

IVO

NEW

facas knives
afiadores sharpening
decoradores gadgets
malas bags

www.ivocutelarias.com

www.ivocutelarias.com



*the brand of professionals
... since 1954*

cozinha
cocina
kitchen
cuisine

company and steel 03

chefs knives

ViRTUBLACK  04

ViRTU  06

CORK  07

知FUKUÍ  08

bladeMASTER*  10

Premier  12

solo  15

color code 21

superior  22

professionallineI  24

accessories

IVOCHEESE 30

IVOSTEAK 31

IVOSPATULAS 32

accessories
KITCHEN 34

IVOCORKSCREW 36

IVOCUTBOARDS 36

IVOSHEARS 37

IVOGADGETS 38

IVOBAGS 39

IVOSHARP 40

sharpening knives 41

using the chef's knife 42

different knife blades 43

knife and purposes 44

care and use 46

IVO Cutelarias, é especializada no fabrico de cutelarias para uso doméstico e profissional. É uma empresa de cariz familiar, com uma vocação fortemente exportadora, colocando os seus produtos em mais de 68 países por todo o mundo. A tradição e paixão por cutelarias de qualidade, acompanhada por forte actividade de I&D e Design, posicionam esta empresa como uma das principais referências mundiais, com o compromisso contínuo de proporcionar ao cliente um serviço/produto na óptica de excelência.

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

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

IVO Cutelarias, spécialisée dans la fabrication de couteaux pour usage professionnel et domestique. C'est une entreprise familiale avec une forte vocation exportatrice, plaçant leurs produits dans plus de 68 pays à travers le monde. La tradition et la passion pour la coutellerie de qualité, accompagné d'une forte R&D européen et le design, la position de l'entreprise comme l'un des grandes références mondiales, avec l'engagement continu pour donner aux clients un produit/service de haute qualité.



Made in Portugal

aço acero steel acier

uma liga de aço especial un acero de aleación especial **a special alloy steel**
un alliage d'acier spécial

X50 Cr Mo V15

X

Aço inoxidável
Acero inoxidable
Stainless steel
Acier inoxydable

50

0.5% de carbono no aço, importante para um bom afiamento.
0,5% de carbono en acero, importante para un bueno afilar.
0.5% carbon in the steel, important for good sharpness.
0,5% de carbone dans l'acier, important pour une bonne affûtage.

Cr

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

Mo

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

V

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

15

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



COREDESIGN 2001
sweden

Premio de Diseño 2005
XXIII Feria Internacional De La Habana



German
Design Award

NOMINEE 2013

DESIGN PLUS

Ambiente Frankfurt 2012



designed by Jasper Staal
Jasper Staal

ViRTU ViRTUGOLD ViRTUBLACK

VIRTUBLACK / facas em aço inoxidável com a sua cor preta em todo comprimento marca a diferença por um estilo sublime e um nível intermédio de anti-reflexo.

VIRTUBLACK / cuchillos de acero inoxidable con negro en su longitud hace la diferencia para un estilo sublime y un nivel intermedio de anti-reflejo.

VIRTUBLACK / stainless steel knives with black in his length makes a difference for a sublime style and an intermediate level of anti-glare.

VIRTUBLACK / couteaux en acier inoxydable avec du noir en toute sa longueur fait une différence pour un style sublime et un niveau intermédiaire de l'anti-réflexe.

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

Cabo: aço inox anti-magnético AISI 304, preto.

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

Mango: acero inoxidable antimagnético AISI 304, negro.

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

Handle: black antimagnetic stainless steel AISI 304.

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

Manche: acier inox antimagnétique AISI 304, noire.

ViRTUBLACK



German Design Award

NOMINEE 2013

DESIGN PLUS

Ambiente Frankfurt 2012



109022.10 4" 100mm

facas de descascar mondador paring knife couteau office



109169.13 5.25" 135mm

facas de tomate c/ serrilha cuchillo de tomate con filo ondulado **serrated tomato knife** couteau à tomate dentée



109006.16 6.25" 160mm

facas multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel



109154.14 5.5" 140mm

facas de legumes cuchillo de legumbres **vegetable knife** couteau à légumes



109322.18 7" 180mm

facas santoku c/ alvéolos cuchillo santoku alveolado **granton santoku knife** couteau santoku alvéolé



109026.18 7" 180mm

garfo de trinchar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard



109151.20 8" 205mm

facas de trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard



109010.20 8" 205mm

facas de pão cuchillo de pan **bread knife** couteau à pain



109039.20 8" 205mm

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

series 109000 virtublack



ASSOCIAÇÃO DE COZINHEIROS
PROFISSIONAIS DE PORTUGAL

VIRTU / linha premium da IVO Cutelarias composta por uma cabo em aço inoxidável anti-magnético escovado e que encaixa perfeitamente na mão do utilizador.

VIRTU / série premium de IVO Cutelarias que consiste en un mango de acero inoxidable, pulido, anti-magnético y que encaja en la mano del usuario.

VIRTU / series premium of IVO Cutelarias consisting of a anti magnetic brushed stainless steel handle and that fits into the user's hand.

VIRTU / série premium de IVO Cutelarias composé d'un manche d'acier inoxydable anti-magnétique brossé et qui s'inscrit dans la main de l'utilisateur.

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

Cabo: aço inox antimagnético AISI 304.

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

Mango: acero inoxidable antimagnético AISI 304.

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

Handle: antimagnetic stainless steel AISI 304.

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

Manche: acier inox antimagnétique AISI 304.

ViRTU



COREDESIGN 2001
sweden

Premio de Diseño 2005

XXIII Feria Internacional De La Habana



30021.07 2.75" 70mm

facas de tornejar cuchillo de pelar **peeling knife** couteau à éplucher



30022.10 4" 100mm

facas de descascar mondador **paring knife** couteau office



30169.13 5.25" 135mm

facas de tomate c/ serrilha cuchillo de tomate con filo ondulado
serrated tomato knife couteau à tomate dentée



30006.16 6.25" 160mm | **30006.18** 7" 180mm

facas multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel



30322.18 7" 180mm

facas santoku c/ alvéolos cuchillo santoku alveolado
granton santoku knife couteau santoku alvéolé



30151.20 8" 205mm

facas de trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard



30010.20 8" 205mm

facas de pão cuchillo de pan **bread knife** couteau à pain



30039.20 8" 205mm

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef



30039.25 10" 255mm

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

CORK / coleção de facas composta por um cabo de cortiça, de forte I&D da IVO Cutelarias para encontrar uma das melhores soluções capazes de satisfazer as necessidades dos utilizadores mais exigentes.

CORK / colección de cuchillos compuestos por un mango de corcho de un fuerte I+D del IVO Cutelarias para encontrar una de las mejores soluciones que satisfagan las necesidades de la mayoría de los usuarios más exigentes.

CORK / collection of knives composed by a cork handle of a strong R&D of IVO Cutelarias to find one of the best solutions that meet the needs of most demanding users.

CORK / collection de couteaux composée par une manche en liège d'une forte R&D de IVO Cutelarias de trouver l'une des meilleures solutions qui répondent aux besoins des utilisateurs les plus exigeants.

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

Cabo: Lifocork.

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

Mango: Lifocork.

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

Handle: Lifocork.

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

Manche: Lifocork.

CORK



33022.10 4" 100mm
faca de descascar mondador **paring knife** couteau office



33154.15 6" 150mm
faca de legumes cuchillo de legumbres **vegetable knife** couteau à légumes



33322.12 5" 125mm | **33322.18** 7" 180mm
faca santoku c/ alvéolos cuchillo santoku alveolado
granton santoku knife couteau santoku alvéolé



33010.20 8" 205mm
faca de pão cuchillo de pan **bread knife** couteau à pain



33039.20 8" 205mm | **33039.25** 10" 255mm
faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef



33400.18 7" 180mm
cutelo chinês de legumes macheta de legumbres
chinese vegetable cleaver couperet chinoise de légumes



series 33000 cork



ASIAN FUKUI / linha asiática de facas excepcionais produzida com uma liga de aço inoxidável de qualidade superior. Especialmente criada para os apaixonados pela cozinha japonesa.

ASIAN FUKUI / serie asiática de cuchillos excepcionales y fabricados con un acero inoxidable de calidad superior. Especialmente diseñado para los amantes de la cocina japonesa.

FUKUI ASIAN / asian series of exceptional knives produced with a stainless steel of high quality. Specially designed for lovers of japanese cuisine.

ASIAN FUKUI / série asiatique de couteaux d'exception fabriqués avec un acier inoxydable de qualité supérieure. Spécialement conçu pour les amateurs de cuisine japonaise.

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

Cabo: POM - polioximetileno.

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

Mango: POM - polioximetileno.

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

Handle: POM - polyoxymethylene.

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

Manche: POM - polyoxyméthylène.

