255mm
faca de desbastar cuchillo de despiece **breaking knife** couteau à découper

08 03 01

series 73000 ergoprime

talho butcher

professional professional

NEW

BUTCHERCUT / série 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.

BUTCHERCUT / 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.

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

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

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

Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.

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

Mango: PP - polipropileno y Dryflex.

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

Handle: PP - polypropylene and Dryflex.

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

Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

BUTCHERCUT

descanso de polegar extra-largo
superficie extra ancha para el pulgar
extra wide thumb rest
repose-pouce extralarge

junção entre o cabo e a lâmina, sem fissuras
unión entre mango y hoja, sin fisuras
join between handle and blade is seamless
lison entre manche et lame, sans fissures

proteção dos dedos
protección de los dedos
safety guard
protege-doigts

Quality - Made in Portugal



32008.13.01 5" 125mm | 32008.15.01 6" 150mm
faca de desossar deshuesador boning knife couteau à désosser

09 03



32011.13.01 5" 125mm | 32011.15.01 6" 150mm
faca de desossar deshuesador boning knife couteau à désosser

09 03



32001.13.01 5" 125mm | 32001.15.01 6" 150mm
32003.13.01 5" 125mm | 32003.15.01 6" 150mm semi flex
32009.13.01 5" 125mm | 32009.15.01 6" 150mm flex
faca de desossar deshuesador boning knife couteau à désosser

09 03



32127.13.01 5" 125mm | 32127.15.01 6" 150mm
32175.13.01 5" 125mm | 32175.15.01 6" 150mm semi flex
faca de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton boning knife couteau à désosser alvéolé

09 03



32149.16.01 6.25" 160mm
faca de desossar deshuesador boning knife couteau à désosser

09 03



32053.20.01 8" 205mm | 92053.25.01 10" 255mm
faca de desbastar cuchillo de despiece breaking knife couteau à découper

09 03



32079.13.01 5" 125mm | 32079.14.01 5.5" 140mm
32079.15.01 6" 150mm | 32079.16.01 6.25" 160mm
32079.17.01 6.7" 170mm | 32079.18.01 7" 180mm | 32079.20.01 8" 205mm
32079.21.01 8.25" 210mm | 32079.22.01 8.5" 215mm | 32079.24.01 9.5" 240mm
faca de talho cuchillo de carnicero butcher knife couteau de boucher

09 03



32039.20.01 8" 205mm | 32039.23.01 9" 230mm
32039.25.01 10" 255mm | 32039.27.01 10.5" 265mm | 32039.30.01 12" 305mm
faca de talho cuchillo de carnicero butcher knife couteau de boucher

09 03

series 32000 butchercut

talho butcher

profissional professional

EUROPOULTRY / série de facas que foi desenvolvida de forma a satisfazer as necessidades dos profissionais de desmanche de aves.

EUROPOULTRY / serie de cuchillos que se ha desarrollado para satisfacer las necesidades de los profesionales de desmantelamiento de las aves.

EUROPOULTRY / series of knives which was developed to meet the needs of the professional dismantling of poultry.

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

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdénio-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.

EUROPOULTRY



67134.10.03 4" 100mm

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

01



67060.13.03 5" 125mm

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

01



67011.13.03 5" 125mm

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

01



67001.13.03 5" 125mm

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

01



87001.13.03 5" 125mm | 87001.15.03 6" 150mm

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

01



87011.13.03 5" 125mm | 87011.15.03 6" 150mm

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

01



87008.15.03 6" 150mm

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

01



87149.16.03 6.5" 165mm

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

01



87053.20.03 8" 205mm

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

01

ERGOBUTCHER / série de facas desenhada especialmente para profissionais de desmanche de carnes que requerem uso prolongado das facas.

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

ERGOBUTCHER / series of knives designed specifically for professional cutting of meat that requires long-term use of knives.

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

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

Cabo: Lifoflex.

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

Mango: Lifoflex.

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

Handle: Lifoflex.

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

Manche: Lifoflex.

