

stanchezza o distrazione. Conservare i coltelli in un luogo sicuro non accessibile ai bambini.

Utilizzo: Lo scopo di un coltello da cucina è tagliare, tritare e lavorare diversi tipi di alimenti per raggiungere obiettivi culinari.

Manutenzione: Non lasciare i coltelli con residui di cibo, ma pulirli immediatamente dopo ogni uso. Sciacquare il coltello accuratamente con acqua calda e un detergente delicato. Rimuovere residui di cibo e sporco.

Periodo di garanzia: 12 anni dalla data di acquisto, a condizione che il coltello sia utilizzato secondo lo scopo previsto e che siano seguite le istruzioni per la cura e la conservazione. La garanzia non copre normale usura o danni causati da uso improprio o manutenzione. In caso di difetti coperti dalla garanzia, il consumatore dovrebbe contattare il produttore fornendo una descrizione del problema.

Nederlands

Fabricante: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Dirección: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovensko

Téléfono: +494049078890

Correo electrónico: service@grossman-grandway.com

Marca: GROSSMAN

Productnaam: Keukenset SL2741B Toronto

- Koksmes:** Lemmet 192 mm, Handvat 143 mm, Gewicht 219 g
- Trancheermes:** Lemmet 196 mm, Handvat 137 mm, Gewicht 188 g
- Santokumes:** Lemmet 164 mm, Handvat 143 mm, Gewicht 204 g
- Broodmes:** Lemmet 198 mm, Handvat 137 mm, Gewicht 193 g
- Groentemes:** Lemmet 122 mm, Handvat 123 mm, Gewicht 91 g
- Schilmesje:** Lemmet 84 mm, Handvat 121 mm, Gewicht 85 gram
- Keukenschaar:** Lemmet 75 mm, Handvat 132 mm, Gewicht 90 g
- Messenblok:** Lengte 190 mm, Breedte 110 mm, Hoogte 235 mm, Gewicht 1314 g

Materiaal Lemmet: 1.4116 Krupp Roestvrij Staal (X50CrMoV15).

Materiaal Handvat: Acrylnitril-Butadien-Styreen, slagvast technisch thermoplastisch hars, Zwart.

Materiaal Messenblok: Rubberboom.

Model: SL2741B

Serie: 010624-012

De categorie van het mes: Messen van de normale categorie (N) volgens de DIN-norm: EN ISO 8442-1.

Naslijpbaar blad voor blijvende prestaties.

Veiligheid: Wees voorzichtig bij het hanteren van messen in de buurt van andere personen. Het wordt aanbevolen om messen niet te gebruiken bij vermoeidheid of afleiding. Bewaar messen op een veilige plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.

Gebruik: Het doel van een keukenmes is om verschillende soorten voedsel te snijden, te hakken en te verwerken om culinaire doelen te bereiken.

Onderhoud: Laat messen niet liggen met voedselresten, maar reinig ze direct na elk gebruik. Spoel het mes grondig af met warm water en een mild reinigingsmiddel. Verwijder voedselresten en vuil.

Garantieperiode: 12 jaar vanaf de aankoopdatum, op voorwaarde dat het mes wordt gebruikt voor het beoogde doel en de onderhouds- en bewaaradviezen worden opgevolgd. De garantie dekt geen normale slijtage of schade door onjuist gebruik of onderhoud. In geval van gebreken die onder de garantie vallen, moet de consument de fabrikant benaderen met een beschrijving van het probleem.

+4 940 49 07 88 90

service@grossman-grandway.com

grossman-grandway.com



Svenska

Tillverkare: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Adress: Gajova 4, 811 09 Bratislava — stadsdelen Staré Mesto, Slovakien

Telefon: +494049078890

E-post: service@grossman-grandway.com

Varumärke: GROSSMAN

Produktnamn: Köksknivset SL2741B Toronto

- Kockkniv:** Bladlängd 192 mm, Handtag 143 mm, Vikt 219 g
- Trancherkniv:** Bladlängd 196 mm, Handtag 137 mm, Vikt 188 g
- Santoku-kniv:** Bladlängd 164 mm, Handtag 143 mm, Vikt 204 g
- Brödkniv:** Bladlängd 198 mm, Handtag 137 mm, Vikt 193 g
- Grönsakskniv:** Bladlängd 122 mm, Handtag 123 mm, Vikt 91 g
- Skalkniv:** Bladlängd 84 mm, Handtag 121 mm, Vikt 85 g
- Kökssax:** Bladlängd 75 mm, Handtag 132 mm, Vikt 90 g
- Knivblock:** Längd 190 mm, Bredd 110 mm, Höjd 235 mm, Vikt 1314 g

Bladmateriäl: 1.4116 Krupp rostfritt stäl (X50CrMoV15).

