



CATÁLOGO GERAL

GENERAL CATALOGUE

CATALOGUE GÉNÉRAL

APRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL INSTITUTIONAL PRESENTATION PRESENTATION INSTITUTIONAL	2
GARANTIA DA QUALIDADE QUALITY MANAGEMENT L'ASSURANCE DE LA QUALITÉ	4
INFORMAÇÕES TÉCNICAS TECHNICAL INFORMATION INFORMATIONS TÉCNIQUES	5
COZINHA KITCHEN CUISINE	8
Douro Gourmet	10
Onix	12
Platina	13
Absolute Steel	15
Universal	17
Maître	18
Technik	21
Clássica	24
Tokyo	26
Cheese	27
Horeca Prime	28
Júnior	33
Prática	34
i.Tech	37
Kids	38
Nature	39
Tradição	40
Artesã	42
Pakkawood	43
Cutelos Cleavers Couperets	44
Seleção de Mesa Table Selection Sélection de Table	45
Conjuntos Sets Ensembles	47
Blocos Blocks Blocs	50
ACESSÓRIOS COZINHA KITCHEN ACCESSORIES ACCESSOIRES DE CUISINE	58
Espátulas Spatulas Spatules	60
Acessórios de Cozinha Kitchen Gadgets Accessoires de Cuisine	62
Tesouras de Cozinha Kitchen Shears Ciseaux de Cuisine	67
Saca-rolhas Waiter's Friend Tire-bouchons	68
Magnéticos Magnetic Racks Barres Magnétiques	69
Seleção de Chef Chef's Selection Sélection du Chef	70
TALHO BUTCHER BOUCHER	72
Protec	74
Safe	75
Poly	79
Tradição	81
Cutelos Cleavers Couperets	83
ACESSÓRIOS DE TALHO BUTCHER ACCESSORIES ACCESSOIRES DE BOUCHER	86
Afiar Sharpening Affûtage	88
Equipamento de Proteção Safety Equipment Équipement de Protection	90
Acessórios Diversos Various Accessories Accessoires Divers	91
MERCHANDISING MERCHANDISING MERCHANDISING	93
Expositores e Embalagens Displays and Packagings Présentoirs et Emballages	94
Web links	96

COLOCAMOS VALOR NAS SUAS MÃOS

Desde 1945 a ICEL assumiu o objetivo de produzir cutelarias da mais alta qualidade. A constante atualização de matérias-primas utilizadas, e da tecnologia de ponta aplicada à produção, fizeram da ICEL uma empresa madura, com resultados consistentes, que a tornam num parceiro de confiança, na qualidade dos produtos oferecidos, e na rápida resposta dos serviços prestados.

É com base em experiências passadas, e com a análise constante do presente, que preparamos o futuro. Com presença em mais de 50 países espalhados pelo mundo, a ICEL reforça a sua política de sustentabilidade a todos os níveis, e tornou-se a primeira empresa produtora de cutelarias do mundo a deter uma certificação ambiental (ISO 14001), sendo precursora na aplicação rigorosa de princípios como o consumo racional dos recursos, contribuição para a melhoria da qualidade do ar, minimização do ruído ambiental, gestão dos resíduos, e proteção dos recursos hídricos.

Porque o futuro se prepara hoje.

WE PLACE VALUE IN YOUR HANDS

Since 1945, ICEL has the goal and the commitment of producing high quality cutlery. Permanent attention to the modern raw materials available, and application of cutting edge technology in the productive process, made ICEL a mature company, with consistent results, a trustworthy partner, either in the quality of the produced items, as well as the rapid response services that we offer.

It's based on past experiences, and constant analysis of the present that we prepare the future. Exporting for more than 50 countries around the world, ICEL renews its policy of sustainability at all levels, and became the first cutlery producing company in the world to be environmentally certified (ISO 14001), being an example in the strict application of principles like the rational consumption of resources, contributing for an improvement of the quality of the air, reducing the impact of noise pollution, managing residuals, and protecting the water resources.

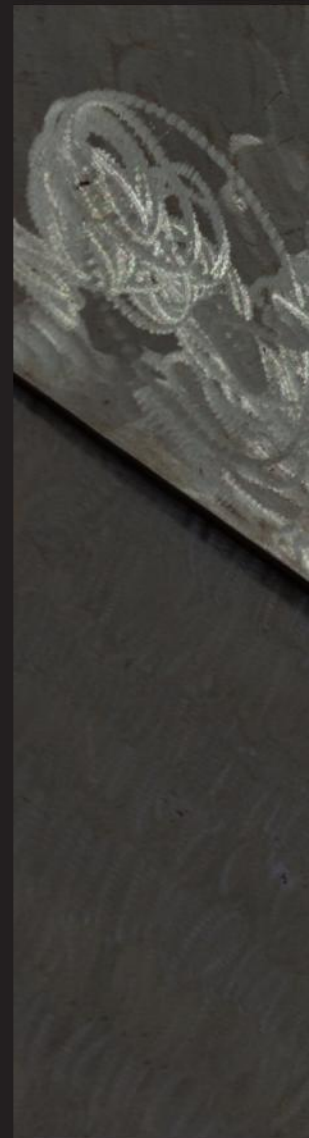
Because the future is prepared today!

ON PLACE VALEUR À VOS MAINS

Depuis 1945, ICEL, a pour objectif de produire des coutelleries de la plus haute qualité. La mise à jour constante des matières premières utilisées, et la technologie de pointe appliquées à la production, fait ICEL une entreprise mature avec des résultats cohérents qui en font un partenaire fiable en ce qui concerne la qualité des produits offerts et des services d'intervention rapide.

Basé sur les expériences anciennes et avec l'analyse du présent, nous préparons l'avenir. Avec une présence dans plus de 50 pays à travers le monde, ICEL renforce sa politique de développement durable à tous les niveaux, et est le premier producteur des coutelleries dans le monde à détenir une certification environnementale (ISO 14001) et précurseur dans l'application des principes stricts tels que l'utilisation rationnelle des ressources, la contribution à l'amélioration de la qualité de l'air, réduction du bruit de l'environnement, gestion des déchets et la protection des ressources en eau.

Parce que l'avenir se prépare aujourd'hui.







NP EN ISO 9001:2008

Sistema de Gestão da Qualidade
Quality Management System
Système de Gestion de la Qualité

NP EN ISO 14001:2004

Sistema de Gestão Ambiental
Environment Management System
Système de Gestion Environnementale

As facas ICEL são produzidas de acordo com as normas da qualidade ISO 8442-1:1997, ISO 8442-2:1997 e ISO 8442-5:2004.

ICEL knives are produced according to the quality standards ISO 8442-1:1997, ISO 8442-2:1997 and ISO 8442-5:2004.

Les couteaux ICEL sont fabriqués conformément aux normes de qualité ISO 8442-1:1997, ISO 8442-2:1997 et ISO 8442-5:2004.

Produto certificado pela NSF nos E.U.A. A NSF Internacional é uma organização independente, sem fins lucrativos, não governamental, empenhada em proteger a saúde pública, segurança alimentar e meio ambiente. Fundada em 1944, a NSF é atualmente líder mundial no desenvolvimento de normas e certificação de produtos.

Product certified by NSF in U.S.A. NSF International is an independent, non-profit, non-governmental organization committed to protecting public health, safety, and the environment. Established in 1944, today NSF is a world leader in standards development and product certification.

Produit certifié par NSF aux E.U.A. NSF International est un organisme indépendant, sans but lucratif, non gouvernementale, que s'engage à protéger la santé publique, la sécurité alimentaire et l'environnement. Fondée en 1944, aujourd'hui NSF est un leader mondial dans le développement de normes et certification des produits.

A tecnologia Microban consiste numa proteção antibacteriana integrada para produtos sólidos, revestimentos e fibras. A proteção antibacteriana Microban confere aos produtos um nível extra de proteção contra micróbios prejudiciais, como, por exemplo, as bactérias, o bolor e o mildio, que provocam manchas, odores e deterioração do produto.

Microban technology is a built-in antibacterial protection for solid products, coatings and fibres. Microban antibacterial protection gives products an added level of protection against damaging microbes, such as bacteria, mould and mildew that can cause stains, odours and product deterioration.

La technologie Microban est une protection antibactérienne intégrée pour les produits solides, des revêtements et des fibres. La protection antibactérienne Microban offre un niveau de protection supplémentaire contre les microbes nuisibles tels que les bactéries, les moisissures et le mildiou qui provoquent des taches, des mauvaises odeurs et la dégradation des produits.



O primeiro algarismo da referência especifica o tipo do artigo (família)
 The first digit of the reference specifies the kind of product (family)
 Le premier chiffre de la référence spécifie le type d'article (famille)

1 Canivete	Pocket knife	Canif	5 Espátula	Spatula	Spatule
2 Faca	Knife	Couteau	6 Garfo	Fork	Fourchette
3 Cutelo	Cleaver	Couperet	7 Colher	Spoon	Cuillère
4 Conjunto	Set	Ensemble	9 Diversos	Others	Autres

Ex.: faca | knife | couteau **2**xxx.xxxx.xx

O segundo algarismo da referência especifica o material usado no cabo
 The second digit of the reference specifies the material used on the handle
 Le deuxième chiffre de la référence, indique le matériau utilisé dans le manche

2 Materiais Prensados	Press wood	Pressée bois
3 Madeira	Wood	Bois
4 Polipropileno (PP)	Polypropylene (PP)	Polypropylène (PP)
5 Aço Inox	Stainless Steel	Acier Inoxydable
6 Proflex Plus	Proflex Plus	Proflex Plus
7 Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)
8 Proflex	Proflex	Proflex
9 Polietileno (Nylon)	Polyethylene (Nylon)	Polyéthylène (Nylon)

Ex.: cabo de polipropileno | polypropylene handle | manche de polypropylène **2**4x.xxxx.xx

O terceiro algarismo da referência especifica o tipo de madeira ou a cor do cabo
 The third digit of the reference specifies the wooden kind/color of the handle
 Le troisième chiffre de la référence indique le type de bois ou la couleur du manche

Madeira	Wood	Bois	Cor	Color	Couleur
1 Jatobá	Jatoba	Jatoba	1 Preto	Black	Noir
2 Bubinga	Bubinga	Bubinga	2 Branco	White	Blanc
3 Pau Santo	Rosewood	Boissaint	3 Amarelo	Yellow	Jaune
4 Faia	Beech	Hêtre	4 Vermelho	Red	Rouge
5 Mutoca	Mutoka	Mutoca	5 Verde	Green	Vert
7 Oliveira	Olive wood	Olivier	6 Azul	Blue	Bleu
8 Pinho	Pine wood	Pine	7 Cor de rosa	Pink	Rose
			8 Bege	Beige	Beige

Ex.: cabo de polipropileno preto | black polypropylene handle | manche de polypropylène noir **241**.xxxx.xx

Os quatro dígitos do meio representam o número base da referência
 The four digits in the middle represent our item number
 Les quatre chiffres du milieu représentent le nombre de base de la référence

Ex.: referência base | item number | base de la référence **241 3016**.xx

Os últimos dois dígitos correspondem ao comprimento da lâmina em cm
 The last two digits of the reference correspond to the blade length in cm
 Les deux derniers chiffres de la référence correspondent à la longueur de la lame en cm

Ex.: 17 cm de lâmina | 17 cm blade | 17 cm de lame **241 3016 17**

OBSERVAÇÕES | REMARKS | REMARQUES:

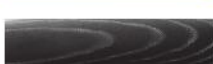
Nos casos de facas, cutelos, espátulas, garfos de trinchar e fuzis o comprimento refere-se apenas à lâmina
 In case of knives, cleavers, spatulas, carving forks and sharpening steels the length refers to the blade only
 En ce qui concerne des couteaux, couperets, spatules, fourchettes à cuisine et des fusils à affûteurs, la longueur se réfère uniquement à la lame

Nos canivetes e saca-rolhas este refere-se somente ao cabo
 As to the pocket knives and corkscrews the length refers to the handle only
 Les canifs et tire-bouchons ça rapport seulement au manche

Nos garfos de mesa, colheres, descapsuladores e escamadores este é igual ao comprimento total
 The table forks, spoons, cap lifter and fish scalers refers to the total length of the piece
 Des fourchettes de table, cuillères, décapsuleur et des écaisseurs de poisson, la taille correspond à la longueur totale

Nos conjuntos os dois últimos algarismos representam o número de peças
 As far as the kitchen sets the last two digits represent the number of pieces
 Les deux derniers chiffres des ensembles représentent le nombre de pièces

MATERIAIS DE CABOS | HANDLE MATERIALS | MATERIAUX DES MANCHES



Polioximetileno (POM) é um material duro com estabilidade dimensional e resistência a temperaturas elevadas.
 Polyoxymethylene (POM) is a hard material with dimensional stability and resistance against high temperatures.
 Le polyoximéthylène (POM) est un matériel dur avec une stabilité dimensionnelle et résistance aux températures élevées.