ERGOBUTCHER

cabo ergonómico, seguro e antiderrapante
mango ergonómico, seguro y antideslizante
ergonomic handle, safe and non-slip
manche ergonomique, sûr et antidérapant

saliência de descanso do dedo polegar
superficie para descansar el pulgar
ledge to rest the thumb
repose-pouce

junção entre o cabo e a lâmina, sem fissuras
unión entre mango y hoja, sin fisuras
join between handle and blade is seamless
liaison entre manche et lame, sans fissures

proteção de segurança dos dedos
protección de seguridad para los dedos
security protection for the fingers
protection de sécurité pour les doigts

lâmina polida e examinada pelo teste de durabilidade do fio
hoja polida y examinada por el ensayo de la durabilidad del filo
polished blade and tested by test of edge retention
lame polie et examiné par le test de la tenue de coupe



84008.15.07 6" 150mm | 84008.18.07 7" 180mm
facas de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

01



84011.13.07 5" 125mm | 84011.15.07 6" 150mm | 84011.17.07 6.7" 170mm
84178.15.07 6" 150mm **semi flex** | 84236.15.07 6" 150mm **flex**
facas de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

01



84055.15.07 6" 150mm
facas de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton boning knife couteau à désosser alvéolé

01



84001.13.07 5" 125mm | 84001.15.07 6" 150mm | 84001.17.07 6.7" 170mm
84003.15.07 6" 150mm **semi flex** | 84009.15.07 6" 150mm **flex**
facas de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

01



84127.13.07 5" 125mm | 84127.15.07 6" 150mm | 84127.17.07 6.7" 170mm
84175.15.07 6" 150mm **semi flex** | 84056.15.07 6" 150mm **flex**
facas de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton boning knife couteau à désosser alvéolé

01



84168.14.07 5.5" 140mm | 84168.18.07 7" 180mm
facas de esfolar cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripiér

01



84020.14.07 5.5" 140mm | 84020.15.07 6" 150mm
84020.16.07 6.3" 160mm | 84020.23.07 9" 230mm
facas de esfolar cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripiér

01



84241.20.07 8" 205mm
facas de esfolar cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripiér

01



84242.20.07 8" 205mm
facas de esfolar c/ alvéolos cuchillo de despellejar alveolado
granton skinning knife couteau de tripiér alvéolé

01



84053.20.07 8" 205mm | 84053.25.07 10" 255mm
84453.20.07 8" 205mm **semi flex**
facas de desbastar cuchillo de despiece **breaking knife** couteau à découper

01



84230.20.07 8" 205mm | 84230.25.07 10" 255mm
facas de desbastar c/ alvéolos cuchillo de despiece alveolado
granton breaking knife couteau à découper alvéolé

01

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

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

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

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

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

Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.

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

Mango: PP - polipropileno y Dryflex.

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

Handle: PP - polypropylene and Dryflex.

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

Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

europrofessional★

descanso de polegar extra-largo
superfície extra ancha para el pulgar
extra wide thumb rest
repose-pouce extralarge

junção entre o cabo e a lâmina, sem fissuras
unión entre mango y hoja, sin fisuras
join between handle and blade is seamless
liaison entre manche et lame, sans fissures

proteção dos dedos
protección de los dedos
safety guard
protege-doigts

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

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

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

facas de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton boning knife couteau à désosser alvéolé

41149.16.09 6.25" 160mm | 41149.18.09 7" 180mm
facas de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

41079.13.09 5" 125mm | 41079.14.09 5.5" 140mm
41079.15.09 6" 150mm | 41079.16.09 6.25" 160mm
41079.17.09 6.7" 170mm | 41079.18.09 7" 180mm | 41079.20.09 8" 205mm
41079.21.09 8.25" 210mm | 41079.22.09 8.5" 215mm | 41079.24.09 9.5" 240mm

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

41380.16.01 6.25" 160mm
facas de picar cuchillo sangrado **sticking knife** couteau à saigner

41076.15.09 6" 150mm
facas de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

41050.13.09 5" 130mm | 41050.15.09 6" 150mm
41050.18.09 7" 180mm | 41050.20.09 8" 205mm
facas de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



41245.15.09 6" 150mm
faca de esfolar c/ ponteira cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripier



41255.20.09 8" 205mm
faca de esfolar c/ ponteira cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripier



41031.19.09 7.5" 191mm | 41031.21.09 8.25" 210mm
faca de picar cuchillo sangrado **sticking knife** couteau à saigner



41241.18.09 7" 180mm | 41241.20.09 8" 205mm | 41241.23.09 9" 230mm
faca de esfolar cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripier



41242.18.09 7" 180mm | 41242.20.09 8" 205mm | 41242.23.09 9" 230mm
faca de esfolar c/ alvéolos cuchillo de despellejar alveolado
grantron skinning knife couteau de tripier alvéolé



41230.20.09 8" 205mm | 41230.25.09 10" 255mm
faca de desbastar c/ alvéolos cuchillo de despiece alveolado
grantron breaking knife couteau à découper alvéolé