Handtagsmateriäl: Akrylnitril-butadien-styren, slagfast teknisk termoplastiskt harts, svart.

Materiäl för knivblock: Gummibaum.

Modell: SL2741B

Serie: 010624-012

Knivkategori: Knivar av normal kategori (N) enligt DIN-standard: EN ISO 8442-1. Slipbar egg för långvarig prestanda.

Säkerhet: Var försiktig vid hantering av knivar nära andra personer. Det rekommenderas att undvika användning av knivar vid trötthet eller distraktion. Förvara knivar på en säker plats som är otillgänglig för barn.

Användning: Syftet med en kökskniv är att skära, hacka och bearbeta olika typer av livsmedel för att uppnå kulinariska mål.

Skötsel: Lät inte knivar ligga med matrester, utan rengör dem omedelbart efter varje användning. Skölj kniven noggrant med varmt vatten och en mild rengöringsmedel. Ta bort matrester och smuts.

Garantitid: 12 år från inköpsdatum, under förutsättning att kniven används enligt avsett syfte och skötsel- och förvaringsanvisningarna följs. Garantin täcker inte normalt slitage eller skador som orsakats av felaktigt bruk eller vård. Vid fel som omfattas av garantin bör konsumenten kontakta tillverkaren med en beskrivning av problemet.

Polski

Producent: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Adres: Gajova 4, 811 09 Bratislava — dzielnica Stare Miasto, Słowacja

Telefon: +494049078890

E-mail: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Nazwa produktu: Zestaw noży kuchennych SL2741B Toronto

- Nóż kuchenny:** Ostrze 192 mm, Rękojeść 143 mm, Waga 219 G
- Nóż do krojenia:** Ostrze 196 mm, Rękojeść 137 mm, Waga 188 G
- Nóż Santoku:** Ostrze 164 mm, Rękojeść 143 mm, Waga 204 G
- Nóż do chleba:** Ostrze 198 mm, Rękojeść 137 mm, Waga 193 G
- Nóż do warzyw:** Ostrze 122 mm, Rękojeść 123 mm, Waga 91 G
- Nóż do obierania:** Ostrze 84 mm, Rękojeść 121 mm, Waga 85 G
- Nożycki kuchenne:** Ostrze 75 mm, Rękojeść 132 mm, Waga 90 G
- Block noży:** Długość 190 mm, Szerokość 110 mm, Wysokość 235 mm, Waga 1314 G

Materiäl ostrza: Stal nierdzewna 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).

Materiäl rękojeści: Akrylonitril-butadien-styren, odporny na uderzenia techniczny termoplastyczny żywica, Czarny.

Materiäl bloku noży: Kauczukowiec

Model: SL2741B

Serie: 010624-012

Kategoria noża: Noże kategorii normalnej (N) zgodnie z normą DIN: EN ISO 8442-1.

Ostrze nadające się do ponownego ostrzenia dla trwałej wydajności.

Bezpieczeństwo: Bądź ostrożny podczas korzystania z noży w pobliżu innych osób. Zaleca się unikanie używania noży przy zmęczeniu lub rozproszeniu uwagi. Przechowuj noże w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Zastosowanie: Celem noża kuchennego jest krojenie, siekanie i przetwarzanie różnych rodzajów żywności w celu osiągnięcia celów kulinarnych.

Konserwacja: Nie pozostawiaj noży z resztkami jedzenia, ale natychmiast je po każdym użyciu wyczyść. Dokładnie spłucz nóż ciepłą wodą i delikatnym detergentem. Usuń resztki jedzenia i zabrudzenia.

Okres gwarancji: 12 lat od daty zakupu, pod warunkiem, że nóż jest używany zgodnie z przeznaczeniem i przestrzegane są zalecenia dotyczące konserwacji i przechowywania. Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia ani uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub konserwacją. W przypadku wystąpienia wad objętych gwarancją konsument powinien skontaktować się z producentem, podając opis problemu.

