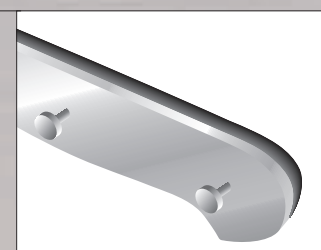
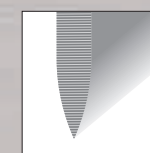


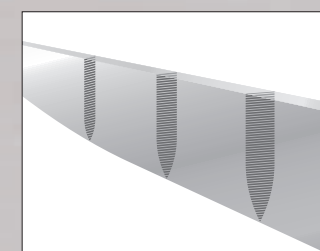
As lâminas são fabricadas em aço inox de alta qualidade [X65 CRMO V18] com molibdénio/vanádio submetidas a um rigoroso tratamento térmico que garante níveis de dureza elevada [55-57 HRC]. Apresentam uma micro-estrutura uniforme com óptima resistência à corrosão.



Os cabos são produzidos em poliacetal (POM) directamente sobre a espiga da lâmina e unidos com rebites de inox / alumínio. São anatómicos e garantem maior comodidade e segurança. O seu peso equilibra o movimento da faca o que permite o balanceamento perfeito aquando o corte. Completamente higiénicos e de alta resistência e qualidade, graças a uma



O ângulo de fio uniforme (<35°) controlado por laser, desenvolvido especialmente para uso profissional, garante um elevado poder de corte, com longa duração do fio e maior facilidade para afiar.



Elaboração convexa da lâmina nas duas faces, espessura gradual mais faceado/vazado até ao fio para um melhor equilíbrio, conforto e uso. A combinação perfeita entre robustez e flexibilidade assegura um corte fiável, preciso e com melhor rendimento, mesmo depois de múltiplas afiações.

tecnologia especial em que o aço e o material sintético do cabo se unem de forma firme e sem nenhuma fissura.



Os cabos da linha profissional SICO contêm protecção anti-bacteriana que inibe e reduz o crescimento de bactérias e fungos garantindo 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 por toda a vida útil da faca.

Cabos de diferentes cores, conforme directivas do HACCP

Handles of different colours, in agreement with HACCP rules

Interpretação das referências
Choose the correct reference

Indica o tamanho da lâmina
Size of the blade

xx X .xxxx.xx

Indica a cor do cabo
Color of the handle

xx1 .xxxx.xx - Preto Black
xx2 .xxxx.xx - Branco White
xx3 .xxxx.xx - Vermelho Red
xx4 .xxxx.xx - Amarelo Yellow
xx5 .xxxx.xx - Castanho Brown
xx6 .xxxx.xx - Verde Green
xx7 .xxxx.xx - Azul Blue



| | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|--|---|--|--|--|--|
| cm | 10 | 0 | | Espátula p/ barrar c/ serrilha Spatula | 512.4150.10 | | | | |
| cm | 26 | 22 | 18 | 14 | 10 | 0 | | Espátula plana multiusos Spatula | 512.4100.10 512.4100.14 512.4100.18 512.4100.20 512.4100.22 512.4100.26 |
| cm | 26 | 22 | 0 | | Espátula plana multiusos c/ serrilha Cake knife | 512.4150.22 512.4150.26 | | | |
| cm | 36 | 30 | 26 | 0 | | Espátula plana multiusos Spatula | 512.4100.26 512.4100.30 512.4100.36 | | |
| cm | 16 | 14 | 0 | | Espátula plana Spatula | 512.4101.14 512.4101.16 | | | |
| cm | 25 | 15 | 0 | | Espátula plana p/ hamburger Spatula | 512.4201.15 512.4201.25 | | | |
| cm | 12 | 10 | 8 | 0 | | Espátula Spatula | 512.4300.08 512.4300.10 512.4300.12 | | |
| cm | 19 | 0 | | Espátula plana multiusos Spatula | 512.4100.19 | | | | |
| cm | 17 | 0 | | Espátula perfurada Perforated spatula | 512.4512.17 | | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|---|---|---|--|---|--|
| cm | 25 | 16 | 14 | 0 | | Espátula dobrada Spatula offset blade | 512.4111.14 512.4111.16 512.4111.25 | | |
| cm | 15 | 0 | | Espátula dobrada Spatula offset blade | 512.4211.15 | | | | |
| cm | 15 | 0 | | Espátula dobrada p/ tarte Tart slicer | 512.4400.15 | | | | |
| cm | 16 | 0 | | Espátula p/ hamburger Hamburger turner | 512.4216.16 | | | | |
| cm | 25 | 22 | 20 | 18 | 14 | 0 | | Espátula dobrada Spatula offset blade | 512.4110.14 512.4110.18 512.4110.20 512.4110.22 512.4110.26 512.4110.30 |
| cm | 19 | 0 | | Espátula dobrada Spatula offset blade | 512.4110.19 | | | | |
| cm | 25 | 20 | 0 | | Espátula dobrada Spatula offset blade | 512.4210.20 512.4210.25 | | | |
| cm | 25 | 0 | | Espátula dobrada perfurada Perforated spatula | 512.4212.25 | | | | |
| cm | 19 | 0 | | Espátula dobrada perfurada Perforated spatula | 512.4112.19 | | | | |

| | |
|--|---|
| | Fusil Sharpening steel 812.8900.30 /21/23/26/36 |
| | Fusil oval Oval sharpening steel 812.8901.30 /26/36 |
| | Fusil de diamante Diamond sharpening steel 801.8902.30 |
| | Tesoura inox p/ carne Meat Scissors 893.1202.23 |
| | Tesoura inox p/ carne Meat scissors 893.1201.25 |
| | Garfo p/ trincar Carving fork 412.4518.33 |
| | Faca p/ queijo Cheese Knife 212.3553.11 |
| | Faca p/ queijo mole Cheese knife 212.3555.16 |
| | Faca p/ queijo brie Brie cheese Knife 212.3652.14 /21 |
| | Faca p/ queijo Cheese Knife 212.3552.14 /21 |
| | Faca p/ queijo Cheese Knife 212.3551.26 /20/22/24/30 |
| | Faca p/ queijo c/ 2 cabos Cheese knife 212.3550.30 /35 |
| | Faca p/ queijo Cheese Knife 212.1235.35 |
| | Suporte magnético Magnetic board 801.0045.50 /30/35/45 |
| | Serrote rápido inox Bone saw 891.4046.50 |
| | Bate carne Meat tenderizer 891.1306 |
| | Gancho p/ carne inox Meat hooks 891.0104.10 /12 /14 /16 /18 /21 |
| | 899.8004.00 Afiaador rápido Rapid sharpener |
| | 899.8003.00 Afiaador elétrico Electric sharpener |
| | Maça de polietileno Hammer 812.1310.07/06/08 |
| | Faca p/ bacalhau Codfish knife 212.3500.30/26 |
| | Mala profissional p/ talho Professional chef's attache case 647.9270.09 |

PROFESSIONAL LINE

SICO
FACAS QUE CORTAM

Sicoeste - Sociedade Industrial de Cutelarias, Lda
Rua Alto da Vila, 33 - 2475-113 Benedita
Tel 262 929 329 - Fax 262 920 412
Email: sico@sico.pt www.sico.pt



