



.jomafe®

Cubiertos

CON ARTE

Un estilo propio - la calidad construida en una cultura de innovación y mejora continua.
Una colección que gana dimensión cubriendo los clásicos habituales pero también los nuevos modelos que reflejan las tendencias más innovadoras del diseño.
Construimos una trayectoria hechos de muchos años.
Es en la rigurosa selección de materiales y en un enfoque industrial, que asocia técnicas de fabricación modernas, con las referencias históricas del cuidado artesanal, en lo que somos hoy está estructurado y que el mercado reconoce.

Coutellerie

AVEC L'ART

Un style très particulier - la qualité basée sur une culture d'innovation et d'amélioration continue.
Une collection qui s'étend et comprend à la fois les modèles classiques et les nouveaux reflétant les tendances de design les plus innovantes.
Nous avons construit une trajectoire sur notre expérience.
En sélectionnant soigneusement les matériaux et en utilisant des méthodes industrielles qui allient des techniques de production modernes et des références historiques et artisanales, nous nous sommes établis sous la forme que le marché reconnaît actuellement.



COM ARTE

Cutelarias

Um estilo próprio - a qualidade construída numa cultura de inovação e melhoria contínua.
Uma coleção que ganha amplitude e que abrange os clássicos de sempre, mas também os novos modelos que refletem as tendências mais inovadoras do design.
Construímos uma trajetória que se faz de experiência.
É na seleção rigorosa dos materiais e numa abordagem industrial, que associa as modernas técnicas de fabrico, às históricas referências dos cuidados artesanais, que se estrutura o que hoje somos e que o mercado reconhece.

WITH ART

Cutlery

A very particular style - quality based on a culture of innovation and continuous improvement.
A collection that spreads out and includes both the classic models and the new ones reflecting the most innovative design trends.
We have built a trajectory on our experience.
By carefully selecting the materials and using industrial methods that ally modern production techniques and historical references and handcraft we have established ourselves in the form the market presently recognizes.

- 06 Cascais
- 07 Viena
- 08 Oslo
- 09 Strada
- 10 Estoril
- 11 Tunis
- 12 Palace
- 13 Las Vegas
- 14 Linea

AISI 304 18/10 – 3.0 mm

- 16 Maria
- 17 Paris
- 18 Baguette
- 19 Nevada
- 20 Bona
- 21 1602
- 22 Atenas
- 23 Berlim
- 24 Tóquio
- 25 Gaudí
- 26 Helsínquia
- 27 Bari
- 28 Cancun
- 29 Hammered

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

- 32 Mónaco
- 33 Albero
- 34 Veneza
- 35 45

AISI 430 18/0 – 2.5 mm

- 38 Roma
- 39 Ibiza
- 40 800
- 41 Oti
- 42 Egipto
- 43 Hotel
- 44 Madrid
- 45 Facho
- 46 411 Liso
- 47 Clássico
- 48 Vigo
- 49 Sevilha
- 50 Bahia

AISI 430 18/0 – 1.8 mm

- 49 Acabamentos

Acabamentos · Finishes · Finitions · Acabados

- 53 Conjuntos
- 58 Packing Options

Conjuntos · Sets · Cofrets · Conjuntos





Series

AISI 304 18/10 – 3.0 mm

jomafe
PORTUGAL



jomafe
PORTUGAL

Cascais

AISI 304 18/10 – 3.0 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande



jomafe
PORTUGAL

Viena

AISI 304 18/10 – 3.0 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Oslo

AISI 304 18/10 – 3.0 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Las Vegas

AISI 304 18/10 – 3.0 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Estoril

AISI 304 18/10 – 3.0 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fouch, Servir Viande



Tunis

AISS 304 18/10 – 3.0 mm



Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Ch  · Cuchara T 
Tea Spoon · Cuiller Th 
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criança · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criança · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criança · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açucar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  P  Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Palace

AISI 304 18/10 – 3.0 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criança · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criança · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criança · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açucar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Hollywood

AISI 304 18/10 – 3.0 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Linea

AISI 304 18/10 – 3.0 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



Series

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

jomafe
PORTUGAL



jomafe
PORTUGAL

Dubai

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Classic

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Baguette

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Nevada

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criaça · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criaça · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criaça · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açucar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Bona

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



1602

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description
Description De L'article

- Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
- Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
- Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
- Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
- Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
- Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
- Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
- Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
- Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description
Description De L'article

- Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
- Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
- Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
- Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
- Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
- Espátula Manteiga · Pala Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
- Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
- Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description
Description De L'article

- Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
- Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
- Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
- Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
- Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
- Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
- Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
- Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



Miami

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

New York

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Tóquio

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau



jomafe
PORTUGAL

Gaudí

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Helsínquia

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criança · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criança · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criança · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure



jomafe
PORTUGAL

Bari

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



jomafe
PORTUGAL

Cancun

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criança · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criança · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criança · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Concha Terrina · Cazo Sopa
Soup ladle · Louche
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açucar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson

Hammered

AISI 304 18/10 – 2.5 mm

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Faca Mesa · Cuchillo Mesa
Table Knife · Couteau de Table
-  Faca Bife · Cuchillo Chuletero
Steak Knife · Couteau Steak
-  Garfo Mesa · Tenedor Mesa
Table Fork · Fourchette Table
-  Colher Mesa · Cuchara Mesa
Table Spoon · Cuiller de Table
-  Faca Sobremesa · Cuchillo Postre
Dessert Knife · Cuiller Dessert
-  Garfo Sobremesa · Tenedor Postre
Dessert Fork · Fourchette Dessert
-  Colher Sobremesa · Cuchara Postre
Dessert Spoon · Cuiller Dessert
-  Faca Peixe · Pala Pescado
Fish Knife · Couteau Poisson
-  Garfo Peixe · Tenedor Pescado
Fish Fork · Fourchette Poisson

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Chá · Cuchara Té
Tea Spoon · Cuiller Thé
-  Colher Café · Cuchara Moka
Coffee Spoon · Cuiller Moka
-  Faca Criação · Cuchillo Lunch
Cake Knife · Couteau de Gateau
-  Garfo Criação · Tenedor Lunc
Cake Fork · Fourchette de Gateau
-  Colher Criação · Cuchara Lunch
Cake Spoon · Cuiller de Gateau
-  Espátula Manteiga · Palleta Mantequilla
Butter Knife · Pelle a Beure
-  Colher Servir · Cucharon
Serving spoon · Cuiller Servir

Ficha Técnica · Item Description Description De L'article

-  Colher Açúcar · Cucharita Azucar
Sugar Spoon · Cuiller Sucre
-  Pá Bolo · Pala Pastel
Cake Server · Pelle a Tarte
-  Garfo Salada · Tenedor Ensalada
Salad Fork · Fourchette a Salade
-  Colher Salada · Cuchara Ensalada
Salad Spoon · Cuiller Salade
-  Faca Tr, Carne · Cuch, Servir Carne
Meat Serving Knife · Cout, Servir Viande
-  Garfo Tr, Carne · Ten, Servir Carne
Meat Serv, Fork · Fourch, Servir Viande
-  Faca Tr, Peixe · Cuch Servir Pescado
Fish Serv, Knife · Cout, Servir Poisson
-  Garfo Tr, Peixe · Ten, Servir Pescado
Fish Serv, Fork · Fourch, Servir Poisson



Acabamentos

Finishes · Finitions · Acabados

jomafe
PORTUGAL



Acabamentos

Finishes · Finitions · Acabados

PVD › Physical Vapour Deposition

Diferentes cores, mates ou brilhantes

Different colors, mates or bright

Différentes couleurs mates ou brillantes

Colores distintos mates o brillantes

Ouro › Banho de ouro total ou parcial

Gold › Total or partial gold bath

Or › Bain d'or total ou partiel

Oro › baño de oro total o parcial

Vintage



FAQUEIRO • CUTLERY SET
CUBERTERÍA • MÉNAGÈRE

jomafe[®]
PORTUGAL



MADE IN PORTUGAL



*A mesa onde os melhores momentos acontecem...
partilhar, degustar ou apresentar elaborados
menus gastronómicos na arte de bem servir.
Jonafe faz o momento. ♦ At the table
where the best moments happen... share, taste or
serve elaborated gastronomic menus in the art
of serving well. Jonafe makes the moment.
En la mesa donde ocurren los mejores momentos...
compartir, probar o presentar elaborados menus
gastronómicos en el arte de bien servir.
Jonafe hace el momento. ♦ A table où se
passent les meilleurs moments... partager,
déguster ou présenter des menus gastronomiques
élaborés dans l'art de bien servir. Jonafe fait
le moment.*