Türkçe

Üretici: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Adres: Gajova 4, 811 09 Bratislava — Staré Mesto, Slovakya

Telefon: +494049078890

E-posta: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Ürün Adı: Mutfak bıçağı seti SL2741B Toronto

- Şef bıçağı:** Bıçak uzunluğu 192 mm, sap uzunluğu 143 mm, ağırlık 219 g
- Dilimleme bıçağı:** Bıçak uzunluğu 196 mm, sap uzunluğu 137 mm, ağırlık 188 g
- Santoku bıçağı:** Bıçak uzunluğu 164 mm, sap uzunluğu 143 mm, ağırlık 204 g
- Ekmek bıçağı:** Bıçak uzunluğu 198 mm, sap uzunluğu 137 mm, ağırlık 193 g
- Sebz e bıçağı:** Bıçak uzunluğu 122 mm, sap uzunluğu 123 mm, ağırlık 91 g
- Soyma bıçağı:** Bıçak uzunluğu 84 mm, sap uzunluğu 121 mm, ağırlık 85 g
- Mutfak makası:** Bıçak uzunluğu 75 mm, sap uzunluğu 132 mm, ağırlık 90 g
- Bıçak bloğu:** Uzunluk 190 mm, genişlik 110 mm, yükseklik 235 mm, ağırlık 1314 g

Bıçak Malzemesi: 1.4116 Krupp Paslanmaz Çelik (X50CrMoV15).

Sap Malzemesi: Akrlonitril-Bütadien-Stiren, darbeye dayanıklı teknik termoplastik reçine, Siyah.

Bıçak Bloğu Malzemesi: Kauçuk ağaç.

Model: SL2741B

Seri: 010624-012

Bıçağın Kategorisi: EN ISO 8442-1 standartlarına göre normal kategori (N) bıçaklar. Keskinleştirilebilir kenarlar uzun ömürlü performans için

Güvenlik: Bıçakları kullanırken diğer kişilere dikkat edin. Bıçakları kullanırken yorgun veya dikkat dağıtıcı olduğunuzda kullanmamayı öneririz. Bıçakları çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yerde saklayın.

Kullanım: Bir mutfak bıçağının amacı, çeşitli yiyecekleri kesmek, doğramak ve işlemek suretiyle yemek yapma hedeflerine ulaşmaktır.

Bakım: Bıçakları yiyecek artıklarıyla bırakmayın, her kullanımdan hemen sonra temizleyin. Bıçağı ılık su ve hafif bir temizleyici ile iyice durulayın. Yiyecek artıklarını ve kirliliği temizleyin.

Garanti Süresi: Satın alma tarihinden itibaren 12 yıl, bıçağın amaçlanan şekilde kullanılması ve bakım ve saklama talimatlarının takip edilmesi koşuluyla. Garanti normal aşınma veya yanlış kullanım veya bakımdan kaynaklanan hasarı kapsamaz. Garanti kapsamındaki kusurlar için tüketici, sorunu açıklayan bir açıklama ile üreticiye başvurmalıdır.

GROSSMAN
KÖCHEN MESSER



KITCHEN KNIFE SET
SL2741B "TORONTO"

Slovenský

Výrobca: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Adresa: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovensko

Telefón: +494049078890

E-mail: service@grossman-grandway.com

Značka: GROSSMAN

Názov produktu: Sada kuchynských nožov SL2741B Toronto

- Kuchynský nôž:** Dĺžka čepele 192 mm, rukoväť 143 mm, hmotnosť 219 g
- Trhací nôž:** Dĺžka čepele 196 mm, rukoväť 137 mm, hmotnosť 188 g
- Santoku nôž:** Dĺžka čepele 164 mm, rukoväť 143 mm, hmotnosť 204 g
- Chlieb nôž:** Dĺžka čepele 198 mm, rukoväť 137 mm, hmotnosť 193 g
- Zeleninový nôž:** Dĺžka čepele 122 mm, rukoväť 123 mm, hmotnosť 91 g
- Šuplík nôž:** Dĺžka čepele 84 mm, rukoväť 121 mm, hmotnosť 85 g
- Kuchynské nožnice:** Dĺžka čepele 75 mm, rukoväť 132 mm, hmotnosť 90 g
- Blok na nože:** Dĺžka 190 mm, šírka 110 mm, výška 235 mm, hmotnosť 1314 g

Materiál čepele: 1.4116 Krupp nerezová oceľ (X50CrMoV15).