NEW



41850.21.09 8.25" 210mm
faca de filetar cuchillo de filetear **filleting knife** couteau à filet



41039.20.09 8" 205mm | 41039.23.09 9" 230mm
41039.25.09 10" 255mm | 41039.27.09 10.5" 265mm | 41039.30.09 12" 305mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



41053.20.09 8" 205mm | 41053.25.09 10" 255mm
faca de desbastar cuchillo de despiece **breaking knife** couteau à découper

Quality - Made in Portugal



41027.20.09 8" 205mm | 41027.25.09 10" 255mm | 41027.30.09 12" 305mm
faca cimitarra cuchillo cimitarra **scimitar knife** couteau de boucher



41124.25.09 10" 255mm
faca de esfolar cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripier



41379.20.09 8" 205mm | 41379.23.09 9" 230mm | 41379.25.09 10" 255mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



41061.16.09 6.25" 160mm | 41061.18.09 7" 180mm
41061.20.09 8" 205mm | 41061.22.09 8.5" 215mm
41061.24.09 9.5" 240mm | 41061.26.09 10.25" 260mm | 41061.28.09 11" 280mm
41061.30.09 12" 305mm | 41061.34.09 13.5" 345mm | 41061.36.09 14" 355mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

Sets

NEW



41005
conjunto de facas de talho juego de cuchillos de carnicero
butcher knives set jeu de couteaux de boucher

41011.13.09 | 41003.15.09 | 41061.20.09



41003
cinto de facas de talho e fuzil cinturón de cuchillos de carnicero y chaira
belt of butcher knives and sharpening steel ceiture de couteaux de boucher et fusil

41011.13.09 | 41008.15.09 | 41149.16.09 | 41001.17.09 | 22206.30.03 | 21154

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

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

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

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

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

Cabo dupla injeção: PP - polipropileno e Dryflex.

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

Mango doble inyección: PP - polipropileno y Dryflex.

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

Double injection handle: PP - polypropylene and Dryflex.

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

Manche à double injection: PP - polypropylène et Dryflex.

ERGODUO

cabo ergonómico, seguro e antiderrapante
mango ergonómico, seguro y antideslizante
ergonomic handle, safe and non-slip
manche ergonomique, sûr et antidérapant

saliência de descanso do dedo polegar
superficie para descansar el pulgar
ledge to rest the thumb
repose-pouce

junção entre o cabo e a lâmina, sem fissuras
unión entre mango y hoja, sin fisuras
join between handle and blade is seamless
liaison entre manche et lame, sans fissures

proteção de segurança dos dedos
protección de seguridad para los dedos
security protection for the fingers
protection de sécurité pour les doigts

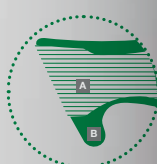
lâmina polida e examinada pelo teste de durabilidade do fio
hoja polida y examinada por el ensayo de la durabilidad del filo
polished blade and tested by test of edge retention
lame polie et examiné par le test de la tenue de coupe



NSF/ ANSI standard 2
food equipment

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

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



83008.15.05 6" 150mm | 83008.18.05 7" 180mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

03 01



83011.13.05 5" 125mm | 83011.15.05 6" 150mm | 83011.17.05 6.7" 170mm
83178.15.05 6" 150mm **semi flex** | 83236.15.05 6" 150mm **flex**
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

03 01



83055.15.05 6" 150mm
faca de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton boning knife couteau à désosser alvéolé

03 01



83001.13.05 5" 125mm | 83001.15.05 6" 150mm | 83001.17.05 6.7" 170mm
83003.15.05 6" 150mm **semi flex** | 83009.15.05 6" 150mm **flex**
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

03 01



83127.13.05 5" 125mm | 83127.15.05 6" 150mm | 83127.17.05 6.7" 170mm
83175.15.05 6" 150mm **semi flex** | 83056.15.05 6" 150mm **flex**
faca de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton boning knife couteau à désosser alvéolé

03 01



83245.15.05 6" 150mm
faca de esfolar c/ ponteira cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripler

03 01



83168.14.05 5.5" 140mm | 83168.18.05 7" 180mm
faca de esfolar cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripler

03 01



83020.14.05 5 5" 140mm | 83020.15.05 6" 150mm
83020.16.05 6 3" 160mm | 83020.23.05 9" 230mm
faca de esfolar cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripiér

03 01



83241.20.05 8" 205mm
faca de esfolar cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripiér

03 01



83242.20.05 8" 205mm
faca de esfolar c/ alvéolos cuchillo de despellejar alveolado
grantron skinning knife couteau de tripiér alvéolé

