



THE STARTER SET

THE STARTER SET



COOKING TOGETHER SINCE 2003

# THE STARTER SET

## ICE HARDENED FOR SUPERIOR PERFORMANCE



Scan for Jamie's top tips



- CHEF'S KNIFE, 15CM
- UTILITY KNIFE, 12CM
- PARING KNIFE, 9CM



3 168430 341807

REF. 2099040040 - FAN 11/21

THE STARTER SET

ICE HARDENED



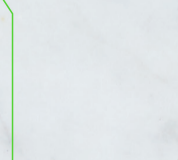
THESE HIGH-QUALITY GERMAN STAINLESS STEEL BLADES ARE ICE HARDENED. A THERMAL SHOCK IS APPLIED, DROPPING THEIR TEMPERATURE FROM 1000 C TO -120 C, MAKING THEM HARDWEARING AND LONG-LASTING.

DE DIESE HOCHREIHTEN DEUTSCHEN EDELSTAHLKlingen sind ESSEHARTET MIT HILFE EINES THERMOSCHOCKS. WIRD IRE TEMPERATUR VON 1000 C AUF -120 C GEBRACHT, UM SIE STRAPAZIERFÄHIG UND HALTBAR ZU MACHEN.

SV DIESSA HÖRQUALITÄTNA TYSKA RÖSTFÄRNA STÅLBLAD ÄR SÄRHÄRDE EN TERMISK STÖT ANVÄNDS. TEMPERATUREREN SÄNKES FRÅN 1000 °C TILL -120 °C. VIKET ÖFR DEN SÄTTSTÄRKA OCH LÅNGVARIG.

FR CES LAMES ALLEMANDES EN ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITE SONT SUBIES POUR LA BLADE UN CHOC THERMIQUE. EST APPLIQUE FASANT CHUTER LEUR TEMPERATURE DE 1000 °C A -120 °C. LES COUTELERS SONT RESISTANTES ET DURABLES.

PL MISE EN L'ACIER INOXYDABLE DE HAUTE QUALITE SONT SUBIES POUR LA BLADE UN CHOC THERMIQUE. EST APPLIQUE FASANT CHUTER LEUR TEMPERATURE DE 1000 °C A -120 °C. LES COUTELERS SONT RESISTANTES ET DURABLES.



3 168430 341807



COOKING TOGETHER SINCE 2003

"NOW HERE'S A SUPER-USEFUL TRIO. USE YOUR VERSATILE CHEF'S KNIFE TO EFFORTLESSLY CHOP SEASONAL VEG, QUALITY MEAT, LOVELY FRESH HERBS AND SO MUCH MORE. YOUR PRECISE LITTLE PARING KNIFE IS BRILLIANT FOR CUTTING AND SLICING FRUIT AND VEG. AND YOU'LL USE YOUR UTILITY KNIFE EVERY DAY. FOR CHOPPING FRUIT FOR BREAKFAST, PREPPING VEG FOR YOUR LUNCHTIME SALAD, OR RUSTLING UP A QUICK MIDWEEK MEAL. LET'S GET COOKING!"



FIND FOOD INSPIRATION AND DELICIOUS RECIPES AT JAMIEOLIVER.COM FOR MORE PRODUCT INFORMATION, VISIT TEFAL.COM

EN THE STARTER SET - GERMAN STEEL. CAUTION: SHARP BLADE. KEEP AWAY FROM CHILDREN AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, UNLESS GIVEN CAREFUL SUPERVISION AND INSTRUCTION. RECOMMENDATION: HANDWASH WITH A NON-ABRASIVE SPONGE. DRY CAREFULLY. USE ONLY ON PLASTIC OR WOODEN CHOPPING BOARDS. FOR DOMESTIC AND KITCHEN USE.

DE MESSER - DEUTSCHER EDELSTAHL. ACHTUNG: SCHARFE KLINGE. VON KINDERN UND PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEM PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN FERNHALTEN UND NUR UNTER SORGSAMER AUFSICHT UND NACH ENWISUNG VERWENDET LASSEN. HINWEIS: WÄSCHEN SIE ES MIT EINER NICHT SCHEUERNDEN SCHWAMM UND TROCKNEN SIE ES SORGFÄLTIG. MESSER DARF NUR AUF KUNSTSTOFF- ODER HOLZSCHNEIDERBRETTERN VERWENDET WERDEN. NUR FÜR DEN GEBRAUCH IN HAUSHALT UND KÜCHE GEDACHT.