Materiál rukoväte: Čierna, acrylonitril-butadién-styrol, odolná technická termoplastická živica.

Materiál bloku na nože: Gummibaum.

Model: SL2741B

Séria: 010624-012

Kategória noža: Nože normálnej kategórie (N) podľa normy DIN: EN ISO 8442-1. Ostrie, ktoré je možné naostríhať, pre trvalú výkonnosť.

Bezpečnosť: Budte pri manipulácii s nožmi v blízkosti iných osôb opatrní. Odporúča sa vyhybať sa používaniu nožov pri únave alebo rozptýlení. Nože uchovávajte na bezpečnom mieste, ktoré je neprístupné deťom.

Použitie: Účelom kuchynského noža je krájať, drviť a spracovávať rôzne druhy potravín na dosiahnutie kulinárskych cieľov.

Pflege: Lassen Sie Messer nicht mit Lebensmittelresten liegen, sondern reinigen Sie sie sofort nach jedem Gebrauch. Spülen Sie das Messer gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Entfernen Sie Lebensmittelreste und Verschmutzungen.

Záručná doba: 12 rokov od dátumu nákupu za predpokladu, že sú použité v súlade s určeným účelom a dodržiavajú sa pokyny týkajúce sa starostlivosti a skladovania. Záruka nezahŕňa bežné opotrebenie ani poškodenie v dôsledku nesprávneho používania alebo údržby. V prípade chýb, ktoré sú zahrnuté do záruky, by sa mal spotrebiteľ s popisom problému obrátiť na výrobcu.

Deutsch

Hersteller: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Adresse: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovakia

Telefon: +494049078890

E-Mail: service@grossman-grandway.com

Marke: GROSSMAN

Produktname: Kitchen knife set SL2741B Toronto

- Kochmesser:** Klinge 192 mm, Griff 143 mm, Gewicht 219 G
- Tranchiermesser:** Klinge 196 mm, Griff 137 mm, Gewicht 188 G
- Santoku-Messer:** Klinge 164 mm, Griff 143 mm, Gewicht 204 G
- Brotmesser:** Klinge 198 mm, Griff 137 mm, Gewicht 193 G
- Gemüsemesser:** Klinge 122 mm, Griff 123 mm, Gewicht 91 G
- Schälmesser:** Klinge 84 mm, Griff 121 mm, Gewicht 85 G
- Küchenschere:** Klinge 75 mm, Griff 132 mm, Gewicht 90 G
- Messerblock:** Länge 190 mm, Breite 110 mm, Höhe 235 mm,

Gewicht 1314 Gramm

Material Klinge: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).

Material Griff: Acrylnitril-Butadien-Styrol, schlagfestes technisches thermoplastisches Harz, Schwarz.

Material Messerblock: Gummibaum.

Modell: SL2741B

Serie: 010624-012

Die Kategorie des Messers: Messer der normalen Kategorie (N) im Sinne der DIN-Norm: EN ISO 8442-1.

Nachschärfbare Schneide für dauerhafte Leistung.

Sicherheit: Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Messern in der Nähe anderer Personen. Es wird empfohlen, die Verwendung von Messern bei Müdigkeit oder Ablenkung zu vermeiden. Bewahren Sie Messer an einem sicheren Ort auf, der für Kinder unzugänglich ist.

Verwendung: Der Zweck eines Küchenmessers besteht darin, verschiedene Arten von Lebensmitteln zu schneiden, zu zerkleinern und zu verarbeiten, um kulinarische Ziele zu erreichen.

Pflege: Lassen Sie Messer nicht mit Lebensmittelresten liegen, sondern reinigen Sie sie sofort nach jedem Gebrauch. Spülen Sie das Messer gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Entfernen Sie Lebensmittelreste und Verschmutzungen.

Garantiezeit: 12 Jahre ab Kaufdatum, unter der Voraussetzung, dass das Messer gemäß dem vorgesehenen Zweck verwendet und die Pflege- und Aufbewahrungshinweise beachtet werden. Die Garantie deckt keine normale Abnutzung oder Schäden durch unsachgemäße Verwendung oder Pflege ab. Im Falle von Mängeln, die unter die Garantie fallen, sollte sich der Verbraucher mit einer Beschreibung des Problems an den Hersteller wenden.