知 Asian
FUKUI





113062.12 4.75" 120mm
facas petty cuchillo petty **petty knife** couteau petty



113154.15 6" 150mm
facas deba cuchillo deba **deba knife** couteau deba



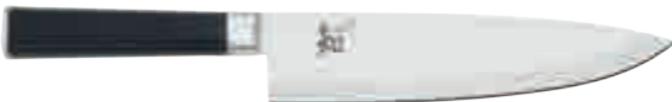
113410.17 6.75" 170mm
facas usuba cuchillo usuba **usuba knife** couteau usuba



113063.18 7" 180mm
facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku



113322.18 7" 180mm
facas santoku c/ alvéolos cuchillo santoku alveolado **granton santoku knife** couteau santoku alvéolé



113039.20 8" 205mm
facas gyuto cuchillo gyuto **gyuto knife** couteau gyuto



113439.20 8" 205mm
facas gyuto c/ alvéolos cuchillo gyuto alveolado **granton gyuto knife** couteau gyuto alvéolé



113151.20 8" 205mm
facas yanagiba cuchillo yanagiba **yanagiba knife** couteau yanagiba



113451.23 9" 230mm | **113451.27** 10.5" 265mm
facas yanagiba cuchillo yanagiba **yanagiba knife** couteau yanagiba



series 113000 asian fukui

series 113000 asian fukui

cozinha kitchen

forjada forged

selection

BLADEMASTER / linha tradicional e clássica, apresentada como as facas forjadas mais vendidas em todo o mundo.

BLADEMASTER / serie tradicional y clásica, presenta como cuchillos forjados mas vendidos en todo el mundo.

BLADEMASTER / traditional and classic series presented as the forged knives best sellers all over the world.

BLADEMASTER / traditionnels et classiques série présenté comme les couteaux forgés, les plus vendus à travers le monde.

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

Cabo: POM - polioximetileno.

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

Mango: POM - polioximetileno.

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

Handle: POM - polyoxymethylene.

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

Manche: POM - polyoxyméthylène.

bladeMASTER



NSF/ ANSI standard 2
food equipment



2021.07.13 2.75" 70mm

faca de tornear cuchillo de pelar **peeling knife** couteau à éplucher

21



2022.09.13 3.5" 90mm | 2022.10.13 4" 100mm | 2022.12.13 4.5" 115mm

faca de descascar mondador **paring knife** couteau office

21 37 20



2146.13.13 5" 130mm

faca de tomate c/ serrilha cuchillo de tomate con filo ondulado
serrated tomato knife couteau à tomate dentée



2006.15.13 6" 150mm

faca multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

21



2506.15.13 6" 150mm

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

37



2774.25.13 10" 255mm | 2774.30.13 12" 305mm

faca de salmão c/ alvéolos cuchillo de salmón alveolado
granton salmon knife couteau à saumon alvéolé



2063.18.13 7" 180mm
facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

21



2322.13.13 5" 125mm | 2322.18.13 7" 180mm
facas santoku c/ alvéolos cuchillo santoku alveolado **granton santoku knife** couteau santoku alvéolé



2151.18.13 7" 180mm | 2151.20.13 8" 205mm
 2151.23.13 9" 230mm | 2151.25.13 10" 255mm
facas de trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

31 23 37



2010.20.13 8" 205mm
facas de pão cuchillo de pan **bread knife** couteau à pain

26



2039.12.13 4.75" 120mm | 2039.15.13 6" 150mm
facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

21



2039.18.13 7" 180mm | 2039.20.13 8" 205mm
facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

31 21 37 26



2039.23.13 9" 230mm | 2039.25.13 10" 255mm | 2039.30.13 12" 305mm
facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

31 23



2439.12.13 4.75" 120mm | 2439.20.13 8" 205mm | 2439.25.13 10" 255mm
facas de cozinheiro c/ alvéolos cuchillo de cocinero alveolado
granton chef's knife couteau du chef alvéolé

31

PREMIER / síntese perfeita de uma linha forjada moderna produzida com aço de alta qualidade. Design inovador satisfazendo as mais elevadas exigências de conforto em qualquer cozinha.

PREMIER / síntesis perfecta de serie forjada moderna fabricada con acero de alta calidad. Con un innovador diseño satisface las más altas exigencias de confort en cualquier cocina.

PREMIER / perfect synthesis of modern and forged series is used with the best steel. With an innovative design meets the highest demands for comfort in any kitchen.

PREMIER / synthèse parfaite de série moderne et forgée est fabriquée avec acier d'haute qualité. La nouveauté du design répond aux plus hautes exigences de confort dans toutes les cuisines.

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

Cabo: POM - polioximetileno.

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

Mango: POM - polioximetileno.

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

Handle: POM - polyoxymethylene.

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

Manche: POM - polyoxyméthylène.

Premier

design by *Jesper Stihl*
Stihl



90023.08 3.25" 85mm

faca de descascar mondador **paring knife** couteau office



90022.10 4" 100mm

faca de descascar mondador **paring knife** couteau office



90169.13 5.25" 135mm

faca de tomate c/ serrilha cuchillo de tomate con filo ondulado
serrated tomato knife couteau à tomate dentée



90019.13 5.25" 135mm

faca de bife c/ serrilha cuchillo steak con filo ondulado **serrated steak knife** couteau à steak dentée

NEW



90006.16 6.25" 160mm | **90006.18** 7" 180mm

faca multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel



90154.14 5.5" 140mm
faca de legumes cuchillo de legumbres **vegetable knife** couteau à légumes



90011.15 6" 150mm
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser



90383.18 7" 180mm
garfo de trinchar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard



90010.20 8" 205mm
faca de pão cuchillo de pan **bread knife** couteau à pain



90151.20 8" 205mm
faca de trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard



90152.20 8" 205mm
faca de trinchar c/ serrilha cuchillo trinchante con filo ondulado
serrated carving knife couteau tranchelard dentée



90153.22 8.5" 220mm
faca de presunto cuchillo de jamón **ham knife** couteau à jambon

NEW



90183.23 9" 230mm
faca de presunto cuchillo jamonero **ham knife** couteau à jambon



90322.12 5" 125mm
faca santoku c/ alvéolos cuchillo santoku alveolado
granton santoku knife couteau santoku alvéolé



90322.18 7" 180mm
faca santoku c/ alvéolos cuchillo santoku alveolado
granton santoku knife couteau santoku alvéolé



90039.15 6" 150mm
faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef



90039.20 8" 205mm
facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef



90439.20 8" 205mm
facas de cozinheiro c/ alvéolos cuchillo de cocinero alveolado
granton chef's knife couteau du chef alvéolé



90039.25 10" 255mm
facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef



90217.20 8" 205mm
fuzil chaira **sharpening steel** fusil

Sets



98029



90023.08

90022.10

90169.13

90151.20

90010.20

90039.20

90217.20

90076
bloco PremierMaster bloque PremierMaster **PremierMaster block** bloc PremierMaster

SOLO / linha de facas estampadas perfeita e versátil para os cozinheiros domésticos e profissionais em início de carreira. SOLO, uma solução resultante de uma forte participação na produção de cutelarias profissionais e de I&D na IVO Cutelarias.

SOLO / serie estampada de cuchillos perfectos y versátiles para los cocineros domésticos y profesionales en el principio de la carrera. SOLO, solución resultante de una fuerte implicación en la producción de cuchillerías profesionales y de I+D en la IVO Cutelarias.

SOLO / perfect and versatile stamped series of knives for home cooks and professionals in beginning of career. SOLO, resulting solution of a strong involvement in the production of professional cutlery and R&D in IVO Cutelarias.

SOLO / série estampée de couteaux parfait et polyvalent pour la maison et les cuisiniers professionnels en début de carrière. SOLO, solution résultant d'une forte implication dans la production de coutellerie professionnelle et de R&D dans la IVO Cutelarias.

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

Cabo: POM - polioximetileno.

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

Mango: POM - polioximetileno.

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

Handle: POM - polyoxymethylene.

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

Manche: POM - polyoxyméthylène.

solo^o



26021.08.13 3.25" 85mm
faca de tornejar cuchillo de pelar peeling knife couteau à éplucher



26023.09.13 3.5" 90mm
faca de descascar mondador paring knife couteau office



26022.09.13 3.5" 90mm | 26022.11.13 4.25" 110mm
faca de descascar mondador paring knife couteau office



26179.12.13 4.75" 120mm
faca espeto de queijo cuchillo brocheta de queso
skewer knife of cheese couteau brochette à fromage



26377.12.13 4.75" 120mm
facas de bife c/ serrilha cuchillo steak con filo ondulado **serrated steak knife** couteau à steak dentée



26062.12.13 4.75" 120mm | **26393.12.13** 4.75" 120mm **granton**
facas de legumes cuchillo de legumbres **vegetable knife** couteau à légumes

23 21



26011.14.13 5.5" 140mm
facas de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

31 24



26043.15.13 6" 150mm
facas de filetar cuchillo de filetear **filleting knife** couteau à filet

37



26116.15.13 6" 150mm
facas multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

15 31 24 25



26006.15.13 6" 150mm
facas multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

23 21



26112.18.13 7" 180mm
garfos de trinchar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

31 23 37



26278.18.13 7" 180mm
garfos de trinchar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

31 24



26010.20.13 8" 205mm
facas de pão cuchillo de pan **bread knife** couteau à pain

25



26322.12.13 5" 125mm
facas santoku c/ alvéolos cuchillo santoku alveolado **granton santoku knife** couteau santoku alvéolé



