



Catálogo  
Catalogue



Desde 1945 a ICEL inspira pessoas com os seus produtos de cutelaria ao desenvolver e produzir peças de excelência, com alta qualidade, design único, ergonómico e funcional. "Inspiramos a sua arte" apresentando ferramentas fiáveis e duradouras, potenciadoras de talento artístico e capazes de contar histórias através da comida, despoletando a criatividade, os sentidos, as emoções e as sensações.

A sabedoria assente em anos de aperfeiçoamento e busca incessante pela inovação e desenvolvimento sustentável, certificam a ICEL como marca de confiança que inspira os seus clientes distribuídos pelos 5 continentes.

Desde cedo, o respeito pelo meio ambiente levou à aplicação de rigorosos princípios de consumo racional de recursos, que contribuem para a melhoria da qualidade do ar e água. A gestão de resíduos e a proteção de recursos hídricos fizeram da ICEL uma das primeiras empresas de cutelaria do mundo a obter a Certificação Ambiental (ISO 14001).

"O futuro é preparado hoje".

Since 1945 ICEL inspires people with high quality cutlery, developing and delivering premium products, with unique design, ergonomics and functionality. We "inspire your art" presenting long-lasting reliable tools that help to reveal artistic talent, enabling you to tell stories through food, triggering your senses, creativity, feelings and emotions.

Our wisdom based in decades of perfecting, and the endless pursuit for innovation and sustainable development, certify ICEL as a trustworthy brand, that inspires clients all over the five continents.

Since early days, environmental respect and consciousness led to the application of strict procedures to regulate the rational consumption of resources contributing to improve water and air quality. Waste management and hydric resources protection made ICEL the first cutlery producer in the world to be granted an environmental certification (ISO 14001).

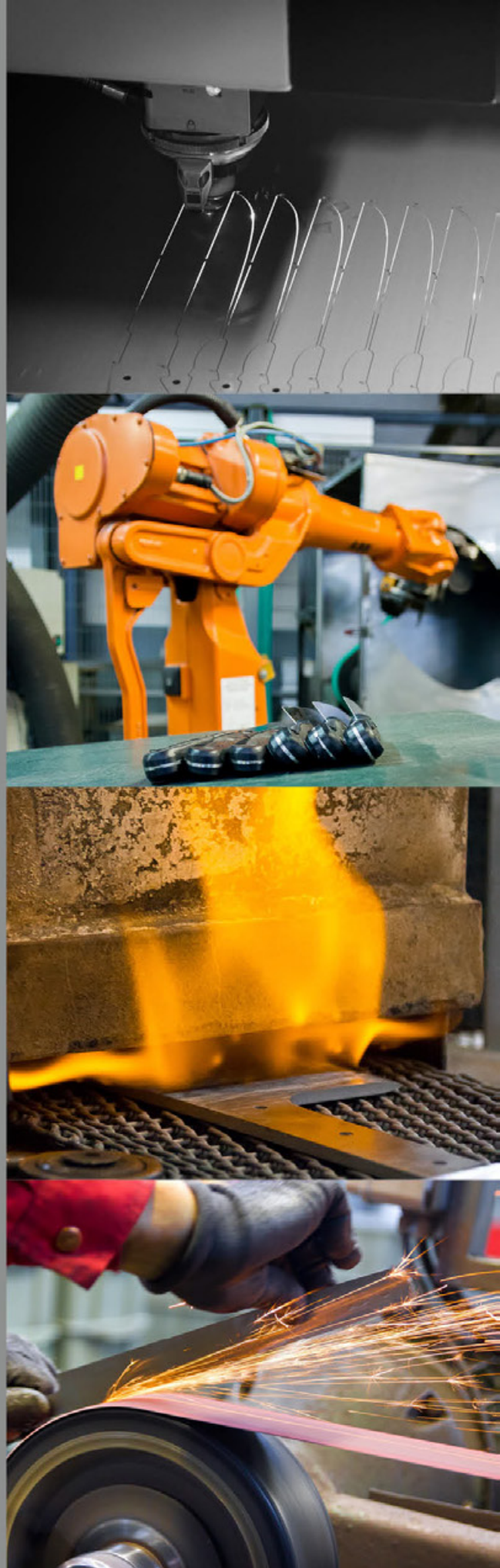
"The future is made today".