English

Manufacturer: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Address: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovakia

Phone: +494049078890

Email: service@grossman-grandway.com

Brand: GROSSMAN

Product Name: Kitchen knife set SL2741B Toronto

- Chef's Knife:** Blade 192 mm, Handle 143 mm, Weight 219 g
- Carving Knife:** Blade 196 mm, Handle 137 mm, Weight 188 g
- Santoku Knife:** Blade 164 mm, Handle 143 mm, Weight 204 g
- Bread Knife:** Blade 198 mm, Handle 137 mm, Weight 193 g
- Utility Knife:** Blade 122 mm, Handle 123 mm, Weight 91 g
- Paring Knife:** Blade 84 mm, Handle 121 mm, Weight 85 g
- Kitchen Shears:** Blade 75 mm, Handle 132 mm, Weight 90 g
- Knife Block:** Length 190 mm, Width 110 mm, Height 235 mm, Weight 1314 g

Blade Material: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).
Handle Material: Acrylonitrile Butadiene Styrene, impact-resistant technical thermoplastic resin, Black.
Knife Block Material: Rubberwood.
Model: SL2741B
Series: 010624-012

Knife Category: Knives of the normal category (N) according to DIN standard: EN ISO 8442-1. Resharpenable edge for lasting performance.

Safety: Exercise caution when handling knives near others. It is recommended to avoid using knives when fatigued or distracted. Store knives in a secure place inaccessible to children.

Use: The purpose of a kitchen knife is to cut, chop, and process various types of food to achieve culinary goals.

Care: Do not leave knives with food residue; instead, clean them immediately after each use. Thoroughly rinse the knife with warm

water and a mild detergent. Remove food residue and dirt.

Warranty Period: 12 years from the date of purchase, provided that the knife is used according to its intended purpose and care and storage instructions are followed. The warranty does not cover normal wear and tear or damage caused by improper use or care. In the event of defects covered by the warranty, the consumer should contact the manufacturer with a description of the problem.

Français

Fabricant: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Adresse: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovaquie

Téléphone : +494049078890

Courriel: service@grossman-grandway.com

Marque: GROSSMAN

Nom du produit: Ensemble de couteaux de cuisine SL2741B Toronto

- Couteau de chef:** Lame 192 mm, Manche 143 mm, Poids 219 g
- Couteau à trancher:** Lame 196 mm, Manche 137 mm, Poids 188 g
- Couteau Santoku:** Lame 164 mm, Manche 143 mm, Poids 204 g
- Couteau à pain:** Lame 198 mm, Manche 137 mm, Poids 193 g
- Couteau à légumes:** Lame 122 mm, Manche 123 mm, Poids 91 g
- Couteau éplucheur:** Lame 84 mm, Manche 121 mm, Poids 85 g
- Ciseaux de cuisine:** Lame 75 mm, Manche 132 mm, Poids 90 g
- Bloc de couteaux:** Longueur 190 mm, Largeur 110 mm, Hauteur 235 mm, Poids 1314 g

Matériau de la lame: Acier inoxydable 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).
Matériau du manche: Acrylonitrile-Butadiène-Styrène, résine thermoplastique technique résistante aux chocs, Noir.
Matériau du bloc de couteaux: Caoutchouc.
Modèle: SL2741B
Série: 010624-012

La catégorie du couteau: Couteau de catégorie normale (N) selon la norme DIN: EN ISO 8442-1.

Lame aiguisable pour des performances durables.

Sécurité: Soyez prudent lors de la manipulation des couteaux près d'autres personnes. Il est recommandé d'éviter d'utiliser des couteaux en cas de fatigue ou de distraction. Conservez les couteaux dans un endroit sûr, inaccessible aux enfants.

Utilisation: Le but d'un couteau de cuisine est de couper, hacher et traiter différents types d'aliments pour atteindre des objectifs culinaires.

Entretien: Ne laissez pas les couteaux avec des restes d'aliments, mais nettoyez-les immédiatement après chaque utilisation. Rincez le couteau abondamment à l'eau tiède et avec un détergent doux. Enlevez les restes d'aliments et les saletés.

