

persone. Si consiglia di evitare l'uso dei coltelli quando si è stanchi o distratti. Conservare i coltelli in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

Uso: Lo scopo di un coltello da cucina è tagliare, affettare e preparare vari tipi di cibo 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 venga utilizzato secondo lo scopo previsto e che vengano seguite le istruzioni per la cura e la conservazione. La garanzia non copre l'usura normale o i danni causati da un uso o una cura impropria. In caso di difetti coperti dalla garanzia, il consumatore deve 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,

Slowakije

Téléfono: +494049078890

Correo electrónico: service@grossman-grandway.com

Marcas: GROSSMAN

Productnaam: Keukenmessen set SL2723 Calgary

- Koksmes:** Lemmet 200 mm, Handvat 125 mm, Gewicht 140 g
- Santoku-mes:** Lemmet 180 mm, Handvat 123 mm, Gewicht 138 g
- Broodmes:** Lemmet 196 mm, Handvat 124 mm, Gewicht 130 g
- Trancheermes:** Lemmet 198 mm, Handvat 123 mm, Gewicht 118 g
- Schilmes:** Lemmet 123 mm, Handvat 107 mm, Gewicht 51 g
- Keukenschaar:** Lemmet 75 mm, Handvat 132 mm, Gewicht 90 g
- Messenblok:** Lengte 170 mm, Breedte 105 mm, Hoogte 257 mm, Gewicht 1930 g

Materiaal lemmet: 1.4116 Krupp Roestvrij staal (X50CrMoV15).

Materiaal handvat: Acrylonitril-butadien-styreen, slagvast technisch thermoplastisch hars, Zwart.

Materiaal messenblok: Zwart, Rubberboom, niet-giftig polypropyleen rietje, zwarte kleuroverlaag.

Model: SL2723

Serie: 010624-003

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

Slijpbaar lemmet voor duurzame prestaties.

Veiligheid: Wees voorzichtig bij het hanteren van messen in de buurt van andere personen. Het wordt aanbevolen om het gebruik van messen te vermijden bij vermoedelijkheid of afleiding. Bewaar messen op een veilige plaats, ontoegankelijk 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 onmiddellijk 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 als gevolg van onjuist gebruik of onderhoud. In geval van gebreken die onder de garantie vallen, dient de consument de fabrikant te benaderen met een beschrijving van het probleem.

Svenska

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

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

Telefon: +494049078890

E-post: service@grossman-grandway.com

Varumärke: GROSSMAN

Produktnamn: Köksknivset SL2723 Calgary

- Kockkniv:** Blad 200 mm, Handtag 125 mm, Vikt 140 g
- Santokukniv:** Blad 180 mm, Handtag 123 mm, Vikt 138 g
- Brödkniv:** Blad 196 mm, Handtag 124 mm, Vikt 130 g
- Trancherkniv:** Blad 198 mm, Handtag 123 mm, Vikt 118 g
- Skalkniv:** Blad 123 mm, Handtag 107 mm, Vikt 51 g
- Köksax:** Blad 75 mm, Handtag 132 mm, Vikt 90 g
- Knivblock:** Längd 170 mm, Bredd 105 mm, Höjd 257 mm, Vikt 1930 g

Material blad: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).

Material handtag: Akrylnitril-butadien-styren, stötbeständigt tekniskt termoplastiskt harts, svart.

Material knivblock: Svart, gummitråd, icke-giftigt polypropylenstrå, svart färgbeläggning.

Modell: SL2723

Serie: 010624-003

Knivkategori: Knivar av normal kategori (N) enligt DIN-standard: EN ISO 8442-1.

Slipbart egg för långvarig prestanda.

Säkerhet: Var försiktig när du hanterar 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, krossa och bearbeta olika typer av livsmedel för att uppnå kulinariska mål. **Skötsel:** Låt 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.

Garantiperiod: 12 år från inköpsdatum under förutsättning att kniven används enligt avsedd användning och att skötsel- och förvaringsinstruktionerna följs. Garantin täcker inte normalt slitage eller skador till följd av felaktig användning eller skötsel. 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 — część miasta Staré Mesto, Słowacja

Telefon: +494049078890

E-mail: service@grossman-grandway.com

Marcas: GROSSMAN

Nazwa produktu: Zestaw noży kuchennych SL2723 Calgary

- Nóż kuchenny:** Ostrze 200 mm, Rękojeść 125 mm, Waga 140 g
- Nóż Santoku:** Ostrze 180 mm, Rękojeść 123 mm, Waga 138 g
- Nóż do chleba:** Ostrze 196 mm, Rękojeść 124 mm, Waga 130 g
- Nóż do krojenia:** Ostrze 198 mm, Rękojeść 123 mm, Waga 118 g
- Nóż do obierania:** Ostrze 123 mm, Rękojeść 107 mm, Waga 51 g
- Nożyczki kuchenne:** Ostrze 75 mm, Rękojeść 132 mm, Waga 90 g
- Blok na noże:** Długość 170 mm, Szerokość 105 mm, Wysokość 257 mm, Waga 1930 g

Materiał ostrza: Stal nierdzewna 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).

