Jamie Oliver Tefal

COOKING TOGETHER SINCE 2003

Jamie Oliver Tefal

COOKING TOGETHER SINCE 2003

ICE HARDENED

- 120°C

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 hochwertigen deutschen Edelstahlklingen sind eisgehärtet. Mithilfe eines Thermoschocks wird ihre Temperatur von 1000°C auf -120°C gesenkt, um sie strapazierfähig und haltbar zu machen.

NO Dessa högkvalitativa tyska rostfria stålblad är ishärdade.Et termisk sjokk påføres, og senker temperaturen fra 1000°C til -120°C, noe som gjør dem slitesterke og holdbare.

DA Disse klinger af rustfrit stål af høj kvalitet fra Tyskland er ishærdede. Der påføres et varmechok, der sænker deres temperatur fra 1000°C til -120°C, hvilket gør dem slidstærke og holdbare.

SV Dessa högkvalitativa tyska rostfria stålblad är ishärdade.En termisk stöt används, temperaturen sjunker från 1000°C till -120°C, vilket gör dem slitstarka och långvariga.

FI Nämä korkealaatuiset saksalaiset terät ruostumattomasta teräksestä on jääkarkaistu. Lämpöshokkia käytetään laskemaan niiden lämpötila 1000°C:sta -120°C:een, jolloin niistä tulee kestäviä ja pitkäikäisiä.

TR Bu yüksek kaliteli Alman paslanmaz çelik bıçaklar buzla sertleştirilmiştir. Sıcaklığı 1000°C'den -120°C'ye düşürerek termal şoklama yapılmıştır, bu sayede dayanıklı ve uzun ömürlüdür.

RU Эти высококачественные немецкие ножи из нержавеющей стали прошли криозакалку. Применяется термический удар, при котором температура падает от 1000°C до -120°C, что придает износостойкость и долговечность.

PL Wysokiej jakości niemieckie ostrza z nierdzewnej stali są hartowane w niskiej temperaturze. Zastosowano szok termiczny ze spadkiem temperatury z 1000°C do - 120°C wzmacniający ich wytrzymałość i trwałość.

FR Ces lames allemandes en acier inoxydable de haute qualité sont durcies par la glace. Un choc thermique est appliqué, faisant chuter leur température de 1000°C à -120°C, ce qui les rend résistantes et durables.

NL Deze hoogwaardige Duitse roestvrijstalen messen zijn ijsgehard. Een thermische schokbehandeling werd toegepast, de temperatuur verlagen van 1000°C naar -120°C maakt ze slijtvast en duurzaam.

EN KITCHEN KNIVES: GERMAN STAINLESS STEEL. SHARPENABLE BLADE. CAUTION: SHARP BLADE. KEEP AWAY FROM CHILDREN AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, UNLESS GIVEN CAREFUL SUPERVISION AND INSTRUCTION. USE ONLY ON PLASTIC OR WOODEN CUTTING BOARDS. HANDWASH WITH A NON-ABRASIVE SPONGE AND DRY CAREFULLY. **FSC-CERTIFIED ACACIA WOOD BLOCK:** THIS BLOCK IS NOT A TOY. THIS BLOCK IS DESIGNED TO BE USED WITH JAMIE OLIVER BY TEFAL KITCHEN KNIVES – IT IS NOT RECOMMENDED FOR USE WITH ANY OTHER KNIVES. THE BLOCK IS NOT DISHWASHER SAFE – CLEAN WITH A DAMP CLOTH. ALWAYS PLACE THE BLOCK ON A DRY, STABLE WORK SURFACE, AWAY FROM THE EDGE. DON'T PLACE IN CONTACT WITH FOOD. AS WITH ALL NATURAL PRODUCTS MADE OF WOOD, COLOUR TINTS MAY VARY BUT DO NOT AFFECT PRODUCT QUALITY.