Polipropileno é um material duro com boa resistência ao impacto, às temperaturas elevadas e à deterioração.
 Polypropylene is a hard material with good resistance against impact, high temperatures and aging.
 Le Polypropylène est un matériel dur avec une bonne résistance aux impacts, aux températures élevées et à la détérioration.

Proflex Plus é um material suave ao toque com boa resistência às temperaturas elevadas e elementos agressivos.
 Proflex Plus is a soft-touch material with good resistance against high temperatures and aggressive elements.
 Proflex Plus est un matériel doux au toucher avec une bonne résistance aux températures élevées et les éléments déchainés.

Aço inox AISI 304 (DIN 1.4301) apresenta boa resistência à corrosão, ao choque e à deterioração.
 Stainless steel AISI 304 (DIN 1.4301) has a good resistance against corrosion, impact and aging.
 Acier inoxydable AISI 304 (DIN 1.4301) a une bonne résistance contre la corrosion, aux chocs et à la détérioration.

Madeira Indiana com boa estabilidade dimensional. A sua cor varia entre o roxo escuro e o castanho com veios pretos.
 Indian wood with good dimensional stability. Its colour ranges from dark purple to dark brown with black veins.
 Bois indienne avec bonne stabilité dimensionnelle. Sa couleur varie entre le violet foncé et châtain avec des veines noires.

Proflex é um material suave ao toque com boa resistência ao impacto, a temperaturas elevadas e à deterioração.
 Proflex is a soft-touch material with good resistance against impact, high temperatures and aging.
 Le Proflex est un matériel doux au toucher, avec une bonne résistance aux impacts, températures élevées et à la détérioration.

O composto de Micarta oferece uma grande estabilidade e resistência ao desgaste.
 The hard Micarta composite offers a high stability and wear resistant.
 Le composite de Micarta donne une stabilité et résistance à l'usure.

LÂMINAS | BLADES | LAMES

LÂMINA FORJADA | FORGED BLADE | LAME FORGÉE

As lâminas forjadas são produzidas utilizando o método de aquecimento do aço seguido de moldagem da peça. Caracterizam-se por apresentar um bolster robusto, são mais pesadas, atingem maior dureza e requerem menos afiação.

Forged blades are produced using a method of heating up the steel followed by shaping the part. Are characterized by having a robust bolster, are heavier, can reach a higher hardness and require less sharpening.

Les lames forgées sont fabriquées selon une méthode comprenant la chauffe de l'acier suivie du moulage de la pièce. Les lames ainsi obtenues se caractérisent par une mitre robuste, elles sont plus lourdes, atteignent un plus haut degré de dureté et demandent moins d'affûtage.



LÂMINA ESTAMPADA | STAMPED BLADE | LAME ESTAMPÉE

As lâminas estampadas são produzidas utilizando um cortante com a forma da lâmina e equipamento de precisão. São lâminas mais leves e podem apresentar espiga inteira ou meia espiga. Relativamente ao seu desempenho, quer a lâmina forjada, quer a lâmina estampada apresentam bons desempenhos já que o aço utilizado é o mesmo. Tendo na sua composição o cromo, molibdênio e vanádio asseguram uma dureza acima de 56° HRC. Ainda, o elevado teor de carbono bem como o ângulo de afiação garantem o excelente poder de corte.

The stamped blades are produced using a cutting die with the shape of the blade and precision equipment. Blades are lighter and may have full or half tang. Regarding performance, both forged or stamped blades provide good performance since the steel used is the same. Having in their composition chromium, molybdenum and vanadium it's assured a hardness over 56° HRC. Also, the high carbon as well as the right sharpening angle guarantee the excellent cutting power.

Les lames estampées sont fabriquées en utilisant une matrice avec la forme de la lame et un équipement de précision. Ces lames sont plus légères et peuvent présenter une soie complète ou une demi-soie. En ce qui concerne leurs performances, aussi bien la lame forgée que la lame estampée offrent de bonnes performances, car l'acier utilisé est le même. Ce dernier contient dans sa composition du chrome, du molybdène et du vanadium, qui assurent une dureté au-dessus de 56° HRC. D'autre part, sa haute teneur en carbone, ainsi que l'angle d'affûtage du tranchant assurent une excellente puissance de coupe.



ALVÉOLOS | GRANTON EDGE | ALVÉOLES

A serra de alvéolos é concebida para evitar que os alimentos, especialmente os mais gordurosos, se colem à lâmina, permitindo melhor desempenho ao cortar fatias muito finas sem danificar a peça a cortar.

The granton edge is designed to prevent food from sticking to the blade, specially the fatter one, allowing a better performance when cutting very thin slices without damaging the piece.

Le tranchant en dents de scie alvéolées est conçu pour éviter que les aliments, en particulier les plus gras, n'adhèrent à la lame, permettant ainsi une meilleure performance lors de la découpe de tranches très fines, tout en évitant d'endommager la pièce à découper.



SERRILHA | WAVY EDGE | TRANCHANT CRANTÉ

Um gume serrilhado é concebido para permitir cortar facilmente através da crosta do pão, tostas, bolos e pastelaria em geral. Não necessita de ser afiado pelo que é ideal para as facas que são utilizadas no canal horeca.

A wavy edge is designed to cut easily through bread or toast, cakes and pastry in general. It doesn't need sharpening and therefore it's suitable for the knives used in the hotel restaurant supplies business.

Le tranchant cranté est conçu pour permettre de découper facilement la croûte du pain, les tartes, les gâteaux et les pâtisseries en général. Il n'a pas besoin d'affûtage, raison pour laquelle il est l'idéal pour les couteaux utilisés dans le secteur horeca.



SERRA | SAW EDGE | SCIE

Um gume com serra ou dentado apresenta maior número de pontos em contacto com a peça a ser cortada e estes dentes são muito finos, pelo que a sua penetração na peça, mesmo que mais rija, é mais fácil. Não necessita de ser afiado.

A saw edge or serrated edge has a larger number of points in contact with the piece to be cut and these are very fine, therefore it penetrates easier in the piece even a tougher one. It doesn't need sharpening and is long lasting.

Le tranchant en scie ou denté présente un plus grand nombre de points de contact avec la pièce à découper et ses dents sont très fines, ce qui rend plus facile leur pénétration dans la pièce, même si cette dernière est très rigide. Ce type de tranchant n'a pas besoin d'affûtage.



Simplicidade e design ergonómico. Produzido com aço inox AISI 304, não mancha e não escorrega mesmo com as mãos molhadas.

Simplicity and ergonomic design. Produced with stainless steel AISI 304 is no stain and non-slip handle even with wet hands.

La simplicité et le design ergonomique. Produit avec l'acier inoxydable AISI 304, ne tache et ne glisse pas, même avec les mains mouillées.

O design ergonómico e um toque macio aumenta o conforto. Injetado com Proflex e texturado para proporcionar maior aderência. Bom desempenho e menor cansaço para os profissionais.

Ergonomic design and soft touch maximizes comfort. Injected with Proflex and textured provides an high-grip. Good performance and less fatigue for professionals.

La conception ergonomique et un toucher doux augmente le confort. Injecté avec Proflex et texture pour donner une meilleure adhérence. Hautes performances et moins de fatigue pour les professionnels.

Guarda de segurança e design ergonómico para maior proteção. Injetado com Proflex e texturado para proporcionar maior aderência. Bom desempenho e menor cansaço para profissionais.

Extended finger guard and ergonomic design for extra protection. Injected with Proflex and textured to provide an high-grip. Good performance and less fatigue for professionals.

Garde de sécurité et de conception ergonomique pour une protection supplémentaire. Injecté avec Proflex et texture pour donner une meilleure adhérence. Hautes performances et moins de fatigue pour les professionnels.

Design moderno e um toque macio aumenta o conforto. Injetado com Proflex e texturado para proporcionar maior aderência. Bom desempenho e menor cansaço para profissionais.

Modern design and a soft touch maximize comfort. Injected with Proflex provides a soft touch and high-grip. Good performance and less fatigue for professionals.

Le design moderne et un toucher doux augmente le confort. Injecté avec Proflex et texture pour donner une meilleure adhérence. Hautes performances et moins de fatigue pour les professionnels.

O design tradicional e ergonomia. Produzido com polioximetileno (POM), não escorrega mesmo com as mãos molhadas. Bom desempenho e menor cansaço para profissionais.

The traditional design and ergonomics. Made of polyoxymethylene (POM) is non-slip even with wet hands. Good performance and less fatigue professionals.

Design traditionnel et l'ergonomie. Fabriqué en polyoxyméthylène (POM), il ne glisse pas même avec les mains mouillées. Hautes performances et moins de fatigue pour les professionnels.

Ergonomia e um design atual para o prazer de cozinhar. Injetado com Proflex Plus, proporciona um toque suave e elevada aderência. Adequado para a cozinha doméstica e profissional.

Ergonomics and modern design for the joy of cooking. Injected with Proflex Plus provides a soft touch and high-grip. Suitable for both home and professional use.

L'ergonomie et la conception actuelle pour le plaisir de cuisiner. Injecté avec Proflex Plus il donne une sensation douce et haute adhérence. Approprié pour la cuisine domestique et professionnel.

Um design ergonómico único proporciona um encaixe perfeito na mão. Injetado com polipropileno, é fácil de cuidar e dá um toque de modernidade à cozinha.

Unique ergonomic design that provides a perfect fit in the hand. Injected with polypropylene, is easy to care and gives a touch of modernity to the kitchen.

Une conception ergonomique unique qui permet un ajustement parfait dans la main. Injecté avec polypropylène, il est facile d'entretien et donne une touche moderne à la cuisine.

Ergonomia e design. A utilização da madeira de oliveira, de cultura sustentável, realça a beleza da forma do cabo com os seus veios únicos.

Ergonomics and design. Made of olive wood, a sustainable culture, underlines the beauty of the handle shape through their unique veins.

Ergonomie et conception. L'utilisation de bois d'olivier, une culture soutenable, améliore de la beauté de la forme du manche avec ses veines uniques.

Elegância e tradição. Moldado numa peça única de composto duro de Micarta que aumenta a estabilidade da peça.

Elegance and tradition. Molded in one single piece of hard Micarta composite that increases the stability of the piece.

L'élégance et la tradition. Moulé en une seule pièce de composite dur de Micarta qui augmente la stabilité de la pièce.