Depuis 1945 qu'ICEL inspire les personnes avec ses produits de coutellerie, en développant et produisant des pièces d'excellence, haute gamme, design unique ergonomique et fonctionnel. "L'inspiration de son art" présentant des outils fiables, durable, de potentiels talents artistiques capables de nous raconter une histoire à travers sa gastronomie, déclenchant la créativité, les sens les émotions et les sensations.

Le savoir-faire repose sur des années de perfectionnement une recherche sans cesse de l'innovation et d'un développement équitable, certifiant ICEL comme une marque de confiance qui inspire ses clients "aux quatre coins du monde" répartie sûr les 5 continents.

Dès ses débuts, le respect pour l'environnement, et l'application de rigoureux principes d'utilisation de ressources, on contribue pour une meilleurs qualité de l'eau et de l'air, la gestion des résidus et protection des ressources hydriques font d'ICEL une des premières entreprises de coutellerie au monde à obtenir un certificat Environnemental (ISO 14001).

"Le futur de demain se prépare aujourd'hui".





# Valor nas suas mãos

Value in your hands . Valeur dans leurs mains

## Design

A ICEL assume um enorme compromisso para com o design dos seus produtos com a finalidade de obter equilíbrio entre inovação tecnológica, matéria-prima, funcionalidade e estética, apresentando um design ergonómico que transforma a peça numa extensão de si próprio.

A sua beleza estética com contornos orgânicos, transforma as peças em harmoniosas criações e em ferramentas funcionais de alta qualidade, com grande durabilidade e inigualável performance.

Com uma equipa de design a operar internamente, é possível à ICEL uma atualização constante, melhorando, criando e evoluindo os seus produtos de uma forma perfeitamente adaptada a qualquer necessidade.

ICEL assumes a deep commitment to the design component of products, following the goal of achieving balance between technological innovation, raw materials, aesthetics and functionality, presenting ergonomics that transform each piece in an extension of yourself.

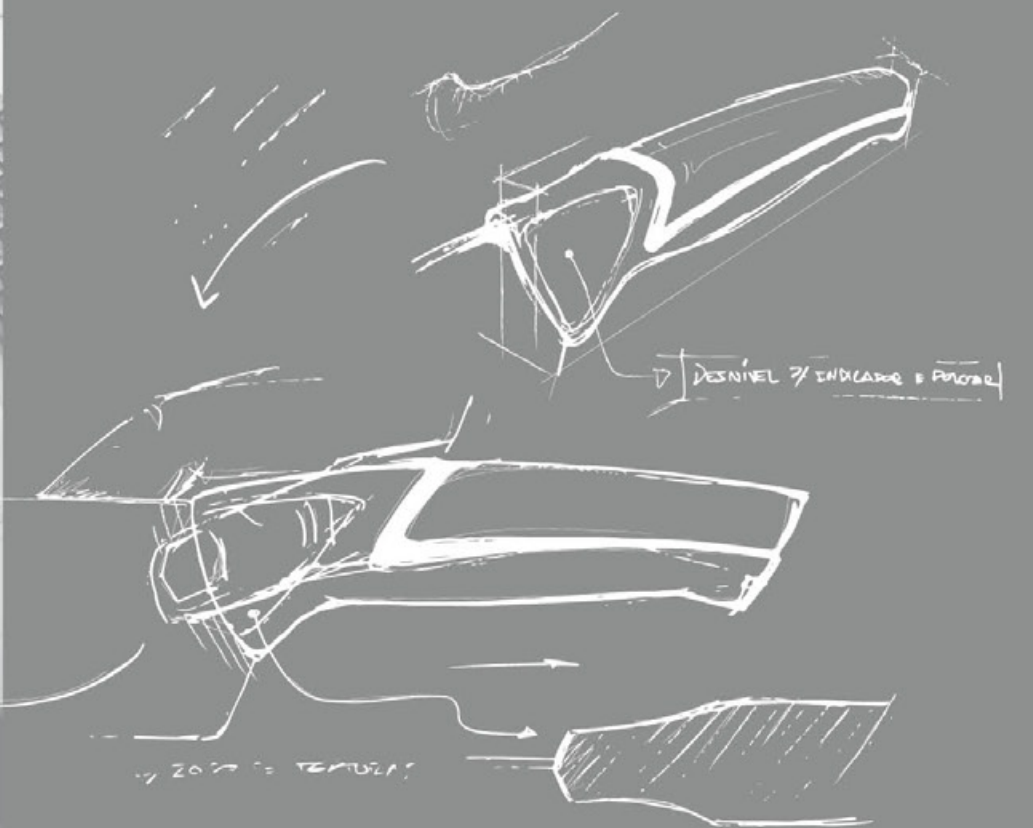
Beauty with organic feeling transform pieces into harmonious creations and functional high quality tools with great durability and unmatched performance.