Materiał rękojeści: Akrylonitryl-butadien-styren, wytrzymała techniczna żywica termoplastyczna, czarna.

Materiał bloku na noże: Czarny, Gummibjörk, nietoksyczna słoma

polipropylenowa, czarna powłoka.

Model: SL2723

Serie: 010624-003

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

Ostrze nadające się do ponownego ostrzenia dla trwałej wydajności.

Bezpieczeństwo: Bądź ostrożny, korzystając z noży w pobliżu innych osób. Zaleca się unikanie używania noży podczas zmęczenia lub rozproszenia. Przechowuj noże w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

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

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

Czas 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 — mestská časť Staré Mesto, Slovakia

Telefon: +494049078890

E-posta: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Ürün adı: Mutfak bıçağı seti SL2723 Calgary

- Şef bıçağı:** Bıçak 200 mm, Sap 125 mm, Ağırlık 140 G
- Santoku bıçağı:** Bıçak 180 mm, Sap 123 mm, Ağırlık 138 G
- Ekmek bıçağı:** Bıçak 196 mm, Sap 124 mm, Ağırlık 130 G
- Dilimleme bıçağı:** Bıçak 198 mm, Sap 123 mm, Ağırlık 118 G
- Soyma bıçağı:** Bıçak 123 mm, Sap 107 mm, Ağırlık 51 G
- Mutfak makası:** Bıçak 75 mm, Sap 132 mm, Ağırlık 90 G
- Bıçak bloğu:** Uzunluk 170 mm, Genişlik 105 mm, Yükseklik 257 mm, Ağırlık 1930 G

Bıçak malzemesi: 1.4116 Krupp Paslanmaz Çelik (X50CrMoV15).

Sap malzemesi: Akriilonitril-bütadien-stiren, darbeye dayanıklı teknik termoplastik reçine, Siyah.

Bıçak bloğu malzemesi: Siyah, Kauçuk ağacı, toksik olmayan polipropilen kamışı, siyah renk kaplamalı.

Model: SL2723

Seri: 010624-003

Bıçağın kategorisi: EN ISO 8442-1 standardına göre normal kategori (N) bıçaklar. Sürekli performans için bileme kabiliyeti.

Güvenlik: Bıçaklarla işlem yaparken diğer insanlara karşı dikkatli olun. Bıçakları kullanırken yorgunluk veya dikkatin dağılması durumunda dikkatli olunmalıdır. Bıçakları çocukların ulaşamayacağı güvenli bir yerde saklayın.

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

Bakım: Bıçakları yiyecek artıkları ile bırakmayın, her kullanımdan sonra hemen temizleyin. Bıçağı ılık su ve hafif bir temizlik maddesi ile iyice durulayın. Yiyecek artıklarını ve kirleri temizleyin.

Garanti süresi: Satın alma tarihinden itibaren 12 yıl, bıçağın amaçlanan şekilde kullanıldığı ve bakım ve saklama talimatlarına uyulduğu takdirde geçerlidir. Garanti, normal aşınma veya yanlış kullanım veya bakımdan kaynaklanan hasarları kapsamaz. Garanti kapsamına giren kusurlar durumunda, tüketici sorunu açıklayan bir açıklama ile üreticiye başvurmalıdır.

GROSSMAN
KÜCHEN MESSER

GROSSMAN
KÜCHEN MESSER

KITCHEN KNIFE SET
SL2723 "CALGARY"

+4 940 49 07 88 90

service@grossman-grandway.com

grossman-grandway.com



🇸🇰 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: Súprava kuchynských nožov SL2723 Calgary

- Kuchynský nôž:** Dĺžka čepele 200 mm, Dĺžka rukoväte 125 mm, Hmotnosť 140 g
- Santoku nôž:** Dĺžka čepele 180 mm, Dĺžka rukoväte 123 mm, Hmotnosť 138 g
- Chlieb nôž:** Dĺžka čepele 196 mm, Dĺžka rukoväte 124 mm, Hmotnosť 130 g
- Filetovací nôž:** Dĺžka čepele 198 mm, Dĺžka rukoväte 123 mm, Hmotnosť 118 g
- Škrabka na zeleninu:** Dĺžka čepele 123 mm, Dĺžka rukoväte 107 mm, Hmotnosť 51 g
- Kuchynské nožnice:** Dĺžka čepele 75 mm, Dĺžka rukoväte 132 mm, Hmotnosť 90 g
- Blokový nôž:** Dĺžka 170 mm, Šírka 105 mm, Výška 257 mm, Hmotnosť 1930 g

Materiál čepele: 1.4116 nerezová oceľ Krupp (X50CrMoV15).

