



JERO®

CERTIFIED BY

NSF®

PRO SERIES TR



CORES DISPONÍVEIS . AVAILABLE COLORS
COULEURS DISPONIBLES . COLORES DISPONIBLES



DESIGN ERGONÓMICO . ERGONOMIC DESIGN
CONCEPTION ERGONOMIQUE . DISEÑO ERGONÓMICO



EXTRA-GRIP

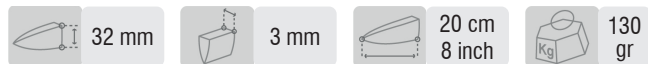


NO SLIP

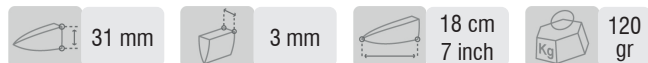
FACA PARA TALHO

Butcher knife . Couteau de boucher . Cuchillo carnicero

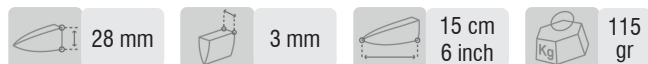
1280 TR



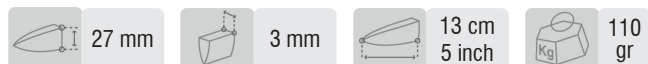
1270 TR



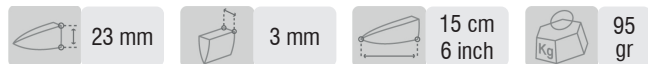
1260 TR



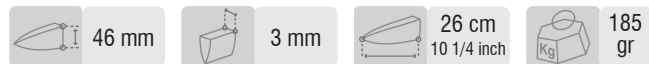
1250 TR



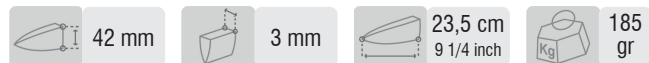
2260 TR



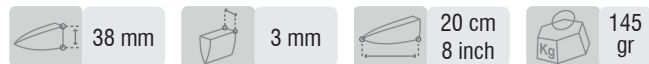
3100 TR



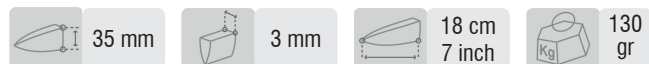
3090 TR



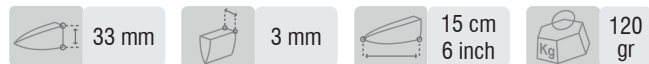
3800 TR



3070 TR



3060 TR



PRO SERIES TR

Características

Features

Caractéristiques

Características



Largura da lâmina . Blade width
Largeur de la lame . Ancho de la hoja



Espessura da lâmina . Blade thickness
Epaisseur de la lame . Espesor de la hoja



Comprimento lâmina . Blade Length
Longueur de la Lame . Longitud de la Hoja



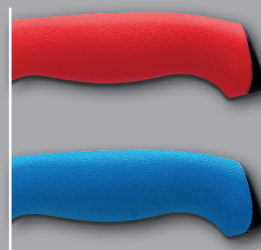
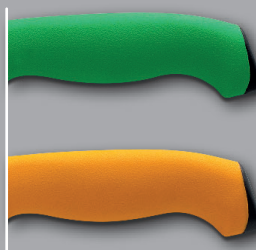
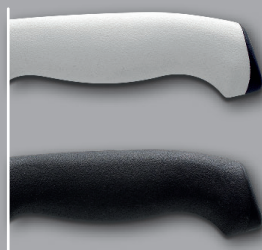
Peso aprox. . Approximate Weight
Poids Approximatif . Peso Aproximado