With a design team operating internally in harmony, ICEL is able to offer continuous advances, creating improving and developing products perfectly adapted to everyday needs.

ICEL assume un grand compromis avec le design de ses produits ayant pour but l'obtention d'un équilibre entre l'innovation du point de vue technologique, les matières premières, la fonctionnalité et l'esthétique, présentent un design ergonomique transformant la pièce en extension de vous-même.

Sa beauté esthétique avec les contours organique, transforme les pièces en créations harmonieuses et outils fonctionnels haute gamme, murie d'une grande durabilité et d'une performance exceptionnelle.

Avec une équipe de designers interne, ICEL bénéficie d'une évolution constante, améliorant ses produits afin qu'il s'adapte parfaitement à toutes nécessités.



## Primeiro Dígito First Digit . Premier Chiffre

**2** X X X X . X X X X X X X . X X X

Ex.: Faca . Knife . Couteau

Especifica o tipo do artigo (família).  
Specifies the kind of product (family).  
Spécifie le type d'article (famille).

- 1 Canivete . Pocket knife . Canif
- 2 Faca . Knife . Couteau
- 3 Cutelo . Cleaver . Couperet
- 4 Conjunto . Set . Ensemble
- 5 Espátula . Spatula . Spatule
- 6 Garfo . Fork . Fourchette
- 7 Colher . Spoon . Cuillère
- 9 Diversos . Others . Autres

## Terceiro a Quinto Dígito Third to Fifth Digit

Du Troisième au Cinquième Chiffre

X X **100** . X X X X X X X . X X X

Ex.: Cabo Preto . Black Handle . Manche Noir

Especifica o tipo de madeira ou a cor do cabo.  
Specifies the kind of wood or color of the handle.  
Indique le type de bois ou la couleur du manche.

**Madeira . Wood . Bois**

- 100 Jatobá . Jatoba . Jatoba
- 200 Bubinga . Bubinga . Bubinga
- 300 Pau Santo . Rosewood . Boissaint
- 400 Faia . Beech . Hêtre
- 401 Hard Maple . Hard Maple . Hard Maple
- 500 Mutoca . Mutoka . Mutoca
- 700 Oliveira . Olive wood . Olivier
- 800 Pinho . Pine wood . Pin

**Materiais Prensados . Press Wood . Pressée Bois**

- 101 Micarta Preta . Black Micarta . Micarta Noir
- 901 Micarta Castanha . Brown Micarta . Micarta Marron
- 400 Prensada Vermelha . Red Presswood . Bois Pressé Rouge
- 900 Prensada Castanha . Brown Presswood . Bois Pressé Marron

**Cor . Colour . Couleur**

- 100 Preto . Black . Noir
- 200 Branco . White . Blanc
- 300 Amarelo . Yellow . Jaune
- 301 Amarelo Claro . Light Yellow . Jaune Clair
- 400 Vermelho . Red . Rouge
- 500 Verde . Green . Vert
- 502 Verde Alface . Kelly Green . Vert Pomme
- 503 Verde Lima . Lime . Citron Vert
- 504 Verde Água . Mint . Vert d' Eau
- 600 Azul . Blue . Bleu
- 602 Azul Claro . Light Blue . Bleu Clair
- 603 Azul Água . Tiffany Blue . Bleu Dragée
- 700 Cor de Rosa . Pink . Rose
- 701 Rosa Claro . Light Pink . Rose Clair
- 800 Bege . Beige . Beige
- 900 Castanho . Brown . Marron
- L00 Laranja . Orange . Orange
- L01 Laranja Claro . Light Orange . Orange Clair
- S00 Salmão . Salmon . Saumon

## Segundo Dígito Second Digit . Le Deuxième Chiffre

X **8** X X X . X X X X X X X . X X X

Ex.: Cabo de Proflex . Proflex Handle . Manche de Proflex

Especifica o material usado no cabo.  
Specifies the material used on the handle.  
Indique le matériel utilisé dans le manche.

