CLIENT	TEFAL
GAMME	INGENIO ICE FORCE
DOSSIER	CST-13-20-000852
PRODUIT	COUTEAU CHEF 15
ECHELLE	1:1
	DÉCOUPE
	CYAN
	MAGENTA
	YELLOW
	BLACK
Infographiste	Claude-Hélène claude-helene.jeantet@publicis.fr Tél. Lyon 04 72 41 61 59 Tél. Metz Tessy 04 50 52 68 70
Commercial	Alexandre alexandre.collomb@publicis.fr Tél. 04 50 52 67 63

Création : Publicis
Exécution : Publicis

PublicisLMA

☐ BARCODE CHECKED

Tefal®
ICEFORCE

LONG LASTING PERFORMANCE
오래 유지되는 성능

ICEFORCE TECHNOLOGY
UP TO X2 HIGHER*
최대 X2 까지 *

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.**

KO 아이스 포스 기술: 아이스 포스의 스테인리스 스틸 칼날은 아주 낮은 온도에서 특별한 방법으로 주조됩니다. 이 방식은 칼 전문가들만이 사용하는 방식으로, 칼날의 부식이 적고, 다른 테팔 스테인리스 스틸 칼 제품 대비 최대 2배까지 오래 유지되는 절삭력을 자랑합니다.**

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.**

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 .**

DE ICE FORCE TECHNOLOGIE: Die Edelstahlklinge 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.**

PL TECHNOLOGIA ICE FORCE: ostrze tego noża wykonane jest ze stali nierdzewnej, która została poddana specjalnemu hartowaniu w bardzo niskiej temperaturze. Ta obróbka, stosowana przez specjalistów od noży, wzmacnia odporność ostrza na korozję i zapewnia długotrwałą wydajność cięcia, do 2 razy wyższą niż w przypadku innych serii Tefal ze stali nierdzewnej.**

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. **

CS ICE FORCE TECHNOLOGY: čepel nože z nerezové oceli má výhodu speciálního kalení s velmi nízkou teplotou. Tato úprava, kterou používají odborníci na nože, posiluje odolnost čepele proti korozi a zajišťuje dlouhodobé řezné výkony, až dvakrát vyšší než u jiných řad z nerezových oceli Tefal.**

HU ICE FORCE TECHNOLOGY: ennek a késnek a rozsdamentes acél penge előnyeit egy nagyon alacsony hőmérsékleten történ speciális edzés adja. Ez az eljárás, mely szakemberek által használt késekkel történik, erősíti a penge korrózióállóságát és biztosítja a hosszú távú vágási teljesítményt, akár 2-szer magasabb, mint Tefal más rozsdamentes acél termékeknél.**

SK ICE FORCE TECHNOLÓGIA: Čepeľ noža z nerezovej ocele má výhodu špeciálneho kalenia s veľmi nízkou teplotou. Táto úprava, ktorú používajú odborníci na nože, posilňuje odolnosť čepele proti korózii a zaisťuje dlhotrvajúce rezné výkony, až dvojnásobne vyššie ako v iných radoch nerezovej ocele Tefal. **

NL ICE FORCE TECHNOLOGIE : het roestvrij staal van dit mes is geblust 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 iinoxidble de Tefal.**

한 글 표 시 사 항				
제 품 명	주방조리도구			식품용
제 조 자	Guangdong Jinhui Knife and Scissors Incorporated company Ltd.			
원 산 지	중국			
재 질	스테인레스제			
수 입 원	(유)그룹세브코리아	제품 및 A/S문의	080-523-4711	
주 소	서울시 종로구 종로1길 50 더케이트윈타워 B동 14층			
품질보증기간	구입일로부터 2년	반품 및 교환	구입처	
주의사항	사용설명서를 읽어 주십시오(슬리브/박스 내부)			
* 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁 해결기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다				

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI

ccm

21 PAP

** Comfort, Ingenio

• Dystrybutor: Groupe SEB Polska Sp.z.o.o - Gdański Business Center II D - ul. Inflancka 4C – 00-189 Warsaw- www.tefal.pl - Wyprodukowano we Chinach • Distributor CZ: Groupe SEB ČR s.r.o., Sokolovská 651/136a, 186 00 Praha 8. Země původu Čína. Pouze pro domácí použití • Gyártó HU: Groupe SEB Central-Europe Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14 - Származási hely: Kína. I. Osztályú termék • Distribútor SK: Groupe SEB Slovensko, spol. s r.o., Cesta na Senec 2/A, 821 04 Bratislava. Krajina pôvodu Čína. Iba na domáce použitie.

