

FACAS 2019



PARA CADA CORTE,
EXISTE UMA FACA
TRAMONTINA.

TRAMONTINA

O prazer de fazer bonito.

TRAMONTINA

O prazer de fazer bonito.



A faca
certa faz
toda a
diferença.

tramontina.com/facas

Para cada corte, existe uma Faca Tramontina.

TRAMONTINA

O prazer de fazer bonito.

Conheça cada faca, seu uso e seus atributos nas páginas a seguir.



Faca para Filetar

Com lâmina flexível, é indicada para cortes de filés e para retirar a pele de peixes.



Faca para Tomate

A lâmina microsserrilhada rompe a pele do tomate sem amassar.



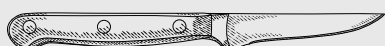
Faca para Frutas

Ideal para cortar e descascar frutas diversas.



Faca para Legumes e Frutas

Para cortar, descascar e decorar legumes, vegetais e frutas de médio porte.



Faca para Legumes e Frutas

Ideal para descascar, decorar e fazer a limpeza dos alimentos.



Faca para Torneiar

Torneia, descasca e esculpe frutas e legumes.



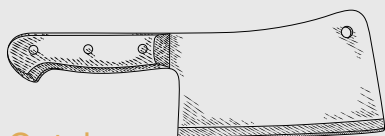
Faca para Legumes e Frutas

Ideal para cortar, descascar e fazer cortes delicados.



Faca para Desossar

Ideal para separar a carne dos ossos e tirar a gordura.



Cutelo

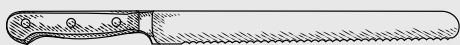
Ideal para quebrar e separar os ossos.



Faca para Pão

A lâmina serrilhada corta sem amassar.





Faca para Confeitaria

Com lâmina longa e serrilhada, é ideal para o corte e o preparo de bolos e tortas.



Faca para Fiambres

Ideal para cortar fatias finas de fiambres.



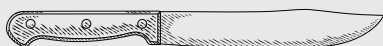
Faca para Queijo

Ideal para cortar e fatiar queijos moles e semiduros.



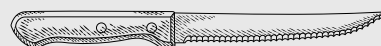
Faca para Churrasco - Fio Serrilhado

Com fio serrilhado, é ideal para o corte de carnes assadas.



Faca para Cozinha

Com lâmina rígida e estreita, facilita o corte de diversos alimentos.



Faca para Sanduíche

Com lâmina serrilhada, é ideal para o corte do pão no preparo de sanduíches.



Faca Utility

Com ponta em formato de espada, auxilia na abertura e na perfuração dos alimentos.



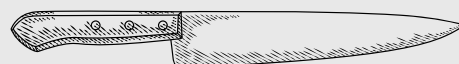
Faca Chef

Toda a versatilidade da protagonista da cozinha.



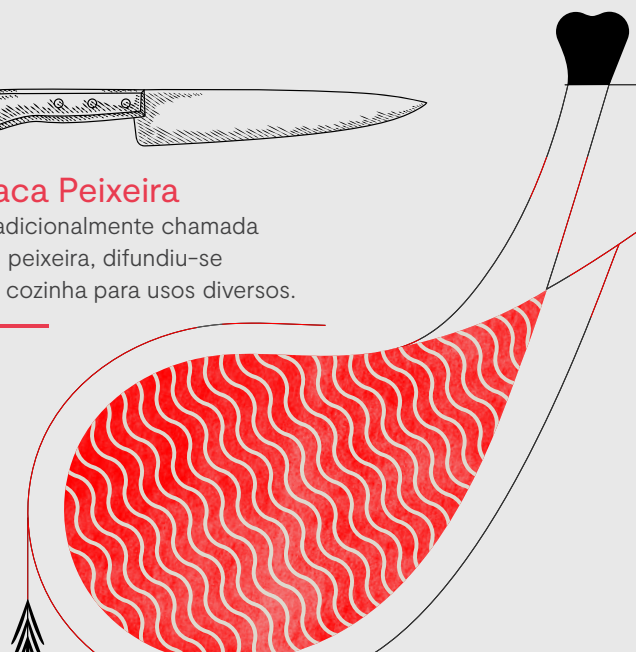
Faca para Carne

Com lâmina rígida e ponta curvada, é ideal para cortar carnes cruas, assadas ou cozidas.



Faca Peixeira

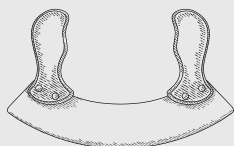
Tradicionalmente chamada de peixeira, difundiu-se na cozinha para usos diversos.





Faca Trinchante

Com lâmina longa, levemente curvada na ponta, é ideal para trincar carnes e aves assadas.



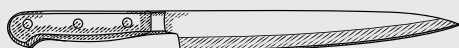
Mezzaluna

A lâmina curva facilita o corte de ervas e temperos.



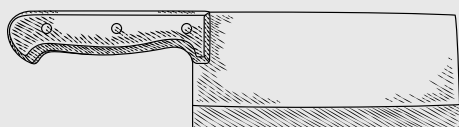
Faca Deba

Lâmina robusta indicada para cortes pesados, sendo muito utilizada na limpeza e no preparo de peixes.



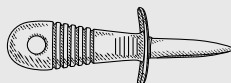
Faca Yanagiba

Modelo clássico da cozinha oriental, com lâmina alongada que garante cortes de precisão. Indispensável no preparo de sushi e sashimi.



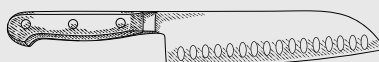
Cutelo Oriental

Ideal para fatiar e picar legumes, vegetais e proteínas.



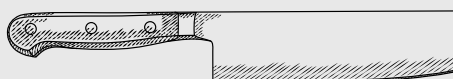
Faca para Ostra

Agilidade, facilidade e segurança para abrir ostras.



Faca Santoku

Ideal para cortar, fatiar e picar.



Faca Nakiri

Lâmina mais larga que proporciona um corte rápido e uniforme em legumes e vegetais.

Tramontina Sul
Fone: (54) 3461.7700

Tramontina Porto Alegre
Fone: (51) 2101.5000

Tramontina Curitiba
Fone: (41) 2111.9110

Tramontina Sudeste
Fone: (11) 4197.1266

Tramontina Rio de Janeiro
Fone: (21) 2224.5004

Tramontina Belo Horizonte
Fone: (31) 3223.4026

Tramontina Planalto
Fone: (62) 3272.2100

Tramontina Nordeste
Fone: (71) 3215.8266

Tramontina Nordeste - Recife
Fone: (81) 3128.5500

Tramontina Norte
Fone: (91) 4009.7700

TRAMONTINA

O prazer de fazer bonito.

tramontina.com