03 01



83053.20.05 8" 205mm | 83053.25.05 10" 255mm
83453.20.05 8" 205mm **semi flex**
faca de desbastar cuchillo de despiece **breaking knife** couteau à découper

03 01



83039.20.05 8" 205mm | 83039.23.05 9" 230mm
83039.25.05 10" 255mm | 83039.27.05 10.5" 265mm | 83039.30.05 12" 305mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

03 01



83230.20.05 8" 205mm | 83230.25.05 10" 255mm
faca de desbastar c/ alvéolos cuchillo de despiece alveolado
grantron breaking knife couteau à découper alvéolé

03 01



83061.16.05 6.25" 160mm | 83061.18.05 7" 180mm
83061.20.05 8" 205mm | 83061.22.05 8.5" 215mm
83061.24.05 9.5" 240mm | 83061.26.05 10.25" 260mm | 83061.28.05 11" 280mm
83061.30.05 12" 305mm | 83061.34.05 13.5" 345mm | 83061.36.05 14" 355mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

03 01

Quality - Made in Portugal



PROFESSIONAL LINE I / linha de facas estampadas e injectadas, pensada para os cozinheiros que desejam um produto funcional e económico.

PROFESSIONAL LINE I / serie de cuchillos estampados e injectados, diseñados para los cocineros que quieren un producto funcional y económico.

PROFESSIONAL LINE I / stamped and injected knives series, designed for chefs who want a functional and economical product.

PROFESSIONAL LINE I / série de couteaux estampés et injectés, conçue pour les chefs qui veulent un produit fonctionnel et économique.

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

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

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

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

professional^{line}



NSF/ ANSI standard 2
food equipment





55134.10.01 4" 100mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser



55008.13.01 5" 125mm | 55008.15.01 6" 150mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser



55011.10.01 4" 100mm | 55011.13.01 5" 125mm | 55011.15.01 6" 150mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser



55055.13.01 5" 125mm | 55055.15.01 6" 150mm
faca de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton boning knife couteau à désosser 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**
55009.13.01 5" 125mm **flex** | 55009.15.01 6" 150mm **flex**
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser



55127.13.01 5" 125mm | 55127.15.01 6" 150mm
faca de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton boning knife couteau à désosser alvéolé



55306.15.03 6" 150mm
faca de esfoliar cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripiér



55375.13.01 5" 125mm | 55375.15.01 6" 150mm
55375.18.01 7" 180mm | 55375.20.01 8" 205mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser



55079.13.01 5" 125mm | 55079.14.01 5.5" 140mm
55079.15.01 6" 150mm | 55079.16.01 6.25" 160mm
55079.17.01 6.7" 170mm | 55079.18.01 7" 180mm | 55079.20.01 8" 205mm
55079.21.01 8.25" 210mm | 55079.22.01 8.5" 215mm | 55079.24.01 9.5" 240mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



55012.18.01 7" 180mm | 55012.21.01 8.25" 210mm
faca de filetar cuchillo de filetear **filleting knife** couteau à fillet



55053.20.01 8" 205mm
faca de desbastar cuchillo de despiece **breaking knife** couteau à découper



55077.24.01 9.5" 240mm | 55077.25.01 10" 255mm | 55077.27.01 10.5" 265mm
55077.30.01 12" 305mm | 55077.33.01 13" 330mm | 55077.36.01 14" 355mm
faca de salmão cuchillo salmon **slicing knife** couteau à saumon



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
faca de salmão c/ serrilha cuchillo salmon con filo ondulado
serrated slicing knife couteau à saumon dentée



55024.20.01 8" 205mm | 55024.25.01 10" 255mm | 55024.27.01 10.5" 265mm
55024.30.01 12" 305mm | 55024.36.01 14" 355mm
faca de salmão c/ alvéolos cuchillo salmon alveolado
granton slicing knife couteau à saumon alvéolé



55285.25.01 10" 255mm
faca de cozinheiro c/ serrilha cuchillo de cocinero con filo ondulado
serrated chef's knife couteau du chef dentée



55488.20.01 8" 205mm | 55488.25.01 10" 255mm | 55488.30.01 12" 305mm
faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef



55039.20.01 8" 205mm | 55039.23.01 9" 230mm | 55039.25.01 10" 255mm
faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef



55039.27.01 10.5" 265mm | 55039.30.01 12" 305mm
faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

PROFESSIONAL LINE II / a linha que marca pelo seu desempenho perfeito, detentora de qualidade nas matérias-primas e popularidade para os profissionais de carnes.