*Procuramos inspiração
nos mais ínfimos pormenores,
contrastes de luz e sombra,
a proporção equilibrada de todos os elementos
num design funcional e único.*

*We seek inspiration in the smallest details,
contrasts of light and shadow, a balanced proportion of all elements
in a functional and unique design.*

*Nous cherchons l'inspiration dans les moindres détails, les contrastes de lumière et d'ombre,
une proportion équilibrée de tous les éléments dans un design fonctionnel et unique.*



COZINHA
KITCHEN
CUISINE



Faca para torneir
Peeling knife
Couteau à tourner
221.DR01.08



Faca para vegetais
Vegetable knife
Couteau à légumes
221.DR02.09



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
221.DR03.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
221.DR03.13



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
221.DR03.15



Faca para queijo/tomate
Cheese/tomato knife
Couteau à fromage/tomates
221.DR05.13



Faca para desossar
Boning knife
Couteau à désosser
221.DR06.15



Faca para filetes
Fillet knife
Couteau à filets
221.DR07.18



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
221.DR17.25



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
221.DR09.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
221.DR10.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
221.DR10.25



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
221.DR85.18



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
221.DR14.20



Garfo para trinchar
Carving fork
Fourchette à découper
621.DR13.18

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de Micarta.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Micarta handles.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en Micarta.



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
261.OX03.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
261.OX03.15



Faca para filetes
Fillet knife
Couteau à filets
261.OX07.20



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
261.OX09.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
261.OX10.15



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
261.OX10.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
261.OX10.25



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
261.OX14.20



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
261.OX85.18

Lâminas forjadas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de Proflex Plus com elevada aderência.
Forged blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). High-grip Proflex Plus handles.
Lames forgées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en Proflex Plus à haute adhérence.



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
251.PT03.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
251.PT03.15



Faca para filetes
Fillet knife
Couteau à filets
251.PT07.15



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
251.PT10.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
251.PT10.25



Faca Santoku
Santoku knife
Couteau Santoku
251.PT25.18



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
251.PT85.18



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
251.PT09.20



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
251.PT14.20



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
251.PT14.25



Garfo para trinchar
Carving fork
Fourchette à découper
651.PT13.16



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
251.PT17.24



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
251.PT17.30



Fuzil
Sharpening steel
Fusil à affûter
951.PT50.23



Faca para tornear
Peeling knife
Couteau à tourner
251.AS01.08



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
251.AS03.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
251.AS03.15



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
251.AS05.12



Faca para filetes
Fillet knife
Couteau à filets
251.AS07.15



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
251.AS09.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
251.AS10.15



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
251.AS10.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
251.AS10.25



Faca Santoku
Santoku knife
Couteau Santoku
251.AS25.17



Cutelo japonês
Japanese chopper
Couperet japonais
251.AS26.17



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
251.AS87.14



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
251.AS85.17



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
251.AS14.20-25



Garfo para trinchar
Carving fork
Fourchette à découper
651.AS13.16



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
251.AS17.24-30



Faca para salmão
Salmon knife
Couteau pour saumon
251.AS28.25



Cutelo
Cleaver
Couperet
351.AS24.15



Fuzil
Sharpening steel
Fusil à affûter
951.AS50.23

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de aço inox AISI 304.

Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Stainless steel handles AISI 304.

Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en acier inoxydable AISI 304.



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
271.UN03.10



Faca para desossar, lâmina larga
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
271.UN06.13



Faca para desossar, lâmina larga
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
271.UN06.15



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
271.UN09.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
271.UN10.15



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
271.UN10.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
271.UN10.25



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
271.UN14.20



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
271.UN17.25



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
271.UN17.30



Fuzil
Sharpening steel
Fusil à affûter
971.1125.25

Lâminas forjadas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de POM com rebites de aço inox.
Forged blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). POM handles with stainless steel rivets.
Lames forgées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en POM avec rivets en acier inoxydable.



Faca para tornear
Peeling knife
Couteau à tourner
271.7401.07



Faca para vegetais
Vegetable knife
Couteau à légumes
271.7402.09



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
271.7403.09



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
271.7403.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
271.7403.12



Faca para decorar
Decorating knife
Couteau à décorer
271.7404.10



Faca para tomate
Tomato knife
Couteau à tomates
271.7405.13



Faca para desossar
Boning knife
Couteau à desosser
271.7407.13



Faca para desossar
Boning knife
Couteau à desosser
271.7407.15



Faca para desossar
Boning knife, curved edge
Couteau à desosser, lame courbe
271.7408.16



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
271.7411.20

Lâminas forjadas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de POM com rebites de aço inox.
Forged blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). POM handles with stainless steel rivets.
Lames forgées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en POM avec rivets en acier inoxydable.



Faca de cozinha
Kitchen knife
Couteau de cuisine
271.7409.16



Faca de cozinha
Kitchen knife
Couteau de cuisine
271.7409.18



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
271.7415.15



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
271.7415.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
271.7415.23



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
271.7415.25



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
271.7415.30



Faca Santoku
Santoku knife
Couteau Santoku
271.7425.18



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
271.7485.18



Espátula
Palette
Spatule
571.7421.25

Lâminas forjadas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de POM com rebites de aço inox.
Forged blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). POM handles with stainless steel rivets.
Lames forgées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en POM avec rivets en acier inoxydable.



Faca para trincar
Carving knife
Couteau à découper
271.7412.15



Faca para trincar, flexível
Carving knife, flexible
Couteau à découper, flexible
271.7422.15



Faca para trincar
Carving knife
Couteau à découper
271.7412.18



Faca para trincar, flexível
Carving knife, flexible
Couteau à découper, flexible
271.7422.18



Faca para trincar
Carving knife
Couteau à découper
271.7412.20



Faca para trincar
Carving knife
Couteau à découper
271.7412.23



Faca para trincar
Carving knife
Couteau à découper
271.7412.25



Faca para trincar, serrilha
Carving knife, wavy edge
Couteau à découper, ondulé
271.7462.25



Garfo para trincar
Carving fork
Fourchette à découper
671.7423.16



Garfo para cozinhar
Chef's fork
Fourchette à chef
671.7425.21



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
271.7417.25



Faca para tornear
Peeling knife
Couteau à tourner
271 275.8601.06



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
271 273 274 275 276.8603.10



Faca para legumes, serrilha
Paring knife, wavy edge
Couteau d'office, ondulé
271 273 274 275 276.8663.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
271 273 275.8603.15



Faca de cozinha
Kitchen knife
Couteau de cuisine
271 273 274 275 276.8616.19



Faca para filetes
Fillet knife
Couteau à filets
271 276.8607.15



Faca para desossar
Boning knife
Couteau à désosser
271 272 273 274 275 276.8606.15



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
271.8622.12



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
271 272 273 276.8609.20



Espátula
Palette
Spatule
571 572.8613.26



Garfo para trinchar
Carving fork
Fourchette à découper
671 674 676.8615.20

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de POM com rebites de aço inox.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). POM handles with stainless steel rivets.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en POM avec rivets en acier inoxydable.



Faca de chefe
 Chef's knife
 Couteau de chef
271.8610.10



Faca de chefe
 Chef's knife
 Couteau de chef
271.8610.13



Faca de chefe
 Chef's knife
 Couteau de chef
271.8610.15



Faca de chefe
 Chef's knife
 Couteau de chef
271.8610.18



Faca de chefe
 Chef's knife
 Couteau de chef
271 272 273 274 275 276.8610.20



Faca de chefe, serrilha
 Chef's knife, wavy edge
 Couteau de chef, ondulé
271 273 274 275 276.8660.20



Faca de chefe
 Chef's knife
 Couteau de chef
271 272 273 274 275 276.8610.25



Faca de chefe, serrilha
 Chef's knife, wavy edge
 Couteau de chef, ondulé
271 273 274 275 276.8660.25



Faca de chefe
 Chef's knife
 Couteau de chef
271 272 273 274 275 276.8610.30



Faca Santoku
 Santoku knife
 Couteau Santoku
271.8625.18



Faca Santoku, alvéolos
 Santoku knife, granton edge
 Couteau Santoku, alvéole
271.8685.18

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de POM com rebites de aço inox.
 Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). POM handles with stainless steel rivets.
 Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en POM avec rivets en acier inoxydable.



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
271 273 274 275 276.8614.17



Faca para trinchar, serrilha
Carving knife, wavy edge
Couteau à découper, ondulé
271 273 274 276.8664.17



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
271 273 274 275 276.8614.20



Faca para trinchar, serrilha
Carving knife, wavy edge
Couteau à découper, ondulé
271 273 274 276.8664.20



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
271.8614.25



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
271 274.8617.24



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
271 272.8617.30



Faca para carnes frias
Slicing knife
Trancheur à rôti
271.8611.30



Faca para carnes frias, serrilha
Slicing knife, wavy edge
Trancheur à rôti, ondulé
271 272.8612.25



Faca para carnes frias, serrilha
Slicing knife, wavy edge
Trancheur à rôti, ondulé
271 272.8612.30



Faca para salmão, lâmina estreita
Salmon knife, narrow blade
Couteau pour saumon, lame étroit
271.8628.30



Faca para salmão, lâmina larga
Salmon knife, wide blade
Couteau pour saumon, lame large
271.8621.30

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de POM com rebites de aço inox.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). POM handles with stainless steel rivets.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en POM avec rivets en acier inoxydable.



Faca para tornejar
Peeling knife
Couteau à tourner
271.3214.06



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
271.3083.08



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
271.5102.11



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
271.3106.11-13



Faca para vegetais
Vegetable knife
Couteau à légumes
271 272.3201.08-09-10-12-13
273 274 275 276.3201.10



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
271 272.3100.08-09-10-12-13
273 274 275 276.3100.08-09-10



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
271 272.3001.09-10-12-13
273 274 275 276.3001.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
271.3106.15-18



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
271 272.3201.14-15



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
271 272.3100.14-15

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de POM com rebites de alumínio.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). POM handles with aluminum rivets.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en POM avec rivets en aluminium.



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
272.3001.14-15-17



Faca de cozinha
Kitchen knife
Couteau de cuisine
272.3001.18-20-22-24



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
271 272.3051.18



Faca de chefe, lâmina grossa
Chef's knife, thick blade
Couteau de chef, lame épaisse
272.3013.27-29-32



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
271.5322.20
272.5322.18-20-25



Faca de pasteleiro
Pastry knife
Couteau de pâtissier
271 272.3466.25



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
271.3409.24-30
272.3409.24



Espátula, perfurada
Spatula, perforated
Spatule, perforer
571.8317.10



Raspadeira
Scraper
Grattoir
571.6030.12-13



Espátula
Palette
Spatule
571.6012.15-20-25-30

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de POM com rebites de alumínio.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). POM handles with aluminum rivets.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en POM avec rivets en aluminium.



Faca Yanagiba
Yanagiba knife
Couteau Yanagiba
261.TK14.15-18



Faca Yanagiba
Yanagiba knife
Couteau Yanagiba
261.TK14.21-24



Faca Yanagiba
Yanagiba knife
Couteau Yanagiba
261.TK14.27-30

Para esquerdinos | for left-handers | pour les gouchers



Faca Yanagiba
Yanagiba knife
Couteau Yanagiba
261.TK44.30



Faca Deba
Deba knife
Couteau Deba
261.TK10.15



Faca Deba
Deba knife
Couteau Deba
261.TK10.21

Para esquerdinos | for left-handers | pour les gouchers



Faca Deba
Deba knife
Couteau Deba
261.TK40.15



Faca Deba
Deba knife
Couteau Deba
261.TK40.21



Faca Usuba
Usuba knife
Couteau Usuba
261.TK26.18

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de Proflex Plus com elevada aderência.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Proflex Plus handles with high-grip.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en Proflex Plus avec haute adhérence.



Faca para queijo parmesão
Parmesan cheese knife
Couteau à fromage parmesan
271.8632.06



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
271.8642.12



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
271.8652.12



Faca para queijo, pasta mole
Creamy cheese knife
Couteau à fromage, pate mole
271.8662.10



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
271.8622.12



Faca para tornear
Peeling knife
Couteau à tourner
281 285.HR01.06



Faca para vegetais
Vegetable knife
Couteau à légumes
281 282 285.HR02.08



Faca para vegetais
Vegetable knife
Couteau à légumes
281 282 285.HR02.10



Faca para vegetais
Vegetable knife
Couteau à légumes
281 282 285.HR02.12



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
281 282 283 284 285 286.HR03.10



Faca para legumes, serrilha
Paring knife, wavy edge
Couteau d'office, ondulé
281 282 283 284 285.HR63.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
281 283 285.HR03.12



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
281 283 285.HR03.15



Faca para tomate
Tomato knife
Couteau à tomates
281.HR05.12



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
281 282 285.HR04.10



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
281 282 285.HR04.12

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de Proflex com elevada aderência e proteção antibacteriana. Aprovados pela NSF.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Proflex handles with high-grip and antibacterial protection. NSF approved.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en Proflex à haute adhérence et protection antibactérienne. Approuvé par NSF.



