

# CUCHILLERÍA DE OFICIO



Somos distribuidores oficiales de la marca de cuchillos **IVO Cutelarias**, una de las fábricas más grandes e importantes de Europa, con más de 60 años de experiencia en la fabricación de cuchillos, tanto profesionales como de uso doméstico.

## europrofessional★

La serie europrofessional fue diseñada para los profesionales de la carne. Con un diseño ergonómico y exclusivo para brindar funcionalidad, confort y seguridad al usuario.



**Clásico recio**  
ref. 010701001

13 cm  
15 cm



**Clásico estrecho**  
ref. 010701002

13 cm  
15 cm



**Curvo** (fuerte y semiflexible)  
ref. 010701002

13 cm  
15 cm  
17 cm



**Curvo con alvéolos**  
ref. 010701002

13 cm  
15 cm  
17 cm



**Ancho**  
ref. 010701001

13 cm  
15 cm  
18 cm  
20 cm



**Clásico**  
ref. 010701002

18 cm  
20 cm  
24 cm  
30 cm  
34 cm  
36 cm



**Carnicero**  
ref. 010701002

15 cm

## BUTCHERCUT

NUEVO

Único cuchillo del mercado con **mango metal-detectable** en varios colores y que cumple toda la normativa HACCP. Un cuchillo 100% seguro, más eficaz y duradero y con menos roturas. **Ideal para la industria alimentaria.**



**Deshuese curvo semi-flex**  
ref. 010702007

13 cm  
15 cm



**Deshuese ancho**  
ref. 010702001

13 cm  
15 cm



**Carnicero**  
ref. 010702018

13 cm  
15 cm  
18 cm  
20,5 cm  
24 cm



**Desbastar curvo**  
ref. 010702016

20 cm



**Deshuese curvo ancho**  
ref. 010702015

16 cm

## EUROPOULTRY

Serie de cuchillos especialmente diseñada y pensada para el despiece y troceado de aves. De corte preciso y diseño único y exclusivo.



**Deshuese fino aves**  
ref. 010703001

10 cm  
13 cm



**Deshuese ancho aves**  
ref. 010703003

13 cm



**Deshuese curvo aves**  
ref. 010703004

13 cm  
15 cm



**Deshuese clásico aves**  
ref. 010703006

13 cm  
15 cm



**Deshuese estrecho aves**  
ref. 010703008

15 cm

**Código de higiene sanitaria de 6 colores según la norma HACCP.**