FACAS QUE CORTAM

SICO

cm 9 0

Faca p/ legumes
Paring knife

212.1900.09

cm 12 10 9 0

Faca p/ legumes
Paring knife

212.1000.09
212.1000.10
212.1000.12

cm 16 10 0

Faca p/ legumes c/ serrilha
Paring knife wavy

212.1050.10
212.1050.16

cm 18 16 14 0

Faca p/ cozinha
Kitchen knife

212.1000.14
212.1000.16
212.1000.18

cm 28 24 22 20 0

Faca p/ cozinheiro
Chef's knife

212.1000.20
212.1000.22
212.1000.24
212.1000.28

cm 25 21 0

Faca p/ trincar
Carving knife

212.1221.21
212.1221.25

cm 18 0

Faca santoku
Santoku knife

212.3731.18

cm 15 0

Faca p/ cozinheiro
Chef's knife

212.1201.15

cm 20 18 15 13 0

Faca p/ cozinheiro
Chef's knife

212.1200.13
212.1200.15
212.1200.18
212.1200.20

cm 30 25 0

Faca p/ cozinheiro
Chef's knife

212.1200.25
212.1200.30

cm 32 30 27 0

Faca p/ cozinheiro
Chef's knife

212.1200.27
212.1200.30
212.1200.32

Espresso de lâmina 4 mm

cm 31 0

Faca p/ costeletas
Bone splitter

212.1201.31

Espresso de lâmina 5 mm
Peso 630 grs

cm 19 0

Faca p/ sangrar
Sticking knife

212.1201.19

cm 24 18 16 14 0

Faca p/ picar
Sticking knife

212.0035.14
212.0035.16
212.0035.18
212.0035.24

cm 12 10 8 0

Faca p/ cozinha
Kitchen knife

212.2000.08
212.2000.09
212.2000.10
212.2000.12

cm 18 16 14 0

Faca p/ cozinha
Kitchen knife

212.2000.14
212.2000.16
212.2000.18

cm 24 22 20 0

Faca p/ talho
Butcher knife

212.2000.20
212.2000.22
212.2000.24

cm 36 31 28 26 0

Faca p/ talho
Butcher knife

212.2000.26
212.2000.28
212.2000.31
212.2000.36

cm 26 20 18 16 13 0

Faca p/ talho
Butcher knife

212.2600.13
212.2600.16
212.2600.18
212.2600.20
212.2600.26

cm 18 15 13 0

Faca p/ desossar
Boning knife

212.2300.13
212.2300.15
212.2300.18

cm 30 28 26 21 18 16 0

Faca p/ esfoliar
Skinning knife

212.2400.16
212.2400.18
212.2400.21
212.2400.26
212.2400.28
212.2400.30

cm 22 0

Faca p/ desbastar
Breaking knife

212.2500.22

cm 19 17 16 0

Faca p/ talho
Butcher knife

212.2101.16
212.2101.17
212.2101.19

cm 19 17 16 0

Faca p/ talho
Butcher knife

212.2100.16
212.2100.17
212.2100.19

cm 23 21 0

Faca p/ talho
Butcher knife

212.2200.21
212.2200.23

cm 36 32 29 26 0

Faca p/ talho
Butcher knife

212.2200.26
212.2200.29
212.2200.32
212.2200.36

Espresso de lâmina 4 mm

cm 36 32 29 0

Faca p/ ossos
Butcher knife, thick blade

212.2201.29
212.2201.32
212.2201.36

Espresso de lâmina 5 mm

cm 30 0

Faca p/ costeletas
Bone splitter

212.2201.30

Espresso de lâmina 5 mm
Peso 770 grs

cm 3 0

Faca p/ cortar castanhas
Chestnut knife

212.3000.03

cm 7 0

Faca p/ tornear
Peeling knife

212.3001.07

cm 10 9 8 0

Faca p/ legumes
Paring knife

212.3000.08
212.3000.09
212.3000.10

cm 18 16 14 12 0

Faca p/ cozinha
Kitchen knife

212.3000.12
212.3000.14
212.3000.16
212.3000.18

cm 15 13 10 0

Faca p/ cozinha c/ serrilha
Utility knife wavy

212.5000.10
