

Sicurezza: Prestare attenzione quando si maneggiano coltelli vicino ad altre persone. Si consiglia di evitare l'uso di coltelli in stato di 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 SL3084F Woodstock

- Koksmes:** Lemmet 198 mm, Handvat 140 mm, Gewicht 213 g
- Broodmes:** Lemmet 203 mm, Handvat 133 mm, Gewicht 213 g
- Trancheermes:** Lemmet 205 mm, Handvat 130 mm, Gewicht 187 g
- Santokumes:** Lemmet 175 mm, Handvat 135 mm, Gewicht 202 g
- Groentemes:** Lemmet 122 mm, Handvat 116 mm, Gewicht 85 gram
- Messenblok:** Lengte 290 mm, Breedte 86 mm, Hoogte 275 mm, Gewicht 2440 g

Materiaal Lemmet: 1.4116 Krupp Roestvrij Staal (X50CrMoV15)

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

Materiaal Messenblok: Rubberboom, Walnootkleur gelakt.

Model: SL3084F

Serie: 010624-013

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.

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 SL3084F Woodstock

- Kockkniv:** Bladlängd 198 mm, Handtag 140 mm, Vikt 213 g
- Brödkniv:** Bladlängd 203 mm, Handtag 133 mm, Vikt 213 g
- Trancherkniv:** Bladlängd 205 mm, Handtag 130 mm, Vikt 187 g
- Santoku-kniv:** Bladlängd 175 mm, Handtag 135 mm, Vikt 202 g
- Grönsakskniv:** Bladlängd 122 mm, Handtag 116 mm, Vikt 85 g
- Knivblock:** Längd 290 mm, Bredd 86 mm, Höjd 275 mm, Vikt 2440 g

Bladmateriäl: 1.4116 Krupp rostfritt stäl (X50CrMoV15).

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

Materiäl för knivblock: Gummibaum, valnötsfärgad lack.

Modell: SL3084F

Serie: 010624-013

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: 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.

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 SL3084F Woodstock

- Nóż kuchenny:** Ostrze 198 mm, Rękojeść 140 mm, Waga 213 G
- Nóż do chleba:** Ostrze 203 mm, Rękojeść 133 mm, Waga 213 G
- Nóż do krojenia:** Ostrze 205 mm, Rękojeść 130 mm, Waga 187 G
- Nóż Santoku:** Ostrze 175 mm, Rękojeść 135 mm, Waga 202 G
- Nóż do warzyw:** Ostrze 122 mm, Rękojeść 116 mm, Waga 85 G
- Blok noży:** Długość 290 mm, Szerokość 86 mm, Wysokość 275 mm, Waga 2440 G

Materiäl ostrza: Stal nierdzewna 1.4116 Krupp (X50CrMoV15).

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

Materiäl bloku noży: Kauczukowiec, lakierowany w kolorze orzechowym.

Model: SL3084F

Serie: 010624-013

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 splucz 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, Slovakia

Telefon: +494049078890

E-posta: service@grossman-grandway.com

Marka: GROSSMAN

Ürün Adı: Mutfak bıçağı seti SL3084F Woodstock

- Şef bıçağı:** Bıçak uzunluğu 198 mm, sap uzunluğu 140 mm, ağırlık 213 g
- Ekmekek bıçağı:** Bıçak uzunluğu 203 mm, sap uzunluğu 133 mm, ağırlık 213 g
- Dilimleme bıçağı:** Bıçak uzunluğu 205 mm, sap uzunluğu 130 mm, ağırlık 187 g
- Santoku bıçağı:** Bıçak uzunluğu 175 mm, sap uzunluğu 135 mm, ağırlık 202 g
- Sebze bıçağı:** Bıçak uzunluğu 122 mm, sap uzunluğu 116 mm, ağırlık 85 g
- Bıçak bloğu:** Uzunluk 290 mm, genişlik 86 mm, yükseklik 275 mm, ağırlık 2440 g

Bıçak Malzemesi: 1.4116 Krupp Paslanmaz Çelik (X50CrMoV15)

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

Bıçak Bloğu Malzemesi: Kauçuk ağacı, ceviz rengi cilalı

Model: SL3084F

Seri: 010624-013

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
SL3084F "WOODSTOCK"

+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 SL3084F Woodstok

- Kuchynský nôž:** Dĺžka čepele 198 mm, rukoväť 140 mm, hmotnosť 213 g
- Chlieb nôž:** Dĺžka čepele 203 mm, rukoväť 133 mm, hmotnosť 213 g
- Trhací nôž:** Dĺžka čepele 205 mm, rukoväť 130 mm, hmotnosť 187 g
- Santoku nôž:** Dĺžka čepele 175 mm, rukoväť 135 mm, hmotnosť 202 g
- Zeleninový nôž:** Dĺžka čepele 122 mm, rukoväť 116 mm, hmotnosť 85 g
- Blok na nože:** Dĺžka 290 mm, šírka 86 mm, výška 275 mm, hmotnosť 2440 g

Materiál čepele: 1.4116 Krupp nerezová oceľ (X50CrMoV15).