DE MESSER: DEUTSCHER EDELSTAHL. SCHÄRFBARE KLINGE. VORSICHT: SCHARFE KLINGE. VON KINDERN UND VON PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN FERNHALTEN, ES SEI DENN, DASS DIESE BEAUFSICHTIGT UND UNTERWIESEN WERDEN. NUR AUF SCHNEIDEBRETTERN AUS KUNSTSTOFF ODER HOLZ VERWENDEN. MIT DER HAND MIT EINEM NICHTSCHEUERNDEN SCHWAMM SÄUBERN UND SORGFÄLTIG TROCKNEN. **FSC AKAZIENHOLZBLOCK:** DER BLOCK IST KEIN SPIELZEUG. DER MESSERBLOCK IST FÜR DIE VERWENDUNG MIT JAMIE OLIVER TEFAL MESSERN VORGESEHEN: ES WIRD NICHT EMPFOHLEN, IHN MIT ANDEREN MESSERN ZU VERWENDEN. MESSERBLOCK NICHT WASCHEN. NICHT SPÜLMASCHINENGEEIGNET. MESSERBLOCK MIT EINEM FEUCHTEN TUCH REINIGEN. MESSERBLOCK IMMER AUF EINE STABILE UND TROCKENE ARBEITSFLÄCHE STELLEN. MESSERBLOCK NICHT NAHE DER KANTE DER ARBEITSPLATTE PLATZIEREN. NUR FÜR DEN GEBRAUCH IN HAUSHALT UND KÜCHE GEDACHT. NICHT IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN BRINGEN. WIE BEI ALLEN NATÜRLICHEN PRODUKTEN AUS HOLZ KÖNNEN DIE FARBEN VARIIEREN, WAS JEDOCH NICHT DIE PRODUKTQUALITÄT BEEINTRÄCHTIGT.

NO KNIVER: TYSK RUSTFRITT STÅL.BLAD SOM KAN SLIPES. FORSIKTIG: SKARPT BLAD. HOLD BORTE FRA BARN OG PERSONER MED NEDSATT FYSISK, SENSORISK ELLER MENTALE FUNKSJONER, MED MINDRE DET BLIR GITT NØYAKTIK TILSYN OG INSTRUKSJON. BRUK KUN PÅ SKJÆREFJØLER I PLAST ELLER TRE. HÅNDVASK MED EN IKKE-SLIPENDE SVAMP, TØRK FORSIKTIG. **FSC ACACIA TREBLOKK:** DENNE BLOKKEN ER IKKE LEKE. DENNE BLOKKEN ER DESIGNET FOR Å BRUKES MED JAMIE OLIVER TEFAL - DEN ANBEFALES IKKE FOR BRUK MED NOEN ANDRE KNIVER. BLOKKEN ER IKKE OPPVASKMASKINSIKKER - RENGJØR MED ET FUKTIG HÅNDKLE. PLASSER ALLTID BLOKKEN PÅ EN TØRR, STABIL ARBEIDSOVERFLATE, BORT FRA KANTEN. DETTE PRODUKTET ER IKKE TIL PROFESJONELL BRUK. IKKE PLASSER I KONTAKT MED MAT. SOM ALLE NATURLIGE PRODUKTER LAGET AV TRE, KAN FARGETONER VARIERE, MEN IKKE ENDRE PRODUKTKVALITETEN.

DA KNIVE: TYSK RUSTFRI STÅL. SLIVEBARE KNIVE. FORSIGTIG: KNIVEN ER SKARP. SKAL HOLDES VÆK FRA BØRN OG PERSONER MED NEDSAT FYSYSKE, SENSORISKE ELLER MENTALE EVNER, MEDMINDRE DE ER UNDER OPSYN OG ER BLEVET VEJLEDT ORDENTLIGT. MÅ KUN BRUGES PÅ SKÆREBRÆT AF PLASTIK ELLER TRÆ. SKAL HÅNDVASKES MED IKKE-SLIBENDE SVAMP OG TØRRES GRUNDIGT AF. **FSC AKACIE TRÆKLODS:** KNIVSLIBEREN ER IKKE LEGETØJ. DENNE BLOK ER BEREGNET TIL BRUG MED JAMIE OLIVER TEFAL KØKKENKNIVE. BRUG MED ANDRE KNIVE ANBEFALES IKKE. BLOKKEN MÅ IKKE VASKES. TÅLER IKKE OPVASKEMASKINE. BLOKKEN RENGØRES MED EN FUGTIG KLUD MED VAND. PLACER ALTID BLOKKEN PÅ EN STABIL OG TØR ARBEJDSFLADE. UNDGÅ AT ANBRINGE BLOKKEN NÆR KANTEN PÅ KOGEPLADEN. KUN TIL KØKKENBRUG I HJEMMET. BLOKKEN MÅ IKKE ANBRINGES I KONTAKT MED MAD. SOM MED ALLE NATURLIGE PRODUKTER AF TRÆ KAN FARVETONERNE VARIERE, MEN PRODUKTKVALITETEN ER ENS.