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

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

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

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

Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.

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

Mango: PP - polipropileno y Dryflex.

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

Handle: PP - polypropylene and Dryflex.

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

Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

professional line II



57076.15.01 6" 150mm

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

09 03 07



57087.16.01 6.5" 165mm | 57087.19.01 7.5" 190mm | 57087.22.01 8.5" 215mm

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

09 03 07



57034.18.01 7" 180mm | 57034.23.01 9" 230mm

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

09 03 07



57061.16.01 6.25" 160mm | 57061.18.01 7" 180mm

57061.20.01 8" 205mm | 57061.22.01 8.5" 215mm

57061.24.01 9.5" 240mm | 57061.26.01 10.25" 260mm | 57061.28.01 11" 280mm

57061.30.01 12" 305mm | 57061.34.01 13.5" 345mm | 57061.36.01 14" 355mm

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

09 03 07



57031.19.01 7.5" 190mm | 57031.21.01 9.5" 210mm

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

09 03 07



57027.25.01 10" 255mm | 57027.30.01 12" 305mm

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

09 03 07



NSF/ ANSI standard 2
food equipment

Quality - Made in Portugal



57032.20.01 8" 205mm | 57032.25.01 10" 255mm | 57032.30.01 12" 305mm

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

09 03 07



57124.25.01 10" 255mm | 57124.30.01 12" 305mm

faca de esfolar cuchillo de despellear **skinning knife** couteau tripier

09 03 07



57086.26.01 10.25" 260mm

faca de filetar cuchillo de filetar **filleting knife** couteau à filet

09 03 07



57115.26.01 10.25" 260mm | 57115.34.01 13.5" 340mm

faca espátula de queijo cuchillo espátula de queso **spatula knife of cheese** couteau spatule de fromage

02



57184.26.01 10.25" 260mm | 57184.34.01 13.5" 340mm

faca espátula de queijo c/ alvéolos cuchillo espátula de queso alveolado **granton spatula knife of cheese** couteau spatule de fromage alvéolé

02



57015.23.01 9" 230mm | 57015.25.01 10" 255mm

57015.29.01 11.25" 285mm | 57015.30.01 12" 305mm

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

09 03 07



57150.24.01 9.5" 240mm | 57150.26.01 10.25" 260mm | 57150.30.01 12" 305mm

57150.34.01 13.5" 345mm | 57150.36.01 14" 355mm

faca de talho c/ alvéolos cuchillo de carnicero alveolado **granton butcher knife** couteau de boucher alvéolé

09 03 07



57173.26.01 10.25" 260mm | 57173.34.01 13.5" 345mm | 57173.40.01 15.75" 400mm

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

09 03 07



57321.26.01 10.25" 260mm | 57321.34.01 13.5" 345mm | 57321.40.01 15.75" 400mm

faca de talho c/ alvéolos cuchillo de carnicero alveolado **granton butcher knife** couteau de boucher alvéolé

09 03 07

series 57000 professional line II

talho butcher

professional

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.

BUTCHERGRIP / 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.

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

BUTCHERGRIP / 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.

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

Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.

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

Mango: PP - polipropileno y Dryflex.

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

Handle: PP - polypropylene and Dryflex.

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

Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

BUTCHERGRIP



68438.22.09 8.75" 220mm

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

03 07



68174.27.09 10.75" 275mm

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

03 07 02



68015.30.09 12" 305mm

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

03 07 02



68032.30.09 12" 305mm

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

03 07

Quality - Made in Portugal



68033.30.09 11.75" 300mm

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

03 07



68443.30.09 12" 305mm

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

03 07



68035.25.09 10" 255mm

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

02



68449.32.09 12.5" 320mm

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

03 07



68815.34.09 13.5" 345mm

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

03 07



68442.23.09 9" 230mm | 68442.30.09 11.75" 300mm | 68442.35.09 13.75" 350mm

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

03 07



68446.36.09 14" 360mm

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

03 07

series 68000 butchergrip

talho butcher

professional professional

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

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

CLASSIC PLUS / is designed for everyday use, classic and universal design, stainless steel and high performance and durability.