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

Materiál bloku na nože: Gummibaum, lakovaný v orechovom odtieni.

Model: SL3084F

Séria: 010624-013

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 vyhýbať 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.

Informácie o výrobci: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o. Bratislava, Slovensko

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 SL3084F Woodstok

- Kochmesser:** Klinge 198 mm, Griff 140 mm, Gewicht 213 G
- Brotmesser:** Klinge 203 mm, Griff 133 mm, Gewicht 213 G
- Tranchiermesser:** Klinge 205 mm, Griff 130 mm, Gewicht 187 G
- Santoku-Messer:** Klinge 175 mm, Griff 135 mm, Gewicht 202 G
- Gemüsemesser:** Klinge 122 mm, Griff 116 mm, Gewicht 85 G
- Messerblock:** Länge 290 mm, Breite 86 mm, Höhe 275 mm, Gewicht 2440 G

Material Klinge: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).

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

Material Messerblock: Gummibaum, Walnussfarbe lackiert.

Modell: SL3084F

Serie: 010624-013

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.

Informácie o výrobci: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o. Bratislava, Slovakia

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 SL3084F Woodstok

- Chef's Knife:** Blade 198 mm, Handle 140 mm, Weight 213 g
- Bread Knife:** Blade 203 mm, Handle 133 mm, Weight 213 g
- Carving Knife:** Blade 205 mm, Handle 130 mm, Weight 187 g
- Santoku Knife:** Blade 175 mm, Handle 135 mm, Weight 202 g
- Utility Knife:** Blade 122 mm, Handle 116 mm, Weight 85 g
- Knife Block:** Length 290 mm, Width 86 mm, Height 275 mm, Weight 2440 g

Blade Material: 1.4116 Krupp Stainless Steel (X50CrMoV15).

Handle Material: Acrylonitrile Butadiene Styrene, impact-resistant technical thermoplastic resin, Black.

Knife Block Material: Rubberwood, Walnut-colored lacquered.

Model: SL3084F

Series: 010624-013

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 SL3084F Woodstok

- Couteau de chef:** Lame de 198 mm, manche de 140 mm, poids de 213 g
- Couteau à pain:** Lame de 203 mm, manche de 133 mm, poids de 213 g
- Couteau à trancher:** Lame de 205 mm, manche de 130 mm, poids de 187 g
- Couteau Santoku:** Lame de 175 mm, manche de 135 mm, poids de 202 g
- Couteau à légumes:** Lame de 122 mm, manche de 116 mm, poids de 85 g
- Bloc couteaux:** Longueur de 290 mm, largeur de 86 mm, hauteur de 275 mm, poids de 2440 g

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

Matériau du bloc couteaux: Caoutchouc, couleur noyer laquée.

Modèle: SL3084F

Série: 010624-013

Catégorie du couteau: Couteau de catégorie normale (N) selon la norme DIN: EN ISO 8442-1. Lame affûtable pour des performances durables.

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, hors de la portée des 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 résidus alimentaires, mais nettoyez-les immédiatement après chaque utilisation. Rincez le couteau soigneusement à l'eau chaude et avec un détergent doux. Enlevez les résidus alimentaires 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 ni les dommages causés par une utilisation ou un entretien inappropriés. En cas de défauts couverts par la garantie, le consommateur devrait contacter le fabricant en décrivant le problème.

Informácie o výrobci: GROSSMAN & GRAND WAY s. r. o. Bratislava, Eslovaquia

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 SL3084F Woodstok

- Cuchillo de cocina:** Hoja 198 mm, Mango 140 mm, Peso 213 g
- Cuchillo de pan:** Hoja 203 mm, Mango 133 mm, Peso 213 g
- Cuchillo trinchador:** Hoja 205 mm, Mango 130 mm, Peso 187 g
- Cuchillo Santoku:** Hoja 175 mm, Mango 135 mm, Peso 202 g
- Cuchillo para verduras:** Hoja 122 mm, Mango 116 mm, Peso 85 g
- Bloque de cuchillos:** Largo 290 mm, Ancho 86 mm, Alto 275 mm, Peso 2440 g

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

Material del bloque de cuchillos: Madera de goma, acabado en color nogal.

Modelo: SL3084F

Serie: 010624-013

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, Slovachcia

Telefono: +494049078890

Email: service@grossman-grandway.com

Marca: GROSSMAN

Nome del prodotto: Set di coltelli da cucina SL3084F Woodstok

- Coltello da cucina:** Lama 198 mm, Manico 140 mm, Peso 213 g
- Coltello da pane:** Lama 203 mm, Manico 133 mm, Peso 213 g
- Coltello da trinciare:** Lama 205 mm, Manico 130 mm, Peso 187 g
- Coltello Santoku:** Lama 175 mm, Manico 135 mm, Peso 202 g
- Coltello da verdura:** Lama 122 mm, Manico 116 mm, Peso 85 g
- Blocco coltelli:** Lunghezza 290 mm, Larghezza 86 mm, Altezza 275 mm, Peso 2440 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, Vernice color noce.

Modello: SL3084F

Serie: 010624-013

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

Filo affilabile per prestazioni durature.