SV KNIVAR: TYSKT ROSTFRITT STÅL. SLIPADE BLAD. FÖRSIKTIGHET: FÖVARAS UNDAN FRÅN BARN OCH PERSONER MED REDUCERAD FYSISK, SENSORISK ELLER MENTAL KAPACITET, SPÄVIDA INTE DE NOGA ÖVERVAKAS OCH INSTRUERATS. ANVÄND ENDAST PLAST- ELLER TRÄSKRÄBRÄDEN. HANDTVÄTT MED EN ICKE-SLIPANDE SVAMP OCH TORKA NOGA. **FSC AKACIATRÄBLOCK:** DETTA BLOCK ÄR INGEN LEKSAK. DETTA BLOCK ÄR DESIGNAT ATT ANVÄNDAS MED JAMIE OLIVER TEFAL KNIVES – DET REKOMMENDERAS INTE ATT ANVÄNDA DET MED NÅGRA ANDRA KNIVAR. BLOCKET ÄR INTE DISKMASKINSSÄKERT - RENGÖR DET MED EN FUKTIG TRASA. PLACERA ALLTID BLOCKET PÅ EN TORR OCH STABIL ARBETSYTA UNDAN FRÅN KANTEN. DENNA PRODUKTÄR INTE TILL FÖR PROFESSIONELL ANVNDNING. PLACERA INTE DEN I KONAKT MEDLIVSMEDEL. SÅSOM MED ALLA NATURPRODUKTER TILLVERKADE AV TRÄ KAN FÄRGTONERNA VARIERA MEN PRODUKTKVALITETEN ÄNDRAS INTE.

FI VEITSET: SAKSALAISTA RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ. TEROITETTAVAT TERÄT. HUOMIO: TERÄVÄ TERÄ. PIDÄ POISSA LASTEN JA SELLAISTEN HENKILÖIDEN ULOTTUVILTA, JOIDEN FYYSISET, AISTINVARAISET TAI HENKISET OMINAISUUDET OVAT HEIKENTYNEET, JOLLEI HEITÄ VALVOTA TAI OPASTETA. KÄYTÄ VAIN MUOVISIA TAI PUISIA LEIKKUULAUTOJA. **FSC-AKAASIAPUINEN VEITSITUKKI:** TÄMÄ VEITSITUKKI EI OLE LELU. VEITSITUKKI ON SUUNNITELTU KÄYTETTÄVÄKSI JAMIE OLIVER TEFAL-LEIKKUUVEITSIEN KANSSA – KÄYTTÖÄ MUIDEN VEITSIEN KANSSA EI SUOSITELLA. VEITSITUKKI EI OLE ASTIANPESUKONEEN KESTÄVÄ – PUHDISTA KOSTEALLA LIINALLA. ASETA VEITSITUKKI AINA KUIVALLE, VAKAALLE TYÖTASOLLE ETÄÄLLE TASON REUNASTA. TÄTÄ TUOTETTA EI OLE TARKOITETTU AMMATTIKÄYTTÖÖN. EI SAA JOUTUA KOSKETUKSIIN ELINTARVIKKEIDEN KANSSA. KUTEN KAIKKIEN LUONNOLLISTEN PUUTUOTTEIDEN KANSSA, VÄRISÄVYT VOIVAT VAIHDELLA, MUTTA SE EI VAIKUTA TUOTTEEN LAATUA.

