

A Linha Vanguard destaca-se pelo cabo em acrílico com efeito mármore que apresenta variações únicas em cada peça, tornando cada faca exclusiva.

Este material não só acrescenta um toque estético distinto, mas também garante conforto e resistência. O **design ergonómico** proporciona um manuseamento seguro e eficiente, tornando as tarefas de cozinha mais práticas.

As lâminas, em aço inoxidável X50 Cr Mo V15, são resistentes à corrosão, ideal para o uso frequente e de fácil manutenção.

The Vanguard Line stands out for its acrylic handle with a marble effect, featuring unique variations in each piece, making every knife one of a kind.

This material not only adds a distinctive aesthetic touch but also ensures comfort and durability. The **ergonomic design** provides a secure and efficient grip, making kitchen tasks more practical.

The blades, made of X50 Cr Mo V15 stainless steel, are corrosion-resistant, ideal for frequent use and easy maintenance.



VANGUARD

IVO Cutelarias | Made In Portugal



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

VANGUARD

Lâmina estampada: Aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: Acrílico | Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: Acrylic

Faca para Descascar | Paring Knife
426022.10 100 mm 4"



Faca Santoku | Santoku Knife
426322.18 180 mm 7"



Faca Multiusos | Utility Knife
426006.13 130 mm 5"



Faca para Trinchar | Carving Knife
426048.20 200 mm 8"



Faca Multiusos | Utility Knife
426006.15 150 mm 6"



Faca para Pão | Bread Knife
426010.20 200 mm 8"



Faca para Legumes | Vegetable Knife
426154.15 150 mm 6"



Faca de Cozinheiro | Chef Knife
426039.21 210 mm 9"