- 2 Materiais Prensados . Press wood . Pressée bois
- 3 Madeira . Wood . Bois
- 4 Polipropileno (PP) . Polypropylene (PP) . Polypropylène (PP)
- 5 Aço Inox . Stainless Steel . Acier Inoxydable
- 6 Proflex Plus . Proflex Plus . Proflex Plus
- 7 Polioximetileno (POM) . Polyoxymethylene (POM) . Polyoxyméthylène (POM)
- 8 Proflex . Proflex . Proflex
- 9 Polietileno (Nylon) . Polyethylene (Nylon) . Polyéthylène (Nylon)

## Sete Dígitos do Meio Seven Digits in the Middle

Les Sept Chiffres du Milieu

X X X X X . **HR03000** . X X X

Ex.: Referência Base . Item Number . Base de la Référence

Representam o número base da referência.  
Represent our item number.  
Représentent le nombre de base de la référence.

## Últimos Três Dígitos Last Three Digits

Les Trois Derniers Chiffres

X X X X X . X X X X X X X . **150**

Ex.: 150 mm de Lâmina . 150 mm Blade . 150 mm de Lame

Os últimos três dígitos correspondem ao comprimento da lâmina em mm.

The last three digits of the reference correspond to the blade length in mm.

Les trois derniers chiffres correspondent à la longueur de la lame exprime en mm.

## Observações Remarks . Remarques

No caso de facas, cutelos, espátulas, garfos de trinchar e fuzis o comprimento refere-se apenas à lâmina. In case of knives, cleavers, spatulas, carving forks and sharpening steels the length refers to the blade only. Pour les couteaux, couperets, spatules, fourchettes de cuisine et les fusils à aiguiser, la longueur concerne uniquement la lame.

Nos canivetes e saca-rolhas o comprimento refere-se somente ao cabo. As to the pocket knives and corkscrews the length refers to the handle only. Concernant les couteaux et les tire-bouchons, la longueur correspond au manche.

Nos garfos de mesa, colheres, descapsuladores e escamadores este indica comprimento total. The table forks, spoons, cap lifters and fish scalers refers to the total length of the piece. Les fourchettes de table, cuillères, décapsuleurs et écailleurs de poissons, la taille correspond à la longueur totale de l'ustensile.

Nos conjuntos os três últimos algarismos representam o número de peças. As far as the kitchen sets the last three digits represent the number of pieces. Pour les sets, les trois derniers chiffres représente le nombre de pièces.



## Garantia da Qualidade Quality Management . L'assurance de la Qualité



### NP EN ISO 9001: 2015

Sistema de Gestão da Qualidade  
Quality Management System  
Système de Gestion de la Qualité

### NP EN ISO 14001: 2015

Sistema de Gestão Ambiental  
Environment Management System  
Système de Gestion Environnementale



International  
Organization for  
Standardization

As facas ICEL são produzidas de acordo com as normas da qualidade ISO 8442-1:1997, ISO 8442-2:1997 e ISO 8442-5:2004.

ICEL knives are produced according to the quality standards ISO 8442-1:1997, ISO 8442-2:1997 and ISO 8442-5:2004.

Les couteaux ICEL sont fabriqués en conformité avec les normes de qualités ISO 8442-1:1997, ISO 8442-2:1997 et ISO 8442-5:2004.



Certificado emitido pela NSF nos E.U.A.. A NSF Internacional é uma organização independente, sem fins lucrativos, não governamental, empenhada em proteger a saúde pública, segurança alimentar e meio ambiente. Fundada em 1944, a NSF é atualmente líder mundial no desenvolvimento de normas e certificação de produtos.

Os produtos ICEL certificados pela NSF estão devidamente assinalados na lâmina.

Certificate issued by NSF in the U.S.. NSF International is an independent, non-profit, non-governmental organization committed to protecting public health, safety and the environment. Established in 1944, today NSF is a world leader in standards development and product certification.

The NSF-certified ICEL products are properly etched on the blade.

Certificat délivré par la NSF aux États-Unis. La NSF International est une organisation indépendante à but non lucratif, non gouvernementale, protectrice de la santé publique, alimentaire et environnementale. Fondée en 1944, la NSF est à ce jour le leader mondial du développement de normes et certification de produits.

Les produits ICEL certifiés par NSF sont signalés sur la lame.



A tecnologia Microban consiste numa proteção antimicrobiana integrada para produtos sólidos, revestimentos e fibras. A proteção antimicrobiana Microban confere aos produtos um nível extra de proteção contra micróbios prejudiciais, como, por exemplo, as bactérias, o bolor e o mildio, que provocam manchas, odores e deterioração do produto.

