

S M E G

Комплект ножей KBSF02

Комплект ножей KBSF02***



Комплект ножей KBSF02***

НОВОЕ СЕМЕЙСТВО: **КУХОННАЯ ПОСУДА** – Кухонная утварь

НОВЫЙ ПРОДУКТ: **КОМПЛЕКТ НОЖЕЙ**

ЭСТЕТИКА: **СТИЛЬ 50-Х**

АРТИКУЛ: **KBSF02**



КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

БЕЗОПАСНОЕ ХРАНЕНИЕ

ГОТОВЫЕ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НОЖИ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЛЕЗВИЯ

НАДЕЖНОСТЬ & СТАБИЛЬНОСТЬ



Справочная цена 39 990 руб.

Комплект ножей KBSF02***

6 видов ножей



№. 1 НОЖ ДЛЯ ОВОЩЕЙ – 8 см

Идеально подходит для чистки и нарезки овощей и фруктов

№. 2 НОЖ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ – 13 см

Подходит для резки продуктов, твердых снаружи и мягких внутри

№. 3 НОЖ ДЛЯ МЯСА – 15 см

Отлично подходит для нарезки мяса и колбасных изделий

№. 4 НОЖ САНТОКУ – 18 см

Отлично подходит для нарезки мяса, рыбы и овощей

№. 5 НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА – 19 см

Идеально подходит для нарезки хлеба

№. 6 ШЕФ-НОЖ – 19 см

Подходит для различных видов нарезки (кубиками, ломтиками, измельчение).

Комплект ножей KBSF02***

Размещение



Комплект ножей KBSF02***



Древесина акации

Хромированный логотип

Корпус из углеродистой стали с
порошковым покрытием*

* Не мыть в посудомоечной
машине

Нескользящее
основание из ABS

Комплект ножей KBSF02

Дизайн, отделка и материалы

Лезвия из нержавеющей стали*

* Рекомендована
ручная мойка

Логотип Smeg, лазерная гравировка



Комплект ножей KBSF02

Цвета



Пастельный голубой
KBSF02PB



Черный
KBSF02BL



Кремовый
KBSF02CR

НЕТ ВЕРСИЙ ДЛЯ РАЗНЫХ СТРАН: уникальный код продукта для продажи по всему миру

Комплект ножей KBSF02

Характеристики



Эстетика

Эстетика

Цвет

Отделка

Материал корпуса

Материал вставки

Отделка лезвий ножей

Отделка ручек ножей

Цвет основания

Логотип

Стиль 50-х

Пастельный голубой

Глянцевая

Сталь

Древесина акации

Полированная

Матовая

Полированный хром

Накладной

Технические характеристики

Тип ножа

Нож для овощей, универсальный нож, нож для мяса, нож Сантоку, нож для хлеба, шеф-нож

Длина лезвия (см)

Нож для овощей: 8; универсальный нож: 13; нож для мяса: 15; нож Сантоку: 18; нож для хлеба: 19; шеф-нож: 19

Материал лезвий

Нержавеющая сталь Германия

Материал ручек

Нержавеющая сталь

Логистическая информация

Размеры (В x Г x Ш)

