

CLIENT TEFAL
 GAMME INGENIO ICE FORCE
 DOSSIER CST-13-17-000401
 PRODUIT COUTEAU SANTOKU 18
 ECHELLE 1:1

DECOUPE
 CYAN
 MAGENTA
 YELLOW
 BLACK

Infographiste Claude-Hélène
 claude-helene.jeantet@publicis.fr
 Tél. Lyon 04 72 41 61 59
 Tél. Metz Tessa 04 50 52 68 70

Commercial Alexandre
 alexandre.colomb@publicis.fr
 Tél. 04 50 52 67 63

Création :
 Exécution : Publicis

publicis
 LYON MARSEILLE ANNECY

BARCODE CHECKED

Tefal
ICEFORCE

Tefal
ICEFORCE



PERFORMANCE
 LONGUE DURÉE
 LONG LASTING
 PERFORMANCE

JUSQU'À X2 SUPÉRIEURE*
 UP TO HIGHER*

FR TECHNOLOGIE ICE FORCE : la lame en acier inoxydable de ce couteau bénéficie d'une trempe spéciale à très basse température. Ce traitement utilisé par les spécialistes de coutellerie renforce la résistance de la lame à la corrosion et assure des performances de coupe longue durée, jusqu'à 2 fois supérieures par rapport aux autres gammes inox Tefal.**

EN ICE FORCE TECHNOLOGY: this knife's stainless steel blade benefits from a special quench with very low temperature. This treatment, used by knives specialists, reinforces the blade's resistance to corrosion and assures long lasting cutting performances, up to 2 times higher than Tefal other stainless steel ranges.**

NL ICE FORCE TECHNOLOGIE : het roestvrij staal van dit mes is gebest met een erg lage temperatuur. Deze behandeling, gebruikt door messenspecialisten, versterkt de weerstand tegen corrosie en zorgt voor langdurige snijprestaties tot 2x langer vergeleken met andere roestvrijstaal messen van Tefal.**

ES TECNOLOGÍA ICE FORCE: este cuchillo de acero inoxidable se beneficia de un temple especial con una temperatura muy baja. Este tratamiento, usado por especialistas en cuchillos, refuerza la resistencia de la cuchilla a la corrosión y asegura rendimientos de corte duraderos hasta de veces más que con otras gamas de acero inoxidable de Tefal.**

DE ICE FORCE TECHNOLOGIE: Die Edeltahl Klinge wird bei der Fertigung auf eine sehr niedrige Temperatur heruntergekühlt. Durch dieses Verfahren verstärkt die Widerstandsfähigkeit der Klinge gegenüber Rost und garantiert langanhaltend gute Schneideigenschaften; bis zu zwei Mal besser als andere Edelstahl-Serien von Tefal.**

TR ICE FORCE TEKNOLOJİSİ: bu bıçağın paslanmaz çelik keskinliği, çok düşük bir sıcaklığa sahip özel bir söndürme kaynağının yararlanmaktadır. Bıçak uzmanları tarafından kullanılan bu işlem, bıçağın korozyona karşı direncini güçlendirir ve Tefal'ın diğer paslanmaz çelik serilerinden 2 kat fazla uzun ömürlü kesme performansı sağlar.**

RU ТЕХНОЛОГИЯ ICE FORCE: лезвие ножа из нержавеющей стали закаляется при очень низкой температуре. Такую технологию специалисты по производству ножей применяют, чтобы повысить устойчивость ножа к коррозии и гарантировать, что лезвие ножа останется острым в два раза дольше, чем в аналогичных линейках кухонных аксессуаров Tefal из нержавеющей стали.**

AR تقنية آيس فورس : تمت مُعالجة نصل هذا السكين الإستانلس ستيل بإرواء خاص تحت درجة حرارة منخفضة جدا. وتُعرّض هذه المُعالجة، الذي يستخدمها المتخصصون بالسكاكين، مقاومة النصل ضد الأكل، وتضمن أداء قطع طويل الأمد يصل إلى الضعفين من تشكيلة الإستانلس ستيل الأخرى من تيفال.**

