



www.jeroportugal.pt



INOX
Zéro Extra Line
Stainless Rostfrei
1.4116 X45 CrMoV 15

INOX
Zéro Extra Line
Stainless Rostfrei
1.4116 X45 CrMoV 15



Índice

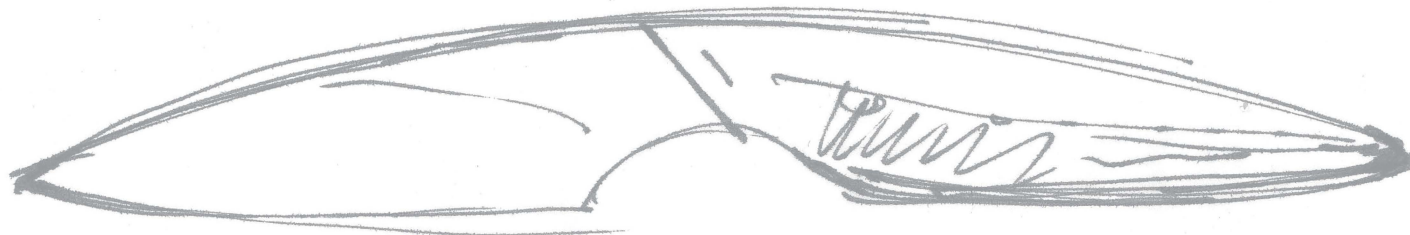
i n d e x



4	01 Forja
14	02 Coimbra
20	03 Porto
26	04 Sintra
32	05 Classic
42	06 Tradicional
56	07 Mafra
62	08 Home PR
70	09 Home P1
80	10 Presunto & Salmão
84	11 Linha de Mesa / Bife
90	12 Conjuntos
100	13 Blocos
104	14 Acessórios para Cozinha
112	15 Profissional
152	16 Cutelos
158	17 Fuzis
164	18 Acessórios Profissionais
168	19 Canivetes
174	20 Apicultura



introdução



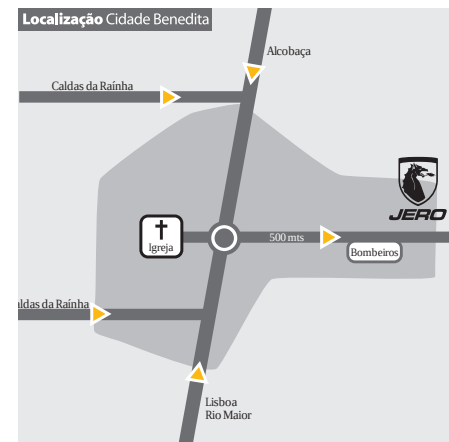
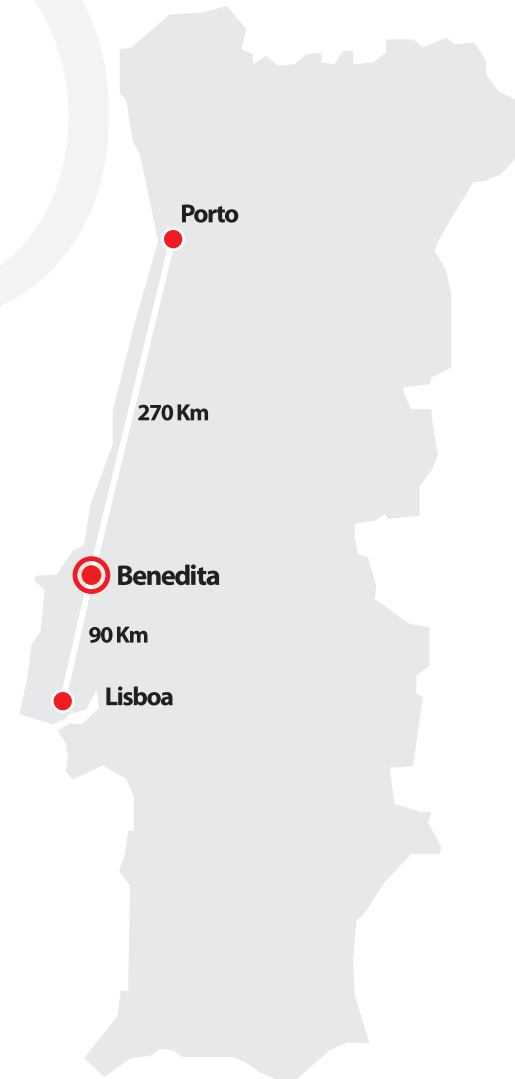
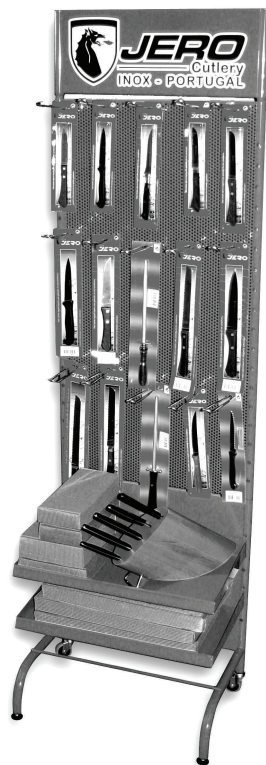
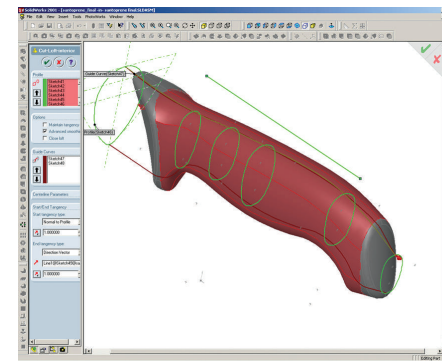
Fundada em 1983 por pessoas com larga experiência no ramo, JERO é uma empresa Portuguesa de capitais privados cuja missão é a produção de cutelarias segundo elevados padrões de qualidade e fiabilidade, garantindo a satisfação dos colaboradores e da sociedade. A dinâmica actual da empresa assenta em valores como inovação, Design, selecção criteriosa de matérias primas, qualidade final, competências dos seus serviços e preservação do meio ambiente. Adequando os seus produtos às necessidades do mercado, pretende alcançar o reconhecimento e plena satisfação dos seus clientes. O que se tem vindo a verificar pela fidelidade dos mesmos ao longo dos anos. Esta consciência de mercado e identidade própria permitiu introduzir os produtos em mercados internacionais exigentes de tal forma que actualmente, cerca de 95 % da produção é exportada para países como os EUA, Suécia, Dinamarca, Alemanha, França, Espanha, Grécia, Holanda, etc. A JERO emprega cerca de 90 trabalhadores, tendo uma capacidade de produção acima do 1.000.000 de peças / Ano.

Established since 1983 by people with a large experience in the field, JERO is a Portuguese company with the purpose to produce high standard cutlery, insuring the satisfaction of its collaborators and society. The company's actual philosophy is settled upon principles such as innovation, design, rigorous choice of materials, quality, efficient services, and environment conservation. Adjusting the products to the market's need, JERO aspires to achieve recognition and the fulfillment of the client's expectations. And this can be verified by their loyalty throughout the years. This awareness allowed to introduce the products in the international market in such a way that 95 % of the production is exported to USA, Sweden, Norway, Denmark, Germany, France, Spain, Greece, Holland. JERO employs around 90 workers and has a capability to produce over 1.000.000 pieces/Year.

Fondée en 1983 par des personnes avec une très large expérience dans le milieu, JERO est une entreprise privée Portugaise de coutellerie travaillant suivant des normes de qualité et de fiabilité supérieures, nous nous attachons à garantir la satisfaction de nos clients, de nos collaborateurs ainsi que de la société. La philosophie actuelle de l'entreprise repose sur des principes modernes d'innovation, de design, de sélection rigoureuse de matières premières, de qualité du produit fini et préservation de l'environnement. Très réactifs aux nécessités du marché, nous sommes en permanence à l'écoute de notre clientèle, fidélisée au fil des ans grâce à sa reconnaissance et sa satisfaction pour nos résultats. Cette attention permanente nous a permit de nous imposer sur des marchés internationaux à fort niveau d'exigences et de commercialiser aujourd'hui 95% de notre production sur des pays comme les EUA, la Suède, la Norvège, le Danemark, l'Allemagne, la France, l'Espanne, la Grèce, la Hollande, etc. JERO emploie environs 90 personnes et la capacité de production est supérieure à 1.000.000 de pièces par an.



faca knife couteau coltello
messer knivar kniv cuchillo



01 forja



FACAS FORJADAS cabo POM Preto

As facas da linha Forja são fabricadas em aço inoxidável especial- W.Nr. 1.4116 / DIN X 45 CrMoV 15. A sua particular composição(.50% Carbono-C, 15% Crómio-Cr, .60% Molibdénio-Mo, .15% Vanádio-V) permite obter uma óptima dureza, excelente poder de corte e um grau de resistência à corrosão muito elevado. Os cabos em Poliacetal (POM) são atóxicos ,higiénicos e laváveis à máquina.

Knives of the Forja line are made of special stainless steel- W.Nr. 1.4116 / DIN X 45 CrMoV 15. Its particular composition(.50% Carbon-C, 15% Chromium-Cr, .60% Molybdenum-Mo, .15% Vanadium-V) allows to obtain an excellent hardness, a good cutting power and high degree of rust resistance. The handles in Polyoxymethylene, polyacetal (POM) are non-toxic, absolutely hygienic and dish-washer safe.



forja



forja

forja

21035/07 Faca para descascar 7 cm.
Peeling knife 7 cm.
Couteau à éplucher 7 cm.

21447/07 Faca para legumes 7 cm.
Paring knife 7 cm.
Couteau d'office 7 cm.

21447/10 Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

21447/13 Faca para legumes 13 cm.
Paring knife 13 cm.
Couteau d'office 13 cm.

21450/11 Faca para decorar 11 cm.
Decorating knife 11 cm.
Couteau à décorer 11 cm.

21446/13 Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.



21035/07



21447/07



21447/10



21447/13



21450/11



21446/13

21447/16 Faca de Chefe 16 cm.
Chef knife 16 cm.
Couteau de Chef 16 cm.

21447/21 Faca de Chefe 21 cm.
Chef knife 21 cm.
Couteau de Chef 21 cm.

21447/26 Faca de Chefe 26 cm.
Chef knife 26 cm.
Couteau de Chef 26 cm.

500 R 25 Faca de Chefe 25 cm.
Chef knife 25 cm.
Couteau de Chef 25 cm.

21456/16 Faca para trincar 16 cm.
Carving knife 16 cm.
Couteau à découper 16 cm.

21456/21 Faca para trincar 21 cm.
Carving knife 21 cm.
Couteau à découper 21 cm.



21447/16

21447/21

21447/26

500 R 25

21456/16

21456/21



21456/23



21456/26



21456/21 FLEX



21336/16



516 R 17



21026/10



21029/10

21456/23 Faca para trincar 23 cm.
Carving knife 23 cm.
Couteau à découper 23 cm.

21456/26 Faca para trincar 26 cm.
Carving knife 26 cm.
Couteau à découper 26 cm.

21456/21flex Faca para trincar, flexível 21 cm.
Flexible carving knife 21 cm.
Couteau à découper flexible 21 cm.

21336/16 Garfo para trincar 16 cm.
Carving fork 16 cm.
Fourchette à découper 16 cm.

516 R 17 Garfo para trincar "IDEAL" 17 cm.
Carving fork "IDEAL" 17 cm.
Fourchette à découper "IDEAL" 17 cm.

21026/10 Faca para bife 10 cm.
Steak knife 10 cm.
Couteau à steak 10 cm.

21029/10 Garfo para bife 10 cm.
Steak fork 10 cm.
Fourchette à steak 10 cm.

FACAS FORJADAS cabo POM

Facas com cabos de diferentes cores para uso profissional. A principal função é permitir a identificação da faca com um código de cores segundo o alimento a cortar.