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
281 282 285.HR04.13



Faca de cozinha
Kitchen knife
Couteau de cuisine
281 282 285.HR04.14



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
281 282.HR09.20



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
281 282.HR09.25



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
281 282 283 285.HR10.16



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
281 282 283 285.HR10.18



Faca de chefe, lâmina estreita
Chef's knife, narrow blade
Couteau de chef, lame étroit
281 284 285.HR27.20



Faca de chefe, lâmina estreita
Chef's knife, narrow blade
Couteau de chef, lame étroit
281 285.HR27.25



Faca de chefe, lâmina estreita
Chef's knife, narrow blade
Couteau de chef, lame étroit
281.HR27.30



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
281 282 283 284 285 286.HR10.20



Faca de chefe, serrilha
Chef's knife, wavy edge
Couteau de chef, ondulé
281 284.HR60.20

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de Proflex com elevada aderência e proteção antibacteriana. Aprovados pela NSF.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Proflex handles with high-grip and antibacterial protection. NSF approved.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en Proflex à haute adhérence et protection antibactérienne. Approuvé par NSF.



Faca de chefe
 Chef's knife
 Couteau de chef
 281 282 283 284 285 286.HR10.25



Faca de chefe, serrilha
 Chef's knife, wavy edge
 Couteau de chef, ondulé
 281 284.HR60.25



Faca de chefe
 Chef's knife
 Couteau de chef
 281 282 283 284 285 286.HR10.30



Faca de chefe, alvéolos
 Chef's knife, granton edge
 Couteau de chef, alvéole
 281.HR80.25



Faca Santoku
 Santoku knife
 Couteau Santoku
 281.HR25.18



Faca Santoku, alvéolos
 Santoku knife, granton edge
 Couteau Santoku, alvéole
 281.HR85.18



Faca para trinchar
 Carving knife
 Couteau à découper
 281 289.HR14.20



Faca para trinchar
 Carving knife
 Couteau à découper
 281 289.HR14.25



Faca para trinchar, serrilha
 Carving knife, wavy edge
 Couteau à découper, ondulé
 281.HR64.25

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de Proflex com elevada aderência e proteção antibacteriana. Aprovados pela NSF.
 Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Proflex handles with high-grip and antibacterial protection. NSF approved.
 Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches à haute adhérence et protection antibactérienne. Approuvé par NSF.



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
281 HR14.30



Garfo para trinchar
Carving fork
Fourchette à découper
641 649 HR15.20



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
281 282 HR17.24



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
281 282 HR17.30



Faca para filetes
Fish filleting knife
Couteau à filet de poisson
281 286 HR08.16



Faca para filetes
Fish filleting knife
Couteau à filet de poisson
281 286 HR08.18



Faca para filetes
Fish filleting knife
Couteau à filet de poisson
281 286 HR08.20



Faca para salmão
Salmon knife
Couteau pour saumon
281 286 HR28.30



Faca para carnes frias
Slicing knife
Trancheur à rôti
281 HR11.25



Faca para carnes frias, serrilha
Slicing knife, wavy edge
Trancheur à rôti, ondulé
281 282 286 HR12.25



Faca para carnes frias
Slicing knife
Trancheur à rôti
281 286.HR11.30



Faca para carnes frias, serrilha
Slicing knife, wavy edge
Trancheur à rôti, ondulé
281 282 286.HR12.30



Faca de pasteleiro, serra
Confectionery knife, saw edge
Couteau de pâtissier, scie
281 282 286.HR13.30



Faca para carnes frias
Slicing knife
Trancheur à rôti
281 286.HR11.36



Faca para carnes frias, serrilha
Slicing knife, wavy edge
Trancheur à rôti, ondulé
281 282 286.HR12.36



Faca de pasteleiro, serra
Confectionery knife, saw edge
Couteau de pâtissier, scie
281 282 286.HR13.36



Faca de pasteleiro
Confectionery knife
Couteau de pâtissier
281 282 286.HR18.36



Faca de pasteleiro, serrilha
Confectionery knife, wavy edge
Couteau de pâtissier, ondulé
281 282 286.HR19.36



Faca de pasteleiro, serra
Confectionery knife, saw edge
Couteau de pâtissier, scie
281 282 286.HR20.36



Faca de pasteleiro
Pastry knife
Couteau de pâtissier
281 282.HR66.25

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de Proflex com elevada aderência e proteção antibacteriana. Aprovados pela NSF.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Proflex handles with high-grip and antibacterial protection. NSF approved.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en Proflex à haute adhérence et protection antibactérienne. Approuvé par NSF.



Faca para tornear
Peeling knife
Couteau à tourner
241 242 243 244 245 .3214.06



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
241 242 243 244 245 .3038.08



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
241 .3000.09
241 242 243 244 245 246 .3000.10



Faca para legumes, serrilha
Paring knife, wavy edge
Couteau d'office, ondulé
241 242 243 244 245 .3060.09-10



Faca para vegetais
Vegetable knife
Couteau à légumes
241 242 243 244 245 .3200.08
241 .3200.09



Faca para toranja
Grapefruit knife
Couteau à pamplemousse
241 .3208.08



Faca para tomate
Tomato knife
Couteau à tomates
241 .3204.11



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
241 242 243 244 245 .5300.10



Faca para legumes, serrilha
Paring knife, wavy edge
Couteau d'office, ondulé
241 242 243 244 245 .5304.10



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
241 .5102.11



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
241.3083.08



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
241.5301.10-13
246.5301.10



Faca para legumes, serrilha
Paring knife, wavy edge
Couteau d'office, ondulé
241.5303.10-13



Faca para vegetais
Vegetable knife
Couteau à légumes
241.3201.07-08-09-10-12-13



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
241.243.244.3100.08-09-10-12-13
241.3100.12



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
241.3001.09-10-12-13
245.3001.09



Faca de cozinha, serrilha
Utility knife, wavy edge
Couteau de cuisine, ondulé
241.5303.15



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
241.243.244.3100.14-15



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
241.3001.14-15
244.3001.15



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
241.5322.15-18-20-25
242.5322.20-25



Faca para sandwich
Offset sandwich knife
Couteau à sandwich
242.8525.18-23



Faca de chefe, lâmina grossa
 Chef's knife, thick blade
 Couteau de chef, lame épaisse
 284 286.3013.27-29-32



Faca de chefe, lâmina estreita
 Chef's knife, narrow blade
 Couteau de chef, lame étroit
 241 243 244 245 246.3027.20-26-30



Faca de chefe, lâmina larga
 Chef's knife, wide blade
 Couteau de chef, lame large
 241 242 243 244 245 246 249.3028.20-26-30



Faca para filetes
 Fish filleting knife
 Couteau à filet de poisson
 246.3156.21



Faca para filetes
 Fish filleting knife
 Couteau à filet de poisson
 241 246.3702.18-20-22



Faca para presunto
 Ham slicing knife
 Couteau à jambon
 241.3409.24-30



Faca para carnes frias, serrilha
 Slicing knife, wavy edge
 Trancheur à rôti, ondulé
 241 242.3360.30



Faca para carnes frias
 Slicing knife
 Trancheur à rôti
 241 242 246.3400.30



Faca para carnes frias, serrilha
 Slicing knife, wavy edge
 Trancheur à rôti, ondulé
 241 242 246.3460.25-30



Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de polipropileno. Aprovados pela NSF.

Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Polypropylene handles. NSF approved.

Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en polypropylène. Approuvé par NSF.



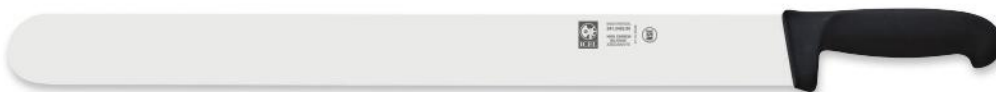
Faca para carnes frias
Slicing knife
Trancheur à rôti
241.3401.36-40-44



Faca para carnes frias, serrilha
Slicing knife, wavy edge
Trancheur à rôti, ondulé
241.3461.36-40-44



Faca para kebab
Kebab knife
Couteau à kebab
241.3407.36-40-44



Faca para kebab
Kebab knife
Couteau à kebab
241.3402.50-55



Faca para carnes frias, alvéolos
Slicing knife, granton edge
Trancheur à rôti, alvéole
241 242.3467.30-36



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
241 243.9502.20-23-26-29



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
241 243.9504.26-30



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
241 243.9501.30-36



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
241 243.7121.30-32



Faca para queijo / pizza
Cheese / pizza knife
Couteau à fromage / pizza
241.9505.38



Faca para vegetais, serrilha
Vegetable knife, wavy edge
Couteau à légumes, ondulé
241 245 246 24L.IT02.12



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
241 245 246 24L.IT03.10-12



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
241 245 246 24L.IT04.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
241 245 246 24L.IT03.15



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
241 245 246 24L.IT05.12



Faca para filetes
Fillet knife
Couteau à filets
241 245 246 24L.IT07.16



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
241 245 246 24L.IT09.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
241 245 246 24L.IT10.18



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
241 245 246 24L.IT14.18



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
241 245 246 24L.IT87.14



Garfo de cozinha
Kitchen fork
Fourchette à cuisine
641.IT15.15

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de polipropileno.
Blade made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Polypropylene handles.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en polypropylène.

Levar as crianças desde cedo para a cozinha dá-lhes aptidões e confiança para preparar a própria comida de forma saudável mais tarde na sua vida.

To be at the kitchen since early age, allows kids to develop their aptitudes and confidence to prepare later on their own healthy food.

Engager les enfants, dès le plus jeune âge à cuisine, leur donne les compétences et la confiance nécessaires pour préparer des aliments sains plus tard dans sa vie.



Conjunto para criança
Kids pack
Ensemble pour enfant
44C.KIDS.04



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
246.FISH.10



Faca para vegetais, serrilha
Vegetable knife, wavy edge
Couteau à légumes, ondulé
245.CROC.12



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
24L.WOLF.14



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
237.NT03.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
237.NT03.13



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
237.NT03.15



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
237.NT09.20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
237.NT10.18



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
237.NT10.20



Faca para trinchar
Carving knife
Couteau à découper
237.NT14.20



Garfo para trinchar
Carving fork
Fourchette à découper
637.NT13.18



Faca para torneiar
Peeling knife
Couteau à tourner
231.3214.06



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
231.1030.07



Faca para legumes, serrilha
Paring knife, wavy edge
Couteau d'office, ondulé
231.0130.07



Faca para legumes, serrilha
Paring knife, wavy edge
Couteau d'office, ondulé
231.5303.10-13



Faca para vegetais
Vegetable knife
Couteau à légumes
231.3201.08-09-10-12-13



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
231.3100.08-09-10-12-13



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
231.3001.09-10-12-13



Faca de cozinha, serrilha
Utility knife, wavy edge
Couteau de cuisine, ondulé
231.5303.15



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
231.3201.14-15



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
231.3100.14-15



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
231.3001.14-15-17

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de madeira jatobá com rebites de latão.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Jatoba wood handles with brass rivets.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en bois de jatoba avec rivets en laiton.



Faca para tornear
Peeling knife
Couteau à tourner
233.3204.06



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
233.3021.08



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
233.3025.12



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
233.3050.08-10-13



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
233.3050.15-18-20



Faca de chefe
Chef's knife
Couteau de chef
233.3030.16



Faca de chefe, lâmina estreita
Chef's knife, narrow blade
Couteau de chef, lame étroite
233.3027.16-18-20-26-30



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
233.5322.15-18-20-25



Faca para presunto
Ham slicing knife
Couteau à jambon
233.3409.24-30



Faca para carnes frias, alvéolos
Slicing knife, granton edge
Trancheur à rôti, alvéole
233.3467.25-30-36



Faca para carnes frias
Slicing knife
Trancheur à rôti
233.3401.36

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabo de madeira de pau santo com rebites de alumínio.

Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Rosewood handles with aluminum rivets.

Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en bois de palissandre avec rivets en aluminium.



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
227.AT31.08



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
227.AT31.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
227.AT31.12



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
227.AT31.15



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
227.AT32.08



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
227.AT32.10



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
227.AT32.12



Faca de cozinha
Utility knife
Couteau de cuisine
227.AT32.15



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
227.AT53.18

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de faia.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Beechwood handles.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches de hêtre.



Faca para vegetais
Vegetable knife
Couteau à légumes
229.6510.08



Faca para vegetais
Vegetable knife
Couteau à légumes
229.6510.10



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
229.6504.10



Faca para legumes, serra
Paring knife, saw edge
Couteau d'office, scie
229.6505.10



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
229.6504.13



Faca para legumes, serra
Paring knife, saw edge
Couteau d'office, scie
229.6505.13



Faca para legumes
Paring knife
Couteau d'office
229.6504.16



Faca para legumes, serra
Paring knife, saw edge
Couteau d'office, scie
229.6505.16



Faca para pão
Bread knife
Couteau à pain
229.6502.18

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabo de madeira prensada.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Presswood handle.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches de presse bois.



Cutelo
Cleaver
Couperet
371 **372** **374**.4024.15 530 gr



Cutelo
Cleaver
Couperet
371.4011.15 310 gr



Cutelo
Cleaver
Couperet
371 **372**.4001.15 450 gr



Cutelo chinês
Chinese cleaver
Couperet chinois
341.7314.20 270 gr



Cutelo
Cleaver
Couperet
341.4064.15 320 gr



Cutelo
Cleaver
Couperet
333.4024.13 440 gr
333.4024.15 530 gr



Cutelo
Cleaver
Couperet
341.4024.15 454 gr



Picador de vegetais
Vegetable mincer
Hachoir
241.9850.22-27



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
271.7406.11



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
271.UN04.12



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
271.8604.12



Garfo para bife
Steak fork
Fourchette à steak
671.8623.19



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
251.AS04.12



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
251.7612.09



Garfo para bife
Steak fork
Fourchette à steak
651.7613.19



Colher de sopa
Table spoon
Cuillère à potage
751.7614.21



Colher de sobremesa
Dessert spoon
Cuillère à dessert
751.7615.17



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
241.5013.11



Faca para bife, sem serrilha
Steak knife, without wavy edge
Couteau à steak, sans ondulé
241.5003.11



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
241.5015.12



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
241.5326.13



Garfo para bife
Steak fork
Fourchette à steak
641.7213.19



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
224.GH03.13



Garfo para bife
Steak fork
Fourchette à steak
624.GH01.20



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
233.5326.13



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
233.7024.11



Faca para bife
Steak knife
Couteau à steak
229.7612.09



Garfo para bife
Steak fork
Fourchette à steak
629.7613.19



Conjunto para carne
Meat set
Ensemble pour viande
471.8604.06



Conjunto para carne
Meat set
Ensemble pour viande
451.7612.06



Conjunto para carne
Meat set
Ensemble pour viande
471.8624.12



Conjunto para carne
Meat set
Ensemble pour viande
451.9301.12



Conjunto para carne
Meat set
Ensemble pour viande
429.9301.12



Conjunto para carne
Meat set
Ensemble pour viande
424.GH01.12



Conjunto para carne
Meat set
Ensemble pour viande
441.9401.04



Conjunto para carne
Meat set
Ensemble pour viande
451.9302.04



Conjunto para carne
Meat set
Ensemble pour viande
451.9301.06



Conjunto para carne
Meat set
Ensemble pour viande
441.9401.12



Pack com 42 peças
Package with 42 pieces
Ensemble avec 42 pièces
44C.PK01.42



Pack com 20 peças
20 pieces pack
Ensemble avec 20 pièces

- 44C.3060.20
- 44C.3214.20
- 44C.3038.20
- 44C.3000.20
- 44C.3200.20
- 44C.5300.20
- 44C.5304.20
- 44C.9739.20



Conjunto facas para legumes
Paring knife set
Ensemble de couteau d'office
44C.S001.03



Conjunto para trinchar
Carving set
Ensemble à dépecer
451.AS20.02



Conjunto para trinchar
Carving set
Ensemble à dépecer
451.PT20.02



Conjunto para trinchar
Carving set
Ensemble à dépecer
471.CKK1.02



Conjunto de cozinha
Kitchen set
Ensemble de cuisine
461.OX27.03



Conjunto de cozinha
Kitchen set
Ensemble de cuisine
451.AS26.03



Conjunto de cozinha
Kitchen set
Ensemble de cuisine
451.PT25.03



Conjunto de cozinha
Kitchen set
Ensemble de cuisine
461.OX25.03



Pack com 30 peças
Package with 30 pieces
Ensemble avec 30 pièces
44C.PK03.30



Pack com 24 peças
24 pieces pack
Ensemble avec 24 pièces
47C.PK02.24

i.TECH

Blocos com 5 peças | 5 pieces knife blocks | Blocs avec 5 pièces

Inclui / Includes / Comprend



Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm



Faca para legumes 12cm
Paring knife 12cm / Couteau d'office 12cm



Faca de cozinha 15cm
Utility knife 15cm / Couteau de cuisine 15cm



Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm



Faca de chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm

441 445 446 44L.IT01.05



441 445 446 44L.IT02.05



DOURO

Bloco com 6 peças | 6 pieces knife block | Bloc avec 6 pièces

421.DR05.06

Inclui / Includes / Comprend

-  Faca para vegetais 9cm
Vegetable knife 9cm / Couteau à légumes 9cm
-  Faca de cozinha 13cm
Utility knife 13cm / Couteau de cuisine 13cm
-  Faca para filetes 18cm
Fillet knife 18cm / Couteau à filets 18cm
-  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
-  Faca para chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm
-  Faca Santoku, alveolos 18cm
Santoku knife, graton edge 18cm
Couteau Santoku, alvéole 18cm



Bloco com 6 peças | 6 pieces knife block | Bloc avec 6 pièces

421.DR02.06

Inclui / Includes / Comprend

-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
-  Faca de cozinha 15cm
Utility knife 15cm / Couteau de cuisine 15cm
-  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
-  Faca para chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm
-  Faca para trinchar 20cm
Carving knife 20cm / Couteau à découper 20cm
-  Garfo para trinchar 18cm
Carving fork 18cm / Fourchette à découper 18cm



ONIX

Blocos com 7 peças | 7 pieces knife blocks | Blocs avec 7 pièces

Inclui / Includes / Comprend

-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
-  Faca de cozinha 15cm
Utility knife 15cm / Couteau de cuisine 15cm
-  Faca para filetes 20cm
Fillet knife 20cm / Couteau à filets 20cm
-  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
-  Faca de chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm
-  Faca para trincar 20cm
Carving knife 20cm / Couteau à découper 20cm
-  Fuzil 25cm
Sharpening steel 25cm / Fusil à affûter 25cm

461.OX03.07



461.OX02.07

Bloco com 6 peças | 6 pieces knife block | Bloc avec 6 pièces

Inclui / Includes / Comprend

-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
-  Faca de cozinha 15cm
Utility knife 15cm / Couteau de cuisine 15cm
-  Faca para filetes 20cm
Fillet knife 20cm / Couteau à filets 20cm
-  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
-  Faca de chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm
-  Faca para trincar 20cm
Carving knife 20cm / Couteau à découper 20cm

461.OX01.06



PLATINA

Blocos com 8 peças | 8 pieces knife blocks | Blocs avec 8 pièces

Inclui / Includes / Comprend

-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
-  Faca de cozinha 15cm
Utility knife 15cm / Couteau de cuisine 15cm
-  Faca para filetes 15cm
Fillet knife 15cm / Couteau à filets 15cm
-  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
-  Faca de chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm
-  Faca para trincar 20cm
Carving knife 20cm / Couteau à découper 20cm
-  Fuzil 25cm
Sharpening steel 25cm / Fusil à affûter 25cm
-  Tesoura de cozinha multiusos forjada
Forged multipurpose kitchen shears
Forgé ciseaux de cuisine polyvalent

451.PT14.08

451.PT12.08



PLATINA

Blocos com 7 peças | 7 pieces knife blocks | Blocs avec 7 pièces

Inclui / Includes / Comprend



451.PT03.07



451.PT06.07



451.PT10.07



451.PT09.07

Bloco com 6 peças | 6 pieces knife block | Bloc avec 6 pièces

Inclui / Includes / Comprend



451.PT13.06

Bloco com 5 peças | 5 pieces knife block | Bloc avec 5 pièces

Inclui / Includes / Comprend



451.PT07.05

ABSOLUTE STEEL

Blocos com 7 peças | 7 pieces knife blocks | Blocs avec 7 pièces

Inclui / Includes / Comprend



451.AS06.07



451.AS03.07



451.AS10.07



451.AS09.07

Bloco com 6 peças | 6 pieces knife block | Bloc avec 6 pièces

Inclui / Includes / Comprend



451.AS13.06

Bloco com 5 peças | 5 pieces knife block | Bloc avec 5 pièces

Inclui / Includes / Comprend



451.AS07.05

MAÎTRE

Blocos com 7 peças | 7 pieces knife blocks | Blocs avec 7 pièces

Inclui / Includes / Comprend



471.MT01.07



471.MT02.07

UNIVERSAL

Bloco com 5 peças | 5 pieces knife block | Bloc avec 5 pièces

Inclui / Includes / Comprend



471.UN07.05

TECHNIK

Bloco com 9 peças | 9 pieces knife block | Bloc avec 9 pièces

Inclui / Includes / Comprend

-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
-  Faca de cozinha 15cm
Utility knife 15cm / Couteau de cuisine 15cm
-  Faca de cozinha 19cm
Utility knife 19cm / Couteau de cuisine 19cm
-  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
-  Faca de chefe 18cm
Chef's knife 18cm / Couteau de chef 18cm
-  Faca de chefe 25cm
Chef's knife 25cm / Couteau de chef 25cm
-  Faca para trinchar 20cm
Carving knife 20cm / Couteau à découper 20cm
-  Garfo para trinchar 20cm
Carving fork 20cm / Fourchette à découper 20cm
-  Fuzil 25cm
Sharpening steel 25cm / Fusil à affûter 25cm



471.BKK2.09

Bloco com 8 peças | 8 pieces knife block | Bloc avec 8 pièces

Inclui / Includes / Comprend

-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
-  Faca de cozinha 15cm
Utility knife 15cm / Couteau de cuisine 15cm
-  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
-  Faca de chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm
-  Faca para trinchar 20cm
Carving knife 20cm / Couteau à découper 20cm
-  Garfo para trinchar 20cm
Carving fork 20cm / Fourchette à découper 20cm
-  Tesoura de cozinha multiusos
Multipurpose kitchen shears / Ciseaux de cuisine
-  Fuzil 25cm
Sharpening steel 25cm / Fusil à affûter 25cm



471.BKK7.08

Bloco com 7 peças | 7 pieces knife block | Bloc avec 7 pièces

Inclui / Includes / Comprend

-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
-  Faca de cozinha 15cm
Utility knife 15cm / Couteau de cuisine 15cm
-  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
-  Faca de chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm
-  Faca para trinchar 20cm
Carving knife 20cm / Couteau à découper 20cm
-  Garfo para trinchar 20cm
Carving fork 20cm / Fourchette à découper 20cm
-  Fuzil 20cm
Sharpening steel 20cm / Fusil à affûter 20cm