SV ICE FORCETEKNIK - knivens rostfria blad har härdat genom en speciell teknik - knivens rostfria blad har härdat genom en speciell teknik med ytterst låg temperatur. Behandlingen som begagnas av knivspecialister ökar bladets motståndskraft mot korrosion och garanterar längre skärformåga - upp till två gånger längre än Tefals övriga rostfria knivprogram.**

FI ICE FORCE -TEKNOLOGIA: Veitsen teräosa on ruostumatonta terästä. Veitsen valmistusprosessissa teräosa on jäädytetty erittäin alhaisessa lämpötilassa. Tämä tekniikka, jota veitsispecialistit käyttävät, tekee teräosasta erittäin kestävä ja saa aikaan parhaan leikkaustuloksen - kaksi kertaa paremmat tulokset, kun vertaamme muihin Tefalin ruostumattomiin teräsveitsisarjoihin.**



Käsittele varoen. HUOMIO: erittäin terävät terät. Valvo etteivät lapset tai henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aistelltaan rajoitteisia leiki veitsiä loukkaantumisvaara. Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja jolla käytetään kotitalouskäytössä käyttöohjeen mukaisesti.

Обращайтесь с осторожностью. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Острые лезвие, храните в месте, недоступном для детей и инвалидов: опасность травмирования. Только для использования в домашних условиях и на кухне.

ارحى التعامل معها بكل حذر. تصدروا: نصل السكين حاد جدا. يرجى الحفاظ عليها بعيداً عن الأطفال أو الأشخاص من ذوي الإحتياجات الخاصة : خطر الإصابة بالحوادث باستخدامه في المطبخ فقط.

Hanteras varakt. FÖRSIKTIGHEIT: Vässt blad, förvaras ötkomligt för barn eller personer med funktionshinder - skadeisik. Endast för hemmabruk och i kök.

Manipule con cuidado. Cuchilla afilada, manténgalo alejado de niños y personas no capacitadas: riesgo de lesiones. Únicamente para uso doméstico y en la cocina.

Mit Vorsicht handhaben. Scharfe Klinge, nicht in Reichweite von Kindern oder Personen mit eingeschränkter Fähigkeit einbringen. Verletzungsgefahr.

Nur für den Gebrauch in Haushalt und Küche.

Tuutarkki käyttää. Käsittele varoen. Huomio: erittäin terävät terät. Valvo etteivät lapset tai henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aistelltaan rajoitteisia leiki veitsiä loukkaantumisvaara. Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja jolla käytetään kotitalouskäytössä käyttöohjeen mukaisesti.

A manier avec précaution. ATTENTION : lame tranchante, garder loin des enfants et des personnes à capacité réduite : risque de blessure. Pour un usage domestique en cuisine uniquement.

Handle with care. CAUTION: Sharp blade, keep away from children or non-capable person: injury risk. For a domestic and kitchen use only.

Voorzichtig hanteren. Het lemmet is scherp: houd het uit de buurt van kinderen en niet-capabele personen, om verwondingen te voorkomen. Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik in de keuken.

Ref: 20 98 983 510 - PA 10/17

Нержавеющая сталь

3 168430 274266

K2320614



PERFORMANCE
 LONGUE DURÉE
 LONG LASTING
 PERFORMANCE

JUSQU'À X2 SUPÉRIEURE*
 UP TO HIGHER*



HAUTE DURABILITÉ
 LONGE LEVENSDUUR
 ALTA DURABILIDAD
 LANGE LEBENSDAUER
 YÜKSEK DAYANIKLILIK
 ВЫСОКАЯ ПРОЧНОСТЬ
 И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

متانة عالية
 HÖG HÅLLBARHET
 ERITTÄIN KESTÄVÄ

GUARANTEE
 10
 YEARS

GARANTIE 10 ANS
 10 JAAR GARANTIE
 GARANTÍA 10 AÑOS
 10 JAHRE GARANTIE
 10 VIL GARANTII
 ГАРАНТИЯ 10 ЛЕТ
 10 سنوات ضمانة
 10 ÅRS GARANTI
 TAKUU 10 VUOTTA

HIGH DURABILITY
 GERMAN
 STAINLESS
 STEEL

GUARANTEE
 10
 YEARS

EASY TO CLEAN

лезвие увеличивает продолжительность использования нержавеющей стали. Гарантия 10 лет.

