



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

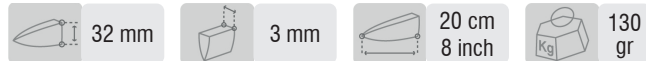


NO SLIP

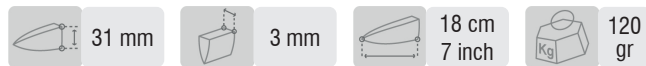
FACA PARA TALHO

Butcher knife . Couteau de boucher . Cuchillo carnicero

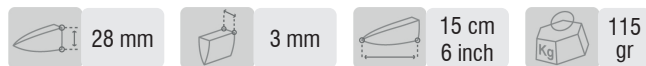
1280 TR



1270 TR



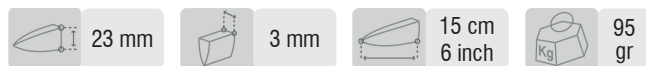
1260 TR



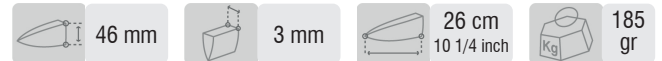
1250 TR



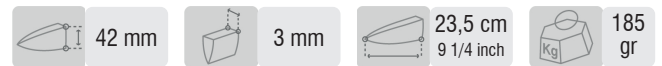
2260 TR



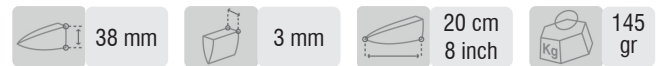
3100 TR



3090 TR



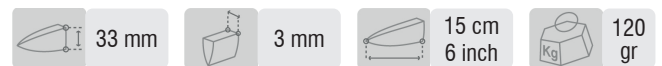
3800 TR



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



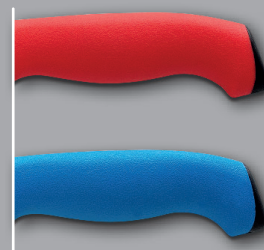
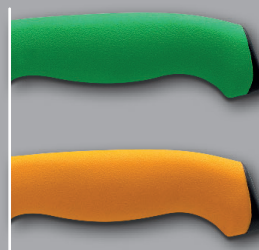
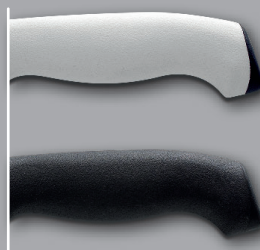
Peso aprox. . Approximate Weight
Poids Approximatif . Peso Aproximado

Cores disponíveis

Available colors

Couleurs disponibles

Colores disponibles

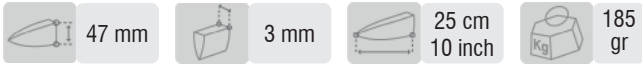


FACAS DE CHEF

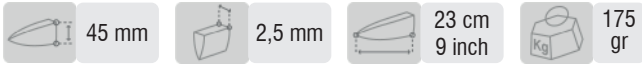
Chef knife . Couteau de Cuisinier . Cuchillo Cocinero



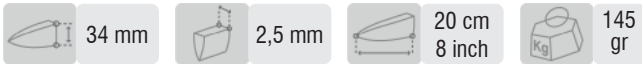
5910 TR



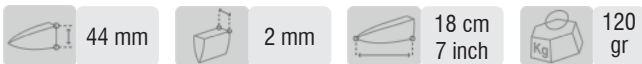
5900 TR



5800 TR



4818 TR

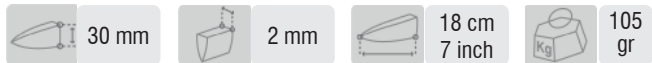


FACAS PARA COZINHA

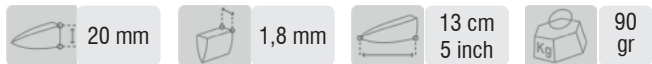
Kitchen knife . Couteau de Cuisine . Cuchillo Cocina



