

CLIENT

GAMME

DOSSIER

PRODUIT

ECHELLE

TEFAL

INGENIO ICE FORCE

CST-13-17-000401

COUTEAU CHEF 20

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.collob@publicis.fr
Tél. 04 50 52 67 63

Création :

Exécution :

Publicis

BARCODE CHECKED

Tefal
ICEFORCE



PERFORMANCE
LONGUE DURÉE
LONG LASTING
PERFORMANCE

ICEFORCE TECHNOLOGY JUSQU'À X2 SUPÉRIEURE*
UP TO 2 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 gebelst 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 roestvrijstalen 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 Klingen 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 kaynağından 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. وتُعرّز هذه المُعالجة، الذي يستخدمها المتخصصون بالسكاكين، مقاومة النصل ضد التآكل، وتضمن أداء قطع طويل الأمد يصل إلى الضعفين من تشكيلة الإستانلس ستيل الأخرى من تيفال. **

SV ICE FORCE TEKNIK - 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 jäähdytetty 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 teräveitsisarjoihin. **

** Comfort, Ingenio

CA Kasittele varoen. HUOMIO: erittäin terävät lapset tai henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aistellaan rajoitteisia leiki veitsillä loukkaantumisvaara. Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä käyttöönoheen mukaisesti.



CA Обращайтесь с осторожностью. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Острое лезвие, хранящее в месте, недоступном для детей и инвалидов: опасность травмирования. Только для использования в домашних условиях и на кухне. Nur für den Gebrauch in Hausat und Küche.



CA 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. Fährigkeiten bringen. Verletzungsfahr. Nur für den Gebrauch in Haushalt und Küche.



CA 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 usage only.



Ref: 20 98 983 490 - PA 10/17



Tefal
ICEFORCE



PERFORMANCE
LONGUE DURÉE
LONG LASTING
PERFORMANCE

ICEFORCE TECHNOLOGY JUSQU'À X2 SUPÉRIEURE*
UP TO 2 HIGHER*



HAUTE DURABILITÉ
LANGE LEVENSDUUR
ALTA DURABILIDAD
LANGE LEBENSDAUER
YÜKSEK DAYANIKLILIK
ВЫСОКАЯ ПРОЧНОСТЬ
И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ
متانة عالية
HÖCHSTHÄLBARHEIT
ERITTÄIN KESTÄVÄ



GARANTIE 10 ANS
10 JAAR GARANTIE
GARANTÍA 10 AÑOS
10 JAHRE GARANTIE
10 YIL GARANTILI
ГАРАНТИЯ 10 ЛЕТ
10 سنوات ضمانة
10 ÅRS GARANTI
TAKUU 10 VUOTTA

* 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 Canon 69130 Ecully, France
Групп СЕБ, 112 Шимэю 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.



CA سكين البهاة ٢٠ سم - إستانلس ستيل - لغوم وتقطع جميع أنواع الطعام وتغليبه الى شرائح فودا لاني : متانة عالية ١٠ سنوات ضمانة. أداة للتنظيف في جارية الصحون.

CA Kockkniv 20 cm - ROSTFRITT STÅL. För att hacka och skära alla sorters livsmedel. Tyskt stål - hög hållbarhet. 10 års garanti. Tai maskindisk.

CA Kokkeveitsi 20 cm - RUOSTUMATON TERÄS. Hienonaa, viipalo ja pilko - sopii kaikille ruoka-ainelille. Saksalaista terästä: erittäin kestävä. Takuu 10 vuotta. Voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta käsinpesu pidentää tuotteen käyttöikää.

CA Kochmesser 20cm - EDELSTAHL. Zum Hacken, Schneiden und Zerkleinern aller Arten von Lebensmitteln. Lange Lebensdauer: Deutscher Edelstahl. 10 Jahre Garantie. Spülmaschinengeeignet.

CA Şef bıçağı 20 cm - PASLANMAZ ÇELİK. Doğramak, dilimlemek ve kesmek için. Yüksek dayanıklılığa sahip Alman yapışmaz çelik. 10 yıl garantili. Bulaşık makinesinde yıkanabilir.

CA Поварской нож 20 см - НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ. Для измельчения, нарезания тонкими ломтиками и большими кусками. Сверхпрочная немецкая нержавеющей сталь. Гарантия 10 лет. Можно мыть в посудомоечной машине.

CA Couteau chef 20 cm - INOX. Pour hacher, trancher et émincer. Inox allemand : haute durabilité. Garantie 10 ans. Compatible lave-vaisselle.

CA Chef knife 20 cm - STAINLESS STEEL. To mince, slice and chop all types of food. German steel: high durability. 10 year-guarantee. Dishwasher safe.

CA Chefmes 20 cm - ROESTVRUJ STAL. Voor hakken en snijden. Zeer duurzaam Duits roestvrij staal. 10 jaar garantie. Vaatwasmachine- bestendig.

CA Cuchillo de Chef 20 cm - ACERO INOXIDABLE. Para cortar, rebanar y picar. Acero inoxidable Alemán de alta durabilidad. Garantía 10 años. Apto para el lavavajillas.

Tefal
ICEFORCE

20
cm

Couteau chef / Chef knife