344x194x150 мм

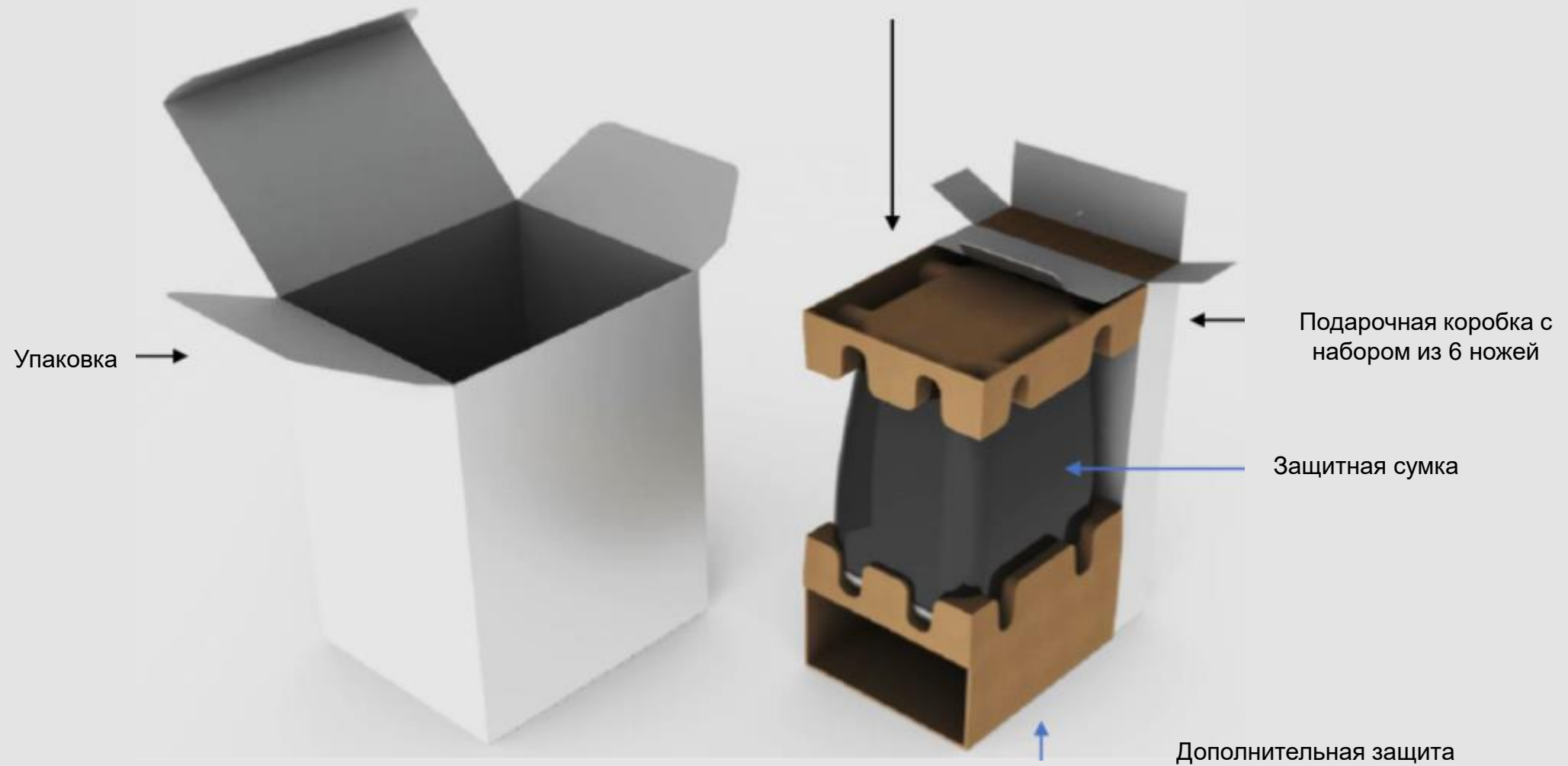
Комплект ножей KBSF02

Брошюра

<p>Sådan vaske knivblokken: Knivblokken kan ikke vaskes i opvaskemaskinen. Knivblokken skal vaskes med en fugtig, blød klud.</p> <p>Sådan slibes knivene: Slib knivene, når det er nødvendigt, med en knivsliber eller et slibeblad. Hvis du bruger en knivsliber, skal du blot stikke knivbladet ind i åbningen og forsigtigt trække det igennem et par gange. Hvis du foretrækker at bruge et slibeblad, skal du sørge for, at det har en højere hårdhedsgrad end kniven.</p> <p>Andre råd: Undgå at skære på hårde overflader såsom sten, metal eller glas.</p>	<p>Howdan vaske knivblokken: Knivblokken kan ikke vaskes i opvaskemaskin. Knivblokken må vaskes med en myk og fugtig klud.</p> <p>Howdan slipe knivene: Knivene må slipes, når nødvendigt, med en knivsliber eller slibeblad. Hvis det bruges en knivsliper, er det tilstrækkeligt å stikke den inn og dra bladet fram og tilbake noen ganger. Hvis man ønsker å bruke slibeblad, må sleten ha en høyere hardhetsgrad enn kniven.</p> <p>Ytterligere råd: Undgå å kutte på harde overflater som stein, metall eller glass.</p>	<p>如何清洗刀架: 刀架不可放入洗碗机清洗。清洗刀架时, 请务必使用柔软抹布或海绵, 并用清水冲洗干净。切勿使用钢丝球或硬毛刷清洗刀架, 以免刮伤刀架表面。</p> <p>如何磨刀: 磨刀时, 请务必使用磨刀器或磨刀石。如果使用磨刀器, 只需将刀片插入插槽并轻柔拉动数次即可。如果您希望使用磨刀石, 请确保其硬度高于刀片本身。</p> <p>其他提示: 避免在坚硬台面, 例如石头、金属或玻璃表面上切割食物。</p>	<p>IT</p> <p>Materiale dei coltelli e del ceppo: Tutti i coltelli sono realizzati in acciaio inossidabile tedesco di alta qualità. Il ceppo coltelli è realizzato in legno di acero e ha un corpo in acciaio di carbonio ventisette a polvere con piedini in EVA anti-rumore. Tutti i motivi del legno di acero sono naturali e quindi unici.</p> <p>Primo del primo utilizzo: Prima del primo utilizzo, lavare il coltello a mano con acqua calda e sapone, utilizzando un panno o una spugna antigrasso. Asciugare accuratamente subito dopo il lavaggio.</p> <p>Come lavare i coltelli: Tecnicamente, tutti i coltelli SMEG sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la durata dei coltelli, raccomandiamo di lavarli sempre a mano con acqua calda e sapone, utilizzando un panno o una spugna antigrasso, e di asciugarli subito con cura. Nel caso in cui vogliate usare la lavastoviglie, si consiglia di separare i coltelli dagli altri oggetti, non superare la temperatura di lavaggio di 55°C [131°F] ed evitare detersivi aggressivi.</p> <p>Come lavare il ceppo coltelli: Il ceppo coltelli non può essere lavato in lavastoviglie. Il ceppo coltelli deve essere lavato con un panno umido e morbido.</p> <p>Come affilare i coltelli: Affilare i coltelli, quando necessario, utilizzando un affilacoltelli o un acciaio. Se si utilizza un affilacoltelli, è sufficiente inserire la lama del coltello nella fessura e tirarlo delicatamente per un paio di volte. Se si preferisce utilizzare un acciaio, assicurarsi che abbia un grado di durezza superiore a quello del coltello.</p> <p>Ulteriori suggerimenti: Evitare di tagliare su superfici dure come pietra, metallo o vetro.</p>	<p>USO E MANUTENZIONE</p> <p>UTILISATION ET ENTRETIEN</p> <p>BEDIENUNG UND WARTUNG</p> <p>GEbruik EN ONDERHOUD</p> <p>USO Y MANTENIMIENTO</p> <p>УСЛУОВАТАРИЯ И ХОД</p> <p>UZYTOWANIE I KONSERWACJA</p> <p>ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL</p> <p>BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE</p> <p>KÄYTÖ JA KUNNOSSAPITO</p> <p>BRUK OG VEDLIKEHOLD</p> <p>الإستخدام والصيانة</p>