Cores disponíveis

Available colors

Couleurs disponibles

Colores disponibles

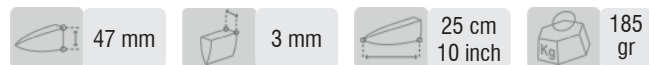


FACAS DE CHEF

Chef knife . Couteau de Cuisinier . Cuchillo Cocinero



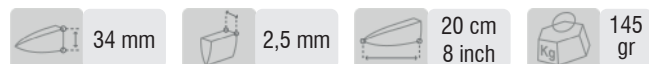
5910 TR



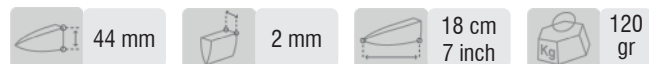
5900 TR



5800 TR



4818 TR

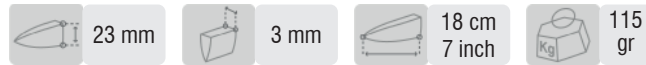


FACAS PARA ESFOLAR

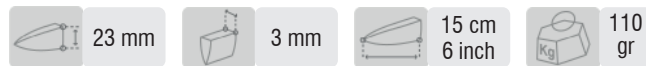
Skinning knife . Couteau à écorcher . Cuchillo Desollador



1370 TR



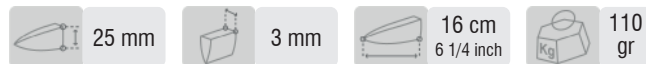
1360 TR



1415 TR



1415 GOTR (Gut Opener Knife)



1510 TR (Cimeter Knife)

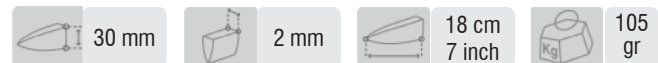


FACAS PARA COZINHA

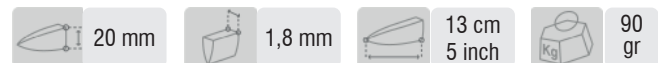
Kitchen knife . Couteau de Cuisine . Cuchillo Cocina



5700 TR



1325 TR

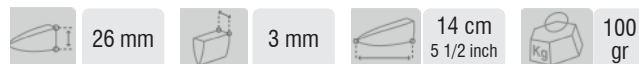


FACA PARA SANGRAR

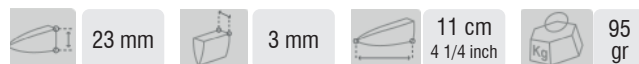
Sticking knife . Couteau à Saignier . Cuchillo para Sangrar



5114 TR



5111 TR



NSF

NSF Internacional Mark for Hygiene and Safety Standards

● ● ● ● ● ●
CORES DISPONÍVEIS . AVAILABLE COLORS
COULEURS DISPONIBLES . COLORES DISPONIBLES

DESIGN ERGONÓMICO . ERGONOMIC DESIGN
CONCEPTION ERGONOMIQUE . DISEÑO ERGONÓMICO

↓↓↓
EXTRA-GRIP

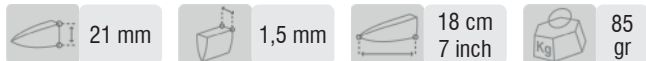
→←
NO SLIP

FACA PARA FILETAR

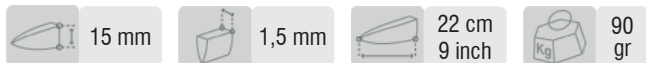
Fillet knife . Couteau à filet . Cuchillo Fileteador



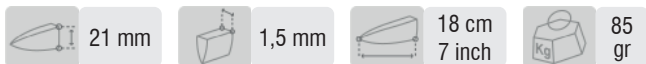
2207 TR



2209TR



7118 TR

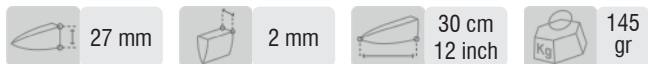


FACA PARA CARNES FRIAS

Slicing Knife . Couteau à charcuterie . Cuchillo charcutero



1112 S TR

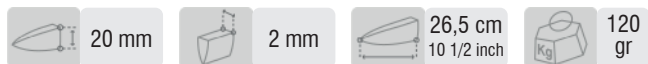


FACA PARA SALMÃO

Salmon slicer knife . Couteau à saumon . Cuchillo salmón



1111 S TR



FACAS PARA PÃO/PASTELEIRO

Bread/pastry knife . Couteau à pain/pâtisserie . Cuchillo pastelero/panero



1310 S TR

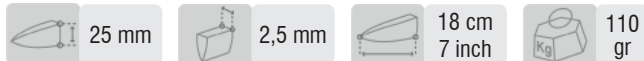


FACAS PARA DESOSSAR

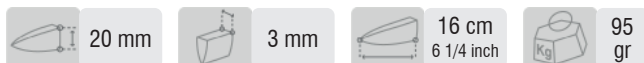
Boning Knives . Couteau à desosser . Cuchillos deshuesador