NO KNIVER - TYSK STÅL. FÖRSIKTIG: SKÄRPLAD. HÖLD BORT FRA BARN OG PERSONER MED NEDSATT FYSISK, SENSORISK ELLER MENTALE FUNKSJØNER. MED VINDRE DET BLIR GITT IKKJAKTILSYN OG INSTRUKSJØN. ANBEFALING: HÅNDVASK MED EN IKKE-SLIPENDE SVAMP. TØRK FÖRSIKTIG. BRUK KUN PÅ SKJEREFJØLER, PLAST ELLER TRE. KUN TIL KÖKKENBRUK I HJEMMET.

DA KNIVE - TYSK STÅL. FÖRSIKTIG: SKÄRPT BLAD. PRODUKTET ER IKKE BEREGNET TIL AT BLIVE ANVENDT AF PERSONER (HERUNDER BØRNE) MED NEDSATTE FYSISKE, SANSSEMÆSSIGE ELLER MENTALE FÆRDIGHEDER ELLER PERSONER MED MÅNGLENDE ERFARING OG VIDEN. MEDVINDRE DE OVERVÆGES IGENS ELLER ER BLEVET INSTRUERET I SIKKER BRUG AF PRODUKTET AF EN PERSON MED ANSVAR FOR DERES SIKKERHED. ANBEFALING: VASK I HÅNDEN MED EN IKKE-SLIBENDE SVAMP. TOR OMVÆGSELIGT KNIVEN MÅ KUN BRUGES PÅ SKJEREBRETTER AF PLAST ELLER TRE. KUN TIL KÖKKENBRUG I HJEMMET.

SV KNIVAR - TYSKT STÅL. FÖRSIKTIGHET: VASST BLAD. FÖRVARAS UTOM RÖCKHÄLL FÖR BARN OCH PERSONER MED REDUCERAD FYSISK, SENSORISK ELLER MENTAL KAPACITET. SÄVDA INTE DE ÖVERVÅKAS NÖGA OCH FÄTT NOGRANNA INSTRUKTIONER. REKOMMENDATION: HÄNDTVÄTT MED EN IKKE-SLIPANDE SVAMP. TORKA NÖGA. ANVÄND ENDAST PLAST- ELLER TRÄSKÄRBRÄDOR FÖR HUSHÄLLSBRUK.

FI VEITSET - SAKSALAJSTA TERÄSTÄ. HUOMIO: TERÄVI TERA. PIDÄ PÖSSÄ LASTEN JA SELLAISTEN HENKILÖIDEN LUOTTUVILTA. JÖIDEN FYYSSET, ASTIWARAISSET TAI HENKISET ÖHINUSJÖIDET ÖVÄT HEIKENTYÖET. JÖLEI HEITÄ VALVOTA TAI ÖRÄSTETA. SUOSITUS: KÄSINPESU HANKAAMATTOMALLA SENEILLÄ, KÖNNÄ HUOLELLISESTI. KÄYTÄ VAIN MÖÖVSIÄ TAI PÖSSÄ LEIKKÖLÄUTJÄ, KOTTILÖUS- JA KESTÖKÄYTÖÖN.

TR BICAKLAR - ALMAN ÇELİK. ÖKAKTIL ÖZETİM VE EĞİTİM VERİLMEYİŞ TAKİRÖDÖ ÇÖÖKÖLÖRDAN VE FİZİKSEL ÖYÜSAL VEYA ZHİNESEL YETENKLERİ AZALMIŞ KİŞİLERDEN UZAK TUTULUZ. ÖNERİ: AŞINDIRICI ÖLMAYAN SÜNGER İLE ELDE YIKAYIN. ÖKAKTIL ÖCE KURULAYIN. SADECE PLASTİK VEYA AŞIŞAP ÖÖGRAMA TAHTALARDNA EY ÖY VE MÖTAK KÖLLANMAY ÖÖÖNÖ.