TR BIÇAKLAR: ALMAN PASLANMAZ ÇELİĞİ. BİLENEBİLİR BIÇAK. DİKKAT: KESKİN BIÇAK. DİKKATLİ GÖZETİM VE EĞİTİM VERİLMEDİĞİ MÜDDETÇE ÇOCUKLARDAN VE FİZİKSEL, DUYUSAL VEYA ZİHİNSEL YETENEKLERİ ZAYIF KİŞİLERDEN UZAK TUTUNUZ. SADECE PLASTİK VEYA AHŞAP DOĞRAMA TAHTALARINDA KULLANIN. AŞINDIRICI OLMAYAN SÜNGER İLE ELDE YIKAMA YAPIN VE DİKKATLİCE KURULAYIN. **FSC AKASYA AĞACINDAN AHŞAP BLOK:** BU BLOK OYUNCAK DEĞİLDİR. BU BLOK, JAMIE OLIVER TEFAL EV YEMEK BIÇAKLARI İLE KULLANILMAK ÜZERE TASARLANMIŞTIR – HİÇBİR ŞEKİLDE BAŞKA BIÇAKLARLA KULLANILMASI TAVSİYE EDİLMEMEKTEDİR. BLOK BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKANAMAZ - NEMLİ BİR BEZ İLE TEMİZLEYİNİZ. BLOĞU DAİMA KURU BİR STABİL ÇALIŞMA TEZGAHINA KENARDAN UZAKTA OLACAK ŞEKİLDE YERLEŞTİRİN. BU ÜRÜN PROFESYONEL KULLANIM İÇİN DEĞİLDİR. GIDAYLA TEMAS ETTİRMEYİN. TÜM AHŞAP DOĞAL ÜRÜNLERDE OLDUĞU GİBİ RENK TONLARI DEĞİŞEBİLİR AMA ÜRÜN KALİTESİNİ DEĞİŞTİRMEZ.

RU НОЖИ: НЕМЕЦКАЯ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ. НАТАЧИВАЕМОЕ ЛЕЗВИЕ. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ОСТРОЕ ЛЕЗВИЕ. ДЕРЖИТЕ ПОДАЛЬШЕ ОТ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, СЕНСОРНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ, ЕСЛИ ОНИ НАХОДЯТСЯ БЕЗ ПРИСТАЛЬНОГО НАБЛЮДЕНИЯ И НЕ ПОЛУЧИЛИ ИНСТРУКЦИЙ. НОЖ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА ПЛАСТИКОВЫХ И ДЕРЕВЯННЫХ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСКАХ. МЫТЬ ВРУЧНУЮ, НЕ ИСПОЛЬЗУЯ АБРАЗИВНУЮ ГУБКУ, ЗАТЕМ ТЩАТЕЛЬНО ВЫСУШИТЬ. **ПОДСТАВКА ИЗ АКАЦИИ FSC:** ПОДСТАВКА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ИГРУШКОЙ. ПОДСТАВКА ПРЕДНАЗНАЧЕНА НОЖЕЙ TEFAL ОТ ДЖЕЙМИ ОЛИВЕРА — ЕЕ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ С ДРУГИМИ НОЖАМИ. ПОДСТАВКА НЕ ПРИГОДНА ДЛЯ МЫТЬЯ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ. ЕЕ СЛЕДУЕТ ПРОТИРАТЬ ВЛАЖНОЙ ТКАНЬЮ. РАЗМЕЩАЙТЕ ПОДСТАВКУ НА СУХОЙ И УСТОЙЧИВОЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ВДАЛИ ОТ КРАЯ. ИЗДЕЛИЕ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПРИМЕНЕНИЯ. НЕ ДОПУСКАТЬ КАСАНИЯ С ДЕРЕВОМ. КАК И ДЛЯ ВСЕХ ТОВАРОВ, СДЕЛАННЫХ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО ДЕРЕВА, ЦВЕТОВЫЕ ОТТЕНКИ МОГУТ РАЗЛИЧАТЬСЯ, ЧТО НЕ ВЛИЯЕТ НА КАЧЕСТВО ТОВАРА.