26063.12.13 5" 125mm | **26063.18.13** 7" 180mm
facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

21



26322.18.13 7" 180mm

faca santoku c/ alvéolos cuchillo santoku alveolado **granton santoku knife** couteau santoku alvéolé



26558.13.13 5.3" 135mm | 26558.20.13 8" 205mm

faca de cozinheiro c/ alvéolos cuchillo de cocinero alveolado **granton chef's knife** couteau du chef alvéolé



26058.13.13 5.3" 135mm | 26058.15.13 6" 150mm

26058.18.13 7" 180mm | 26058.20.13 8" 205mm

faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef



26039.20.13 8" 205mm

faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef



26039.25.13 10" 255mm

faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef



26048.20.13 8" 205mm

faca de trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard



26049.20.13 8" 205mm

faca de trinchar c/ alvéolos cuchillo trinchante alveolado **granton carving knife** couteau tranchelard alvéolé



26048.25.13 10" 255mm

faca de trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard



26356.25.13 10" 255mm

faca de presunto cuchillo jamonero **ham knife** couteau à jambon





26389.14.13 5.5" 135mm
espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule
 ©



26065.20.13 8" 205mm
espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule
 ©



26065.25.26 10" 255mm
espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule
 ©



26496.13.13 5" 125mm
espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée
 ©



26426.13.13 5" 125mm
espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée
 ©



26066.20.13 8" 205mm
espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée
 ©



26319.25.13 10" 255mm
espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée
 ©



26400.18.13 7" 180mm
cutelo chinês de legumes macheta de legumbres
chinese vegetable cleaver couperet chinoise de légumes

Sets



26024
conjunto para trincar juego trinchante **carving set** jeu à découper
 26049.20 | 26278.18



26009
conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine
 26022.09 | 26006.15 | 26058.20



26008
conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine
 26022.09 | 26006.15 | 26010.20 | 26058.20



98095



21059



26021.08.13



26022.09.13



8x 26377.12.13



26006.15.13



26322.18.13



26010.20.13



26048.20.13



26058.18.13



22206.25.01

26014
bloco SoloSolution bloque SoloSolution **SoloSolution block** bloc SoloSolution

cozinha kitchen

estampadas stamped

gourmet

series 26000 solo



98085



21059



26021.08.13



26022.09.13



26377.12.13



26006.15.13



26010.20.13



26058.18.13

26012

bloco SoloChefs bloque SoloChefs **SoloChefs block** bloc SoloChefs



21136



21223



21059



25305.06.01



26021.08.21



26022.09.13



26022.11.21



26011.14.31



26043.15.37



26278.18.24



26048.20.24



26039.25.31



26065.25.26

26324

conjunto IvoPro Student juego IvoPro Student **IvoPro Student set** jeu IvoPro Student



99067

código de cores código de colores **color code** code couleurs

Facas com cabos de cores são uma segurança para garantir uma eficaz separação de acordo com os diferentes alimentos e eliminação da contaminação cruzada.

Cuchillos con mangos de colores son una garantía para asegurar una separación efectiva de acuerdo a los diferentes alimentos y la eliminación de la contaminación cruzada.

Knives with color handles give security to ensure an effective separation according to the different foods and elimination of cross contamination.

Couteaux à manche de couleurs sont une garantie pour assurer une séparation effective en fonction de différents aliments et l'élimination de la contamination croisée.

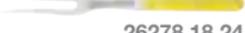
carne carne **meat** viande

-  26011.14.31
-  26112.18.31
-  26049.20.31
-  26558.20.31
-  26356.25.31
-  26039.25.31

peixe pescado **fish** poisson

-  26043.15.37
-  26112.18.37
-  26048.20.37
-  26058.20.37

aves pollo **poultry** volaille

-  26011.14.24
-  26278.18.24
-  26048.20.24
-  26039.25.24

legumes verduras **vegetables** légumes

-  26021.08.21
-  26023.09.21
-  26022.11.21
-  26063.18.21
-  26058.20.21

pastelaria pasteles **pastry** pâtisserie

-  26022.09.26
-  26116.15.26
-  26010.20.26
-  26058.20.26

carnes cozinhadas alimentos cocinados **cooked food** aliments cuits

-  26116.15.15
-  26039.25.15

series 26000 solo

SUPERIOR / linha de facas desenhada por Jesper Ståhl para a IVO Cutelarias esta linha é conhecida no mercado pela excelente qualidade e durabilidade em facas estampadas.

SUPERIOR / serie de cuchillos diseñado por Jesper Ståhl para IVO Cutelarias, esta serie es conocida en el mercado por la excelente calidad y durabilidad de los cuchillos estampados.

SUPERIOR / series of knives designed by Jesper Ståhl for IVO Cutelarias and known on the market for the excellent quality and durability in stamped knives.

SUPERIOR / série de couteaux conçus par Jesper Ståhl pour IVO Cutelarias, la série est connue par l'excellent qualité et durabilité de couteaux estampés.

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

Cabo: POM - polioximetileno.

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

Mango: POM - polioximetileno.

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

Handle: POM - polyoxymethylene.

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

Manche: POM - polyoxyméthylène.

superior



design by Jesper Ståhl



9021.06.13 2.5" 65mm

faca de tornear cuchillo de pelar **peeling knife** couteau à éplucher

21



9022.10.13 4" 100mm

faca de descascar mondador **paring knife** couteau office

31 23 21 37



9006.15.13 6" 150mm

faca multiusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

24 21



9011.15.13 6" 150mm

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

31 24



9178.15.13 6" 150mm

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

37



9113.20.13 8" 205mm
garfo de trincar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard



9048.20.13 8" 205mm | 9048.25.13 10" 255mm
faca de trincar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

31 24 21 37 26



9039.15.13 6" 150mm | 9039.20.13 8" 205mm
 9039.25.13 10" 255mm | 9039.30.13 12" 305mm
faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

31 24 21 37 26



9439.15.13 6" 150mm | 9439.20.13 8" 205mm | 9439.25.13 10" 255mm
faca de cozinheiro c/ alvéolos cuchillo de cocinero alveolado
granton chef's knife couteau du chef alvéolé

31



9004.20.13 8" 205mm | 9004.25.13 10" 255mm | 9004.30.13 12" 305mm
faca de salmão c/ serrilha cuchillo de salmón con filo sierra
serrated slicing knife couteau à saumon dentée

24 37 26



9024.20.13 8" 205mm | 9024.25.13 10" 255mm | 9024.30.13 12" 305mm
faca de salmão c/ alvéolos cuchillo de salmón alveolado
granton salmon knife couteau à saumon alvéolé

37 26



9077.20.13 8" 205mm | 9077.25.13 10" 255mm | 9077.30.13 12" 305mm
faca de salmão cuchillo de salmón **salmon knife** couteau à saumon

37 26

Sets

NEW



9219

régua Superior barra Superior **Superior bar** barre Superior

9021.06.13 | 9022.10.13 | 9006.15.13 | 9011.15.13 | 9004.20.13 | 9048.20.13 | 9039.20.13 | 9077.25.13 | 21214

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

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

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

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

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

Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.

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

Mango: PP - polipropileno y Dryflex.

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

Handle: PP - polypropylene and Dryflex.

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

Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

professional*line*l



NSF/ ANSI standard 2
food equipment





55021.06.01 2.5" 65mm
faca de tornear cuchillo de pelar **peeling knife** couteau à éplucher

05



55023.08.01 3" 75mm
faca de descascar mondador **paring knife** couteau office

05



55022.08.01 3" 75mm | **55022.10.01** 4" 100mm
55022.11.01 4.3" 110mm | **55022.12.01** 4.75" 120mm
faca de descascar mondador **paring knife** couteau office

09 03 05 07 02



55142.10.01 4" 100mm
faca de descascar c/ serrilha cuchillo mondador con filo ondulado
serrated paring knife couteau office dentée

09 03 05 07 02



55016.10.01 4" 100mm
faca de descascar mondador **paring knife** couteau office

03 05



55146.13.01 5" 125mm
faca de tomate c/ serrilha cuchillo de tomate con filo ondulado
serrated tomato knife couteau à tomate dentée

09



55019.13.01 5" 125mm
faca de bife c/ serrilha cuchillo steak con filo ondulado
serrated steak knife couteau à steak dentée



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

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

09 03 07



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

09 03



55001.13.01 5" 125mm | **55001.15.01** 6" 150mm
55003.13.01 5" 125mm **semi flex** | **55003.15.01** 6" 150mm **semi flex**
55009.13.01 5" 125mm **flex** | **55009.15.01** 6" 150mm **flex**
faca de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

09 03 07



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

09



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

22 09 05 07



55306.15.03 6" 150mm
facas de esfolar cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripièr



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

22 02



55079.13.01 5" 125mm | 55079.15.01 6" 150mm
 55079.18.01 7" 180mm | 55079.21.01 8.25" 210mm
facas de desossar deshuesador **boning knife** couteau à désosser

