PrimeCut

IVO Cutelarias | Made In Portugal

PrimeCut

Garantia vitalícia contra qualquer defeito de fabrico ou nos materiais. Qualquer defeito causado por má utilização não será abrangido pela garantia.

Lifetime guarantee against faulty workmanship or defects in the material. Damages caused by misuse are not covered by this guarantee.

QUALITY MADE IN PORTUGAL

A Linha *PrimeCut* foi desenvolvida para dar resposta às exigências das tarefas do dia a dia na cozinha, com o desempenho de uma faca profissional. Produzida em aço inox de alta qualidade, através de um processo controlado, cumpre todos os requisitos necessários para garantir um nível superior de desempenho. O cabo em POM (polioximetileno) apresenta um design ergonómico, com linhas curvas que se adaptam à mão do utilizador, permitindo uma utilização segura e controlada. A espiga completa proporciona maior equilíbrio, estabilidade e resistência à faca.

The *PrimeCut* Line was developed to meet the demands of everyday kitchen tasks, with the performance of a professional knife. Manufactured in high-quality stainless steel through a controlled process, it meets all the necessary requirements to ensure a superior level of performance. The handle in POM (polyoxymethylene) features an ergonomic design with curved lines that adapt to the user's hand, allowing safe and controlled use. The full tang provides more balance, stability, and strength to the knife.

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

PrimeCut

Lâmina estampada: Aço inox de alta qualidade com crómio-molibdénio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: POM - polioximetileno. Stampedblade: high-quality stanless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: POM - polyoxymethylene.

Faca para Descascar | Paring Knife
326022.10 100 mm 4''

Faca Multiusos | Utility Knife
326006.13 130 mm 5''

Faca Multiusos | Utility Knife
326006.15 150 mm 6''

Faca para Legumes | Vegetable Knife
326154.15 150 mm 6''

Faca Santoku | Santoku Knife
326322.18 180 mm 7''

Faca para Trinchar | Carving Knife
326048.20 200 mm 8''

Faca para Pão | Bread Knife
326010.20 200 mm 8''

Faca de Cozinheiro | Chef Knife
326039.21 210 mm 9''

Cuidar e Utilizar | Sugerimos a lavagem à mão, para melhor manutenção do fio de corte e das matérias utilizadas.

Para afiar as suas facas, aconselhamos a utilização de fuzil, pedra de amolar ou afiador. Guardar as facas em blocos ou réguas magnéticas.

Care & Use | Suggest washing the knives by hand, for better maintenance of the cutting edge and the materials used.

To sharp your knives, we recommend the use of: a sharpening steel, a water stone or a sharpener. Save your knives in blocs, magnetic bars or professional knives bags.

IVO Cutelarias | Made In Portugal