471.BKK8.07

CLÁSSICA

Bloco com 7 peças | 7 pieces knife block | Bloc avec 7 pièces

- Inclui / Includes / Comprend
-  Faca para legumes 9cm
Paring knife 9cm / Couteau d'office 9cm
 -  Faca para queijo 11cm
Cheese knife 11cm / Couteau à fromage 11cm
 -  Faca para legumes 13cm
Paring knife 13cm / Couteau d'office 13cm
 -  Faca de chefe 18cm
Chef's knife 18cm / Couteau de chef 18cm
 -  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
 -  Fuzil 20cm
Sharpening steel 20cm / Fusil à affûter 20cm
 -  Tesoura de cozinha multiusos
Multipurpose kitchen shears / Ciseaux de cuisine



471.CL03.07

NATURE

Bloco com 6 peças | 6 pieces knife block | Bloc avec 6 pièces

- Inclui / Includes / Comprend
-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
 -  Faca de cozinha 15cm
Utility knife 15cm / Couteau de cuisine 15cm
 -  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
 -  Faca de chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm
 -  Faca para trincar 20cm
Carving knife 20cm / Couteau à découper 20cm
 -  Garfo para trincar 18cm
Carving fork 18cm / Fourchette à découper 18cm



437.NT01.06

CHEFE

Bloco com 9 peças | 9 pieces knife block | Bloc avec 9 pièces

- Inclui / Includes / Comprend
-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
 -  Faca para queijo 11cm
Cheese knife 11cm / Couteau à fromage 11cm
 -  Faca para tomate 11cm
Tomato knife 11cm / Couteau à tomates 11cm
 -  Faca para desossar 14cm
Boning knife 14cm / Couteau à désosser 14cm
 -  Faca de cozinha 18cm
Utility knife 18cm / Couteau de cuisine 18cm
 -  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
 -  Faca de chefe 15cm
Chef's knife 15cm / Couteau de chef 15cm
 -  Faca de chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm
 -  Fuzil 25cm
Sharpening steel 25cm / Fusil à affûter 25cm



433.9043.09

Bloco com 7 peças | 7 pieces knife block | Bloc avec 7 pièces

- Inclui / Includes / Comprend
-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
 -  Faca para queijo 11cm
Cheese knife 11cm / Couteau à fromage 11cm
 -  Faca para desossar 14cm
Boning knife 14cm / Couteau à désosser 14cm
 -  Faca de cozinha 18cm
Utility knife 18cm / Couteau de cuisine 18cm
 -  Faca para pão 20cm
Bread knife 20cm / Couteau à pain 20cm
 -  Faca de chefe 15cm
Chef's knife 15cm / Couteau de chef 15cm
 -  Fuzil 25cm
Sharpening steel 25cm / Fusil à affûter 25cm



433.9042.07



*Forma, textura, brilho, cor;
o resultado polido de uma obra criada com
as melhores matérias-primas — tal como a Mãe Natureza.*

*Shape, texture, brightness, color;
a polished result of a work created with the best raw materials — such as Mother Nature.*

*Forme, texture, luminosité, couleur;
le résultat polie d'un travail réalisé avec les meilleurs matériaux naturels — par Mère Nature.*



ACESSÓRIOS COZINHA
KITCHEN ACCESSORIES
ACCESSOIRES DE CUISINE



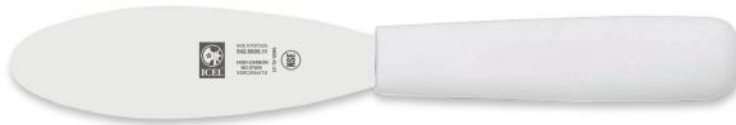
Espátula
Offset Spatula
Spatule
541 542.6006.09



Espátula
Palette
Spatule
541 542.6000.10



Espátula
Palette
Spatule
541 542.6000.12-15



Espátula para sandwich
Sandwich spreader
Spatule pour sandwich
541 542.6005.11



Espátula para sandwich, serrilha
Sandwich spreader, wavy edge
Spatule pour sandwich, ondulé
541 542.6015.11



Espátula
Offset spatula
Spatule
541 542.6006.11-15-20-26-30



Espátula
Palette
Spatule
541 542.6001.14-18-23-25-30-36-40



Espátula
Turner
Spatule
541 542.8315.10



Espátula
Turner
Spatule
541 542.8313.12



Espátula
Wide palette
Spatule
541 542.8314.18

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de polipropileno. Aprovados pela NSF.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Polypropylene handles. NSF approved.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en polypropylène. Approuvé par NSF.



Espátula
Square ended turner
Spatule
541 542.6007.11



Espátula para hamburger, lâmina grossa
Hamburger turner, thick blade
Spatule pour hamburger, lame épaisse
541 542.6013.12



Espátula
Square ended turner
Spatule
541 542.6025.16



Espátula
Square ended turner
Spatule
541 542.6008.16



Espátula perfurada
Perforated wide turner
Spatule perforer
541 542.6011.20



Espátula
Wide turner
Spatule
541 542.6019.20



Raspadeira curva
Curved scraper
Grattoir courbe
542.6039.14



Raspadeira direita
Straight scraper
Grattoir droite
542.6040.15



Faca para ostra
Oyster knife
Couteau à huîtres
286.9001.07



Faca para ostra
Oyster knife
Couteau à huîtres
286.9003.08



Faca para ostra
Oyster knife
Couteau à huîtres
286.9005.10



Faca para ostra
Oyster knife
Couteau à huîtres
271.9000.08



Faca para ostra
Oyster knife
Couteau à huîtres
271.9933.05



Faca para ostra
Oyster knife
Couteau à huîtres
233.9933.05



Descascador de batata
Potato peeler
Épluchoir à pommes de terre
933.9739.06



Descascador de batata
Potato peeler
Épluchoir à pommes de terre
941 942 943 944 945.9739.06



Escamador de peixe
Fish scaler
Écailleur de poisson
951.9735.19



Escamador de peixe
Fish scaler
Écailleur de poisson
951.9625.27



Escamador de peixe
Fish scaler
Écailleur de poisson
946.9627.27



Pinça para despinhar peixe
Fish bone tong
Pince à arrête de poisson
951.PIN2.12



Pinça para empratamento
Kitchen tong
Pince de cuisine
951.PIN1.20-25



Descascador de batata
Potato peeler
Épluchoir à pommes de terre
961.KT02.05



Descascador de batata
Potato peeler
Épluchoir à pommes de terre
961.KT03.05



Descascador de batata
Potato peeler
Épluchoir à pommes de terre
961.KT04.05



Concha para gelado
Ice cream scoop
Cuillère à crème glacée
961.KT08.06



Fatiador de queijo
Cheese plane
Râpe à fromage
961.KT07.08



Ralador
Grater
Râpe
961.KT05.13



Ralador curvo
Curved grater
Râpe courbe
961.KT06.11



Cortador de massa
Pastry cutter
Roulette à pâte
961.KT09.05



Cortador de pizza
Pizza cutter
Coupe-pizza
961.KT13.07



Raspador de citrinos, deco
Decozester
Couteau à zester, déco
961.KT10.06



Decorador de melão
Melon baller
Moule à melon
961.KT11.03



Descaroçador de fruta
Fruit corer
Vide-pomme
961.KT12.02



Faca para decorar
Garnish knife
Couteau à décorer
961.KT01.08



Faca para queijo
Cheese knife
Couteau à fromage
261.KT15.14



Faca para pizza
Pizza knife
Couteau pour pizza
261.KT16.10



Abridor de frascos
Way opener
Ouvre-flacon
961.KT14.12



Decorador de melão Ø 15 mm
Melon baller Ø 15 mm
Moule à melon Ø 15 mm
941.9501.04



Decorador de melão Ø 18 mm
Melon baller Ø 18 mm
Moule à melon Ø 18 mm
941.9502.04



Decorador de melão Ø 22 mm
Melon baller Ø 22 mm
Moule à melon Ø 22 mm
941.9503.05



Decorador de melão Ø 25 mm
Melon baller Ø 25 mm
Moule à melon Ø 25 mm
941.9504.05



Decorador de melão Ø 22-25 mm
Melon baller Ø 22-25 mm
Moule à melon Ø 22-25 mm
941.9505.00



Decorador de melão Ø 22-30 mm
Melon baller Ø 22-30 mm
Moule à melon Ø 22-30 mm
941.9506.00



Decorador de melão oval
Melon baller oval
Moule à melon ovale
941.9507.05



Decorador de melão, ondulado
Melon baller, waved
Moule à melon, ondulé
941.9508.06



Descaroçador de tomate Ø 20 mm
Tomato shark Ø 20 mm
Moule à tomates Ø 20 mm
941.9509.04



Raspador de citrinos
Zester
Couteau à zester
941.9510.04



Raspador de citrinos, deco
Decozester
Couteau à zester, déco
941.9511.04



Descaroçador de maçã Ø 16mm
Apple corer Ø 16mm
Vide-pomme Ø 16 mm
941.9512.08



Descaroçador de maçã Ø 20mm
Apple corer Ø 20mm
Vide-pomme Ø 20mm
941.9513.10



Descascador de laranja
Orange peeler
Épluchoir à orange
941.9514.07



Faca caneladora
Canal knife
Canneleur
941.9515.04



Faca para espargos
Asparagus knife
Éplucheur à asperges
941.9516.11



Descascador giratório
Swivel peeler
Éplucheur pivotant
941.9517.08



Suporte para batata
Potato holder
Appui pour pommes de terre
941.9518.07



Faca para decorar
Decorating knife
Couteau à décorer
941.9519.09



Decorador de fruta
Fruit decorator
Couteau à décorer fruit
941.9520.10



Raspador de manteiga
Butter curler
Coquiller à beurre
941.9521.09



Tesoura de cozinha multiusos forjada
Forged multipurpose kitchen shears
Ciseaux de cuisine forgé
951.0207.20



Tesoura profissional multiusos forjada
Forged multipurpose professional shears
Ciseaux professionnel forgé
951.0208.20



Tesoura de cozinha multiusos
Multipurpose kitchen shears
Ciseaux de cuisine
947.0203.21



Tesoura de cozinha multiusos
Multipurpose kitchen shears
Ciseaux de cuisine
941.0202.21



Tesoura de cozinha multiusos
Multipurpose kitchen shears
Ciseaux de cuisine
941.0204.23



Tesoura para trinchar aves
Poultry carving shears
Ciseaux pour coupe volaille
951.9708.25



Tesoura para trinchar aves
Poultry carving shears
Ciseaux pour coupe volaille
971.9709.25



Tesoura para trinchar aves
Poultry carving shears
Ciseaux pour coupe volaille
941.9707.24



Tesoura para peixe
Fish shears
Ciseaux à poisson
951.0201.20



Saca-rolhas
Waiter's friend
Tire-bouchons
951.9995.12



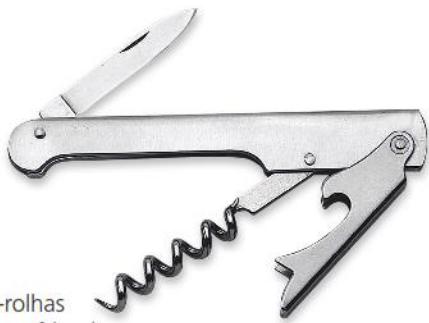
Saca-rolhas com alavanca dupla e corta metal
Waiter's friend with double step lever and foil cutter
Tire-bouchons avec levier de marche double et coupe-capsule
941.9915.16



Saca-rolhas
Waiter's friend
Tire-bouchons
951.9992.11



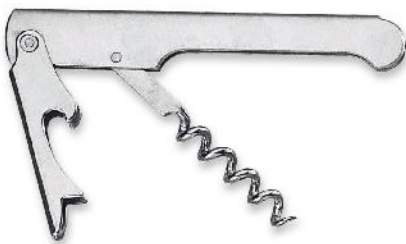
Saca-rolhas com alavanca de dois passos
Waiter's friend with double step lever
Tire-bouchons avec levier de marche double
942 944.9913.12