Microban technology is a built-in antimicrobial protection for solid products, coatings and fibers. Microban's antimicrobial protection gives the products an extra level of protection against harmful microbes, such as bacteria, mold and mildew, which cause stains, odors and product deterioration.

La technologie Microban est basée sur la protection anti microbienne intégrée pour les produits solides, revêtements et les fibres. La protection antimicrobienne de Microban confère aux produits un niveau de protection supplémentaire contre les microbes nocifs, tels que les bactéries, les moisissures, qui provoquent des taches, des odeurs et une détérioration du produit.

### Lâmina . Blade . Lame

As lâminas são produzidas com aço composto por cromo, molibdênio e vanádio, assegurando uma dureza de aproximadamente 56HRC (+/-2). O elevado teor de carbono bem como o ângulo de afiação garantem o excelente poder de corte.

As lâminas podem ser estampadas ou cortadas a laser, apresentar espiga inteira ou meia espiga.

As lâminas estampadas são produzidas utilizando um cortante com a forma da lâmina e equipamento de precisão. No caso das lâminas cortadas a laser utiliza-se tecnologia de ponta, otimizando recursos, reduzindo desperdício e aumentando a flexibilidade produtiva.

The blades are produced with steel composed of chromium, molybdenum and vanadium, ensuring a hardness of approximately 56HRC (+/-2). The high carbon content as well as the sharpening angle ensure excellent cutting power.

The blades may be stamped or laser cut, have a full or a half tang.

Stamped blades are produced using a blade shaped cutter and precision equipment. In the case of laser cut blades, cutting-edge technology is used, optimizing resources, reducing waste and increasing productive flexibility.

Les lames sont produites avec de l'acier composé de chrome, molybdène et de vanadium, assurant une dureté d'environ 56 HRC (+/- 2). La teneur élevée en carbone ainsi que l'angle d'affûtage garantissent une excellente coupe plus longtemps.

Les lames peuvent être estampées ou coupées au laser, présentant une soie longue ou une demi-soie.

Les lames sont produites à l'aide d'une fraise de précision en forme de lame. Pour les lames découpées au laser c'est une technologie de pointe qui est utilisée, permettant d'optimiser les ressources, tout en réduisant le gaspillage et augmentant la flexibilité de production.



### Lâmina Forjada . Forged Blade . Les Lames Forgées

As lâminas forjadas são produzidas utilizando o método de aquecimento do aço seguido de moldagem da peça. Caracterizam-se por apresentar um bolster robusto, são mais pesadas, atingem maior dureza e requerem menos afiação.

Forged blades are produced using a method of heating up the steel followed by shaping the part. Are characterized by having a robust bolster, are heavier, can reach a higher hardness and require less sharpening.

Les lames forgées sont produites utilisant la méthode de trempe de l'acier, suivi du façonnage de la pièce. Elles sont plus lourdes, se caractérisent par une mitre robuste, on une dureté plus élevée, diminuant la nécessité d'aiguillage.

### Alvéolos . Granton Edge . Alvéoles

A serrilha de alvéolos é concebida para evitar que os alimentos, especialmente os mais gordurosos, se colem à lâmina, permitindo melhor desempenho ao cortar fatias muito finas sem danificar a peça a cortar.

The granton edge is designed to prevent food from sticking to the blade, especially the fatter ones, allowing a better performance when cutting very thin slices without damaging the piece.

Les alvéoles dans un couteau de cuisine empêchent-elles les aliments de coller au couteau quand on les coupe, permettant une meilleure performance lors de la coupe de tranches très fines sans endommager la pièce.



### Serrilha . Wavy Edge . Tranchant Cranté

Um gume serrilhado é concebido para permitir cortar facilmente através da crosta do pão, tostas, bolos e pastelaria em geral. Não necessita ser afiado pelo que é ideal para as facas que são utilizadas no canal HORECA.

A wavy edge is designed to cut easily through bread or toast, cakes and pastry in general. It doesn't need sharpening and therefore it's suitable for the knives used in the HORECA business.

Le tranchant cranté est conçu pour permettre de découper facilement la croûte du pain, les tartes, les gâteaux et les pâtisseries en général. Il n'a pas besoin d'affûtage, raison pour laquelle il est le couteau idéal utilisé dans le secteur HORECA.



### Serra . Saw Edge . Scie

Um gume com serra ou dentado apresenta maior número de pontos em contacto com a peça a ser cortada e estes dentes são muito finos, pelo que a sua penetração na peça, mesmo que mais rija, é mais fácil. Não necessita de ser afiado.

