

Cutelaria comercial de qualidade para açougueiros e profissionais do setor alimentício

A linha de cutelaria da KASCO SharpTech é fabricada com aço inoxidável de alto carbono e oferece lâminas resistentes a corrosão e desgaste. Cada peça recebe o tratamento de calor adequado para uso profissional, oferecendo longa vida útil do fio de corte. A KASCO possui muitos tipos e tamanhos de facas **Victorinox®** e **ICEL®** em estoque. Algumas das nossas facas possuem cabos de madeira, mas a maioria conta com cabos de polipropileno moldados à injeção, com revestimento antiderrapante, que promovem firmeza extra ao segurar, construção fechada e adaptação natural para a mão esquerda e direita.

As facas da KASCO SharpTech possuem aprovação da NSF, são 100% higiênicas e completamente esterilizadas para satisfazer todos os requisitos de saúde e segurança.

Produtos de cutelaria



Facas para desossa

As facas para desossa são usadas no preparo de alimentos para remover ossos de carnes, aves ou espinhas de peixes. As facas para desossa não são tão espessas quanto as outras facas, o que as torna mais fáceis de controlar para obter um corte mais preciso.



Facas para retirar a pele e cortar filés

As facas para retirar a pele e para cortar filés são especialmente desenvolvidas para remover o couro, pele e escamas sobre a carne. Estas facas tornam o processo mais eficiente e ajudam a evitar que se desperdice carne por cortes profundos e indesejados.



Facas de açougueiro, para desprender e de chef

As facas de açougueiro, para desprender e de chef possuem uma variedade de usos para tornar as operações de corte de carne mais convenientes. A KASCO SharpTech é o principal fornecedor de carnes de açougueiro, para desprender e de chef.



Outra cutelaria

A KASCO SharpTech oferece uma variedade de facas que tornam as operações específicas de corte e produção de carnes mais convenientes. Estas facas incluem as de pães, queijos e melancia, além de facas para fatiar cordeiros.



Facas cimitarra

As facas cimitarra possuem um design singular de apenas uma lâmina, ideal para fatiar uma variedade de carnes, incluindo bovinos, suínos, aves e peixes. A lâmina curva e a ponta afiada aumentam a precisão para situações como o corte de paleta, picanha ou músculo.



Afiadores e amoladores

Os afiadores e amoladores de mão melhoram a qualidade de qualquer faca, removendo a rebarba dos fios e restaurando a condição original da lâmina. Isto aumenta a habilidade e eficiência de corte da faca.



Facas para descascar e torneir

As facas para descascar e torneir são ideais para descascar frutas e vegetais ou realizar outros trabalhos de cortes menores. A KASCO SharpTech oferece uma variedade de facas para descascar e torneir que tornam as operações específicas de corte mais convenientes.



Acessórios

A KASCO SharpTech oferece uma variedade de estojos e bainhas para guardar suas facas enquanto você trabalha. Estes suportes promovem uma maneira eficiente de carregar suas facas e ter acesso fácil a elas quando necessário.