



*the brand of professionals
... since 1954*

Quality Made in Portugal



Versátil e Alternativa
Polivalente y Alternativa
Versatile and Alternative
Polyvalent et Alternative



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.

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.

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.

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.

faca para torneare cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

26021.08.13 3.25" 85mm

21



faca para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

26023.09.13 3.5" 90mm

21



26022.09.13 3.5" 90mm

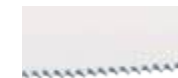
26022.11.13 4.25" 110mm

31 29 21 37 25



faca para queijo cuchillo para queso **cheese knife** couteau à fromage

26179.12.13 4.75" 120mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

26377.12.13 4.75" 120mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

26062.12.13 4.75" 120mm

26393.12.13 4.75" 120mm granton

29 21



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.

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

26011.14.13 5.5" 140mm
31 23



faca para filetar cuchillo para filetear **fillet knife** couteau à filet

26043.15.13 6" 150mm
37



faca de cozinha cuchillo de cocina **kitchen knife** couteau de cuisine

26116.15.13 6" 150mm
15 31 23 24 29



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

26006.15.13 6" 150mm
23 21



garfo para trincar tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

26278.18.13 7" 180mm
31 23



26113.20.13 8" 205mm
31 24

NEW



faca para trincar cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

26048.20.13 8" 205mm
26048.25.13 10" 255mm
31 23 37



26049.20.13 8" 205mm
26049.25.13 10" 255mm
31



alvéolos alveolado granton alvéolé

faca para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

26010.20.13 8" 205mm
29



serrilha filo ondulado serrated dentée

faca para presunto cuchillo para jamón **ham knife** couteau à jambon

26356.25.13 10" 255mm
31 23 37 29



faca santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

26322.12.13 5" 125mm
21



alvéolos alveolado granton alvéolé

26063.12.13 5" 125mm
26063.18.13 7" 180mm
21



26322.18.13 7" 180mm
21



alvéolos alveolado granton alvéolé

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

26058.13.13 5.3" 135mm
26058.15.13 6" 150mm
31 23 21



26058.18.13 7" 180mm
26058.20.13 8" 205mm
31 23 21 37 29



26039.20.13 8" 205mm
31 23 21 37 29



26039.25.13 10" 255mm
15 31 23 37



cutelo chinês para legumes macheta chino para verduras **chinese vegetable cleaver** couperet chinoise à légumes

26400.18.13 7" 180mm
26400.20.13 8" 205mm



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.

espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule

26389.14.13 5.5" 135mm



26065.20.13 8" 205mm



26065.25.26 10" 255mm



espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée

26496.13.13 5" 125mm



26426.13.13 5" 125mm



26066.20.13 8" 205mm



26319.25.13 10" 255mm



conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

26019 26021.08.13
 26022.09.13

conjunto para bife juego para chuletero **steak set** jeu à steak

26022 26037.12.13
4x 26377.12.13

conjunto para trincar juego trinchante **carving set** jeu à découper

26024 26049.20.13
 26278.18.13

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

26009 26022.09.13
 26006.15.13
 26058.20.13

conjunto de cozinha juego cocina **kitchen set** jeu de cuisine

26008 26022.09.13
 26006.15.13
 26010.20.13
 26058.20.13

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

26368

98095
Only block



21059
 26022.09.13
 26006.15.13
 26010.20.13
 26058.18.13

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

25021.06.01 2.5" 65mm



faca para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

25023.08.01 3" 75mm
25023.09.01 3.5" 90mm



25022.05.01 2" 50mm
25022.08.01 3" 75mm
25022.09.01 3.5" 90mm
25022.10.01 4" 100mm
25022.11.01 4.3" 110mm



25016.09.01 3.5" 90mm
25016.10.01 4" 100mm



25142.08.01 3" 75mm
25142.09.01 3.5" 90mm
25142.10.01 4" 100mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para barrar esparcidor **spreader** écarteur

25185.09.01 3.5" 90mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para tomate cuchillo para tomate **tomato knife** couteau à tomate

25111.11.01 4.5" 110mm

NEW



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para bife cuchillo para steak **steak knife** couteau à steak

25180.11.01 4.5" 110mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca para legumes cuchillo para verduras **vegetable knife** couteau à légumes