5700 TR



1325 TR

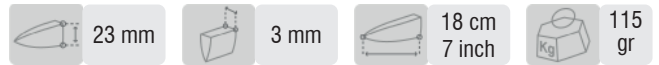


FACAS PARA ESFOLAR

Skinning knife . Couteau à écorcher . Cuchillo Desollador



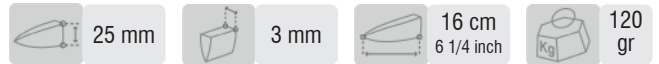
1370 TR



1360 TR



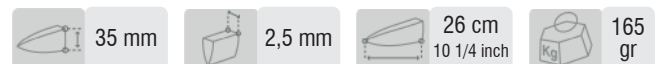
1415 TR



1415 GOTR (Gut Opener Knife)



1510 TR (Cimeter Knife)



FACA PARA SANGRAR

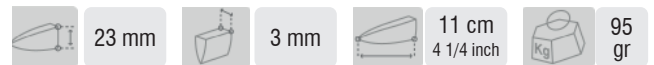
Sticking knife . Couteau à Saignier . Cuchillo para Sangrar



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



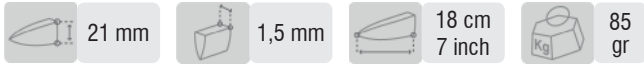
NO SLIP

FACA PARA FILETAR

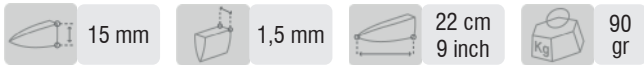
Fillet knife . Couteau à filet . Cuchillo Fileteador



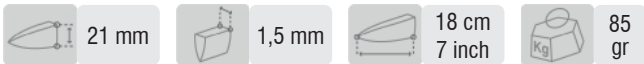
2207 TR



2209TR



7118 TR

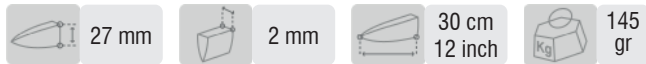


FACA PARA CARNES FRIAS

Slicing Knife . Couteau à charcuterie . Cuchillo charcutero



1112 S TR

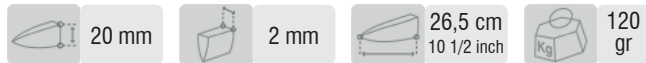


FACA PARA SALMÃO

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

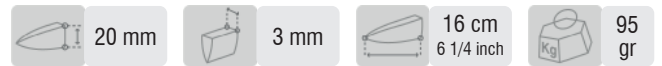
Boning Knives . Couteau à desosser . Cuchillos deshuesador



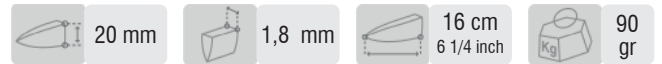
2070 TR



2065 TR



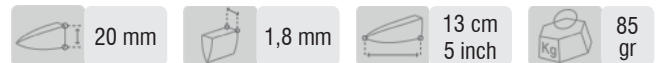
2065 TR(SF) (Curved Semi-Flex)



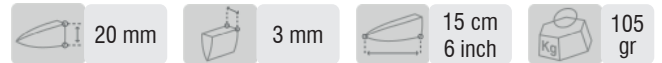
2045 TR



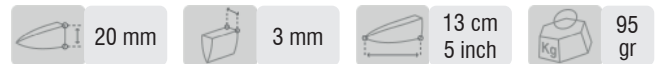
2045 TR(SF) (Curved Semi-Flex)



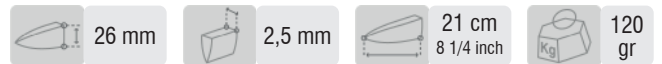
1206 TR



1205 TR



1508 TR (Breaking Knife)



FACAS PARA PRESUNTO

Ham/salmon knife . Couteau à jambon . Cuchillo jamonero



2230 TR



JERO - Jorge e Ramalho, LDA.