212.5000.13
212.5000.15

cm 25 20 17 0

Faca p/ pão
Bread knife

212.5000.17
212.5000.20
212.5000.25

cm 25 0

Faca p/ pasteleiro
Pastry knife

212.5001.25

cm 26 0

Faca p/ corte fatiado
Adjustable slicer knife

212.5002.26

cm 44 40 36 33 30 28 0

Faca p/ carnes frias
Slicing wavy edge

212.5000.28
212.5000.30
212.5000.33
212.5000.36
212.5000.40
212.5000.44

cm 36 30 0

Faca p/ carnes frias
Slicing wavy edge

212.5100.30
212.5100.36

cm 30 0

Faca p/ pasteleiro
Baker knife

212.5400.30

cm 30 26 0

Faca p/ presunto
Ham slice

212.4200.26
212.4200.30

cm 30 26 0

Faca p/ presunto
Ham slice

212.4210.26
212.4210.30

cm 36 33 30 0

Faca p/ salmão c/ alvéolos
Salmon knife, granton

212.4010.30
212.4010.33
212.4010.36

cm 50 40 36 33 30 28 26 0

Faca p/ carnes frias
Slicing knife

212.4000.26
212.4000.28
212.4000.30
212.4000.33
212.4000.36
212.4000.40
212.4000.50

cm 20 0

Cutelo chinês
Chinese cleaver

312.3900.20

Espresso de lâmina 2,5 mm
Peso 240 grs

cm 15 13 0

Cutelo
Cleaver

312.3300.13
312.3300.15

Espresso de lâmina 4 mm
Peso 490 grs

cm 25 20 18 16 0

Cutelo
Cleaver

312.3300.16
312.3300.18
312.3300.20
312.3300.25

Espresso de lâmina 5 mm
Peso 840 grs

cm 21 19 0

Cutelo
Cleaver

312.3400.19
312.3400.21

Espresso de lâmina 5 mm
Peso 1020 grs

cm 20 18 15 0

Cutelo
Cleaver

312.2220.15
312.2220.18
312.2220.20

Espresso de lâmina 5 mm
Peso 600 grs

cm 28 25 23 0

Cutelo
Cleaver

312.2220.23
312.2220.25
312.2220.28

Espresso de lâmina 5,5 mm
Peso 840 grs

cm 32 25 0

Cutelo
Cleaver

312.2225.25
312.2225.32

Espresso de lâmina 5,5 mm
Peso 1080 grs

cm 28 25 23 0

Cutelo
Cleaver

312.2320.23
312.2320.25
312.2320.28

Espresso de lâmina 5,5 mm
Peso 1360 grs

801.7203.10 Decorador de frutas Fruit decorator

801.7201.09 Faca p/ decoração Decorating knife

801.7204.04 Decorador de citrinos Canal knife

801.7202.12 Cortador de juliana Julienne cutter

801.7205.04 Ralador de citrinos Decozester

801.7207.16/20 Descarçador de maçãs Apple corer

801.7208.07 Cortador de massa c/ serrilha Pastry wheel

801.7209.07 Cortador de pizza Pizza cutter

801.7216.10 Cortador de pizza Pizza cutter

801.7210.25 Colher p/ melão Melon baller

801.7211.18/25 Colher p/ melão Melon baller

801.7212.11 Fatiador de queijo Cheese plane

801.7218.08 Enrolador de manteiga Butter curler

801.7213.08 Pincel p/ pastelaria Pastry brush

801.7214.08 Concha gelado Ice cream scoop

801.7215.13 Ralador Grater

801.7206.08 Descascador rotativo Swivel peeler

801.7217.00 Descascador Peeler

801.1090.06 Descascador de batata Potato peeler

801.1080.04 Pica enchidos Sausage pricker

801.7219.05 Abre cápsulas Cap lifter

802.1511.15 Sacarolhas profissional c/ regulador de curso e lâmina de corte Corkscrew

802.1511.12 Sacarolhas profissional c/ regulador de curso Corkscrew