25393.12.01 4.75" 120mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

25023.13.01 5" 125mm
25023.15.01 6" 150mm

NEW



25022.12.01 4.75" 120mm
25022.13.01 5" 125mm
25022.15.01 6" 150mm

NEW



25016.13.01 5" 125mm
25016.15.01 6" 150mm
25016.16.01 6.25" 160mm

NEW



faca para queijo cuchillo para queso **cheese knife** couteau à fromage

25145.15.01 6" 150mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

25511.15.01 6" 150mm



faca para filetar cuchillo para filetear **fillet knife** couteau à filet

25012.18.01 7" 180mm

NEW



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

25048.20.01 8" 205mm



faca para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

25010.15.01 6" 150mm
25010.20.01 8" 205mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

faca santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

25063.13.01 5" 125mm

NEW



25063.18.01 7" 180mm



25322.18.01 7" 180mm



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène.

faca para sandwich cuchillo panadero **offset knife** couteau à snack

25314.15.01 6" 150mm

NEW



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

25314.20.01 8" 205mm

NEW



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

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

25039.13.01 5" 125mm

NEW



25058.18.01 7" 180mm

NEW



25039.20.01 8" 205mm



conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

25025



25021.06.01



25022.09.01

conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

25027



25021.06.01



25022.09.01



25142.10.01

conjunto para bife juego de chuletero **steak set** jeu à steak

25018



6x 25180.11.01

conjunto de facas descascar juego de mondadores **paring knife set** jeu de couteau d'office

25238

NEW



25021.06.69



25022.09.53



25142.10.10



25305.06.01

caixa expositor caja expositora **sales box** boîte de vente

25248

NEW



10x 25022.09.01



10x 25142.10.01



10x 25305.06.01

caixa expositor caja expositora **sales box** boîte de vente

25249

NEW



12x 25016.09.01



12x 25022.10.01



12x 25180.11.01

caixa expositor caja expositora **sales box** boîte de vente

25247

NEW



60x 25022.09.01

01 10 69 53 08 02

caixa expositor caja expositora **sales box** boîte de vente

25258

NEW



45x 25180.11.01

01 10 69 53 08 02

europrofessional★

Série de facas concebida para profissionais de carnes. Com design ergonómico e diferenciado que garantem ao utilizador, funcionalidade, conforto e segurança.

Una serie de cuchillos diseñado para los profesionales de la carne. Con su diseño ergonómico y diferenciada para asegurar al usuario, funcionalidad, confort y seguridad.

A series of knives designed for professionals of meat. With ergonomic design and differentiated to ensure the user, functionality, comfort and safety.

Une série de couteaux conçus pour les professionnels de la filière viande. Avec un design ergonomique et différenciée pour assurer à l'utilisateur, la fonctionnalité, confort et sécurité.



faca para picar cuchillo sangrado **sticking knife** couteau à saigner

41380.16.01 6.25" 160mm

09 03 07



41031.19.09 7.5" 191mm
41031.21.09 8.25" 210mm

03 07 01

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

41011.13.09 5" 125mm
41011.15.09 6" 150mm
41011.17.09 6.7" 170mm

03 07 01

41001.13.09 5" 125mm
41001.15.09 6" 150mm
41001.17.09 6.7" 170mm
41003.13.09 5" 125mm semi flex
41003.15.09 6" 150mm semi flex
41003.17.09 6.7" 170mm semi flex

03 07 01

41127.13.09 5" 125mm
41127.15.09 6" 150mm
41127.17.09 6.7" 170mm

03 07 01

41008.13.09 5" 125mm
41008.15.09 6" 150mm

03 07 01

41149.16.09 6.25" 160mm
41149.18.09 7" 180mm

03 07 01

41079.13.09 5" 125mm
41079.14.09 5.5" 140mm
41079.15.09 6" 150mm
41079.16.09 6.25" 160mm
41079.17.09 6.7" 170mm
41079.18.09 7" 180mm
41079.20.09 8" 205mm
41079.22.09 8.5" 215mm
41079.24.09 9.5" 240mm

03 07 01

faca para esfoliar cuchillo para despellejar **skinning knife** couteau à tripier

41245.15.09 6" 150mm

03 07 01

41306.15.09 6" 150mm

03 07 01

41255.20.09 8" 205mm

03 07 01

41241.18.09 7" 180mm
41241.20.09 8" 205mm
41241.23.09 9" 230mm

03 07 01

41242.18.09 7" 180mm
41242.20.09 8" 205mm
41242.23.09 9" 230mm

03 07 01



alvéolos alveolado **granton** alvéolé



alvéolos alveolado **granton** alvéolé

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdênio-vanádio (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.