Fundada em 1983 por pessoas com larga experiência no ramo, JERO é uma empresa Portuguesa de capitais privados cuja missão é a produção de cutelarias segundo elevados padrões de qualidade e fiabilidade, garantindo a satisfação dos colaboradores e da sociedade. A dinâmica actual da empresa assenta em valores como inovação, design, selecção criteriosa de matérias primas, qualidade final, competências dos seus serviços e preservação do meio ambiente. Adequado os seus produtos às necessidades do mercado, pretende alcançar o reconhecimento e plena satisfação dos seus clientes. O que se tem vindo a verificar pela fidelidade dos mesmos ao longo dos anos. Esta consciência de mercado e identidade própria permitiu introduzir os produtos em mercados internacionais exigentes de tal forma que actualmente, cerca de 95% da produção é exportada para países como França, Suécia, Noruega, Alemanha, EUA, Austrália, África do Sul, Rússia, etc. A JERO emprega cerca de 90 trabalhadores, tendo uma capacidade de produção acima do 1.500.000 de peças/ano.

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 fulfilment 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.

Fondée en 1983 par des personnes avec une très grande expérience dans cette activité, JERO est une entreprise de capital privé. Notre mission est la production de cou-telleries sous de très élevés niveaux de qualités, fiabilité et responsabilité, assurant la satisfaction de nos collaborateurs et de la société en général. Le dynamisme actuel de l'entreprise et des valeurs tels comme l'innovation, le design, le sélection regoureuse des matières premières, la qualité final, la compétence de nos services et la pré-servation de l'environnement. Ajustant nos produit aux nécessites du marché, nous prétendons atteindre la reconnaissance et la pleine satisfaction de nos clients. Ce qui ce passe, puis ce que nous vérifions la fidélité de nos clients au cours des années. Cette conscience du marché et notre identité très propre a permis de introduire nos produits dans des marcher exigeants de tel forme que nous exportons environs 95% de la production dans des pays comme les la France, la Suède, la Norvège, l'Allemagne, les États Unis, L'Australie, L'Afrique du Sud, La Russie, etcetera. JERO emploi environ 90 personnes et possède une capacité de production supérieur a 1.500.000 pièces par ans.

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.

SISTEMA DE CABOS COLORIDOS

Cabo

O sistema de diferenciação de cabos coloridos permite ao profissional das diversas áreas de preparação de alimentos e de ingredientes, distinguir cada faca para cada uso, evitando assim contaminação entre produtos.

O material "aborrachado" da superfície permite uma melhor aderência em qualquer condição.

Estruturalmente forte para suportar uma utilização intensiva, devido ao componente em plástico rígido que é injetado diretamente na lâmina.

Handle

The differentiated coloured handle system allows the professional in the different areas of food and ingredient preparation to distinguish each knife to each purpose, avoiding flavors contamination between products.

A soft rubber material on the surface allows a very good grip in every condition.

Structurally strong to endure an intensive use, due to the harder inner plastic component, injected directly over the blade.

Manche

Le système de différenciation de manches colorés permet aux professionnels de la préparation d'aliments et d'ingrédients, de distinguer chaque couteau pour un usage spécifique, évitant ainsi la contamination entre produits.

Le matériel élastique de surface, permet une très bonne préhension dans toutes conditions.

Structurellement résistant pour supporté une utilisation intensive, grâce au composant intérieur en plastic rigide, injecté directement seu la lame.

Mango

El sistema de identificación según colores, permiten la distinción de cada cuchillo para cada uso, evitando así la contaminación entre productos.

Lo caucho especial que recubrió el mango permite una mejor adherencia en cualquier condición.

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

QUALIDADE DO AÇO

Lâmina

A lâmina é fabricada com aço inoxidável de alta qualidade, Molibdénio/Vanádio, garantindo-lhe um grande poder de corte, dureza elevada e excelente resistência à corrosão.

Blade

The blade is made of high quality Molybdenum/Vanadium stainless steel, with exceptional cutting power, a long-lasting edge and excellent corrosion resistance.

Lame

La lame, en acier inoxydable de haute qualité, Molybdène /Vanadium, vous garantit un grand pouvoir de coupe, dureté élevée et une excellente résistance à la corrosion.

Hoja

La hoja es producida con acero inoxidable de alta calidad, Molibdeno/Vanadio, garantiendo 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