Materiál rukoväte: Akrylnitril-butadién-styrén, odolná technická termoplastická živica, čierna.

Materiál blokového nôža: Čierna farba, kaučukovník, netoxická polypropylénová slama, čierna farebná úprava.

Model: SL2723

Séria: 010624-003

Kategória noža: Nože bežnej kategórie (N) podľa normy DIN: EN ISO 8442-1

Možnosť znovuzaostriteľného ostria pre dlhodobú výkonnosť.

Bezpečnosť: Budte opatrní pri manipulácii s nožmi v blízkosti iných osôb. Odporúča sa vyhnúť používaniu nožov pri únave alebo rozptýlení. Uchovávajte nože na bezpečnom mieste, ktoré je nedostupné pre deti.

Použitie: Účelom kuchynského noža je krájať, drobiť a spracovávať rôzne druhy potravín, aby sa dosiahli kulinárske ciele.

Údržba: Nechajte nože neležať s potravinovými zvyškami, ale očistite ich ihneď po každom použití. Dôkladne opláchnite nôž teplou vodou a mierne čistiacim prostriedkom. Odstráňte potravinové zvyšky a nečistoty.

Záručná doba: 12 rokov od dátumu zakúpenia za predpokladu, že boli nože použité v súlade s ich určením a boli dodržané pokyny na údržbu a skladovanie. Záruka nezahŕňa bežné opotrebenie alebo poškodenia spôsobené nesprávnym použitím alebo údržbou. V prípade závad, ktoré spadajú pod záruku, by sa mal zákazník 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 SL2723 Calgary

- Kochmesser:** Klinge 200 mm, Griff 125 mm, Gewicht 140 G
- Santoku-Messer:** Klinge 180 mm, Griff 123 mm, Gewicht 138G
- Brotmesser:** Klinge 196 mm, Griff 124 mm, Gewicht 130 G
- Tranchiermesser:** Klinge 198 mm, Griff 123 mm, Gewicht 118 G
- Schälmesser:** Klinge 123 mm, Griff 107 mm, Gewicht 51 G
- Küchenschere:** Klinge 75 mm, Griff 132 mm, Gewicht 90 G

7. Messerblock: Länge 170 mm, Breite 105 mm, Höhe 257 mm, Gewicht 1930 G

Material Klinge: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).
Material Griff: Acrylnitril-Butadien-Styrol, schlagfestes technisches thermoplastisches Harz, Schwarz.
Material Messerblock: Schwarz, Gummibaum, ungiftiger Polypropylen-Strohalm, schwarze Farbbeschichtung.
Modell: L2723
Serie: 010624-003

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 SL2723 Calgary

- Chef's knife:** Blade 200 mm, Handle 125 mm, Weight 140 g
- Santoku knife:** Blade 180 mm, Handle 123 mm, Weight 138 g
- Bread knife:** Blade 196 mm, Handle 124 mm, Weight 130 g
- Carving knife:** Blade 198 mm, Handle 123 mm, Weight 118 g
- Paring knife:** Blade 123 mm, Handle 107 mm, Weight 51 g
- Kitchen scissors:** Blade 75 mm, Handle 132 mm, Weight 90 g
- Knife block:** Length 170 mm, Width 105 mm, Height 257 mm, Weight 1930 g

Blade material: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).
Handle material: Acrylonitrile-Butadiene-Styrene, impact-resistant technical thermoplastic resin, Black.
Knife block material: Black, Rubberwood, non-toxic polypropylene straw, black color coating.

Model: SL2723

Series: 010624-003

Knife category: Standard category knife (N) according to the DIN standard: EN ISO 8442-1. Sharpenable blade for long-lasting performance.

Safety: Be cautious when handling knives near other people. It is recommended to avoid using knives when tired or distracted. Store knives in a secure place out of reach of children.

Usage: he 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 residues; clean them immediately after each use. Rinse the knife thoroughly with warm water and a mild detergent. Remove food residues and dirt.