-  Carne
-  Batatas e cenouras
-  Alimentos cozinhados
-  Peixe
-  Saladas e Frutas
-  Pastelaria e lácteos

Knives with different colours handles for professional use. This feature allows to identify the knife by a colour code depending on the food to be prepared.

-  Raw Meat and poultry
-  Potatoes and carrots
-  Cooked meats
-  Raw Fish
-  Salads and fruits
-  Bakery and Dairy products





21447/26



21456/21



21456/23



21456/26

21447/26 Faca de Chefe 26 cm.
Chef knife 26 cm.
Couteau de Chef 26 cm.

21456/21 Faca para trincar 21 cm.
Carving knife 21 cm.
Couteau à découper 21 cm.

21456/23 Faca para trincar 23 cm.
Carving knife 23 cm.
Couteau à découper 23 cm.

21456/26 Faca para trincar 26 cm.
Carving knife 26 cm.
Couteau à découper 26 cm.

21447/21 Faca de Chefe 21 cm.
Chef knife 21 cm.
Couteau de Chef 21 cm.

21039/21 Faca para pão 21 cm.
Bread knife 21 cm.
Couteau à pain 21 cm.

21446/13 Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.

21035/07 Faca para descascar 7 cm.
Peeling knife 7 cm.
Couteau à éplucher 7 cm.

21447/07 Faca para legumes 7 cm.
Paring knife 7 cm.
Couteau d'office 7 cm.



21447/21



21039/21



21446/13



21035/07



21447/07



21447/07 MP



21447/16 MP



21447/21 MP



21447/26 MP



21456/21 MP

21447/07 MP Faca para legumes 7 cm.
Paring knife 7 cm.
Couteau d'office 7 cm.

21447/16 MP Faca de Chefe 16 cm.
Chef knife 16 cm.
Couteau de Chef 16 cm.

21447/21 MP Faca de Chefe 21 cm.
Chef knife 21 cm.
Couteau de Chef 21 cm.

21447/26 MP Faca de Chefe 26 cm.
Chef knife 26 cm.
Couteau de Chef 26 cm.

21456/21MP Faca para trincar 21 cm.
Carving knife 21 cm.
Couteau à découper 21 cm.





COIMBRA

As lâminas das facas são fabricadas em aço inoxidável de alto teor de carbono com um correcto tratamento térmico, o que lhes permite obter uma dureza de 55+/-1 HRC(Rockwell C).

Cabos disponíveis: POM(Poliacetato)- atóxicos, higiénicos e laváveis à máquina.

Madeira prensada- elevada resistência à lavagem em máquinas.

" O meu objectivo no Design da linha COIMBRA, deve ser visto como uma tentativa de enquadramento na dualidade "forma - função". Tentei considerar a própria definição formal do objecto; o aspecto, a estética, como função. Ou seja tentei que não se olhe "apenas" para uma faca, mas sim também para um objecto belo."

Daniel Gameiro Designer Industrial

The knife-blades are in finest High carbon stainless steel, perfectly heat treated to give them a Hardness of 55 +/-1 HRC(Rockwell C). Full tang.

Handles available: POM(Polyacetal)- non-toxic, absolutely hygienic and dish-washer safe.

Pressed wood: non-toxic, dish-washer safe

"My goal at designing the Coimbra collection, must be seen as an attempt to materialize the concept "shape -function". I tried to look at the aspect of the object as a function. In other words, I do not want to see "just" a knife, but also a beautiful object."

Daniel Gameiro Industrial Designer

coimbra





7127 S



7127



7121



7117



7125



7123

7127 S Faca para salmão 27 cm.
Salmon knife 27 cm.
Couteau à saumon 27 cm.

7127 Faca para presunto 27 cm.
Ham slicer knife 27 cm.
Couteau à jambon 27 cm.

7121 Faca para trincar 21 cm.
Carving knife 21 cm.
Couteau à découper 21 cm.

7117 Garfo para trincar 17.5 cm.
Carving fork 17.5 cm.
Couteau à découper 21 cm.

7125 Fuzil 25 cm.
Sharpening steel 25 cm.
Fusil à aiguiser 25 cm.

7123 Faca para chefe 22 cm.
Chef knife 22 cm.
Couteau de cuisinier 22 cm.

7116 Faca para chefe 16 cm.
Chef knife 16 cm.
Couteau de Chef 16 cm.

7112 Faca para cozinha 12 cm.
Kitchen knife 12 cm.
Couteau de cuisine 12 cm.

7122 S Faca para pão 22 cm.
Bread knife 22 cm.
Couteau à pain 22 cm.

7109 Faca para legumes 9 cm.
Paring knife 9 cm.
Couteau d'office 9 cm.

7108 Faca para descascar 7,5 cm.
Peeling knife 7,5 cm.
Couteau à éplucher 7,5 cm.

7113 S Faca para queijo 13 cm.
Cheese knife 13 cm.
Couteau à Fromage 13 cm.



7116



7112



7122 S



7109



7108



7113

7110 Garfo para bife 10 cm.
Steak fork 10 cm.
Fourchette à steak 10 cm.

7104 S Faca para bife 9 cm.
Steak knife 9 cm.
Couteau à steak 9 cm.

7190 Colher sopa 9,5 cm.
Soup spoon 9,5 cm.
Cuillère à soupe 9,5 cm.

7180 Colher sobremesa 7,5 cm.
Dessert spoon 7,5 cm.
Cuillère à dessert 7,5 cm.

7170 Garfo para salada 8,5 cm.
Salad fork 8,5 cm.
Fourchette à salade 8,5 cm.



7110



7104 S



7190



7180



7170

POM Black
Pressed Wood Red/Black





sintra

04



Sintra

As facas da linha Sintra são fabricadas em aço inoxidável especial.
Os cabos em madeira prensada, com elevada resistência à lavagem em máquinas.

*Knives of Sintra line are made of special High Carbon No-Stain Steel.
Handles in pressed wood: non-toxic, dish-washer safe.*

sintra





870 MPI



5800 MP1



5910 MP1

870 MP1 Garfo para trincar 18,5 cm.
Carving fork 18,5 cm.
Fourchette à découper 18,5 cm.

5800 MP1 Faca para cozinheiro 20 cm.
Chef knife 20 cm.
Couteau de Chef 20 cm.

5910 MP1 Faca para cozinheiro 25 cm.
Chef knife 25 cm.
Couteau de Chef 25 cm.

2209 MP1 Faca para filetes 22 cm.
Fillet knife 22 cm.
Couteau à filet 22 cm.

1206 MP1 Faca para desossar 15 cm.
Boning knife 15 cm.
Couteau à déssosser 15 cm.

1308 S.MP1 Faca para pão 20 cm.
Bread knife 20 cm.
Couteau à pain 20 cm.

1309 S.MP1 Faca para pão 21 cm.
Bread knife 21 cm.
Couteau à pain 21 cm.

1211 SAL.MP1 Faca para salmão 27,5 cm.
Salmon knife 27,5 cm.
Couteau à saumon 27,5 cm.



2209 MP1



1206 MP1



1308 S.MP



1309 S.MP



1211 SAL.MP1



1008 MP1



5140 MP1



4275 MP1



2400 S.MP

1008 MP1 Faca para trincar 20 cm.
Carving knife 20 cm.
Couteau à découper 20 cm.

5140 MP1 Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

4275 MP1 Faca para descascar 7 cm.
Peeling knife 7 cm.
Couteau à éplucher 7 cm.

2400 S.MP1 Faca para queijo 10 cm.
Cheese knife 10 cm.
Couteau à fromage 10 cm.

4325 MP1 Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

1111 MP1 Faca para presunto 26,5 cm.
Ham slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon 26,5 cm.

1345 S.MP1 Faca para bife 11,5 cm.
Steak knife 11,5 cm.
Couteau à steak 11,5 cm.

814 MP1 Garfo para bife 10 cm.
Steak fork 10 cm.
Fourchette à steak 10 cm.



4325 MP1



1111 MP1



1345 S.MP1



814 MP1

classic

05



Classic 800

CUTELARIA ESPECIAL DE ALTA QUALIDADE. Lâmina em aço inoxidável e cabo em madeira exótica. Anilha de latão.

SPECIAL HIGH QUALITY KNIVES. Blade in stainless steel and exotic wooden handle. Full tang and solid brass bolster separating the blade and the handle.

Classic AL

CUTELARIA ESPECIAL DE ALTA QUALIDADE. Lâmina em aço inoxidável. O cabo em pau-santo é garantia de longa duração. A lâmina é inserida no cabo sem abertura visível do exterior. Este sistema, uma exclusividade destes artigos garante uma resistência à água e impede a sedimentação de resíduos alimentares entre a lâmina e o cabo.

SPECIAL HIGH QUALITY KNIVES. Blade in stainless steel, handle in rosewood is a guarantee of a long life. The blade is inserted in the handle without any visible opening. Such a device, an exclusivity of these articles, guarantees a perfect resistance to water and prevents any deposition of food fragments between blade and handle.