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

41850.21.09 8.25" 210mm

03 07 01



41354.31.01 12.25" 310mm

09 03 07

NEW



faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

41076.15.09 6" 150mm

03 07 01



41050.13.09 5" 130mm

41050.15.09 6" 150mm

41050.18.09 7" 180mm

41050.20.09 8" 205mm

03 07 01



41039.20.09 8" 205mm

41039.23.09 9" 230mm

41039.25.09 10" 255mm

41039.27.09 10.5" 265mm

41039.30.09 12" 305mm

03 07 01



41379.20.09 8" 205mm

41379.23.09 9" 230mm

03 07 01



41061.16.09 6.25" 160mm

41061.18.09 7" 180mm

41061.20.09 8" 205mm

41061.22.09 8.5" 215mm

41061.24.09 9.5" 240mm

41061.26.09 10.25" 260mm

41061.28.09 11" 280mm

41061.30.09 12" 305mm

41061.34.09 13.5" 345mm

41061.36.09 14" 355mm

03 07 01



faca para desbastar cuchillo para despiece **breaking knife** couteau à decouper

41230.20.09 8" 205mm

41230.25.09 10" 255mm

03 07 01



alvéolos alveolado granton alvéolé

41053.20.09 8" 205mm

41053.25.09 10" 255mm

03 07 01



41124.20.09 8" 205mm

41124.25.09 10" 255mm

41124.30.09 12" 305mm

03 07 01



faca cimitarra cuchillo cimitarra **scimitar knife** couteau de boucher

41027.20.09 8" 205mm

41027.25.09 10" 255mm

41027.30.09 12" 305mm

03 07 01



conjunto de facas de talho juego de cuchillos de carnicero **butcher knives set** jeu de couteaux de boucher

41005



41011.13.09 / 41003.15.09 / 41061.20.09

cinto de facas de talho e fuzil cinturón de cuchillos de carnicero y chaira **belt of butcher knives and sharpening steel** ceiture de couteaux de boucher et fusil

41003



41011.13.09 / 41008.15.09 / 41149.16.09 / 41001.17.09 / 22206.30.03 / 21154

BUTCHERGRIP

A linha mais contemporânea que foi desenvolvida para os profissionais do sector da carne e do peixe. Lâmina cuidadosamente e manualmente afiada por especialistas para obter o corte perfeito em carnes e peixes.

La línea más contemporánea que fue desarrollada para los profesionales de la carne y del pescado. Hoja afilada cuidadosamente y de forma manual por expertos para el corte perfecto de la carne y del pescado.

More contemporary line that was developed for professionals of meat and fish meat and fish. The blade is carefully and manually sharpened by experts for the perfect cut of meat and fish.

La ligne plus contemporaine qui a été développée pour les professionnels de la viande et de poisson. Lame tranchante soigneusement et manuellement par des experts pour la coupe parfaite de la viande et de poisson.



cutelo de talho macheta de carnicero **butcher cleaver** couperet de boucher

68035.26.09 10.25" 260mm kg 0.65

02 03 07



68033.30.09 11.75" 300mm kg 0.58

03 07



68449.32.09 12.5" 320mm kg 0.53

03 07



68815.34.09 13.5" 345mm kg 0.80

03 07



faca de talho cuchillo de carnicero **butcher knife** couteau de boucher

68438.22.09 8.75" 220mm x 1.5" 39mm

03 07



68174.27.09 10.75" 275mm x 2.7" 68mm

03 07 02



68015.30.09 12" 305mm x 2.4" 61mm

03 07 02



68032.30.09 12" 305mm x 2.9" 74mm

03 07



68443.30.09 12" 305mm x 3.2" 80mm

03 07



68442.30.09 11.75" 300mm x 2.7" 68mm

68442.35.09 13.75" 350mm x 2.7" 68mm

03 07



68446.36.09 14" 360mm x 2.2" 56mm

03 07



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-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.

tradicional

Está preparada para o forte e eficaz desempenho em talhos e peixarias. Linha composta por cutelos e facas de grande espessura de lâminas e um fio resistente e duradouro, desenvolvido para o grande desgaste no sector do comércio das carnes e peixes.