2070 TR



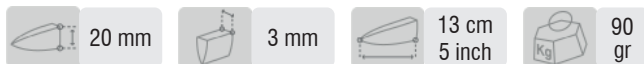
2065 TR



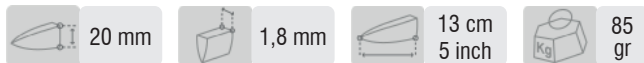
2065 TR(SF) (Curved Semi-Flex)



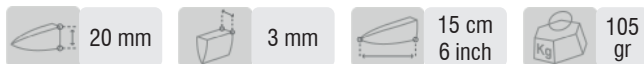
2045 TR



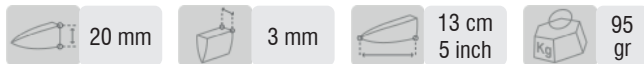
2045 TR(SF) (Curved Semi-Flex)



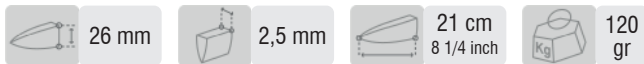
1206 TR



1205 TR



1508 TR (Breaking Knife)

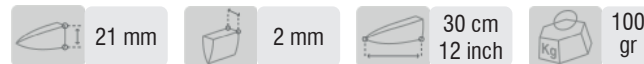


FACAS PARA PRESUNTO

Ham/salmon knife . Couteau à jambon . Cuchillo jamonero



2230 TR



Established since 1983 by people with a large experience in the field, JERO is a Portuguese company with the purpose to produce high standard cutlery, insuring the satisfaction of its collaborators and society. The company's actual philosophy is settled upon principles such as innovation, design, rigorous choice of materials, quality, efficient services, and environment conservation. Adjusting the products to the market's need, JERO aspires to achieve recognition and the fulfillment of the client's expectations. And this can be verified by their loyalty throughout the years. This awareness allowed to introduce the products in the international market in such a way that 95% of the production is exported to France, Sweden, Norway, Germany, USA, Australia, South Africa, Russia, etc. JERO employs around 90 workers and has a capability to produce over 1.500.000 pieces/year.

Fundada en 1983 por personas con amplia experiencia en el negocio de la cuchillería, JERO es una empresa portuguesa de capital privado, cuya finalidad es la producción de cuchillería doméstica y profesional, con unos altos estándares de calidad y fiabilidad, lo que garantiza la satisfacción de nuestros clientes, empleados y sociedad. La dinámica actual de la empresa, tiene por base valores como: la innovación, el design, la cuidadosa selección de materias primas, la calidad final de sus productos y la preservación del medio ambiente. JERO adapta sus productos a las necesidades del mercado y tienen como objetivo el reconocimiento y la plena satisfacción de sus clientes, lo que se tiene observado por la fidelidad de los mismos en los últimos años. Este conocimiento del mercado y de la propia identidad nos ha permitido introducirnos en los mercados internacionales más exigentes, tales como Francia, Suecia, Noruega, Alemania, EE.UU., Australia, Sudáfrica, Rusia, etc. A los que en la actualidad se exporta alrededor del 95% de nuestra producción. A día de hoy, JERO emplea a más de 90 trabajadores y tiene una capacidad de producción de más de 1 500 000 de unidades al año.

////////////////////

Estructuralmente fuerte para soportar una utilización intensiva, debido ao componente plástico rígido que es inyectado directamente en la hoja.

////////////////////

La hoja es producida con acero inoxidable de alta calidad, Molibdeno/Vanadio, garantizando así un elevado poder de corte, dureza y excelente resistencia a la corrosión.



JORGE E RAMALHO, Lda.

Avenida Pe. Inácio Antunes, Nº71
2475-102 Benedita PORTUGAL

Tel: +351 262 925 070
Fax: +351 262 925 071
info@jeroportugal.pt



www.jeroportugal.pt

Fabricante de cutelarias . Cutlery manufacturer
Fabricant de coutellerie . Fabricante de cuchillería

COMPETE
2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional