



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.*

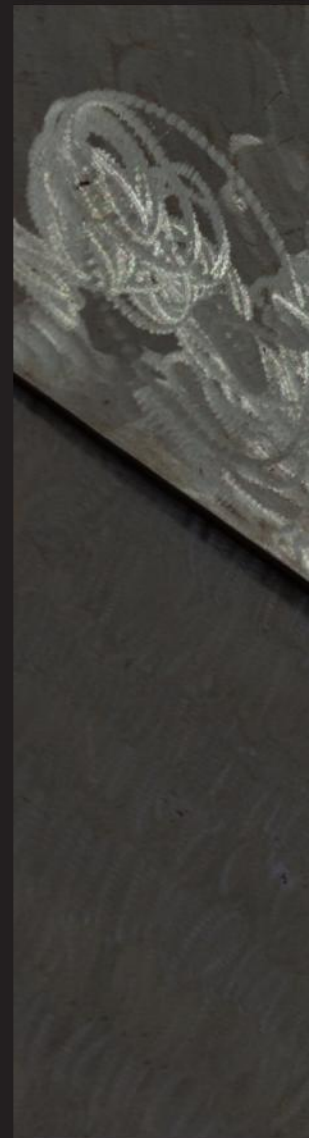
*Because the future is prepared today!*

## 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)

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

<b>2</b> Materiais Prensados	Press wood	Pressée bois
<b>3</b> Madeira	Wood	Bois
<b>4</b> Polipropileno (PP)	Polypropylene (PP)	Polypropylène (PP)
<b>5</b> Aço Inox	Stainless Steel	Acier Inoxydable
<b>6</b> Proflex Plus	Proflex Plus	Proflex Plus
<b>7</b> Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)
<b>8</b> Proflex	Proflex	Proflex
<b>9</b> 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
<b>1</b> Jatobá	Jatoba	Jatoba	<b>1</b> Preto	Black	Noir
<b>2</b> Bubinga	Bubinga	Bubinga	<b>2</b> Branco	White	Blanc
<b>3</b> Pau Santo	Rosewood	Boissaint	<b>3</b> Amarelo	Yellow	Jaune
<b>4</b> Faia	Beech	Hêtre	<b>4</b> Vermelho	Red	Rouge
<b>5</b> Mutoca	Mutoka	Mutoca	<b>5</b> Verde	Green	Vert
<b>7</b> Oliveira	Olive wood	Olivier	<b>6</b> Azul	Blue	Bleu
<b>8</b> Pinho	Pine wood	Pine	<b>7</b> Cor de rosa	Pink	Rose
			<b>8</b> Bege	Beige	Beige

Ex.: cabo de polipropileno preto | black polypropylene handle | manche de polypropylène noir **2**41.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 **2**41 **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 **2**41 **3016** **17**

OBSERVAÇÕES | REMARKS | REMARQUES:

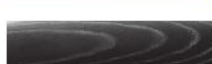
Nos casos de facas, cutelos, espátulas, garfos de trinchar e fuzis o comprimento refere-se apenas à lâmina  
 In case of knives, cleavers, spatulas, carving forks and sharpening steels the length refers to the blade only  
 En ce qui concerne des couteaux, couperets, spatules, fourchettes à cuisine et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



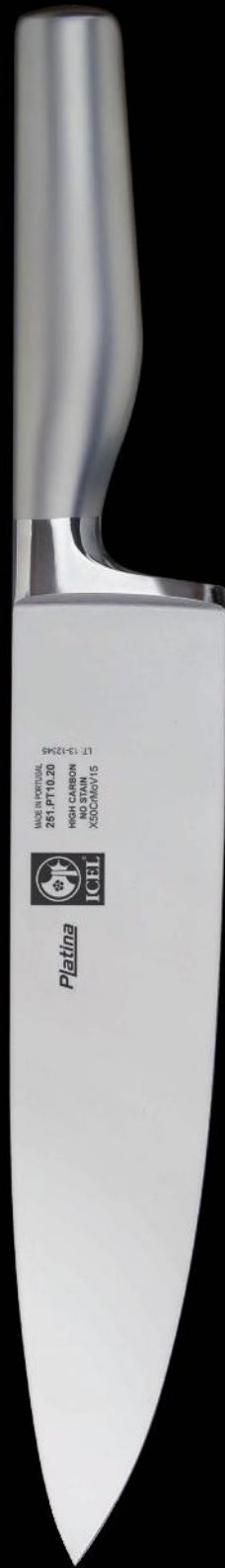




*Procuramos inspiração  
nos mais ínfimos pormenores,  
contrastes de luz e sombra,  
a proporção equilibrada de todos os elementos  
num design funcional e único.*