classic



classic 800



840 B

840 S.B

804 B

804 S.B

810 B

811 B

840 B Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

840 S.B Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

804 B Faca para bife 11 cm.
Steak knife 11 cm.
Couteau à steak 11 cm.

804 S.B Faca para bife 11 cm.
Steak knife 11 cm.
Couteau à steak 11 cm

810 B Garfo para bife 10 cm.
Steak fork 10 cm.
Fourchette à steak 10 cm.

811 B Colher 9,5 cm.
Spoon 9,5 cm.
Cuillère 9,5 cm.

816 B Faca para filetes 16 cm.
Fillet knife 16 cm.
Couteau à filet 16 cm.

816 S.B Faca para filetes 16 cm.
Fillet knife 16 cm.
Couteau à filet 16 cm.

870 B Garfo para trincar 17,5 cm.
Carving fork 17,5 cm.
Fourchette à découper 17,5 cm.

880 B Faca para trincar 20 cm.
Carving knife 20 cm.
Couteau à découper 20 cm.

880 S.B Faca para trincar 20 cm.
Carving knife 20 cm.
Couteau à découper 20 cm.

838 S.B Faca para pão 20 cm.
Bread knife 20 cm.
Couteau à pain 20 cm.



816 B

816 S.B

870 B

880 B

880 S.B

838 S.B

classic 800



860 B



875 B



890 B



208 AL B

860 B Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen Knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

875 B Faca para cozinha 20 cm.
Kitchen Knife 20 cm.
Couteau de cuisine 20 cm.

890 B Faca para presunto 23 cm.
Ham slicer knife 23 cm.
Couteau à jambon 23 cm.

208 AL B Fuzil 20 cm.
Sharpening steel 20 cm.
Fusil à aiguiser 20 cm.

Pau Santo
POM Black
Pressed Wood



5400 AL Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

5500 AL Faca para cozinha 12,5 cm.
Kitchen knife 12,5 cm.
Couteau de cuisine 12,5 cm.

5700 AL Faca para cozinha 18 cm.
Kitchen knife 18 cm.
Couteau de cuisine 18 cm.

5800 AL Faca para cozinheiro 20 cm.
Chef knife 20 cm.
Couteau de Chef 20 cm.

5910 AL Faca para cozinheiro 25 cm.
Chef knife 25 cm.
Couteau de Chef 25 cm.



5400 AL



5500 AL



5700 AL



5800 AL



5910 AL

classic AL

classic AL



3400 AL



3500 AL



3600 AL



3700 AL



3800 AL



1260 AL

3400 AL Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

3500 AL Faca para cozinha 13 cm.
Kitchen knife 13 cm.
Couteau de cuisine 13 cm.

3600 AL Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

3700 AL Faca para cozinha 18 cm.
Kitchen knife 18 cm.
Couteau de cuisine 18 cm.

3800 AL Faca para cozinha 20 cm.
Kitchen knife 20 cm.
Couteau de cuisine 20 cm.

1260 AL Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

1206 AL Faca para desossar 15 cm.
Boning knife 15 cm.
Couteau à désosser 15 cm.

4275 AL Faca para descascar 7 cm.
Peeling knife 7 cm.
Couteau à éplucher 7 cm.

4325 AL Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

4375 AL Faca para legumes 9,5 cm.
Paring knife 9,5 cm.
Couteau d'office 9,5 cm.

4450 AL Faca para legumes 11,5 cm.
Paring knife 11,5 cm.
Couteau d'office 11,5 cm.



1206 AL



4275 AL



4325 AL



4375 AL



4450 AL

Classic AL

classic AL



4550 AL



2400 S.AL



1324 S.AL



1650 S.AL



1308 S.AL

4550 AL Faca para legumes 15 cm.
Paring knife 15 cm.
Couteau d'office 15 cm.

2400 S.AL Faca para queijo 10 cm.
Cheese knife 10 cm.
Couteau à fromage 10 cm.

1324 S.AL Faca para bife 11 cm.
Steak knife 11 cm.
Couteau à steak 11 cm.

1650 S.AL Faca para pão 16,5 cm.
Bread knife 16,5 cm.
Couteau à pain 16,5 cm.

1308 S.AL Faca para pão 20 cm.
Bread knife 20 cm.
Couteau à pain 20 cm.

9700 AL Garfo para trincar 17,5 cm.
Carving fork 17,5 cm.
Fourchette à découper 17,5 cm.

1008 AL Faca para trincar 20,5 cm.
Carving knife 20,5 cm.
Couteau à découper 20,5 cm.

1112 S.AL Faca para carnes frias 30 cm.
Slicing knife 30 cm.
Couteau à charcuterie 30 cm.

1110 S.AL Faca para carnes frias 25 cm.
Slicing knife 25 cm.
Couteau à charcuterie 25 cm.

1010 AL Faca para carnes frias 25 cm.
Slicing knife 25 cm.
Couteau à charcuterie 25 cm.

208 AL Fuzil 20 cm.
Sharpening steel 20 cm.
Fusil à aiguiser 20 cm.



9700 AL



1008 AL



1112 S.AL



1110 S.AL



1010 AL



208 AL

tradicional

06



Tradicional

Cutelaria em aço inoxidável. Cabo em madeira exótica.

Cutlery in stainless steel. The handle is in exotic wood.

tradicional



tradicional



3300



3350



3400



3450



3500



3600

3300 Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

3350 Faca para legumes 9 cm.
Paring knife 9 cm.
Couteau d'office 9 cm.

3400 Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

3450 Faca para legumes 11,5 cm.
Paring knife 11,5 cm.
Couteau d'office 11,5 cm.

3500 Faca para cozinha 13 cm.
Kitchen Knife 13 cm.
Couteau de cuisine 13 cm.

3600 Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen Knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

1260 Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen Knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

1206 Faca para desossar 15 cm.
Boning knife 15 cm.
Couteau à désosser 15 cm.

3450 W Faca para legumes 11,5 cm.
Paring knife 11,5 cm.
Couteau d'office 11,5 cm.

3500 W Faca para cozinha 13 cm.
Kitchen Knife 13 cm.
Couteau de cuisine 13 cm.

3700 W Faca para cozinha 18 cm.
Kitchen Knife 18 cm.
Couteau de cuisine 18 cm.



1260



1206



3450 W



3500 W



3700 W

tradicional



5400 W



5700 W



5800 W



5008 W



5910 W

5400 W Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

5700 W Faca para cozinha 18 cm.
Kitchen Knife 18 cm.
Couteau de cuisine 18 cm.

5800 W Faca para cozinha 20 cm.
Kitchen Knife 20 cm.
Couteau de cuisine 20 cm.

5008 W Faca para cozinha 20 cm.
Kitchen Knife 20 cm.
Couteau de cuisine 20 cm.

5910 W Faca para cozinheiro 25 cm.
Chef knife 25 cm.
Couteau de cuisinier 25 cm.

4260 B Faca para descascar 6 cm.
Peeling knife 6 cm.
Couteau à éplucher 6 cm.

4325 B Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

1305 S.B Faca para bife 12 cm.
Steak knife 12 cm.
Couteau à steak 12 cm.

1307 S.B Faca para pão 18 cm.
Bread knife - 18 cm.
Couteau à pain 18 cm.

1050 B Faca para cozinha 13 cm.
Kitchen Knife 13 cm.
Couteau de cuisine 13 cm.

1170 B Faca para cozinha 18 cm.
Kitchen Knife 18 cm.
Couteau de cuisine 18 cm.



4260 B



4325 B



1305 S.B



1307 S.B



1050 B



1170 B

tradicional



3600 W



1312 S.W



1312 W



1312 S.W / 25



5230



5350

3600 W Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen Knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

1312 S.W Faca para bacalhau 30 cm.
Cod fish knife 30 cm.
Couteau à morue sèche 30 cm.

1312 W Faca para presunto 30 cm.
Ham slicer knife 30 cm.
Couteau à jambon 30 cm.

1312 S.W/25 Faca para Pão 25 cm.
Bread knife 25 cm.
Couteau à Pain 25 cm.

5230 Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

5350 Faca para legumes 9 cm.
Paring knife 9 cm.
Couteau d'office 9 cm.

5400 Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

5450 Faca para legumes 11 cm.
Paring knife 11 cm.
Couteau d'office 11 cm.

5550 Faca para cozinha 14 cm.
Kitchen Knife 14 cm.
Couteau de cuisine 14 cm.

5600 Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen Knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

5700 Faca para cozinha 18 cm.
Kitchen Knife 18 cm.
Couteau de cuisine 18 cm.

5800 Faca para cozinheiro 20 cm.
Chef knife 20 cm.
Couteau de Chef 20 cm.



5400

5450

5550

5600

5700

5800

tradicional



1323 S



1324 S



2400 S



4450 S



1650 S



1670 S

1323 S Faca para bife 10 cm.
Steak knife 10 cm.
Couteau à steak 10 cm.

1324 S Faca para bife 11 cm.
Steak knife 11 cm.
Couteau à steak 11 cm.

2400 S Faca para queijo 10 cm.
Cheese knife 10 cm.
Couteau à fromage 10 cm.

4450 S Faca para tomate 11,5 cm.
Tomato knife 11,5 cm.
Couteau à tomate 11,5 cm.

1650 S Faca para pão 16,5 cm.
Bread knife 16,5 cm.
Couteau à pain 16,5 cm.

1670 S Faca para pão 18 cm.
Bread knife 18 cm.
Couteau à pain 18 cm.

4275 Faca para descascar 7 cm.
Peeling knife 7 cm.
Couteau à éplucher 7 cm.

4325 Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

4375 Faca para legumes 9,5 cm.
Paring knife 9,5 cm.
Couteau d'office 9,5 cm.

4450 Faca para cozinha 11,5 cm.
Kitchen Knife 11,5 cm.
Couteau de cuisine 11,5 cm.

4550 Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen Knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

4700 Faca para cozinha 17,5 cm.
Kitchen Knife 17,5 cm.
Couteau de cuisine 17,5 cm.



4275



4325



4375



4450



4550



4700

tradicional



1111 B



1116 B



1116 SB



1116 B36



1116 B40



1211 SAL

1111 B Faca para presunto 26,5 cm.
Ham slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon 26,5 cm.

1116 B Faca para carnes frias 30 cm.
Slicing knife 30 cm.
Couteau à charcuterie 30 cm.

1116 S.B Faca para carnes frias 30 cm.
Slicing knife 30 cm.
Couteau à charcuterie 30 cm.

1116 B.36 Faca para carnes frias 36 cm.
Slicing knife 36 cm.
Couteau à charcuterie 36 cm.

1116 B.40 Faca para carnes frias 40 cm.
Slicing knife 40 cm.
Couteau à charcuterie 40 cm.

1211 SAL Faca para salmão 27,5 cm.
Salmon knife 27,5 cm.
Couteau à saumon 27,5 cm.

1308 S Faca para pão 20 cm.
Bread knife 20 cm.
Couteau à pain 20 cm.

1110 Faca para carnes frias 25 cm.
Slicing knife 25 cm.
Couteau à charcuterie 25 cm.

1112 Faca para carnes frias 30 cm.
Slicing knife 30 cm.
Couteau à charcuterie 30 cm.

1110 S Faca para carnes frias 25 cm.
Slicing knife 25 cm.
Couteau à charcuterie 25 cm.

1112 S Faca para carnes frias 30 cm.
Slicing knife 30 cm.
Couteau à charcuterie 30 cm.



1308 S



1110



1112



1110 S



1112 S



1012 S



1011 B



1612



1608



1610

1012 S Faca para carnes frias 30 cm.
Slicing knife 30 cm.
Couteau à charcuterie 30 cm.

1011 B Faca para presunto 26,5 cm.
Ham slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon 26,5 cm.

1612 Espatula 29 cm.
Spatula 29 cm.
Spatule 29 cm.

1608 Espatula 20 cm.
Spatula 20 cm.
Spatule 20 cm.

1610 Espatula 24 cm.
Spatula 24 cm.
Spatule 24 cm.

2230 B Faca para presunto 30 cm.
Ham slicer knife 30 cm.
Couteau à jambon 30 cm.

9625 Garfo para trincar 16,5 cm.
Carving fork 16,5 cm.
Fourchette à découper 16,5 cm.

1008 Faca para trincar 20,5 cm.
Carving knife 20,5 cm.
Couteau à découper 20,5 cm.

1010 Faca para carnes frias 25 cm.
Slicing knife 25 cm.
Couteau à charcuterie 25 cm.

1012 Faca para carnes frias 30 cm.
Slicing knife 30 cm.
Couteau à charcuterie 30 cm.

1010 S Faca para carnes frias 25 cm.
Slicing knife 25 cm.
Couteau à charcuterie 25 cm.



2230 B



9625



1008



1010



1012



1010 S

mafra

07



Maфра

As facas da linha Maфра são fabricadas em aço inoxidável e os cabos em madeira exótica.

Knives of Maфра line are made of special High Carbon-No Stain Steel and the handles in exotic wood. Full tang.

mafra





1155 W



1240 W



9020 W



1028 W



1024 S.W

1155 W Faca para cozinha 15.5 cm.
Kitchen Knife 15.5 cm.
Couteau de cuisine 15.5 cm.

1240 W Faca para trincar 24 cm.
Carving knife 24 cm.
Couteau à découper 24 cm.

9020 W Garfo para trincar 20 cm.
Carving fork 20 cm.
Fourchette à découper 20 cm.

1028 W Faca para presunto 28 cm.
Ham slicer knife 28 cm.
Couteau à jambon 28 cm.

1024 S.W Faca para pão 24 cm.
Bread knife 24 cm.
Couteau à pain 24 cm.

1155 WA Faca para cozinha 15.5 cm.
Kitchen Knife 15.5 cm.
Couteau de cuisine 15.5 cm.

1240 WA Faca para trincar 24 cm.
Carving knife 24 cm.
Couteau à découper 24 cm.

9020 WA Garfo para trincar 20 cm.
Carving knife 20 cm.
Couteau à découper 20 cm.

1028 WA Faca para presunto 28 cm.
Ham slicer knife 28 cm.
Couteau à jambon 28 cm.

1024 S.WA Faca para pão 24 cm.
Bread knife 24 cm.
Couteau à pain 24 cm.



1155 WA



1240 WA



9020 WA



1028 WA



1024 S.WA



1155 F



9020 F



1028 F



1024 S.F

1155 F Faca para cozinha 15.5 cm.
Kitchen Knife 15.5 cm.
Couteau de cuisine 15.5 cm.

9020 F Garfo para trincar 20 cm.
Carving fork 20 cm.
Fourchette à découper 20 cm.

1028 F Faca para presunto 28 cm.
Ham slicer knife 28 cm.
Couteau à jambon 28 cm.

1024 S.F Faca para pão 24 cm.
Bread knife 24 cm.
Couteau à pain 24 cm.

Suporte de Parede
Wall Hanger
Support de Mur



home PR
08



Home PR

As laminas são fabricadas em aço inoxidável especial.
Os cabos em Poliacetal (POM) são atóxicos , higiénicos e laváveis à máquina.

