



Catálogo
Catalogue





Inspiramos
a sua arte

We inspire your art
Nous inspirons votre art

ICEL

- 02 Apresentação Institucional . Institutional Presentation . Presentation Institutionnal
- 04 Design
- 05 Referências . References . Références
- 06 Garantia da Qualidade . Quality Management . L'assurance de la Qualité
- 07 Destaques . Highlights . Faits Saillants
- 08 Cabos . Handle . Manches

01

Cozinha Kitchen . Cuisine

- 12 Douro Gourmet
- 14 Onix
- 15 Platina
- 16 Absolute Steel
- 18 Universal
- 19 Maître
- 22 Technik
- 25 Clássica
- 27 Cheese
- 28 Tokyo
- 29 Horeca Prime
- 34 Júnior
- 35 Prática
- 38 i.Tech
- 39 Kids
- 40 Nature
- 41 Tradição
- 43 Exotic
- 44 Artesã
- 45 Cutelos . Cleavers . Couperets
- 46 Seleção de Mesa . Table Selection . Sélection de Table
- 50 Conjuntos . Sets . Ensembles
- 54 Blocos . Blocks . Blocs

02

Acessórios de Cozinha Kitchen Accessories . Accessoires Cuisine

- 64 Espátulas . Spatulas . Spatules
- 66 Acessórios de Cozinha . Kitchen Accessories . Accessoires de Cuisine
- 72 Tesouras de Cozinha . Kitchen Shears . Ciseaux de Cuisine
- 73 Saca-rolhas . Waiter's Friend . Tire-bouchons
- 74 Magnéticos . Magnetic Racks . Barres Magnétiques
- 75 Seleção de Chefe . Chef's Selection . Sélection du Chef

03

Talho Butcher . Boucher

- 82 Protec
- 83 Safe
- 87 Poly
- 89 Tradição
- 91 Cutelos . Cleavers . Couperets

04

Acessórios de Talho Butcher Accessories . Accessoires Boucher

- 96 Afiar . Sharpening . Affûtage
- 99 Equipamento de Proteção . Safety Equipment . Équipement de Protection
- 102 Acessórios Diversos . Various Accessories . Accessoires Divers

05

Canivetes Pocket Knives . Couteaux

- 106 Canivetes
- 110 Canivetes Peixe . Fish pocket knife . Couteau de poche Poisson

06

Merchandising

- 114 Embalagens . Packagings . Emballages
- 116 Web links



Desde 1945 a ICEL inspira pessoas com os seus produtos de cutelaria ao desenvolver e produzir peças de excelência, com alta qualidade, design único, ergonómico e funcional. "Inspiramos a sua arte" apresentando ferramentas fiáveis e duradouras, potenciadoras de talento artístico e capazes de contar histórias através da comida, despoletando a criatividade, os sentidos, as emoções e as sensações.

A sabedoria assente em anos de aperfeiçoamento e busca incessante pela inovação e desenvolvimento sustentável, certificam a ICEL como marca de confiança que inspira os seus clientes distribuídos pelos 5 continentes.

Desde cedo, o respeito pelo meio ambiente levou à aplicação de rigorosos princípios de consumo racional de recursos, que contribuem para a melhoria da qualidade do ar e água. A gestão de resíduos e a proteção de recursos hídricos fizeram da ICEL uma das primeiras empresas de cutelaria do mundo a obter a Certificação Ambiental (ISO 14001).

"O futuro é preparado hoje".

Since 1945 ICEL inspires people with high quality cutlery, developing and delivering premium products, with unique design, ergonomics and functionality. We "inspire your art" presenting long-lasting reliable tools that help to reveal artistic talent, enabling you to tell stories through food, triggering your senses, creativity, feelings and emotions.

Our wisdom based in decades of perfecting, and the endless pursuit for innovation and sustainable development, certify ICEL as a trustworthy brand, that inspires clients all over the five continents.

Since early days, environmental respect and consciousness led to the application of strict procedures to regulate the rational consumption of resources contributing to improve water and air quality. Waste management and hydric resources protection made ICEL the first cutlery producer in the world to be granted an environmental certification (ISO 14001).

"The future is made today".

Depuis 1945 qu'ICEL inspire les personnes avec ses produits de coutellerie, en développant et produisant des pièces d'excellence, haute gamme, design unique ergonomique et fonctionnel. "L'inspiration de son art" présentant des outils fiables, durable, de potentiels talents artistiques capables de nous raconter une histoire à travers sa gastronomie, déclenchant la créativité, les sens les émotions et les sensations.

Le savoir-faire repose sur des années de perfectionnement une recherche sans cesse de l'innovation et d'un développement équitable, certifiant ICEL comme une marque de confiance qui inspire ses clients "aux quatre coins du monde" répartie sur les 5 continents.

Dès ses débuts, le respect pour l'environnement, et l'application de rigoureux principes d'utilisation de ressources, on contribue pour une meilleure qualité de l'eau et de l'air, la gestion des résidus et protection des ressources hydriques font d'ICEL une des premières entreprises de coutellerie au monde à obtenir un certificat Environnemental (ISO 14001).

"Le futur de demain se prépare aujourd'hui".





Valor nas suas mãos

Value in your hands . Valeur dans leurs mains

Design

A ICEL assume um enorme compromisso para com o design dos seus produtos com a finalidade de obter equilíbrio entre inovação tecnológica, matéria-prima, funcionalidade e estética, apresentando um design ergonómico que transforma a peça numa extensão de si próprio.

A sua beleza estética com contornos orgânicos, transforma as peças em harmoniosas criações e em ferramentas funcionais de alta qualidade, com grande durabilidade e inigualável performance.

Com uma equipa de design a operar internamente, é possível à ICEL uma atualização constante, melhorando, criando e evoluindo os seus produtos de uma forma perfeitamente adaptada a qualquer necessidade.

ICEL assumes a deep commitment to the design component of products, following the goal of achieving balance between technological innovation, raw materials, aesthetics and functionality, presenting ergonomics that transform each piece in an extension of yourself.

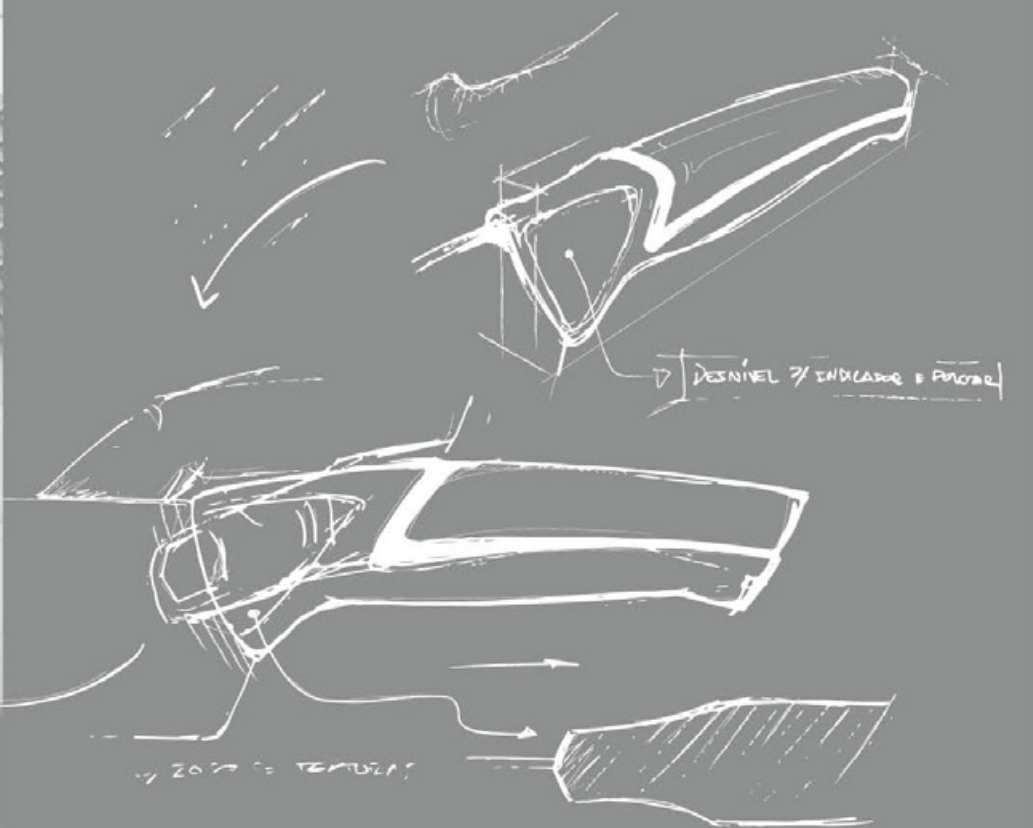
Beauty with organic feeling transform pieces into harmonious creations and functional high quality tools with great durability and unmatched performance.

With a design team operating internally in harmony, ICEL is able to offer continuous advances, creating improving and developing products perfectly adapted to everyday needs.

ICEL assume un grand compromis avec le design de ses produits ayant pour but l'obtention d'un équilibre entre l'innovation du point de vue technologique, les matières premières, la fonctionnalité et l'esthétique, présentent un design ergonomique transformant la pièce en extension de vous-même.

Sa beauté esthétique avec les contours organique, transforme les pièces en créations harmonieuses et outils fonctionnels haute gamme, murie d'une grande durabilité et d'une performance exceptionnelle.

Avec une équipe de designers interne, ICEL bénéficie d'une évolution constante, améliorant ses produits afin qu'il s'adapte parfaitement à toutes nécessités.



Primeiro Dígito First Digit . Premier Chiffre

2 X X X X . X X X X X X X . X X X

Ex.: Faca . Knife . Couteau

Especifica o tipo do artigo (família).
Specifies the kind of product (family).
Spécifie le type d'article (famille).

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

Terceiro a Quinto Dígito Third to Fifth Digit

Du Troisième au Cinquième Chiffre

X X **100** . X X X X X X X . X X X

Ex.: Cabo Preto . Black Handle . Manche Noir

Especifica o tipo de madeira ou a cor do cabo.
Specifies the kind of wood or color of the handle.
Indique le type de bois ou la couleur du manche.

Madeira . Wood . Bois

- 100 Jatobá . Jatoba . Jatoba
- 200 Bubinga . Bubinga . Bubinga
- 300 Pau Santo . Rosewood . Boissaint
- 400 Faia . Beech . Hêtre
- 401 Hard Maple . Hard Maple . Hard Maple
- 500 Mutoca . Mutoka . Mutoca
- 700 Oliveira . Olive wood . Olivier
- 800 Pinho . Pine wood . Pin

Materiais Prensados . Press Wood . Pressée Bois

- 101 Micarta Preta . Black Micarta . Micarta Noir
- 901 Micarta Castanha . Brown Micarta . Micarta Marron
- 400 Prensada Vermelha . Red Presswood . Bois Pressé Rouge
- 900 Prensada Castanha . Brown Presswood . Bois Pressé Marron

Cor . Colour . Couleur

- 100 Preto . Black . Noir
- 200 Branco . White . Blanc
- 300 Amarelo . Yellow . Jaune
- 301 Amarelo Claro . Light Yellow . Jaune Clair
- 400 Vermelho . Red . Rouge
- 500 Verde . Green . Vert
- 502 Verde Alface . Kelly Green . Vert Pomme
- 503 Verde Lima . Lime . Citron Vert
- 504 Verde Água . Mint . Vert d' Eau
- 600 Azul . Blue . Bleu
- 602 Azul Claro . Light Blue . Bleu Clair
- 603 Azul Água . Tiffany Blue . Bleu Dragée
- 700 Cor de Rosa . Pink . Rose
- 701 Rosa Claro . Light Pink . Rose Clair
- 800 Bege . Beige . Beige
- 900 Castanho . Brown . Marron
- L00 Laranja . Orange . Orange
- L01 Laranja Claro . Light Orange . Orange Clair
- S00 Salmão . Salmon . Saumon

Segundo Dígito Second Digit . Le Deuxième Chiffre

X **8** X X X . X X X X X X X . X X X

Ex.: Cabo de Proflex . Proflex Handle . Manche de Proflex

Especifica o material usado no cabo.
Specifies the material used on the handle.
Indique le matériel utilisé dans le manche.

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

Sete Dígitos do Meio Seven Digits in the Middle

Les Sept Chiffres du Milieu

X X X X X . **HR03000** . X X X

Ex.: Referência Base . Item Number . Base de la Référence

Representam o número base da referência.
Represent our item number.
Représentent le nombre de base de la référence.

Últimos Três Dígitos Last Three Digits

Les Trois Derniers Chiffres

X X X X X . X X X X X X X . **150**

Ex.: 150 mm de Lâmina . 150 mm Blade . 150 mm de Lame

Os últimos três dígitos correspondem ao comprimento da lâmina em mm.

The last three digits of the reference correspond to the blade length in mm.

Les trois derniers chiffres correspondent à la longueur de la lame exprime en mm.

Observações Remarks . Remarques

No caso 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. Pour les couteaux, couperets, spatules, fourchettes de cuisine et les fusils à aiguiser, la longueur concerne uniquement la lame.

Nos canivetes e saca-rolhas o comprimento refere-se somente ao cabo. As to the pocket knives and corkscrews the length refers to the handle only. Concernant les couteaux et les tire-bouchons, la longueur correspond au manche.