Saca-rolhas
Waiter's friend
Tire-bouchons
951.9993.11



Saca-rolhas com alavanca dupla
Waiter's friend with double lever
Tire-bouchons avec levier double
968.9914.12



Saca-rolhas
Waiter's friend
Tire-bouchons
951.9991.11



Saca-rolhas
Waiter's friend
Tire-bouchons
941 944.9910.12



Saca-rolhas
Waiter's friend
Tire-bouchons
951.9916.18



Descapsulador
Cap lifter
Décapsuleur
941.9747.05



Magnético para cozinha
Kitchen magnetic rack
Barre magnétique
931.9609.30



Magnético para cozinha
Kitchen magnetic rack
Barre magnétique
941.942.9600.30



Magnético para cozinha
Kitchen magnetic rack
Barre magnétique
941.9603.50



Magnético para cozinha
Kitchen magnetic rack
Barre magnétique
942.9604.35



Magnético para cozinha
Kitchen magnetic rack
Barre magnétique
951.9603.35-50



Magnético para cozinha
Kitchen magnetic rack
Barre magnétique
951.9607.35-50

MALA PARA CHEFE - 11 PEÇAS | CHEF'S ATTACHE CASE - 11 PIECES | VALISE DE CHEF - 11 PIÈCES

Inclui / Includes / Comprend

-  Faca para torneare 8cm
Peeling knife 8cm / Couteau à tourner 8cm
-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
-  Faca para filetes 15cm
Fillet knife 15cm / Couteau à filets 15cm
-  Faca de cozinha 15cm
Utility knife 15cm / Couteau de cuisine 15cm
-  Faca de chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm
-  Faca de chefe 25cm
Chef's knife 25cm / Couteau de chef 25cm
-  Faca Santoku 17cm
Santoku knife 17cm / Couteau Santoku 17cm
-  Faca para trincar 25cm
Carving knife 25cm / Couteau à découper 25cm
-  Garfo para trincar 16cm
Carving fork 16cm / Fourchette à découper 16cm
-  Faca para salmão 25cm
Salmon knife 25cm / Couteau pour saumon 25cm
-  Fuzil 23cm
Sharpening steel 23cm / Fusil à affûter 23cm



451.9026.11

MALAS PARA CHEFE - 15 PEÇAS | CHEF'S ATTACHE CASES - 15 PIECES | VALISES DE CHEF - 15 PIÈCES



471.9027.15

Inclui / Includes / Comprend

-  Faca para torneare 6cm
Peeling knife 6cm / Couteau à tourner 6cm
-  Faca para legumes 10cm
Paring knife 10cm / Couteau d'office 10cm
-  Faca para filetes 15cm
Fillet knife 15cm / Couteau à filets 15cm
-  Faca de chefe 20cm
Chef's knife 20cm / Couteau de chef 20cm
-  Faca de chefe 25cm
Chef's knife 25cm / Couteau de chef 25cm
-  Faca para carnes frias, serrilha 30cm
Slicing knife, wavy edge 30cm
Trancheur à rôti, ondulé 30cm
-  Faca para trincar 17cm
Carving knife 17cm / Couteau à découper 17cm
-  Faca para trincar 25cm
Carving knife 25cm / Couteau à découper 25cm
-  Espátula 26cm
Palette 26cm / Spatule 26cm
-  Garfo para trincar 20cm
Carving fork 20cm / Fourchette à découper 20cm
-  Descaroador de maçã Ø 16mm
Apple corer Ø 16mm / Vide-pomme Ø 16mm
-  Faca caneladora
Canal knife / Canneleur
-  Raspador de citrinos
Zester / Couteau à zester
-  Decorador de melão
Melon baller / Moule à melon
-  Fuzil 25cm
Sharpening steel 25cm / Fusil à affûter 25cm



471.9023.15



Mala para 12 peças
Case for 12 pieces
Valise pour 12 pièces
900.MALP.12



Estojo para 6 peças
Knife roll for 6 pieces
Rouleau à couteaux pour 6 pièces
900.BOLS.06



Estojo para 15 peças
Knife roll for 15 pieces
Rouleau à couteaux pour 15 pièces
900.BOLS.15



Mala para 16 peças
Case for 16 pieces
Valise pour 16 pièces
900.CASP.16



Kit de chefe - 6 peças
Chef's kit - 6 pieces
Trousse avec ustensiles à décorer - 6 pièces
441.KC01.06



Conjunto para decoração de frutas e vegetais - 8 peças
Fruit and vegetables carving set - 8 pieces
Trousse avec ustensiles à décorer pour fruit et légumes - 8 pièces
441.HM01.08



Numa simbiose entre beleza e dureza, segurança alimentar e durabilidade, conjugamos elementos da mais elevada qualidade para uma experiência de utilização singular.

A symbiosis between beauty and hardness, food security and durability, we join elements of the highest quality for a unique experience.

Une symbiose entre la beauté et la dureté, la sécurité alimentaire et la durabilité, les éléments conjugués de la plus haute qualité pour une expérience unique.



TALHO
BUTCHER
BOUCHER



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
281.2199.15



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
281.2179.15



Faca para desossar
Boning knife, curved wide blade
Couteau à désosser, lame large courbe
281.2447.15



Faca para esfoliar
Skinning knife
Couteau à dépouiller et dépiler
281.2741.16-18



Faca para desbastar
Breaking knife
Couteau à dépouiller
281.2512.20-25



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
281.2158.18-20-22



Faca para picar
Sticking knife
Couteau à saigner
281.2016.17-22

Lâminas de aço inox de qualidade superior (X50CrMoV15). Cabos de Proflex com guarda de segurança e proteção antibacteriana. Aprovados pela NSF.

Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Proflex handles with safety guard and antibacterial protection. NSF approved.

Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité (X50CrMoV15). Manches en Proflex avec garde de sécurité et protection antibactérienne. Approuvé par NSF.



Faca para coelho
Rabbit knife
Couteau pour lapin
281 284 3170.10



Faca para desossar
Boning knife, curved stiff blade
Couteau à désosser, courbe, lame rigide
281 283 284 286 3855.13-15



Faca para desossar, alvéolos
Boning knife, curved stiff blade,
granton edge
Couteau à désosser, courbe, lame
rigide, alvéole
281 286 3851.13-15



Faca para desossar, semi-flex
Boning knife, curved semi-flex blade
Couteau à désosser, courbe, lame
semi-flex
281 283 284 286 3856.13-15



Faca para desossar, semi-flex, alvéolos
Boning knife, curved semi-flex blade,
granton edge
Couteau à désosser, courbe, lame semi-
flex, alvéole
281 284 286 3854.13-15



Faca para desossar, flexível
Boning knife, curved flexible blade
Couteau à désosser, courbe, lame
flexible
281 283 286 3857.13-15



Faca para desossar, flexível, alvéolos
Boning knife, curved flexible blade,
granton edge
Couteau à désosser, courbe, lame
flexible, alvéole
281 286 3865.13-15



Faca para desossar
Boning knife, curved edge
Couteau à désosser, bord incurvé
281 283 284 286 3918.13-15



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
281 283 284 286 3139.13-15-18-20

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de Proflex com elevada aderência e proteção antibacteriana. Aprovados pela NSF.

Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Proflex handles with high-grip and antibacterial protection. NSF approved.

Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en Proflex à haute adhérence et protection antibactérienne. Approuvé par NSF.



Faca para desossar
Boning knife, narrow stiff blade
Couteau à désosser, étroit, lame rigide
281.3923.15



Faca para desossar, semi-flex
Boning knife, narrow semi-flex blade
Couteau à désosser, étroit, lame semi-flex
281.3943.15



Faca para desossar, flexível
Boning knife, narrow flexible blade
Couteau à désosser, étroit, lame flexible
281.3973.15



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
281.283.284.3199.15-18



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
281.283.284.1447.15



Faca para esfolar
Lamb skinning knife
Couteau à dépouiller et dépiler
281.283.3745.14



Faca para esfolar
Skinning knife
Couteau à dépouiller et dépiler
281.283.3746.15



Faca para esfolar
Skinning knife
Couteau à dépouiller et dépiler
281.283.3741.16-18



Faca para esfolar
Trip knife
Couteau tripier
286.3096.15



Faca para esfolar
Trip knife
Couteau tripier
286.3085.21

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de Proflex com elevada aderência e proteção antibacteriana. Aprovados pela NSF.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Proflex handles with high-grip and antibacterial protection. NSF approved.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en Proflex à haute adhérence et protection antibactérienne. Approuvé par NSF.



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
284 286.3166.15



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
286.3044.13-15-18-20



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
286.3158.18-20-22-25



Faca para desbastar
Breaking knife
Couteau à dépouiller
281 286.3512.20-25



Faca para desbastar, alvéolos
Breaking knife, granton edge
Couteau à dépouiller, alvéole
281 286.3552.20-25



Faca de talho
Scimitar knife
Couteau de boucher
281 286.3504.25-30



Faca de talho, alvéolos
Scimitar knife, granton edge
Couteau de boucher, alvéole
281 286.3554.25-30

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de Proflex com elevada aderência e proteção antibacteriana. Aprovados pela NSF.

Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Proflex handles with high-grip and antibacterial protection. NSF approved.

Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en Proflex à haute adhérence et protection antibactérienne. Approuvé par NSF.



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
281 283 284 286 3111.18-20-24-27-29-32



Faca de talho, lâmina grossa
Butcher knife, thick blade
Couteau de boucher, lame épaisse
281 283 284 286 3191.29-32



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
281 283 284 286 3181.14-16-18-20-24-26-30-36



Faca de talho, alvéolos
Butcher knife, granton edge
Couteau de boucher, alvéole
281 286 3981.20-24-26-30
284 3981.26



Faca de talho, serrilha
Butcher knife, wavy edge
Couteau de boucher, ondulé
286 3188.30



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
282 284 286 3115.28



Faca de talho
Scimitar knife
Couteau de boucher
281 286 3602.20-25-30



Faca de talho, alvéolos
Scimitar knife, granton edge
Couteau de boucher, alvéole
281 3652.20-25
286 3652.25

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de Proflex com elevada aderência e proteção antibacteriana. Aprovados pela NSF.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Proflex handles with high-grip and antibacterial protection. NSF approved.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en Proflex à haute adhérence et protection antibactérienne. Approuvé par NSF.



Faca para aves
Chicken poultry knife
Couteau à volaille
241.3036.07



Faca para aves
Chicken poultry knife
Couteau à volaille
241.5325.10



Faca para desossar
Boning knife, curved stiff blade
Couteau à désosser, courbe, lame rigide
241 243 244 246.3855.13-15



Faca para desossar, semi-flexível
Boning knife, curved semi-flex blade
Couteau à désosser, courbe, lame semi-flex
241 243 244 246.3856.13-15



Faca para desossar, flexível
Boning knife, curved flexible blade
Couteau à désosser, courbe, lame flexible
241 243 244 246.3857.13-15



Faca para desossar
Boning knife, curved edge
Couteau à désosser, bord incurvé
241 243 244 246.3918.13-15



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
241 243 244 246.3139.13-15-18-20



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
241 243 244.3199.15-18
242 245 246.3199.15



Faca para desbastar
Breaking knife
Couteau à dépouiller
241.3512.20-25



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
241 242 243 244.3116.15



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
241 243.9751.11-14-16



Faca para picar
Sticking knife
Couteau à saigner
241.3016.17-22



Faca para picar
Sticking knife
Couteau à saigner
241.3017.25



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
241 244.3100.17-18-19-20-22-24-26-30-36
243.3100.17-18-20-22-24-26-30-36



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
241.3111.18-20-24-27-29-32
246.3111.20-24



Faca de talho, lâmina grossa
Butcher knife, thick blade
Couteau de boucher, lame épaisse
246.3191.29

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de polipropileno. Aprovados pela NSF.
Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Polypropylene handles. NSF approved.
Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en polypropylène. Approuvé par NSF.



