



LINHAS · LINES

- 02 ▶ PRIMTECH
- 04 ▶ PRIMTECH COLOURS
- 06 ▶ MASTER
- 08 ▶ IDEAL
- 09 ▶ ALUMIO
- 10 ▶ NAKATO
- 11 ▶ SUSHI
- 12 ▶ GLAMOUR
- 13 ▶ CLASSIC
- 14 ▶ PRESS
- 15 ▶ PRO-ESFÉRICA
- 16 ▶ PROFILON
- 18 ▶ PROFI
- 21 ▶ PROFESSIONAL
- 23 ▶ PROFESSIONAL COLOURS
- 25 ▶ ECOLINE
- 26 ▶ ERGOLINE
- 31 ▶ ERGOLINE II
- 36 ▶ ERGOLINE PLUS
- 38 ▶ ERGOTECH

39 CUTELOS · CLEAVERS

40 ESPÁTULAS · SPATULAS

UTENSÍLIOS PROFissionais
· PROFESSIONAL ACCESSORIES

- 42 ▶ FUZIS · STEEL SHARPENERS
- ▶ AFIADORES · SHARPENERS
- ▶ LUVAS · GLOVES
- ▶ AVENTAIS · APRONS
- ▶ AMACIADORES · SOFTENERS
- ▶ SERROTE · BONE SAW
- ▶ LÂMINAS P/ MÁQUINAS
· MACHINE KNIVES
- ▶ GANCHOS · HOOK'S
- 44 ▶ OSTRAS · OYSTERS
- ▶ ESCAMADORES · FISH SCALERS
- ▶ TESOURAS · SCISSORS
- ▶ SACA ROLHAS · CORKSCREWS
- ▶ ABRE LATAS · CAN OPENERS
- ▶ RÉGUA DE CHEFE · CHEF'S RULER
- ▶ PICADORES · MINCING KNIVES
- ▶ DIVERSOS · DIVERS
- 46 ▶ UTENSÍLIOS DE COZINHEIRO
· CHEF'S ACCESSORIES
- ▶ ESTOJOS P/ DECORAÇÃO
· SHAPING SETS
- ▶ MALAS · BAGS
- 48 ▶ BLOCOS P/ COZINHA
· KITCHEN BLOCKS
- ▶ SUPORTES P/ PRESUNTO
· HAM SUPPORTS
- COZINHA · KITCHEN
- 50 ▶ TALHERES · TABLE WARE
- ▶ CONJUNTOS P/ BIFE · STEAK SETS
- 52 ▶ CONJUNTOS P/ COZINHA · KITCHEN SETS
- ▶ EXPOSITORES FACAS DE COZINHA MULTIUSOS
· SALES BOXES, UTILITY KNIVES
- ▶ EMBALAGENS · PACKAGING
- ▶ EXPOSITORES · DISPLAYS
- 54 INFORMAÇÕES TÉCNICAS
· TECHNICAL INFORMATION



A **SICO** foi fundada em meados da década de 60 por pessoas com vasta experiência na produção e comercialização de cutelarias, numa localidade perto de Benedita, Alcobaca. Tem como principal atividade o fabrico de cutelarias profissionais e domésticas e nas suas gamas incluem-se facas de cozinha, facas profissionais, cutelos, espátulas, garfos, canivetes e lâminas para a indústria alimentar.

Com meio século de atividade, a **SICO** é reconhecida pela sua competência, consistência e versatilidade, num mercado altamente competitivo e em constante evolução.

A empresa detém uma moderna área de produção com 8000m², composta por máquinas da mais recente inovação tecnológica, onde se destacam os sistemas laser, fibra, CNC e robótica. Caracteriza-se pela sua atitude ecológica e eticamente responsável com o objetivo de preservar os recursos vitais das pessoas e do meio ambiente.

Considerada uma das principais fabricantes de facas profissionais, a **SICO** conta atualmente com 55 profissionais nos seus quadros, que produzem diariamente cerca de 4500 peças. Dada a extraordinária qualidade da gama trabalhada, com cerca de 2000 modelos diferentes, as suas facas são usadas e reconhecidas em todo o mundo.

www.sico.pt

SICO was founded around the 60's, by people with vast experience in production and sales of cutlery, near Benedita, Alcobaca.

Their main activity is the manufacture of professional and domestic cutlery and the product range includes kitchen knives, professional knives, cleavers, spatulas, forks, pocket knives and blades for the food industry.

With half a century of existence, SICO is recognized by its competitiveness, consistency and versability, in a market highly competitive and in constant transformation.

The company owns a modern production area with 8000m², composed by machines with the most recent technological innovations, where it stands the laser systems, CNC and robotics. It is featured by the ecological attitude and responsibility ethics with the goal of preserve the vital resources of people and the environment.

Considered one of the main manufactures of professional knives, SICO's counts with a team of 55 professionals, that produce around 4500 items a day. Given the extraordinary quality of it's range, with approximately 2000 different models, their knives are used and recognized all around the world.

PRIMTECH

cores de cabo
handle colours

- 201.
- 202.
- 203.
- 204.
- 205.
- 206.
- 207.



Faca p/ torneir - Peeling knife | 201.T301.07



Faca p/ legumes - Paring knife | 201.T300.09



Faca p/ legumes - Paring knife | 201.T100.09



Faca p/ cozinha - Kitchen knife | 201.T200.12



Faca p/ bife - Steak knife | 201.T250.12



Faca p/ cozinheiro - Chef's knife | 201.T120.15



Faca p/ cozinheiro - Chef's knife | 201.T120.20



Faca p/ cozinheiro - Chef's knife | 201.T120.26



Faca p/ cozinheiro - Chef's knife | 201.T122.20



Faca p/ cozinheiro - Chef's knife | 201.T122.23



Faca p/ filetes (lâmina flexível) - Filleting knife (flexible blade) | 201.T104.15



Faca Santoku - Santoku knife | 201.T373.18



Faca p/ desossar - Boning knife | 201.T315.15



Faca Santoku c/ orifícios - Santoku knife w/ holes | 201.T873.18



Faca p/ pão c/ serrilha - Serrated bread knife | 201.T520.22



Faca p/ cozinheiro c/ orifícios - Chef's knife w/ holes | 201.T123.20



Faca p/ trinchar - Carving knife | 201.T121.21



Garfo p/ trinchar - Carving fork | 401.T451.28



Faca p/ trinchar - Carving knife | 201.T121.26

PRIMTECHCOLOURS

vegetais · vegetables



Faca p/ tornejar · Peeling knife | 206.T301.07



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 206.T100.09



Faca Santoku · Santoku knife | 206.T373.18



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 206.T120.20 | 15 | 26

aves · poultry



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 204.T300.09



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 204.T100.15



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 204.T120.20 | 15 | 26

carne · meat



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 203.T100.09



Faca p/ desossar · Boning knife | 203.T315.15



Faca p/ trincar · Craving knife | 203.T121.21 | 26



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 203.T120.26 | 15 | 20

peixe · fish



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 207.T100.09



Faca p/ filetes (lâmina flexível) · Filleting knife (flexible blade) | 207.T104.15



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 207.T120.26 | 15 | 20

Perfuração das lâminas · Blades perforation

Faca Santoku c/ orifícios · Santoku knife w/ holes
201.T873.18

- Alto poder de corte, com menor pressão sobre a faca.
- As perfurações especiais cortam os alimentos de forma limpa e sem esforço.

- Lower cutting resistance, less force required, holds its edge longer.
- The vacuum-hardened blade with special perforations and integrated defector, cuts food cleanly and effortlessly.

Faca p/ cozinheiro c/ orifícios · Chef's knife w/ holes
201.T123.20

- Os orifícios da lâmina têm como função cortar os alimentos de uma forma fácil e rápida através do efeito anti-aderente.

- Holes discouraging food from sticking to the blade, it helps to release vegetables and food making chopping easier and faster.



MASTER



Faca p/ torneir - *Peeling knife* | 221.9301.07



Faca p/ legumes - *Paring knife* | 221.9300.09



Faca p/ legumes - *Paring knife* | 221.9100.10 | 07 | 12



Faca p/ cozinha - *Kitchen knife* | 221.9200.12



Faca p/ cozinha - *Kitchen knife* | 221.9100.16



Faca p/ desossar - *Boning knife* | 221.9315.15



Faca p/ cozinha - *Kitchen knife* | 221.9200.19



Faca p/ pão c/ serrilha - *Serrated bread knife* | 221.9520.20



Faca p/ trinchar - *Slicer knife* | 221.9121.21 | 26



Faca p/ trinchar c/ serrilha - *Serrated carving knife* | 221.9521.21 | 26



Faca p/ trinchar c/ alvéolos - *Carving knife w/ granton* | 221.9121G.21 | 26



Faca p/ presunto - *Ham slicer* | 221.9410.30 | 26



Faca p/ carnes frias - *Slicing knife* | 221.9400.26 | 24



Faca p/ salmão c/ alvéolos - *Salmon knife w/ granton* | 221.9402.26



Faca p/ carnes frias c/ serrilha - *Serrated slicing knife* | 221.9500.26



Faca p/ cozinheiro - *Chef's knife* | 221.9120.18 | 15



Faca p/ cozinheiro - *Chef's knife* | 221.9120.20 | 23



Faca p/ cozinheiro - *Chef's knife* | 221.9120.26 | 30



Faca Santoku - *Santoku knife* | 221.9731.18



Faca Santoku c/ alvéolos - *Santoku knife w/ granton* | 221.9383.18



Cutelo - *Cleaver* | 321.9330.15



Garfo p/ trinchar - *Carving fork* | 421.9451.18 | 21 | 27

cores de cabo
handle colours
221.
222.