Nos garfos de mesa, colheres, descapsuladores e escamadadores este indica comprimento total. The table forks, spoons, cap lifters and fish scalers refers to the total length of the piece. Les fourchettes de table, cuillères, décapsuleurs et écailliers de poissons, la taille correspond à la longueur totale de l'ustensile.

Nos conjuntos os três últimos algarismos representam o número de peças. As far as the kitchen sets the last three digits represent the number of pieces. Pour les sets, les trois derniers chiffres représente le nombre de pièces.



Garantia da Qualidade Quality Management . L'assurance de la Qualité



NP EN ISO 9001: 2015

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

NP EN ISO 14001: 2015

Sistema de Gestão Ambiental
Environment Management System
Système de Gestion Environnementale



International
Organization for
Standardization

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 en conformité avec les normes de qualités ISO 8442-1:1997, ISO 8442-2:1997 et ISO 8442-5:2004.



Certificado emitido 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.

Os produtos ICEL certificados pela NSF estão devidamente assinalados na lâmina.

Certificate issued by NSF in the U.S.. 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.

The NSF-certified ICEL products are properly etched on the blade.

Certificat délivré par la NSF aux États-Unis. La NSF International est une organisation indépendante à but non lucratif, non gouvernementale, protectrice de la santé publique, alimentaire et environnementale. Fondée en 1944, la NSF est à ce jour le leader mondial du développement de normes et certification de produits.

Les produits ICEL certifiés par NSF sont signalés sur la lame.



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

Microban technology is a built-in antimicrobial protection for solid products, coatings and fibers. Microban's antimicrobial protection gives the products an extra level of protection against harmful microbes, such as bacteria, mold and mildew, which cause stains, odors and product deterioration.

La technologie Microban est basée sur la protection anti microbienne intégrée pour les produits solides, revêtements et les fibres. La protection antimicrobienne de Microban confère aux produits un niveau de protection supplémentaire contre les microbes nocifs, tels que les bactéries, les moisissures, qui provoquent des taches, des odeurs et une détérioration du produit.

Lâmina . Blade . Lame

As lâminas são produzidas com aço composto por cromo, molibdênio e vanádio, assegurando uma dureza de aproximadamente 56HRC (+/-2). O elevado teor de carbono bem como o ângulo de afiação garantem o excelente poder de corte.

As lâminas podem ser estampadas ou cortadas a laser, apresentar espiga inteira ou meia espiga.

As lâminas estampadas são produzidas utilizando um cortante com a forma da lâmina e equipamento de precisão. No caso das lâminas cortadas a laser utiliza-se tecnologia de ponta, otimizando recursos, reduzindo desperdício e aumentando a flexibilidade produtiva.

The blades are produced with steel composed of chromium, molybdenum and vanadium, ensuring a hardness of approximately 56HRC (+/-2). The high carbon content as well as the sharpening angle ensure excellent cutting power.

The blades may be stamped or laser cut, have a full or a half tang.

Stamped blades are produced using a blade shaped cutter and precision equipment. In the case of laser cut blades, cutting-edge technology is used, optimizing resources, reducing waste and increasing productive flexibility.

Les lames sont produites avec de l'acier composé de chrome, molybdène et de vanadium, assurant une dureté d'environ 56 HRC (+/- 2). La teneur élevée en carbone ainsi que l'angle d'affûtage garantissent une excellente coupe plus longtemps.

Les lames peuvent être estampées ou coupées au laser, présentant une soie longue ou une demi-soie.

Les lames sont produites à l'aide d'une fraise de précision en forme de lame. Pour les lames découpées au laser c'est une technologie de pointe qui est utilisée, permettant d'optimiser les ressources, tout en réduisant le gaspillage et augmentant la flexibilité de production.



Lâmina Forjada . Forged Blade . Les Lames Forgées

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 produites utilisant la méthode de trempe de l'acier, suivi du façonnage de la pièce. Elles sont plus lourdes, se caractérisent par une mitre robuste, on une dureté plus élevée, diminuant la nécessité d'aiguillage.

Alvéolos . Granton Edge . Alvéoles

A serrilha 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, especially the fatter ones, allowing a better performance when cutting very thin slices without damaging the piece.

Les alvéoles dans un couteau de cuisine empêchent-elles les aliments de coller au couteau quand on les coupe, permettant une meilleure performance lors de la coupe de tranches très fines sans endommager la pièce.



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 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 HORECA 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 le couteau idéal utilisé dans le secteur HORECA.

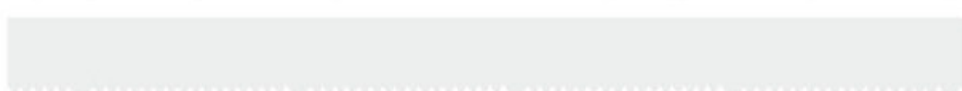


Serra . Saw Edge . Scie

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 teeth are very thin, therefore it penetrates easier in the piece even a stiffer one. It doesn't need sharpening and is long lasting.

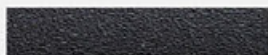
Le tranchant en scie ou denté présente un plus grand nombre de points de contact avec la pièce à découper et ses dents sont très fines, ce qui rend plus facile leur pénétration dans la pièce, même si cette dernière est très rigide. Ce type de tranchant n'a pas besoin d'affûtage.





Polioximetileno (POM)

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 polyoxyméthylène (POM) est un matériel dur avec une stabilité dimensionnelle et une résistance aux températures élevées.



Proflex Plus

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 qui résiste bien aux températures élevées et aux éléments agressifs.



Proflex

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, ayant une bonne résistance aux chocs, aux températures élevées ainsi qu'à l'usure.



Polipropileno

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, ayant une bonne résistance aux chocs, aux températures élevées ainsi qu'à l'usure.



Micarta

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



Jatobá

Madeira densa e dura, boa resistência à deterioração. Apresenta um tom castanho avermelhado com veios finos mais escuros. Dense and hard wood, good resistance to deterioration. It has a reddish brown tone with thin darker veins. C'est un bois dense et dur, ayant une bonne résistance à l'usure. Il présente un ton brun rougeâtre parsemé de fines cerne plus sombres.



Pau Santo

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 color ranges from dark purple to dark brown with black veins. C'est un bois indien offrant une bonne stabilité dimensionnelle sa couleur peut varier entre le violet foncé et le châtain parsemé de cernes noires.



Hard Maple

Madeira dura e de densidade média. Apresenta cor castanho claro com veios direitos e de textura fina. Hard wood with medium density. It has a light brown color with straight veins and fine texture. Bois dur avec une densité moyenne. Il a une couleur brun clair avec des cernes droites et une texture fine.



Oliveira

Madeira muito resistente. Apresenta várias tonalidades de castanho e veios escuros muito característicos. Very resistant wood. It has several shades of brown and characteristic dark veins. C'est un bois très résistant. Sa couleur varie entre les diverses nuances de marron parsemé par de très caractéristiques, cernes foncées.



Aço Inox

Aço inox AISI 304 (DIN1.4301) apresenta boa resistência à corrosão, ao choque e à deterioração. Stainless steel AISI 304 (DIN1.4301) has a good resistance against corrosion, impact and aging. L'acier inoxydable AISI 304 (DIN1.4301) a une bonne résistance à la corrosion, aux chocs et à l'usure.

Modelos de Cabos Handle shapes . Modèles de Manches

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 en acier inoxydable AISI 304, ne tâche 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. Un design ergonomique au toucher doux augmente le confort. Injecté avec du Proflex, sa texture proportionne une meilleur adhérence. Excellente performance, diminuant la fatigue du professionnel.



Guarda de segurança e design ergonómico para maior proteção. Injetado com Proflex e texturado para proporcionar maior aderência. Bom desempenho e menor cansaço para profissionais. Extended finger guard and ergonomic design for extra protection. Injected with Proflex and textured to provide an high-grip. Good performance and less fatigue for professionals. Garde de sécurité et de conception ergonomique pour une protection supplémentaire. Injecté avec du Proflex, sa texture proportionne une meilleur adhérence. Excellente performance, diminuant la fatigue du professionnel.



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 au toucher doux augmente le confort. Injecté avec du Proflex, sa texture proportionne une meilleur adhérence. Excellente performance, diminuant la fatigue du professionnel.



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. Le design traditionnel et ergonomique, produit en polyoxyméthylène (POM) ne glisse pas même, avec les mains mouillées. Excellente performance, diminuant la fatigue du professionnel.



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. Un design ergonomique unique permettant le parfait ajustement à 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. Ergonomique et design. L'utilisation de bois d'olivier, provenant d'une plantation équitable, rehausse l'élégance du format du manche avec ses cernes uniques.

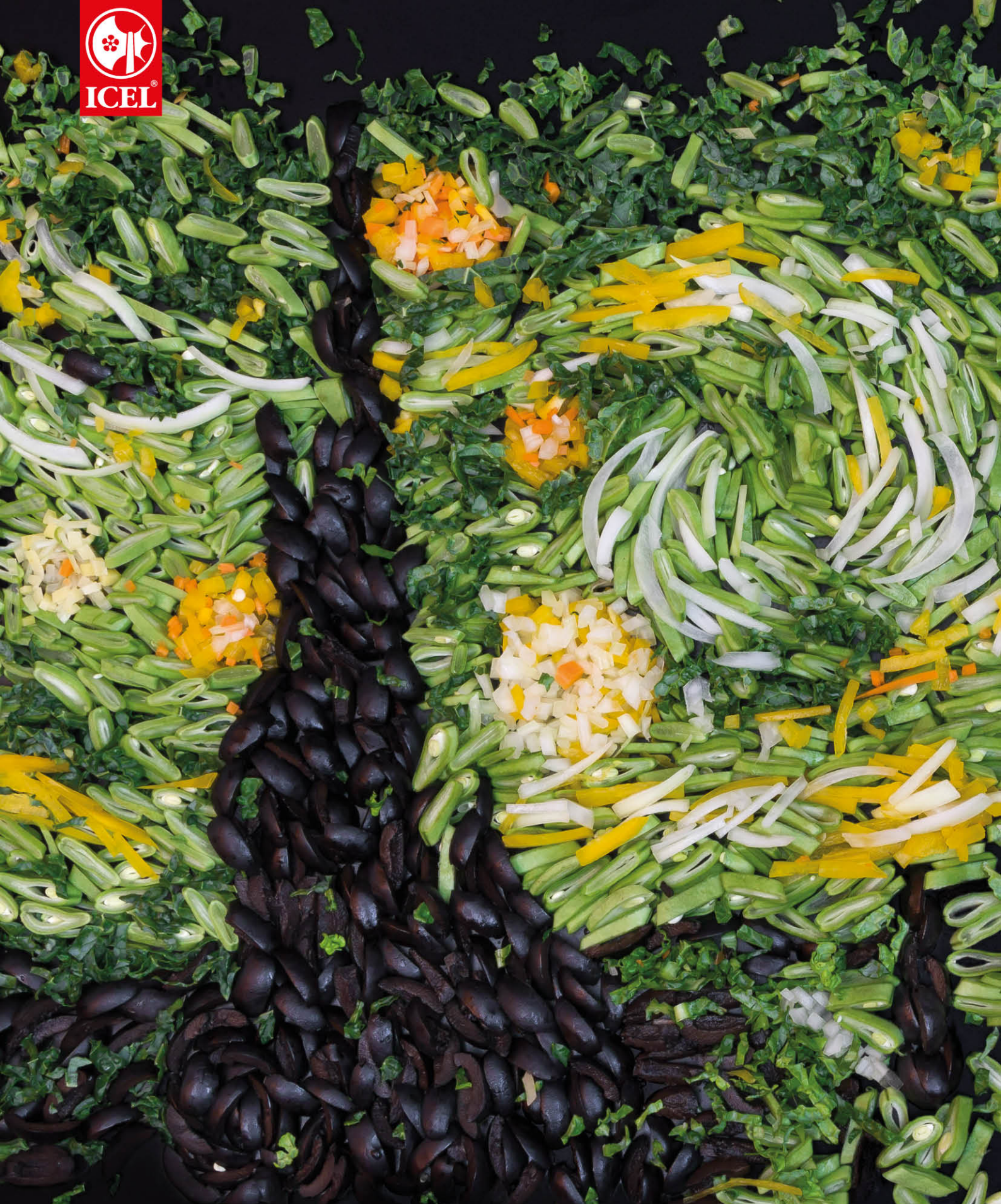


Elegância e tradição. Moldado numa peça única de compósito duro de Micarta que aumenta a estabilidade da peça. Elegance and tradition. Molded in one single piece of hard Micarta composite that increases the stability of the piece. L'élégance et la tradition. Moulé en une seule pièce de composite dur de Micarta qui augmente la stabilité de la pièce.



Guarda de segurança e design ergonómico para maior proteção. Injetado com Proflex e texturado para proporcionar maior aderência. Bom desempenho e menor cansaço para profissionais. Extended finger guard and ergonomic design for extra protection. Injected with Proflex and textured to provide an high-grip. Good performance and less fatigue for professionals. Garde de sécurité et de conception ergonomique pour une protection supplémentaire. Injecté avec du Proflex, sa texture proportionne une meilleur adhérence. Excellente performance, diminuant la fatigue du professionnel.





Sonhe a obra Construa o sonho

Dream the work. Build the dream
Idealiser votre projet. Construiser votre rêve

Inspirado . Inspired . Inspirant *Van Gogh*



01

Cozinha

Kitchen . Cuisine

Douro
Sociedade Unipessoal Lda
ICET
N.º de Licença: 123456789
N.º de Registo: 123456789
N.º de Identificação Fiscal: 123456789
N.º de Registo de Comércio: 123456789
N.º de Registo de Turismo: 123456789
N.º de Registo de Saúde: 123456789
N.º de Registo de Segurança: 123456789
N.º de Registo de Ambiente: 123456789
N.º de Registo de Trabalho: 123456789
N.º de Registo de Educação: 123456789
N.º de Registo de Cultura: 123456789
N.º de Registo de Desporto: 123456789
N.º de Registo de Lazer: 123456789
N.º de Registo de Outros: 123456789



Faca para tornejar
Peeling knife . Couteau à tourner
22101.DR01000.080



Faca para vegetais
Vegetable knife . Couteau à légumes
22101.DR02000.090



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
22101.DR03000.100



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
22101.DR03000.130



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
22101.DR03000.150



Faca para queijo/tomate
Cheese/tomato knife . Couteau à fromage/tomates
22101.DR05000.130



Faca para desossar
Boning knife . Couteau à désosser
22101.DR06000.150



Faca para filetes
Fillet knife . Couteau à filets
22101.DR07000.180



Faca para presunto
Ham slicing knife . Couteau à jambon
22101.DR17000.250



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain
22101.DR09000.200



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
22101.DR10000.200



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
22101.DR10000.250



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
22101.DR85000.180



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper
22101.DR14000.200



Garfo para trinchar
Carving fork . Fourchette à découper
62101.DR13000.180



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

26100.OX03000.100

REF. descontinuada *discontinued*



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine

26100.OX03000.150

REF. descontinuada *discontinued*



Faca para filetes
Fillet knife . Couteau à filets

26100.OX07000.200



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain

26100.OX09000.200

REF. descontinuada *discontinued*



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef

26100.OX10000.150

REF. descontinuada *discontinued*



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef

26100.OX10000.200

REF. descontinuada *discontinued*



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef

26100.OX10000.250

REF. descontinuada *discontinued*



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper

26100.OX14000.200



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

26100.OX85000.180

REF. descontinuada *discontinued*



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
25100.PT03000.100
REF. indisponível *out of stock*



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
25100.PT03000.150
REF. indisponível *out of stock*



Faca para filetes
Fillet knife . Couteau à filets
25100.PT07000.150



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
25100.PT10000.200
REF. indisponível *out of stock*



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
25100.PT10000.250



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
25100.PT85000.180



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain
25100.PT09000.200



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper
25100.PT14000.200
REF. indisponível *out of stock*



Garfo para trinchar
Carving fork . Fourchette à découper
65100.PT13000.160



Faca para presunto
Ham slicing knife . Couteau à jambon
25100.PT17000.240



Fuzil
Sharpening steel . Fusil à affûter
95100.PT50000.230



Faca para torneir
Peeling knife . Couteau à tourner
25100.AS01000.080

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
25100.AS03000.100

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
25100.AS03000.150

Faca para queijo/tomate
Cheese/tomato knife
Couteau à fromage/tomates
25100.AS05000.120

Faca para filetes
Fillet knife . Couteau à filets
25100.AS07000.150

Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain
25100.AS09000.200

Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
25100.AS10000.150

Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
25100.AS10000.200

Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
25100.AS10000.250

Faca Santoku
Santoku knife . Couteau Santoku
25100.AS25000.170

Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
25100.AS85000.170



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
25100.AS87000.140



Cutelo japonês
Japanese chopper . Couperet japonais
25100.AS26000.170



Cutelo japonês, alvéolos
Japanese chopper, granton edge
Couperet japonais, alvéole
25100.AS86000.170



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper
25100.AS14000.200



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper
25100.AS14000.250



Garfo para trinchar
Carving fork . Fourchette à découper
65100.AS13000.160



Faca para presunto
Ham slicing knife . Couteau à jambon
25100.AS17000.240-300



Faca para salmão
Salmon knife . Couteau pour saumon
25100.AS28000.250



Cutelo
Cleaver . Couperet
35100.AS24000.150



Fuzil
Sharpening steel . Fusil à affûter
95100.AS50000.230



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
27100.UN03000.100



Faca para desossar, lâmina larga
Boning knife, wide blade
Couteau à desosser, lame large
27100.UN06000.130



Faca para desossar, lâmina larga
Boning knife, wide blade
Couteau à desosser, lame large
27100.UN06000.150



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain
27100.UN09000.200



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
27100.UN10000.150



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
27100.UN10000.200



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
27100.UN10000.250



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper
27100.UN14000.200



Faca para presunto
Ham slicing knife . Couteau à jambon
27100.UN17000.250



Faca para presunto
Ham slicing knife . Couteau à jambon
27100.UN17000.300



Fuzil
Sharpening steel . Fusil à affûter
97100.1125000.250



Faca para tornear
Peeling knife . Couteau à tourner
27100.7401000.070

Faca para vegetais
Vegetable knife . Couteau à légumes
27100.7402000.090

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
27100.7403000.090

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
27100.7403000.100

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
27100.7403000.120

Faca para decorar
Decorating knife . Couteau à décorer
27100.7404000.100

Faca para queijo/tomate
Cheese/tomato knife
Couteau à fromage/tomates
27100.7405000.130

Faca para desossar
Boning knife . Couteau à désosser
27100.7407000.130

Faca para desossar
Boning knife . Couteau à désosser
27100.7407000.150

Faca para desossar
Boning knife, curved edge
Couteau à désosser, lame courbe
27100.7408000.160
REF. descontinuada discontinued

Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain
27100.7411000.200



Faca de cozinha
Kitchen knife . Couteau de cuisine
27100.7409000.160



Faca de cozinha
Kitchen knife . Couteau de cuisine
27100.7409000.180



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
27100.7415000.150



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
27100.7415000.200



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
27100.7415000.230



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
27100.7415000.250



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
27100.7415000.300



Faca Santoku
Santoku knife . Couteau Santoku
27100.7425000.180



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
27100.7485000.180



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper
27100.7412000.150



Faca para trinchar, flexível
Carving knife, flexible
Couteau à découper, flexible
27100.7422000.150



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper
27100.7412000.180



Faca para trinchar, flexível
Carving knife, flexible
Couteau à découper, flexible
27100.7422000.180



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper
27100.7412000.200



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper
27100.7412000.230



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper
27100.7412000.250



Faca para trinchar, serrilha
Carving knife, wavy edge
Couteau à découper, ondulé
27100.7462000.250



Garfo para trinchar
Carving fork . Fourchette à découper
67100.7423000.160



Garfo para cozinhar
Chef's fork . Fourchette à chef
67100.7425000.210

REF. descontinuada *discontinued*



Faca para presunto
Ham slicing knife . Couteau à jambon
27100.7417000.250



Faca para torneir

Peeling knife . Couteau à tourner

27 100 200 300 400 500.8601000.060



—

Faca para legumes

Paring knife . Couteau d'office

27 100 200 300 400 500 600.8603000.100-120



—

Faca para legumes, serrilha

Paring knife, wavy edge . Couteau d'office, ondulé

27 100 200 300 400 500 600.8663000.100



—

Faca de cozinha

Utility knife . Couteau de cuisine

27 100 200 300 400 500 600.8603000.150



—

Faca de cozinha

Kitchen knife . Couteau de cuisine

27 100 200 300 400 500 600.8616000.190



—

Faca para filetes

Fillet knife . Couteau à filets

27 100 200 600.8607000.150



—

Faca para desossar

Boning knife . Couteau à desosser

27 100 200 300 400 500 600.8606000.150



—

Faca para queijo

Cheese knife . Couteau à fromage

27 100.8622000.120



—

Faca para pão

Bread knife . Couteau à pain

27 100 200 300 400 500 600.8609000.200



—

Faca de pasteleiro

Pastry knife . Couteau de pâtissier

27 100 200.8666000.250



—

Espátula

Palette . Spatule

57 100 200.8613000.260

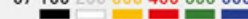


—

Garfo para trincar

Carving fork . Fourchette à découper

67 100 200 300 400 500 600.8615000.200



—



Faca de chefe
 Chef's knife . Couteau de chef
 27 100.8610000.100

Faca de chefe
 Chef's knife . Couteau de chef
 27 100 200.8610000.130
 27 100 200 300 400 500 600.8610000.150

Faca de chefe
 Chef's knife . Couteau de chef
 27 100 200.8610000.180
 27 100 200 300 400 500 600.8610000.200

Faca de chefe, serrilha
 Chef's knife, wavy edge . Couteau de chef, ondulé
 27 100 200 300 400 500 600.8660000.200

Faca de chefe
 Chef's knife . Couteau de chef
 27 100 200 300 400 500 600.8610000.230-250

Faca de chefe, serrilha
 Chef's knife, wavy edge . Couteau de chef, ondulé
 27 100 200 300 400 500 600.8660000.250

Faca de chefe
 Chef's knife . Couteau de chef
 27 100 200 300 400 500 600.8610000.270-300

Faca Santoku
 Santoku knife . Couteau Santoku
 27 100 200.8625000.180

Faca Santoku, alvéolos
 Santoku knife, granton edge
 Couteau Santoku, alvéole
 27 100 200 400 500.8685000.180

Faca para trinchar
 Carving knife . Couteau à découper
 27 100 200 300 400 500 600.8614000.170

Faca para trinchar, serrilha
 Carving knife, wavy edge
 Couteau à découper, ondulé
 27 100 200 300 400 500 600.8664000.170



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper

27 100 200 300 400 500 600.8614000.200



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

27 100 200 300 400 500 600.8664000.200



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper

27 100 200 300 400 600.8614000.250



Faca para presunto
Ham slicing knife . Couteau à jambon

27 100 200 400 500 600.8617000.240

27 100 200.8617000.300



Faca para presunto, alvéolos
Ham slicing knife, granton edge
Couteau à jambon, alvéole

27 100 200.8687000.240-300



Faca para carnes frias
Slicing knife . Trancheur à rôti

27 100 200.8611000.300



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

27 100 200.8612000.250



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

27 100 200.8612000.300



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

27 100 200.8628000.300



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

27 100 200.8621000.300



Faca para tornear
Peeling knife . Couteau à tourner
27 100 200.3214000.060

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
27 100 200.3083000.080

Faca para queijo/tomate
Cheese/tomato knife . Couteau à fromage/tomates
27 100.5102000.110

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
27 100.3106000.110-130

Faca para vegetais
Vegetable knife . Couteau à légumes
27 100 200.3201000.080-090-100-120-130
27 300 400 500 600.3201000.100

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
27 100 200.3100000.080-090-100-120-130
27 300 400 500 600.3100000.080-090-100

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
27 100 200.3001000.090-100-120-130
27 300 400 500 600.3001000.100

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
27 100.3106000.150-180

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
27 100 200.3201000.140-150

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
27 100 200.3100000.140-150



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
27 200.3001000.140-150-170



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
27 200.3001000.180-200-220-240



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
27 100 200.3051000.180



Faca de chefe, lâmina grossa
Chef's knife, thick blade
Couteau de chef, lame épaisse
27 200.3013000.270-290-320



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain
27 100.5322000.200
27 200.5322000.180-200-250



Faca de pasteleiro
Pastry knife . Couteau de pâtissier
27 100 200.3466000.250



Faca para presunto
Ham slicing knife . Couteau à jambon
27 100 200.3409000.240-300



Faca para presunto, alvéolos
Ham slicing knife, granton edge
Couteau à jambon, alvéole
27 100 200.3489000.240-300



Espátula, perfurada
Spatula perforated . Spatule perforer
57 100.8317000.100



Raspadeira
Scraper . Grattoir
57 100.6030000.120-130



Espátula
Palette . Spatule
57 100.6012000.150-200-250-300



Faca para queijo parmesão
Parmesan cheese knife
Couteau à fromage parmesan
27100.8632000.060



Faca para queijo
Cheese knife . Couteau à fromage
27100.8642000.120



Faca para queijo
Cheese knife . Couteau à fromage
27100.8652000.120



Faca para queijo, pasta mole
Creamy cheese knife
Couteau à fromage, pate mole
27100.8662000.100



Faca para queijo
Cheese knife . Couteau à fromage
27100.8622000.120



Faca Yanagiba
Yanagiba knife . Couteau Yanagiba
26100.TK14000.150-180

Faca Yanagiba
Yanagiba knife . Couteau Yanagiba
26100.TK14000.210-240

Faca Yanagiba
Yanagiba knife . Couteau Yanagiba
26100.TK14000.270-300

Faca Yanagiba, esquerditos
Yanagiba knife, left handers
Couteau Yanagiba, gaucher
26100.TK44000.240-300

Faca Tako
Tako knife . Couteau Tako
26100.TK15000.260

Faca Deba
Deba knife . Couteau Deba
26100.TK10000.150

Faca Deba
Deba knife . Couteau Deba
26100.TK10000.180-210

Faca Deba, esquerditos
Deba knife, left handers
Couteau Deba, gaucher
26100.TK40000.150

Faca Deba, esquerditos
Deba knife, left handers
Couteau Deba, gaucher
26100.TK40000.210

