

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, Slovákije

Téléfono: +494049078890

Correo electrónico: service@grossman-grandway.com

Marca: GROSSMAN

Productnaam: Keukenmessen set SL2687 Alaska

- Koksmes:** Lemmet 198 mm, Handvat 126 mm, Gewicht 135 g
- Santoku-mes:** Lemmet 177 mm, Handvat 128 mm, Gewicht 137 g
- Trancheermes:** Lemmet 198 mm, Handvat 125 mm, Gewicht 119 g
- Groentemes:** Lemmet 123 mm, Handvat 107 mm, Gewicht 52 g
- Schilmes:** Lemmet 83 mm, Handvat 107 mm, Gewicht 47 g
- Messenblok:** Lengte 113 mm, Breedte 113 mm, Hoogte 245 mm, Gewicht 1622 g

Materiaal lemmet: 1.4116 Krupp Roestvrij staal (X50CrMoV15).

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

Materiaal messenblok: Rubberboom, niet-giftig polypropyleen stro, Wit.

Model: SL2687

Serie: 010624-002

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, Slovákien

Telefon: +494049078890

E-post: service@grossman-grandway.com

Varumärke: GROSSMAN

Produktnamn: Köksknivset SL2687 Alaska

- Kockkniv:** Blad 198 mm, Handtag 126 mm, Vikt 135 g
- Santokukniv:** Blad 177 mm, Handtag 128 mm, Vikt 137 g
- Trancheerkniv:** Blad 198 mm, Handtag 125 mm, Vikt 119 g
- Grönsakskniv:** Blad 123 mm, Handtag 107 mm, Vikt 52 g
- Skalkniv:** Blad 83 mm, Handtag 107 mm, Vikt 47 g
- Knivblock:** Längd 113 mm, Bredd 113 mm, Höjd 245 mm, Vikt 1622 g

Material blad: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).

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

Material knivblock: Gummiträd, icke-giftigt polypropylenstrå, vit.

Modell: SL2687

Serie: 010624-002

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 — dzielnica Staré Mesto, Słowacja

Telefon: +494049078890

E-mail: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Nazwa produktu: Zestaw noży kuchennych SL2687 Alaska

- Nóż kuchenny:** Ostrze 198 mm, Rękojeść 126 mm, Waga 135 g
- Nóż Santoku:** Ostrze 177 mm, Rękojeść 128 mm, Waga 137 g
- Nóż do krojenia:** Ostrze 198 mm, Rękojeść 125 mm, Waga 119 g
- Nóż do warzyw:** Ostrze 123 mm, Rękojeść 107 mm, Waga 52 g
- Nóż do obierania:** Ostrze 83 mm, Rękojeść 107 mm, Waga 47 g
- Blok na noże:** Długość 113 mm, Szerokość 113 mm, Wysokość 245 mm, Waga 1622 g

Materiał ostrza: Stal nierdzewna 1.4116 Krupp (X50CrMoV15)

Materiał rękojeści: Akrylonitril-butadien-styren, wytrzymała techniczna żywicza termoplastyczna, Biały

Materiał bloku noży: Gummiębörk, nietoksyczna słoma polipropylenowa, Biały

Model: SL2687

Serie: 010624-002

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 kulinarne

Konserwacja: Nie pozostawiaj noży z reszkami 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 — Staré Mesto, Slovakia

Telefon: +494049078890

E-posta: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Ürün adı: Mutfak bıçağı seti SL2687 Alaska

- Şef bıçağı:** Bıçak 198 mm, Sap 126 mm, Ağırlık 135 G
- Santoku bıçağı:** Bıçak 177 mm, Sap 128 mm, Ağırlık 137 G
- Dilimleme bıçağı:** Bıçak 198 mm, Sap 125 mm, Ağırlık 119 Gram
- Sebze bıçağı:** Bıçak 123 mm, Sap 107 mm, Ağırlık 52 G
- Soyma bıçağı:** Bıçak 83 mm, Sap 107 mm, Ağırlık 47 G
- Bıçak bloğu:** Uzunluk 113 mm, Genişlik 113 mm, Yükseklik 245 mm, Ağırlık 1622 G

Bıçak malzemesi: 1.4116 Krupp Paslanmaz Çelik (X50CrMoV15).

Sap malzemesi: Akrilonitril-butadien-stiren, darbeye dayanıklı teknik termoplastik reçine, Beyaz.

Bıçak bloğu malzemesi: Kauçuk ağacı, toksik olmayan polipropilen kamışı, Beyaz.

Model: SL2687

Seri: 010624-002

Bıçağın kategorisi: EN ISO 8442-1 standartlarına göre normal kategori (N) bıçaklar.

Süreklili performans için bile bileme kabiliyeti.

Güvenlik: Bıçakları kullanırken diğer kişilere dikkat edin. Bıçakların kullanımını yorgunluk veya dikkatin dağılması durumunda önlemek tavsiye edilir. Bıçakları çocukların erişemeyeceği güvenli bir yerde saklayın.