PL NOŻE: STAL NIEMIECKA. OSTRZENIE: OSTRE OSTRZE, PRZECHOWYWAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI I OSÓB O OGRANICZENIACH FIZYCZNYCH, CZUCIOWYCH LUB PSYCHICZNYCH, CHYBA ŻE WYKONYWANE PRZEZ NIE CZYNNOŚCI SĄ NADZOROWANE LUB ZOSTAŁY POINSTRUOWANE WCZEŚNIEJ ODNOŚNIE OBSŁUGI. ZALECENIA: MYJ RĘCZNE ZA POMOCĄ NIEŚCIERNEJ GĄBKI, WYSUSZ DOKŁADNIE. UŻYWAJ TYLKO NA PLASTIKOWYCH LUB DREWNIANYCH DESKACH, DO STOSOWANIA DOMOWEGO W KUCHNI. **ZESTAW Z DREWNA AKACJOWEGO FSC:** ZESTAW TEN NIE JEST ZABAWKĄ. ZESTAW TEN JEST PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA Z NOŻAMI TEFAL JAMIE OLIVER - NIE ZALECA SIĘ STOSOWANIA GO Z INNYMI NOŻAMI. ZESTAWU NIE NALEŻY MYĆ W ZMYWARCE DO NACZYŃ - MYĆ WILGOTNĄ SZMATKĄ. ZAWSZE UMIESZCZAĆ ZESTAW NA SUCHEJ, STABILNEJ POWIERZCHNI ROBOCZEJ, Z DALA OD KRAWĘDZI. PRODUKT NIE JEST PRZEZNACZONY DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO. ZESTAW NIE POWINIEN MIEĆ KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ. JAK W PRZYPADKU WSZYSTKICH PRODUKTÓW NATURALNYCH WYKONANYCH Z DREWNA, ODCIENIE KOLORÓW MOGĄ SIĘ RÓŻNIĆ ALE NIE WPŁYWAJĄ NA JAKOŚĆ PRODUKTU.

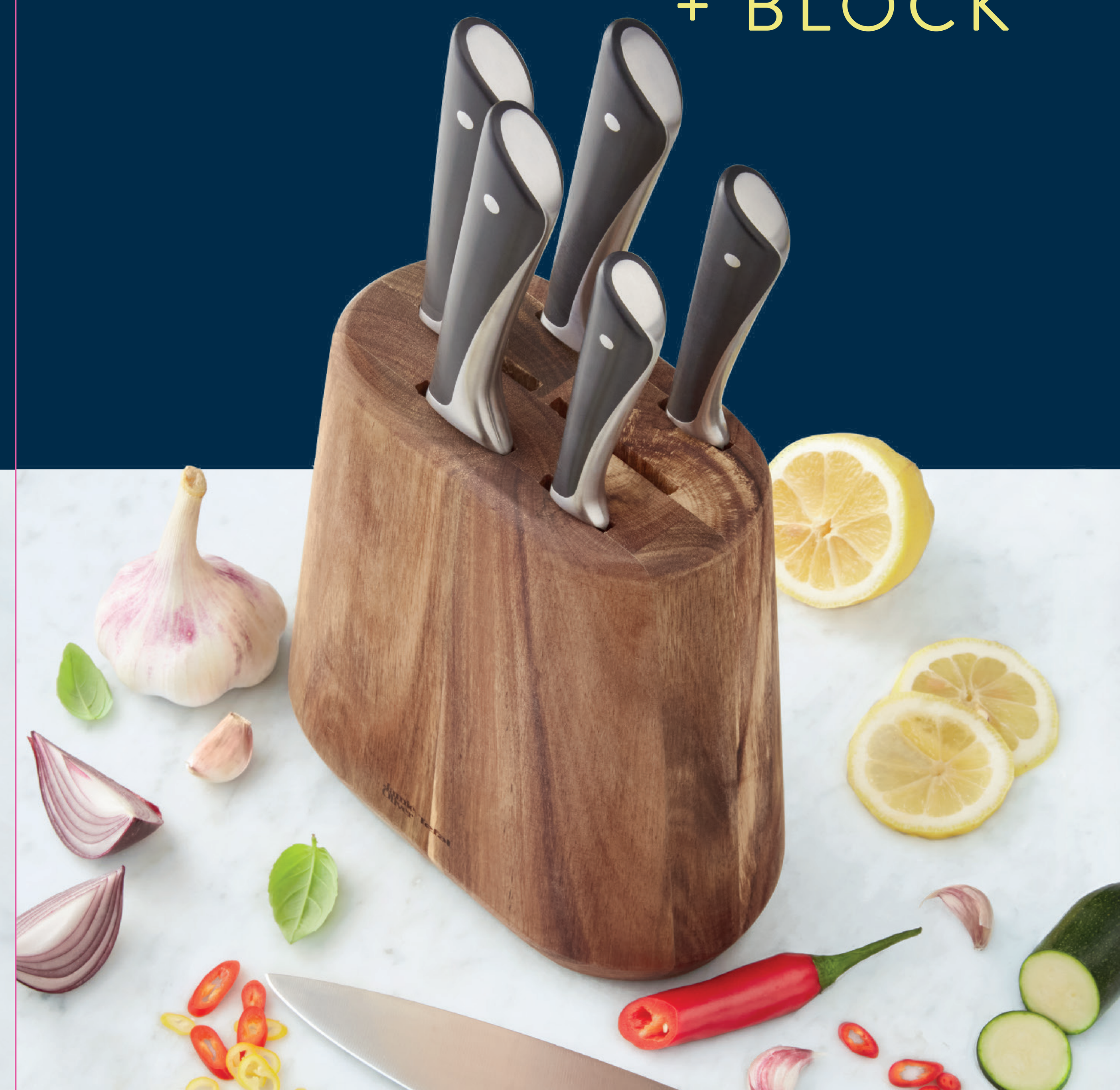
FR COUTEAUX : ACIER INOXYDABLE ALLEMAND. LAME AFFÛTABLE. ATTENTION : LAME TRANCHANTE. GARDER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS ET DES PERSONNES AUX CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, À MOINS QU'ILS NE BÉNÉFICIENT D'UNE SURVEILLANCE ET D'INSTRUCTIONS ATTENTIVES. UTILISER UNIQUEMENT SUR DES PLANCHES À DÉCOUPER EN PLASTIQUE OU EN BOIS. LAVER À LA MAIN AVEC UNE ÉPONGE NON ABRASIVE ET SÉCHER SOIGNEUSEMENT. **BLOC EN BOIS D'ACACIA FSC :** CE BLOC N'EST PAS UN JOUET. CE BLOC EST FAIT POUR ÊTRE UTILISÉ AVEC LES COUTEAUX JAMIE OLIVER BY TEFAL. IL N'EST PAS RECOMMANDÉ DE L'UTILISER AVEC D'AUTRES COUTEAUX. NE PAS LAVER LE BLOC. IL N'EST PAS COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE. POUR LE NETTOYER, UTILISER UN CHIFFON HUMIDE. TOUJOURS PLACER LE BLOC SUR UNE SURFACE STABLE ET SÈCHE. NE PAS LAISSER LE BLOC AU BORD DE LA SURFACE DE TRAVAIL. POUR UN USAGE DOMESTIQUE EN CUISINE UNIQUEMENT. NE PAS METTRE EN CONTACT AVEC DES DENRÉES ALIMENTAIRES. COMME POUR TOUS LES PRODUITS NATURELS EN BOIS, LES TEINTES PEUVENT VARIER, MAIS NE CHANGENT PAS LA QUALITÉ DU PRODUIT.