Está preparada para obtener un rendimiento fuerte y eficaz en carnicerías y pescaderías. Línea compuesta de grandes machetas y cuchillos con un filo de corte fuerte y duradero, diseñado para el grande desgaste en el sector de la carne y del pescado.

Is developed for strong and effective performance in butchers and fish trade. Line composed of large cleavers and knives with large thickness blades and a strong edge, designed for heavy use in the trade of meat and fish.

Est dessinée pour une performance solide et efficace dans les bouchers et les poissonniers. Ligne composée de grands couperets et des lames de couteaux d'une épaisseur du tranchant, durable, conçu pour un usage intensif dans la filière viande et poisson.

facas de talho

27039.15.26 6" 150mm x 2" 51mm
27039.20.26 8" 205mm x 2.1" 52mm



27034.18.26 7" 180mm x 2.1" 52mm
27034.23.26 9" 230mm x 2.2" 56mm



27174.27.26 10.75" 275mm x 2.7" 68mm



27292.28.26 11" 280mm x 3.75" 95mm



27032.25.26 10" 255mm x 2.8" 70mm
27032.30.26 12" 305mm x 2.95" 74 mm
27032.32.26 12.5" 320mm x 3.3" 83mm



27015.29.26 11.5" 290mm x 2.2" 55mm
27015.30.26 12" 305mm x 2.4" 61mm
27015.32.26 12.5" 320mm x 3.1" 77mm



cutelo de talho macheta de carnicero butcher cleaver couperet de boucher

27316.30.26 12" 305mm kg 0.72
27316.32.26 12.5" 320mm kg 0.75



27317.31.26 12.25" 315mm kg 1.28



27035.20.31 8" 205mm kg 0.44
27035.23.31 9" 230mm kg 0.50
27035.25.31 10" 255mm kg 0.79
27035.27.31 10.5" 265mm kg 1.00
27035.28.31 11" 280mm kg 1.04



27108.29.31 11.25" 290mm kg 1.13



27033.30.26 12" 305mm kg 0.76
27033.32.26 12.5" 320mm kg 0.98



27036.25.26 10" 255mm kg 1.52



27171.25.26 10" 255mm kg 0.83
27171.28.26 11" 280mm kg 0.98
27171.31.26 12.25" 315mm kg 1.49
27171.34.26 13.5" 345mm kg 1.52



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.

IVOCLEAVERS

cutelo macheta **cleaver** couperet

41080.15.07 6" 150mm kg 0.45
09 01



41081.16.07 6.5" 165mm kg 0.50
41081.18.07 7" 180mm kg 0.55
09 01



11081.12.13 4.75" 120mm kg 0.39
11081.14.13 5.5" 140mm kg 0.41
11081.16.13 6.5" 165mm kg 0.51
11081.18.13 7" 180mm kg 0.67



10081.12 4.75" 120mm kg 0.38
10081.14 5.5" 140mm kg 0.39
10081.16 6.5" 165mm kg 0.55
10081.18 7" 180mm kg 0.64



11105.20.31 8" 205mm kg 1.00
11105.22.31 8.5" 215mm kg 1.10
13 24



NEW

41823.23.01 9" 230mm kg 1.2



cutelo macheta **cleaver** couperet

111080.16.01 6.5" 165mm kg 0.56
111080.18.01 7" 180mm kg 0.72
111080.20.01 8" 205mm kg 0.90
111080.23.01 9" 230mm kg 1.08
111080.25.01 10" 255mm kg 1.15