*The knife-blades are made in High carbon stainless steel.
The handles in Polyoxymethylene, polyacetal (POM) are non-toxic, absolutely hygienic and dish-washer safe.*

homePR





4275 PR



4325 PR



5140 PR



1325 PR



1260 PR

4275 PR Faca para descascar 7 cm.
Peeling knife 7 cm.
Couteau à éplucher 7 cm.

4325 PR Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

5140 PR Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

1325 PR Faca para cozinha 13 cm.
Kitchen Knife 13 cm.
Couteau de cuisine 13 cm.

1260 PR Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen Knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

1207 PR Faca para cozinha 18 cm.
Kitchen Knife 18 cm.
Couteau de cuisine 18 cm.

1375 PR Faca para trincar 18.5 cm.
Carving knife 18.5 cm.
Couteau à découper 18.5 cm.

1280 PR Faca para cozinha 20 cm.
Kitchen Knife 20 cm.
Couteau de cuisine 20 cm.

9625 PR Garfo para trincar 16.5 cm.
Carving fork 16.5 cm.
Fourchette à découper 16.5 cm.

1205 PR Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.



1207 PR



1375 PR



1280 PR



9625 PR



1205 PR



1206 PR



2207 PR



1360 PR



1370 PR

1206 PR Faca para desossar 15 cm.
Boning knife 15 cm.
Couteau à désosser 15 cm.

2207 PR Faca para filetes 18 cm.
Fillet knife 18 cm.
Couteau à filet 18 cm.

1360 PR Faca para esfolar 15 cm.
Skinning knife 15 cm.
Couteau à écorcher 15 cm.

1370 PR Faca para esfolar 18 cm.
Skinning knife 18 cm.
Couteau à écorcher 18 cm.

1324 S.PR Faca para bife 11 cm.
Steak knife 11 cm.
Couteau à steak 11 cm.

1323 S.PR Faca para bife 10 cm.
Steak knife 10 cm.
Couteau à steak 10 cm.

2400 S.PR Faca para queijo 10 cm.
Cheese knife 10 cm.
Couteau à fromage 10 cm.

2500 S.PR Faca para queijo 13 cm.
Cheese knife 13 cm.
Couteau à fromage 13 cm.

1670 S.PR Faca para pão 18 cm.
Bread knife 18 cm.
Couteau à pain 18 cm.

1308 S.PR Faca para pão 20 cm.
Bread knife 20 cm.
Couteau à pain 20 cm.



1324 S.PR



1323 S.PR



2400 S.PR



2500 S.PR



1670 S.PR



1308 S.PR



4800 PR



5700 PR



5800 PR



5900 PR



5910 PR

4800 PR Faca "Santoku" 19,5 cm.
Santoku knife 19,5 cm.
Couteau santoku 19,5 cm.

5700 PR Faca de chefe 18 cm.
Chef Knife 18 cm.
Couteau de chef 18 cm.

5800 PR Faca de chefe 20 cm.
Chef knife 20 cm.
Couteau de chef 20 cm.

5900 PR Faca de chefe 23 cm.
Chef knife 23 cm.
Couteau de chef 23 cm.

5910 PR Faca de chefe 25 cm.
Chef knife 25 cm.
Couteau de chef 25 cm.

1111 PR Faca para presunto 26,5 cm.
Ham slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon 26,5 cm.

1111 S.PR Faca para salmão/presunto 26,5 cm.
Ham / Salmon slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon / Saumon 26,5 cm.

1612 PR Espatula 29 cm.
Spatula 29 cm.
Spatule 29 cm.

1610 PR Espatula 24 cm.
Spatula 24 cm.
Spatule 24 cm.

1608 PR Espatula 20 cm.
Spatula 20 cm.
Spatule 20 cm.

8600 PR Cutelo 15 cm.
Cleaver 15 cm.
Couperet 15 cm.



1111 PR

1111 S.PR

1612 PR

1610 PR

1608 PR

8600 PR

home P1
09



Home P1

Lâminas em aço inoxidável.

Os cabos em Polipropileno(PP), são atóxicos , higiénicos e laváveis à máquina

Blades in stainless steel.

The handles in Polypropylene are non-toxic, absolutely hygienic and dish-washer safe.

homeP1



home P1



4275 P1



4325 P1



4325 S.P1



4375 P1



4450 P1



4550 P1

4275 P1 Faca para descascar 7 cm.
Peeling knife 7 cm.
Couteau à éplucher 7 cm.

4325 P1 Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

4325 S.P1 Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

4375 P1 Faca para legumes 9,5 cm.
Paring knife 9,5 cm.
Couteau d'office 9,5 cm.

4450 P1 Faca para legumes 11,5 cm.
Paring knife 11,5 cm.
Couteau d'office 11,5 cm.

4550 P1 Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen Knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

5230 P1 Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

5350 P1 Faca para legumes 9 cm.
Paring knife 9 cm.
Couteau d'office 9 cm.

5140 P1 Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

5450 P1 Faca para legumes 11 cm.
Paring knife 11 cm.
Couteau d'office 11 cm.

5500 P1 Faca para cozinha 12,5 cm.
Kitchen Knife 12,5 cm.
Couteau de cuisine 12,5 cm.

5550 P1 Faca para cozinha 14 cm.
Kitchen Knife 14 cm.
Couteau de cuisine 14 cm.

5700 P1 Faca para cozinha 18 cm.
Kitchen Knife 18 cm.
Couteau de cuisine 18 cm.



5230 P1

5350 P1

5140 P1

5450 P1

5500 P1

5550 P1

5700 P1



3300 P1



3400 P1



3450 P1



3500 P1



1325 P1

3300 P1 Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

3400 P1 Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

3450 P1 Faca para cozinha 11,5 cm.
Kitchen Knife 11,5 cm.
Couteau de cuisine 11,5 cm.

3500 P1 Faca para cozinha 12,5 cm.
Kitchen Knife 12,5 cm.
Couteau de cuisine 12,5 cm.

1325 P1 Faca para cozinha 13 cm.
Kitchen Knife 13 cm.
Couteau de cuisine 13 cm.

1260 P1 Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen Knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

1206 P1 Faca para desossar 15 cm.
Boning knife 15 cm.
Couteau à désosser 15 cm.

1207 P1 Faca para cozinha 18 cm.
Kitchen Knife 18 cm.
Couteau de cuisine 18 cm.

9700 P1 Garfo para trincar 17,5 cm.
Carving Fork 17,5 cm.
Fourchette à Découper 17,5 cm.



1260 P1



1206 P1



1207 P1



9700 P1



2207 P1



1111 P1



1011 P1



2230 P1

2207 P1 Faca para filetes 18 cm.
Fillet knife 18 cm.
Couteau à filet 18 cm.

1111 P1 Faca para presunto 26,5 cm.
Ham slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon 26,5 cm.

1011 P1 Faca para presunto 26,5 cm.
Ham slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon 26,5 cm.

2230 P1 Faca para presunto 30 cm.
Ham slicer knife 30 cm.
Couteau à jambon 30 cm.

1323 S.P1 Faca para bife 10 cm.
Steak knife 10 cm.
Couteau à steak 10 cm.

1324 S.P1 Faca para bife 11 cm.
Steak knife 11 cm.
Couteau à steak 11 cm.

2450 S.P1 Faca para bife 11 cm.
Steak knife 11 cm.
Couteau à steak 11 cm.

2400 S.P1 Faca para queijo 10 cm.
Cheese knife 10 cm.
Couteau à fromage 10 cm.



1323 S.P1



1324 S.P1



2450 S.P1



2400 S.P1

home P1



4450 S.P1



1650 S.P1



1670 S.P1



1308 S.P1



1309 S.P1

4450 S.P1 Faca para tomate 11,5 cm.
Tomatoe knife 11,5 cm.
Couteau à tomate 11,5 cm.

1650 S.P1 Faca para pão 16,5 cm.
Bread knife 16,5 cm.
Couteau à pain 16,5 cm.

1670 S.P1 Faca para pão 18 cm.
Bread knife 18 cm.
Couteau à pain 18 cm.

1308 S.P1 Faca para pão 20 cm.
Bread knife 20 cm.
Couteau à pain 20 cm.

1309 S.P1 Faca para pão 21 cm.
Bread knife 21 cm.
Couteau à pain 21 cm.

6230 S.P1 Faca para legumes 8 cm.
Paring knife 8 cm.
Couteau d'office 8 cm.

6324 S.P1 Faca para bife 11 cm.
Steak knife 11 cm.
Couteau à steak 11 cm.

6325 S.P1 Faca para cozinha 13 cm.
Kitchen Knife 13 cm.
Couteau de cuisine 13 cm.

6206 S.P1 Faca para desossar 15 cm.
Boning knife 15 cm.
Couteau à désosser 15 cm.

6670 S.P1 Faca para pão 18 cm.
Bread knife 18 cm.
Couteau à pain 18 cm.



6230 S.P1



6324 S.P1



6325 S.P1



6206 S.P1



6670 S.P1

10 presunto/salmão

Ham / Salmon Jambon / Saumon



PresuntoSalmão

presunto salmão

hamsalmon jambomsaumon



presunto/salmão

ham / salmon jambom / saumon



7127 S



7127



1111 S.MP



1211 SAL

7127 S Faca para salmão 27 cm.
Salmon knife 27 cm.
Couteau à saumon 27 cm.

7127 Faca para presunto 27 cm.
Ham slicer knife 27 cm.
Couteau à jambom 27 cm.

1111 S.MP Faca para salmão 26,5 cm.
Salmon knife 26,5 cm.
Couteau à saumon 26,5 cm.

1211 SAL Faca para salmão 27,5 cm.
Salmon knife 27,5 cm.
Couteau à saumon 27,5 cm.

2230 B Faca para presunto 30 cm.
Ham slicer knife 30 cm.
Couteau à jambon 30 cm.

1111 PR Faca para presunto 26,5 cm.
Ham slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon 26,5 cm.

1111 S.PR Faca para presunto / Salmão 26,5 cm.
Ham / Salmon slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon / Saumon 26,5 cm.

1111 S.P3 Faca para presunto / Salmão 26,5 cm.
Ham / Salmon slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon / Saumon 26,5 cm.

1028 S.POM Faca para presunto 28 cm.
Ham slicer knife 28 cm.
Couteau à jambon 28 cm.



2230 B



1111 PR



1111 S.PR



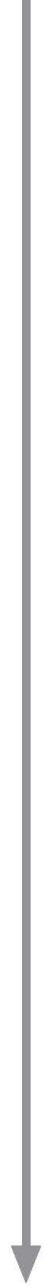
1111 S.P3



1028 S.POM

11

mesa/bife
steaksteak



MesaBife

mesabife
steaksteak



mesa/bife steaksteak

bife

7110 Garfo para bife 10 cm.
Steak fork 10 cm.
Fourchette à steak 10 cm.

7104 S Faca para bife 9 cm.
Steak knife 9 cm.
Couteau à steak 9 cm.

7190 Colher sopa 9,5 cm.
Soup spoon 9,5 cm.
Cuillère à soupe 9,5 cm.

7180 Colher sobremesa 7,5 cm.
Dessert spoon 7,5 cm.
Cuillère à dessert 7,5 cm.

7170 Garfo para salada 8,5 cm.
Salad fork 8,5 cm.
Fourchette à salade 8,5 cm.



7110



7104 S



7190



7180



7170

7204 S Faca para bife 10 cm.
Steak knife 10 cm.
Couteau à steak 10 cm.

7210 Garfo para bife 9 cm.
Steak fork 9 cm.
Fourchette à steak 9 cm.

1345 S.MP1 Faca para bife 11,5 cm.
Steak knife 11,5 cm.
Couteau à steak 11,5 cm.

814 MP1 Garfo para bife 10 cm.
Steak fork 10 cm.
Fourchette à steak 10 cm.

1250 S Faca para bife 13 cm.
Steak knife 13 cm.
Couteau à steak 13 cm.



7204 S



7210



1345 S.MP1



814 MP1



1250 S



21026-10



21029-10



1323 S.MPA



810 MP



811 MP

21026-10 Faca para bife 10 cm.
Steak knife 10 cm.
Couteau à steak 10 cm.