Faca Usuba
Usuba knife . Couteau Usuba
26100.TK26000.180



Faca para tornear
Peeling knife . Couteau à tourner

28 100 500.HR01000.060

Faca para vegetais
Vegetable knife . Couteau à légumes

28 100 200 500.HR02000.080

Faca para vegetais
Vegetable knife . Couteau à légumes

28 100 200 500.HR02000.100

Faca para vegetais
Vegetable knife . Couteau à légumes

28 100 200 500.HR02000.120

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

28 100 200 300 400 500 600.HR03000.100

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

28 100 200 300 400 500 600.HR63000.100

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

28 100 200 300 400 500 600.HR63000.120

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine

28 100 200 300 400 500 600.HR03000.120

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine

28 100 200 300 400 500 600.HR03000.150

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

28 100.HR05000.120

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

28 100 200 500.HR04000.100

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

28 100 200 500.HR04000.120



Faca de cozinha
Kitchen knife . Couteau de cuisine

28 100 200 500.HR04000.140



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain

28 100 200.HR09000.200



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain

28 100 200.HR09000.250



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef

28 100 200 300 400 500 600.HR10000.160



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef

28 100 200 300 400 500 600 900.HR10000.180



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

28 100 200 300 400 500 600 900.HR27000.200



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

28 100 200 300 400 500 600 900.HR27000.250



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

28 100 200 300 400 500 600 900.HR27000.300



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef

28 100 200 300 400 500 600 900.HR10000.200



Faca de chefe, serrilha
Chef's knife, wavy edge . Couteau de chef, ondulé

28 100 400.HR60000.200

Faca de chefe

Chef's knife . Couteau de chef

28 100 200 300 400 500 600 900.HR10000.250

—

Faca de chefe, serrilha

Chef's knife, wavy edge . Couteau de chef, ondulé

28 100 400.HR60000.250

—

Faca de chefe

Chef's knife . Couteau de chef

28 100 200 300 400 500 600 900.HR10000.300

—

Faca de chefe, alvéolos

Chef's knife, granton edge

Couteau de chef, alvéole

28 100.HR80000.250

—

Faca Santoku

Santoku knife . Couteau Santoku

28 100.HR25000.180

—

Faca Santoku, alvéolos

Santoku knife, granton edge

Couteau Santoku, alvéole

28 100.HR85000.180

—

Faca para trinchar

Carving knife . Couteau à découper

28 100 900.HR14000.200

—

Faca para trinchar

Carving knife . Couteau à découper

28 100 200 400 900.HR14000.250

—

Faca para trinchar, serrilha

Carving knife, wavy edge

Couteau à découper, ondulé

28 100.HR64000.250

—





Faca para trincar
Carving knife . Couteau à découper
28 100 HR14000.300



Garfo para trincar
Carving fork . Fourchette à découper
64 100 900 HR15000.200



Faca para presunto
Ham slicing knife . Couteau à jambon
28 100 200 HR17000.240-300



Faca para presunto, alvéolos
Ham slicing knife, granton edge
Couteau à jambon, alvéole
28 100 HR87000.240-300



Faca para filetes
Fish filleting knife . Couteau à filet de poisson
28 100 600 HR08000.160



Faca para filetes
Fish filleting knife . Couteau à filet de poisson
28 100 600 HR08000.180



Faca para filetes
Fish filleting knife . Couteau à filet de poisson
28 100 600 HR08000.200



Faca para salmão
Salmon knife . Couteau pour saumon
28 100 600 HR28000.300



Faca para carnes frias
Slicing knife . Trancheur à rôti
28 100 200 600 HR11000.250



Faca para carnes frias, serrilha
Slicing knife, wavy edge . Trancheur à rôti, ondulé
28 100 200 600 HR12000.250



Faca para carnes frias
Slicing knife . Trancheur à rôti
28 100 200 600.HR11000.300



Faca para carnes frias, serrilha
Slicing knife, wavy edge
Trancheur à rôti, ondulé
28 100 200 600.HR12000.300



Faca de pasteleiro, serra
Confectionery knife, saw edge
Couteau de pâtissier, scie
28 100 200 600.HR13000.300



Faca para carnes frias
Slicing knife . Trancheur à rôti
28 100 200 600.HR11000.360



Faca para carnes frias, serrilha
Slicing knife, wavy edge
Trancheur à rôti, ondulé
28 100 200 600.HR12000.360



Faca de pasteleiro, serra
Confectionery knife, saw edge
Couteau de pâtissier, scie
28 100 200 600.HR13000.360



Faca de pasteleiro
Confectionery knife . Couteau de pâtissier
28 100 200 600.HR18000.360



Faca de pasteleiro, serrilha
Confectionery knife, wavy edge
Couteau de pâtissier, ondulé
28 100 200 600.HR19000.360



Faca de pasteleiro, serra
Confectionery knife, saw edge
Couteau de pâtissier, scie
28 100 200 600.HR20000.360



Faca de pasteleiro
Pastry knife . Couteau de pâtissier
28 100 200 300 400 500 600.HR66000.250



Faca para tornear
Peeling knife . Couteau à tourner

24 100 200 300 400 500 600.3214000.060



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

24 100 200 300 400 500.3038000.080



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

24 100 200 300 400 500 600.3000000.090-100



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

24 100 200 300 400 500 600.3060000.090-100



Faca para vegetais
Vegetable knife . Couteau à legumes

24 100 200 300 400 500.3200000.080
24 100.3200000.090



Faca para toranja
Grapefruit knife . Couteau à pamplemousse

24 100.3208000.080



Faca para filetes
Fillet knife . Couteau à filets

24 100.3203000.090-130



Faca para tomate
Tomato knife . Couteau à tomates

24 100.3204000.110



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

24 100 200 300 400 500.5300000.100



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

24 100 200 300 400 500.5304000.100



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

24 100.5102000.110



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

24 100.3083000.080

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

24 100.5301000.100-130

24 600.5301000.100

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

24 100.5303000.100-130

Faca para vegetais
Vegetable knife . Couteau à légumes

24 100.3201000.070-080-090-100-120-130

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

24 100.300.400.3100000.080-090-100-120-130

24 100.3100000.120

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

24 100.3001000.090-100-120-130

24 500.3001000.090

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

24 100.5303000.150

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine

24 100.300.400.3100000.140-150

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine

24 100.3001000.140-150

24 400.3001000.150

Faca para sandwich
Offset sandwich knife . Couteau à sandwich

24 100.200.8525000.180

Faca para sandwich
Offset sandwich knife . Couteau à sandwich

24 100.200.8525000.230



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

28 100 400 600.3013000.270-290-320

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

24 100 200 300 400 500 600 900.3027000.200-230
 260-300

Faca de chefe, lâmina estreita, alvéolos
 Chef's knife, narrow blade, granton edge
 Couteau de chef, lame étroit, alvéole

24 100.3067000.200-260-300

Faca de chefe, lâmina larga
 Chef's knife, wide blade
 Couteau de chef, lame large

24 100 200 300 400 500 600 900.3028000.200-260
 300

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

24 100 600.3156000.210

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

24 100 600.3702000.180-200-220

Faca para presunto
 Ham slicing knife . Couteau à jambon

24 100.3409000.240-300

Faca para pão
 Bread knife . Couteau à pain

24 100.5322000.150-180-200-250

24 200.5322000.200-250

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

24 100 200.3360000.300

Faca para carnes frias
 Slicing knife . Trancheur à rôti

24 100 200 600.3400000.300

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

24 100 200 600.3460000.250-300

24 300.3460000.300



Faca para carnes frias
Slicing knife . Trancheur à rôti
24 100 300.3401000.360-400-440

Faca para carnes frias, serrilha
Slicing knife, wavy edge . Trancheur à rôti, ondulé
24 100.3461000.360-400-440

Faca para kebab
Kebab knife . Couteau à kebab
24 100.3407000.360-400-440

Faca para kebab
Kebab knife . Couteau à kebab
24 100 300.3402000.500-550

Faca para carnes frias, alvéolos
Slicing knife, granton edge
Trancheur à rôti, alvéole
24 100.3467000.300-360

Faca para queijo
Cheese knife . Couteau à fromage
24 100 300.9502000.200-230-260-290

Faca para queijo
Cheese knife . Couteau à fromage
24 100 300.9504000.260-300

Faca para queijo
Cheese knife . Couteau à fromage
24 100 300.9501000.300-360

Faca para queijo
Cheese knife . Couteau à fromage
24 100 300.7121000.300-320

Faca para queijo/pizza
Cheese/pizza knife . Couteau à fromage/pizza
24 100.9505000.380

Picador de vegetais
Vegetable mincer . Hachoir
24 100.9850000.220-270



Faca para vegetais, serrilha
Vegetable knife, wavy edge
Couteau à légumes, ondulé

24 100 502 600 L00 L01.IT02000.120



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

24 100 301 502 503 504 600 602 603 700 701
L00 L01 S00.IT03000.100-120-150



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office

24 100 301 502 503 600 602 L00 L01
S00.IT04000.100



Faca para queijo/tomate
Cheese knife . Couteau à fromage/tomates

24 100 502 503 600 602 603 L00 L01.IT05000.120



Faca para filetes
Fillet knife . Couteau à filets

24 100 301 502 503 600 602 L00 S00.IT07000.160



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain

24 100 301 502 503 504 600 602 603 700 701
L00 L01 S00.IT09000.200



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef

24 100 301 502 503 504 600 602 603 700 701
L00 L01 S00.IT10000.180



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper

24 100 301 502 503 600 602 L00 S00.IT14000.180



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

24 100 301 502 503 504 600 602 603 L00
S00.IT87000.140



Garfo de cozinha
Kitchen fork . Fourchette à cuisine

64 100.IT15000.150



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
24600.FISH000.100



Faca para vegetais, serrilha
Vegetable knife, wavy edge
Couteau à légumes, ondulé
24502.CROC000.120



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
24L00.WOLF000.140



Descascador de batata
Potato peeler . Épluchoir à pommes de terre
94603.9739000.060



Conjunto para criança
Kids pack . Ensemble pour enfant
44C00.KIDS000.004



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.

Taking children to the kitchen since an early age, gives them the skills and confidence to prepare their own healthy food later in life.

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.



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23700.NT03000.100



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
23700.NT03000.130-150



Faca para filetes
Fillet knife . Couteau à filets
23700.NT07000.180



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain
23700.NT09000.200



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
23700.NT10000.180



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
23700.NT10000.200



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
23700.NT10000.250



Faca Santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau Santoku, alvéole
23700.NT85000.180



Faca para trinchar
Carving knife . Couteau à découper
23700.NT14000.200



Garfo para trinchar
Carving fork . Fourchette à découper
63700.NT13000.180



Fuzil
Sharpening steel . Fusil à affûter
93700.9801000.200



Faca para retalhar castanhas
Chestnut knife . Couteau à châtaignes
23100.3245000.030

Faca para torneiar
Peeling knife . Couteau à tourner
23100.3214000.060

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23100.1030000.070

Faca para legumes, serrilha
Paring knife, wavy edge . Couteau d'office, ondulé
23100.0130000.070

Faca para legumes, serrilha
Paring knife, wavy edge . Couteau d'office, ondulé
23100.5303000.100-130

Faca para vegetais
Vegetable knife . Couteau à légumes
23100.3201000.080-090-100-120-130

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23100.3100000.080-090-100-120-130

Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23100.3001000.090-100-120-130

Faca de cozinha, serrilha
Utility knife, wavy edge
Couteau de cuisine, ondulé
23100.5303000.150

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
23100.3201000.140-150

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
23100.3100000.140-150

Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
23100.3001000.140-150-170

Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain
23100.5322000.150-180-200-250



Faca para torneir
Peeling knife . Couteau à tourner
23300.3214000.060
REF. descontinuada discontinued



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23300.3025000.120



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23300.3050000.080-100-130



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
23300.3030000.160



Faca de chefe, lâmina estreita
Chef's knife, narrow blade
Couteau de chef, lame étroit
23300.3027000.160-180-200-260-300



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain
23300.5322000.150-180-200-250



Faca para carnes frias, alvéolos
Slicing knife, granton edge
Trancheur à rôti, alvéole
23300.3467000.360



Faca para carnes frias
Slicing knife . Trancheur à rôti
23300.3401000.360



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23300.EX03000.090



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23300.EX03000.120



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
23300.EX03000.150



Faca de chefe
Chef's knife . Couteau de chef
23300.EX10000.200



Faca santoku, alvéolos
Santoku knife, granton edge
Couteau santoku, alvéole
23300.EX87000.140



Faca para presunto
Ham slicing knife . Couteau à jambon
23300.EX17000.240



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain
23300.EX09000.200



Cutelo
Cleaver . Couperet
33300.EX64000.150



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23400.AT31000.080



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23400.AT31000.100



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
23400.AT31000.120



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
23400.AT31000.150



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23400.AT32000.080



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23400.AT32000.100



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
23400.AT32000.120



Faca de cozinha
Utility knife . Couteau de cuisine
23400.AT32000.150



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23400.AT33000.090



Faca para legumes
Paring knife . Couteau d'office
23400.AT33000.100



Faca para pão
Bread knife . Couteau à pain
23400.AT53000.180



Cutelo
Cleaver . Couperet
37 200.4024000.130 560 gr

Cutelo
Cleaver . Couperet
37 100 200 400.4024000.150 625 gr

Cutelo
Cleaver . Couperet
37 100.4011000.150 310 gr

Cutelo
Cleaver . Couperet
37 100 200.4001000.150 515 gr

Cutelo chinês
Chinese cleaver . Couperet chinois
34 100.7314000.200 300 gr

Cutelo chinês
Chinese cleaver . Couperet chinois
34 100.7317000.200 300 gr

Cutelo
Cleaver . Couperet
34 100.4064000.150 320 gr

Cutelo
Cleaver . Couperet
33 300.4024000.130 520 gr
33 300.4024000.150 580 gr

Cutelo
Cleaver . Couperet
34 100.4024000.150 450 gr



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

23 300 700.1031000.100

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

23 300 401 700.ST01000.110

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

23 300 401 700.ST02000.110

Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak

23 300 401 700.ST03000.110

Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak

23 300 401 700.ST04000.110

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

23 300 401 700.ST05000.110

Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak

23 300 401 700.ST06000.110

Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak

23 300.5014000.130

Faca para Bife
Steak knife . Couteau à steak

23 300.EX04000.130

Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak

23 300.8604000.120

Garfo para bife
Steak fork . Fourchette à steak

63 300 401 700.ST01000.190



Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak
22400.GH03000.130



Garfo para bife
Steak fork . Fourchette à steak
62400.GH01000.200



Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak
22900.7612000.090



Garfo para bife
Steak fork . Fourchette à steak
62900.7613000.190



Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak
25100.AS04000.120



Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak
25100.7612000.090



Faca para peixe/bife
Fish/steak knife . Couteau à poisson/steak
25100.7621000.090