A saw edge or serrated edge has a larger number of points in contact with the piece to be cut and these teeth are very thin, therefore it penetrates easier in the piece even a stiffer one. It doesn't need sharpening and is long lasting.

Le tranchant en scie ou denté présente un plus grand nombre de points de contact avec la pièce à découper et ses dents sont très fines, ce qui rend plus facile leur pénétration dans la pièce, même si cette dernière est très rigide. Ce type de tranchant n'a pas besoin d'affûtage.





**Polioximetileno (POM)**

Polioximetileno (POM) é um material duro com estabilidade dimensional e resistência a temperaturas elevadas. Polyoxymethylene (POM) is a hard material with dimensional stability and resistance against high temperatures. Le polyoxyméthylène (POM) est un matériel dur avec une stabilité dimensionnelle et une résistance aux températures élevées.



**Proflex Plus**

Proflex Plus é um material suave ao toque com boa resistência às temperaturas elevadas e elementos agressivos. Proflex Plus is a soft-touch material with good resistance against high temperatures and aggressive elements. Proflex Plus est un matériel doux au toucher qui résiste bien aux températures élevées et aux éléments agressifs.



**Proflex**

Proflex é um material suave ao toque com boa resistência ao impacto, a temperaturas elevadas e à deterioração. Proflex is a soft-touch material with good resistance against impact, high temperatures and aging. Le Proflex est un matériel doux au toucher, ayant une bonne résistance aux chocs, aux températures élevées ainsi qu'à l'usure.



**Polipropileno**

Polipropileno é um material duro com boa resistência ao impacto, às temperaturas elevadas e à deterioração. Polypropylene is a hard material with good resistance against impact, high temperatures and aging. Le Polypropylène est un matériel dur, ayant une bonne résistance aux chocs, aux températures élevées ainsi qu'à l'usure.



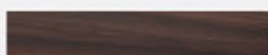
**Micarta**

O composto de Micarta oferece uma grande estabilidade e resistência ao desgaste. The hard Micarta composite offers a high stability and wear resistance. Le composite de Micarta donne une grande stabilité et résistance à l'usure.



**Jatobá**

Madeira densa e dura, boa resistência à deterioração. Apresenta um tom castanho avermelhado com veios finos mais escuros. Dense and hard wood, good resistance to deterioration. It has a reddish brown tone with thin darker veins. C'est un bois dense et dur, ayant une bonne résistance à l'usure. Il présente un ton brun rougeâtre parsemé de fines cerne plus sombres.



**Pau Santo**

Madeira Indiana com boa estabilidade dimensional. A sua cor varia entre o roxo escuro e o castanho com veios pretos. Indian wood with good dimensional stability. Its color ranges from dark purple to dark brown with black veins. C'est un bois indien offrant une bonne stabilité dimensionnelle sa couleur peut varier entre le violet foncé et le châtain parsemé de cernes noires.



**Hard Maple**

Madeira dura e de densidade média. Apresenta cor castanho claro com veios direitos e de textura fina. Hard wood with medium density. It has a light brown color with straight veins and fine texture. Bois dur avec une densité moyenne. Il a une couleur brun clair avec des cernes droites et une texture fine.



**Oliveira**

Madeira muito resistente. Apresenta várias tonalidades de castanho e veios escuros muito característicos. Very resistant wood. It has several shades of brown and characteristic dark veins. C'est un bois très résistant. Sa couleur varie entre les diverses nuances de marron parsemé par de très caractéristiques, cernes foncées.



**Aço Inox**

Aço inox AISI 304 (DIN1.4301) apresenta boa resistência à corrosão, ao choque e à deterioração. Stainless steel AISI 304 (DIN1.4301) has a good resistance against corrosion, impact and aging. L'acier inoxydable AISI 304 (DIN1.4301) a une bonne résistance à la corrosion, aux chocs et à l'usure.



## Modelos de Cabos Handle shapes . Modèles de Manches

Simplicidade e design ergonómico. Produzido com aço inox AISI 304, não mancha e não escorrega mesmo com as mãos molhadas. Simplicity and ergonomic design. Produced with stainless steel AISI 304 is no stain and non-slip handle even with wet hands. La simplicité et le design ergonomique. Produit en acier inoxydable AISI 304, ne tâche et ne glisse pas même avec les mains mouillées.