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

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.

classic



NSF/ ANSI standard 2
food equipment



80011.13.26 5" 125mm | 80011.15.26 6" 150mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser



80001.15.26 6" 150mm | 80003.15.26 6" 150mm **semi flex** | 80009.15.26 6" 150mm **flex**
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser



80127.15.26 6" 150mm
faca de desossar c/ alvéolos deshuesador alveolado
granton boning knife couteau à désosser alvéolé



80051.15.26 6" 150mm | 80051.18.26 7" 180mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



80076.15.26 6" 150mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser



80061.18.26 7" 180mm | 80061.20.26 8" 205mm
80061.22.26 8.5" 215mm | 80061.26.26 10.5" 265mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



Quality - Made in Portugal



80050.13.26 5" 125mm | 80050.15.26 6" 150mm
80050.18.26 7" 180mm | 80050.20.26 8" 205mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



80015.21.26 8.5" 215mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



80027.25.26 10" 255mm
faca cimitarra cuchillo cimitarra **scimitar knife** couteau de boucher



80057.25.26 10" 255mm
faca cimitarra c/ alvéolos cuchillo cimitarra alveolado
granton scimitar knife couteau de boucher alvéolé



80007.28.26 11" 280mm
faca de presunto cuchillo jamonero **ham knife** couteau à jambon



80004.25.26 10" 255mm | 80004.30.26 12" 305mm | 80004.36.26 14" 355mm
faca de filetar c/ serrilha cuchillo de filetear con filo ondulado
serrated filleting knife couteau à filet dentée



80045.30.26 12" 305mm | 80045.36.26 14" 355mm
faca de filetar cuchillo de filetear **filleting knife** couteau à filet



80099.30.26 12" 305mm | 80099.36.26 14" 355mm
faca de filetar c/ alvéolos cuchillo de filetear alveolado
granton filleting knife couteau à filet alvéolé



80409.30.37 12" 305mm | 80409.34.37 13.5" 345mm
faca de peixe c/ serrilha cuchillo de pescado con filo ondulado
serrated fish knife couteau à poisson dentée



series 80000 classic plus

talho butcher

professional professional

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

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

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

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

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdénio-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.

tradicional



27039.15.26 6" 150mm | 27039.20.26 8" 205mm
faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef



27034.18.26 7" 180mm | 27034.23.26 9" 230mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



27167.25.26 10" 255mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



Quality - Made in Portugal



27174.27.26 10.75" 275mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



27015.29.26 11.5" 290mm | 27015.30.26 12" 305mm | 27015.32.26 12.5" 320mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



27292.28.26 11" 280mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



27032.25.26 10" 255mm | 27032.30.26 12" 305mm | 27032.32.26 12.5" 320mm
faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher



27033.30.26 12" 305mm | 27033.32.26 12.5" 320mm
cutelo de talho macheta de carnicero **butcher cleaver** couperet de boucher



27108.29.26 11.25" 290mm
cutelo de talho macheta de carnicero **butcher cleaver** couperet de boucher



27316.30.26 12" 305mm | 27316.32.26 12.5" 320mm | 27316.36.26 14" 360mm
cutelo de talho macheta de carnicero **butcher cleaver** couperet de boucher



series 27000 tradicional

talho butcher

professional



27317.31.26 12 25" 315mm
cutelo de talho macheta de carnicero **butcher cleaver** couperet de boucher



27315.29.26 11 25" 290mm
cutelo de talho macheta de carnicero **butcher cleaver** couperet de boucher



27035.20.31 8" 205mm | 27035.23.31 9" 230mm | 27035.25.31 10" 255mm
27035.27.31 10.5" 265mm | 27035.28.31 11" 280mm
cutelo de talho macheta de carnicero **butcher cleaver** couperet de boucher



27171.25.26 10" 255mm | 27171.28.26 11" 280mm
27171.31.26 12.25" 315mm | 27171.34.26 13.5" 345mm
cutelo de talho macheta de carnicero **butcher cleaver** couperet de boucher



27036.25.26 10" 255mm
cutelo de talho macheta de carnicero **butcher cleaver** couperet de boucher



27177.25.13 10" 255mm
faca espátula de queijo cuchillo espátula de queso
spatula knife of cheese couteau spatule de fromage



27384.31.13 12 25" 310mm
faca espátula de queijo cuchillo espátula de queso
spatula knife of cheese couteau spatule de fromage



IVOCLEAVERS



41081.15.07 6" 150mm
cutelo macheta **cleaver** couperet



41080.18.07 7" 180mm
cutelo macheta **cleaver** couperet



11081.11.13 4 5" 115mm | 11081.14.13 5.5" 140mm | 11081.15.13 6" 150mm
11081.18.13 7" 180mm | 11081.20.13 8" 205mm
cutelo macheta **cleaver** couperet



10081.11 4.5" 115mm | 10081.14 5.5" 140mm | 10081.15 6" 150mm | 10081.18 7" 180mm
cutelo macheta **cleaver** couperet