Garfo para bife
Steak fork . Fourchette à steak
65100.7617000.200



Colher de sopa
Table spoon . Cuillère à potage
75100.7614000.200



Colher de sobremesa
Dessert spoon . Cuillère à dessert
75100.7615000.160



Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak
27100.7406000.110

Faca para bife sem serrilha
Steak knife, without wavy edge
Couteau à steak, sans ondulé
27100.UN04000.120

Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak
27100.8604000.120

Garfo para bife
Steak fork . Fourchette à steak
67100 8623000.190

Faca para bife sem serrilha
Steak knife without wavy edge
Couteau à steak, sans ondulé
24 100 200 300 400 500 600.5003000.110

Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak
24 100 200 300 400 500 600.5013000.110

Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak
24 100 200 300 400 500 600.5015000.120

Faca para bife
Steak knife . Couteau à steak
24100.5326000.130

Garfo para bife
Steak fork . Fourchette à steak
64100.7213000.190



1.
 Conjunto para carne
 Meat set . Ensemble pour viande
 43 300 700.1031000.006

REF. descontinuadas *discontinued*



2.
 Conjunto para carne
 Meat set . Ensemble pour viande
 42 900.9301000.012

3.
 Conjunto para carne
 Meat set . Ensemble pour viande
 42 400.GH01000.012



1.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
43 300 401 700.ST01000.004

2.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
43 300 401 700.ST02000.004

3.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
43 300 401 700.ST03000.004

4.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
43 300 401 700.ST04000.004

5.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
43 300 401 700.ST05000.004

6.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
43 300 401 700.ST06000.004



7.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
47100.8604000.006

8.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
47100.8624000.012

9.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
44100.9401000.004

10.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
44100.9401000.012

11.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
45100.7612000.006

12.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
45100.9303000.004

13.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
45100.9303000.006

14.
Conjunto para carne
Meat set . Ensemble pour viande
45100.9303000.012

1.



1.

Pack com 20 peças
20 pieces pack . Ensemble avec 20 pièces

44C00.3060000.020

44C00.3214000.020

44C00.3038000.020

44C00.3000000.020

44C00.3200000.020

44C00.5300000.020

44C00.5304000.020

44C00.9739000.020

—

2.



3.



2.

Pack com 24 peças
24 pieces pack . Ensemble avec 24 pièces

47C00.PK02000.024

—

3.

Conjunto facas para legumes
Paring knife set . Ensemble de couteau d'office

44C00.S001000.003

—

4.



4.

Pack com 42 peças
42 pieces pack . Ensemble avec 42 pièces

44C00.PK01000.042

—



5.
Conjunto para trinchar
Carving set . Ensemble à découper
45100.AS20000.002

6.
Conjunto para trinchar
Carving set . Ensemble à découper
45100.PT20000.002
REF. indisponível *out of stock*

7.
Conjunto para trinchar
Carving set . Ensemble à découper
42101.DR20000.002

8.
Conjunto para trinchar
Carving set . Ensemble à découper
47100.CKK1000.002

9.
Conjunto de cozinha
Kitchen set . Ensemble de cuisine
45100.AS26000.003

10.
Conjunto de cozinha
Kitchen set . Ensemble de cuisine
45100.PT25000.003
REF. indisponível *out of stock*

11.
Conjunto de cozinha
Kitchen set . Ensemble de cuisine
46100.OX25000.003
REF. descontinuada *discontinued*

12.
Conjunto de cozinha
Kitchen set . Ensemble de cuisine
46100.OX27000.003
REF. descontinuada *discontinued*

i.Tech



1A.



1B.



2A.



2B.



3A.



3B.



1.
Bloco com 5 peças
5 pieces knife block . Bloc avec 5 pièces

A. 44 100 301 502 503 504 600 602 603 700 701
L00 L01 S00.IT01000.005

B. 44 100 301 502 503 504 600 602 603 700 701
L00 L01 S00.IT02000.005

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 18cm
Chef's knife 18cm . Couteau de chef 18cm

2.
Bloco com 5 peças
5 pieces knife block . Bloc avec 5 pièces

A. 4S C00.IT01000.005

B. 4S C00.IT02000.005

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 18cm
Chef's knife 18cm . Couteau de chef 18cm

3.
Bloco com 5 peças
5 pieces knife block . Bloc avec 5 pièces

A. 4C C00.IT01000.005

B. 4C C00.IT02000.005

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 18cm
Chef's knife 18cm . Couteau de chef 18cm

Douro



Bloco com 6 peças
6 pieces knife block . Bloc avec 6 pièces
42101.DR05000.006

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 de chefe 20cm
Chef's knife 20cm . Couteau de chef 20cm

Faca Santoku, alvéolos 18cm
Santoku knife, granton edge 18cm
Couteau Santoku, alvéole 18cm



Bloco com 6 peças
6 pieces knife block . Bloc avec 6 pièces
42101.DR02000.006

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

Onix



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

46100.OX01000.006
REF. *descontinuada discontinued*
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 trinchar 20cm
Carving knife 20cm . Couteau à découper 20cm



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

46100.OX02000.007
REF. *descontinuada discontinued*
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 trinchar 20cm
Carving knife 20cm . Couteau à découper 20cm
- Fuzil 25cm
Sharpening steel 25 cm . Fusil à affûter 25cm

Platina



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

A. **45100.PT14000.008** B. **45100.PT12000.008**
REF. *indisponíveis out of stock*
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 23cm
Sharpening steel 23cm . Fusil à affûter 23cm
- Tesoura de cozinha multiusos forjada
Forged multipurpose kitchen shears
Forgé ciseaux de cuisine polyvalent

Platina



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

45100.PT13000.006
REF. indisponível *out of stock*
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

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

A. **45100.PT09000.007**
B. **45100.PT03000.007** C. **45100.PT06000.007**
REF. indisponíveis *out of stock*
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 23cm
Sharpening steel 23 cm . Fusil à affûter 23cm



A.



B.



C.



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

45100.PT07000.005
REF. indisponível *out of stock*
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

Absolute Steel



Bloco com 6 peças
6 pieces knife block . Bloc avec 6 pièces
45100.AS13000.006

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

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

A. **45100.AS09000.007**
B. **45100.AS06000.007** C. **45100.AS03000.007**

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 23cm
Sharpening steel 23cm . Fusil à affûter 23cm



A.



B.



C.



Bloco com 5 peças
5 pieces knife block . Bloc avec 5 pièces
45100.AS07000.005

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

Maître



Bloco com 7 peças

7 pieces knife block . Bloc avec 7 pièces

A. 47100.MT01000.007 B. 47100.MT04000.007

Inclui . Includes . Comprend

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

Faca de cozinha 16cm
Utility knife 16cm . Couteau de cuisine 16cm

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

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 25 cm . Fusil à affûter 25cm

Universal



Bloco com 5 peças

5 pieces knife block . Bloc avec 5 pièces

47100.UN07000.005

Inclui . Includes . Comprend

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

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

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

Technik



Bloco com 9 peças
9 pieces knife block . Bloc avec 9 pièces
47100.BKK2000.009

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 25 cm . Fusil à affûter 25cm



Bloco com 8 peças
8 pieces knife block . Bloc avec 8 pièces
47100.BKK7000.008

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 25cm
Sharpening steel 25 cm . Fusil à affûter 25cm

Tesoura de cozinha multiusos
Multipurpose kitchen shears . Ciseaux de cuisine



Bloco com 7 peças
7 pieces knife block . Bloc avec 7 pièces
47100.BKK8000.007

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 25cm
Sharpening steel 25 cm . Fusil à affûter 25cm

Clássica



Bloco com 7 peças
7 pieces knife block . Bloc avec 7 pièces
47100.CL03000.007

Inclui . Includes . Comprend

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

Faca para queijo 11cm
Cheese knife 11cm . Couteau à fromage 11 cm

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 20 cm . Fusil à affûter 20cm

Tesoura de cozinha multiusos
Multipurpose kitchen shears . Ciseaux de cuisine

Nature



Bloco com 6 peças
6 pieces knife block . Bloc avec 6 pièces
43700.NT01000.006

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 18cm
Carving fork 18cm . Fourchette à découper 18cm



Transcenda a real aparência das coisas

Transcend the real appearance of things
Transcend l'apparence réelle des choses

Inspirado . Inspired . Inspirant *Amadeo Souza-Cardoso*



02

Acessórios Cozinha

Kitchen Accessories . Accessoires Cuisine



Espátula
Offset Spatula . Spatule
54 100 200.6006000.090



Espátula
Palette . Spatule
54 100 200.6000000.100



Espátula
Palette . Spatule
54 100 200.6000000.120-150



Espátula para sandwich
Sandwich spreader . Spatule pour sandwich
54 100 200.6005000.110



Espátula para sandwich, serrilha
Sandwich spreader, wavy edge
Spatule pour sandwich, ondulé
54 100 200.6015000.110



Espátula
Offset Spatula . Spatule
54 100 200.6006000.110-150-200-260-300



Espátula
Palette . Spatule
54 100 200.6001000.140-180-230-250-300-360-400



Espátula
Turner . Spatule
54 100 200.8315000.100



Espátula
Turner . Spatule
54 100 200.8313000.120



Espátula
Wide palette . Spatule
54 100 200.8314000.180



Espátula Universal
Turner . Spatule
54 100 200.6050000.170



Espátula
Square ended turner . Spatule
54 100 200.6007000.110



Espátula para hambúrguer, lâmina grossa
Hamburger turner, thick blade
Spatule pour hamburger, lame épaisse
54 100 200.6013000.120



Espátula
Square ended turner . Spatule
54 100 200.6025000.160



Espátula
Square ended turner . Spatule
54 100 200.6008000.160



Espátula perfurada
Perforated wide turner . Spatule perforer
54 100 200.6011000.200



Espátula
Wide turner . Spatule
54 100 200.6019000.200



1.
Raspadeira curva
Curved scraper . Grattoir courbe
54 200.6039000.140

2.
Raspadeira direita
Straight scraper . Grattoir droite
54 200.6040000.150



Descascador de batata
Potato peeler . Épluchoir à pomme de terre
96100.KT02000.050



Descascador de batata
Potato peeler . Épluchoir à pomme de terre
96100.KT03000.050



Descascador de batata
Potato peeler . Épluchoir à pomme de terre
96100.KT04000.050



Concha para gelado
Ice cream scoop . Cuillère à crème glacée
96100.KT08000.060



Fatiador de queijo
Cheese plane . Râpe à fromage
96100.KT07000.080



Ralador
Grater . Râper
96100.KT05000.130



Ralador curvo
Curved grater . Râper courbe
96100.KT06000.110



Cortador de massa
Pastry cutter . Roulette à pâte ondulée
96100.KT09000.050



Cortador de pizza
Pizza cutter . Coupe-pizza
96100.KT13000.070



Raspador de citrinos, deco
Decozester . Couteau à zester, déco
96100.KT10000.060



Decorador de melão
Melon baller . Moule à pomme
96100.KT11000.030



Descaroçador de fruta
Fruit corer . Vide-pomme
96100.KT12000.020



Faca para decorar
Garnish knife . Couteau à décorer
96100.KT01000.080



Faca para queijo
Cheese knife . Couteau à fromage
26100.KT15000.140



Faca para pizza
Pizza knife . Couteau pour pizza
26100.KT16000.100



Abridor de frascos
Way opener . Ouvre-flacon
96100.KT14000.120



Decorador de melão Ø 15 mm
Melon Baller Ø 15 mm . Moule à pomme Ø 15 mm
94100.9501000.040



Decorador de melão Ø 18 mm
Melon Baller Ø 18 mm . Moule à pomme Ø 18 mm
94100.9502000.040



Decorador de melão Ø 22 mm
Melon Baller Ø 22 mm . Moule à pomme Ø 22 mm
94100.9503000.050



Decorador de melão Ø 25 mm
Melon Baller Ø 25 mm . Moule à pomme Ø 25 mm
94100.9504000.050



Decorador de melão Ø 22-25 mm
Decorador de melão Ø 22-25 mm
Moule à pomme Ø 22-25 mm
94100.9505000.000



Decorador de melão Ø 22-30 mm
Decorador de melão Ø 22-30 mm
Moule à pomme Ø 22-30 mm
94100.9506000.000



Decorador de melão, oval
Melon baller oval . Moule à pomme ovale
94100.9507000.050



Decorador de melão, ondulado
Melon baller waved . Moule à pomme, ondulé
94100.9508000.060