21029-10 Garfo para bife 10 cm.
Steak fork 10 cm.
Fourchette à steak 10 cm.

1323 S.MPA Faca para bife 10 cm.
Steak knife 10 cm.
Couteau à steak 10 cm.

810 MP Garfo 10 cm.
Fork 10 cm.
Fourchette 10 cm.

811 MP Colher de sopa 10 cm.
Soup spoon 10 cm.
Cuillère à soupe 10 cm.

804 S.B Faca para bife 11 cm.
Steak knife 11 cm.
Couteau à steak 11 cm.

810 B Garfo para bife 10 cm.
Steak fork 10 cm.
Fourchette à steak 10 cm.

811 B Colher de sopa 10 cm.
Soup spoon 10 cm.
Cuillère à soupe 10 cm.

1324 S Faca para bife 11 cm.
Steak knife 11 cm.
Couteau à steak 11 cm.

810 Garfo para bife 10 cm.
Steak fork 10 cm.
Fourchette à steak 10 cm.

811 Colher de soupa 10 cm.
Soup spoon 10 cm.
Cuillère à soupe 10 cm.



804 S.B



810 B



811 B



1324 S



810



811

conjuntos
setsensembles

12



Conjuntos

conjuntos
sets ensembles





Europa 1-P



1-PR



Europa 1-W



Europa 1-WA

Europa 1-P Conjunto de cozinha 6 pcs.
Kitchen set 6 pcs.
Ensemble cuisine 6 pcs.

1-PR Conjunto de cozinha 6 pcs.
Kitchen set 6 pcs.
Ensemble cuisine 6 pcs.

Europa 1-W Conjunto de cozinha 6 pcs.
Kitchen set 6 pcs.
Ensemble cuisine 6 pcs.

Europa 1-WA Conjunto de cozinha 6 pcs.
Kitchen set 6 pcs.
Ensemble cuisine 6 pcs.

Europa 1-B Conjunto de cozinha 6 pcs.
Kitchen set 6 pcs.
Ensemble cuisine 6 pcs.

Europa 1-BA Conjunto de cozinha 6 pcs.
Kitchen set 6 pcs.
Ensemble cuisine 6 pcs.

1 Conjunto de cozinha 4 pcs.
Kitchen set 4 pcs.
Ensemble cuisine 4 pcs.

2 Conjunto trincar 3 pcs.
Carving set 3 pcs.
Ensemble à découper 3 pcs.



Europa 1-B



Europa 1-BA



1



2



1-P1



2-P1

1-P1 Conjunto de cozinha 3 pcs.
Kitchen set 3 pcs.
Ensemble cuisine 3 pcs.

2-P1 Conjunto de cozinha 5 pcs.
Kitchen set 5 pcs.
Ensemble cuisine 5 pcs.

1-PS Conjunto de bife 12 pcs.
Steak set 12 pcs.
Ensemble à steak 12 pcs.

2-AL Conjunto para trincar 3 pcs.
Carving set 3 pcs.
Ensemble à découper 3 pcs.

3-AL Conjunto de cozinha 6 pcs.
Kitchen set 6 pcs.
Ensemble cuisine 6 pcs.



1-PS



2-AL



3-AL

4-AL Conjunto para trincar 2 pcs.
Carving set 2 pcs.
Ensemble à découper 2 pcs.

2-PS Conjunto mesa 18 pcs.
Set / table 18 pcs.
Ensemble table 18 pcs .

1-MP Conjunto para bife 12 pcs.
Steak set 12 pcs.
Ensemble à steak 12 pcs.

2-MP Conjunto para bife 12 pcs.
Steak set 12 pcs.
Ensemble à steak 12 pcs.



4-AL



2-PS



1-MP



2-MP

conjuntos sets ensembles



3



8-W



3-MP



4-MP

3 Bloco Madeira + 6 facas bife.
Knife wooden block + 6 steak knife.
Bloc pour couteau + 6 couteaux à steak.

8-W Conjunto para bife 4 pcs.
Steak set 4 pcs.
Ensemble à steak 4 pcs.

3-MP Conjunto para bife 12 pcs.
Steak set 12 pcs.
Ensemble à steak 12 pcs.

4-MP Conjunto para bife 6 facas.
6 knives steak set.
Ensemble à steak 6 couteaux.

5-MP Conjunto para mesa 20 pcs(4x5 mod).
Table set 20 pcs.
Ensemble table 20 pcs.

70000-01 caixa madeira 6 facas.
Wooden "cigar gift" box 6 knives.
Caisse bois 6 couteaux.

6-MP Conjunto de cozinha 3 pcs.
Kitchen set 3 pcs.
Ensemble cuisine 3 pcs.

9-POM Conjunto de cozinha 5 pcs.
Kitchen set 5 pcs
Ensemble cuisine 5 pcs.



5-MP



70000-01



6-MP



9-POM

9-FOR Conjunto de cozinha 5 pcs.
Kitchen set 5 pcs.
Ensemble cuisine 5 pcs.

70000-01 FOR caixa madeira 6 facas.
Wooden "cigar gift" box 6 knives.
Caisse bois 6 couteaux.

2300-01 Conjunto de cozinha 4+1 pcs.
Kitchen set 4 pcs + wall hanger.
Ensemble cuisine 4+1 pcs.



9-FOR



70000-01 FOR



2300-01





Blocos

Os blocos são ótimos para manter as facas protegidas e facilmente disponíveis.

Knife blocks are great for keeping knives protected and easily available.

blocos
blocks blocs





7100-01POM



1-AL



5-AL



7100-05 FOR

7100-01POM Bloco Faia 5 pcs.
Beech knife block 5pcs.
Bloc en Hêtre 5 pcs.
(7123 POM, 7112 POM, 7122 S POM, 7109 POM,
7125 POM)

1-AL Bloco de madeira 5 pcs.
Wooden block 5 pcs.
Bloc en bois 5 pcs.
(1308 S AL, 3700 AL, 1206 AL, 208 AL, 4275 AL)

5-AL Conjunto 7 pcs c/ bloco acrílico.
7 pcs set with acrylic bloc.
Ensemble 7 pcs bloc acrílico.
(9700 AL, 208 AL, 3700 AL, 1650 S AL, 4325 AL,
3400 AL, 1206 AL)

7100-05 FOR Bloco faia 5 pcs.
Beech block 5 pcs.
Bloc en Hêtre 5 pcs.
(21456/26, 21039/21, 21447/16, 21447/07, 7125 POM)

83421-01 FOR-5pcs

(21447/21, 21456/23, 21447/10, 210 POM, 21039/21)

82482-01 FOR-5pcs

(21035/07, 21456/23, 21456/16, 21447/10, 21450/11)

82411-01 AL-6pcs

(208-AL, 1308 S AL, 5600 AL, 1206 AL, 3700 AL, 3400 AL)

88434-01 PR-7pcs

(1206PR, 5140PR, 4325PR, 4275PR, 5800PR, 9625PR, 1308 S PR)

82034-01 PR-7PCS

(1206PR, 5140PR, 4325PR, 4275PR, 5800PR, 9625PR, 1308 S PR)



83421-01-FOR 5pcs



82482-01 FOR-5pcs



82411-01 AL-6pcs



88434-01 PR-7pcs



82034-01 PR-7PCS



Acessórios para Cozinha

acessórios para cozinha

kitchen accessories accessoires de cuisine





1720 MP



1720 H.MP



1631 MP

1720 MP Espátula curva 20 cm.
Wide turner 20 cm.
Spatule 20 cm.

1720 H.MP Espátula perforada curva 20 cm.
Perforated wide turner 20 cm.
Spatule 20 cm.

1631 MP Espátula 31 cm.
Pallette 31 cm.
Spatule 31 cm.

6145 Faca para picar 14,5 cm.
Mincing knife 14,5 cm.
Hachoir 14,5 cm.

6175 Faca para picar 17,5 cm.
Mincing knife 17,5 cm.
Hachoir 17,5 cm.

6122 Faca para picar 22,5 cm.
Mincing knife 22,5 cm.
Hachoir 22,5 cm.

6145 D Faca para picar dupla 15 cm
Mincing knife - Double blade 15 cm.
Hachoir double 15 cm.



6145



6175



6122



6145 D



6145 P



6175 P



6122 P

6145 P Faca para picar 14,5 cm.
Mincing knife 14,5 cm.
Hachoir 14,5 cm.

6175 P Faca para picar 17,5 cm.
Mincing knife 17,5 cm.
Hachoir 17,5 cm.

6122 P Faca para picar 22,5 cm.
Mincing knife 22,5 cm.
Hachoir 22,5 cm.

6225 MP Corta pizza 6,7 cm.
Pizza wheel 6,7 cm.
Roulette à pizza 6,7 cm.

6345 Pinça metálica 11,5 cm.
Metal tweezers 11,5 cm.
Pince métallique 11,5 cm.

6455 MP Pinça madeira 14 cm.
Wooden tweezers 14 cm.
Pince en bois 14 cm.



6225 MP



6345



6455 MP

8513 B 13,5 cm.

8513 P 13,5 cm.

1912 S.P Espátula para pizza, 12 cm.

Slice and Serve, 12 cm.

Spatule à pizza, 12 cm.

1810 S.P Espátula para sandwich, 10 cm.

All Purpose Spreader, 10 cm.

Couteau à beurre, 10 cm.



8513 B



8513 P



1912 S.P



1810 S.P

20 Tesoura de cozinha.
Kitchen shears.
Ciseaux de cuisine.

1499-H Abre-Latas.
Can opener.
Ouvre-boîte.

Descascador.
Potato Peeler.
Eplucher.



20



1499-H



Descacador

Saca-Rolhas.
Corkscrew.
Tire-Bouchons.

Conjunto "Fondue" 6 pcs.
"Fondue" Set 6 pcs.
Fondue 6 pcs.



Saca-Rolhas



Conjunto Fondue



Professional

As lâminas das facas são fabricadas em aço inoxidável de alto teor de carbono com um correcto tratamento térmico, o que lhes permite obter uma dureza de 54-56 HRC (Rockwell C).

Cabos disponíveis em polipropileno (PP) e polietileno (PE), higiénicos e recomendados para a indústria alimentar.

The knife-blades are in special High carbon stainless steel, perfectly heat treated to give them a Hardness of 54-56 HRC(Rockwell C).