<p>R</p> <p>Veitsien ja veitsilohkon materiaali: Kaikki veitset on valmistettu korkealaatuisesta saksalaista ruostamattomasta teräksestä. Veitsilohko on valmistettu akasapustausta, ja siinä on julkimallista hillerdusruukki, jossa on liukumista estävä EVA-jalat. Kaikki akasapusta kiviä ovat luonnollisia ja yksilöllisiä.</p> <p>Ennen ensimmäistä käyttöä: Ennen ensimmäistä käyttökertaa pesä veitset käsin lämpimällä saippuveteellä käyttämällä ruostamattomalla liinalla tai pesusienellä, kuivaa huolelta ja välttämättä pesun jälkeen.</p> <p>Miten veitset pestään: Teknisesti ottaen kaikki SMEG-veitset ovat astianpesukoneen kestäviä. Veitset voidaan pidennettävästi suositella kuitenkin, että ne pestään aina käsin lämpimällä saippuveteellä, ruostamattomalla liinalla tai pesusienellä ja kuivataan välittömästi huolellisesti. Jos haluat käyttää astianpesukonetta, suositellaamme, että veitset erotaan muista esineistä, että pesutempolla ei ylitä 55°C [131°F] ja että vältetään aggressiivista pesuainetta.</p> <p>Miten veitsilohko pestään: Veitsilohko ei voi pestä astianpesukoneessa. Veitsilohko on pestävä pehmeällä ja kostealla liinalla.</p> <p>Miten veitset teroitetaan: Teroitella veitset tarvittaessa teroitimellä tai hiomakivellä. Jos käytössä on veitsenteroittin, aseta veitsenteroittimen yksinkertaista aukkoa ja vedä sitä varovasti muutamaa kertaa. Jos haluat käyttää hiomakiveä, varmista, että sen kovuus on suurempi kuin veitset.</p> <p>Lisäneuvoja: Vältä leikkauksia kovilla pinnoilla, kuten kivi, metalli tai lasi.</p>	<p>ZH</p> <p>刀具和刀座的材料: 所有刀具均由优质德国不锈钢制成。刀座由洋槐木制成, 主体为粉末涂层硬碳并有防震EVA支脚。刀座木表面图案均为天然形成, 因此独一无二。</p> <p>初次使用前: 首次使用前, 请使用防刮擦软布或海绵, 搭配温洗洁精清水清洗。切勿使用钢丝球或硬毛刷清洗刀架。</p> <p>清洗刀具: 从技术角度而言, 所有SMEG刀具均可放入洗碗机清洗。但是为了延长刀具的使用寿命, 我们建议您始终使用温洗洁净水, 防刮擦的软布或海绵手工清洗。并在清洗后彻底擦除残余水分。如果您想使用洗碗机, 建议将刀具与其他物品分开清洗, 清洗温度不可超过55°C [131°F], 且不得使用腐蚀性清洁剂。</p> <p>清洗刀座: 刀座不可放入洗碗机中清洗。使用湿水的软布擦拭刀座。磨刀: 必要时请使用磨刀器或磨刀石。若使用磨刀器, 只需将刀片置入插槽并轻柔拉动数次即可。如果您希望使用磨刀石, 请确保其硬度高于刀具本身。</p> <p>其他提示: 避免在坚硬台面, 例如石头、金属或玻璃表面上切割食物。</p>	<p>AR</p> <p>مادة السكين وحامل السكين: جميع السكين مصنوعة من فولاد المقاوم للصدأ الألماني العائلي المكون من خبث السند وتحتوي على حوض من فولاد الكربون العائلي المصنوع في أيرلندا من الأثقل قبل أحداث فتح الأثر. جميع السكين خشب الكستناء المطبوعه وقادلي بالأسفنج في أيرلندا من الأثقل قبل أحداث فتح الأثر. جميع السكين خشب الكستناء المطبوعه وقادلي بالأسفنج في أيرلندا من الأثقل قبل أحداث فتح الأثر.</p> <p>قبل الاستخدام الأول: قبل الأستخدام الأول, اغسل السكين يدويًا في ماء دافئ وصابون باستخدام قطعة قماش أو إسفنجية غير خشنة. جففها جيدًا بعد التنظيف فورًا.</p> <p>كيفية غسل السكين: من الناحية الفنية, SMEG السكين يمكن غسلها في آلة الغسيل. ومع ذلك, نوصي دائمًا بغسلها يدويًا في الماء الدافئ مع صابون تنظيف. نوصي دائمًا باستخدام قطعة قماش أو إسفنجية غير خشنة مع تنظيفها يدويًا فورًا. إذا احتجت إلى استخدام إسفنج الألياف, اغسل السكين عن الأتربة والأخرى, وتلازم نرحه حرارة غسل 55°C [131°F] وتجنب المنظفات الجارية.</p> <p>كيفية صقل السكين: عند الحاجة, استخدم سمن السكين أو فولاد السحد في حافة السكين أو اسفنج السكين. عند الحاجة, استخدم سمن السكين أو فولاد السحد في حافة السكين أو اسفنج السكين. عند الحاجة, استخدم سمن السكين أو فولاد السحد في حافة السكين أو اسفنج السكين. عند الحاجة, استخدم سمن السكين أو فولاد السحد في حافة السكين أو اسفنج السكين.</p> <p>مزيد من النصائح: تجنب قطع على أسطح صلبة مثل الحجر أو المعدن أو الزجاج.</p>	<p>SMEG S.p.A. Via Leonardo Da Vinci, 4 42016 San Giacomo di Guastalla (RE) ITALY</p> <p>smeg</p> <p>91477B261/A</p>	<p>EN</p> <p>Material of knives and knife block: All knives are made of high-quality German stainless steel. The knife block is made of acacia wood and has a powder coated carbon steel body with EVA feet to prevent slippage. All acacia wood patterns are natural and therefore unique.</p> <p>Before first use: Before first use, handwash the knife in warm, soapy water using a non-scratch cloth or sponge. Dry thoroughly immediately after washing.</p> <p>How to wash the knives: Technically, all SMEG knives are dishwasher safe. However, to prolong the longevity of your knife, we warmly recommend to always handwash with warm, soapy water, using a non-scratch cloth or sponge, and to dry thoroughly immediately. In case you need to use a dishwasher, separate the knives from other objects, do not exceed washing temperature of 131°F [55°C], and avoid aggressive detergents.</p> <p>How to wash the knife block: The knife block is not dishwasher safe. The knife block is to be cleaned with a soft damp cloth.</p> <p>How to sharpen the knives: Sharpen the knife, when needed, using a knife sharpener or a sharpening steel. In case you are using a knife sharpener, simply put the knife's blade in the slot and gently pull it through a couple of times.</p>