Descaroçador de tomate Ø 20 mm
Tomato shark Ø 20 mm
Moule à tomates Ø 20 mm
94100.9509000.040



Raspador de citrinos
Zester . Couteau à zester
94100.9510000.040



Raspador de citrinos, deco
Decozester . Couteau à zester, déco
94100.9511000.040



Descaroçador de maçã Ø 16 mm
Apple corer Ø 16 mm . Vide-pomme Ø 16 mm
94100.9512000.080



Descaroçador de maçã Ø 20 mm
Apple corer Ø 20 mm . Vide-pomme Ø 20 mm
94100.9513000.100



Descascador de laranja
Orange peeler . Épluchoir à orange
94100.9514000.070



Faca caneladora
Canal knife . Canneleur
94100.9515000.040



Faca para espargos
Asparagus knife . Éplucheur à asperges
94100.9516000.110



Descascador giratório
Swivel peeler . Éplucheur pivotant
94100.9517000.080



Suporte para batata
Potato holder . Appui pour pommes de terre
94100.9518000.070



Faca para decorar
Decorating knife . Couteau à décorer
94100.9519000.090



Decorador de fruta
Fruit decorator . Couteau à décorer fruit
94100.9520000.100



Raspador de manteiga
Butter curler . Coquiller à beurre
94100.9521000.090



Faca para ostra
Oyster knife . Couteau à huîtres
28600.9001000.070

Faca para ostra
Oyster knife . Couteau à huîtres
28600.9002000.070

Faca para ostra
Oyster knife . Couteau à huîtres
28600.9003000.080

Faca para ostra
Oyster knife . Couteau à huîtres
28600.9006000.080

Faca para ostra
Oyster knife . Couteau à huîtres
28600.9007000.090

Faca para ostra
Oyster knife . Couteau à huîtres
28600.9004000.100

Faca para ostra
Oyster knife . Couteau à huîtres
28600.9005000.100

Faca para ostra
Oyster knife . Couteau à huîtres
27100.9000000.080

Faca para ostra
Oyster knife . Couteau à huîtres
27 100 200.9933000.050

Faca para ostra
Oyster knife . Couteau à huîtres
23300.9933000.050

Descascador de batata
Potato peeler . Épluchoir à pomme de terre
93300.9739000.060



Descascador de batata
Potato peeler . Épluchoir à pomme de terre

94 100 200 300 L00 L01 400 500 503 504 600 602
603 700 701 S00.9739000.060



Escamador de peixe
Fish scaler . Écailleur de poisson

95100.9735000.190



Escamador de peixe
Fish scaler . Écailleur de poisson

95100.9736000.240



Escamador de peixe
Fish scaler . Écailleur de poisson

95100.9625000.270



Escamador de peixe
Fish scaler . Écailleur de poisson

94600.9627000.270



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

95100.PIN2000.120



Pinça para empratamento
Kitchen tong . Pince de cuisine

95100.PIN1000.200-250



Garfo para marisco
Seafood fork . Fourchette pour fruits de mer

65100.5960000.230



Corta mariscos com mola
Shellfish with spring
Coupe-fruits de mer avec ressort

95100.0579000.180



Tesoura para evisceração de peixe e camarão
Evisceration of fish and shrimp shears
Ciseaux por l'éviscération de poissons et de crevetes

95100.1482000.170



Tesoura para peixe
Fish shears . Ciseaux à poisson

95100.0201000.200



Tesoura de cozinha multiusos forjada
Forged multipurpose kitchen shears
Ciseaux de cuisine forgé
95100.0207000.200



Tesoura profissional multiusos forjada
Forged multipurpose professional shears
Ciseaux professionnel forgé
95100.0208000.200



Tesoura de cozinha multiusos
Multipurpose kitchen shears . Ciseaux de cuisine
94400.0203000.210



Tesoura de cozinha multiusos
Multipurpose kitchen shears . Ciseaux de cuisine
94100.0202000.210



Tesoura de cozinha multiusos
Multipurpose kitchen shears . Ciseaux de cuisine
94100.0204000.230



Tesoura para trinchar aves
Poultry carving shears . Ciseaux pour coupe vollaille
97100.9709000.250



Tesoura para trinchar aves
Poultry carving shears . Ciseaux pour coupe vollaille
94100.9707000.240



Tesoura inox para trinchar leitão
Stainless steel shear to cut piglet
Ciseaux en inox pour cochon de lait
95100.1106700.260



1.
Saca-rolhas
Waiter's friend . Tire-bouchons
95100.9995000.120

2.
Saca-rolhas c/alavanca dupla e corta metal
Waiter's friend w/double step lever and foil cutter
Tire-bouchons avec levier de marche double et coupe-capsule
94100.9915000.160

3.
Saca-rolhas
Waiter's friend . Tire-bouchons
95100.9992000.110

4.
Saca-rolhas com alavanca de dois passos
Waiter's friend with double step lever
Tire-bouchons avec levier de marche double
94 200 400.9913000.120

5.
Saca-rolhas
Waiter's friend . Tire-bouchons
95100.9993000.110

6.
Saca-rolhas com alavanca dupla
Waiter's friend with double lever
Tire-bouchons avec levier double
96800.9914000.120

7.
Saca-rolhas
Waiter's friend . Tire-bouchons
95100.9991000.110

8.
Saca-rolhas
Waiter's friend . Tire-bouchons
95100.9916000.180

9.
Descapsulador
Cap lifter . Décapsuleur
94100.9747000.050



Magnético para cozinha
Kitchen magnetic rack . Barre magnétique

94 100 200.960000.300



Magnético para cozinha
Kitchen magnetic rack . Barre magnétique

94 100.9603000.500



Magnético para cozinha
Kitchen magnetic rack . Barre magnétique

94 200.9604000.350



Magnético para cozinha
Kitchen magnetic rack . Barre magnétique

95 100.9603000.350-500



Magnético para cozinha
Kitchen magnetic rack . Barre magnétique

95 100.9607000.350-500



Mala para chefe - 11 peças
Chef attache case - 11 pieces
Valise de chef - 11 pièces

45100.9026000.011

Inclui . Includes . Comprend

- Faca para tornear 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 trinchar 25cm**
Carving knife 25cm . Couteau à découper 25cm
- Garfo para trinchar 16cm**
Carving fork 16cm . Fourchette à découper 16cm
- Faca para salmão 25cm**
Salmon knife 25cm . Couteau pour saumon 25cm
- Fuzil 23cm**
Sharpening steel 23 cm . Fusil à affûter 23cm



Mala para chefe - 15 peças
Chef attache case - 15 pieces
Valise de chef - 15 pièces

47100.9028000.015

Inclui . Includes . Comprend

- Faca para tornear 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 25cm**
Slicing knife, wavy edge 25cm . Trancheur à rôtir, ondulé 25cm
- Faca para trinchar 17cm**
Carving knife 17cm . Couteau à découper 17cm
- Faca para trinchar 25cm**
Carving knife 25cm . Couteau à découper 25cm
- Espátula 26cm**
Palette 26cm . Spatule 26cm
- Garfo para trinchar 20cm**
Carving fork 20cm . Fourchette à découper 20cm
- Descaroçador 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



Mala para chefe - 15 peças
Chef attache case - 15 pieces
Valise de chef - 15 pièces

47100.9023000.015

Inclui . Includes . Comprend

Faca para torneir 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 rôtir, ondulé 30cm

Faca para trinchar 17cm
Carving knife 17cm . Couteau à découper 17cm

Faca para trinchar 25cm
Carving knife 25cm . Couteau à découper 25cm

Espátula 26cm
Palette 26cm . Spatule 26cm

Garfo para trinchar 20cm
Carving fork 20cm . Fourchette à découper 20cm

Descaroçador 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

Estojo com 6 peças
Chef knife roll set - 6 pieces
Ensemble de rouleau de couteau de chef - 6 pièces

47100.9030000.006

Inclui . Includes . Comprend

Faca para torneir 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 para pão 20cm
Bread knife 20cm . Couteau à pain 20cm

Faca de chefe 25cm
Chef's knife 25cm . Couteau de chef 25cm

Descascador de batata
Potato peeler . Epluchoir à pomme de terre





Estojo com 9 peças
Chef knife roll set - 9 pieces
Ensemble de rouleau de couteau de chef - 9 pièces

47100.9031000.009

Inclui . Includes . Comprend

Faca para torneir 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 para pão 20cm
Bread knife 20cm . Couteau à pain 20cm

Faca de chefe 25cm
Chef's knife 25cm . Couteau de chef 25cm

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

Espátula 26cm
Palette 26cm . Spatule 26cm

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

Descascador de batata
Potato peeler . Épluchoir à pomme de terre



Estojo com 15 peças
Chef knife roll set - 15 pieces
Ensemble de rouleau de couteau de chef
15 pièces

47100.9048000.015

47C00.9048000.015

Inclui . Includes . Comprend

Faca para torneir 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 para pão 20cm
Bread knife 20cm . Couteau à pain 20cm

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

Faca de chefe 25cm
Chef's knife 25cm . Couteau de chef 25cm

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

Fuzil 25cm
Sharpening steel 25 cm . Fusil à affûter 25cm

Descascador de batata
Potato peeler . Épluchoir à pomme de terre

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

Apanha migalhas
Crumber . Ramasse-miettes

Pinça para empratamento
Kitchen tong . Pince de cuisine

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

1.



1.
Estojo para 15 peças
Knife roll for 15 pieces
Rouleau à couteaux pour 15 pièces
90000.BOLS000.015

2.



2.
Estojo para 6 peças
Knife roll for 6 pieces
Rouleau à couteaux pour 6 pièces
90000.BOLS000.006

3.



3.
Mala para 16 peças
Case for 16 pieces . Valise pour 16 pièces
90000.CASP000.016



4.
Mala para 12 peças
Case for 12 pieces . Valise pour 12 pièces
90000.MALP000.012



5.
Conjunto decoração de frutas e vegetais - 8 peças
Fruit and vegetable carving set - 8 pieces
Trousse avec ustensiles à décorer pour fruit et légumes-8 pièces
44100.HM01000.008



6.
Kit chefe - 6 peças
Chef's kit - 6 pieces
Trousse avec ustensiles à décorer - 6 pièces
44100.KC01000.006



7.
Estojo de pano cru para 3 peças
Knife roll cloth for 3 pieces
Rouleau à couteaux pour 3 pièces
90000.BOLLON0.003



Transforme a sua visão e emoção em realidade

Make your vision and emotion a reality
Faites de votre vision et de vos émotions une réalité

Inspirado . Inspired . Inspirant *Edvard Munch*



03

Talho

Butcher . Boucher



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
28100.2199000.150



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
28100.2179000.150



Faca para desossar
Boning knife, curved wide blade
Couteau à désosser, lame large courbe
28100.2447000.150



Faca para esfoliar
Skinning knife . Couteau à dépouiller et dépiler
28100.2741000.160-180



Faca para desbastar
Breaking knife . Couteau à dépouiller
28100.2512000.200-250



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
28100.2158000.180-200-220



Faca para picar
Sticking knife . Couteau à saigner
28100.2016000.170-220



Faca para coelho
Rabbit knife . Couteau pour lapin

28 100 300 400.3170000.100

Faca para desossar
Boning knife, curved stiff blade
Couteau à désosser, courbe, lame rigide

28 100 300 400 600.3855000.130-150

Faca para desossar, alvéolos
Boning knife, curved stiff blade, granton edge
Couteau à désosser, courbe, lame rigide, alvéole

28 100 600.3851000.130-150

Faca para desossar, semi-flexível
Boning knife, curved semi-flex blade
Couteau à désosser, courbe, lame semi-flex

28 100 300 400 600.3856000.130-150

Faca para desossar, semi-flexível, alvéolos
Boning knife, curved semi-flex blade, granton edge
Couteau à désosser, courbe, lame semi-flex, alvéole

28 100 400 600.3854000.130-150

Faca para desossar, flexível
Boning knife, curved flex blade
Couteau à désosser, courbe, lame flexible

28 100 300 400 600.3857000.130-150

Faca para desossar, flexível, alvéolos
Boning knife, curved flex blade, granton edge
Couteau à désosser, courbe, lame flexible, alvéole

28 100 600.3865000.130-150

28 400.3865000.150

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

28 100 300 400 600.3918000.130-150

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

28 100 300 400 600.3139000.130-150-180-200



Faca para desossar
Boning knife, narrow stiff blade
Couteau à désosser, étroit, lame rigide
28 100.3923000.150

Faca para desossar, semi-flexível
Boning knife, narrow semi-flex blade
Couteau à désosser, étroit, lame semi-flex
28 100.3943000.150

Faca para desossar, flexível
Boning knife, narrow flex blade
Couteau à désosser, étroit, lame flexible
28 100.3973000.150

Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
28 100 300 400.3199000.150-180

Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
28 100 300 400 600.1447000.150

Faca para esfolar
Lamb skinning knife
Couteau à dépouiller et dépiler
28 100 300.3745000.140

Faca para esfolar
Skinning knife . Couteau à dépouiller et dépiler
28 100 300.3746000.150

Faca para esfolar
Skinning knife . Couteau à dépouiller et dépiler
28 100 200 300 400 600.3741000.160-180

Faca para esfolar
Trip knife . Couteau tripier
28 600.3096000.150

Faca para esfolar
Trip knife . Couteau tripier
28 600.3085000.210



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
28 400 600.3166000.150



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
28 600.3044000.130-150-180-200



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
28 600.3158000.180-200-220-250