IDEAL



Faca p/ tornear · Peeling knife | 221.7301.07



Faca p/ legumes · Paring knife | 221.7300.09



Faca p/ legumes · Paring knife | 221.7100.10 | 08



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 221.7100.15



Faca p/ desossar · Boning knife | 221.7315.15 | 13



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 221.7200.20 | 13 | 15 | 22



Faca p/ pão c/ serrilha · Serrated bread knife | 221.7520.20



Faca p/ trinchar · Slicer knife | 221.7121.20 | 25 | 30



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 221.7120.20 | 15 | 25 | 30 | 35



Faca p/ presunto · Ham knife | 221.7410.25 | 30



Faca p/ salmão · Salmon knife | 221.7400.30 | 25



Faca p/ presunto c/ alvéolos · Ham knife w/ granton | 221.7402.26

Alumio



Faca p/ tornear · Peeling knife | 296.6301.07



Faca p/ legumes · Paring knife | 296.6100.10



Faca p/ vegetais · Vegetables knife | 296.6200.12



Faca p/ queijo · Cheese knife | 296.6352.12



Faca p/ filetes · Filleting knife | 296.6315.15



Faca p/ pão c/ serrilha · Serrated bread knife | 296.6520.20



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 296.6100.17 | 15



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 296.6100.25 | 20 | 30



Faca Santoku · Santoku knife | 296.6731.18



Faca p/ presunto · Ham knife | 296.6410.23



Cutelo · Cleaver | 396.6220.14



Garfo p/ trinchar · Carving fork | 496.6451.33



Espátula · Spatula | 596.6410.26

nakato



Faca multiusos · Utility knife | 221.8801.10 | 12



Faca mesa · Table knife | 221.8820.10



Faca Deba · Deba knife | 221.8801.16



Faca Santoku · Santoku knife | 221.8802.16



Faca Santoku c/ alvéolos · Santoku knife w/ granton | 221.8812.16



Faca Usaba · Usaba knife | 221.8803.16



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 221.8805.20 | 16



Faca p/ pão c/ serrilha · Serrated bread knife | 221.8806.20



Faca Yanagi-Sashimi · Yanagi-Sashimi knife | 221.8804.21



Faca Yanagi-Sashimi · Yanagi-Sashimi knife | 221.8804.24



Faca Yanagi-Sashimi · Yanagi-Sashimi knife | 221.8804.27 | 30



Garfo · Fork | 421.8818.31

SUSHI



Faca Deba · Deba knife | 230.8801.10



Faca Deba · Deba knife | 230.8801.16



Faca Santoku · Santoku knife | 230.8802.16



Faca Usaba · Usaba knife | 230.8803.16



Faca Yanagi · Yanagi knife | 230.8804.24 | 20 | 27 | 30



Barra / suporte polietileno
· Polyethylene bar / support
812.0070.50

Amolação • Sharpening

- Técnica de amolação de 1 só lado.
- Traduz-se num fio muito intenso e de fácil afiação.
- As lâminas amoladas de um só lado permitem criar uma bolsa de ar entre o produto e o aço.
- Na outra face há um distanciamento da lâmina, reduzindo ao mínimo o contacto com o produto, conseguindo facilmente um comportamento de corte único, eficaz e duradouro.

- One side only sharpening technique.
- The blade edge reflects as a very intense tool and easy to sharp.
- The blades are sharpened one side only, which allows to create an air ball between the product and the steel.
- On the other face, there is a distancy of the blade, minimizing the contact with the product, allowing a behavior of uniqueness in the cutting, effective and lasting.



Glamour

CLASSIC



Faca p/ cozinheiro · *Chef's knife* | 260.G120.20



Faca Santoku c/ alvéolos · *Santoku knife w/ granton* | 260.G383.18



Faca Santoku · *Santoku knife* | 260.G373.18



Faca p/ pão c/ serrilha · *Serrated bread knife* | 260.G520.22



Faca p/ trinchar · *Carving knife* | 260.G220.22



Faca p/ castanhas · *Chestnut knife* | 290.3000.03



Faca p/ tornear · *Peeling knife* | 260.3001.07



Faca p/ cozinha · *Kitchen knife* | 260.3000.10 | 08 | 09 | 12 | 14 | 16 | 18



Faca p/ cozinha · *Kitchen knife* | 260.1000.12 | 09 | 10 | 14 | 16 | 18



Faca p/ cozinha · *Kitchen knife* | 260.2000.16 | 08 | 09 | 10 | 12 | 14 | 18



Faca p/ desossar · *Boning knife* | 260.2300.15 | 13 | 18



Faca p/ cozinha · *Kitchen knife* | 260.5000.15 | 10 | 11 | 13



Faca p/ pão c/ serrilha · *Serrated bread knife* | 260.5000.25 | 14 | 17 | 20



Faca p/ presunto · *Ham knife* | 260.4200.26 | 30



Faca p/ carnes frias c/ alvéolos · *Slicing knife w/ granton* | 260.4042.36



Faca p/ presunto · *Ham knife* | 260.4210.30 | 26



Faca p/ cozinheiro · *Chef's knife* | 260.1200.20 | 15 | 18 | 25 | 27 | 30



Faca p/ cozinheiro · *Chef's knife* | 260.1000.24 | 20 | 22 | 28



Faca p/ talho · *Butcher knife* | 260.2000.24 | 20 | 22 | 26 | 28 | 31 | 36



Cutelo · *Cleaver* | 360.3300.15 | 13 | 16 | 18 | 20 | 25



Cutelo · *Cleaver* | 360.2220.20 | 15 | 18 | 25 | 28



Faca p/ cozinha · *Kitchen knife* | 230.0200.11 | 09 | 12 | 13 | 15 | 17



Faca p/ cozinha · *Kitchen knife* | 230.0300.13 | 09 | 11 | 12 | 15

PRESS



Faca p/ legumes · *Paring knife* | 280.2550.10



Faca p/ legumes · *Paring knife* | 280.2550.13



Faca p/ vegetais · *Vegetables knife* | 280.3550.09



Faca p/ vegetais · *Vegetables knife* | 280.3500.12



Faca p/ pão c/ serrilha · *Serrated bread knife* | 280.3550.17

PRO-ESFÉRICA



Faca p/ torrear · *Peeling knife* | 211.P301.07



Faca p/ legumes · *Paring knife* | 211.P300.08



Faca p/ legumes · *Paring knife* | 211.P100.09



Faca p/ cozinha · *Kitchen knife* | 211.P200.10 | 08 | 09



Faca p/ tomate · *Tomato knife* | 211.P500.11



Faca p/ cozinha · *Kitchen knife* | 211.P200.14 | 12 | 16 | 18



Faca p/ carnes frias · *Slicing knife* | 211.P250.16



Faca p/ pão c/ serrilha · *Serrated bread knife* | 211.P500.20



Faca p/ presunto · *Ham slicer* | 211.P421.22



Faca p/ presunto · *Ham slicer* | 211.P410.31 | 25 | 28

PROfilon
Resist



Faca p/ torneiar · Peeling knife | 222.L301.07



Faca p/ legumes · Paring knife | 222.L120.10



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 222.L120.16



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 222.L200.18 | 12 | 15



Faca p/ pão c/ serrilha · Serrated bread knife | 222.L520.20



Faca p/ trincar · Carving knife | 222.L121.25



Faca p/ presunto · Ham knife | 222.L421.30



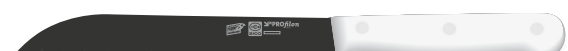
Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 222.L120.20 | 15 | 25



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 222.L120.30



Faca Santoku · Santoku knife | 222.L373.18



Faca Santoku c/ alvéolos · Santoku knife w/ granton | 222.L383.18



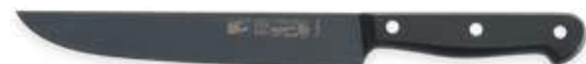
Faca p/ torneiar · Peeling knife | 221.L301.07



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 221.L120.16 | 10



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 221.L120.20 | 15 | 25 | 30



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 221.L200.18 | 12 | 15



Faca Santoku · Santoku knife | 221.L373.18



Faca Santoku c/ alvéolos · Santoku knife w/ granton | 221.L383.18



Faca p/ presunto · Ham knife | 221.L421.30



Espátula · Spatula | 512.L410.26



Espátula · Spatula | 512.L411.16

**Facas com tratamento ILAFLON Resist Plus R™ na lâmina.
Knives with treatment ILAFLON Resist R Plus™ in the blade.**

ILAFLON Resist Plus R™ tem como principais características:

- Sistema de revestimento bi-capa de alta resistência com reforço cerâmico, aprovado para contacto com alimentos.
- As duas camadas que o compõem combinam-se de forma otimizada, construindo um filme que apresenta um excelente efeito anti-aderente e auto lubrificante, boa resistência ao desgaste e grande resistência às manchas. Este revestimento satisfaz as mais rigorosas expectativas.

Features of ILAFLON Resist PLUS R™ :

- High resistant, ceramic reinforced two-coat system, approved for food contact.
- The two coats are optimally mutually adapted, exhibiting therefore an excellent non-stick effect, self lubricant, good abrasion resistance and very good staining resistance. This coating satisfies the most rigorous demands.



PROFI

cores de cabo handle colours

-  221.
-  222.
-  223.
-  224.
-  225.
-  226.
-  227.