09 03



55043.15.01 6" 150mm | 55043.18.01 7" 180mm | 55043.21.01 8.25" 210mm
facas de filetar cuchillo de filetear **filleting knife** couteau à fillet

07



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

07



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

09 03

NEW



55063.13.01 5" 125mm | 55063.18.01 7" 180mm
facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

05

NEW



55322.18.01 7" 180mm
facas de santoku c/ alvéolos cuchillo santoku alveolado
granton santoku knife couteau santoku alvéolé

05



55026.14.01 5.5" 140mm
garfo de trinchar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

03 05



55026.18.01 7" 180mm
garfo de trinchar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

22 08 03 05 07 02



55278.18.01 7" 180mm
garfo curvo de trinchar tenedor trinchante doblado
curved carving fork fourchette tranchelard courbée

08 03



55048.20.01 8" 205mm | **55048.25.01** 10" 255mm
faca de trinchar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

09 03 07



55049.20.01 8" 205mm | **55049.25.01** 10" 255mm
faca de trinchar c/ alvéolos cuchillo trinchante alveolado
granton carving knife couteau tranchelard alvéolé

08 07



55010.20.01 8" 205mm
faca de pão cuchillo de pan **bread knife** couteau à pain

03 02



55002.20.01 8" 205mm | **55002.26.01** 10.25" 260mm
faca de pão cuchillo de pan **bread knife** couteau à pain

03 05 07 02



55183.23.01 9" 230mm | **55183.26.01** 10" 260mm | **55183.28.01** 11" 280mm
faca de presunto cuchillo jamonero **ham knife** couteau à jambon

09



55141.30.01 12" 305mm
faca de presunto c/ alvéolos cuchillo jamonero alveolado
granton ham knife couteau à jambon alvéolé

08 07



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

07



55004.20.01 8" 205mm | 55004.25.01 10" 255mm | 55004.27.01 10.5" 265mm
 55004.30.01 12" 305mm | 55004.36.01 14" 355mm
faca de salmão c/ serrilha cuchillo salmon con filo ondulado
serrated slicing knife couteau à saumon dentée

03 02



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

09 07 02



55286.30.01 12" 305mm
faca de pasteleiro cuchillo de pastelero **confectioner knife** couteau de pâtissier

02



55285.20.01 8" 205mm
faca de cozinheiro c/ serrilha cuchillo de cocinero con filo ondulado
serrated chef's knife couteau du chef dentée

07



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

07



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

22 09 03 05 07 02



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

22 09 03 05 07 02



55039.25.01 10" 255mm
faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

22 09 03 05 07 02



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

22 09 03 07

acessórios
accessorios
accessories
accessoires



IVOCHEESE
IVOSTEAK
IVOSPATULAS
IVOCORKSCREW
IVOCUTBOARDS
IVOSHEARS
IVOGADGETS
IVOBAGS
IVOSHARP



queijo cheese



60289.13 5" 125mm | **60289.18** 7" 180mm
facas de queijo cuchillo de queso **cheese knife** couteau de fromage



6145.14 5.5" 140mm
facas espeto de queijo cuchillo brocheta de queso
skewer knife of cheese couteau brochette à fromage



26179.12.13 4.75" 120mm
facas espeto de queijo cuchillo brocheta de queso
skewer knife of cheese couteau brochette à fromage



25145.15.01 6" 150mm
facas espeto de queijo cuchillo brocheta de queso
skewer knife of cheese couteau brochette à fromage

02



25511.15.01 6" 150mm
facas espátula de queijo cuchillo espátula de queso
spatula knife of cheese couteau spatule de fromage

02



112414.21.01 8.25" 210mm
facas espátula de queijo cuchillo espátula de queso
spatula knife of cheese couteau spatule de fromage

02



112414.26.01 10.25" 260mm | **112414.30.01** 12" 305mm
facas espátula de queijo cuchillo espátula de queso
spatula knife of cheese couteau spatule de fromage

02



112448.30.01 12" 305mm
facas espátula de queijo cuchillo espátula de queso
spatula knife of cheese couteau spatule de fromage

02



57184.26.01 10.25" 260mm | **57184.34.01** 13.5" 340mm
facas espátula de queijo c/ alvéolos cuchillo espátula de queso alveolado
granton spatula knife of cheese couteau spatule de fromage alvéolé

02



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

02

IVOSTEAK

gourmet



90019.13 5.25" 135mm

facas de bife c/ serrilha cuchillo steak con filo ondulado **serrated steak knife** couteau à steak dentée



21100 8.85" 225mm

facas de churrasco cuchillo barbecue **barbecue knife** couteau de barbecue



21107 8" 205mm

garfo de churrasco tenedor barbecue **barbecue fork** fourchette de barbecue

essential

NEW



51261.13 5" 125mm

facas de bife Jumbo c/ serrilha cuchillo steak Jumbo con filo ondulado **serrated Jumbo steak knife** couteau à steak Jumbo dentée



26377.12.13 4.75" 120mm

facas de bife c/ serrilha cuchillo steak con filo ondulado **serrated steak knife** couteau à steak dentée



6763.12.13 4.75" 120mm

facas de bife c/ serrilha cuchillo steak con filo ondulado **serrated steak knife** couteau à steak dentée



6741.09.13 3.5" 90mm

garfo de churrasco tenedor barbecue **barbecue fork** fourchette de barbecue

pratic

NEW



89019.13 5.25" 135mm

facas de bife jumbo c/ serrilha cuchillo steak jumbo con filo ondulado **serrated jumbo steak knife** couteau à steak jumbo dentée



25450.09.01 3.5" 90mm

garfo de churrasco tenedor barbecue **barbecue fork** fourchette de barbecue



2004.10.31 4" 100mm

facas de churrasco cuchillo barbecue **barbecue knife** couteau de barbecue

25 37



3004.09.31 3.5" 90mm

garfo de churrasco tenedor barbecue **barbecue fork** fourchette de barbecue

25 37

bife steak

acessorios accessories

NEW



86569.15.02 6" 150mm
espátula de massa, raspador espátula de masas, raspador
spatula of mass, scraper spatule de masse, gratte



86130.13.01 5x4.75" 125x120mm
espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule



86137.15.02 6" 150mm
espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule



86065.10.01 4" 100mm | **86065.14.01** 5.5" 140mm | **86065.15.01** 6" 150mm
86065.18.01 7" 180mm | **86065.20.01** 8" 205mm | **86065.23.01** 9" 230mm
86065.27.01 10.5" 265mm | **86065.30.01** 12" 305mm | **86065.35.01** 13.75" 350mm
espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule



86365.10.01 4" 100mm | **86365.14.01** 5.5" 140mm | **86365.15.01** 6" 150mm
86365.18.01 7" 180mm | **86365.20.01** 8" 205mm | **86365.23.01** 9" 230mm
86365.27.01 10.5" 265mm | **86365.30.01** 12" 305mm | **86365.35.01** 13.75" 350mm
espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule **flex**



86140.25.02 10" 255mm | **86140.30.02** 12" 305mm
espátula direita c/ serrilha espátula, filo ondulado
serrated straight spatula palette-spatule dentée **flex**



86187.13.01 5" 125mm
espátula curva para pizzas espátula para pizza, hoja doblada
curved pizza spatula palette-spatule courbée



86119.15.01 5.75" 145mm | **86119.21.01** 8.25" 210mm | **86119.27.01** 10.5" 265mm
espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée



86319.15.01 5.75" 145mm | **86319.21.01** 8.25" 210mm | **86319.27.01** 10.5" 265mm
espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée **flex**



86548.10.01 4" 100mm
espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée

02



86170.11.01 4.5" 115mm
espátula curva para bolos paleta doblada de tartas **curved cake lifter** pelle à gâteau courbée

02



86740.11.02 4.5" 110mm
espátula curva c/ serrilha espátula doblada, filo ondulado
serrated curved spatula palette-spatule courbée, dentée

01



86072.13.01 5" 125mm
espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée

03 02



86182.13.02 5" 125mm
espátula curva para bifés espátula de steak, hoja doblada **curved steak spatula** spatule snake, courbée

01



86190.16.01 6.5" 165mm
espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée

02



86066.20.09 8" 205mm
espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée

03 02 01



86067.20.09 8" 205mm
espátula curva perforada espátula doblada perforada
perforated curved spatula palette-spatule courbée perforée

03 02 01

espátulas spatulas

acessorios accessories

accessories

KITCHEN



21227 S M L XL
jaleca de cozinheiro de assinatura
 chaqueta de cocina de firma
chef jacket the signature
 veste de chef de signature



21226 S M L XL
jaleca de cozinheiro standart
 chaqueta de cocina standart
chef jacket standart
 veste de chef standart



21223 6" 155mm
apanha migalhas coger las migajas
catch crumbs capture de miettes



17027 6" 165mm
pinça para espinhas pinza para espinhas
fishbone pince pinces à arêtes



17240 10" 255mm
pinça de cozinha pinza de cocina
pince of kitchen pince de cuisine



SV7143 11.75" 285mm
varinha varita **whisk** fouet



SV2369 9" 235mm
raspador de silicone (salazar) raspador de silicona
silicone scraper maryse silicone