Available handles in Polypropylene(PP) and Polyethylene(PE), absolutely hygienic and recommended for the food industry.

profissional

professional professionnel



1250 P3 Faca para talho 13 cm.
Butcher knife 13 cm.
Couteau de boucher 13 cm.

1260 P3 Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

2260 P3 Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

1270 P3 Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

1280 P3 Faca para talho 20 cm.
Butcher knife 20 cm.
Couteau de boucher 20 cm.



1250 P3



1260 P3



2260 P3



1270 P3



1280 P3

1205 P3 Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.

1206 P3 Faca para desossar 15 cm.
Boning knife 15 cm.
Couteau à désosser 15 cm.

2045 P3 Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.

2065 P3 Faca para desossar 16 cm.
Boning knife 16 cm.
Couteau à désosser 16 cm.

2070 P3 Faca para desossar 18 cm.
Boning knife 18 cm.
Couteau à désosser 18 cm.



1205 P3



1206 P3



2045 P3



2065 P3



2070 P3



1360 P3



1370 P3



1415 P3



1325 P3



1308 S.P3

1360 P3 Faca para Esfolar 15 cm.
Skinning knife 15 cm.
Couteau à écorcher 15 cm.

1370 P3 Faca para Esfolar 18 cm.
Skinning knife 18 cm.
Couteau à écorcher 18 cm.

1415 P3 Faca para Esfolar 16 cm.
Skinning knife 16 cm.
Couteau à écorcher 16 cm.

1325 P3 Faca para cozinha 13 cm.
Kitchen Knife 13 cm.
Couteau de cuisine 13 cm.

1308 S.P3 Faca para pão 20 cm.
Bread knife 20 cm.
Couteau à pain 20 cm.

5910 P3 Faca de cozinheiro 25 cm.
Chef knife 25 cm.
Couteau de cuisinier 25 cm.

5800 P3 Faca de cozinheiro 20 cm.
Chef knife 20 cm.
Couteau de cuisinier 20 cm.

4800 P3 Faca "Santoku" 19,5 cm.
Santoku knife 19,5 cm.
Couteau santoku 19,5 cm.



5910 P3



5800 P3



4800 P3



1008 S.P3



1111 S.P3



1310 S.P3



1310 P3

➔ **1008 S.P3** Faca para presunto / Salmão 21cm.
Ham / Salmon slicer knife 21 cm.
Couteau à jambon / Saumon 21 cm.

1111 S.P3 Faca para presunto / Salmão 26,5 cm.
Ham / Salmon slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon / Saumon 26,5 cm.

1310 S.P3 Faca para pão/pasteleiro 25 cm.
Bread / pastry knife 25 cm.
Couteau à pain / pâtisserie 25 cm.

1310 P3 Faca para presunto 25 cm.
Ham slicer knife 25 cm.
Couteau à jambon 25 cm.

1250 P Faca para talho 13 cm.
Butcher knife 13 cm.
Couteau de boucher 13 cm.

1260 P Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

1270 P Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

1280 P Faca para talho 20 cm.
Butcher knife 20 cm.
Couteau de boucher 20 cm.

1205 P Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.

2045 P Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.



1250 P

1260 P

1270 P

1280 P

1205 P

2045 P



2065 P



1360 P



1370 P



2207 P



2208 P

2065 P Faca para desossar 16 cm.
Boning knife 16 cm.
Couteau à désosser 16 cm.

1360 P Faca para esfolar 15 cm.
Skinning knife 15 cm.
Couteau à écorcher 15 cm.

1370 P Faca para esfolar 18 cm.
Skinning knife 18 cm.
Couteau à écorcher 18 cm.

2207 P Faca para filetes 18 cm.
Fillet knife 18 cm.
Couteau à filet 18 cm.

2208 P Faca para filetes 20 cm.
Fillet knife 20 cm.
Couteau à filet 20 cm.

3050 P Faca para talho 13 cm.
Butcher knife 13 cm.
Couteau de boucher 13 cm.

3060 P Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

3070 P Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

3800 P Faca para talho 20 cm.
Butcher knife 20 cm.
Couteau de boucher 20 cm.

3090 P Faca para talho 23,5 cm.
Butcher knife 23,5 cm.
Couteau de boucher 23,5 cm.



3050 P

3060 P

3070 P

3800 P

3090 P



3100 P



3120 P



3160 P.36



3160 P

3100 P Faca para talho 26 cm.
Butcher knife 26 cm.
Couteau de boucher 26 cm.

3120 P Faca para talho 31,5 cm.
Butcher knife 31,5 cm.
Couteau de boucher 31,5 cm.

3160 P.36 Faca para talho 36 cm.
Butcher knife 36 cm.
Couteau de boucher 36 cm.

3160 P Faca para talho 40 cm.
Butcher knife 40 cm.
Couteau de boucher 40 cm.

3006 P Faca para talho/desossar 16,5 cm.
Butcher / boning knife 16,5 cm.
Couteau de boucher / désosser 16,5 cm.

3007 P Faca para talho/desossar 18 cm.
Butcher / boning knife 18 cm.
Couteau de boucher / désosser 18 cm.

3008 P Faca para talho/desossar 20 cm.
Butcher / boning knife 20 cm.
Couteau de boucher / désosser 20 cm.

3009 P Faca para talho/desossar 23 cm.
Butcher / boning knife 23 cm.
Couteau de boucher / désosser 23 cm.



3006 P



3007 P



3008 P



3009 P



1426 P



1431 P



1116 P.30



1116 P.36



1116 P.40

1426 P Faca de Talho 26 cm.
Butcher knife 26 cm.
Couteau de boucher 26 cm.

1431 P Faca de Talho 31 cm.
Butcher knife 31 cm.
Couteau de boucher 31 cm.

1116 P.30 Faca para carnes frias 30 cm.
Slicing knife 30 cm.
Couteau à charcuterie 30 cm.

1116 P.36 Faca para carnes frias 36 cm.
Slicing knife 36 cm.
Couteau à charcuterie 36 cm.

1116 P.40 Faca para carnes frias 40 cm.
Slicing knife 40 cm.
Couteau à charcuterie 40 cm.

4275 P2 Faca para descascar 7 cm.
Peeling knife 7 cm.
Couteau à éplucher 7 cm.

5400 P2 Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

1205 P2 Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.

3600 P2 Faca para cozinha 15 cm.
Kitchen Knife 15 cm.
Couteau de cuisine 15 cm.

3700 P2 Faca para cozinha 18 cm.
Kitchen Knife 18 cm.
Couteau de cuisine 18 cm.

3800 P2 Faca para cozinha 20 cm.
Kitchen Knife 20 cm.
Couteau de cuisine 20 cm.

1410 P2 Faca para abate 25 cm.
Slaughter knife 25 cm.
Couteau à abattre 25 cm.



4275 P2

5400 P2

1205 P2

3600 P2

3700 P2

3800 P2

1410 P2



1250 PR1



1260 PR1



1270 PR1



1280 PR1

1250 PR1 Faca para talho 13 cm.
Butcher knife 13 cm.
Couteau de boucher 13 cm.

1260 PR1 Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

1270 PR1 Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

1280 PR1 Faca para talho 20 cm.
Butcher knife 20 cm.
Couteau de boucher 20 cm.

1290 PR1 Faca para talho 23 cm.
Butcher knife 23 cm.
Couteau de boucher 23 cm.

1370 PR1 Faca para esfolar 18 cm.
Skinning knife 18 cm.
Couteau à écorcher 18 cm.

1205 PR1 Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.

1206 PR1 Faca para desossar 15 cm.
Boning knife 15 cm.
Couteau à désosser 15 cm.



1290 PR1



1370 PR1



1205 PR1



1206 PR1



1250 W



1260 W



1270 W



1280 W



1210 W

1250 W Faca para talho 13 cm.
Butcher knife 13 cm.
Couteau de boucher 13 cm.

1260 W Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

1270 W Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

1280 W Faca para talho 20 cm.
Butcher knife 20 cm.
Couteau de boucher 20 cm.

1210 W Faca para talho 25 cm.
Butcher knife 25 cm.
Couteau de boucher 25 cm.

1205 W Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.

1206 W Faca para desossar 15 cm.
Boning knife 15 cm.
Couteau à désosser 15 cm.

1370 W Faca para esfoliar 18 cm.
Skinning knife 18 cm.
Couteau à écorcher 18 cm.

1150 W Faca para estripar 15 cm.
Tripe knife 15 cm.
Tripier à boule 15 cm.



1205 W



1206 W



1370 W



1150 W



1250 B



1260 B



1270 B



1280 B

1250 B Faca para talho 13 cm.
Butcher knife 13 cm.
Couteau de boucher 13 cm.

1260 B Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

1270 B Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

1280 B Faca para talho 20 cm.
Butcher knife 20 cm.
Couteau de boucher 20 cm.

1210 B Faca para talho 25 cm.
Butcher knife 25 cm.
Couteau de boucher 25 cm.

1205 B Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.

1206 B Faca para desossar 15 cm.
Boning knife 15 cm.
Couteau à désosser 15 cm.

1370 B Faca para esfolar 18 cm.
Skinning knife 18 cm.
Couteau à écorcher 18 cm.



1210 B



1205 B



1206 B



1370 B



3060 B



3070 B



3800 B

3060 B Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

3070 B Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

3800 B Faca para talho 20 cm.
Butcher knife 20 cm.
Couteau de boucher 20 cm.

3100 B Faca para talho 26 cm.
Butcher knife 26 cm.
Couteau de boucher 26 cm.

3120 B Faca para talho 31,5 cm.
Butcher knife 31,5 cm.
Couteau de boucher 31,5 cm.

3160 B.36 Faca para talho 36 cm.
Butcher knife 36 cm.
Couteau de boucher 36 cm.



3100 B



3120 B



3160 B.36

3050 W Faca para talho 13 cm.
Butcher knife 13 cm.
Couteau de boucher 13 cm.

3060 W Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

3070 W Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

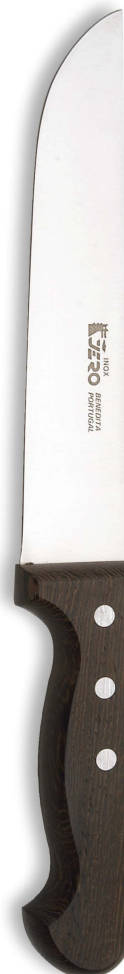
3800 W Faca para talho 20 cm.
Butcher knife 20 cm.
Couteau de boucher 20 cm.