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
271 272.3139.15-18



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
272 274.3116.15



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
271 272 274.3181.18-20-24-26-30



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
272.3111.18-20-24-27-29-32
273 274.3111.27-29-32



Faca de talho, lâmina grossa
Butcher knife, thick blade
Couteau de boucher, lame épaisse
272 273 274.3191.27-29-32



Faca para peixe
Fish knife
Couteau à poisson
276.3100.39



Faca para peixe, serrilha
Fish knife, wavy edge
Couteau à poisson, ondulé
276.3160.39



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
233.3139.13-15-18



Faca para desossar
Boning knife, curved edge
Couteau à désosser, bord incurvé
233.3918.13-15



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
233.3119.15



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
231.3116.15



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
231.9751.11-14-16



Faca de talho
Butcher knife
Couteau de boucher
231.3100.17-18-19-20-22-24



Faca para picar
Sticking knife
Couteau à saigner
231.3016.17-22



Cutelo
Cleaver
Couperet
331.4027.23 1100 gr

Lâminas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de madeira de pau santo com rebites de alumínio e cabos de jatobá com rebites de latão.

Blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Rosewood handles with aluminum rivets and jatoba wood handles with brass rivets.

Lames fabriquées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en bois de palissandre avec rivets en aluminium et manches en bois du jatoba avec rivets de laiton.



Cutelo
Cleaver
Couperet

341	344	4072.24	720 gr
341	344	4072.26	825 gr
341	344	4072.28	890 gr



Cutelo
Cleaver
Couperet

341	343	344	4027.23	1060 gr
-----	-----	-----	---------	---------



Cutelo
Cleaver
Couperet

341	343	344	4028.25	1240 gr
-----	-----	-----	---------	---------



Cutelo
Cleaver
Couperet

341	343	344	4030.18	840 gr
341	343	344	4030.20	1000 gr



Cutelo
Cleaver
Couperet
341.4024.18 605 gr



Cutelo
Cleaver
Couperet
371.374.4024.18 720 gr
371.374.4024.20 890 gr



Cutelo
Cleaver
Couperet
372.374.4001.20 600 gr
372.374.4001.23 890 gr
372.374.4001.25 1000 gr



Cutelo
Cleaver
Couperet
392.4028.25 1260 gr



Cutelo para abrir bovinos
Beef splitter
Couperet
392.4050.35 2900 gr
392.4050.40 3200 gr



Cutelo
Cleaver
Couperet
372.374.4010.23 1010 gr
372.374.4010.24 1250 gr
372.374.4010.25 1470 gr



Machado para talho
Butcher axe
Hache pour boucher
392.400P.15 1210 gr
392.400G.15 1510 gr



Faca para bacalhau
Stockfish knife
Couteau à morue seche
292.9999.45

*Nos mais simples detalhes encontramos a **perfeição geométrica**,
detalhes harmoniosamente dispostos numa composição que capta
o olhar e seduz o toque.*

*In the simplest details we find **geometric perfection**, details harmoniously arranged in a composition that
captures the eye and seduces the touch.*

*Dans les détails le plus simples se trouve la **perfection géométrique**, détails harmonieusement disposées
dans une composition qui capte le regard et séduit au toucher.*





ACESSÓRIOS DE TALHO
BUTCHER ACCESSORIES
ACCESSOIRES DE BOUCHER



Fuzil doméstico
Household sharpening steel
Fusil de cuisine
941.9835.20



Fuzil de cerâmica sólida
Solid ceramic sharpening steel
Fusil céramique solide
941.9820.25



Fuzil doméstico
Household sharpening steel
Fusil de cuisine
941.1333.25



Fuzil de diamante oval
Diamond sharpening steel-oval
Fusil diamant ovale
941.9830.25



Fuzil plano-oval
Sharpening steel-flat-oval
Fusil plan-ovale
941.9840.30



Fuzil profissional-oval
Professional sharpening steel-oval
Fusil professionnelle ovale
941.9833.25-30



Fuzil profissional-oval
Professional sharpening steel-oval
Fusil professionnelle ovale
941.9832.30-35



Fuzil para talho
Butcher sharpening steel
Fusil de boucher
941 943.9824.30-35



Fuzil universal
Universal sharpening steel
Fusil à affûter
941.9834.20-25-30-35
942.9834.25-30
943 946.9834.25-30-35
944.9834.30-35



Fuzil universal
Universal sharpening steel
Fusil à affûter
941 942 943 946.9836.25-30-35



Afiador de facas Bobet
Bobet knife sharpener
Aigiseur de couteaux
943.6548.00



Pedra de afiar
Water stone
Pierre à aiguiser
900.0300.20



Pedra de afiar com suporte
Water stone with stand
Pierre à aiguiser avec appui
900.2002.21



Máquina de Afiar Supreme Razor_3S (SR_3S)
Sharpening machine Supreme Razor_3S
Affûteuse Supreme Razor_3S
900.ICMC.00



Correia de lamela para SR_3S
Wheel belt for SR_3S
Courroie de roue pour SR_3S
900.ICCL.00



Correia de motor para SR_3S
Motor belt for SR_3S
Courroie du moteur pour SR_3S
900.ICCM.00



Mós de afiação ranhurada para SR_3S
Sharpening wheel grooved for SR_3S
Roue d'affûtage rainurée pour SR_3S
900.ICMO.00



Mós de desbaste ranhurada para SR_3S
Thinning wheel grooved for SR_3S
Roue d'amincissement rainurée pour SR_3S
900.ICMN.00



Mós de desbaste para SR_3S
Thinning wheel for SR_3S
Roue d'amincissement pour SR_3S
900.ICMD.00



9CP.70 XS.07
 9CP.700 S.07
 9CP.700 M.07
 9CP.700 L.07
 9CP.70 XL.07

Luva anti-corte ambidestra, proteção 5/5
 Cut protection glove ambidextrous, cut resistance 5/5
 Gant protection coupure ambidextre, protection 5/5



9DF.7 XXS.13
 9DF.70 XS.13
 9DF.700 S.13
 9DF.700 M.13
 9DF.700 L.13
 9DF.70 XL.13

Luva anti-corte ambidestra, proteção 5/5 - Spectra
 Cut protection glove ambidextrous, cut resistance 5/5 - Spectra
 Gant protection coupure ambidextre, protection 5/5 - Spectra



Luva de aço
 Mesh safety glove
 Gant de boucher

951.6 XXS.00
 951.60 XS.00
 951.600 S.00
 951.600 M.00
 951.600 L.00



Luva de aço com manga
 Mesh safety glove with cuff
 Gant de boucher avec manigue

951.60 XS.15
 951.600 S.15
 951.600 M.08
 951.600 M.15
 951.600 L.15



Luva de aço aperto fácil
 Mesh safety glove with easy fast
 Gant de boucher - serrement facile

951.80 XS.00
 951.800 S.00
 951.800 M.00
 951.800 L.00



Luva de aço com manga
 "Stop lâmina"
 Mesh safety glove with cuff
 "Stop blade"
 Gant de boucher avec manigue
 "Stop Lame"

951.80 XS.15
 951.800 S.15
 951.800 M.15
 951.800 L.15



Avental para desossar reversível
 Reversible boning apron
 Tablier de boucher reversible
 951.XRE2.75 550mmx800mm



Aperto luvas
 Glove tightener
 Tendeur pour gant
 442.APLM.10



Cinto com fivela
 Belt with buckle
 Ceinture avec boucle
 942.4400.00 1300mm



Bainha de plástico para 1 faca
 Plastic scabbard for 1 knife
 Gaine plastic pour 1 couteau
 942.4180.01



Bainha de plástico para 4 facas
 Plastic scabbard for 4 knives
 Gaine plastic pour 4 couteaux
 942.4240.04



Esterilizador de facas¹
Knife sterilizer¹
Stérilisateur à couteau¹
900.STER.00 480x140x610



Caixa de aço inox para esterilizar 10 peças¹
10 pieces stainless steel hygienic box¹
Boîtier en acier inoxydable pour stériliser 10 pièces¹
951.4025.10 360x115x470



Caixa de aço inox para esterilizar 6 peças¹
6 pieces stainless steel hygienic box¹
Boîtier en acier inoxydable pour stériliser 6 pièces¹
951.4025.06 180x115x465



Caixa de aço inox para esterilizar 7 peças¹
7 pieces stainless steel hygienic box¹
Boîtier en acier inoxydable pour stériliser 7 pièces¹
951.4025.07 180x120x475



Serrote de talho
Butcher bow saw
Égoïne pour boucher
941.7041.40-45-50



Lâmina para serrote
Bow saw blade
Lame pour égoïne
940.7041.40-45-50-55



Gancho inox 1 ponta
Stainless steel hook 1 point
Crochet inoxydable 1 pointe
951.G104.10 100x04mm
951.G105.12 120x05mm
951.G105.14 140x05mm
951.G106.16 160x06mm
951.G106.18 180x06mm
951.G108.25 250x08mm
951.G110.22 220x10mm



Gancho inox fechado
Closed stainless steel hook
Crochet inoxydable fermé
951.GF07.10 100x07mm



Gancho inox giratório
Stainless steel swivel - sliding hook
Crochet inoxydable giratoire
951.GG12.28 280x12mm



Faca para testar salsichas
Sausage testing knife
Couteau pliant à saucisson
151.2043.14

1 - As caixas para esterilizar não incluem quaisquer peças.
1 - The hygienic boxes don't include any pieces.
1 - Les boîtes pour stériliser ne contiennent pas de pièces.



Tábua para corte - PE 500
 Cutting board - PE 500
 Planche à découper - PE 500

992	993	994	995	996	999	0400.02	400x300x20
992	993	994	995	996	999	0500.02	500x300x20
992	993	994	995	996	999	0600.02	600x300x20

400x300x20
 500x300x20
 600x300x20



Martelo multiusos - PE 500
 Multipurpose hammer - PE 500
 Marteau polyvalent - PE 500
 992.1028.08 300x120x80 Ø



Martelo para carne - polipropileno
 Meat hammer - polypropylene
 Marteau à viande - polypropylène
 942.1012.06 290x113x60 Ø



Conjunto de 3 facas de talho
 3 Butcher knives set
 Ensemble de 3 couteaux de boucher
 486.BS01.03



Conjunto de 3 facas de talho
 3 Butcher knives set
 Ensemble de 3 couteaux de boucher
 483.BS02.03



Estojo de talho para 7 peças
 Butcher's knife roll for 7 pieces
 Rouleau à couteaux pour 7 pièces
 900.BOLS.07



MERCHANDISING
MERCHANDISING
MERCHANDISING



Expositor
Display
Présentoir
900.EXP6.00
100 x 55 x 200



Expositor
Display
Présentoir
900.EXP1.00
100 x 55 x 200



Expositor
Display
Présentoir
900.EXP5.00
55 x 55 x 200



Expositor
Display
Présentoir
900.EXP3.00
97 x 39 x 35



Expositor
Display
Présentoir
900.EXP4.00
93 x 50 x 5



Expositor com acrílico
Knife case with acrylic
Présentoir avec acrylique
900.EXP8.00
93 x 54 x 5



Caixa Gift
Gift Box
Boîte de Cadeau



Embalagens para blocos de facas
Knife block packagings
Emballages pour les blocs



Embalagem Blister
Blister Pack
Emballage Blister



Embalagem Skin
Skin Pack
Emballage Skin



Oval Pet
Oval Pet
Oval Pet



Cartão
Hang Card
Carton



Bolsa
Hang Pouch
Poche





www.icel.pt



www.facebook.com/pages/ICEL-SA/153756784674284



www.youtube.com/channel/UC8SFo9ni4jqdOlrxY62YNxg



39°25'31.9"N 8°58'31.6"W
39.425527, -8.975458



ICEL
Indústria de Cutelarias da Estremadura, S.A.

Av. Pe. Inácio Antunes, 45
2475-102 Benedita
PORTUGAL

Tel: +351 262 925 030
Fax: +351 262 925 031

info@icel.pt
www.icel.pt