NL MESSEN: DUITS ROESTVRIJ STAAL. SLIJPBAAR LEMMET. OPGELET: HET LEMMET IS SCHERP. UIT DE BUURT VAN KINDEREN EN PERSONEN MET BEPERKTE FYSIEKE, SENSORISCHE OF GEESTELIJKE VAARDIGHEDEN, TENZIJ ZE DE NODIGE BEGELEIDING EN INSTRUCTIES HEBBEN GEKREGEN. ALLEEN GEBRUIKEN OP EEN SNIJPLANK VAN KUNSTSTOF OF HOUT. MET DE HAND MET EEN NIET SCHURENDE SPONS WASSEN EN VOORZICHTIG DROOGVEGEN. **BLOCK VAN FSC-ACACIAHOUT;** DIT BLOK IS GEEN SPEELGOED. DIT MESSENBLOK IS ONTWOROPEN VOOR JAMIE OLIVER TEFAL MESSEN. ADVIES OM NIET TE GEBRUIKEN VOOR ANDERE MESSEN. MESSENBLOK NIET WASSEN. IS NIET VAATWASMACHINEBESTENDIG. GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK MET WATER VOOR REINIGEN. PLAATS HET MESSENBLOK ALTIJD OP EEN STABIELE EN DROGE ONDERGROND. GELIEVE HET BLOK NIET AAN DE RAND VAN EEN KOOKOPPERVLAK TE ZETTEN. ALLEEN GESCHIKT VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK IN DE KEUKEN. PLAATS HET NIET TEGEN ETENSWAREN AAN. NET ZOALS BIJ ALLE NATUURLIJKE PRODUCTEN VAN HOUT KUNNEN DE KLEURTINTEN VERSCHILLEN. DE KWALITEIT VAN HET PRODUCT IS ECHTER STEEDS HETZELFDE.