EN Handle with care. CAUTION: Sharp blade. Safety recommendations: handle with care and keep away from children or non-capable person without supervision. For a domestic and kitchen usage only.
KO 취급 주의 사항. 주의 : 날카로운 칼날. 어린이나 사용이 미숙한 사람의 손에 닿지 않는 곳에 보관하여 주십시오 : 부상의 위험. 본 제품은 가정에서 주방용으로 사용해주십시오.
RU Обращайтесь с осторожностью. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Острое лезвие, храните в месте, недоступном для детей и инвалидов: опасность травмирования. Рекомендации по безопасности: обращаться с продуктом с осторожностью и держать в недоступном месте для детей или людей с ограниченными возможностями. Только для использования в домашних условиях и на кухне.
FR A manier avec précaution. ATTENTION : Lame tranchante. Recommandations de sécurité : manipuler avec précaution et tenir à l'écart des enfants ou des personnes à capacité réduite sans surveillance. Pour un usage domestique en cuisine uniquement.
DE Mit Vorsicht verwenden. Scharfe Klinge, nicht in Reichweite von Kindern oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten bringen: Verletzungsgefahr. Sicherheitsempfehlung: mit Vorsicht behandeln und von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten ohne Aufsicht fernhalten. Nur für den Gebrauch in Haushalt und Küche
PL Używaj ostrożnie. Uwaga: ostrze noża jest ostre. Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa: zachowaj ostrożność i trzymaj poza zasięgiem dzieci lub osób o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, pozbawionych nadzoru. Wyłącznie do użytku domowego i kuchennego.
TR Tutarken dikkatli olun; Bıçak keskindir. Güvenlik Uyarısı: Çocuklardan ve gözetim gerektiren bireylerden uzak tutulmadır: Sadece evde ve mutfakta kullanılabilir;
CS Používejte opatrně. Pozor: Ostrá čepel. Bezpečnostní doporučení: zacházejte opatrně a udržujte mimo dosah dětí nebo osob se sníženými schopnostmi. Pouze pro domácí a kuchyňské použití.
HU Óvatosan kezelendő. Vigyázat: Éles penge. Biztonsági ajánlások: óvatosan kezelendő; gyermekektől, vagy nem cselekvőképes személyektől felügyelet nélkül távol tartandó. Kizárólag háztartásban és konyhában történő használatra.
SK Používajte opatrne. Pozor: Ostrá čepeľ. Bezpečnostné odporúčania: zaobchádzajte opatrne a bez dozoru uchovávajte mimo dosahu detí alebo osôb so zníženými schopnosťami. Len pre domáce a kuchynské použitie.
NL Voorzichtig hanteren. Het lemmet is scherp. Veiligheidswaarschuwing: voorzichtigheid geboden bij gebruik van het product. Niet geschikt voor kinderen. Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik in de keuken.
ES Manipule con cuidad. Cuchilla afilada. Recomendaciones de seguridad: manipular con cuidado y mantener alejado de niños o personas con capacidades reducidas sin supervisión. Únicamente para uso doméstico y en la cocina.

Ref: 20 99 036 131
PA 10/22

CMMF 2100124542 Нержавеющая сталь

3 168430 332706

K2320324

Tefal®
ICEFORCE

LONG LASTING PERFORMANCE
오래 유지되는 성능

ICEFORCE TECHNOLOGY
UP TO X2 HIGHER*
최대 X2 까지 *

HIGH DURABILITY
GERMAN STAINLESS STEEL

뛰어난 내구성
ВЫСОКАЯ ПРОЧНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ
HAUTE DURABILITÉ
LANGE LEBENSDAUER
WYSOKA WYTRZYMAŁOŚĆ
YÜKSEK DAYANIKLILIK
VYSOKÁ ODOLNOST
RENDKÍVÜL TARTÓS
VYSOKÁ ODOLNOSŤ
LANGE LEVENSDUUR
ALTA DURABILIDAD