111080.14.01 5.5" 140mm | 111080.16.01 6.5" 165mm | 111080.18.01 7" 180mm
111080.20.01 8" 205mm | 111080.23.01 9" 230mm
cutelo macheta **cleaver** couperet



111623.23.01 9" 230mm | 111623.25.01 10" 255mm
cutelo macheta **cleaver** couperet



41823.23.01 9" 230mm
cutelo macheta **cleaver** couperet



11419.35.13 13.75" 350mm
cutelo macheta **cleaver** couperet



11420.35.13 13.75" 350mm | 11420.40.13 15.75" 400mm
cutelo macheta **cleaver** couperet



17022 6" 150mm
raspadeira de bancada curva raspadora de bancada curva
curved bench scraper grattoir bank incurvé



21066 4.5" 115mm
faca para bacalhau cuchillo de bacalao **cod fish knife** couteau de morue



76731.17.01 6.7" 170mm
faca de picar cuchillo sangrado **sticking knife** couteau à saigner



17129
raspadeira de bancada raspadora de bancada **bench scraper** grattoir bank



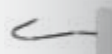
17053 140x5mm | **17056** 200x9mm | **17054** 160x6mm
17057 210x10mm | **17055** 180x8mm | **17058** 250x12mm
gancho de inox em S gancho de acero em S **stainless hook in S** crochet inoxydable au S



17059 250x12mm
gancho de inox rotativo gancho de acero giratório
rotation stainless hook crochet inoxydable rotative



17015 100x12mm
gancho de inox de barra gancho de acero de barra **bar stainless hook** crochet inoxydable barre



17060 120x6mm
gancho de mão em inox gancho de mano en acero **hand stainless hook** crochet inoxydable main



17017 XXS XS S M L XL XXL
luvas de protecção, aço inoxidável guantes de protección, inoxidable
protective glove, stainless steel gants de protection, anneaux inoxydable



17019 XXS XS S M L XL XXL
luvas de protecção, aço inoxidável guantes de protección, inoxidable
protective glove, stainless steel gants de protection, anneaux inoxydable



17222 S M L
luva anti-corte guante anti-corte **anti-cut glove** gant anti-coupure



2112110
manguito manguito **cuff** manchette



21188
manguito descartável manguito descartable **disposable cuff** manchette jetable



17126 5.5" 140mm
faca de medula cuchillo de costillas
marrow knife couteau de la moelle



17049
lixa de afiar lija para afilar
abrasive to sharpen abrasif de affûter



17120 16" 400mm | **17121** 20" 500mm
serrote p/ talho serrote p/ talho
butcher bow saw scie de boucher



17014 17.75" 450mm
faca para bacalhau cuchillo de bacalao
cod fish knife couteau de morue

NEW



99054



26011.14.31



26039.25.31



68035.25.09



11081.18.13



22206.25.01



17017 S M L

26356
conjunto IvoEssential Butcher juego IvoEssential Butcher
IvoEssential Butcher set jeu IvoEssential Butcher



17022



84011.15.07



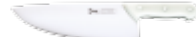
41076.15.09



17017 S M L



41039.25.09



27292.28.26



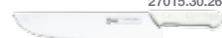
27035.25.31



22206.30.01



27015.30.26



27032.30.26



99054

27003
conjunto IvoPro Butcher juego IvoPro Butcher **IvoPro Butcher set** jeu IvoPro Butcher



21123
afiador afiladora sharpener affûteur



21190
máquina de afiar afiladora sharpening machine machine à aiguiser



21225 230V monofásico
motor de afiar IVO motor de afilar IVO sharpening machine IVO affûteuse électrique IVO



22206.20.01 8" 205mm | 22206.25.01 10" 255mm | 22206.30.01 12" 305mm
fuzil chaira sharpening steel fuzil



22349.30 12" 305mm
fuzil chaira sharpening steel fuzil



22350.30 12" 305mm
fuzil chaira sharpening steel fuzil



22352.30 12" 305mm
fuzil chaira sharpening steel fuzil



22351.30 12" 305mm
fuzil chaira sharpening steel fuzil



22347.30 12" 305mm | 22347.35 13.75" 350mm
fuzil chaira sharpening steel fuzil



22329.30 12" 305mm
fuzil chaira sharpening steel fuzil

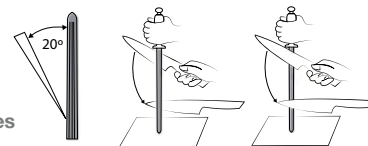


22328.30 12" 305mm
fuzil chaira sharpening steel fuzil



22327.28 11" 280mm
fuzil chaira sharpening steel fuzil

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



Fuzil sobre base, o melhor método para principiantes Chaira en la base, el mejor método para principiantes