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

Bakım: Bıçakları yiyecek artıklarıyla 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
KÖCHEN MESSER



KITCHEN KNIFE SET
SL2687 "ALASKA"

+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 SL2687 Alaska

- Kuchynský nôž:** Dĺžka čepele 198 mm, Dĺžka rukoväte 126 mm, Hmotnosť 135 g
- Santoku nôž:** Dĺžka čepele 177 mm, Dĺžka rukoväte 128 mm, Hmotnosť 137 g
- Filetovací nôž:** Dĺžka čepele 198 mm, Dĺžka rukoväte 125 mm, Hmotnosť 119 g
- Zeleninový nôž:** Dĺžka čepele 123 mm, Dĺžka rukoväte 107 mm, Hmotnosť 52 g
- Škrabka na zeleninu:** Dĺžka čepele 83 mm, Dĺžka rukoväte 107 mm, Hmotnosť 47 g
- Blokový nôž:** Dĺžka 113 mm, Šírka 113 mm, Výška 245 mm, Hmotnosť 1622 g

Materiál čepele: 1.4116 nerezová oceľ Krupp (X50CrMoV15).
Materiál rukoväte: Akrylnitril-butadién-styrén, odolná technická termoplastická živica, biela.
Materiál bloku na nože: Kaučukovník, netoxická polypropylénová slama, biela.
Model: SL2687
Séria: 010624-002
Kategória noža: Nože bežnej kategórie (N) podľa normy DIN: EN ISO 8442-1.
Možnosť znovuzaostriiteľného 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 SL2687 Alaska

- Kochmesser:** Klinge 198 mm, Griff 126 mm, Gewicht 135 G
- Santoku-Messer:** Klinge 177 mm, Griff 128 mm, Gewicht 137 G
- Tranchiermesser:** Klinge 198 mm, Griff 125 mm, Gewicht 119 G
- Gemüsemesser:** Klinge 123 mm, Griff 107 mm, Gewicht 52 G
- Schälmesser:** Klinge 83 mm, Griff 107 mm, Gewicht 47 G
- Messerblock:** Länge 113 mm, Breite 113 mm, Höhe 245 mm, Gewicht 1622 G

Material Klinge: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15)

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

Material Messerblock: Gummibaum, ungiftiges Polypropylen-Stroh, Weiß

Modell: SL2687

Serie: 010624-002

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 SL2687 Alaska

- Chef's knife:** Blade 198 mm, Handle 126 mm, Weight 135 g
- Santoku knife:** Blade 177 mm, Handle 128 mm, Weight 137 g
- Carving knife:** Blade 198 mm, Handle 125 mm, Weight 119 g
- Vegetable knife:** Blade 123 mm, Handle 107 mm, Weight 52 g
- Paring knife:** Blade 83 mm, Handle 107 mm, Weight 47 g
- Knife block:** Length 113 mm, Width 113 mm, Height 245 mm, Weight 1622 g

Blade material: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).
Handle material: Acrylonitrile-Butadiene-Styrene, impact-resistant technical thermoplastic resin, White.
Knife Block Material: Rubberwood, non-toxic polypropylene straw, White.
Model: SL2687
Series: 010624-002
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: 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 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 SL2687 Alaska

- Couteau de chef:** Lame 198 mm, Manche 126 mm, Poids 135 g
- Couteau Santoku:** Lame 177 mm, Manche 128 mm, Poids 137 g
- Couteau de tranche:** Lame 198 mm, Manche 125 mm, Poids 119 g
- Couteau à légumes:** Lame 196 mm, Manche 137 mm, Poids 178 g
- Couteau d'épluchage:** Lame 83 mm, Manche 107 mm, Poids 47 g
- Bloc de couteaux:** Longueur 113 mm, Largeur 113 mm, Hauteur 245 mm, Poids 1622 g

Matériau de la lame: Acier inoxydable Krupp 1.4116 (X50CrMoV15)
Matériau du manche: Acrylonitrile-butadiène-styrène, résine thermoplastique technique résistante aux chocs, Blanc.

Matériau du bloc couteaux: Hévéa, paille de polypropylène non toxique, Blanc.

Modèle: SL2687

Série: 010624-002

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

Fabricant: 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 SL2687 Alaska

- Cuchillo de chef:** Hoja 198 mm, Mango 126 mm, Peso 135 g
- Cuchillo Santoku:** Hoja 177 mm, Mango 128 mm, Peso 137 g

- Cuchillo de trinchar:** Hoja 198 mm, Mango 125 mm, Peso 119 g
- Cuchillo de verduras:** Hoja 123 mm, Mango 107 mm, Peso 52 g
- Cuchillo de pelar:** Hoja 83 mm, Mango 107 mm, Peso 47 g
- Bloque para cuchillos:** Longitud 113 mm, Ancho 113 mm, Altura 245 mm, Peso 1622 g

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

Material del bloque para cuchillos: Madera de hevea, paja de polipropileno no tóxica, Blanco.

Modelo: SL2687

Serie: 010624-002

Categoría del cuchillo: Cuchillo de categoría normal (N) según la norma DIN: EN ISO 8442-1.

Filo reusable 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, Slovachia

Telefono: +494049078890

Email: service@grossman-grandway.com

Marca: GROSSMAN

Nome del prodotto: Set di coltelli da cucina SL2687 Alaska

- Coltello da cucina:** Lama 198 mm, Manico 126 mm, Peso 135 g
- Coltello Santoku:** Lama 177 mm, Manico 128 mm, Peso 137 g
- Coltello trinciante:** Lama 198 mm, Manico 125 mm, Peso 119 g
- Coltello per verdure:** Lama 123 mm, Manico 107 mm, Peso 52 g
- Coltello per pelare:** Lama 83 mm, Manico 107 mm, Peso 47 g
- Blocco coltelli:** Lunghezza 113 mm, Larghezza 113 mm, Altezza 245 mm, Peso 1622 g

Materiale della lama: Acciaio inossidabile 1.4116 Krupp (X50CrMoV15)
Materiale del manico: Acrilonitrile-Butadiene-Stirene, resina termoplastica tecnica resistente agli urti, bianca.
Materiale del blocco coltelli: Albero di gomma, paglia di polipropilene non tossica, bianca.
Modello: SL2687
Serie: 010624-002

Categoria del coltello: Coltelli della categoria normale (N) secondo la norma DIN: EN ISO 8442-1.

Lama affilabile per prestazioni durature.

Siurezza: Prestare attenzione durante l'uso dei coltelli vicino ad altre 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.