O design ergonómico e um toque macio aumenta o conforto. Injetado com Proflex e texturado para proporcionar maior aderência. Bom desempenho e menor cansaço para os profissionais. Ergonomic design and soft touch maximizes comfort. Injected with Proflex and textured provides a high-grip. Good performance and less fatigue for professionals. Un design ergonomique au toucher doux augmente le confort. Injecté avec du Proflex, sa texture proportionne une meilleur adhérence. Excellente performance, diminuant la fatigue du professionnel.



Guarda de segurança e design ergonómico para maior proteção. Injetado com Proflex e texturado para proporcionar maior aderência. Bom desempenho e menor cansaço para profissionais. Extended finger guard and ergonomic design for extra protection. Injected with Proflex and textured to provide an high-grip. Good performance and less fatigue for professionals. Garde de sécurité et de conception ergonomique pour une protection supplémentaire. Injecté avec du Proflex, sa texture proportionne une meilleur adhérence. Excellente performance, diminuant la fatigue du professionnel.



Design moderno e um toque macio aumenta o conforto. Injetado com Proflex e texturado para proporcionar maior aderência. Bom desempenho e menor cansaço para profissionais. Modern design and a soft touch maximize comfort. Injected with Proflex provides a soft touch and high-grip. Good performance and less fatigue for professionals. Le design moderne au toucher doux augmente le confort. Injecté avec du Proflex, sa texture proportionne une meilleur adhérence. Excellente performance, diminuant la fatigue du professionnel.



O design tradicional e ergonomia. Produzido com polioximetileno (POM), não escorrega mesmo com as mãos molhadas. Bom desempenho e menor cansaço para profissionais. The traditional design and ergonomics. Made of polyoxymethylene (POM) is non-slip even with wet hands. Good performance and less fatigue professionals. Le design traditionnel et ergonomique, produit en polyoxyméthylène (POM) ne glisse pas même, avec les mains mouillées. Excellente performance, diminuant la fatigue du professionnel.



Ergonomia e um design atual para o prazer de cozinhar. Injetado com Proflex Plus, proporciona um toque suave e elevada aderência. Adequado para a cozinha doméstica e profissional. Ergonomics and modern design for the joy of cooking. Injected with Proflex Plus provides a soft touch and high-grip. Suitable for both home and professional use. L'ergonomie et la conception actuelle pour le plaisir de cuisiner. Injecté avec Proflex Plus il donne une sensation douce et haute adhérence. Approprié pour la cuisine domestique et professionnel.



Um design ergonómico único proporciona um encaixe perfeito na mão. Injetado com polipropileno, é fácil de cuidar e dá um toque de modernidade à cozinha. Unique ergonomic design that provides a perfect fit in the hand. Injected with polypropylene, is easy to care and gives a touch of modernity to the kitchen. Un design ergonomique unique permettant le parfait ajustement à la main. Injecté avec polypropylène, il est facile d'entretien et donne une touche moderne à la cuisine.



Ergonomia e design. A utilização da madeira de oliveira, de cultura sustentável, realça a beleza da forma do cabo com os seus veios únicos. Ergonomics and design. Made of olive wood, a sustainable culture, underlines the beauty of the handle shape through their unique veins. Ergonomique et design. L'utilisation de bois d'olivier, provenant d'une plantation équitable, rehausse l'élégance du format du manche avec ses cernes uniques.



Elegância e tradição. Moldado numa peça única de compósito duro de Micarta que aumenta a estabilidade da peça. Elegance and tradition. Molded in one single piece of hard Micarta composite that increases the stability of the piece. L'élégance et la tradition. Moulé en une seule pièce de composite dur de Micarta qui augmente la stabilité de la pièce.



Guarda de segurança e design ergonómico para maior proteção. Injetado com Proflex e texturado para proporcionar maior aderência. Bom desempenho e menor cansaço para profissionais. Extended finger guard and ergonomic design for extra protection. Injected with Proflex and textured to provide an high-grip. Good performance and less fatigue for professionals. Garde de sécurité et de conception ergonomique pour une protection supplémentaire. Injecté avec du Proflex, sa texture proportionne une meilleur adhérence. Excellente performance, diminuant la fatigue du professionnel.





