

SK-K10P, длина лезвия 101 мм, длина рукояти 111 мм

#### Parer 4"



4P

SK-K12U, длина лезвия 127 мм, длина рукояти 134 мм

#### Utility 5"



5U

SK-K12St, длина лезвия 127 мм, длина рукояти 134 мм

#### Santoku 5"



5S

SK-K15SI, длина лезвия 152 мм, длина рукояти 134 мм

#### Slicer 6"



6S

SK-K15C, длина лезвия 152 мм, длина рукояти 134 мм

#### Chef 6"



6C

#### RUS

##### Правила использования и уход:

Перед первым применением вымойте нож в теплой воде с использованием жидкого неабразивного средства.

Не используйте нож на стеклянной, мраморной, каменной разделочной доске. Применяйте доски только из дерева, пластика, силикона.

Керамическое лезвие очень хрупкое.

Не используйте нож при нарезки замороженных, твердых продуктов, продуктов с костями, в том числе рыбных. Строго запрещается рубить продукты ножом.

Бережно обращайтесь с ножом, не кидайте, так как возможно образование сколов. При резком падении/ударе вероятен раскол ножа.

Храните ножи в подставке для ножей. Избегайте соприкосновения ножа с металлом.

Не затачивайте керамический нож

Не рекомендуется мыть нож в посудомоечной машине

При правильном обращении керамический нож сохранит безупречный внешний вид и отличное качество без заточки долгое время.

#### JAP

##### ナイフ取り扱いのご注意

汚れをお湯に浸して柔らかくしてからスポンジでこすってください。それでも落ちない場合は、研磨剤の入っていないメラミンスポンジに水をよく含ませて軽くこすってください。

硬いものを無理に切ったり、叩いたり、こじったりした場合に刃欠け、刃折れを起こすことがありますのでご注意ください

刃部はファインセラミックス製であり、金属製ではありません。ぶついたり、落としたりすると、欠けたり折れたりすることがあります。食器洗浄乾燥機や水きりをご使用の際は、食器等に当てないようにご注意ください

火のそばに置かないでください。樹脂部が変形することがあります

食材には使用しないでください。刃が欠けたり、折れたりすることがあります。例えばカボチャ・冷凍食品(半解凍食品)・餅・骨付き肉及び魚

・カニ・とうもろこし・果物の種など。※『パン切り&スライスナイフ

セラミックナイフは、金属刃物用砥石では研がないでください。刃を傷める原因になります

食器洗い乾燥機や食器乾燥器をご利用いただけます。

ただし、刃部が食器などに当たると欠けたり折れたりする可能性があるためお取扱いはご注意ください

セラミックナイフを安心してお使いいただくために

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Единая справочная служба: 8-800-100-3331, www.supra.ru

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию без дополнительного уведомления об этих изменениях.

SK-K10P, длина лезвия 101 мм, длина рукояти 111 мм

#### Parer 4"



4P

SK-K12U, длина лезвия 127 мм, длина рукояти 134 мм

#### Utility 5"



5U

SK-K12St, длина лезвия 127 мм, длина рукояти 134 мм

#### Santoku 5"



5S

SK-K15SI, длина лезвия 152 мм, длина рукояти 134 мм

#### Slicer 6"



6S

SK-K15C, длина лезвия 152 мм, длина рукояти 134 мм

#### Chef 6"



6C

#### GB

##### Usage and care instructions:

Prior to the first usage wash the knife thoroughly with warm water and non-abrasive cleaning liquid.

Do not use the knife on glass, marble or stone hardboard. Use only wooden, plastic or silicone hardboards.

Ceramic blade is very fragile.

Do not use the knife for cutting frozen, hard meals, meals with bones, including fish meals. It is strictly prohibited to chop meals with the knife.

Treat the knife carefully, do not drop or throw it as it may cause spalls. In case of abrupt drop/strike the knife will probably break.

Keep knives in the stand for the knives. Avoid contact of the knife with metal.

Do not grind the ceramic knife.

It is not advisable to wash the knife in a dish-washing machine.

In case of correct treatment the ceramic knife will preserve its perfect appearance and quality without grinding for long time.

#### UA

##### Правила використання та догляд:

Перед першим застосуванням вимийте ніж в теплій воді з використанням рідкого неабразивного засобу.

Не використовуйте ніж на скляній, мармуровій, кам'яній обробній дошці. Застосуйте дошки тільки з дерева, пластика, силікону.

Керамічне лезо дуже крихке.

Не використовуйте ніж при нарізці заморожених, твердих продуктів, продуктів з кістками, в тому числі рибних. Суворо забороняється рубати продукти ножом.

Обережно поводьтеся з ножом, не кидайте, так як можливе утворення сколів. При різкому падінні / ударі вірогідний розкол ножа.

Зберігайте ножі в підставці для ножів. Уникайте зіткнення ножа з металом.

Не заточувати керамічний ніж

Не рекомендується мити ніж в посудомийній машині

При правильному зверненні керамічний ніж збереже бездоганний зовнішній вигляд і відмінну якість без заточки довгий час.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Единая справочная служба: 8-800-100-3331, www.supra.ru

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию без дополнительного уведомления об этих изменениях.