111623.20.01 8" 205mm kg 0.95
111623.23.01 9" 230mm kg 1.12



11623.20.31 8" 205mm kg 0.95
11623.23.31 9" 230mm kg 1.10
13 24



NEW

11624.25.13 10" 255mm kg 1.20
13 24



NEW

11419.35.13 13.75" 350mm kg 2.64



11420.35.13 13.75" 350mm kg 3.05
11420.40.13 15.75" 400mm kg 3.35



accessories[•] KITCHEN

facas para ostras abridor para ostras **oyster opener** couteau à huitres

51276.06.13 2.25" 60mm



51576.07.13 2.75" 70mm



facas para ananás cuchillo para piña **pineapple knife** couteau d'ananas

6756.09.13 3.5" 90mm



facas para filetar cuchillo para filetear **fillet knife** couteau à filet

31040.16.07 6.25" 160mm



facas de congelados cuchillo de congelado **frozen knife** couteau de congelés

6734.25.13 10" 255mm



quebra nozes, 18/10 cascanueces, 18/10 **nutcracker, 18/10** casse-noix, 18/10

21080 7.25" 185mm



pinça para peixe pinzas para pescados **tong for fish bones** pincés à arêtes

21024 8" 200mm



escamador para peixe descamadora para pescado **fish scraper** couteau à écailler

21057 7.5" 190mm



21067 9.25" 235mm



21058 11" 280mm



acessórios
accesorios
accessories
accessoires

IVOCHEESE

fio para queijo cortador para queso **cheese cutter** lyre à fromage

17244 9" 230mm

NEW



facas para queijo parmesão cuchillo para queso parmesno **parmesan cheese knife** couteau à fromage parmesan

117540.09.01 3.5" 90mm

NEW



117541.11.01 4.3" 110mm

NEW



117542.15.01 6" 150mm

NEW



117596.16.01 6.5" 160mm

NEW



117591.15.01 6" 150mm

NEW



117597.15.01 6" 150mm

NEW



facas para queijo cuchillo para queso **cheese knife** couteau à fromage

112414.21.01 8.25" 210mm



112414.26.01 10.25" 260mm

112414.30.01 12" 305mm



112448.30.01 12" 305mm



57115.26.01 10.25" 260mm

57115.34.01 13.5" 340mm



57184.26.01 10.25" 260mm

57184.34.01 13.5" 340mm



32115.30.03 12" 305mm

32115.36.03 14" 360mm

01

NEW



32565.36.03 14" 360mm

32565.50.03 19.7" 500mm

01

NEW



IVOSPATULAS

espátula para massa, raspador espátula para masas, raspador **spatula of mass, scraper** spatule de masse, gratte

86569.15.02 6" 150mm



espátula direita espátula **straight spatula** palette-spatule

86538.10.01 4" 100mm

02

NEW



86126.13.01 5x2.75" 125x60mm
86128.13.01 5x3.25" 125x80mm
86129.13.01 5x4" 125x100mm
86130.13.01 5x4.75" 125x120mm

02



86137.15.02 6" 150mm

01

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

03 02



86140.25.02 10" 255mm
86140.30.02 12" 305mm

01

serrilha filo ondulado **serrated** dentée

espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée

86548.10.01 4" 100mm

02



86187.13.01 5" 125mm

02



86426.13.01 5" 125mm

02

NEW



espátula curva espátula, hoja doblada **curved spatula** palette-spatule courbée

86170.11.01 4.5" 115mm

02



86740.11.02 4.5" 110mm

01



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

86072.13.01 5" 125mm

03 02



86182.13.02 5" 125mm

01



86190.16.01 6.5" 165mm

02



86066.20.09 8" 205mm

03 02 01



86067.20.09 8" 205mm

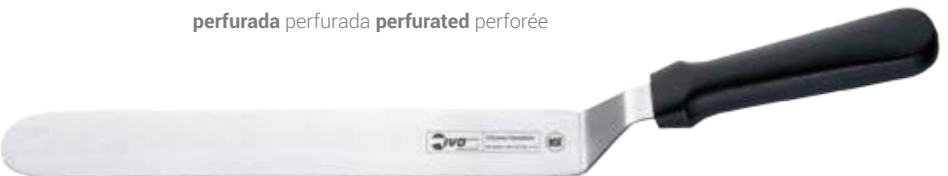
03 02 01



perfurada perfurada **perforated** perforée

86319.15.01 5.75" 145mm
86319.21.01 8.25" 210mm
86319.27.01 10.5" 265mm

02





IVO Cutelarias, Lda

2500-770 Santa Catarina CLD

Portugal

T/ +351 262 925 340

F/ +351 262 925 341

E/ ivocutelarias@ivocutelarias.com

www.ivocutelarias.com