SV2368 8.25" 215mm
pinzel de silicone brocha de silicona
silicone brush pinceau de silicone



51276.06.13 2.25" 60mm
facade ostras abridor de ostras
oyster opener couteau à huîtres



51576.07.13 2.75" 70mm
facade ostras abridor de ostras
oyster opener couteau à huîtres



6756.09.13 3.5" 90mm
facade ananás cuchillo de piña
pineapple knife couteau d'ananas



31040.16.07 6.25" 160mm
facade filetar cuchillo de filetear
filleting knife couteau à filet



6734.25.13 10" 255mm
facade congelados cuchillo de congelado
frozen knife couteau de congelés



21080 7.25" 185mm
quebra nozes, 18/10 cascanueces, 18/10
nutcracker, 18/10 casse-noix, 18/10



21024 8" 200mm
pinça para peixe, inoxidável pinzas de pescados, inoxidables
tong for fish bones, stainless pinces à arêtes, acier inoxydable



21057 7.5" 190mm
escamador de peixe, inoxidável descamadora de pescado, inoxidables
fish scraper, stainless couteau à écailler, inoxydable



21067 9.25" 235mm
escamador de peixe, inoxidável descamadora de pescado, inoxidables
fish scraper, stainless couteau à écailler, inoxydable



21058 11" 280mm
escamador de peixe, inoxidável descamadora de pescado, inoxidables
fish scraper, stainless couteau à écailler, inoxydable



76433.23.01 9" 230mm
faca de picar legumes medialuna dicing knife "mezzaluna" hachoir



25273.18.01 7" 180mm | **25273.25.01** 10" 255mm
faca de picar legumes medialuna dicing knife "mezzaluna" hachoir



76436.36.01 14" 360mm
faca de picar legumes medialuna dicing knife "mezzaluna" hachoir



RM300 12" 300mm | **RM380** 15.25" 380mm
régua magnética barra magnética magnetic knife bar barre magnétique de couteau



21221 12" 300mm
régua magnética barra magnética magnetic knife bar barre magnétique de couteau



21222 12" 300mm
régua magnética madeira faia barra magnética
magnetic knife bar rubberwood barre magnétique de couteau



21215 13.75" 350mm
régua magnética aço inox barra magnética
magnetic knife bar stainless steel barre magnétique de couteau



21216 18" 450mm
régua magnética barra magnética magnetic knife bar barre magnétique de couteau



21214 20" 500mm
régua magnética alumínio barra magnética
magnetic knife bar aluminium barre magnétique de couteau

IVOCORKSCREW



21136 4.75" 120mm
saca rolhas dupla alavanca sacacorchos doble palanca
corkscrew double lever tire-bouchon double lever



21008 4.3" 110mm
saca rolhas, inoxidável sacacorchos, inoxidable **stainless corkscrew** tire-bouchon, inoxydable



21152 5.25" 130mm
saca rolhas sacacorchos **corkscrew** tire-bouchon



21009 5.25" 130mm
saca rolhas, inoxidável sacacorchos, inoxidable **stainless corkscrew** tire-bouchon, inoxydable



21153 6.7" 170mm
saca rolhas, inoxidável sacacorchos, inoxidable **stainless corkscrew** tire-bouchon, inoxydable



21012 3.25" 80mm
abre-latas, inoxidável abrelatas, inoxidable **stainless can-opener** pouvoir-ouvreur, inoxydable



SV7010 5.75" 145mm
abre cápsulas abre botellas **cap lifter** décapsuleur



SV7161 6" 150mm
abre-latas, inoxidável abrelatas, inoxidable **stainless can-opener** pouvoir-ouvreur, inoxydable



SV8421 7.25" 185mm
abre-latas abrelatas **can-opener** pouvoir-ouvreur

IVOCUTBOARDS



carne carne **meat** viande 09

peixe pescado **fish** poisson 07

aves pollo **poultry** volaille 03

legumes verduras **vegetables** légumes 05

pastelaria pasteles **pastry** pâtisserie 02

carnes cozinhadas alimentos cocinados **cooked food** aliments cuits 22

tábua de corte tabla para cortar **cutting board** planche à découper

17064 400x250mm | **17067** 500x400mm | **17070** 600x400mm **10mm**

17072 400x250mm | **17075** 500x400mm | **17078** 600x400mm **15mm**

17080 400x250mm | **17083** 500x400mm | **17086** 600x400mm **20mm**

17096 400x250mm | **17099** 500x400mm | **17102** 600x400mm **30mm**

17104 400x250mm | **17107** 500x400mm | **17110** 600x400mm **40mm**

17112 500x400mm | **17114** 600x400mm **50mm**

IVOSHEARS



21003 7" 180mm
tesoura de peixe, lâmina recortada tijeras de pescado, borde ondulado
fish shears, wavy edge ciseaux de poissons, bord onduleux



21025 7.25" 190mm | **21026** 8.25" 215mm
tesoura de peixe, lâmina recortada tijeras de pescado, borde ondulado
fish shears, wavy edge ciseaux de poissons, bord onduleux



21059 8.25" 215mm
tesoura de cozinha multiusos, desmontável tijeras de cocina, desmontable
multipurpose kitchen shears, detachable ciseaux à multiples usages, démontables



21062 7.75" 195mm | **21063** 8.5" 215mm | **21064** 10" 255mm
tesoura de cozinha tijeras de cocina **kitchen shears** ciseaux à cuisine



21061 9.5" 240mm
tesoura de aves tijeras de aves **poultry shears** ciseaux à volaille



21023 10" 255mm
tesoura de aves, inoxidável tijeras de aves, inoxidable
poultry shears, stainless ciseaux à volaille, inoxydable



21028 10" 255mm
tesoura de aves, inoxidável tijeras de aves, inoxidable
poultry shears, stainless ciseaux à volaille, inoxydable



21022 10.5" 265mm
tesoura de aves, inoxidável tijeras de aves, inoxidable
poultry shears, stainless ciseaux à volaille, inoxydable



21021 11" 280mm
tesoura de leitão, inoxidável tijeras de cerdo, inoxidable
pork shears, stainless ciseaux à cochon, inoxydable

tesouras shears

acessórios accessories



21195 2" 50mm
decorador - esculptor decorador - escultura
carving tool décorateur - sculpture



21196 2" 50mm
decorador - esculptor decorador - escultura
carving tool décorateur - sculpture



21197 2" 50mm
decorador - esculptor decorador - escultura
carving tool décorateur - sculpture



21198 2" 50mm
decorador - esculptor decorador - escultura
carving tool décorateur - sculpture



21200 2.25" 60mm
decorador - esculptor decorador - escultura
carving tool décorateur - sculpture



21193 2" 50mm
decorador - esculptor decorador - escultura
carving tool décorateur - sculpture



21210 4.5" 110mm
descascador de batatas pelador de patatas
potato peeler éplucheur



21211 4.5" 110mm
descascador de tomate pelador de tomate
tomato peeler tomates éplucheur



21209 4.5" 110mm
descascador de corte em juliana
pelador para cortar em juliana
peeler for julienne style cut
éplucheur de coupe en julienne



21191 4.5" 110mm
conjunto de descascadores:
batata, tomate e corte juliana
juego de peladores:
patatas, tomates y corte juliana
set of peelers: potato,
tomato and cut julienne
jeu d'éplucheurs: pomme de terre,
tomate et couper julienne



21129
conjunto IvoGadgets juego IvoGadgets
IvoGadgets set jeu IvoGadgets
21073 | 21085 | 21087 | 21088 | 21089
21090 | 21091 | 21092 | 99060

NEW



21230 2.25" 60mm
faca tailandesa cuchillo tailandés
thai carving knife couteau thai

NEW



21231 1.85" 45mm
faca tailandesa cuchillo tailandés
thai carving knife couteau thai

NEW



21232 2.15" 55mm
faca descascar tailandesa
mondador tailandés
thai paring knife couteau office thai



25305.06.01 2.25" 55mm
descascador de batata mondador
potato peeler éplucheur



21085 1.25" 30mm
decorador de melão
vaciador - decorador
melon baller cuillère pomme



21073 1" 22|25mm
decorador de melão duplo
doble vaciador - decorador
doble melon baller cuillère pomme double



21090 1.75" 40mm
canelador mondador de naranjas
canal knife cannelure d'orange



21089 1.75" 40mm
raspador de citrinos
ralador de limones zester zesteur



21092 2.5" 65mm
decorador de laranjas pelador de naranjas
orange peller éplucheur d'orange



21088 2.75" 70mm
descaroçador de maçãs descorazonador
apple corer vide pomme



21091 3" 75mm
raspador de manteiga rizador de mantequilla
butter curler coquilleur à beurre



21203 4" 100mm
decorador de fruta decorador frutas
fruit decorator décofruit



21199 2.25" 55mm
pedra de afiar de cerâmica
pedra de cerâmica de afilar
ceramic sharpening stone
céramique pierre à aiguiser



21202 1" 25mm
decorador com corte circular
cuchillo con corte circular
kerf knife circle kerf couteau circulaire



21201 1.25" 30mm
decorador com corte triangular
cuchillo con corte triângulo
kerf knife triangle kerf couteau triangulaire