*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 tornear  
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

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 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

Lâminas forjadas de aço inox de qualidade superior com cromo-molibdênio-vanádio (X50CrMoV15). Cabos de aço inox AISI 304.  
Forged blades made of high quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50CrMoV15). Stainless steel handles AISI 304.  
Lames forgées d'acier inoxydable de haute qualité avec chrome-molybdène-vanadium (X50CrMoV15). Manches en acier inoxydable AISI 304.



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 torneir  
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





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 étroite  
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



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

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.



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 trincar 20cm  
Carving knife 20cm / Couteau à découper 20cm
-  Garfo para trincar 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

-  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 trinchar 20cm  
Carving knife 20cm / Couteau à découper 20cm
-  Fuzil 25cm  
Sharpening steel 25cm / Fusil à affûter 25cm



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

-  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 trinchar 20cm  
Carving knife 20cm / Couteau à découper 20cm



451.PT13.06

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



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



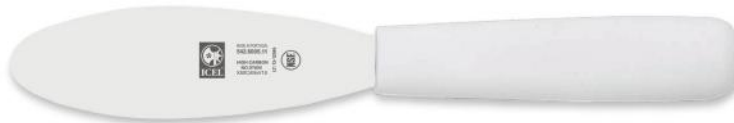
Espátula  
Offset Spatula  
Spatule  
541 542.6006.09



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



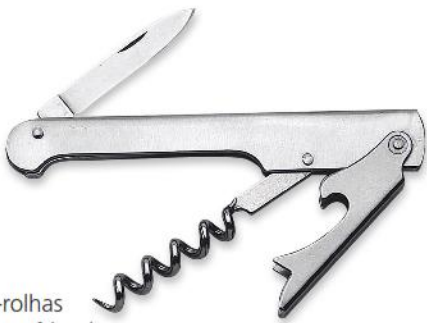
Saca-rolhas com alavanca dupla e corta metal  
Waiter's friend with double step lever and foil cutter  
Tire-bouchons avec levier de marche double et coupe-capsule  
941.9915.16



Saca-rolhas  
Waiter's friend  
Tire-bouchons  
951.9992.11



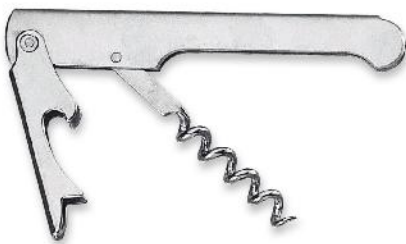
Saca-rolhas com alavanca de dois passos  
Waiter's friend with double step lever  
Tire-bouchons avec levier de marche double  
942 944.9913.12



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 esfolar  
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 facas<sup>1</sup>  
 Knife sterilizer<sup>1</sup>  
 Stérilisateur à couteau<sup>1</sup>  
 900.STER.00 480x140x610



Caixa de aço inox para esterilizar 10 peças<sup>1</sup>  
 10 pieces stainless steel hygienic box<sup>1</sup>  
 Boîtier en acier inoxydable pour stériliser 10 pièces<sup>1</sup>  
 951.4025.10 360x115x470



Caixa de aço inox para esterilizar 6 peças<sup>1</sup>  
 6 pieces stainless steel hygienic box<sup>1</sup>  
 Boîtier en acier inoxydable pour stériliser 6 pièces<sup>1</sup>  
 951.4025.06 180x115x465



Caixa de aço inox para esterilizar 7 peças<sup>1</sup>  
 7 pieces stainless steel hygienic box<sup>1</sup>  
 Boîtier en acier inoxydable pour stériliser 7 pièces<sup>1</sup>  
 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



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