Jamie Oliver Tefal

COOKING TOGETHER SINCE 2003

6 KITCHEN KNIVES + BLOCK



Scan for Jamie's top tips

ICE HARDENED FOR SUPERIOR PERFORMANCE

CHEF'S 20CM + BREAD 20CM + SLICING 20CM + SANTOKU 16.5CM + UTILITY 12CM + PARING 9CM

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

20 PAP

K267S656 – 2100128650

3 168430 341821

Jamie Oliver Tefal

COOKING TOGETHER SINCE 2003

JAMIE OLIVER AND TEFAL MAKE THE PERFECT FOOD PAIRING. JAMIE BRINGS THE PASSION AND FOOD KNOWLEDGE, TEFAL PROVIDES THE TECHNOLOGY AND PERFORMANCE. TOGETHER THEY'VE PROUDLY MADE QUALITY, TRUSTED PRODUCTS FOR NEARLY TWO DECADES THAT MAKE COOKING FROM SCRATCH A REAL JOY. IT'S THE SMART CHOICE FOR FEEL-GOOD FOOD.

© Copyright 2022 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 Экюли, Франс (Франция). Сделано в Китае. Официальный представитель и импортёр 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.

FSC® www.fsc.org 100% Wood from well-managed forests FSC® C011419

Jamie Oliver Tefal

COOKING TOGETHER SINCE 2003

"WHATEVER YOU WANT TO PREP AND COOK, THIS FANTASTIC SIX-PIECE KNIFE SET WILL HAVE YOU COVERED. SLICING CRUSTY BREAD, FILLETING FISH, CARVING ROAST CHICKEN, DESEEDING CHILLIES, CUTTING FRUIT AND EFFORTLESSLY CHOPPING VEG – THERE'S A TOP-QUALITY KNIFE HERE FOR EVERY KIND OF PREP, ALL STORED IN A GORGEOUS, RESPONSIBLY SOURCED ACACIA WOOD BLOCK. SO WHAT ARE YOU WAITING FOR? LET'S GET COOKING!"

Jamie x

CHEF'S KNIFE, 20CM

YOUR ULTIMATE ALL-ROUNDER. YOU'LL USE IT TO DICE VEG FOR A DELICIOUS RATATOUILLE, CUT QUALITY MEAT, SLICE LOVELY FRESH HERBS AND SO MUCH MORE

BREAD KNIFE, 20CM

WHETHER YOU'RE SLICING A GORGEOUS, CRUSTY SOURDOUGH, A HOMEMADE WHOLEWHEAT LOAF OR A QUICK SODA BREAD, YOU'LL TURN OUT PERFECTLY SLICED BREAD EVERY TIME

SLICING KNIFE, 20CM

CARVE A SIMPLE ROAST CHICKEN OR A WHOLE ROASTED CAULIFLOWER WITH BEAUTIFUL CONTROL

SANTOKU KNIFE, 16.5CM

YOUR GO-TO KNIFE WHEN YOU NEED A LIGHTWEIGHT BLADE FOR MORE DELICATE JOBS, SUCH AS THINLY SLICING SALMON FOR AN ELEGANT CARPACCIO

UTILITY KNIFE, 12CM

YOU'LL USE IT EVERY DAY, WHETHER YOU'RE CHOPPING FRUIT FOR BREAKFAST, PREPPING VEG FOR YOUR LUNCHTIME SALAD, OR RUSTLING UP A QUICK MIDWEEK MEAL

PARING KNIFE, 9CM

A PRECISE LITTLE KNIFE, FROM PERFECTLY SLICING ORANGE SEGMENTS AND CRUDITÉS TO PREPPING CARROTS AND MUSHROOMS FOR A WINTER'S STEW

REF. 2099042670 – TEX 03/22

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).

texto L'AGENCE

Agence Texto - 28 Impasse de la Futaie - ZA d'Aléry 74960 Cran-Gevrier - Tél. Laura : 04 50 52 12 72 e-mail : Laura.SENGPHONG@agencetexto.com

CLIENT	Tefal
NOM GAMME	Jamie Oliver
DOSSIER	CST-13-22-0096
DESCRIPTION	Set 6P +1
ECHELLE	1:1
	DÉCOUPE

COULEURS

Process Cyan
Process Magenta
Process Yellow
Process Black

Dossier suivi par Laura