Point. 1954

Handmade in Portugal

Excelênica & Inovação

Inspirada nos 70 Anos da IVO Cutelarias, a Linha **Point. 1954** é o resultado de décadas de conhecimento, experiência e progresso, integrando critérios de engenharia e design.

A Linha Point. 1954 celebra não apenas o legado da marca, mas também o compromisso contínuo com a excelência e a inovação.

Excellence & Innovation

Inspired by IVO Cutelarias' 70th Anniversary, the **Point. 1954** *is the result of decades of knowledge, experience, and progress, combining engineering and design criteria.*

The Point. 1954 Line celebrates not only the brand's legacy but also its ongoing commitment to excellence and innovation.

Blocos *Blocks*

Bloco com 6 facas
Block with 6 knives
119001

Bloco com 5 facas
Block with 5 knives
119002

Cuidar e utilizar

Para afiar as lâminas recomendamos um afiador EASY IVO para uma fácil manutenção do fio e uma pedra de afiar IVO para recuperação do fio caso este esteja muito redondo.

Care and use

To sharpen we recommend an easy sharpener IVO for easy maintenance of cutting edge and a whetstone IVO to recover the cutting edge if it is very round.

IVO Cutelarias, SA.

Estrada Nacional 360, 20
2500-770 Santa Catarina CLD
Portugal

T +351 262 925 340
E ivocutelarias@ivocutelarias.com

www.ivocutelarias.com

Point. 1954

Resultado de décadas de conhecimento, experiência e progresso integrando critérios de engenharia e design.

The result of decades of knowledge, experience, and progress that combine engineering and design criteria.

Facas de alta qualidade produzidas em aço inoxidável (crómio molibdénio vanádio).

High quality knives produced in stain steel chromium molybdenum vanadium.

Lâmina com tratamento criogénico para um corte excelente e preciso. Polimento especial e exclusivo para proteção da lâmina.

Blade with treatment - Ice Hardened for an excellent and accurate cutting. Special polishing and exclusive to protection of the blade.

Perfect finish, ergonomics and comfort for a good handling.

Perfect finish, ergonomics and comfort for a good handling.

Facas forjadas fabricadas à mão em Portugal.

Forged knives handmade in Portugal.

faca para descascar paring knife
119022.10 4" 100mm

faca para legumes vegetable knife
119062.12 4,75" 120mm

faca santoku santoku knife
119322.18 7" 180mm

faca para pão bread knife
119010.20 8" 205mm

faca para trinchar carving knife
119151.20 8" 205mm

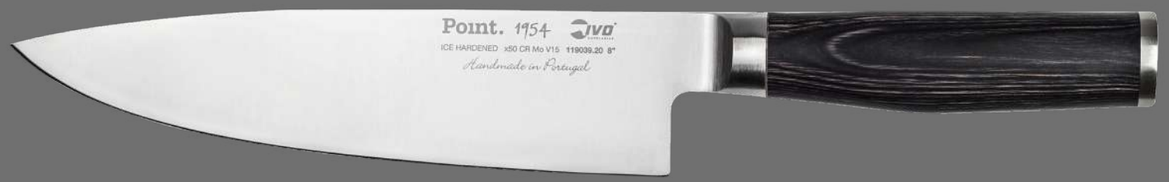
faca de cozinheiro chef's knife
119039.20 8" 205mm

Design moderno que combina forma e funcionalidade.

Alta qualidade produzidas em Portugal
Afiamento duradouro
Design moderno

Modern design that combines form and functionality.

High quality manufactured in Portugal
Sharpen lasting
Modern design



Lâmina Forjada: aço inox de alta qualidade com carbono, crómio molibdénio vanádio.
Cabo: ergonómico, com madeira ébano e aço inoxidável.

A Linha **Point. 1954** é composta por facas de elevada qualidade, fabricadas em aço inoxidável com tratamento criogénico, garantindo uma excelente estabilidade e um ótimo desempenho.

As lâminas são submetidas a um polimento especial para maior proteção e durabilidade.

O design do cabo foi cuidadosamente desenvolvido para garantir ergonomia e conforto, aliado a formas contemporâneas. No final do cabo, sobressai a gravação do primeiro logo IVO.

Produzida em Portugal

Forged Blade: *stainless steel with high quality carbon, chromium molybdenum vanadium.*
Handle: *ergonomic, with ebony wood and stainless steel.*

The Line **Point. 1954** is a premium range of knives, crafted from stainless steel with Ice Hardened treatment, ensuring excellent performance and stability.

The special polishing provides the blade with enhanced protection and durability.

The handle design was carefully developed to ensure ergonomics and comfort, combined with contemporary shapes. At the end of the handle, the engraving of IVO's first logo stands out.

Made In Portugal