Warranty period: 12 years from the date of purchase, provided that the knife is used according to its intended purpose and the care and storage instructions are followed. The warranty does not cover normal wear and tear or damage due to 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 SL2723 Calgary

- Couteau de chef:** Lame 200 mm, Manche 125 mm, Poids 140 g
- Couteau Santoku:** Lame 180 mm, Manche 123 mm, Poids 138
- Couteau à pain:** Lame 196 mm, Manche 124 mm, Poids 130 g
- Couteau de tranche:** Lame 198 mm, Manche 123 mm, Poids 118 g
- Couteau d'épluchage:** Lame 123 mm, Manche 107 mm, Poids 51 g
- Ciseaux de cuisine:** Lame 75 mm, Manche 132 mm, Poids 90 g
- Bloc de couteaux:** Longueur 170 mm, Largeur 105 mm, Hauteur 257 mm, Poids 1930 g

Matériau de la lame: Acier inoxydable Krupp 1.4116 (X50CrMoV15).
Matériau du manche: Acrylonitrile-butadiène-styrène, résine thermoplastique technique résistante aux chocs, Noir.
Matériau du bloc couteaux: Noir, Hévéa, paille de polypropylène non toxique, revêtement de couleur noire.
Modèle: SL2723
Série: 010624-003
La catégorie du couteau: Couteau de catégorie normale (N) selon la norme DIN : EN ISO 8442-1. Lame affûtable pour une performance durable.

Sécurité: Soyez prudent lors de la manipulation des couteaux à proximité 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 préparer 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 soigneusement à l'eau tiède et avec un détergent doux. Retirez les résidus d'aliments et les saletés.

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 suivies. La garantie ne couvre pas l'usure normale ou les dommages causés par une utilisation ou un entretien inappropriés. En cas de défauts couverts par la garantie, le consommateur doit contacter le fabricant en fournissant une description du problème.

🇪🇸 Español

Fabrikant: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.
Adres: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Eslovaquia
Telefoon: +494049078890
E-mail: service@grossman-grandway.com
Merk: GROSSMAN

Nombre del producto: Juego de cuchillos de cocina SL2723 Calgary

- Cuchillo de chef:** Hoja 200 mm, Mango 125 mm, Peso 140 g
- Cuchillo Santoku:** Hoja 180 mm, Mango 123 mm, Peso 138 g
- Cuchillo de pan:** Hoja 196 mm, Mango 124 mm, Peso 130 g
- Cuchillo de trinchar:** Hoja 198 mm, Mango 123 mm, Peso 118 g
- Cuchillo de pelar:** Hoja 123 mm, Mango 107 mm, Peso 51 g
- Tijeras de cocina:** Hoja 75 mm, Mango 132 mm, Peso 90 g
- Bloque para cuchillos:** Longitud 170 mm, Ancho 105 mm, Altura 257 mm, Peso 1930 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 para cuchillos: Negro, madera de hevea, paja de polipropileno no tóxica, recubrimiento negro.
Modelo: SL2723
Serie: 010624-003

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

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

Uso: El propósito de un cuchillo de cocina es cortar, picar y procesar varios tipos de alimentos para alcanzar 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. Retire los restos de alimentos y la suciedad.

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

🇮🇹 Italiano

Produttore: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o.
Indirizzo: Gajova 4, 811 09 Bratislava — mestská časť Staré Mesto, Slovacchia
Telefono: +494049078890
Email: service@grossman-grandway.com
Marca: GROSSMAN
Nome del prodotto: Set di coltelli da cucina SL2723 Calgary

- Coltello da cucina:** Lama 200 mm, Manico 125 mm, Peso 140 g
- Coltello Santoku:** Lama 180 mm, Manico 123 mm, Peso 138 g
- Coltello per il pane:** Lama 196 mm, Manico 124 mm, Peso 130 g
- Coltello trinciante:** Lama 198 mm, Manico 123 mm, Peso 118 g
- Coltello per pelare:** Lama 123 mm, Manico 107 mm, Peso 51 g
- Forbici da cucina:** Lama 75 mm, Manico 132 mm, Peso 90 g
- Blocco coltelli:** Lunghezza 170 mm, Larghezza 105 mm, Altezza 257 mm, Peso 1930 g

Materiale della lama: Acciaio inossidabile 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).
Materiale del manico: Acrilonitrile-Butadiene-Styrene, resina termoplastica tecnica resistente agli urti, nera.
Materiale del blocco coltelli: Albero di gomma nera, paglia di polipropilene non tossica, rivestimento nero.
Modello: SL2723
Serie: 010624-003
Categoria del coltello: Coltelli della categoria normale (N) secondo la norma DIN: EN ISO 8442-1. Lama affilabile per prestazioni durature.
Sicurezza: Prestare attenzione durante l'uso dei coltelli vicino ad altre