RU НОЖИ - НЕМЕЦКАЯ СТАЛЬ. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ОСТРОЕ ЛЕЗВИЕ. ДЕРЖИТЕ ПОДАЛЬШЕ ОТ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ БЕЗ ТЩАТЕЛЬНОГО НАБЛЮДЕНИЯ И ИНСТРУКЦИИ. ВОЗМОЖНОСТЯМИ МЕСТЕ: ОПАСНОСТЬ ТРАВМИРОВАНИЯ. РЕКОМЕНДАЦИЯ: МЫТЬ РУЧНОЮ, НЕ ИСПОЛЬЗУЯ АБРАЗИВНУЮ ГУБКУ. ЗАТЕМ ТЩАТЕЛЬНО ВЫСУШИТЬ. НОЖ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА ПЛАСТИКОВЫХ И ДЕРЕВЯННЫХ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСКАХ, ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НА КУХНЕ.

PL NÓZE - STAL NIEMIECKA. UWAGA: OSTRZE OSTRZE. TRZYMAJ Z DALA OD DZIECI I OSÖB Ö ÖGRANICZONYMI FIZYCZNEJ, SENSORYCZNEJ LUB UMYSLOWEJ CHYBA ZE POD STARANNYM NADZOREM I PÖNSTRÖDNIEM. ZALECENIE: MYC RÖCZNE NIESÖDZIERNA GÖBKÖ, ÖOKLADNIE OSUSZCZ. UZYWAC WYLÖCZNE NA PLASTIKOWYCH LUB ÖREWNIAWYCH DESKACH ÖD KRÖJENIA. ÖD UZYTKU ÖDÖMÖWEGO I KUCHENNEGO.

FR COUTEAUX - ACIER INOXYDABLE ALLEMAND. ATTENTION: LAME TRANCHANTE. TENIR A L'ÉCART DES ENFANTS ET DES PERSONNES À CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES SAUF EN CAS DE SURVEILLANCE OU D'INSTRUCTIONS PRÉALABLES. RECOMMANDATION: LAVER À LA MAIN AVEC UNE ÉPONGE NON ABRASIVE. SÈCHER AVEC PRÉCAUTION ET SOIN. COUTEAU À UTILISER UNIQUEMENT SUR DES PLANCHES À DÉCOUPER EN PLASTIQUE OU EN BOIS. POUR UN USAGE DOMESTIQUE EN CUISINE UNIQUEMENT.

NL MESSER - DUTS STAAL. WAARSCHUWING: HET LEEMMET IS SCERP. HOU DIT PRODUCT BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN EN MENSEN MET BEPERKTE FYSIEKE. SENSORISCHE OF GEESTELIJKE VAARDIGHEDEN. TENZIJ ZIJ HET PRODUCT ONDER DE NODIGE BEGELEIDING EN TOEZICHT OP EEN VEILIGE MANIER KUNNEN GEBRUIKEN. ADVIES: WAS MET DE HAND AF GEEEN SCHUURSPONGSJE GEBRUIKEN EN DROOG HET ZÖRGVÖLDIG. GEBRUIK HET MES ALLEEN OP SMLPLANKEN VAN KUNSTSTOF OF HÖUT. ALLEEN GESCHIKT VOÖR HUSHÖUDELLIK. GEBRUIK IN DE KEUKEN.

© Copyright 2021 Jamie Oliver Licensing Limited. Jamie Oliver is a registered trademark. Manufactured, distributed, imported and sold under licence by Tefal. Say hello to us at: Tefal S.A.S. - 15 Avenue des Alpes - ZAE Rumilly Est - 74150 RUMILLY - FRANCE. www.tefal.com Made in China - Fabriqué en Chine - Tefal is a registered trademark of / est une marque déposée par Tefal S.A.S. France. R.C.S. Annecy B 301 520 920. Portrait: Sam Robinson, 2014. Imported to the UK by Groupe SEB (UK) Ltd, Datchet, SL3 9LL.

Ножи. Изготовитель: Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron, 69130 Ecully, France. Груп СЕБ, 112 Шмэн дю Мулен Каррон, 69130 Экули, Франс (Франция). 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. Соответствует ГОСТ-Р 51015-97 пп. 4.2.16, 4.2.19. Срок гарантии - 2 года, срок службы изделия 2 года с даты продажи.

Dystrybutor: Groupe SEB Polska Sp.z.o.o - Gdański Business Center II D - ul. Inflancka 4C - 00-189 Warszawa - www.tefal.pl - Wyprodukowano we Chinach.

In Australia "Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure." This Guarantee does not cover freight or any other costs incurred by you in making a claim. To claim, please contact the customer service phone number (1300 307 824 - alternatively, www.tefal.com.au).