Période de garantie: 12 ans à partir de la date d'achat, à condition que le couteau soit utilisé conformément à son usage prévu et que les instructions d'entretien et de stockage soient respectées. La garantie ne couvre pas l'usure normale ou les dommages résultant d'une utilisation ou d'un entretien inappropriés. En cas de défauts couverts par la garantie, le consommateur devrait contacter le fabricant avec une description du problème.

Español

Fabricant: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Adres: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Eslovaquia

Telefon: +494049078890

E-mail: service@grossman-grandway.com

Merk: GROSSMAN

Nombre del producto: Juego de cuchillos de cocina SL2741B Toronto

- Cuchillo de cocina:** Hoja 192 mm, Mango 143 mm, Peso 219 g
- Cuchillo trinchador:** Hoja 196 mm, Mango 137 mm, Peso 188 g
- Cuchillo Santoku:** Hoja 164 mm, Mango 143 mm, Peso 204 g
- Cuchillo de pan:** Hoja 198 mm, Mango 137 mm, Peso 193 g
- Cuchillo para verduras:** Hoja 122 mm, Mango 123 mm, Peso 91 g
- Cuchillo pelador:** Hoja 84 mm, Mango 121 mm, Peso 85 g
- Tijeras de cocina:** Hoja 75 mm, Mango 132 mm, Peso 90 g
- Bloque de cuchillos:** Largo 190 mm, Ancho 110 mm, Alto 235 mm, Peso 1314 g

Material de la hoja: Acero inoxidable 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).
Material del mango: Acrilonitrilo-Butadieno-Estireno, resina termoplástica técnica resistente a impactos, negro.
Material del bloque de cuchillos: Goma de árbol.

Modelo: SL2741B

Serie: 010624-012

Categoría del cuchillo: Cuchillos de la categoría normal (N) según la norma DIN: EN ISO 8442-1. Hoja afilable para un rendimiento duradero.

Seguridad: Tenga cuidado al manejar cuchillos cerca de otras personas. Se recomienda evitar el uso de cuchillos cuando esté cansado o distraído. Guarde los cuchillos en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.

Uso: El propósito de un cuchillo de cocina es cortar, picar y procesar varios tipos de alimentos para lograr objetivos culinarios.

Cuidado: No deje los cuchillos con restos de alimentos, límpielos inmediatamente después de cada uso. Enjuague el cuchillo a fondo con agua tibia y un detergente suave. Elimine los restos de alimentos y la suciedad.

Período de garantía: 12 años a partir de la fecha de compra, siempre que se utilice el cuchillo según su propósito previsto y se sigan las instrucciones de cuidado y almacenamiento. La garantía no cubre el desgaste normal ni los daños causados por un uso o cuidado inadecuado. En caso de defectos cubiertos por la garantía, el consumidor debe comunicarse con el fabricante y proporcionar una descripción del problema.

Italiano

Produttore: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.

Indirizzo: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovackhia

Telefono: +494049078890

Email: service@grossman-grandway.com

Marca: GROSSMAN

Nome del prodotto: Set di coltelli da cucina SL2741B Toronto

- Coltello da cucina:** Lama 192 mm, Manico 143 mm, Peso 219 g
- Coltello da trinciare:** Lama 196 mm, Manico 137 mm, Peso 188 g
- Coltello Santoku:** Lama 164 mm, Manico 143 mm, Peso 204 g
- Coltello da pane:** Lama 198 mm, Manico 137 mm, Peso 193 g
- Coltello da verdura:** Lama 122 mm, Manico 123 mm, Peso 91 g
- Coltello sbucciante:** Lama 84 mm, Manico 121 mm, Peso 85 g
- Forbici da cucina:** Lama 75 mm, Manico 132 mm, Peso 90 g
- Blocco coltelli:** Lunghezza 190 mm, Larghezza 110 mm, Altezza 235 mm, Peso 1314 g

Materiale lama: Acciaio inossidabile Krupp 1.4116 (X50CrMoV15).
Materiale manico: Acronitrile-butadiene-stirene, resina termoplastica tecnica resistente agli urti, Nero.
Materiale blocco coltelli: Gomma di albero.

Modello: SL2741B

Serie: 010624-012

Categoria del coltello: Coltelli di categoria normale (N) secondo la norma DIN: EN ISO 8442-1. Filo affilabile per prestazioni durature.

Sicurezza: Prestare attenzione quando si maneggiano coltelli vicino ad altre persone. Si consiglia di evitare l'uso di coltelli in stato di