GUARANTEE 10 YEARS

10년 품질 보증
ГАРАНТИЯ 10 ЛЕТ
GARANTIE 10 ANS
10 JAHRE GARANTIE
10 LAT GWARANCJI
10 YIL GARANTILI
10LETÁ ZÁRUKA
10 ÉV GARANCIA
10 ROČNÁ ZÁRUKA
10 JAAR GARANTIE
GARANTÍA 10 AÑOS

* Than Tefal other stainless steel ranges (Comfort, Ingenio)
* 다른 테팔 스테인리스 스틸 칼 제품 대비

www.tefal.com - www.Tefal.com.au - www.tefal.co.nz

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
Imported to UK by Groupe SEB (UK) Ltd, Datchet, SL3 9LL
Tefal Australia - PO Box 404, North Ryde, NSW, 1670 - PH: 1300 307 824 - Tefal New Zealand - PH: 0800 700 711
Нож разделочный Tefal Изготовитель: «Группа СЕБ», Франция - 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 - Срок гарантии - 2 года, срок службы изделия - 2 года

HIGH DURABILITY
GERMAN STAINLESS STEEL

GUARANTEE 10 YEARS

EASY TO CLEAN

EN CHEF KNIFE 15 CM. STAINLESS STEEL. To mince, slice and chop all types of food. German steel : high durability. 10 years Guarantee. Dishwasher safe.
KO 식도 15cm. 스테인리스 스틸. 식기세척기 사용 가능. 모든 유형의 음식 잘게 썰기, 얇게 썰기, 다지기에 적합. 독일산 스테인리스 스틸: 뛰어난 내구성. 10년 품질 보증.
RU ПОВАРСКОЙ НОЖ 15 СМ. НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ. Для измельчения, нарезания тонкими ломтиками и большими кусками. Сверхпрочная немецкая нержавеющая сталь. Гарантия 10 лет. Можно мыть в посудомоечной машине.
FR COUTEAU CHEF 15 CM. INOX. Pour hacher, trancher et émincer. Inox allemand : haute durabilité. Garantie 10 ans. Compatible lave-vaisselle.
DE KOCHMESSER 15CM. EDELSTAHL. Zum Hacken, Schneiden und Zerkleinern aller Arten von Lebensmitteln. Lange Lebensdauer: deutscher Edelstahl. 10 Jahre Garantie. Spülmaschinengeeignet.
PL NÓŻ SZEFA 15 CM. STAL NIERDZEWNA. Do cięcia, krojenia i siekania wszystkich rodzajów żywności. Niemiecka stal nierdzewna: wysoka wytrzymałość. 10 lat gwarancji. Można myć w zmywarce.
TR ŞEF BIÇAĞI 15 CM. PASLANMAZ ÇELİK. Doğramak, dilimlemek ve kesmek için. Yüksek dayanıklılığa sahip Alman yapışmaz çelik. 10 yıl garantili. Bulaşık makinesinde yıkanabilir.
CS KUCHAŘSKÝ NŮŽ 15 CM. NEREZOVÁ OCEL. Na krájení , řezání a sekání všech druhů potravin. Německá ocel: vysoká odolnost. 10letá záruka. Vhodné do myčky na nádobí.
HU SÉF KÉS 15 CM. ROZSDAMENTES ACÉL. Daráláshoz, szeleteléshez és minden típusú élelmiszer vágásához. Német acél: rendkívül tartós. 10 év garancia. Mosogatógépben tisztítható.
SK KUCHÁRSKY NÔŽ 15 CM. NEREZOVÁ OCEĽ. Na krájanie, rezanie a sekanie všetkých druhov potravín. Nemecká oceľ: vysoká odolnosť. 10 ročná záruka. Vhodné do umývačky riadu.
NL CHEFMES 15 CM. ROESTVRIJ STAAL. Voor hakken en snijden. Zeer duurzaam Duits roestvrij staal. 10 jaar garantie. Vaatwasmachine-bestendig.
ES Cuchillo de Chef 15 cm. ACERO INOXIDABLE. Para cortar, rebanar y picar. Acero inoxidable Alemán de alta durabilidad. Garantía 10 años.Apto para el lavavajillas.

Chef knife / 식도

15 cm