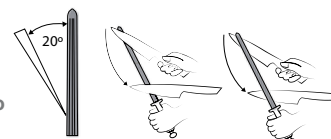
Steel on base, the best method for beginners
Fuzil sur une base, la meilleure méthode pour les débutants

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

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

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

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



Fuzil na mão, o melhor método para maior perfeição La chaira en la mano, el mejor método para una mayor perfección

Sharpening steel in hand, the best method to a better perfection
Fuzil à la main, la meilleur méthode pour une meilleur perfection

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

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

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

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



99044 850x490mm **12 pieces**
estojo de facas juego de cuchillos **kit of knives** trousse des couteaux



99054 830x520mm **10 pieces**
mala de facas maleta de cuchillos **bag of knives** malette des couteaux



99058 850x550mm **21 pieces**
estojo de facas juego de cuchillos **kit of knives** trousse des couteaux



99059 460x500mm **18 pieces**
mala de facas maleta de cuchillos **bag of knives** malette des couteaux



99075 450x360mm **25 pieces**
mala de facas maleta de cuchillos **bag of knives** malette des couteaux



99048 445x340mm **14 pieces**
mala de facas maleta de cuchillos **bag of knives** malette des couteaux

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

As facas requerem alguns cuidados, para manter as facas em ótimas 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, consequentemente, 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. Laisant le couteau en contact avec l'eau peut faire des taches de rouille.
- Utilisez chaque couteau avec le but pour lequel elle a été conçue.
- Trouvez un professionnel pour aiguiser leurs couteaux, un affûtage de mauvaise qualité provoque un échauffement de la lame, des températures élevées peuvent détruire la dureté de sa lame.
- Nettoyage, polissage et la lubrification des performances de l'aide, la sécurité et la longévité des couteaux.
- Toujours garder le bord tranchant de ne pas avoir à utiliser plus de pression et donc ont moins de contrôle qui peut provoquer des accidents.
- Ne jamais exposer une lame à la chaleur ou de flammes, des températures élevées peut détruire le tempère 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.

IVOCUTBOARDS



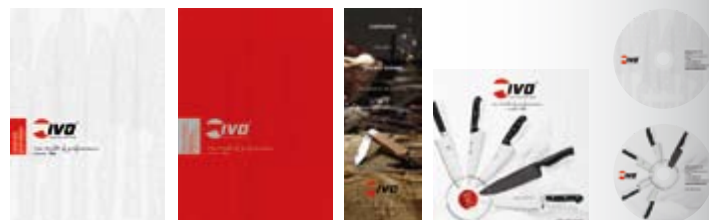
carne carne meat viande 09
peixe pescado fish poisson 07
aves pollo poultry volaille 03
legumes verduras vegetables légumes 05
pastelaria pasteles pastry pâtisserie 02
carnes cozinhadas alimentos cocinados cooked food aliments cuits 22

17064 400x250mm | 17067 500x400mm | 17070 600x400mm
tábua de corte tabla para cortar cutting board planche à découper 10mm
17072 400x250mm | 17075 500x400mm | 17078 600x400mm
tábua de corte tabla para cortar cutting board planche à découper 15mm
17080 400x250mm | 17083 500x400mm | 17086 600x400mm
tábua de corte tabla para cortar cutting board planche à découper 20mm
17096 400x250mm | 17099 500x400mm | 17102 600x400mm
tábua de corte tabla para cortar cutting board planche à découper 30mm
17104 400x250mm | 17107 500x400mm | 17110 600x400mm
tábua de corte tabla para cortar cutting board planche à découper 40mm
17112 500x400mm | 17114 600x400mm
tábua de corte tabla para cortar cutting board planche à découper 50mm

IVOSHOPONLINE www.ivocutelarias.com



IVOMERCHANDISING



sistema de referências dos produtos sistema de referencias de los productos reference system products produits reference system

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 de tornejar cuchillo de 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 mango rojo en POM.

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

Ligne Solo, couteau du chef, avec 20 cm de lame et 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

P.O. Box 1

2500-770 Santa Catarina CLD

Portugal

T/ +351 262 925 340

F/ +351 262 925 341

E/ ivocutelarias@ivocutelarias.com

www.ivocutelarias.com



distribuidor distribuidor **distributor** distributeur