Faca para desbastar
Breaking knife . Couteau à dépouiller
28 100 600.3512000.200-250



Faca para desbastar, alvéolos
Breaking knife, granton edge
Couteau à dépouiller, alvéole
28 100 600.3552000.200-250



Faca de talho
Scimitar knife . Couteau de boucher
28 100 600.3504000.250-300



Faca de talho, alvéolos
Scimitar knife, granton edge
Couteau de boucher, alvéole
28 100 600.3554000.250-300



Faca de talho

Butcher knife . Couteau de boucher

28 100 300 400 600.3111000.180-200-240-270
290-320



Faca de talho, lâmina grossa

Butcher knife, thick blade

Couteau de boucher, lame épaisse

28 100 300 400 600.3191000.290-320



Faca de talho

Butcher knife . Couteau de boucher

28 100 300 400 600.3181000.140-160-180-200
240-260-300-360



Faca de talho, alvéolos

Butcher knife, granton edge

Couteau de boucher, alvéole

28 100 600.3981000.200-240-260-300

28 400.3981000.260



Faca de talho, serrilha

Butcher knife, wavy edge

Couteau de boucher, ondulé

28 600.3198000.300



Faca de talho

Butcher knife . Couteau de boucher

28 200 400 600.3115000.280



Faca de talho

Scimitar knife . Couteau de boucher

28 100 600.3602000.200-250-300



Faca de talho, alvéolos

Scimitar knife, granton edge

Couteau de boucher, alvéole

28 100.3652000.200-250

28 600.3652000.250



Faca para aves
Chicken poultry knife . Couteau à volaille
24 100.3036000.070



Faca para aves
Chicken poultry knife . Couteau à volaille
24 100.5325000.100



Faca para desossar
Boning knife, curved, stiff blade
Couteau à désosser, courbe, lame rigide
24 100 300 400 600.3855000.130-150



Faca para desossar, semi-flexível
Boning knife, narrow semi-flex blade
Couteau à désosser, étroit, lame semi-flex
24 100 300 400 600.3856000.130-150



Faca para desossar, flexível
Boning knife, curved, flex blade
Couteau à désosser, courbe, lame flexible
24 100 300 400 600.3857000.130-150



Faca para desossar
Boning knife, curved edge
Couteau à désosser, bord incurvé
24 100 300 400 600.3918000.130-150



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
24 100 300 400 600.3139000.130-150-180-200



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
24 100 300 400.3199000.150-180
24 200 500 600.3199000.150



Faca para desbastar
Breaking knife . Couteau à dépouiller
24 100.3512000.200-250



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
24 100 200 300 400.3116000.150



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
24 100 300 400 600.9751000.110-140-160



Faca para picar
Sticking knife . Couteau à saigner
24 100.3016000.170-220



Faca para picar
Sticking knife . Couteau à saigner
24 100.3017000.250



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
24 100 300 400.3100000.170-180-190-200-220-240
260-300-360
24 200.3100000.200-260-300-360
24 600.3100000.200-260



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
24 100.3111000.180-200-240-270-290-320
24 600.3111000-200-240



Faca de talho, lâmina grossa
Butcher knife, thick blade
Couteau de boucher, lame épaisse
24 600.3191000.290



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
27 100 200.3139000.150-180



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
27 200 400.3116000.150



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
27 100 200 400.3181000.180-200-240-260-300



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
27 200.3111000.180-200-240-270-290-320
27 300 400.3111000.270-290-320



Faca de talho, lâmina grossa
Butcher knife, thick blade
Couteau de boucher, lame épaisse
27 200 300 400.3191000.270-290-320



Faca para peixe
Fish knife, wavy edge . Couteau à poisson
27 600.3100000.390



Faca para peixe, serrilha
Fish knife, wavy edge . Couteau à poisson, ondulé
27 600.3160000.390



Faca para atum
Tuna knife . Couteau pour thon
27 600.3157000.450



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
23300.3139000.130-150-180



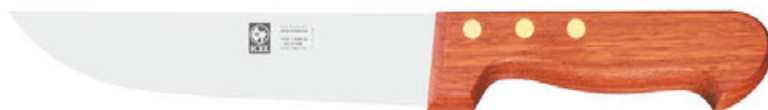
Faca para desossar
Boning knife, curved edge
Couteau à désosser, bord incurvé
23300.3918000.130-150



Faca para desossar
Boning knife, wide blade
Couteau à désosser, lame large
23300.3119000.150



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
23100.3116000.150



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
23100.9751000.110-140-160



Faca de talho
Butcher knife . Couteau de boucher
23100.3100000.170-180-190-200-220-240



Faca para picar
Sticking knife . Couteau à saigner
23100.3016000.170-220

23100.3016000.170
REF descontinuada *discontinued*



Cutelo
Cleaver . Couperet
33100.4027000.230 1100 gr

Cutelos . Cleavers . Couperets

Talho Butcher . Boucher



Cutelo
Cleaver . Couperet

34 100 400.4072000.240	720 gr
34 100 400.4072000.260	825 gr
34 100 400.4072000.280	890 gr



Cutelo
Cleaver . Couperet

34 100 300 400.4027000.230	1060 gr
----------------------------	---------



Cutelo
Cleaver . Couperet

34 100 300 400.4028000.250	1240 gr
----------------------------	---------



Cutelo
Cleaver . Couperet

34 100 300 400.4030000.180	840 gr
34 100 300 400.4030000.200	1000 gr



Cutelo
Cleaver . Couperet
34 100.4024000.180 605 gr
—



Cutelo
Cleaver . Couperet
37 100 400.4024000.180 720 gr
37 100 400.4024000.200 890 gr
—



Cutelo
Cleaver . Couperet
37 200 400.4001000.200 600 gr
—



Cutelo
Cleaver . Couperet
37 200 400.4001000.230 890 gr
37 200 400.4001000.250 1000 gr
—



Cutelo
Cleaver . Couperet
39 200.4028000.250 1260 gr
—

Cutelos . Cleavers . Couperets

Talho Butcher . Boucher



Cutelo para abrir bovinos
Beef splitter . Couperet

39 200.4050000.350 2900 gr
39 200.4050000.400 3200 gr



Cutelo
Cleaver . Couperet

37 200.400.4010000.230 1010 gr
37 200.400.4010000.240 1250 gr
37 200.400.4010000.250 1470 gr



Machado para talho
Butcher axe . Hache pour boucher

39 200.400P000.150 1210 gr
39 200.400G000.150 1510 gr



Faca para bacalhau
Stockfish knife . Couteau à morue seche

29 200.9999000.450



Desperte o movimento perpétuo do minimalismo

Awaken the perpetual movement of minimalism
Réveillez le mouvement perpétuel du minimalisme

Inspirado . Inspired . Inspirant *Piet Mondrian*



04

Acessórios Talho

Butcher Accessories . Accessoires Boucher



Fuzil doméstico
Household sharpening steel . Fusil de cuisine
94 100.9835000.200



Fuzil de cerâmica sólida
Solid ceramic sharpening steel
Fusil céramique solide
94 100.9820000.250



Fuzil doméstico
Household sharpening steel . Fusil de cuisine
94 100.1333000.250



Fuzil de diamante-oval
Diamond sharpening steel-oval
Fusil diamant ovale
94 100.9830000.250



Fuzil plano-oval
Sharpening steel-flat-oval . Fusil plan-ovale
94 100.9840000.300



Fuzil profissional-oval
Professional sharpening steel-oval
Fusil professionnelle ovale
94 100.9833000.250-300



Fuzil profissional-oval
Professional sharpening steel-oval
Fusil professionnelle ovale
94 100.9832000.300-350



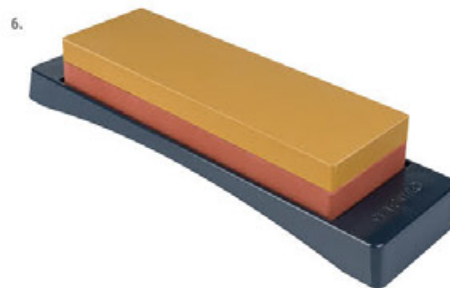
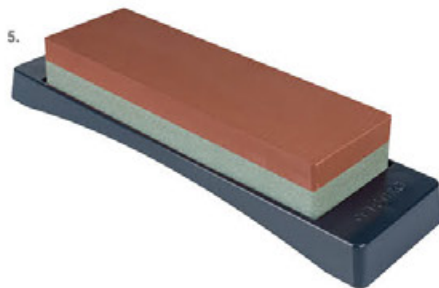
Fuzil para talho
Butcher sharpening steel . Fusil de boucher
94 100 300.9824000.300-350



Fuzil universal
Universal sharpening steel . Fusil à affûter
94 100 200 300 400 500 600 900.9834000.200-250
300-350



Fuzil universal
Universal sharpening steel . Fusil à affûter
94 100 200 300 600.9836000.250-300-350



1.
Afiador de facas Bobet
Bobet knife sharpener . Aiguiser de couteaux
94 100 200 300 400 600.6548000.000

2.
Afiador de facas Bobet
Bobet knife sharpener . Aiguiser de couteaux
95100.6548000.000

3.
Mós de cerâmica para afiadores - Par
Spare whetstones for rolling sharpener
Roulettes ceramique pour affûteur
90000.F411000.000

4.
Retificador de pedras de afiar
Touch-up Whetstone
Pierre de rectification
90000.F421000.170

5.
Pedra de afiar com suporte - 220 e 1000
Combination whetstone with stand - 220 e 1000
Pierre à aiguiser double face avec support -
220 et 1000
90000.F432000.180

6.
Pedra de afiar com suporte - 1000 e 3000
Combination whetstone with stand - 1000 e 3000
Pierre à aiguiser double face avec support -
1000 et 3000
90000.F433000.180

7.
Pedra de afiar - 1000
Sharpening stone - 1000
Pierre à aiguiser - 1000
90000.F453000.215

8.
Pedra de afiar com suporte - 4000
Finishing whetstone with stand - 4000
Pierre à aiguiser avec support - 4000
90000.F454000.180

9.
Pedra de afiar com suporte - 8000
Extra finishing whetstone with stand - 8000
Pierre à affûter avec support - 8000
90000.F455000.180

1.



1.

Angulador de afiação
Sharpening stabilizer . Support d'angle
94100.F443000.000

2.



2.

Afiador
Rolling sharpener . Affûteur de couteaux
94 200.F504000.000
94 600.F505000.000

3.



3.

Afiador
Rolling sharpener . Affûteur de couteaux
94 200.F437000.000
94 400.F436000.000

4.



4.

Afiador duplo
Double rolling sharpener
Affûteur double de couteaux
95100.F450000.000

1.



2.



1.

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

9MI05.PHA0XXS.130 9MI09.PHA000L.130
9MI06.PHA00XS.130 9MI10.PHA00XL.130
9MI07.PHA000.130 9MI11.PHA0XXL.130
9MI08.PHA000M.130

2.

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

9MI07.PS1000.070 9MI10.PS100XL.070
9MI08.PS1000M.070 9MI11.PS10XXL.070
9MI09.PS1000L.070

3.



4.



3.

Luva anti-corte ambidestra, protec
5 - antibacteriano
Cut protection glove ambidextrous, cut resistance
5 - antibacterial
Gant protection coupure ambidextre, protection
5 - antibactérienne

9MI07.PS1A00.070 9MI10.PS1A0XL.070
9MI08.PS1A00M.070 9MI11.PS1AXXL.070
9MI09.PS1A00L.070

4.

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

9MI07.PM2000.070 9MI10.PM200XL.070
9MI08.PM2000M.070 9MI11.PM20XXL.070
9MI09.PM2000L.070

5.



6.



5.

Luva anti-corte ambidestra, protec
5 - antibacteriano
Cut protection glove ambidextrous, cut resistance
5 - antibacterial
Gant protection coupure ambidextre, protection
5 - antibactérienne

9MI07.PM2A00.070 9MI10.PM2A0XL.070
9MI08.PM2A00M.070 9MI11.PM2AXXL.070
9MI09.PM2A00L.070

6.

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

9MI05.MOM0XXS.060 9MI09.MOM000L.060
9MI06.MOM00XS.060 9MI10.MOM00XL.060
9MI07.MOM000.060 9MI11.MOM0XXL.060
9MI08.MOM000M.060

1.



2.



3.



4.



5.



6.



1.

Luva anti-calor, protecção 5 (par)
Anti-heat protection 5 glove (pair)
Gant anti-chaueur, protection 5 (paire)

9MI00.MTZ-250.000

—

2.

Luva anti-calor, protecção 4 KEVLAR (par)
Anti-heat protection 4 KEVLAR glove (pair)
Gant anti-chaueur, protection 4 KEVLAR (paire)

9MI00.LUVANCA.000

—

3.

Manga anti-calor (par)
Anti-heat sleeve (pair)
Manchon anti-chaueur (paire)

9MI00.MANANCA.000

—

4.

Luva de aço
Mesh safety glove . Gant de boucher

95100.5XXS000.000

95100.50XS000.000

95100.500 000.000

95100.500M000.000

95100.500L000.000

—

5.

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

95100.5XXS000.150

95100.50XS000.150

95100.500 000.150

95100.500M000.150

95100.500L000.150

—

6.

