

Funcional e Durabilidade
 Funcional y Durabilidad
 Functional and Durability
 Fonctionnelle et Durabilité

Distributed By :



Lau Choy Seng Pte.Ltd
 23/25 Temple Street Singapore
 058568.
 Tel: +65 6223 5486
 Fax: +65 62246476
 Website: www.lauchoyseng.com
 E-mail: sales@lauchoyseng.com



LCS Hospitality Solution Sdn.Bhd
 11A, PJS 7/19, Bandar Sunway
 46150 Petaling Jaya, Selangor.
 Tel: +603 5612 7188
 Fax: +603 5612 7189
 Website: www.lcshospitality.com
 E-mail: info@lcshospitality.com



professional line I

Linha de facas estampadas e injectadas, pensada para os cozinheiros que desejam um produto funcional e económico. A lâmina é estampada a partir de aço de alta qualidade, e representa uma elevada durabilidade para o utilizador.

Serie de cuchillos estampados e injectados, diseñados para los cocineros que quieren un producto funcional y económico. La hoja es estampada a partir de acero de alta calidad y representa una excelente durabilidad para el usuario.

Stamped and injected knives series, designed for chefs who want a functional and economical product. The blade is made from stamped steel of high quality and represents a high durability to the user.

Série de couteaux estampés et injectés, conçue pour les chefs qui veulent un produit fonctionnel et économique. La lame est estampée a partir d'acier d'haute qualité et représente une grande durabilité pour l'utilisateur.



facas para tornejar cuchillo para pelar **peeling knife** couteau à éplucher

55021.06.01 2.5" 65mm



facas para descascar mondador **paring knife** couteau d'office

55023.08.01 3" 75mm



55022.08.01 3" 75mm

55022.10.01 4" 100mm

55022.11.01 4.3" 110mm

55022.12.01 4.75" 120mm



55016.10.01 4" 100mm



55142.10.01 4" 100mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para tomate cuchillo para tomate **tomato knife** couteau à tomate

55146.13.01 5" 125mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

facas para bife cuchillo steak **steak knife** couteau à steak

55019.13.01 5" 125mm



serrilha filo ondulado **serrated** dentée

Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.

Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno y Dryflex.

Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene and Dryflex.

Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène et Dryflex.

facas multusos cuchillo universal **utility knife** couteau universel

55166.13.01 5" 125mm

09 03 05 07 02

NEW



55030.15.01 6" 150mm

09 03 05 07 02

NEW

**facas para desossar** deshuesador **boning knife** couteau à désosser

55134.10.01 4" 100mm

09 03 07



55011.10.01 4" 100mm

55011.13.01 5" 125mm

55011.15.01 6" 150mm

09 03 07



55055.13.01 5" 125mm

55055.15.01 6" 150mm

09 03



alvéolos alveolado granton alvéolé

55001.13.01 5" 125mm

55001.15.01 6" 150mm

55003.13.01 5" 125mm semi flex

55003.15.01 6" 150mm semi flex

09 03 07



55175.13.01 5" 125mm semi flex

55175.15.01 6" 150mm semi flex

09



alvéolos alveolado granton alvéolé

55008.13.01 5" 125mm

55008.15.01 6" 150mm

22 09 03 05 07



55050.13.01 5" 125mm

55050.15.01 6" 150mm

55050.18.01 7" 180mm

55050.20.01 8" 205mm

22 02



55079.13.01 5" 125mm

55079.14.01 5.5" 140mm

55079.15.01 6" 150mm

55079.16.01 6.25" 160mm

55079.17.01 6.7" 170mm

55079.18.01 7" 180mm

55079.20.01 8" 205mm

55079.22.01 8.5" 215mm

55079.24.01 9.5" 240mm

09 03

**facas para trinchar** cuchillo trinchante **carving knife** couteau tranchelard

55048.20.01 8" 205mm

55048.25.01 10" 255mm

09 03 07



55049.20.01 8" 205mm

55049.25.01 10" 255mm

09 03 07



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas para decorar cuchillo para decorar **decorating knife** couteau à décorer

