

Инструкция.



Повышенная прочность – ножи выполнены из немецкой нержавеющей стали



Лезвие из высокоуглеродистой стали >> 0,4% углерода для усиления

прочности



Легко моются в посудомоечной машине

- 1) Поварской нож 20 см
Нож с широким лезвием. Им удобно рубить зелень, крупные овощи и мясо.
- 2) Нож для чистки овощей 7 см Ingenio
Нож с заостренным кончиком. Им удобно чистить или нарезать овощи и фрукты
- 3) Нож Сантоку 18 см Ingenio
Нож для нарезания рыбы. Желобки предотвращают прилипание к лезвию ножа.
- 4) Многофункциональный нож 9 см Ingenio
Это незаменимый помощник на кухне, который подходит для ежедневного использования.
- 5) Нож для хлеба 20 см Ingenio
Нож с закругленным концом и зубчатым лезвием. Позволяет нарезать хлеб, не повредив мякиш.

Избегайте работы на керамических, стеклянных или металлических поверхностях. С особой осторожностью очищайте острые ножи. Храните ножи в местах, не доступных для детей. Во избежание повреждения или обгорания ножа не оставляйте его на горячей поверхности или других источниках тепла. Гарантия: 24 месяца