Met de speciale behandeling van het roestvrij staal wordt de levensduur van het mes aanzienlijk verlengd.

Met de speciale behandeling van het roestvrij staal wordt de levensduur van het mes aanzienlijk verlengd.

Santoku knife 18 cm - ROESTVRIJ STAAL. För att att skiva, skära och finhacka. Skärar i bladets hinder att livmedel fastnar. Tyvärr ej hög hållbarhet. 10 års garanti. Till maskinisk.

Santoku väkri 18 cm - RÖSTFRIJ STÅL. För att att skiva, skära och finhacka. Skärar i bladets hinder att livmedel fastnar. Tyvärr ej hög hållbarhet. 10 års garanti. Till maskinisk.

Santoku knif 18 cm - RÖSTFRIJ STÅL. För att att skiva, skära och finhacka. Skärar i bladets hinder att livmedel fastnar. Tyvärr ej hög hållbarhet. 10 års garanti. Till maskinisk.

Santoku нож 18 см - НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ. Для резки, шинкования и измельчения. Канавки на астиах способствуют предотвращению прилипания продуктов нержавеющей стали. Гарантия 10 лет.

Couteau santoku 18 cm - INOX. Pour trancher/découper et hacher finement. Lame aigüeée pour que les aliments tranchent pas à la lame. Inox allemand. Haute durabilité. Garantie 10 ans. Compatible lave-vaisselle.

Santoku knife 18 cm - STAINLESS STEEL. To slice, cut, and chop finely. Grooves on blade reduces sticking. German steel. High durability. 10 year guarantee. Dishwasher safe.

Santoku mes 18 cm - RÖSTFRIJ STÅL. Voor het snijden en hakken van dunne plakjes. Lemmet met honingraatstructuur zodat voedsel niet aan het blad blijft plakken. Zeer duurzaam Duits roestvrij staal. 10 jaar garantie. vaatwasmachine - bestendig.

Cuchillo Santoku 18 cm - ACERO INOXIDABLE. Para filetear, cortar y picar fino. Cuchilla aramada para evitar que los alimentos se queden en la hoja. Acero inoxidable alemán de alta durabilidad. Garantía 10 años. Apto para el lavavajillas.

Santokumesser 18cm - EDELSTAHL. Zum Schneiden, Zerkleinern und fein Hacken. Mit Küllenschliff, um ein Anhaften des Schnittguts an der Klinge zu vermeiden. Lange Lebensdauer: Deutscher Edelstahl. 10 Jahre Garantie. Spülmaschinengeeignet.

Santoku bıçağı 18 cm - PASLANMAZ ÇELİK. İnce dilimleme, kesme ve doğrama için. Yemeğin bacağı yapışmasını önleyen petekli bıçak ağız. Yüksek dayanıklılığa sahip Alman yapılmaz çelik. 10 yıl garanti. Bulaşık makinesinde kullanılabilir.

Нож Сантоку 18 см - НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ. Для резки, шинкования и измельчения. Канавки на астиах способствуют предотвращению прилипания продуктов нержавеющей стали. Гарантия 10 лет.

Couteau santoku / Santoku knife

18 cm

Tefal
ICEFORCE

* Par rapport aux autres gammes inox Tefal (Comfort, Ingenio)
 * Than Tefal other stainless steel ranges (Comfort, Ingenio)

www.tefal.com - FABRIQUÉ EN CHINE - MADE IN CHINA
 Tefal est une marque déposée par Tefal S.A.S. France - Tefal is a registered trademark of Tefal S.A.S. France - 15 avenue des Alpes - BP 89 - 74150 RUMILLY - FRANCE - R.C.S. Annecy B 301 520 920

Изготовитель: «Группа СЕБ», Франция — Изготовитель: Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France

Групп СЕБ, 112 Шимэн-до Мулен Каррон 69130 Экулли Франс — Сделано в Китае. Официальный представитель и импортер в России - ЗАО «Группа СЕБ-Восток» 125171, Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3, тел.: +7 (495) 213-32-32 Срок службы изделия 2 года с даты продажи.