3050 W



3060 W



3070 W



3800 W

3090 W Faca para talho 23,5 cm.
Butcher knife 23,5 cm.
Couteau de boucher 23,5 cm.

3100 W Faca para talho 26 cm.
Butcher knife 26 cm.
Couteau de boucher 26 cm.

3120 W Faca para talho 31,5 cm.
Butcher knife 31,5 cm.
Couteau de boucher 31,5 cm.



3090 W



3100 W



3120 W

5400 BA Faca para talho 10 cm.
Butcher knife 10 cm.
Couteau de boucher 10 cm.

1250 BA Faca para talho 13 cm.
Butcher knife 13 cm.
Couteau de boucher 13 cm.

1260 BA Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

1270 BA Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.



5400 BA



1250 BA



1260 BA



1270 BA

1280 BA Faca para talho 20 cm.
Butcher knife 20 cm.
Couteau de boucher 20 cm.

1210 BA Faca para talho 25 cm.
Butcher knife 25 cm.
Couteau de boucher 25 cm.

1205 BA Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.

1370 BA Faca para esfolar 18 cm.
Skinning knife 18 cm.
Couteau à écorcher 18 cm.



1280 BA



1210 BA



1205 BA



1370 BA



5400 WA



1205 WA



1250 WA



1270 WA



1280 WA



1370 WA

5400 WA Faca para legumes 10 cm.
Paring knife 10 cm.
Couteau d'office 10 cm.

1205 WA Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.

1250 WA Faca para talho 13 cm.
Butcher knife 13 cm.
Couteau de boucher 13 cm.

1270 WA Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

1280 WA Faca para talho 20 cm.
Butcher knife 20 cm.
Couteau de boucher 20 cm.

1370 WA Faca para esfoliar 18 cm.
Skinning knife 18 cm.
Couteau à écorcher 18 cm.

3060 WA Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

3070 WA Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

3800 WA Faca para talho 20 cm.
Butcher knife 20 cm.
Couteau de boucher 20 cm.

3090 WA Faca para talho 23,5 cm.
Butcher knife 23,5 cm.
Couteau de boucher 23,5 cm.

3100 WA Faca para talho 26 cm.
Butcher knife 26 cm.
Couteau de boucher 26 cm.

3120 WA Faca para talho 31,5 cm.
Butcher knife 31,5 cm.
Couteau de boucher 31,5 cm.



3060 WA



3070 WA



3800 WA



3090 WA



3100 WA



3120 WA



3060 PEA



3070 PEA



3120 PEA



1250 PEA

→ **3060 PEA** Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

3070 PEA Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

3120 PEA Faca para talho 31,5 cm.
Butcher knife 31,5 cm.
Couteau de boucher 31,5 cm.

1250 PEA Faca para talho 12,5 cm.
Butcher knife 12,5 cm.
Couteau de boucher 12,5 cm.

3006 PE Faca talho/ desossar 15 cm.
Butcher / boning knife 15 cm.
Couteau de boucher / désosser 15 cm.

3007 PE Faca talho/ desossar 18 cm.
Butcher / boning knife 18 cm.
Couteau de boucher / désosser 18 cm.

3008 PE Faca talho/ desossar 20 cm.
Butcher / boning knife 20 cm.
Couteau de boucher / désosser 20 cm.

3009 PE Faca talho/ desossar 23 cm.
Butcher / boning knife 23 cm.
Couteau de boucher / désosser 23 cm.



3006 PE



3007 PE



3008 PE



3009 PE



3010 PE



3011 PE



3012 PE



3013 PE

3010 PE Faca talho/ desossar 25 cm.
Butcher / boning knife 25 cm.
Couteau de boucher / désosser 25 cm.

3011 PE Faca talho/ desossar 27 cm.
Butcher / boning knife 27 cm.
Couteau de boucher / désosser 27 cm.

3012 PE Faca talho/ desossar 30 cm.
Butcher / boning knife 30 cm.
Couteau de boucher / désosser 30 cm.

3013 PE Faca talho/ desossar 33,5 cm.
Butcher / boning knife 33,5 cm.
Couteau de boucher / désosser 33,5 cm.

3400 PE Faca para talho 10 cm.
Butcher knife 10 cm.
Couteau de boucher 10 cm.

5400 PE Faca para talho 10 cm.
Butcher knife 10 cm.
Couteau de boucher 10 cm.

1205 PE Faca para desossar 13 cm.
Boning knife 13 cm.
Couteau à désosser 13 cm.

1250 PE Faca para talho 13 cm.
Butcher knife 13 cm.
Couteau de boucher 13 cm.



3400 PE



5400 PE



1205 PE



1250 PE



3060 PE



3070 PE



3100 PE



3120 PE

3060 PE Faca para talho 15 cm.
Butcher knife 15 cm.
Couteau de boucher 15 cm.

3070 PE Faca para talho 18 cm.
Butcher knife 18 cm.
Couteau de boucher 18 cm.

3100 PE Faca para talho 26 cm.
Butcher knife 26 cm.
Couteau de boucher 26 cm.

3120 PE Faca para talho 31,5 cm.
Butcher knife 31,5 cm.
Couteau de boucher 31,5 cm.

5009 PE Faca talho/cozinheiro 22 cm.
Butcher / Chef knife 22 cm.
Couteau de boucher / cuisinier 22 cm.

5010 PE Faca talho/cozinheiro 25 cm.
Butcher / Chef knife 25 cm.
Couteau de boucher / cuisinier 25 cm.

5011 PE Faca talho/cozinheiro 27 cm.
Butcher / Chef knife 27 cm.
Couteau de boucher / cuisinier 27 cm.

5012 PE Faca talho/cozinheiro 30 cm.
Butcher / Chef knife 30 cm.
Couteau de boucher / cuisinier 30 cm.



5009 PE



5010 PE



5011 PE



5012 PE



5013 PE



5910 PE



5914 PE

5013 PE Faca talho/cozinheiro 33,5 cm.
Butcher / Chef knife 33,5 cm.
Couteau de boucher / cuisinier 33,5 cm.

5910 PE Faca talho/cozinheiro 25 cm.
Butcher / Chef knife 25 cm.
Couteau de boucher / cuisinier 25 cm.

5914 PE Faca para queijo da ilha 35 cm.
Island cheese knife 35 cm.
Couteau au fromage de L'île 35 cm.

1111 PE Faca para presunto 26,5 cm.
Ham slicer knife 26,5 cm.
Couteau à jambon 26,5 cm.

1312 S.PE Faca para peixe 30 cm.
Fish knife 30 cm.
Couteau à poisson 30 cm.

1610 PE Espatula 24 cm.
Spatula 24 cm.
Spatule 24 cm.



1111 PE



1312 S.PE



1610 PE



8007 PE



8009 PE



8010 PE



8011 PE



8012 PE

8007 PE Cutelo de talho 18 cm.
Butcher cleaver 18 cm.
Couperet de boucher 18 cm.

8009 PE Cutelo de talho 22 cm.
Butcher cleaver 22 cm.
Couperet de boucher 22 cm.

8010 PE Cutelo de talho 25 cm.
Butcher cleaver 25 cm.
Couperet de boucher 25 cm.

8011 PE Cutelo de talho 27 cm.
Butcher cleaver 27 cm.
Couperet de boucher 27 cm.

8012 PE Cutelo de talho 28 cm.
Butcher cleaver 28 cm.
Couperet de boucher 28 cm.

8600 PE Cutelo de talho 15 cm.
Butcher cleaver 15 cm.
Couperet de boucher 15 cm.

8616 PE Cutelo de talho 16 cm.
Butcher cleaver 16 cm.
Couperet de boucher 16 cm.

CUTELA



8600 PE



8616 PE



CUTELA

→ **9000** Faca para cortar bacalhau.
Cod fish knife.
Couteau à morue seche.



9000



cutelos

cleavers couperets

16



Cutelos

cutelos

cleavers couperets





8525

8600

8616 W

8618 W

8620 W

8525 Cutelo 13 cm.
Cleaver 13 cm.
Couperet 13 cm.

8600 Cutelo 15 cm.
Cleaver 15 cm.
Couperet 15 cm.

8616 W Cutelo 16 cm.
Cleaver 16 cm.
Couperet 16 cm.

8618 W Cutelo 18 cm.
Cleaver 18 cm.
Couperet 18 cm.

8620 W Cutelo 20 cm.
Cleaver 20 cm.
Couperet 20 cm.

8622 W Cutelo 22 cm.
Cleaver 22 cm.
Couperet 22 cm.

8616 B Cutelo para talho 16 cm.
Butcher cleaver 16 cm.
Couperet de boucher 16 cm.

8618 B Cutelo para talho 18 cm.
Butcher cleaver 18 cm.
Couperet de boucher 18 cm.

8620 B Cutelo para talho 20 cm.
Butcher cleaver 20 cm.
Couperet de boucher 20 cm.

8622 B Cutelo para talho 22 cm.
Butcher cleaver 22 cm.
Couperet de boucher 22 cm.



8622 W

8616 B

8618 B

8620 B

8622 B



8607 F

8608 F

8520 AL

8520 AL B

8520 P

8607 F Cutelo 18 cm.
Cleaver 18 cm.
Couperet 18 cm.

8608 F Cutelo 20 cm.
Cleaver 20 cm.
Couperet 20 cm.

8520 AL Cutelo chinês 20 cm.
Chinese cleavers 20 cm.
Couperets chinois 20 cm.

8520 AL B Cutelo chinês.
Chinese cleavers.
Couperets chinois.

8520 P Cutelo chinês 20 cm.
Chinese cleavers 20 cm.
Couperets chinois 20 cm.

8616 P Cutelo 16 cm.
Cleaver 16 cm.
Couperet 16 cm.

8618 P Cutelo 18 cm.
Cleaver 18 cm.
Couperet 18 cm.

8620 P Cutelo 20 cm.
Cleaver 20 cm.
Couperet 20 cm.

8618 PL Cutelo 18 cm.
Cleaver 18 cm.
Couperet 18 cm.

8620 PL Cutelo 20 cm.
Cleaver 20 cm.
Couperet 20 cm.

8622 PL Cutelo 22 cm.
Cleaver 22 cm.
Couperet 22 cm.



8616 P

8618 P

8620 P

8618 PL

8620 PL

8622 PL



Fuzis

Os fuzis são fabricados em aço ao carbono extremamente duro e revestidos a crómio duro e são utilizados para manter o gume das facas afiado. Entre o fuzil e o cabo existe um guarda-mão.

Sharpening steels are made of extremely hard, high-carbon steel (hard chrome-plated) and are used to keep a fine edge on sharp knives. The rod is attached to a handle, which has a guard to protect the user's hand from the knife blade. For maximum efficiency, choose a sharpening steel that is longer than the knife to be sharpened.



fuzis

sharpening steel fusil à aiguiser





210 PE



212 PE



214 PE



208 P



209 P

210 PE Fusil 25 cm.
Sharpening steel 25 cm.
Fusil à aiguiser 25 cm.

212 PE Fusil 30 cm.
Sharpening steel 30 cm.
Fusil à aiguiser 30 cm.

214 PE Fusil 35,5 cm.
Sharpening steel 35,5 cm.
Fusil à aiguiser 35,5 cm.

208 P Fusil 20 cm.
Sharpening steel 20 cm.
Fusil à aiguiser 20 cm.

209 P Fusil 22,5 cm.
Sharpening steel 22,5 cm.
Fusil à aiguiser 22,5 cm.

210 P Fuzil 25 cm.
Sharpening steel 25 cm.
Fusil à aiguiser 25 cm.

212 P Fuzil 30 cm.
Sharpening steel 30 cm.
Fusil à aiguiser 30 cm.

214 P Fuzil 35,5 cm.
Sharpening steel 35,5 cm.
Fusil à aiguiser 35,5 cm.

208 Fuzil 20 cm.
Sharpening steel 20 cm.
Fusil à aiguiser 20 cm.

208 W Fuzil 20 cm.
Sharpening steel 20 cm.
Fusil à aiguiser 20 cm.



210 P



212 P



214 P



208



208 W



208 W1



209



210



212



214

208 W1 Fuzil 20 cm.
Sharpening steel 20 cm.
Fusil à aiguiser 20 cm.

209 Fuzil 22,5 cm.
Sharpening steel 22,5 cm.
Fusil à aiguiser 22,5 cm.

210 Fuzil 25 cm.
Sharpening steel 25 cm.
Fusil à aiguiser 25 cm.

212 Fuzil 30 cm.
Sharpening steel 30 cm.
Fusil à aiguiser 30 cm.

214 Fuzil 35,5 cm.
Sharpening steel 35,5 cm.
Fusil à aiguiser 35,5 cm.

208 MP Fuzil 20 cm.
Sharpening steel 20 cm.
Fusil à aiguiser 20 cm.

210 MP Fuzil 25 cm.
Sharpening steel 25 cm.
Fusil à aiguiser 25 cm.

7125 Fuzil 25 cm.
Sharpening steel 25 cm.
Fusil à aiguiser 25 cm.

208 AL Fuzil 20 cm.
Sharpening steel 20 cm.
Fusil à aiguiser 20 cm.



208 MP



210 MP



7125



208 AL

18

ac. profissionais
professional accessories

accessoires de professionnel



Acessórios para profissionais

acessórios para profissionais

professional accessories accessoires de professionnel



ESCAMADOR Escamador.
Scraper.
Grattoir.

6000 Raspadeira.
Scraper.
Grattoir.

6001 Raspadeira 7 x 13 cm.
Scraper 7 x 13 cm.
Grattoir 7 x 13 cm.



ESCAMADOR



6000



6001

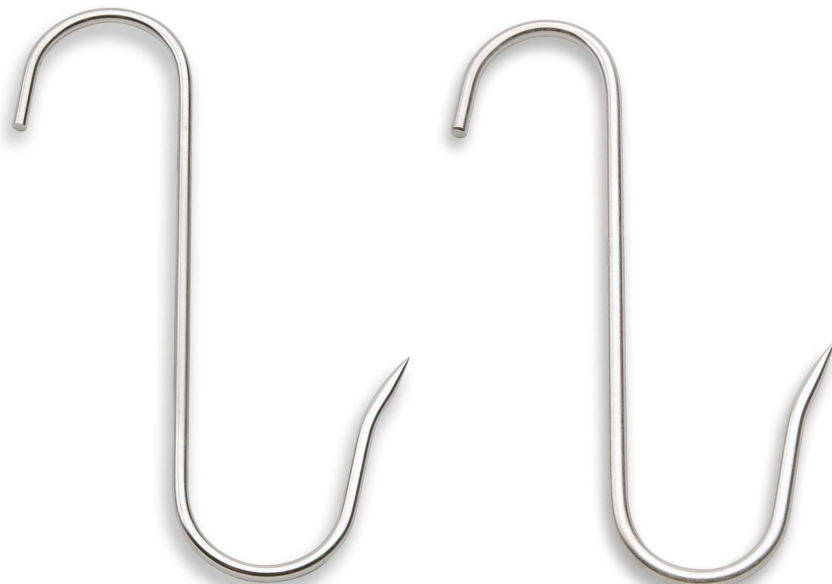
6004 Gancho inox de 4 mm.
18/10 Stainless steel Hook 4 mm.
Crochet "S" INOX 18/10 4 mm.