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

95100.40XS000.000

95100.400 000.000

95100.400M000.000

95100.400L000.000

—



7.
Luva com manga aperto fácil
Mesh safety glove with cuff - easy fast
Gant de boucher avec manigue - serrement facile

95100.40XS000.150
95100.400000.150
95100.400M000.150
95100.400L000.150

8.
Aperto luvas
Glove tightener . Tendeur pour gant
44600.APLM000.010

9.
Bainha de plástico para 1 faca
Plastic scabbard for 1 knife
Gaine plastic pour 1 couteau
94200.4180000.001

10.
Bainha de plástico para 4 facas
Plastic scabbard for 4 knives
Gaine plastic pour 4 couteaux
94200.4240000.004

11.
Avental para desossar reversível
Reversible boning apron
Tablier de boucher reversible
95100.XRE2000.750 550x800mm

12.
Cinto com fivela
Belt with buckle . Ceinture avec boucle
94200.4400000.000 1300mm

13.
Esterilizador de facas¹
Knife sterilizer¹ . Stérilisateur à couteau¹
90000.STER000.000 480x140x610mm

14.
Caixa de aço inox para esterilizar 10 peças¹
10 pieces stainless steel hygienic box¹
Boîtier en acier inoxydable pour stériliser 10 pièces¹
95100.4025000.010 360x115x470mm

15.
Caixa de aço inox para esterilizar 6 peças¹
6 pieces stainless steel hygienic box¹
Boîtier en acier inoxydable pour stériliser 6 pièces¹
95100.4025000.006 180x115x465mm

16.
Caixa de aço inox para esterilizar 7 peças¹
7 pieces stainless steel hygienic box¹
Boîtier en acier inoxydable pour stériliser 7 pièces¹
95100.4025000.007 180x120x475mm

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.



1.
Serrote de talho
Butcher bow saw . Égoïne pour boucher
94100.7041000.400-450-500
—

2.
Lâmina para serrote
Bow saw blade . Lame pour égoïne
94000.7041000.400-450-500-550
—

3.
Gancho inox 1 ponta
Stainless steel hook 1 point
Crochet inoxydable 1 pointe

95100.G104000.100	100x04mm
95100.G105000.120	120x05mm
95100.G105000.140	140x05mm
95100.G106000.160	160x06mm
95100.G106000.180	180x06mm
95100.G108000.250	250x08mm
95100.G110000.220	220x10mm

4.
Gancho inox fechado
Closed stainless steel hook
Crochet inoxydable fermé

95100.GF07000.100	100x07mm
-------------------	----------

5.
Gancho inox giratório
Stainless steel swivel-sliding hook
Crochet inoxydable giratoire

95100.GG12000.280	280x12mm
-------------------	----------

6.
Martelo carne prochef 56 lâminas
Prochef meat mallet 56 blades
Marteau à viande prof. avec 56 lames

94400.VPRM000.000	—
-------------------	---

7.
Amaciador carne prof. 51 lâminas
Meat tenderizer prof 51 blades
Attendrisseur de viande prof. avec 51 lames

94400.VPRO000.000	—
-------------------	---

8.



400x300x20mm

500x300x20mm

600x300x20mm

8.

Tábua para corte - PE 300

Cutting board - PE 300

Planche à découper - PE 300

99 200 300 400 500 600 900.0400000.020

99 200 300 400 500 600 900.0500000.020

99 200 300 400 500 600 900.0600000.020

9.



11.



12.



9.

Martelo multiusos - PE 500

Multipurpose hammer - PE 500

Marteau polyvalent - PE 500

99200.1028000.080

300x120x80mm Ø

10.



10.

Martelo para carne - polipropileno

Meat hammer - polypropylene

Marteau à viande - polypropylène

94200.1012000.060

290x113x60mm Ø

13.



11.

Conjunto 3 facas de talho

3 butcher knives set

Ensemble de 3 couteaux de boucher

48300.BS02000.003

12.

Conjunto 3 facas de talho

3 butcher knives set

Ensemble de 3 couteaux de boucher

48600.BS01000.003

13.

Estojo de talho para 7 peças

Butcher's knife roll for 7 pieces

Rouleau à couteaux pour 7 pièces

90000.BOLS000.007



Expresse a tridimensionalidade das suas ideias

Express the three-dimensionality of your ideas
Exprimez la tridimensionnalité de vos idées

Inspirado . Inspired . Inspirant *"Vitória de Samotrácia"*



05

Canivetes

Pocket Knives . Couteaux



Canivete multusos
 Multipurpose pocket knife
 Couteau de poche multifonctions
 14 100 200 400 500 600.2035000.060-070



Canivete multusos
 Multipurpose pocket knife
 Couteau de poche multifonctions
 14 100 200 400 500 600.2019000.080

14600.2019000.080
 REF. descontinuada *discontinued*



Canivete multusos
 Multipurpose pocket knife
 Couteau de poche multifonctions
 14 200 400 500 600.2023000.090



Canivete multusos
 Multipurpose pocket knife
 Couteau de poche multifonctions
 14 100 200 400 500 600.1031000.090-100-110

14600.1031000.110
 REF. descontinuada *discontinued*



Canivete multusos
 Multipurpose pocket knife
 Couteau de poche multifonctions
 14 100.1038000.090-100



Canivete multusos
 Multipurpose pocket knife
 Couteau de poche multifonctions
 14 100 200 400 500 600.1101000.090-100-110



Canivete multusos
 Multipurpose pocket knife
 Couteau de poche multifonctions
 14 100 200 400 500 600.2006000.120

14500.2006000.120
 REF. descontinuada *discontinued*



Canivete multusos
 Multipurpose pocket knife
 Couteau de poche multifonctions
 14 100 200 400 500 600.1105000.090-100-110



Canivete de marinheiro
Sailor's pocket knife . Couteau de marin

14 200 600.1125000.110



Canivete de marinheiro
Sailor's pocket knife . Couteau de marin

14 200 600.2031000.120



Canivete flutuante
Floating pocket knife . Couteau flottant

14 300.9002000.120



Canivete de electricista
Electrician's pocket knife . Couteau d'électricien

14 100 500 600.1015000.110



Canivete para enxertar
Grafting knife . Couteau à greffer

14 100 200 400.1124000.110



Canivete para enxertar
Grafting knife . Couteau à greffer

14 900.1023000.110



Canivete para podar
Pruning knife . Couteau d'élagage

14 100.1129000.120



Canivete de agricultor
Farmer's pocket knife . Couteau d'agriculteur

14 100 200.1143000.140



Canivete multusos
Multipurpose pocket knife
Couteau de poche multifonctions
13 300 700.1031000.100-110-140

13300.1031000.100
13700.1031000.100

REF descontinuadas *discontinued*



Canivete para enxertar
Grafting knife . Couteau à greffer
13 300 700.1124000.110



Canivete para podar
Pruning knife . Couteau d'élagage
13 300.1129000.120



Canivete de agricultor
Farmer's pocket knife . Couteau d'agriculteur
13 300.1143000.140



Canivete desportivo
Sport pocket knife . Couteau de poche sportif
13 300.2052000.070-090



Canivete desportivo com tranca
Sport pocket knife with locking bar
Couteau de poche sportif
13 300.2040000.090



Canivete porta chaves
Key holder pocket knife
Couteau de poche porte clef
15100.2008000.060



Canivete multiusos
Multipurpose pocket knife
Couteau de poche multifonctions
15100.2035000.060-070



Canivete multiusos
Multipurpose pocket knife
Couteau de poche multifonctions
15100.2023000.090



Canivete para chefe, com espeto e patilha
Chef's pocket knife . Couteau de poche du chef
15100.CHEF000.120



Faca para testar salsichas
Sausage testing knife
Couteau à dégustation de saucisses
15100.2043000.140



Faca para testar salsichas, com garfo e patilha
Sausage testing knife, with fork and clip
Couteau à dégustation de saucisses, avec
forchete et clip
15100.2044000.140



Canivete de agricultor
Farmer's pocket knife . Couteau d'agriculteur
15100.1143000.140



Canivetes Peixe

Fish pocket knife . Couteau de poche poisson





Canivete sardinha
Sardine pocket knife
Couteau de poche sardine

15100.SARD000.060

—



Canivete sardinha
Sardine pocket knife
Couteau de poche sardine

15100.SARD000.110

—



Canivete atum
Tuna pocket knife
Couteau de poche au thon

15100.TUNA000.100

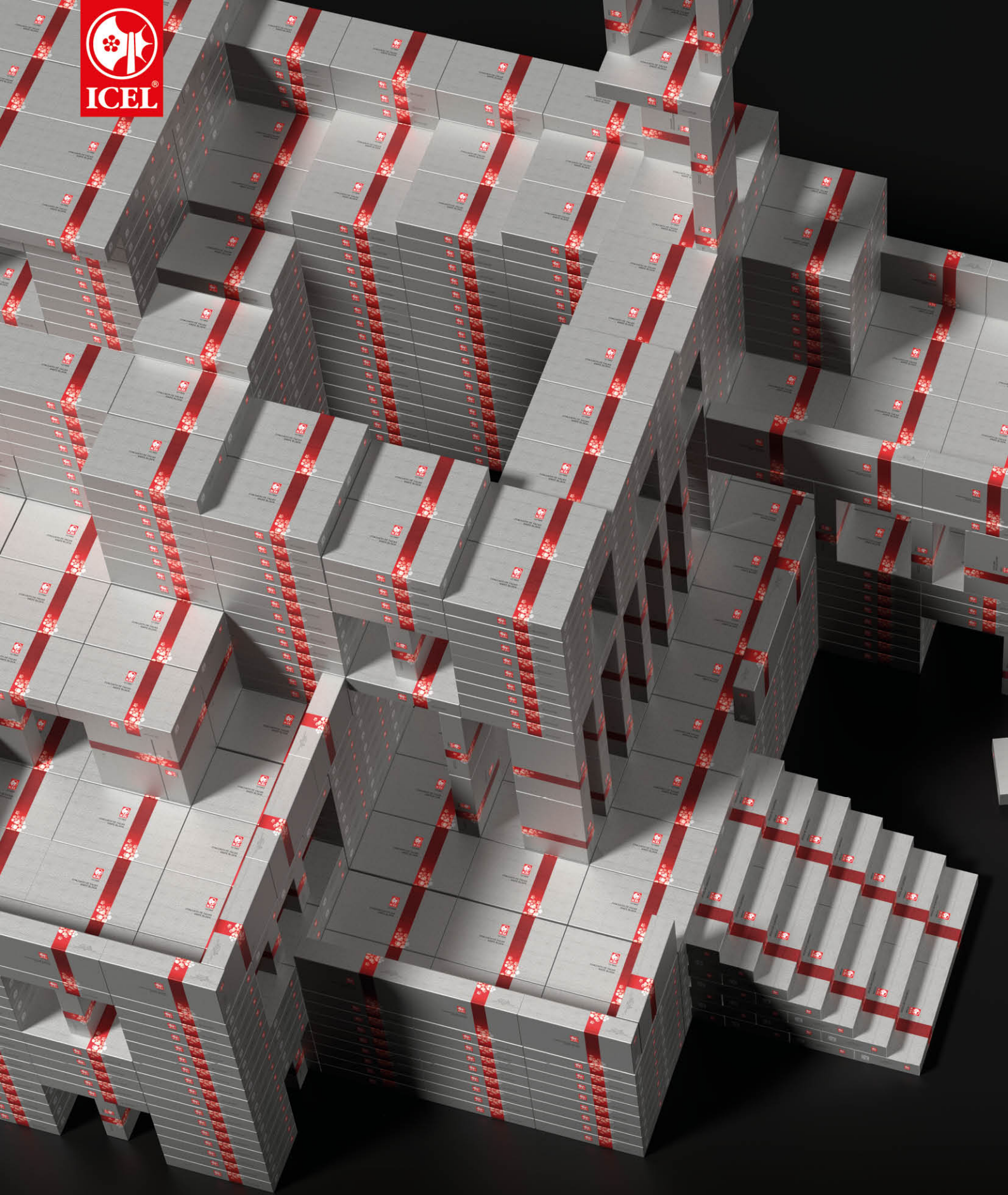
—



Canivete espadarte
Swordfish pocket knife
Couteau de poche espadon

15100.ESPA000.100

—



Realize o impossível, ultrapasse os limites da criatividade

Make the impossible, go beyond the limits of creativity
Réaliser l'impossible, dépasser les limites de la créativité

Inspirado . Inspired . Inspirant *M. C. Escher*





1.
Caixa Gift
Gift box . Boîte de cadeau

—



2.
Embalagem para blocos
Gift box . Boîte de cadeau

—



3.
Caixa Gift para Canivete e/ou faca bife
Gift box . Boîte de cadeau

—



4.
Caixa Gift para 4 facas de bife
Gift box . Boîte de cadeau

—



5.
Caixa Gift para 6 facas de bife
Gift box . Boîte de cadeau

—



6.
Embalagem blister
Gift box . Boîte de cadeau

7.
Embalagem Skin
Gift box . Boîte de cadeau

8.
Oval pet
Gift box . Boîte de cadeau

9.
Cartão
Gift box . Boîte de cadeau

10.
Bolsa
Gift box . Boîte de cadeau

11.
Caixa canivetes
Gift box . Boîte de cadeau



www.icel.pt



www.facebook.com/icel.cutelarias



www.youtube.com/user/icel1945



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



Inspiramos
a sua arte

We inspire your art
Nous inspirons votre art



ICEL

Indústria de Cutelarias da Estremadura S.A.
Av. Pe. Inácio Antunes, 45
2475-102 Benedita PORTUGAL

—
info@icel.pt

Tel: +351 262 925 030



www.icel.pt