Faca para tornear  
Peeling knife . Couteau à tourner

28 100 500.HR01000.060

Faca para vegetais  
Vegetable knife . Couteau à légumes

28 100 200 500.HR02000.080

Faca para vegetais  
Vegetable knife . Couteau à légumes

28 100 200 500.HR02000.100

Faca para vegetais  
Vegetable knife . Couteau à légumes

28 100 200 500.HR02000.120

Faca para legumes  
Paring knife . Couteau d'office

28 100 200 300 400 500 600.HR03000.100

Faca para legumes, serrilha  
Paring knife, wavy edge . Couteau d'office, ondulé

28 100 200 300 400 500 600.HR63000.100

Faca para legumes, serrilha  
Paring knife, wavy edge . Couteau d'office, ondulé

28 100 200 300 400 500 600.HR63000.120

Faca de cozinha  
Utility knife . Couteau de cuisine

28 100 200 300 400 500 600.HR03000.120

Faca de cozinha  
Utility knife . Couteau de cuisine

28 100 200 300 400 500 600.HR03000.150

Faca para queijo/tomate  
Cheese/tomato knife . Couteau à fromage/tomates

28 100.HR05000.120

Faca para legumes  
Paring knife . Couteau d'office

28 100 200 500.HR04000.100

Faca para legumes  
Paring knife . Couteau d'office

28 100 200 500.HR04000.120



Faca de cozinha  
Kitchen knife . Couteau de cuisine

28 100 200 500.HR04000.140



Faca para pão  
Bread knife . Couteau à pain

28 100 200.HR09000.200



Faca para pão  
Bread knife . Couteau à pain

28 100 200.HR09000.250



Faca de chefe  
Chef's knife . Couteau de chef

28 100 200 300 400 500 600.HR10000.160



Faca de chefe  
Chef's knife . Couteau de chef

28 100 200 300 400 500 600 900.HR10000.180



Faca de chefe, lâmina estreita  
Chef's knife, narrow blade  
Couteau de chef, lame étroit

28 100 200 300 400 500 600 900.HR27000.200



Faca de chefe, lâmina estreita  
Chef's knife, narrow blade  
Couteau de chef, lame étroit

28 100 200 300 400 500 600 900.HR27000.250



Faca de chefe, lâmina estreita  
Chef's knife, narrow blade  
Couteau de chef, lame étroit

28 100 200 300 400 500 600 900.HR27000.300



Faca de chefe  
Chef's knife . Couteau de chef

28 100 200 300 400 500 600 900.HR10000.200



Faca de chefe, serrilha  
Chef's knife, wavy edge . Couteau de chef, ondulé

28 100 400.HR60000.200



Faca de chefe

Chef's knife . Couteau de chef

28 100 200 300 400 500 600 900.HR10000.250

Faca de chefe, serrilha

Chef's knife, wavy edge . Couteau de chef, ondulé

28 100 400.HR60000.250

Faca de chefe

Chef's knife . Couteau de chef

28 100 200 300 400 500 600 900.HR10000.300

Faca de chefe, alvéolos

Chef's knife, granton edge

Couteau de chef, alvéole

28 100.HR80000.250

Faca Santoku

Santoku knife . Couteau Santoku

28 100.HR25000.180

Faca Santoku, alvéolos

Santoku knife, granton edge

Couteau Santoku, alvéole

28 100.HR85000.180

Faca para trinchar

Carving knife . Couteau à découper

28 100 900.HR14000.200

Faca para trinchar

Carving knife . Couteau à découper

28 100 200 400 900.HR14000.250

Faca para trinchar, serrilha

Carving knife, wavy edge

Couteau à découper, ondulé

28 100.HR64000.250



Cutelo  
Cleaver . Couperet  
34 100.4024000.180 605 gr  
—



Cutelo  
Cleaver . Couperet  
37 100 400.4024000.180 720 gr  
37 100 400.4024000.200 890 gr  
—



Cutelo  
Cleaver . Couperet  
37 200 400.4001000.200 600 gr  
—



Cutelo  
Cleaver . Couperet  
37 200 400.4001000.230 890 gr  
37 200 400.4001000.250 1000 gr  
—



Cutelo  
Cleaver . Couperet  
39 200.4028000.250 1260 gr  
—



[www.icel.pt](http://www.icel.pt)



[www.facebook.com/icel.cutelarias](http://www.facebook.com/icel.cutelarias)



[www.youtube.com/user/icel1945](http://www.youtube.com/user/icel1945)



39°25'31.9"N 8°58'31.6"W  
39.425527, -8.975458



## ICEL

Indústria de Cutelarias da Estremadura S.A.  
Av. Pe. Inácio Antunes, 45  
2475-102 Benedita PORTUGAL

—  
info@icel.pt

Tel: +351 262 925 030



[www.icel.pt](http://www.icel.pt)