55497.12.01 4.75" 120mm

03 02

NEW

**facas para esfoliar** cuchillo de despellejar **skinning knife** couteau de tripier

55306.15.03 6" 150mm

01 09

**facas para filetar** cuchillo para filetear **fillet knife** couteau à filet

55136.15.07 6" 150mm semi flex

01

NEW



55043.15.01 6" 150mm semi flex

55043.18.01 7" 180mm semi flex

55043.21.01 8.25" 210mm semi flex

07



55012.18.01 7" 180mm semi flex

55012.21.01 8.25" 210mm semi flex

07

**garfo para trinchar** tenedor trinchante **carving fork** fourchette tranchelard

55026.14.01 5.5" 140mm

55026.18.01 7" 180mm

22 09 03 05 07 02



55278.18.01 7" 180mm

09 03

**facas para sandwich** cuchillo panadero **offset knife** couteau à snack

55059.18.02 7" 180mm

03 01

NEW



serrilha filo ondulado serrated dentée

55529.18.01 7" 180mm

55524.23.01 9" 230mm

03 02

NEW



serrilha filo ondulado serrated dentée

facas para pão cuchillo para pan **bread knife** couteau à pain

55010.20.01 8" 205mm

03 02



serrilha filo ondulado serrated dentée

55004.20.01 8" 205mm

55004.25.01 10" 255mm

55004.27.01 10.5" 265mm

55004.30.01 12" 305mm

55004.36.01 14" 355mm

03 02



serrilha filo ondulado serrated dentée

55002.20.02 8" 205mm

55002.26.02 10.25" 260mm

01 03

NEW



serrilha filo ondulado serrated dentée

facas santoku cuchillo santoku **santoku knife** couteau santoku

55063.13.01 5" 125mm
55063.18.01 7" 180mm

05



alvéolos alveolado granton alvéolé

55322.18.01 7" 180mm

05

facas para desbastar cuchillo para despiece **breaking knife** couteau à découper

55053.20.01 8" 205mm
55053.25.01 10" 255mm

09 03



alvéolos alveolado granton alvéolé

55230.20.01 8" 205mm
55230.23.01 9" 230mm
55230.25.01 10" 255mm

09 03

NEW

facas para presunto cuchillo para jamón **ham knife** couteau à jambon

55183.23.01 9" 230mm
55183.26.01 10" 260mm
55183.28.01 11" 280mm

09



facas para salmão cuchillo salmon **slicing knife** couteau à saumon

55077.24.01 9.5" 240mm
55077.25.01 10" 255mm
55077.27.01 10.5" 265mm
55077.30.01 12" 305mm
55077.33.01 13" 330mm
55077.36.01 14" 355mm

07



alvéolos alveolado granton alvéolé

55141.30.01 12" 305mm

09 07

55024.20.01 8" 205mm
55024.25.01 10" 255mm
55024.27.01 10.5" 265mm
55024.30.01 12" 305mm
55024.36.01 14" 355mm

09 07 02



alvéolos alveolado granton alvéolé

facas de pasteleiro cuchillo de pastelero **confectioner knife** couteau de pâtissier

55286.30.01 12" 305mm

02



serrilha filo ondulado serrated dentée

facas de cozinheiro cuchillo de cocinero **chef's knife** couteau du chef

55058.15.09 6" 150mm

01 22 03 05 07 02

NEW



55058.18.01 7" 180mm

22 09 03 05 07 02

NEW



55488.20.01 8" 205mm

22 09 03 05 07 02

NEW



55488.25.01 10" 255mm
55488.30.01 12" 305mm

22 09 03 05 07 02



55285.20.01 8" 205mm

07



serrilha filo ondulado serrated dentée

55285.25.01 10" 255mm

07



serrilha filo ondulado serrated dentée

55039.15.01 6" 150mm
55039.18.01 7" 180mm

22 09 03 05 07 02

NEW



55039.20.01 8" 205mm
55039.23.01 9" 230mm

22 09 03 05 07 02



55039.25.01 10" 255mm

22 09 03 05 07 02



55039.30.01 12" 305mm
55039.36.01 14" 355mm

22 09 05 07



Lâmina estampada: aço inox de alta qualidade com cromo-molibdênio-vanádio (X50 Cr Mo V15) Cabo: PP - polipropileno e Dryflex.
Hoja estampada: acero inoxidable de alta calidad con cromo-molibdeno-vanadio (X50 Cr Mo V15) Mango: PP - polipropileno y Dryflex.
Stamped blade: high-quality stainless steel with chromium-molybdenum-vanadium (X50 Cr Mo V15) Handle: PP - polypropylene and Dryflex.
Lame estampée: acier inoxydable de haute qualité au chrome-molybdène-vanadium (X50 Cr Mo V15) Manche: PP - polypropylène et Dryflex.