21194 2" 50mm
decorador - esculptor decorador - escultura
carving tool décorateur - sculpture

IVOBAGS



99066 415x255mm **8 pieces**
estojo utensilios de decoração juego utensilios de decoración **kit of garnishing** trousse outils de cuisine



99040 450x425mm **7 pieces** | **99041** 550x490mm **8 pieces** | **99044** 850x490mm **12 pieces**
estojo de facas juego de cuchillos **kit of knives** trousse des couteaux



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



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

NEW



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



99072 370x570mm **25 pieces**
mala de facas maleta de cuchillos **bag of knives** malette des couteaux

malas bags

acessorios accessories



21151
afiador easy afilador easy **easy sharpener** affûteur easy



21233 213x90x29mm
afiador de diamnte afilador de diamante **diamond sharpener** affûteur de diamant
Grain 400/1000



21236 180x60x27mm
pedra de amolar/afiar piedra de afilar **whetstone** pierré à aiguiser **Grain 400/1000**



21237 180x60x27mm
pedra de amolar/afiar piedra de afilar **whetstone** pierré à aiguiser **Grain 5000**



22220.20.09 8" 205mm
fuzil chaira **sharpening steel** fuzil



21234 10" 255mm
fuzil de diamante chaira de diamante **diamond sharpening steel** fuzil de diamant



21235 10" 255mm
fuzil de cerâmica chaira de cerâmica **ceramic sharpening steel** fuzil de céramique



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



33405.20 8" 205mm | **33405.25** 10" 255mm
fuzil chaira **sharpening steel** fuzil



43405.20 8" 205mm | **43405.25** 10" 255mm
fuzil chaira **sharpening steel** fuzil



8217.20.13 8" 205mm | **8217.25.13** 10" 255mm
fuzil chaira **sharpening steel** fuzil



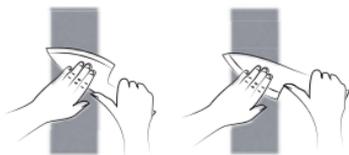
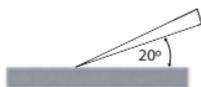
21190
máquina de afiar afiladora
sharpening machine machine à aiguiser



21123
afiador afiladora **sharpener** affûteur

pedra de amolar/afiar

pedra de afilar
whetstone
pierré à aiguiser



Mergulhar a pedra em água durante 10 minutos antes de utilizar.

Colocar a pedra em cima da bancada numa posição perpendicular ao seu corpo.

Com a mão esquerda pressione a lâmina de forma firme e uniforme contra a pedra e no ângulo correcto.

Faça deslizar a lâmina devagar até à outra extremidade da pedra (movimento da ponta da lâmina até à parte de trás do gume da lâmina).

Virar a lâmina do outro lado e repetir o mesmo movimento.

No final deve lavar a lâmina para uma boa utilização.

Sumerja la piedra en el agua durante 10 minutos antes de usarla.

Coloque la piedra en el mostrador perpendicular a su cuerpo.

Con la mano izquierda presione firmemente la hoja y uniformemente contra la piedra en el ángulo correcto.

Deslice la hoja lentamente hasta el otro extremo de la piedra (movimiento de la punta de la hoja a la parte posterior del filo del cuchillo).

Girando la hoja en el otro lado y repetir el mismo movimiento. Al final se debe lavar la hoja para un bueno uso.

Immerse the stone in water for 10 minutes before use.

Place the stone on the counter perpendicular to your body.

With the left hand press the blade firmly and uniformly against the stone and the correct angle. Slide the blade slowly to the other end of the stone (movement of the blade tip to the back of the blade edge).

Turning the blade on the other side and repeating the same operation.

At the end you must wash the blade to good use.

Plonger la pierre dans l'eau pendant 10 minutes avant utilisation.

Placez la pierre sur la perpendiculaire à l'encontre de votre corps.

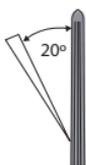
Avec la main gauche appuyez sur la lame fermement et uniformément sur la pierre et le bon angle.

Glissez la lame lentement jusqu'à l'autre extrémité de la pierre (mouvement de la pointe de la lame à l'arrière du tranchant de la lame).

Tourner la lame de l'autre côté et en répétant le même mouvement.

A la fin vous devez laver la lame pour une bonne utilisation.

fuzil
chaira
sharpening steel
fusil



Segure firme o fuzil com a mão esquerda.

Com a mão direita pegue na faca e posicione a parte de trás do gume da lâmina no topo do fuzil, com um ângulo de 20°.

Faça deslizar a lâmina devagar até à outra extremidade do fuzil (movimento da parte de trás da lâmina até à ponta da lâmina).

Com o lado contrário da lâmina repita o mesmo movimento.

Repita o movimento 6 vezes para cada lado até o gume estar afiado.

Tome la chaira la mano izquierda.

Con la mano derecha agarra el cuchillo y colocar la parte de atrás del filo de la hoja en la punta de la chaira, con un ángulo de 20°.

Deslice la hoja lentamente hasta el otro extremo de la chaira (movimiento de la parte posterior de la hoja a la punta de la hoja).

En el lado opuesto de la hoja repita el mismo movimiento.

Repita el movimiento 6 veces a cada lado hasta que la hoja se quede afilada.

Hold the steel with the left handle.

With the right handle hold the knife and place the back of the blade edge on top of the steel, with an angle of 20°.

Slide the blade slowly to the other end of the steel (movement of the back of the blade to the blade tip).

On the opposite side of the blade repeat the same operation.

Repeat the movement 6 times to each side until the blade being sharpened.

Tenez le fusil à la main gauche.

Avec la main droite prenez le couteau et placez le dos du tranchant de la lame à la pointe du fusil, avec un angle de 20°.

Glissez la lame lentement jusqu'à l'autre extrémité du fusil (déplacement de l'arrière de la lame à la pointe de la lame).

Sur le côté opposé de la lame répéter le même mouvement.

Répétez le mouvement 6 fois de chaque côté jusqu'à ce que le tranchant soit aiguisé.

utilizar a lâmina da faca de cozinheiro

uso de la hoja del cuchillo de cocinero

using the chef's knife blade

utiliser la lame du couteau de chef



1

Lateral ou seja a grande superfície plana é utilizada para bater e moldar alimentos, tais como cortes de carne e alho, bem como manipular o produto cortado ou picado.

La hoja ancha es adecuada para aplastar y dar forma a la carne y ajos. Para levantar y recoger el alimento cortado o picado.

The wide flat surface of the blade is suitable for flattening and shaping of meat cuts as well as for lifting of the cutted or chopped product.

Sa large lame permet écraser et façonner la viande et l'ail. Aussi, de soulever et manipuler les produits découpés et hachés.

2

Costas, com o robusto lombo das costas a lâmina pode-se partir pequenos ossos e mariscos.

Con el robusto lomo de la hoja se trituran huesos de tamaño pequeño o se abren crustáceos.

The sturdy spine of the blade can be used to break up small bones or shellfish.

La solidité du dos de la lame permet de casser les petits os ou d'ouvrir la carapace des crustacés.

3

Ponta, é indicada para o corte de alimentos pequenos como os vegetais, tais como cebola, alhos e cogumelos.

La parte delantera se utiliza para el corte de pequeños alimentos como cebollas, ajos, setas y otros tipos de verduras.

The front of the blade is suitable for many small cutting jobs, for chopping onions, garlic, mushrooms and other small vegetables.

Avec l'avant, vous pouvez émincer les petits aliments comme les oignons, l'ail, champignons et d'autres petits légumes.

4

Centro, zona de corte para todo o tipo de alimentos duros e moles. Devido à sua forma ligeiramente curva da lâmina, é ideal para picar alho francês, salsa e cebola.

La parte central se utiliza para cortar alimentos duros y blandos. La forma ligeramente curva de la hoja es ideal para picar ajo puerro, cebollino, cebolla y perejil.

The mid section of the blade is suitable for either firm or soft food. The slight curve of the blade is ideal for mincing of leeks, chives, onions and parsley.

La partie médiane est utilisée pour couper les aliments durs et mous. La lame légèrement courbée est idéale pour hacher le poireau, la ciboulette, l'ognion et le persil.

5

Parte de trás, permite uma fácil aplicação de força, mediante alimentos duros e difíceis.

La parte posterior del filo, permite una transmisión de fuerza para cortar los alimentos difíciles de partir.

The weight distribution at the heel of the blade allows to chop through extremely firm food objects.

Avec la partie arrière de la lame, on peut découper les objets offrant une grande résistance.

os vários tipos de lâminas de facas
las diferentes hojas de cuchillos
the different knife blades
les différents types de lames de couteaux



Lâmina com corte liso Hoja con filo cortante liso
The blade with the straight edge Lame lisse

O corte liso permite cortar sem causar desintegração no produto. A lâmina lisa pode cortar alimentos duros e macios tal como carne, frutas e legumes. É igualmente apropriado para descascar.

El filo cortante liso consigue un corte muy liso y limpio sin romper. Si puede cortar alimentos duros y blandos, como carnes, pescados, frutas y verduras. También se utilizan filos lisos para pelar.

The straight edge allows a smooth and clean cut without causing desintegration to the product. The fine edge can be used for hard and soft food such meat, vegetables and fruit. It's also suitable for peeling.

Le tranchant lisse de la lame permet nette et lisse, sans effilures. Les lames lisses s'utilisent pour couper des aliments dures et mous comme la viande, les légumes et les fruits. Pour éplucher, on utilise un tranchant lisse.



Lâmina com serrilha Hoja con filo ondulado
The blade with the serrated edge Lame crantée

Lâmina serrilhada é útil para cortar alimentos crocantes como um tradicional assado, pão crocante, tomate e frutas (abacaxi).

La hoja con filo ondulado facilita el corte y el troceado de alimentos de piel firme o de costra o corteza duras como pan, tomates, frutas (la piña).

The wavy or serrated edge is useful for cutting and slicing crusty food like a traditional roast, crispy bread, tomatoes and fruits (pinapple).

Le tranchant cranté de la lame facilite l'amorce de coupe et la coupe d'aliments à peau résistante ou à croûte dure, comme par exemple le pain, les tomates et fruits (l'ananas).



Lâmina alveolada Hoja con filo alveolado
The blade with the hollow edge Lame alvéolée

Ao cortar, forma-se uma bolsa de ar que facilita o despegar da lâmina. O alimento separa-se facilmente da lâmina sem se colar. Por exemplo o presunto e o salmão podem ser cortados facilmente, em fatias muito finas.

La hoja con filo alveolado al cortar en alvéolos se originan colchones neumáticos que proporcionan que el alimento se despegue fácilmente de la hoja. Por ejemplo el jamón y el salmón puede cortarse sin esfuerzo en lonchas, muy finas.

When cutting an air pocket is created between the hollow edge and the slice. It results that the food separates easily from the blade and doesn't stick to the blade like ham and salmon.

Le tranchant alvéolé présente des coussins d'air, ce qui facilite de détacher de la lame les aliments à découper. La lame alvéolée permet des tranches très fines, par exemple du jambon et du saumon sans coller à la lame.



Lâmina afiada de um só lado Hoja afilada en un lado
Blade sharpened on one side Lame aiguisée d'un seul côté

Afiada de um só lado e côncava do outro, permite um único corte. Estas lâminas são muito apreciadas por profissionais de sushi para remover a pele do peixe e cortar sushi.

Afilada en un lado y côncava en el otro proporciona un solo corte. Estas hojas son muy apreciadas por los profesionales de sushi para quitar la piel del pescado y cortar sushi.

Sharpened on one side and concave on the other provides a single cut. These blades are prized for sushi professionals to remove the fish skin and to cut sushi.

Aiguisée d'un seul côté et concave de l'autre, offre un coupe unique. Ces lames sont appréciés pour les professionnels du sushi pour enlever la peau des poissons et couper les sushi.

facas e funções, a faca adequada a cada corte
cuchillos y usos, el cuchillo adecuado a cada corte
knives and purposes, the right knife for every cutting
couteaux et utilisations, à chaque utilisation, son couteau



Faca para torneare - lâmina de bico curvo, permite descascar, decorar frutos e vegetais.
Pelapatatas - llamado también cuchillo torneador, con hoja arqueada. Pela patatas, fruta y verduras.
Peeling knife - also known as a turning knife with curved blade. Peels potatoes, decorate and garnish fruit and vegetables.
Couteau à éplucher - couteau à lame recourbée. Pour éplucher les pommes de terre, les fruits et les légumes.



Faca para descascar - versátil com lâmina pequena e pontiaguda, permite descascar, cortar, decorar frutos e vegetais. Útil também para preparar a carne, tirando a gordura e os nervos e lardear a carne.
Mechar y guarnecer - cuchillo pequeño, versátil, con hoja delgada y punta central. Llamado también puntilla. Para trocear, limpiar y decorar frutas y verduras. También es útil para preparar la carne y para mechar.

Paring knife - the most versatil of the knives. Peels, cuts, cleans and garnishes fruit and vegetables. Suitable for preparing meat and larding.
Couteau d'office - petit couteau polyvalent. Pour éplucher, découper, nettoyer et garnir les fruits et les légumes. Utile aussi pour préparer la viande en enlevant la graisse et les nerfs et la larder.



Faca para tomate - faca com serrilha e lâmina pontiaguda, indicada para alimentos com peles duras como tomates e limões.
Cuchillo tomatero - de hoja fuerte con filo ondulado. Diseñado para cortar en rodajas o gajos los tomates y limones sin esfuerzo.
Tomato knife - strong blade with serrated edge. Designed to slice tomatoes and lemons effortlessly.
Couteau à tomate - lame forte et crantée. Pour couper en tranches ou morceaux, les tomates et les citrons sans effort.



Faca para filetar - lâmina estreita, flexível e preparada para filetar peixe ou carne com corte liso e fino das fibras.
Cuchillo fileteador - de hoja delgada y flexible con el filo liso para filetear pescado y carne. Ideal para un corte limpio y liso de las fibras.
Filleting knife - thin and flexible blade with a smooth edge to fillet fish and meat cleanly and easily.
Couteau filet de sole - lame longue, fine et flexible à tranchant lisse pour fileter le poisson et la viande sans effort.



Faca para desossar - com lâmina estreita com curvatura, flexível e preparada para retirar ossos, gorduras ou cartilagens das carnes
Cuchillo deshuesador - de hoja delgada con curvatura, flexible y diseñada para desprender los huesos, la grasa o ternillas de la carne
Boning knife - a thin and curved blade with straight cutting edge and flexible for boning and trimming fat and sinews.
Couteau à désosser - lame fine, flexible et courbe pour désosser et enlever la graisse et les tendons de la viande.



Faca para pão - com lâmina larga, forte e com serrilha apropriada para pão e bolos com crosta. Utiliza-se também para as grandes frutas como o ananás.

Cuchillo panero - de hoja larga y fuerte, con filo ondulado apropiado para pan y bollería con corteza. Perfecto para grandes frutas como la piña.

Bread knife - long and strong blade with a serrated edge to cut bread and cakes with crunch. Also perfect for big fruits as pineapple.

Couteau à pain - lame longue et forte à tranche ondulée, avec des dents que coupent la croûte du pain et de gateaux. On utilise aussi pour les grands fruits comme l'ananas.



Faca para presunto - lâmina grande, fina, flexível e fio liso para cortar fatias finas e uniformes. Indicada para o corte de presunto, salmão fumado, carnes frias e queijos.

Cuchillo jamonero - de hoja larga, delgada, flexible y filo liso. Perfecta para cortar jamón, salmón ahumado, carnes frías y quesos.

Ham knife - long, thin, flexible and smooth blade. Perfect to cut ham, smoked salmon, cold meats and cheeses.

Couteau à jambon - lame longue, fine, flexible et à tranche lisse. Pour découper le jambon, le saumon fumé, la charcuterie et les fromages.



Faca para trincar - lâmina pontiaguda preparada para trincar todo o tipo de carnes assadas e também para frutas e verduras.

Cuchillo para trincar - de hoja delgada, estable y filo liso. Se utiliza para trincar todo o tipo de carnes assadas y también para frutas y verduras.

Carving knife - slim knife with strong blade and fine cutting edge for preparing all kind of meat and for carving roasts. Also for some fruits and vegetables.

Tranchelard - lame large et forte, fil lisse pour trancher, rôtis, viandes et jambons crus ou cuits. On utilise aussi pour les fruits et légumes.



Faca Santoku - lâmina forte e larga e muito afiada, multiusos da cozinha asiática. Tem três utilidades: preparação de carnes, peixes e verduras.

Cuchillo Santoku - de hoja ancha y muy afilada, multiusos de la cocina asiática. Tiene três utilidades: preparación de carne, pescado y verdura.

Santoku knife - asian design and very sharp, the multipurpose wide blade has three uses: to prepare meat, fish and vegetables.

Couteau Santoku - Lame large, forte et fil lisse. Design asiatique et multiusage permet préparer la viande, le poisson et les légumes.



Faca de cozinheiro - lâmina forte e larga, preparada para descascar, esmagar, cortar e picar todo o tipo de alimentos - carnes, peixes, frutas e vegetais.

Cuchillo cocinero - de hoja ancha, filo liso, estable y fuerte. El todoterreno para profesionales y cocineros. Limpia, corta y pica todo lo tipo de alimentos - carne, pescado, frutas y verduras

Chefs knife - wide blade, smooth edge, stable and strong. Multi-use knife for professional and cooks. Cleans, slices all kind of food - meat, fish, fruit and vegetables

Couteau de chef - lame large et forte avec un talon, fil lisse. Couteau multiusage pour les professionnels et les cuisiniers. Pour nettoyer, trancher et couper tout les aliments - viande, poisson, fruits et légumes.

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

As facas requerem alguns cuidados, para manter as facas em óptimas condições:

- A faca é bastante afiada, utilize-a com cuidado e coloque-a fora do alcance das crianças.
- Lavar sempre a faca à mão, após a utilização, com uma esponja macia.
- Lavar a faca após corte de frutas e legumes ácidos, evitando manchas ou corrosão da lâmina.
- As facas não são completamente resistentes à ferrugem, porque é uma característica do metal que dá a capacidade de manter o fio muito afiado. Se deixar a sua faca em contacto com a água pode ganhar manchas de ferrugem.
- Utilize cada faca com a finalidade para que foi concebida.
- Procure um bom profissional para afiar as suas facas, uma amolação de má qualidade irá provocar o aquecimento da lâmina, temperaturas elevadas podem destruir a dureza da sua lâmina.
- Limpeza, polimento e lubrificação ajudam o desempenho, a segurança e a longevidade das facas.
- Manter sempre o gume afiado para não ter de usar mais pressão e, conseqüentemente, ter menos controlo o que pode provocar acidentes.
- Nunca expor uma lâmina ao calor ou à chama, as temperaturas elevadas podem destruir a têmpera do aço.
- Nunca colocar facas soltas numa gaveta, para além de perderem o poder de corte ao baterem umas nas outras, existe sempre o perigo de um acidente ao procurar uma faca.
- As facas devem ser colocadas num bloco, numa barra magnética ou numa bolsa específica para o seu transporte.

Cuchillos requieren cierto cuidado, para mantener los cuchillos en las mejores condiciones:

- El cuchillo es muy afiado, utilizarlo con cuidado y lo mantener fuera del alcance de los niños.
- Lavar a la mano el cuchillo, después de su uso, con una esponja suave.
- Lave el cuchillo después de cortar frutas y verduras ácidas, evitando manchas o corrosión de la hoja.
- Los cuchillos no son completamente resistentes a la corrosión, debido a que es una característica del metal que da la capacidad para mantener el filo mucho afilados. Dejando el cuchillo en contacto con el agua puede ser afectado con manchas de corrosión.
- Use cada cuchillo, con el propósito para el cual fue concebido.
- Encontrar a un profesional para afilar sus cuchillos, un afilamiento de la mala calidad hará que el calentamiento de la hoja, las altas temperaturas pueden destruir la dureza de la hoja.
- Limpiar, pulir y lubricar es una ayuda para el rendimiento, la seguridad y la longevidad de los cuchillos.
- Mantenga siempre el filo de corte afiado para no tener que usar más presión y por lo tanto tienen menos control que puede causar accidentes.
- No exponga nunca una hoja de cuchillo al calor o las llamas, las altas temperaturas pueden destruir el temple del acero.
- Nunca ponga los cuchillos sueltos en un cajón, además de perder el poder de cortar a golpear entre sí, siempre existe el peligro de un accidente en la búsqueda de un cuchillo.
- Los cuchillos deben ser colocados en un taco de madera, utilizar una barra magnética o una bolsa específica para su transporte.

Knives require some care, to keep knives in top condition:

- The knife is very sharp, therefore use it carefully and keep it out from the reach of children.
- After utilizing the knife, wash it by hand with a soft sponge.
- Wash the knife after cutting acidic fruits and vegetables in order to avoid stains or corrosion on the blade.
- The knives are not completely resistant to rust, because it is a characteristic of metal that gives the ability to maintain a super sharp edge. If you leave your knife in contact with water it can start creating rust stains.
- Use each knife with the purpose for which it was conceived.
- Find a good professional to sharpen your knives, a sharpening of poor quality will cause the blade to overheat, and the high temperatures can destroy the hardness of your blade. Also if the blade is not sharpened properly it could damage it more, making it impossible to get the sharpness desired.
- Cleaning, polishing and lubricating help performance, safety and longevity of the knives.
- Always keep the sharp edge to avoid having to use more pressure and this way it can prevent less control, which can cause accidents.
- Never expose a blade to heat or flame, high temperatures can destroy the temper of steel.
- Never put knives loose in a drawer, because they can hit each other causing damages and it is dangerous, because it can cause an accident when looking for a knife.
- The knives should be placed in a knife block, on a magnet hanging board, or in a kitchen drawer where it cannot be scratched.

Couteaux nécessitent certaines précautions, pour garder les couteaux dans les meilleures conditions:

- Le couteau est très pointu, de l'utiliser avec soin et le mettre hors de portée des enfants.
- Laver à la main un couteau, après usage, avec une éponge.
- Lavez le couteau après la coupe des fruits et légumes acides, en évitant la coloration ou de la corrosion de la lame.
- Les couteaux ne sont pas complètement résistants à la rouille, car il est une caractéristique du métal qui donne la capacité de maintenir le tranchant. Laisant le couteau en contact avec l'eau peut faire des taches de rouille.
- Utilisez chaque couteau avec le but pour lequel elle a été conçue.
- Trouvez un professionnel pour aiguiser leurs couteaux, un affûtage de mauvaise qualité provoque un échauffement de la lame, des températures élevées peuvent détruire la dureté de sa lame.
- Nettoyage, polissage et la lubrification des performances de l'aide, la sécurité et la longévité des couteaux.
- Toujours garder le bord tranchant de ne pas avoir à utiliser plus de pression et donc ont moins de contrôle qui peut provoquer des accidents.
- Ne jamais exposer une lame à la chaleur ou de flammes, des températures élevées peut détruire la tempre de l'acier.
- Ne jamais mettre les couteaux en vrac dans un tiroir, en plus de perdre le pouvoir de couper à frapper les uns les autres, il ya toujours le danger d'un accident lors de la recherche pour un couteau.
- Les couteaux doivent être placés dans un bloc, une barre aimantée ou utiliser une trousse pour le transport spécifique.

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

Para melhor interpretação das referências dos produtos IVO Cutelarias, indicamos como se deve interpretar cada referência indicada nos produtos.

Para una mejor interpretación de las referencias de los productos IVO Cutelarias se indica la forma de interpretar cada una de las referencias de los productos.

For better interpretation of the products references IVO Cutelarias, we indicate how to interpret each reference indicated in products.

Pour une meilleure interprétation des références des produits IVO Cutelarias, nous indiquent comment interpréter chaque référence figurant sur les produits.

A B C D

A / Os primeiros 2 algarismos da referência identificam a linha ou família de produtos.

Los dos primeros dígitos identifican la línea de referencia o familia de productos.

The first two digits identify the reference line or product family.

Les deux premiers chiffres identifient la ligne de référence ou la famille de produits.

Ex: 39xxx.xx - VIRTUGOLD
25xxx.xx.xx - EVERYDAY

B / Os três seguintes algarismos identificam o tipo de função do produto.

Los siguientes tres dígitos identifican el tipo de función o producto.

The next three digits identify the function type of product.

Les trois chiffres suivants indiquent le type de fonction de produit.

Ex: xx021.xx.xx - faca de torneiar cuchillo de pelar **peeling knife** couteau à éplucher
xx039.xx.xx - faca de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

C / Os dois seguintes algarismos identificam o comprimento da lâmina em cms.

Los siguientes dos dígitos indican lo largo en cms.

The next two digits indicate the length of the blade in cms.

Les deux chiffres suivants indiquent la longueur de la lame.

Ex: xxxxx.09.xx - faca com lâmina / cuchillo con hoja / **knife with a blade /** couteau avec la lame - **9 cms.**

xxxxx.25.xx - faca com lâmina / cuchillo con hoja / **knife with a blade /** couteau avec la lame - **25 cms.**

D / Os dois seguintes algarismos identificam a cor do cabo do produto.

Los siguientes dos dígitos identifican el color del mango.

The next two digits identify the colour of the handle.

Les deux chiffres suivants indiquent la couleur du manche.

Ex: xxxxx.xx.37 - faca com cabo em POM e cor azul / cuchillo con mango POM en color azul / **knife with POM handle and blue color /** couteau avec manche POM en couleur bleu.

xxxxx.xx.09 - faca com cabo em PP e cor vermelha / cuchillo con mango POM en color rojo / **knife with handle in PP and red color /** couteau avec manche en PP en couleur rouge.

Ex: Referência Referencia Reference Référence: 26058.20.31

Linha Solo, faca de cozinheiro, com lâmina de 20 cm e cabo vermelho em POM.

Línea Solo, cuchillo cocinero, con hoja de 20 cm y mango rojo en POM.

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

Ligne Solo, couteau du chef, avec 20 cm de lame et manche POM rouge.

Nota: Estas referências são explicadas apenas para produtos em individual, como faca, cutelo, espátula e garfo. Os restantes produtos, acessórios e conjuntos são identificados por uma referência de produto sem descrição.

Nota: Estas referencias se explican sólo a los productos individuales, como un cuchillo, una macheta, espátula y un tenedor. El resto de productos, accesorios y conjuntos se identifican la referencia del producto sin la descripción.

Note: These references are explained only to individual products, as a knife, cleaver, spatula and fork. The remaining products, accessories and sets are identified by the product reference without descriptio

Note: Ces références ne sont expliquées que sur des produits individuels, comme un couteau, couperet, spatule et une fourchette. Le reste des produits, des accessoires et des sets sont identifiés par une référence de produit sans la description.



IVO Cutelarias, Lda

P.O. Box 1

2500-770 Santa Catarina CLD

Portugal

T/ +351 262 925 340

F/ +351 262 925 341

E/ ivocutelarias@ivocutelarias.com

www.ivocutelarias.com



distribuidor distribuidor **distributor** distributeur