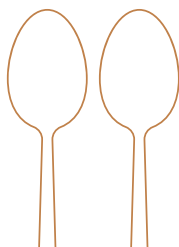
FAQUEIRO • CUTLERY SET
CUBERTERÍA • MÉNAGÉRE

SOFISTICADO

jomafe[®]
PORTUGAL



CONJUNTO • SET
CONJUNTO • ENSEMBLE



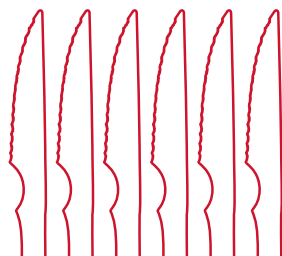


COLHERES DE CHÁ • TEA SPOONS
CUCHARAS DE TÉ • CUILLÈRES À CAFÉ





FACAS DE BIFE • STEAK KNIVES
CUCHILLOS DE CARNE • COUTEAUX À STEAK

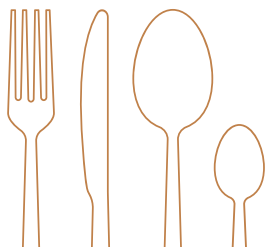


FACAS DE BIFE • STEAK KNIVES
CUCHILLOS DE CARNE • COUTEAUX À STEAK

Jomafe
PORTUGAL



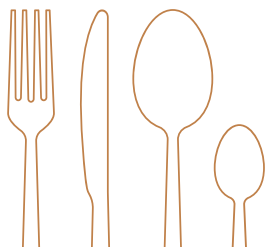
FAQUEIRO • CUTLERY SET
CUBERTERÍA • MÉNAGÈRE





FAQUEIRO • CUTLERY SET

CUBERTERÍA • MÉNAGÈRE



FAQUEIRO • CUTLERY SET

CUBERTERÍA • MÉNAGÈRE

*A new way to achieve moments...
particular. digest or present elaborate
new gastronomic in the art of
Jomafe faz o momento. • At the table
where the best moments happen...
dare. taste or serve elaborated
gastronomic new in the art of
En la nueva forma ocurren los mejores momentos...
compartir. probar o presentar elaborados
gastronomic en el arte de bien servir.
Jomafe hace el momento. • A table is a
place for the best moments...
partage. digester or present the new gastronomic
elaborated in the art of bien servir. Jomafe fait
le moment. • A new way to achieve
moments... particular. digest or
present elaborate new gastronomic in
the art of bien servir. Jomafe faz o momento.*

jomafe.





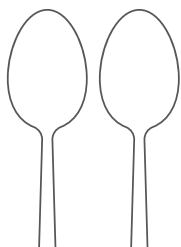
FAQUEIRO • CUTLERY SET
CUBERTERÍA • MÉNAGÈRE

KRAFT

jomafe®
PORTUGAL

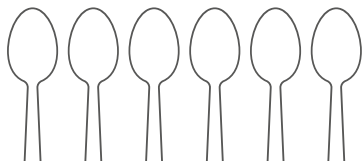


CONJUNTO • SET
CONJUNTO • ENSEMBLE



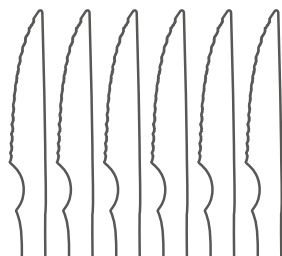


COLHERES DE CHÁ • TEA SPOONS
CUCHARAS DE TÉ • CUIILLÈRES À CAFÉ





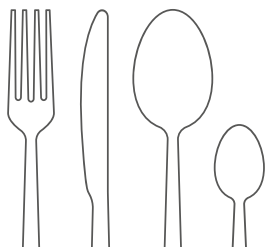
FACAS DE BIFE • STEAK KNIVES
CUCHILLOS DE CARNE • COUTEAUX À STEAK





FAQUEIRO • CUTLERY SET

CUBERTERÍA • MÉNAGÈRE



FAQUEIRO • CUTLERY SET

CUBERTERÍA • MÉNAGÈRE

A vida é feita de momentos e a Jomafe quer estar presente em todos eles. É por isso que criamos este conjunto de utensílios, pensado para ser usado todos os dias, em qualquer ocasião. A Jomafe é uma marca que acredita na qualidade e na durabilidade dos seus produtos. É por isso que todos os nossos utensílios são feitos com materiais de alta qualidade e são projetados para durar por muitos anos. A Jomafe é uma marca que acredita na simplicidade e na elegância. É por isso que todos os nossos utensílios são desenhados com linhas simples e elegantes. A Jomafe é uma marca que acredita na funcionalidade e na praticidade. É por isso que todos os nossos utensílios são projetados para serem fáceis de usar e de limpar. A Jomafe é uma marca que acredita na sustentabilidade e na responsabilidade. É por isso que todos os nossos utensílios são feitos com materiais reciclados e são produzidos em uma fábrica que segue os princípios da sustentabilidade. A Jomafe é uma marca que acredita na inovação e na criatividade. É por isso que todos os nossos utensílios são projetados com soluções inovadoras e criativas. A Jomafe é uma marca que acredita na paixão e no comprometimento. É por isso que todos os nossos utensílios são produzidos com muita paixão e comprometimento. A Jomafe é uma marca que acredita na felicidade e na harmonia. É por isso que todos os nossos utensílios são projetados para trazer felicidade e harmonia para a sua vida.

jomafe.





FAQUEIRO • CUTLERY SET
CUBERTERÍA • MÉNAGÉRE

TRADICIONAIS

jomafe[®]
PORTUGAL



















Jomafe faz o momento.