Faca p/ tornejar · Peeling knife | 226.3201.07



Faca p/ legumes · Paring knife | 221.3200.09



Faca p/ legumes · Paring knife | 226.1200.10 | 09



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 221.1200.16 | 12 | 14



Faca p/ queijo · Cheese knife | 221.3555.12



Faca p/ queijo · Cheese knife | 221.3552.14 | 22



Faca p/ filetes · Filleting knife | 227.2320.15 | 13



Faca p/ filetes · Filleting knife | 221.2320.18



Faca p/ desossar · Boning knife | 223.2300.15



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 221.2200.18 | 10 | 12 | 15



Faca p/ trinchar · Slicer knife | 224.1221.25 | 21



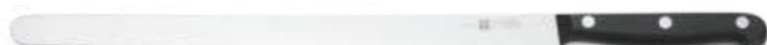
Faca p/ pão c/ serrilha · Serrated bread knife | 221.5200.20 | 25



Faca p/ pasteleiro c/ serrilha · Serrated pastry knife | 221.5201.26



Faca p/ carnes frias c/ serrilha · Serrated slicer | 221.5000.30 | 26



Faca p/ carnes frias · Slicing knife | 221.4200.30 | 24 | 26



Faca p/ carnes frias · Slicing knife | 221.4000.26 | 30



Faca p/ salmão c/ alvéolos · Salmon knife w/ granton | 221.4002.30 | 26



Faca p/ presunto · Ham knife | 221.4210.26 | 30



Faca p/ presunto c/ alvéolos · Ham knife w/ granton | 221.4212.26 | 30



Faca p/ cozinheiro c/ serrilha · Serrated chef's knife | 227.1250.20 | 18 | 25



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 213.1200.25 | 13 | 15 | 18 | 20 | 30



Faca p/ cozinheiro c/ serrilha · Serrated chef's knife | 221.1250.30



Faca Santoku · Santoku knife | 221.3731.18



Faca Santoku c/ alvéolos · Santoku knife w/ granton | 221.3831.18



Cutelo Chinês - Chinese cleaver | 321.3900.20



Faca p/ talho - Butcher knife | 221.2000.24 | 18 | 20 | 22 | 31



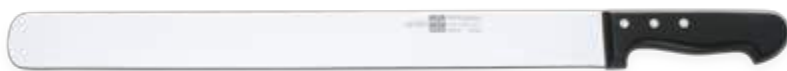
Faca p/ talho - Butcher knife | 221.2200.26 | 23 | 29 | 32



Cutelo - Cleaver | 321.2220.20 | 18 | 25 | 28



Cutelo - Cleaver | 321.3300.15 | 13 | 16 | 18 | 20



Faca p/ kebab - Kebab knife | 211.4000.45 | 50



Garfo - Fork | 421.4518.28 | 33



Garfo - Fork | 414.4518.33



Garfo p/ churrasco - Fork | 412.6000.60 | 35 | 40 | 50 | 70



Espeto p/ churrasco - Skewer | 812.4500.60 | 40 | 50 | 70 | 80

PROFESSIONAL



Faca p/ torrear - Peeling knife | 212.3001.07



Faca p/ legumes - Paring knife | 212.3000.10 | 08 | 09 | 12 | 14 | 16 | 18



Faca p/ cozinha - Kitchen knife | 212.1000.18 | 09 | 10 | 12 | 14 | 16 | 20 | 22 | 24



Faca p/ talho - Butcher knife
212.2000.24 | 08 | 09 | 10 | 12 | 14 | 16 | 18 | 20 | 22 | 26 | 28 | 31 | 36



Faca p/ cozinha c/ serrilha - Serrated utility knife | 212.5000.15 | 10 | 13



Faca p/ pão c/ serrilha - Serrated bread knife | 212.5000.20 | 14 | 17 | 25 | 29 | 35



Faca p/ presunto - Ham knife | 212.4200.26 | 30



Faca p/ presunto - Ham knife | 212.4210.30 | 26



Faca p/ desossar - Boning knife | 212.2300.15 | 13 | 18



Faca p/ talho - Butcher knife | 212.2100.17 | 16 | 19



Faca p/ picar - Sticking knife | 212.0035.24 | 14 | 16 | 18 | 20



Faca p/ costeletas - Bone splitter | 212.1201.31 | 28



Faca p/ costeletas - Bone splitter | 212.2201.30 | 26 | 29 | 32

cores de cabo
handle colours

- 211.
- 212.
- 213.
- 214.
- 215.
- 216.
- 217.

Espessura de lâmina - Blade thickness | 5 mm





Cutelo · Cleaver | 312.2220.25 | 15 | 18 | 20 | 23 | 25



Cutelo · Cleaver | 312.3300.20 | 13 | 15 | 16 | 18 | 20 | 25



Faca p/ legumes c/ serrilha · Serrated paring knife | 212.1050.16 | 10 | 12



Faca p/ peixe c/ serrilha · Serrated fish knife | 212.1250.25 | 20 | 27 | 30



Faca p/ peixe c/ serrilha · Serrated fish knife | 212.2050.31 | 22 | 24 | 36



Faca p/ queijo · Cheese knife | 212.3553.11



Faca p/ queijo mole · Soft cheese knife | 212.3555.16



Faca p/ queijo · Cheese knife | 212.3552.14 | 21



Faca p/ queijo · Cheese knife | 212.3551.26 | 20 | 22 | 24 | 30



Faca p/ queijo · Cheese knife | 212.3550.30 | 35 | 40 | 50



Faca p/ corte espetadas · Meat knife | 212.2400.40 | 46 | 50



Faca p/ bacalhau · Codfish knife
212.3500.30

PROFESSIONAL COLOURS

vegetais · vegetables



Faca p/ tornear · Peeling knife | 216.3001.07



Faca p/ legumes · Paring knife | 216.3000.10 | 08 | 09 | 12 | 14 | 16 | 18



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 216.1000.16 | 09 | 10 | 12 | 14 | 18



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 226.1200.15 | 13 | 18



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 216.1200.20 | 25 | 27 | 30 | 32

carne · meat



Faca p/ cozinha · Kitchen knife
213.2000.10 | 08 | 09 | 12 | 14 | 16 | 18 | 20 | 22 | 24 | 28 | 31 | 36



Faca p/ carne · Meat knife | 213.2101.16 | 17 | 19



Faca p/ desossar · Boning knife | 213.2300.15



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 213.1200.25 | 13 | 15 | 18 | 20 | 27 | 30



Faca p/ carne · Meat knife | 213.2200.29 | 21 | 23 | 26 | 32 | 36



Cutelo · Cleaver | 313.2225.25

22

peixe · fish



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 217.1000.10 | 09 | 12 | 14 | 16 | 18 | 20



Faca p/ filetes · Filleting knife | 217.2528.25 | 30



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 217.1200.30 | 13 | 15 | 18 | 20 | 25 | 27 | 32



Faca p/ filetes · Filleting knife | 217.2518.18 | 22



Faca p/ peixe · Fish knife | 217.5000.30 | 28 | 33 | 36

ecoline

cores de cabo
handle colours

- 201.
- 203.
- 204.
- 206.
- 207.
- 209.
- 20V.



Faca p/ tornear · Peeling knife | 201.E301.07



Faca p/ legumes · Paring knife | 201.E100.11



Faca p/ bife · Steak knife | 201.E502.11



Faca p/ bife · Steak knife | 201.E520.11



Faca p/ pizza · Pizza knife | 201.E530.10



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 201.E200.18



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 201.E120.18



Faca p/ pão c/ serrilha · Serrated bread knife | 201.E500.20



Faca p/ trinchar · Carving knife | 201.E220.22



Faca p/ carnes frias · Slicing knife | 201.E420.26



Faca p/ queijo · Cheese knife | 201.E351.24



Cutelo · Cleaver | 301.E330.14

legumes crus a cozinhar · raw vegetables to be cooked



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 215.1000.12 | 09 | 10 | 14 | 16 | 18



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 215.2000.14 | 09 | 10 | 12 | 16



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 215.1200.20 | 13 | 15 | 25 | 27 | 30

aves · poultry



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 214.1000.16 | 09 | 10 | 12 | 14 | 18



Faca p/ trinchar · Slicer knife | 214.1221.25 | 21



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 214.1200.25 | 13 | 15 | 18 | 20 | 27 | 30 | 32

24

ergoline

cores de cabo
handle colours

- 201.
- 202.
- 203.
- 204.
- 205.
- 206.
- 207.



Faca p/ tornejar · Peeling knife | 201.7001.07



Faca p/ legumes · Paring knife | 201.7002.08 | 09 | 10



Faca p/ legumes · Paring knife | 201.7009.11



Faca p/ legumes · Paring knife | 201.7003.10 | 09 | 12



Faca p/ legumes · Paring knife | 201.7005.09 | 08 | 10



Faca p/ tornejar · Peeling knife | 204.3001.07



Faca p/ legumes · Paring knife | 207.1900.10 | 09



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 203.1000.10 | 09 | 12 | 14 | 16 | 18



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 207.2000.12 | 09 | 10 | 14 | 16 | 18



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 207.3000.12 | 08 | 09 | 10 | 14 | 16



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 207.5000.13 | 10 | 15



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | 201.1001.18 | 14 | 16



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 203.1000.20 | 22 | 24



Faca p/ filetes · Filleting knife | 204.2518.22 | 18



Faca p/ cozinheiro c/ serrilha · Serrated chef's knife | 207.1250.20 | 25 | 27 | 30 | 32



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 207.1220.25 | 16 | 18 | 20 | 30



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | 207.1200.27 | 30 | 32



Faca Santoku c/ alvéolos · Santoku knife w/ granton | 204.3831.18



Faca p/ pão c/ serrilha · Serrated bread knife | 207.5000.20 | 17 | 25



Faca p/ colheita c/ serrilha · Serrated harvest knife | 203.5005.21



Faca p/ pasteleiro · Pastry knife | 206.5001.25



Faca p/ carnes frias c/ serrilha · Serrated slicing knife | 201.5000.28 | 24 | 26



Faca p/ carnes frias c/ serrilha · Serrated slicing knife | 207.5000.36 | 30 | 33



Faca p/ carnes frias c/ serrilha · Serrated slicing knife | 201.5000.40 | 44 | 50



Faca p/ carnes frias · Slicing knife | 207.4000.30 | 24 | 26 | 28 | 33 | 36 | 38 | 40 | 44 | 50



Faca p/ salmão · Salmon knife | 204.4040.36



Faca p/ kebab · Kebab slicer | 204.1221.50 | 40



Faca p/ carnes frias · Slicing knife | 204.4200.28 | 24 | 26 | 30



Faca p/ salmão · Salmon knife | 204.4010.26 | 30 | 33 | 36



Faca p/ presunto · Ham slicer | 204.4210.26 | 30



Faca p/ sangrar · Sticking knife | 204.1201.19 | 15



Faca p/ sangrar · Sticking knife | 204.0035.20 | 13 | 14 | 17 | 22 | 24



Faca p/ desossar · Boning knife | 204.2600.18 | 10 | 13 | 16 | 20 | 22 | 26 | 36



Faca p/ trinchar · Slicer knife | 204.2522.22 | 25



Faca p/ talho · Butcher knife | 206.2001.18 | 14 | 16 | 20 | 24



Faca p/ talho · Butcher knife | 207.2000.26 | 22 | 24 | 28 | 31 | 36 | 40



Faca p/ talho c/ alvéolos · Butcher knife w/ granton | 207.2010.31 | 20 | 22 | 24 | 26 | 40



Faca p/ talho · Butcher knife | 207.2100.16 | 17 | 19



Faca p/ talho · Butcher knife | 204.2200.21 | 23 | 26 | 29 | 32 | 36



Faca p/ aves · Poultry knife | 204.1201.07



Faca p/ aves · Poultry knife | 204.2320.10



Faca p/ desossar (lâmina estreita) · Boning knife (narrow blade) | 204.2301.13 | 15 | 18



Faca p/ desossar · Boning knife | 206.2300.15 | 13 | 18



Faca p/ desossar · Boning knife

- ▶ Lâmina rígida · Hard blade | 207.2330.15 | 13
- ▶ Lâmina semi-rígida · Semi-flex blade | 207.2332.15 | 13
- ▶ Lâmina flexível · Flexible blade | 207.2331.15 | 13



Faca p/ desossar · Boning knife

- ▶ Lâmina rígida · Hard blade | 203.2340.15 | 13
- ▶ Lâmina semi-rígida · Semi-flex blade | 203.2342.15 | 13
- ▶ Lâmina flexível · Flexible blade | 203.2341.15 | 13



Faca p/ talho · Butcher knife | 204.2520.20 | 25



Faca p/ talho · Butcher knife | 204.2526.25 | 20 | 22 | 30



Faca p/ esfoliar · Skinning knife | 204.2400.16 | 18



Faca p/ esfoliar · Skinning knife | 204.2430.16 | 18



Faca p/ talho · Butcher knife, wide tip | 204.2400.21 | 25



Faca p/ talho · Butcher knife, wide tip | 201.2400.30 | 28



Faca p/ alimentos congelados · Frozen food knife | 201.5900.26



Faca p/ peixe · Fish knife | 201.2050.31 | 24 | 26 | 34 | 36



* Faca p/ peixe · Fish knife | 207.2050.42



* SERRILHA ESPECIAL > MICRO SERRILHA
SPECIAL SERRATED > MICRO-SERRATED



Faca p/ queijo · Cheese knife | 207.7513.10



Faca p/ queijo · Cheese knife | 201.3553.11



Faca p/ queijo brie · Brie cheese knife | 201.3652.14 | 21



Faca p/ queijo · Cheese knife | 204.3552.21 | 14



Faca p/ queijo mole · Soft cheese knife | 201.3555.16



Faca p/ queijo · Cheese knife | 204.3551.26 | 20 | 22 | 24 | 30 | 34 | 40 | 42



Faca p/ queijo · Cheese knife | 204.3550.35 | 30 | 40 | 50



Faca p/ queijo Parmesão · Parmesan knife | 201.3555.12 | 10 | 14



Faca p/ queijo Emmental · Emmental knife | 201.3559.13 | 14



Garfo p/ cozinha · Kitchen fork | 401.4516.24 | 40



Garfo p/ cozinha · Kitchen fork | 404.4517.30 | 40

ergoline II



Faca p/ torneiar · Peeling knife | V 201.7001.07



Faca p/ legumes · Paring knife | V 201.7000.08



Faca p/ legumes · Paring knife | V 201.7006.10



* Faca p/ bife · Steak knife | V 201.7553.11



* Faca p/ bife · Steak knife | V 201.7503.11 | 13



Faca p/ cozinha · Kitchen knife | V 201.2000.16



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | V 204.1320.16



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | V 207.1320.18



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | V 203.1320.20



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | V 202.1320.25



Faca p/ cozinheiro · Chef's knife | V 206.1320.30



Faca Santoku · Santoku knife | V 201.3731.18



Cutelo Chinês · Chinese cleaver | V 301.3900.20

- cores de cabo
handle colours
- 201.
 - 202.
 - 203.
 - 204.
 - 205.
 - 206.
 - 207.



* SERRILHA ESPECIAL > DUPLA SERRILHA
SPECIAL SERRATED > DOUBLE SERRATED



Faca p/ filetes (lâmina flexível) · Filleting knife (flexible blade) | V 204.1519.19



Faca p/ filetes (lâmina flexível) · Filleting knife (flexible blade) | V 207.1518.20 | 16 | 18



Faca p/ pão c/ serrilha · Serrated bread knife | V 204.5000.20 | 25



Faca p/ pasteleiro · Pastry knife | V 201.5001.25



Faca p/ presunto · Ham slicer | V 204.4300.26 | 30



Faca p/ presunto c/ alvéolos · Ham slicer w/ granton | V 204.4302.26 | 30



Faca p/ presunto c/ alvéolos · Ham slicer w/ granton | V 204.4202.30



Faca p/ carnes frias c/ alvéolos · Slicing knife w/ granton | V 204.4002.26 | 30 | 36



Faca p/ carnes frias c/ serrilha · Serrated slicing knife | V 204.5000.36 | 26 | 30



Faca p/ carnes frias · Slicing knife | V 204.4000.36 | 26 | 30



Faca p/ queijo · Cheese knife | V 201.3552.25



Faca p/ queijo · Cheese knife | V 201.3556.30 | 40



Faca p/ sangrar · Sticking knife, pointed tip | V 201.1100.16 | 14 | 18



Faca p/ aves e coelhos · Poultry and rabbit knife | V 201.2600.10



Faca p/ desossar · Boning knife | V 206.2660.16 | 18



Faca p/ desossar · Boning knife | V 204.2600.18 | 16 | 20



Faca p/ talho · Butcher knife | V 207.2660.22 | 31



Faca p/ talho · Butcher knife | V 204.2001.20 | 16 | 18



Faca p/ talho · Butcher knife | V 207.2000.22 | 24 | 26 | 28 | 31 | 36 | 40



Faca p/ talho c/ alvéolos · Butcher knife w/ granton | V 201.2000G.28 | 24 | 31 | 36 | 40



Faca p/ desossar (lâmina estreita, flexível) · Boning knife, curved edge (narrow flexible blade) | V 201.2301.15



Faca p/ desossar · Boning knife, curved edge | V 207.2300.15 | 13 | 18



Faca p/ desossar c/ alvéolos · Boning knife w/ granton, curved edge | V 201.2300G.13 | 15



Faca p/ desossar (lâmina rígida) · *Boning knife, curved (hard blade)*
V 207.2330.15 | 13



Faca p/ desossar (lâmina semi-flex) · *Boning knife, curved (semi-flex blade)*
V 207.2332.15 | 13



Faca p/ desossar (lâmina flexível) · *Boning knife, curved (flexible blade)*
V 207.2331.15 | 13



Faca p/ desossar c/ alvéolos · *Boning knife w/ granton, curved blade*
V 204.2330G.13 | 15



Faca p/ desossar · *Boning knife, wide curved blade* | V 204.2335.15



Faca p/ desossar c/ alvéolos · *Boning knife w/ granton, wide curved blade*
V 201.2335G.15



Faca p/ desbastar · *Breaking knife, narrow curved blade* | V 207.2520.20 | 22 | 25 | 26



Faca p/ desbastar c/ alvéolos · *Breaking knife w/ granton, narrow curved blade*
V 204.2520G.20 | 22 | 26



Faca p/ talho · *Cimeter steak knife, wide curved blade* | V 207.2526.25 | 20 | 30



Faca p/ esfoliar · *Skinning knife* | V 203.2430.16 | 18



Faca p/ talho · *Butcher knife, wide tip* | V 207.2400.25 | 20 | 30



Faca p/ talho · *Butcher knife* | SV 201.2001.18 | 16 | 20 | 22 | 24



Faca p/ desossar · *Boning knife* | SV 201.2600.18 | 16 | 20



Faca p/ desossar · *Boning knife* | SV 204.2300.15 | 13 | 18



Faca p/ desossar (lâmina rígida) · *Boning knife (hard blade)*
SV 204.2330.15 | 13



Faca p/ desossar (lâmina flexível) · *Boning knife (flexible blade)*
SV 204.2331.15 | 13



Faca p/ desossar (lâmina semi-rígida) · *Boning knife (semi-hard blade)*
SV 204.2332.15 | 13



Faca p/ desossar · *Boning knife* | SV 204.2335.15



Faca p/ desossar c/ alvéolos · *Boning knife w/ granton* | SV 204.2335G.15



Faca p/ desbastar · *Breaking knife* | SV 204.2520.20 | 26



Faca p/ desbastar c/ alvéolos · *Breaking knife w/ granton* | SV 204.2520G.20 | 26



Faca p/ esfoliar · *Skinning knife* | SV 204.2430.16 | 18



Faca p/ sangrar · *Sticking knife* | SV 204.0035.20

ergoline **PLUS**



Faca p/ pão c/ serrilha · *Serrated bread knife* | P49.5000.12 | 20 | 25



Faca p/ cozinha · *Kitchen knife* | P49.1100.11



Faca p/ cozinha · *Kitchen knife* | P49.1001.16 | 18



Faca Santoku · *Santoku knife* | P49.3731.18

www.ovarandao.pt



Faca p/ cozinheiro · *Chef's knife* | P49.1202.25 | 20 | 30



Faca p/ talho · *Butcher knife* | P49.2600.16 | 18 | 20



Faca p/ talho · *Butcher knife* | P49.2001.18 | 16



Faca p/ talho · *Butcher knife* | P49.2000.24 | 20 | 22 | 26 | 31 | 36



Faca p/ desossar · *Boning knife* | P49.2300.15 | 13 | 18



Faca p/ desossar · *Boning knife*

- ▶ Lâmina rígida · *Hard blade* | P49.2330.13
- ▶ Lâmina semi-rígida · *Semi-flex blade* | P49.2332.13
- ▶ Lâmina flexível · *Flexible blade* | P49.2331.13



Faca p/ desossar · *Boning knife*

- ▶ Lâmina rígida · *Hard blade* | P49.2330.15
- ▶ Lâmina semi-rígida · *Semi-flex blade* | P49.2332.15
- ▶ Lâmina flexível · *Flexible blade* | P49.2331.15



Faca p/ desossar · *Boning knife* | P49.2335.15



Faca p/ talho · *Butcher knife* | P49.2520.20 | 25



Faca p/ trinchar · *Slicer knife* | P49.2522.22 | 26



Faca p/ esfoliar · *Skinning knife* | P49.2400.18



Faca p/ sangrar · *Sticking knife* | P49.0034.20 | 14 | 17 | 22

cores de cabo
handle colours

- P46.
- P49.

ERGOTECH



Faca p/ desossar · *Boning knife* | G14.2300.15 | 13



Faca p/ desossar · *Boning knife* | G14.2660.15 | 18



Faca p/ filetes · *Filleting knife* | G14.2418.20



Faca p/ filetes · *Filleting knife* | G17.2518.22 | 18



Faca p/ cozinheiro · *Chef's knife* | G14.1220.25 | 20



Faca p/ desossar (lâmina rígida) · *Boning knife (hard blade)* | G17.2340.13 | 15



Faca p/ desossar (lâmina semi-flex) · *Boning knife (semi flex blade)* | G13.2342.15 | 13



Faca p/ desossar (lâmina flexível) · *Boning knife (flexible blade)* | G14.2341.13 | 15



Faca p/ talho · *Butcher knife* | G17.2520.20 | 25



Faca p/ pasteleiro c/ serrilha · *Serrated pastry knife* | G14.5001.25



Cutelo · *Cleaver* | 304.3300.16 | 15 | 18 | 20



Cutelo · *Cleaver* | 327.3300.18 | 20 | 23 | 25



Cutelo · *Cleaver* | 312.3400.19 | 21



Cutelo · *Cleaver* | 321.3310.20 | 23 | 25



Cutelo · *Cleaver* | 301.3310.23 | 20 | 25



Cutelo p/ matadouro · *Cleaver* | 312.3327.30 | 35 | 40



Cutelo · *Cleaver* | 312.2220.25 | 15 | 18 | 20 | 23 | 28



Cutelo · *Cleaver* | 312.2225.32 | 25



Cutelo · *Cleaver* | 312.2320.25 | 23 | 28



Machado p/ talho · *Butcher axe* | 812.1302.27



Machado p/ talho · *Butcher axe* | 812.1303.12

- cores de cabo
handle colours
- 301.
 - 302.
 - 303.
 - 304.
 - 305.
 - 306.
 - 307.
 - 311.
 - 312.

- cores de cabo
handle colours
- G13.
 - G14.
 - G17.
 - G41.





Faca p/ corte massa · Roll knife | 201.7590.08



Faca p/ sandwich · Sandwich knife | 207.4000.10



Espátula p/ sandwich · Sandwich spreader | 512.4150.10



Espátula p/ sandwich · Sandwich spreader | 502.4150.11



Espátula · Spatula | 504.4100.20 | 10 | 14 | 18 | 22 | 26 | 30 | 36 | 40



Espátula · Spatula | 521.4100.26 | 10 | 14 | 18 | 20 | 30 | 36



Espátula · Spatula | 512.4101.16 | 14 | 25



Espátula · Spatula | 512.4201.15 | 25



Espátula · Spatula | 512.4100.19



Espátula · Spatula offset | 801.4110.10



Espátula · Spatula offset | 560.4110.22 | 13 | 18 | 20 | 22 | 26 | 30 | 36



Espátula · Spatula | 512.4110.19 | 14



Espátula dobrada p/ tarte · Tart spatula | 512.4400.15



Espátula perfurada · Perforated spatula | 512.4512.15



Espátula · Spatula offset | 512.4211.15 | 13



Espátula c/ lâmina rígida · Thick blade | 501.4216.16



Espátula · Spatula | 504.4111.25 | 14 | 16



Espátula · Spatula | 511.4210.25 | 20



Espátula perfurada · Perforated spatula | 512.4512.17



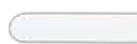
Espátula perfurada · Perforated spatula | 504.4212.25 | 15 | 16



Espátula · Spatula | 504.4300.12 | 06 | 08 | 10



Espátula p/ peixe · Fish spatula | 511.4602.20



Espátula plana · Plain spatula | 801.4100.10



Espátula perfurada · Perforated spatula | 512.4112.19



Espátula de pasteleiro · Pastry spatula
▶ Lâmina rígida · Hard blade | 801.4402.09



Raspador de bancada · Scraper for cutting boards | 802.4402.11



Raspador de bancada curvo · Curved scraper for cutting boards | 812.4400.06

▶ Lâmina flexível · Flexible blade | 801.4403.09

cores de cabo

handle colours

501.

502.

503.

504.

505.

506.

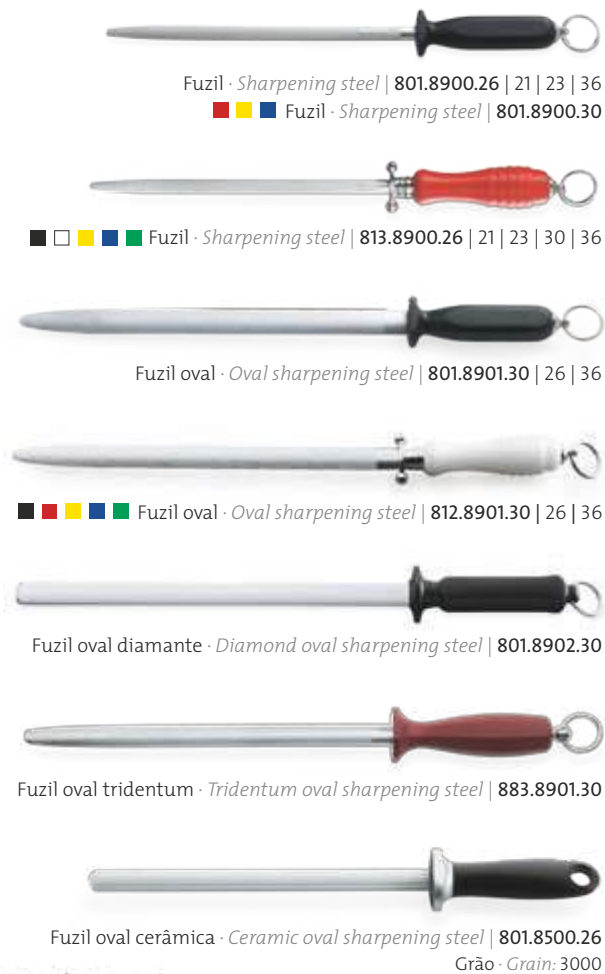
507.

X60.

511.

512.

FUZIS · STEEL SHARPENERS



Fuzil · Sharpening steel | 801.8900.26 | 21 | 23 | 36
 ■ ■ ■ Fuzil · Sharpening steel | 801.8900.30

■ ■ ■ ■ ■ Fuzil · Sharpening steel | 813.8900.26 | 21 | 23 | 30 | 36

Fuzil oval · Oval sharpening steel | 801.8901.30 | 26 | 36

■ ■ ■ ■ ■ Fuzil oval · Oval sharpening steel | 812.8901.30 | 26 | 36

Fuzil oval diamante · Diamond oval sharpening steel | 801.8902.30

Fuzil oval tridentum · Tridentum oval sharpening steel | 883.8901.30

Fuzil oval cerâmica · Ceramic oval sharpening steel | 801.8500.26
 Grão · Grain: 3000

Fuzil oval combinado cerâmica · Combined ceramic oval sharpening steel | 801.8600.26
 Grão · Grain: 3000/800

AFIADORES · SHARPENERS



Afiador de facas manual · Manual knife sharpener
 899.8007.00



Afiador de facas c/ base · Knife sharpener w/ base
 899.8006.14



Pedra de amolar · Sharpening stone
 PA005
 Grão · Grain: 120/400



Afiador de facas manual · Manual sharpener
 899.8005.00



Afiador rápido · Rapid sharpener
 899.8004.00



Afiador eléctrico · Grinding machine
 899.8001.00



Afiador lamelas · Grinding and honing machine
 230V, 600W | 899.8501.00



Afiador monofásico · Grinding and honing machine
 230V | 899.8002.00

Luva malha de aço inox · Metal mesh glove



XXS ■ 891.2000.05
 XS ■ 891.2001.05
 S □ 891.2002.05
 M ■ 891.2003.05
 L ■ 891.2004.05
 XL ■ 891.2005.05

Luva malha de aço inox c/ punho · Metal mesh glove w/ cuff



XS ■ 891.2111.05
 S □ 891.2112.05
 M ■ 891.2113.05
 L ■ 891.2114.05

Luva de protecção · Cut resistant glove



XS ■ 802.2111.05
 S □ 802.2112.05
 M ■ 802.2113.05
 L ■ 802.2114.05
 XL ■ 802.2115.05

Luvas p/ congelados · Gloves



S | 806.2208.05
 M | 806.2209.05
 L | 806.2210.05



Estojo p/ cintura · Plastic sheath
 852.6000.03

AVENTAIS · APRONS



Avental em alumínio · Aluminum apron
 600x550 mm | 896.2009.55
 750x550 mm | 896.2010.55



Avental malha aço · Stainless steel apron
 750x550 mm | 891.2008.55



Avental em tela · Canvas apron
 700x1100 mm | 891.2300.07
 1000x1300 mm | 802.2300.10



Pica enchidos · Sausage pricker
 801.1080.04 | 06



Pica enchidos c/ 16 agulhas · Pricker w/ 16 needles
 801.1080.03



Amaciador c/ 48 agulhas · Tenderizer w/ 48 needles
 802.1307.48



Bate carne · Meat tenderizer
 891.1306

SERROTE · BONE SAW



Lâminas · Blades
 450 mm | 791.0150.45
 500 mm | 791.0150.50
 550 mm | 791.0150.55
 600 mm | 791.0150.60



Serrote inox p/ talho · Stainless steel bone saw
 □ ■ 400 mm | 893.4045.50
 ■ 450 mm | 891.4045.45
 ■ 550 mm | 891.4045.55



Desossador · Bacon ripper
 804.1085.16

LÂMINAS P/ MÁQUINAS · MACHINE BLADES



Lâmina circular · Circular blade



Lâmina · Blade



Lâmina vâmpiro · Hollow plunger



Gancho inox p/ carne · Stainless steel meat hooks
 60x3 mm | 891.0003.06
 80x4 mm | 891.0004.08
 120x4 mm | 891.0104.12
 140x6 mm | 891.0106.14
 160x6 mm | 891.0206.16
 180x8 mm | 891.0208.18
 210x10 mm | 891.0310.21



Gancho de barra giratório · Meat hook
 891.0512.28



Gancho de mão · Hand hook
 891.0706.15

GANCHOS · HOOK'S

OSTRAS · OYSTERS



Faca p/ ostras
· Oyster knife
207.1099.08



Faca p/ ostras
· Oyster knife
212.1099.05



Base abre ostras
· Oyster knife
812.0005.20



Espeto p/ caracóis
· Snail spit
812.4300.05



Alicate p/ ouriços do mar
· Stainless steel nipper
for sea urchins
891.1802.26

ESCAMADORES · FISH SCALERS



Escamador de peixe
· Fish scaler
891.1099.28 | 19



Escamador de peixe
· Fish scaler
891.1098.26



Escamador peixe c/ pregos inox
· Fish scaler w/ stainless
steel nails
812.1095.24

TESOURAS · SCISSORS



Tesoura p/ carne inox
· Meat scissor
893.1202.23



Tesoura multiusos
· Utility scissor
807.1406.24



Tesoura multiusos
· Utility scissor
2C 967 7" | 2C 966 8"



Tesoura p/ carne inox
· Meat stainless steel scissor
893.1201.25



Tesoura multiusos
· Utility scissor
2C 191 10" | 08" | 09"



Tesoura multiusos
· Utility scissor
802.1405.18



Tesoura multiusos
· Utility scissor
893.1165.16



Tesoura multiusos
· Utility scissor
891.1404.21



Tesoura multiusos
· Utility scissor
2C 968 8"

SACA ROLHAS · CORKSCREWS



Saca rolhas 2 tempos
· Corkscrew
801.1512.11



Saca rolhas profissional
c/ regulador de curso
· Professional corkscrew
802.1511.12



Saca rolhas 2 tempos
Innovation
· Innovation corkscrew
801.1514.12



Saca rolhas profissional
c/ regulador de curso
· Professional corkscrew
802.1511.15



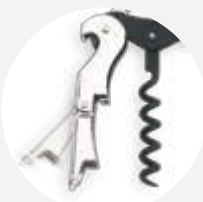
Saca rolhas 2 tempos
Premium
· Premium corkscrew
801.1514.13



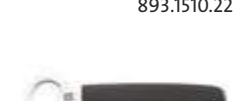
Saca rolhas
· Corkscrew
893.1507.14



Saca rolhas
· Corkscrew
893.1510.17



Saca rolhas
· Corkscrew
801.1504.15



Abre cápsulas
· Cap lifter
801.7219.05

ABRE LATAS · CAN OPENERS

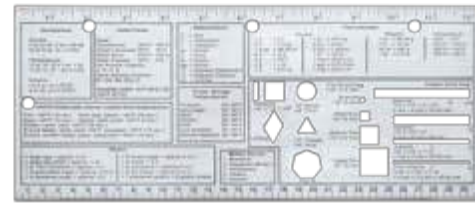
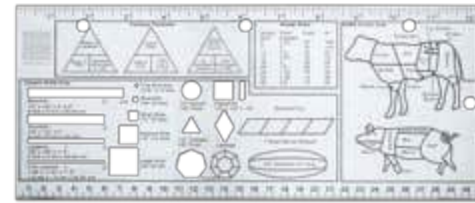


Abre latas
· Can opener
891.1602.18



Abre latas
· Can opener
894.1603.05

RÉGUA DE CHEFE · CHEF RULER



Régua de culinária
· Culinary ruler
300x132x1 mm | 891.0300.30

PICADORES · MINCING KNIVES



Picador de vegetais
· Mincing knife
811.7106.22 | 15 | 24



Picador de vegetais
· Mincing knife
807.7106.24 | 18 | 26



Picador de vegetais
· Mincing knife
801.E716.24



Corta pizzas
· Mincing knife
801.7106.45 | 35

DIVERSOS · DIVERS



Tábuas de corte
· Cutting board
▶ 300x250x20 mm
▶ 500x300x20 mm
▶ 500x400x20 mm
▶ 500x300x30 mm



Maço de polietileno
· Polyethylene hammer
812.1310.08 | 05



Protector magnético em PP
· Polypropylene magnetic guards
160x25 mm | 801.0025.16
250x35 mm | 801.0035.25
250x55 mm | 801.0055.25



Armário inox p/
esterilização de facas
· Stainless steel cabinet
for knives sterilization
15 pçs | 891.8800.25
25 pçs | 891.8800.50



Suporte magnético
· Magnetic support bar
801.0030.45 | 30



Suporte magnético
· Magnetic support bar
801.0040.50 | 35



Suporte magnético
· Magnetic support bar
896.0040.35

UTENSÍLIOS DE COZINHEIRO · CHEF'S ACCESSORIES



Pinça p/ espinhas · Fish bone tong
891.1949.11



Pinça p/ espinhas · Fish bone tong
891.1949.13



Pinça p/ emprar · Utility tongs
891.1948.15



Pinça p/ emprar · Utility tongs
891.1948.20 | 30



Pinça p/ emprar · Utility tongs
891.1948.25



Apanha migalhas · Crumbs catcher
896.0001.16



Faca tailandesa, 2 lâminas, dupla face
· Thailand knife, 2 blades, double face
891.7230.16



Faca pontiaguda p/decoração
· Pointed knife for decoration
801.7230.05



Faca de torneamento p/ decoração
· Decoration knife
801.7222.08



Descascador · Peeler
801.7217.00



Descascador · Peeler
801.1090.06



Faca p/ decoração · Decorating knife
801.7201.09



Decorador · Canal knife
801.7204.04



Ralador · Decozester
801.7205.04



Colher p/ melão · Melon baller
801.7210.25 | 30



Cortador pizza · Pizza cutter
801.7209.07 | 801.7216.10



Fatiador queijo · Cheese plane
801.7212.11



Pincel · Brush
801.7213.09



Descaroçador · Corer
801.7207.16 | 20



Descaroçador · Corer
801.7207.30

ESTOJOS P/ DECORAÇÃO · SHAPING SETS



Estojo de decoração 'gourmet', 20 pçs
· 'Gourmet' shaping tool set, 20 pcs
641.9038.20

COMPOSIÇÃO · COMPOSITION

- 5x | Decoradores · Decorating tool;
- 3x | Utensílios em forma V · V-shaped tool;
- 1x | Utensílio em forma D · D-shaped tool w/ left out tip;
- 2x | Utensílios retangulares · Rectangular tools;
- 1x | Utensílio c/ corte ondulado fino · Fine waved tool;
- 1x | Utensílio c/ corte ondulado grosso · Coarsly waved tool;
- 1x | Decorador · Decorating tool;
- 2x | Colheres p/ melão · Melon baller;
- 3x | Decoradores triangulares · Loop tools;
- 1x | Afiação de cerâmica · Ceramic sharpener.



Estojo de decoração, 8 pçs
· Shaping tool set, 8 pcs
690.9038.08



801.7222.08



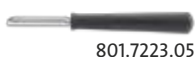
801.7224.05



801.7226.05



801.7228.05



801.7223.05



801.7225.05



801.7227.05



801.7229.05



Bolsa p/ facas, 10 pçs
· Cutlery roll bag, 10 pcs
851.9036.00

Bolsa p/ facas, 6 e 12 pçs
· Knives roll bag, 6 and 12 pcs
851.9032.06 | 12



Mochila em nylon p/ facas, 30 pçs
· Nylon bag for knives, 30 pcs
851.9039.30



Bolsa c/ pega e tiracolo
· Roll bag w/ handle and shoulder belt
Só bolsa · Only bag | 851.9037.12
C/ composição · W/ composition | 695.9037.12

COMPOSIÇÃO · COMPOSITION

- 226.3201.07 | 1x | Faca p/ torneamento · Peeling knife;
- 226.1200.10 | 1x | Faca p/ legumes · Paring knife;
- 227.2320.15 | 1x | Faca p/ filetes · Filleting knife;
- 223.2300.15 | 1x | Faca p/ desossar · Boning knife;
- 213.1200.25 | 1x | Faca p/ cozinha · Chef's knife;
- 224.1221.25 | 1x | Faca p/ trincar · Paring knife;
- 414.4518.33 | 1x | Garfo p/ trincar · Paring fork;
- 512.4100.26 | 1x | Espátula plana · Plain spatula;
- 211.2000.10 | 1x | Faca p/ fruta · Fruit knife;
- 801.1090.06 | 1x | Descascador · Peeler;
- 896.0001.16 | 1x | Apanha migalhas · Crumbs catcher;
- 801.1513.11 | 1x | Sacarolhas · Corkscrew.

COMPOSIÇÃO · COMPOSITION

- 1x | Espátula p/ massa · Dough spatula;
- 1x | Sacarolhas · Corkscrew;
- 1x | Corta massa · Dough cut;
- 1x | Descascador · Peeler;
- 1x | Descaroçador · Corer;
- 1x | Colher p/ melão · Melon baller;
- 1x | Pincel em silicone · Silicone brush;
- 1x | Tesoura multiusos · Utility scissor;
- 1x | Batedor · Balloon whisk;
- 1x | Espátula salazar · Rubber spatula;
- 1x | Pinça p/ espinhas · Fish bone tweezers;
- 1x | Faca p/ chefe 25 cm · Chef's knife 25 cm;
- 1x | Faca p/ desossar 15 cm · Boning knife 15 cm;
- 1x | Faca p/ pão 26 cm · Bread knife 26 cm;
- 1x | Faca p/ cozinha 10 cm · Kitchen knife 10 cm;
- 1x | Espátula plana 26 cm · Plain spatula 26 cm;
- 1x | Saco de pasteleiro · Pastry bag;
- 1x | Boquilha saco pasteleiro · Pastry plain tube;
- 1x | Decorador de citrinos · Canal knife;
- 1x | Colher de melamina · Melamine spoon.