<p>NO</p> <p>Kniv- og blokkmateriale: Alle kniver er laget av rustfritt tysk høykvalitetsstål. Knivblokken er laget av pulvertykket kastanje- eller akasiebjelke. Alle akasiebjelkemotiver er naturlige og derfor unike.</p> <p>Før første gangs bruk: Før første gangs bruk må man vaske knivene før hånd med en klut eller lin swamp dyppet i varmt såpevann. Tørk av grundig etter hvert.</p> <p>Howdan vaske knivene: Teknisk sett kan alle SMEG-knivervaskes i oppvaskmaskin. For å forleng levetiden til knivene anbefales det dog å vaske dem for hånd med en klut eller en lin swamp dyppet i varmt vann og såpe, og deretter tørke av grundig. Hvis man derimot ønsker å bruke oppvaskmaskin, anbefales det å skille knivene fra annen oppvask, aldri overskride en vasketemperatur på 131°F [55°C] og unngå etsende vaskemidler.</p>	<p>如何清洗刀架: 刀架不可放入洗碗机清洗。清洗刀架时, 请务必使用柔软抹布或海绵, 并用清水冲洗干净。切勿使用钢丝球或硬毛刷清洗刀架, 以免刮伤刀架表面。</p> <p>如何磨刀: 磨刀时, 请务必使用磨刀器或磨刀石。如果使用磨刀器, 只需将刀片置入插槽并轻柔拉动数次即可。如果您希望使用磨刀石, 请确保其硬度高于刀片本身。</p> <p>其他提示: 避免在坚硬台面, 例如石头、金属或玻璃表面上切割食物。</p>	<p>Material das facos e do bloco de coque: Todos os facos são realizados em aço inoxidável alemão de alta qualidade. O bloco de facos é realizado em madeira de acácia e tem o corpo em aço revestido com pó com piedes em EVA antiderrapantes. Todos os padrões do madeira de acácia são naturais e únicos.</p> <p>Antes do primeiro utilização: Antes do primeiro utilização, lave o facos com água quente e sabão, utilizando um pano ou uma esponja anti-óleo.</p> <p>Como lavar as facos: Tecnicamente, todos os facos SMEG podem ser lavados a máquina. Contudo, para prolongar a duração dos facos, recomendamos lavar os sempre à mão com água quente e sabão, utilizando um pano ou uma esponja anti-óleo, e depois secá-los imediatamente com cuidado. Se preferir lavar na máquina, separe os facos de outros objetos, não ultrapassar a temperatura de lavagem de 55°C [131°F] e evite produtos de limpeza agressivos.</p> <p>Como lavar o bloco das facos: O bloco das facos não pode ser lavado a máquina.</p> <p>Como afilar os facos: Afilar os facos, quando necessário, utilizando um afilador de aço ou pedra de aço. Se utilizar um afilador de aço, é suficiente inserir a lâmina do facos no fenda e puxá-lo delicadamente para cima e para baixo algumas vezes. Se preferir utilizar uma pedra de aço, certifique-se de que a dureza da pedra seja maior que a do facos.</p> <p>Recomendações adicionais: Evite cortar em superfícies duras como pedra, metal ou vidro.</p>	<p>RU</p> <p>Материал ножей и подставки: Все ножи изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Подставка для ножей выполнена из древесины дуба, корпус из углеродистой стали с порошковым покрытием. Все рисунки древесины дуба являются естественными и поэтому уникальными.</p> <p>Перед первым использованием: Перед первым использованием вымойте нож вручную теплой водой с мылом, используя мягкую тряпку или губку.</p> <p>Как мыть ножи: С технической точки зрения все ножи SMEG подходят для мытья в посудомоечной машине. Тем не менее, чтобы продлить срок службы ножей, мы рекомендуем мыть их вручную теплой водой с мылом, используя при этом мягкую или неабразивную губку, и затем тщательно высушить полотенцем.</p> <p>Как точить ножи: При необходимости заточите ножи на заточном станке, лезвие ножа и протрите, и мойте раз можно полотенцем насухо. Если вы предпочитаете заточить ножи вручную, используйте заточный камень и протрите полотенцем.</p> <p>Дополнительные рекомендации: Избегайте резать на твердых поверхностях из камня, металла или стекла.</p>	<p>NO</p> <p>Material das facos e do bloco de coque: Todos os facos são realizados em aço inoxidável alemão de alta qualidade. O bloco de facos é realizado em madeira de acácia e tem o corpo em aço revestido com pó com piedes em EVA antiderrapantes. Todos os padrões do madeira de acácia são naturais e únicos.</p> <p>Antes do primeiro utilização: Antes do primeiro utilização, lave o facos com água quente e sabão, utilizando um pano ou uma esponja anti-óleo.</p> <p>Como lavar as facos: Tecnicamente, todos os facos SMEG podem ser lavados a máquina. Contudo, para prolongar a duração dos facos, recomendamos lavar os sempre à mão com água quente e sabão, utilizando um pano ou uma esponja anti-óleo, e depois secá-los imediatamente com cuidado. Se preferir lavar na máquina, separe os facos de outros objetos, não ultrapassar a temperatura de lavagem de 55°C [131°F] e evite produtos de limpeza agressivos.</p> <p>Como lavar o bloco das facos: O bloco das facos não pode ser lavado a máquina.</p> <p>Como afilar os facos: Afilar os facos, quando necessário, utilizando um afilador de aço ou pedra de aço. Se utilizar um afilador de aço, é suficiente inserir a lâmina do facos no fenda e puxá-lo delicadamente para cima e para baixo algumas vezes. Se preferir utilizar uma pedra de aço, certifique-se de que a dureza da pedra seja maior que a do facos.</p> <p>Recomendações adicionais: Evite cortar em superfícies duras como pedra, metal ou vidro.</p>
<p>If you prefer using a sharpening steel, make sure it has a higher hardness factor than the knife.</p> <p>Further suggestions: Avoid cutting on hard surfaces such as stone, metal or glass.</p> <p>Material des couteaux et du bloc de coque: Tous les couteaux sont fabriqués en acier inoxydable allemand de haute qualité. Le bloc de coqueaux est réalisé en bois de châtaignier, le corps en acier revêtu d'une poudre anti-dérapante. Tous les motifs du bois de châtaignier sont naturels et donc uniques.</p> <p>Avant le premier utilisation: Avant la première utilisation, lavez le couteau à la main dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'une serviette qui ne rase pas.</p> <p>Comment laver les couteaux: Techniquement, tous les couteaux de SMEG passent au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie de votre couteau, nous vous recommandons vivement de toujours le laver à la main à l'eau chaude et savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'une serviette non abrasives, et de bien sécher immédiatement après le lavage. Si vous devez utiliser un lave-vaisselle, séparez les couteaux des autres objets, ne dépassez pas la température de lavage de 55°C [131°F] et évitez les détergents agressifs.</p> <p>Comment laver le bloc de coque: Le bloc de coqueaux ne passe pas au lave-vaisselle. Le bloc de coqueaux doit être nettoyé avec un chiffon doux et humide.</p> <p>Comment affiler les couteaux: Affiliez le couteau, si nécessaire, à l'aide d'un affilateur ou d'un meul à affiler. Si vous utilisez un affilateur, il est suffisant d'insérer la lame du couteau dans la fente et de le tirer délicatement deux ou trois fois. Si vous préférez utiliser un meul à affiler, assurez-vous qu'il a une dureté de surface plus élevée que celle du couteau.</p> <p>Autres conseils: Évitez de couper sur des surfaces dures telles que la pierre, le métal ou le verre.</p>	<p>Gegenstände zu trennen, die Spültemperatur von 131°F [55°C] nicht zu überschreiten und aggressive Reinigungsmittel zu vermeiden.</p> <p>Waschen des Messerblock: Der Messerblock darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Messerblock sollte mit einem feuchten, weichen Tuch abgewaschen werden.</p> <p>Schärfen der Messer: Die Messer bei Bedarf mit einem Messerschleifer oder einem Weizsärl schneiden. Bei Verwendung eines Messerschleifers genügt es, die Klinge in den Schlitz einzusetzen und einige Male vorsichtig herausziehen. Bei Verwendung eines Weizsärl ist sicherzustellen, dass er einen höheren Härtegrad als das Messer besitzt.</p> <p>Zusätzliche Empfehlungen: Das Schneiden auf harten Oberflächen wie Stein, Metall oder Glas vermeiden.</p> <p>NO</p> <p>Materiale messen en bloco: Alle messer zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. Knivblokken zijn gemaakt van kastanje of akasie hout. Alle kastanje of akasie hout patronen zijn natuurlijk en daarom uniek.</p> <p>Vóór het eerste gebruik: Vóór het eerste gebruik moet de hand met warm zeepwater met een niet-scratchende spons of sponsje worden gewassen.</p> <p>How de messen af te slijpen: Het is technisch gezien niet nodig om messen van SMEG in de vaatwasser te wassen. Om de levensduur van de messen te verlengen, raden wij u echter aan om ze altijd met de hand of met een wasser met zeepwater, met een niet-scratchende spons of sponsje, te wassen en daarna grondig af te drogen. Als u een afslippen wilt gebruiken, raden wij u ook de messen van andere voorwerpen te scheiden van de vaatwasser met een temperatuur van maximaal 55°C [131°F] en te vermijden agressieve schoonmaakmiddelen te gebruiken.</p> <p>How het messenblok te wassen: Het messenblok mag niet in de vaatwasser. Het messenblok moet met een zachte, vochtige doek gewassen worden.</p> <p>How de messen te slijpen: Slip messen, indien nodig, met een messenslijper of een slijpsteen. Als u een messenslijper gebruikt, steekt u het blad een paar keer in de opening en trekt u het voorzichtig een paar keer doorneden. Als u liever een slijpsteen gebruikt, raden we u aan dat het harder is dan het mes dat u slijpt.</p> <p>Extra aanbevelingen: Vermijd snijden op harde oppervlakken zoals steen, metaal of glas.</p>	<p>Material das facos e do bloco de coque: Todos os facos são realizados em aço inoxidável alemão de alta qualidade. O bloco de facos é realizado em madeira de acácia e tem o corpo em aço revestido com pó com piedes em EVA antiderrapantes. Todos os padrões do madeira de acácia são naturais e únicos.</p> <p>Antes do primeiro utilização: Antes do primeiro utilização, lave o facos com água quente e sabão, utilizando um pano ou uma esponja anti-óleo.</p> <p>Como lavar as facos: Tecnicamente, todos os facos SMEG podem ser lavados a máquina. Contudo, para prolongar a duração dos facos, recomendamos lavar os sempre à mão com água quente e sabão, utilizando um pano ou uma esponja anti-óleo, e depois secá-los imediatamente com cuidado. Se preferir lavar na máquina, separe os facos de outros objetos, não ultrapassar a temperatura de lavagem de 55°C [131°F] e evite produtos de limpeza agressivos.</p> <p>Como lavar o bloco das facos: O bloco das facos não pode ser lavado a máquina.</p> <p>Como afilar os facos: Afilar os facos, quando necessário, utilizando um afilador de aço ou pedra de aço. Se utilizar um afilador de aço, é suficiente inserir a lâmina do facos no fenda e puxá-lo delicadamente para cima e para baixo algumas vezes. Se preferir utilizar uma pedra de aço, certifique-se de que a dureza da pedra seja maior que a do facos.</p> <p>Recomendações adicionais: Evite cortar em superfícies duras como pedra, metal ou vidro.</p>	<p>RU</p> <p>Материал ножей и подставки: Все ножи изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Подставка для ножей выполнена из древесины дуба, корпус из углеродистой стали с порошковым покрытием. Все рисунки древесины дуба являются естественными и поэтому уникальными.</p> <p>Перед первым использованием: Перед первым использованием вымойте нож вручную теплой водой с мылом, используя мягкую тряпку или губку.</p> <p>Как мыть ножи: С технической точки зрения все ножи SMEG подходят для мытья в посудомоечной машине. Тем не менее, чтобы продлить срок службы ножей, мы рекомендуем мыть их вручную теплой водой с мылом, используя при этом мягкую или неабразивную губку, и затем тщательно высушить полотенцем.</p> <p>Как точить ножи: При необходимости заточите ножи на заточном станке, лезвие ножа и протрите, и мойте раз можно полотенцем насухо. Если вы предпочитаете заточить ножи вручную, используйте заточный камень и протрите полотенцем.</p> <p>Дополнительные рекомендации: Избегайте резать на твердых поверхностях из камня, металла или стекла.</p>	<p>NO</p> <p>Material des couteaux et du bloc de coque: Tous les couteaux sont fabriqués en acier inoxydable allemand de haute qualité. Le bloc de coqueaux est réalisé en bois de châtaignier, le corps en acier revêtu d'une poudre anti-dérapante. Tous les motifs du bois de châtaignier sont naturels et donc uniques.</p> <p>Avant le premier utilisation: Avant la première utilisation, lavez le couteau à la main dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'une serviette qui ne rase pas.</p> <p>Comment laver les couteaux: Techniquement, tous les couteaux de SMEG passent au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie de votre couteau, nous vous recommandons vivement de toujours le laver à la main à l'eau chaude et savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'une serviette non abrasives, et de bien sécher immédiatement après le lavage. Si vous devez utiliser un lave-vaisselle, séparez les couteaux des autres objets, ne dépassez pas la température de lavage de 55°C [131°F] et évitez les détergents agressifs.</p> <p>Comment laver le bloc de coque: Le bloc de coqueaux ne passe pas au lave-vaisselle. Le bloc de coqueaux doit être nettoyé avec un chiffon doux et humide.</p> <p>Comment affiler les couteaux: Affiliez le couteau, si nécessaire, à l'aide d'un affilateur ou d'un meul à affiler. Si vous utilisez un affilateur, il est suffisant d'insérer la lame du couteau dans la fente et de le tirer délicatement deux ou trois fois. Si vous préférez utiliser un meul à affiler, assurez-vous qu'il a une dureté de surface plus élevée que celle du couteau.</p> <p>Autres conseils: Évitez de couper sur des surfaces dures telles que la pierre, le métal ou le verre.</p>
<p>NO</p> <p>Material der Messer und des Messerblock: Alle Messer sind aus hochwertigem deutschem Edelstahl gefertigt. Der Messerblock besteht aus Kastanienholz und hat einen Körper aus pulverbeschichteter Kohlenstoffstahl mit rutschfesten EVA-Füßen. Alle Messerdesigns sind natürliches und somit einzigartig.</p> <p>Vor dem ersten Gebrauch: Das Messer vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife waschen. Das Messer sollte mit einem weichen, nicht kratzenden Tuch abgewaschen werden.</p> <p>Wie die Messer zu schärfen: Die Messer bei Bedarf mit einem Messerschleifer oder einem Weizsärl schneiden. Bei Verwendung eines Messerschleifers genügt es, die Klinge in den Schlitz einzusetzen und einige Male vorsichtig herausziehen. Bei Verwendung eines Weizsärl ist sicherzustellen, dass er einen höheren Härtegrad als das Messer besitzt.</p> <p>Zusätzliche Empfehlungen: Das Schneiden auf harten Oberflächen wie Stein, Metall oder Glas vermeiden.</p>	<p>如何清洗刀架: 刀架不可放入洗碗机清洗。清洗刀架时, 请务必使用柔软抹布或海绵, 并用清水冲洗干净。切勿使用钢丝球或硬毛刷清洗刀架, 以免刮伤刀架表面。</p> <p>如何磨刀: 磨刀时, 请务必使用磨刀器或磨刀石。如果使用磨刀器, 只需将刀片置入插槽并轻柔拉动数次即可。如果您希望使用磨刀石, 请确保其硬度高于刀具本身。</p> <p>其他提示: 避免在坚硬台面, 例如石头、金属或玻璃表面上切割食物。</p>	<p>Material das facos e do bloco de coque: Todos os facos são realizados em aço inoxidável alemão de alta qualidade. O bloco de facos é realizado em madeira de acácia e tem o corpo em aço revestido com pó com piedes em EVA antiderrapantes. Todos os padrões do madeira de acácia são naturais e únicos.</p> <p>Antes do primeiro utilização: Antes do primeiro utilização, lave o facos com água quente e sabão, utilizando um pano ou uma esponja anti-óleo.</p> <p>Como lavar as facos: Tecnicamente, todos os facos SMEG podem ser lavados a máquina. Contudo, para prolongar a duração dos facos, recomendamos lavar os sempre à mão com água quente e sabão, utilizando um pano ou uma esponja anti-óleo, e depois secá-los imediatamente com cuidado. Se preferir lavar na máquina, separe os facos de outros objetos, não ultrapassar a temperatura de lavagem de 55°C [131°F] e evite produtos de limpeza agressivos.</p> <p>Como lavar o bloco das facos: O bloco das facos não pode ser lavado a máquina.</p> <p>Como afilar os facos: Afilar os facos, quando necessário, utilizando um afilador de aço ou pedra de aço. Se utilizar um afilador de aço, é suficiente inserir a lâmina do facos no fenda e puxá-lo delicadamente para cima e para baixo algumas vezes. Se preferir utilizar uma pedra de aço, certifique-se de que a dureza da pedra seja maior que a do facos.</p> <p>Recomendações adicionais: Evite cortar em superfícies duras como pedra, metal ou vidro.</p>	<p>RU</p> <p>Материал ножей и подставки: Все ножи изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Подставка для ножей выполнена из древесины дуба, корпус из углеродистой стали с порошковым покрытием. Все рисунки древесины дуба являются естественными и поэтому уникальными.</p> <p>Перед первым использованием: Перед первым использованием вымойте нож вручную теплой водой с мылом, используя мягкую тряпку или губку.</p> <p>Как мыть ножи: С технической точки зрения все ножи SMEG подходят для мытья в посудомоечной машине. Тем не менее, чтобы продлить срок службы ножей, мы рекомендуем мыть их вручную теплой водой с мылом, используя при этом мягкую или неабразивную губку, и затем тщательно высушить полотенцем.</p> <p>Как точить ножи: При необходимости заточите ножи на заточном станке, лезвие ножа и протрите, и мойте раз можно полотенцем насухо. Если вы предпочитаете заточить ножи вручную, используйте заточный камень и протрите полотенцем.</p> <p>Дополнительные рекомендации: Избегайте резать на твердых поверхностях из камня, металла или стекла.</p>	<p>NO</p> <p>Material des couteaux et du bloc de coque: Tous les couteaux sont fabriqués en acier inoxydable allemand de haute qualité. Le bloc de coqueaux est réalisé en bois de châtaignier, le corps en acier revêtu d'une poudre anti-dérapante. Tous les motifs du bois de châtaignier sont naturels et donc uniques.</p> <p>Avant le premier utilisation: Avant la première utilisation, lavez le couteau à la main dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'une serviette qui ne rase pas.</p> <p>Comment laver les couteaux: Techniquement, tous les couteaux de SMEG passent au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie de votre couteau, nous vous recommandons vivement de toujours le laver à la main à l'eau chaude et savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'une serviette non abrasives, et de bien sécher immédiatement après le lavage. Si vous devez utiliser un lave-vaisselle, séparez les couteaux des autres objets, ne dépassez pas la température de lavage de 55°C [131°F] et évitez les détergents agressifs.</p> <p>Comment laver le bloc de coque: Le bloc de coqueaux ne passe pas au lave-vaisselle. Le bloc de coqueaux doit être nettoyé avec un chiffon doux et humide.</p> <p>Comment affiler les couteaux: Affiliez le couteau, si nécessaire, à l'aide d'un affilateur ou d'un meul à affiler. Si vous utilisez un affilateur, il est suffisant d'insérer la lame du couteau dans la fente et de le tirer délicatement deux ou trois fois. Si vous préférez utiliser un meul à affiler, assurez-vous qu'il a une dureté de surface plus élevée que celle du couteau.</p> <p>Autres conseils: Évitez de couper sur des surfaces dures telles que la pierre, le métal ou le verre.</p>

Комплект ножей KBSF02

Внутренняя организация упаковки



S M E G