6005 Gancho inox de 5 mm.
18/10 Stainless steel Hook 5 mm.
Crochet "S" INOX 18/10 5 mm.

6006 Gancho inox de 6 mm.
18/10 Stainless steel Hook 6 mm.
Crochet "S" INOX 18/10 6 mm.

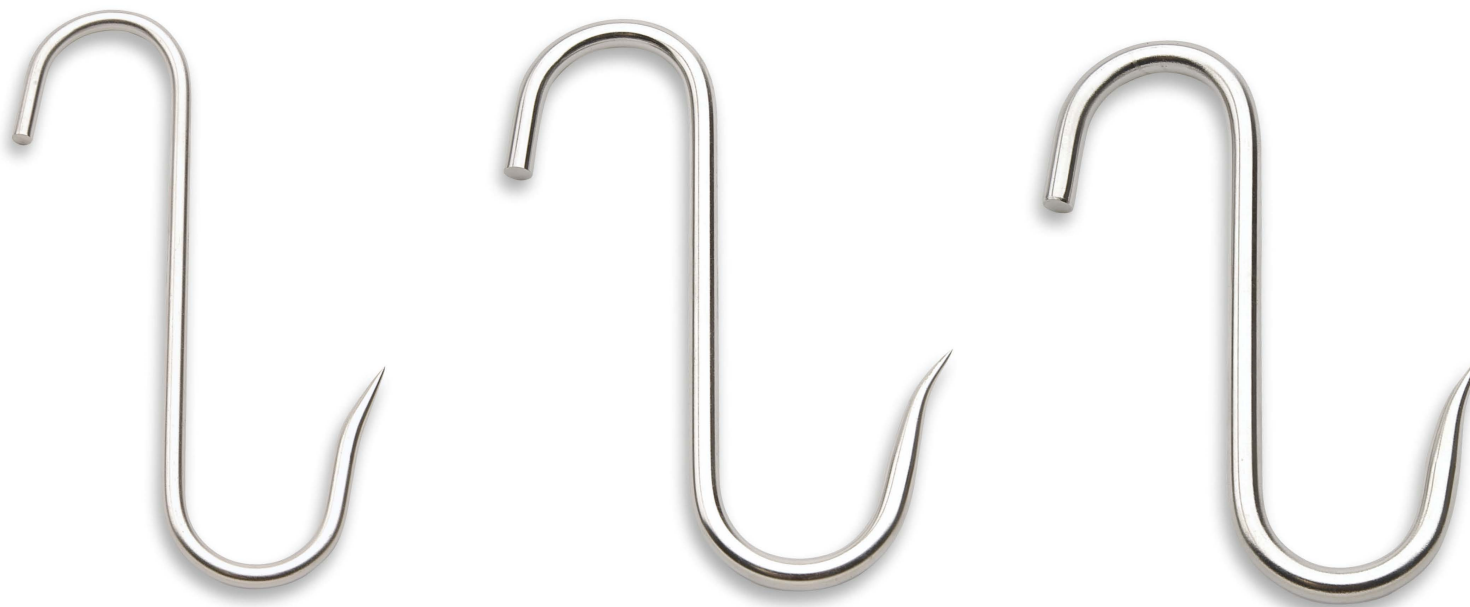
6008 Gancho inox de 8 mm.
18/10 Stainless steel Hook 8 mm.
Crochet "S" INOX 18/10 8 mm.

6010 Gancho inox de 10 mm.
18/10 Stainless steel Hook 10 mm.
Crochet "S" INOX 18/10 10 mm.



6004

6005



6006

6008

6010

19

canivetes
Pocket-knives Canifs



Canivetes

canivetes

pocket-knives canifs



CD 125 Canivete 5,5 cm.
Pocket-knife 5,5 cm.
Canif 5,5 cm.

CX 135 Canivete 5,8 cm.
Pocket-knife 5,8 cm.
Canif 5,8 cm.

CX 165 Canivete 7,3 cm.
Pocket-knife 7,3 cm.
Canif 7,3 cm.

CX 195 Canivete 9 cm.
Pocket-knife 9 cm.
Canif 9 cm.



CD 125



CX 135



CX 165



CX 195

PM 150 Canivete 6,5 cm.
Pocket-knife 6,5 cm.
Canif 6,5 cm.

PM 200 Canivete 9 cm.
Pocket-knife 9 cm.
Canif 9 cm.

PM 240 Canivete 11 cm.
Pocket-knife 11 cm.
Canif 11 cm.

PMA 230 Canivete 10 cm.
Pocket-knife 10 cm.
Canif 10 cm.

CS 155 Canivete de bolso, 3 pcs.
Pocket-knife 3 pcs.
Canifs de poche 3 pcs.



PM 150



PM 200



PM 240



PMA 230



CD 155

CF 275 Canivete 8 cm.
Pocket-knife 8 cm.
Canif 8 cm.

CF 270 Canivete 8 cm.
Pocket-knife 8 cm.
Canif 8 cm.

CF 170 Canivete 8 cm.
Pocket-knife 8 cm.
Canif 8 cm.

P. Chaves Canivete 2 pcs.
Pocket-knives 2 pcs.
Canif 2 pcs.



CF 125



CF 270



CF 170



P. Chaves

EX 185 Canivete para enxertia 7,7 cm.
Grafting knife 7,7 cm.
Grefoir 7,7 cm.

EX 185 I Canivete para enxertia 7,7 cm.
Grafting knife 7,7 cm.
Grefoir 7,7 cm.

910 Faca para electricista 11 cm.
Electrician knife 11 cm.
Couteau à electricien 11 cm.

910 E Faca para electricista 11 cm.
Electrician knife 11 cm.
Couteau à electricien 11 cm.



EX 185



EX 185 I



910



910 E



Apicultura

Acessórios para apicultura fabricados em materiais da mais alta qualidade.

Beekeepers accessories are produced from highest quality materials.

apicultura

beekeeping | l'apiculture





28SS PC



28SD PC



24SS PC



24SD PC



1011 S

28SS PC Faca desopercular s. simples, ponta curva, 11".
Uncapping knife.
Couteau à desoperculer.

28SD PC Faca desop. serrilha dupla, ponta curva 11".
Uncapping knife.
Couteau à desoperculer.

24SS PC Faca desop. serrilha simples, ponta curva, 9 1/2".
Uncapping knife.
Couteau à desoperculer.

24SD PC Faca desop. serrilha dupla, ponta curva, 9 1/2".
Uncapping knife.
Couteau à desoperculer.

1011 S Faca desopercular 27,5 cm.
Uncapping knife 27,5 cm.
Couteau à desoperculer 27,5 cm.

6245 Raspador grande.
Large hive Tool.
Lève-cadre américain.

6190 Raspador grande.
Large hive Tool.
Lève-cadre américain.

6195 Arrancador quadros.
Frame grip.
Pince Lève-cadre.

Crestadeira c/ haste em tubo 48 cm



6245



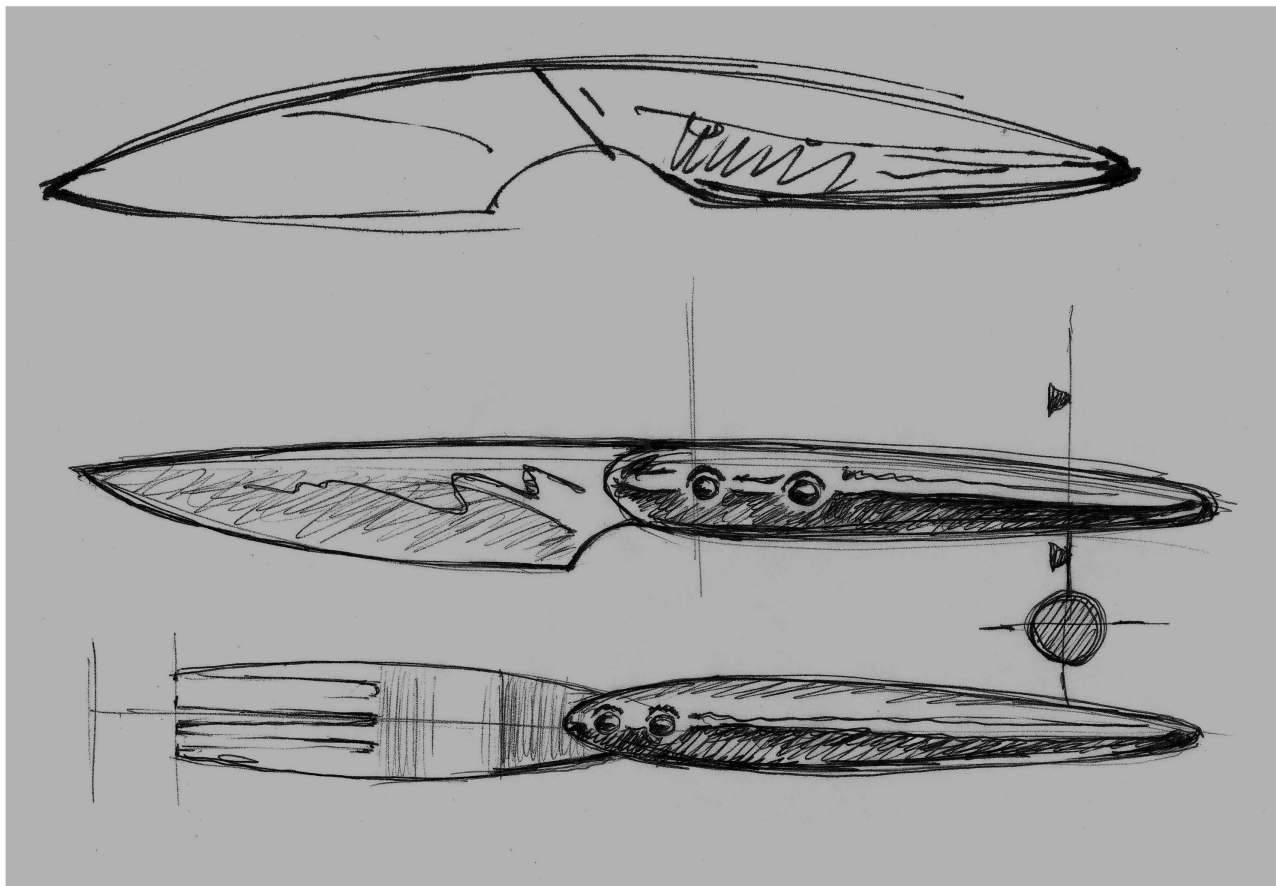
6190

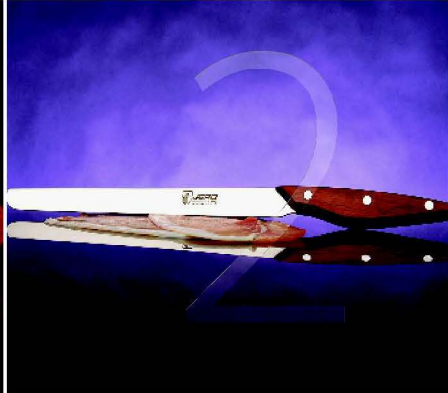


6195



Crestadeira c/ haste em tubo 48 cm







faca knife couteau coltello
messer knivar kniv cuchillo