Mala universal p/ cozinha, 20 pçs
· Universal case set for kitchen, 20 pcs
480x300x95 mm | 641.9990.20



Mala de chefe, 22 pçs
· Chef's attaché case, 22 pcs
570x470x110 mm | 696.9080.22



BLOCOS P/ COZINHA · KITCHEN BLOCKS



Bloco Primtech negro c/ facas, 5 pcs
· Primtech black block set w/ knives, 5 pcs
631.T316.05



Bloco Master de faia c/ facas, 6 pcs
· Master beech block set w/ knives, 6 pcs
620.9124.06



Bloco Ecoline branco c/ facas, 5 pcs
· Ecoline white block set w/ knives, 5 pcs
632.E316.05



Tábua Profi de faia c/ gaveta e facas, 5 pcs
· Profi cutting board w/ drawer and knives, 5 pcs
620.1101.05



Bloco Nakato c/ facas, 6 pcs
· Nakato block set w/ knives, 6 pcs
631.8032.06



Bloco Alumio de faia p/ cozinha c/ facas, 5 pcs
· Alumio beech kitchen block set w/ knives, 5 pcs
620.6127.05



Bloco sem facas, p/ 8 pcs
· Block w/o knives, for 8 pcs
612.0032.08



Bloco sem facas p/ 8 pcs
· Block w/o knives, for 8 pcs
620.0022.08



Bloco sem facas p/ 6 pcs
· Block w/o knives, for 6 pcs
■ 607.0033.00
■ 606.0033.00
■ 608.0033.00



Bloco Profilon c/ facas, 6 pcs
· Profilon block set w/ knives, 6 pcs
632.L031.06



Bloco Ideal de noqueira
· Ideal walnut block set
10 pcs | 640.9129.10
5 pcs | 640.9130.05



Bloco Profi negro c/ facas, 7 pcs
· Profi black knife block set w/ knives, 7 pcs
631.1106.07



Bloco Profi de faia c/ facas, 8 pcs
· Profi beech block set w/ knives, 8 pcs
620.2122.08



Bloco Professional negro, 7 pcs
· Professional black knife block set, 7 pcs
631.1210.07



Bloco Profi de faia, 7 pcs
· Profi beech knife block set, 7 pcs
620.1107.07



Suporte inox p/ presunto
· Stainless steel ham support
890.0002.40



Suporte p/ presunto
· Ham support
830.0002.30



Suporte inox p/ presunto c/ cabeçal giratório
· Stainless steel ham support w/ rotative head
891.0004.30



Suporte p/ presunto c/ cabeçal giratório
· Ham support w/ rotative head
830.0003.30

TALHERES · TABLE WARE



Faca de sobremesa · *Dessert knife*
283.2610.09



Garfo de sobremesa · *Dessert fork*
483.4520.08



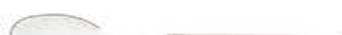
Colher de sobremesa · *Dessert spoon*
483.4620.07



Faca p/ bife · *Steak knife* | 283.2510.10



Garfo de mesa · *Table fork* | 483.4519.09



Colher de sopa · *Table spoon* | 483.4620.09



Faca p/ bife · *Steak knife* | 280.2410.10



Faca de sobremesa · *Dessert knife*
211.2610.09



Garfo de sobremesa · *Dessert fork*
411.4520.08



Colher de sobremesa · *Dessert spoon*
411.4620.07



Faca p/ bife · *Steak knife* | 211.2510.10



Garfo de mesa · *Table fork* | 411.4520.09



Colher de sopa · *Table spoon* | 411.4620.09



Faca p/ bife · *Steak knife* | 221.2960.11



Garfo de mesa · *Table fork* | 421.4919.09



Colher de sobremesa · *Dessert spoon*
401.4620.07



Faca p/ bife · *Steak knife* | 201.2410.10



Garfo de mesa · *Table fork* | 401.4520.09



Colher de sopa · *Table spoon* | 401.4620.09



Faca p/ bife · *Steak knife* | 291.2510.10



Garfo de mesa · *Table fork* | 491.4519.19



Faca p/ bife · *Steak knife* | 296.6251.10



Garfo de mesa · *Table fork* | 496.6451.19



Faca de mesa · *Table knife* | 221.2950.12



Garfo de mesa · *Table fork* | 421.4900.09



Faca de mesa · *Table knife* | 260.2950.12



Garfo de mesa · *Table fork* | 460.4900.09



Faca p/ bife · *Steak knife* | 201.5520.11



Faca p/ bife · *Steak knife* | 201.5020.11



Faca p/ pizza · *Pizza knife* | 201.5530.11



Faca p/ bife · *Steak knife* | 221.2150.12



Faca p/ bife · *Steak knife* | 221.2250.12



Faca p/ bife · *Steak knife* | 211.2250.12



Garfo de mesa · *Table fork* | 421.4254.12



Faca p/ bife · *Steak knife* | 221.7250.11 | 13



Faca p/ bife · *Steak knife* | 221.9250.12



Faca p/ bife · *Steak knife* | 221.9252.12

CONJUNTOS P/ BIFE · STEAK SETS



Conjunto p/ bife, 18 pçs
· *Steak set, 18 pcs*
603.8005.18



Conjunto p/ bife, 4 pçs
· *Steak set, 4 pcs*
603.1102.04



Conjunto p/ bife, 12 pçs
· *Steak set, 12 pcs*
603.8304.12



Conjunto p/ bife, 4 pçs
· *Steak set, 4 pcs*
603.2106.04



Conjunto p/ bife 12 pçs
· *Steak set, 12 pcs*
603.2103.12



Conjunto p/ bife, 4 pçs
· *Steak set, 4 pcs*
603.9106.04



Conjunto talheres mesa, 4 pçs
· *Steak set, 4 pcs*
661.7201.04



Conjunto p/ bife, 6 pçs
· *Steak knives set, 6 pcs*
661.7200.06



Faqueiro, 24 pçs
· *Cutlery set, 24 pcs*
600.2015.24

COMPOSIÇÃO · COMPOSITION

201.2410.10 | 6x | Faca p/ bife · *Steak knife*;
401.4520.09 | 6x | Garfo de mesa · *Table fork*;
401.4620.09 | 6x | Colher de sopa · *Table spoon*;
401.4620.07 | 6x | Colher de sobremesa · *Dessert spoon*.

CONJUNTOS COZINHA · KITCHEN SETS



Conjunto trinchar, 2 pcs
· Carving set, 2 pcs
603.1107.02



Conjunto cozinha, 3 pcs
· Knife set, 3 pcs
603.9109.03



Conjunto trinchar, 3 pcs
· Carving set, 3 pcs
603.1208.03



Conjunto cozinha, 5 pcs
· Kitchen set, 5 pcs
603.5010.05



Conjunto aparthotel, 5 pcs
· Aparthotel set, 5 pcs
600.E001.05

COMPOSIÇÃO · COMPOSITION

201.E301.07	1x	Faca p/ torneiar - Peeling knife;
201.E100.11	1x	Faca p/ legumes - Paring knife;
201.E120.18	1x	Faca p/ cozinheiro - Chef's knife;
201.E500.20	1x	Faca p/ pão - Bread knife;
201.E330.14	1x	Cutelo - Cleaver.

EMBALAGENS · PACKAGING



Caixa Primtech
· Primtech box



Caixa Nakato
· Nakato box



Embalagem
· Blister



Embalagem
· Skin



Embalagem
· Skin



Bolsa B04
· Bag B04



Bolsa BC
· Bag BC



Bolsa BL
· BL bag



Bolsa BU
· BU bag



Caixa p/ blocos de facas
· Knife blocks packaging box

EXPOSITORES FACAS MULTIUSOS · UTILITY KNIVES, SALES BOXES



Pack 30 facas cozinha, 10 cm
· Kitchen knife set, 10 cm, 30 pcs
600.0001.30



Pack 30 facas legumes
Profilon, 10 cm
· Profilon knife set,
10 cm, 30 pcs
600.00L1.30



Pack 24 facas p/ pizza
· Pizza knife set, 24 pcs
600.5530.24



Pack 3 facas multiusos
· Kitchen knives set, 3 pcs
600.0020.03



Pack 3 facas Bife
· Steak knives set, 3 pcs
600.0021.03



Pack 60 facas cozinha
· Kitchen knife set, 60 pcs
600.0010.60

Todos os modelos disponíveis nas cores:
All models are available in colours:

- 601.
- 603.
- 604.
- 606.
- 607.
- 609.
- 60V.



Packs 3 facas pizza / bife
· Pizza / steak knife sets, 3 pcs
609.E022.03 | 607.E021.03



Pack 3 facas multiusos
· Kitchen knife set, 3 pcs
604.E020.03

EXPOSITORES · DISPLAYS



Expositor de rede p/ balcão
· Grid display for counter
950x480x310 mm



Expositor magnético
· Magnetic display



Expositor móvel balcão Nakato
· Counter display Nakato

Expositor de rede c/ rodas
· Grid display w/ wheels
1870x750x350 mm



Expositor BC1 · Display BC1
2000x500x500 mm



Expositor móvel c/ iluminação
· Mobile display w/ lighting



Expositor móvel c/ iluminação
· Mobile display w/ lighting



INTERPRETAÇÃO DE REFERÊNCIAS · REFERENCES INTERPRETATION

Indica o tamanho da lâmina
Indicates the blade size

XX X . XXXX . XX

Indica a cor do cabo
Indicates the handle colour

exemplo de referência
reference example

221.1200.25

► Faca p/ cozinheiro PROFÍ, preta, lâmina 25cm.
► Chef's knife PROFÍ, black, 25cm blade.

CORES DE CABO · HANDLE COLOURS

- XX1. Preto · Black
- XX2. Branco · White
- XX3. Vermelho · Red
- XX4. Amarelo · Yellow
- XX5. Castanho · Brown
- XX6. Verde · Green
- XX7. Azul · Blue
- XX9. Laranja · Orange
- XXV. Roxo · Purple
- X60. Madeira · Wood

Cabo de dois componentes · Two components handle

- G13. Preto + Vermelho · Black + Red
- G14. Preto + Amarelo · Black + Yellow
- G17. Preto + Azul · Black + Blue
- G41. Amarelo + Preto · Yellow + Black
- P46. Amarelo + Verde · Yellow + Green
- P49. Amarelo + Laranja · Yellow + Orange

SIGNIFICADO DAS CORES · COLOUR MEANINGS

- para GERAL · for MULTIPURPOSE
- para PASTELARIA · for PASTERY
- para CARNE · for MEAT
- para AVES · for POULTRY
- para LEGUMES CRUS A COZINHAR · for RAW VEGETABLES TO BE COOKED
- para LEGUMES · for VEGETABLES
- para PEIXE · for FISH

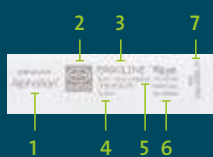
INSCRIÇÕES NA LÂMINA · BLADE INSCRIPTIONS

A inscrição nas lâminas é garantia de autenticidade.

Irá encontrar a seguinte informação:

- 1 ► certificado.
- 2 ► logótipo da marca SICO.
- 3 ► nome da Linha/Coleção.
- 4 ► lote de fabrico.
- 5 ► materiais.
- 6 ► numeração contínua.
- 7 ► referência do produto.

exemplo standard de gravação
standard inscription example



exemplo de personalização
personalized inscription example



na lâmina · at the blade



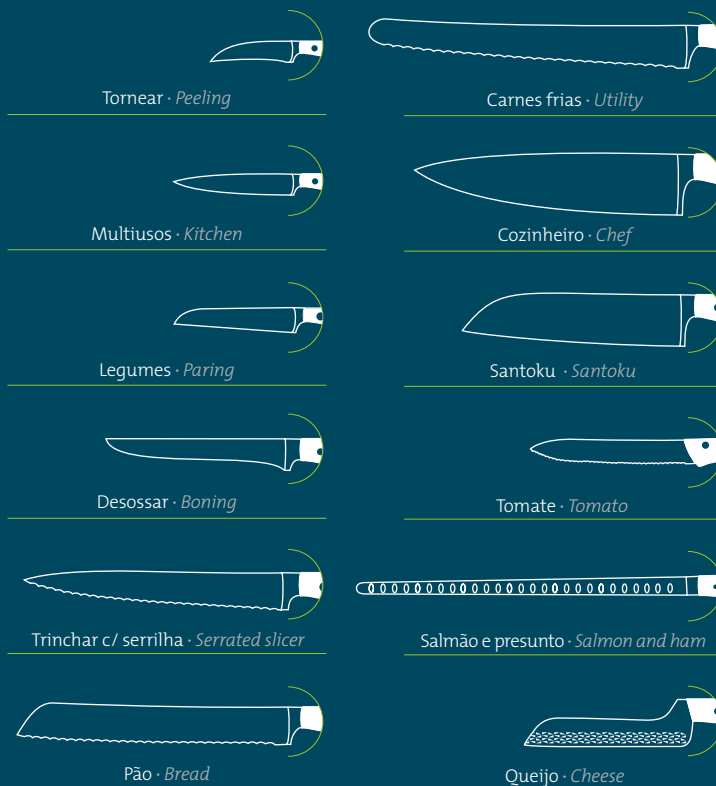
no cabo · at the handle

The inscriptions at the blades are a guarantee of authenticity.

There you will find the following info:

- 1 ► certification.
- 2 ► SICO logo mark.
- 3 ► line/collection name.
- 4 ► lot of production.
- 5 ► materials.
- 6 ► continuous numbering.
- 7 ► reference.

Want to personalize your SICO's knife?
Talk with us and know how!



FIOS DE LÂMINA · BLADE EDGES



AÇOS · STEELS

X50 CR MOV 15

FÓRMULA DO AÇO · STEEL FORMULA

X	Aço inoxidável. Stainless steel.
50	0.5% carbono - o teor de carbono é importante para o poder de corte. 0.5% carbon - the carbon content is significant for the sharpness.
Cr	Crómio para fornecer propriedades de resistência. Chromium for stain-resistant properties.
Mo	Molibdénium para prevenir manchas. Molybdenum enhances the stain-resistance properties.
V	Vanádio para dureza e conservação da lâmina. Vanadium for hardness and edge retention.
15	Teor de crómio em % (15%). Contents of chromium in % (15%).



COMO AFIAR A LÂMINA DE UMA FACA · HOW TO SHAPEN A KNIFE BLADE

A frequência de afiação das facas depende da utilização das mesmas, para uso doméstico aconselha-se aproximadamente uma vez a cada duas semanas. Utilize um fuzil conforme desenho.

É importante manter um ângulo constante de 20° entre a faca e o fuzil. Deslize a lâmina ao longo do fuzil com pressão média até que a ponta da faca esteja próxima do cabo do fuzil.

Este processo deve ser repetido para o outro lado da lâmina. Faça isto algumas vezes até que a faca esteja afiada.

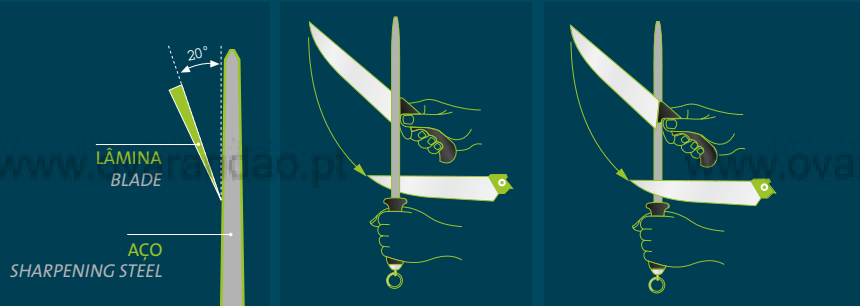
A afiação com o fuzil apenas alinha o fio de corte sem remoção de material.

Após um longo período de uso, torna-se necessário afiar a faca numa pedra apropriada ou solicitar os serviços de um amolador profissional.

The frequency of sharpening the knife blades, depends on the use taken, however for domestic use we recommend approximately once every two weeks. Use the sharpeners as in the illustration.

To do it, simply hold the blade at 20° and make it slide downwards each side of the steel, long enough so the blade edge is completely sharpened. The sharpening steel does not damage the blade; it is to make the edge perfectly smooth.

After a long period of use it is necessary to sharp the knife in a proper sharpening stone or to request the services of a professional knife grinder.



MATERIAIS DOS CABOS · HANDLES MATERIALS

POLYAMIDE (PA)	Elevado grau de solidez, rigidez e resistência ao choque. <i>High degree of strength, stiffness and shock resistance.</i>
POLIPROPILENO (PP)	Boa solidez, rigidez e dureza. Possível esterilizar. Temperatura máxima de uso: 80-100°C. <i>Good strength, stiffness and hardness. Can be sterilized. Maximum temperature of use: 80-100°C.</i>
POLIOXIMETILENO (POM)	Elevado grau de solidez, dureza e estabilidade. Resistente a esterilizar e apto para temperaturas elevadas até 130°C. <i>High degree of strength, hardness and stability. Resistant to sterilization and suitable for temperatures raised up to 130°C.</i>
THERMOPLASTIC ELASTOMER (SEBS)	Mistura física de polímeros constituídos com materiais de propriedades termoplásticas e elastoméricas. Elevada flexibilidade e variação de temperaturas. Boa solidez e resistência. Temperatura máxima de uso: 80-100°C. <i>Physical blend of polymers constituted by materials with thermoplastic and elastomeric properties. High flexibility and range of temperatures. Good strength and endurance. Maximum use temperature: 80-100°C.</i>
PAU DE SANTO ▶ PALISANDRO	Madeira indiana de alta qualidade. Muito dura, com pouca contração. Alta resistência à humidade. <i>High quality Indian wood. Very stiff, with little contraction. High resistance to moisture.</i>
MICARTA	Elevada estabilidade dimensional, baixa absorção de humidade, resistente ao impacto. Boa resistência térmica. <i>High dimensional stability, low moisture absorption, impact resistant. Good thermal resistance.</i>
ALUMÍNIO MARÍTIMO	Leveza, excelente relação resistência/peso. Durabilidade e resistência à corrosão. <i>Lightness, excellent ratio between strength and weight. Durability and corrosion resistance.</i>



PRIMTECH



PROFILON



MASTER



PROFI



IDEAL



PROFESSIONAL



ALUMIO



ECOLINE



NAKATO



ERGOLINE



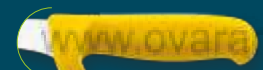
SUSHI



ERGOLINE II



GLAMOUR



ERGOLINE II SV



CLASSIC



ERGOLINE PLUS



PRESS



ERGOTECH



PRO-ESFÉRICA

PROTEÇÃO ANTI-BACTERIANA · ANTIMICROBIAL PROTECTION



Os cabos da linha profissional SICO contêm proteção anti-bacteriana que inibe e reduz o crescimento de bactérias e fungos. Garante um produto mais limpo por mais tempo, traduzindo-se na redução dos microorganismos que causam a contaminação. Esta tecnologia anti-bacteriana, incorporada durante a injeção dos cabos, dura toda a vida útil da faca.

The handles for SICO's professional line, contain antimicrobial protection that inhibits and reduces the growth of bacteria and fungus. It guarantees a cleaner product for longer time, translating up to the reduction of microorganisms that cause contamination. This antimicrobial technology, incorporated during the handles injection, lasts all the life cycle of the knife.