

CLIENT TEFAL
 GAMME INGENIO ICE FORCE
 DOSSIER CST-13-17-000401
 PRODUIT COUTEAU CHEF 20
 ECHELLE 1:1

DECOUPE
 CYAN
 MAGENTA
 YELLOW
 BLACK

Infographiste Claude-Hélène
 claude-helene.jeantet@publicis.fr
 Tél. Lyon 04 72 41 61 59
 Tél. Metz Tessa 04 50 52 68 70

Commercial Alexandre
 alexandre.colomb@publicis.fr
 Tél. 04 50 52 67 63

Création :
 Exécution : Publicis

Publicis
 LYON MARSEILLE ANNECY

BARCODE CHECKED

Tefal
ICEFORCE

Tefal
ICEFORCE



PERFORMANCE
 LONGUE DURÉE
 LONG LASTING
 PERFORMANCE
 JUSQU'À X2 SUPÉRIEURE*
 UP TO X2 HIGHER*

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.**

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.**

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

DE ICE FORCE TECHNOLOGIE: Die Edelstahl Klinge 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.**

TR ICE FORCE TEKNOLOJİSİ: bu bıçağın paslanmaz çelik keskinliği, çok düşük bir sıcaklığa sahip özel bir söndürme kaynağında 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 performansını sağlar.**

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.**

AR تقنية آيس فورس : تمت مُعالجة نصل هذا السكين الإستانلس ستيل بإرواء خاص تحت درجة حرارة منخفضة جدا. وتُعرّض هذه المُعالجة، الذي يستخدمها المتخصصون بالسكاكين، مقاومة النصل ضد الأكل، وتضمن أداء قطع طويل الأمد يصل إلى الضعفين من تشكيلة الإستانلس ستيل الأخرى من تيفال.**

SV ICE FORCETEKNIK - knivens rostfria blad har härdat genom en speciell teknik - knivens rostfria blad har härdat genom en speciell teknik med ytterst låg temperatur. Behandlingen som begagnas av knivspecialister ökar bladets motståndskraft mot korrosion och garanterar längre skärformåga - upp till två gånger längre än Tefals övriga rostfria knivprogram.**

FI ICE FORCE -TEKNOLOGIA: Veitsen teräosa on ruostumatonta terästä. Veitsen valmistusprosessissa teräosa on jäähdetty erittäin alhaisessa lämpötilassa. Tämä tekniikka, jota veitsispecialistit käyttävät, tekee teräosasta erittäin kestävä ja saa aikaan parhaan leikkaustuloksen - kaksi kertaa paremmat tulokset, kun vertaamme muihin Tefalin ruostumattomiin teräsveitsisarjoihin.**



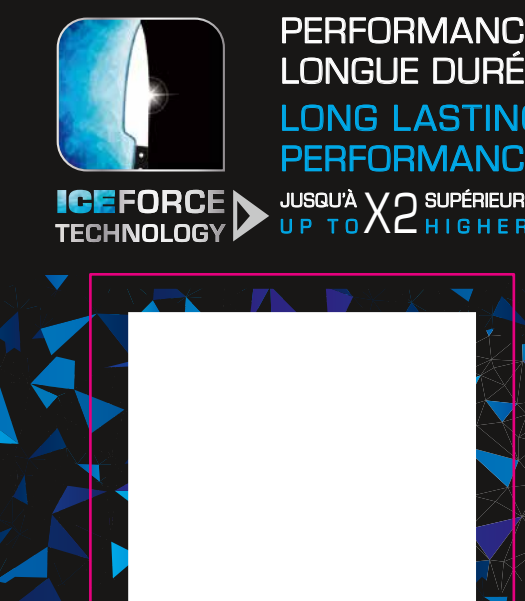
FR Casquette vaquer. HUILO: erittäin terävät terät. Valvo etteivät lapset tai henkilöt, jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aistelltaan rajoitteisia leiki veitsillä loukkaantumista. Takuu koskee vain tuotteita, jotka ostetaan kotitalouskäyttöön ja joita käytetään kotitalouskäytössä käyttöönsä mukaisesti.

AR يرجى الصيانة. معها بكل حذر. تصاد: نصل السكين - حاد جدا. يرجى الصيانة عليها بعناية من الأطفال أو الأشخاص من ذوي الإحتياجات الخاصة: خطر الإصابة بالحوادث باستخدام المنزلي. وفي المطبخ فقط.

ES Manipule con cuidado. Cuchilla afilada, manténgalo alejado de niños y personas no capacitadas: riesgo de lesiones. Únicamente para uso doméstico y en la cocina.

FR A manier avec précaution. ATTENTION : lame tranchante, garder loin des enfants et des personnes à capacité réduite : risque de blessure. Pour un usage domestique en cuisine uniquement.

Ref: 20 98 983 490 - PA 10/17
 3 168430 274242
 K2320214



PERFORMANCE
 LONGUE DURÉE
 LONG LASTING
 PERFORMANCE
 JUSQU'À X2 SUPÉRIEURE*
 UP TO X2 HIGHER*

HAUTE DURABILITÉ
 LONGE LEVENSDUUR
 ALTA DURABILIDAD
 LANGE LEBENSDAUER
 YÜKSEK DAYANIKLILIK
 ВЫСОКАЯ ПРОЧНОСТЬ
 И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ
 متانة عالية
 HÖG HÅLLBARHET
 ERITTÄIN KESTÄVÄ

GUARANTEE
10
 YEARS

GARANTIE 10 ANS
 10 JAAR GARANTIE
 GARANTÍA 10 AÑOS
 10 JAHRE GARANTIE
 10 YIL GARANTİLİ
 ГАРАНТИЯ 10 ЛЕТ
 10 سنوات ضمانة
 10 ÅRS GARANTI
 TAKUU 10 VUOTTA



FR Couteau chef 20 cm - INOX. Pour hacher, trancher et émincer. Inox allemand : haute durabilité. Garantie 10 ans. Compatible lave-vaisselle.

EN Chef knife 20 cm - STAINLESS STEEL. To mince, slice and chop all types of food. German steel: high durability. 10 year-guarantee. Dishwasher safe.

NL Chefmes 20 cm - ROESTVRIJ STAAL. Voor hakken en snijden. Zeer duurzaam Duits roestvrij staal. 10 jaar garantie. Vaatwasmachine- bestendig.

ES Cuchillo de Chef 20 cm - ACERO INOXIDABLE. Para cortar, rebajar y picar. Acero inoxidable Alemán de alta durabilidad. Garantía 10 años. Apto para el lavavajillas.

FR Kochmesser 20cm - EDELSTAHL. Zum Hacken, Schneiden und Zerkleinern aller Arten von Lebensmitteln. Lange Lebensdauer: Deutscher Edelstahl. 10 Jahre Garantie. Spülmaschinengeeignet.

EN Şef bıçağı 20 cm - PASLANMAZ ÇELİK. Doğramak, dilimlemek ve kesmek için. Yüksek dayanıklılığa sahip Alman yapışmaz çelik. 10 yıl garantili. Bulaşık makinesinde kullanılabilir.

TR Şef bıçağı 20 cm - PASLANMAZ ÇELİK. Doğramak, dilimlemek ve kesmek için. Yüksek dayanıklılığa sahip Alman yapışmaz çelik. 10 yıl garantili. Bulaşık makinesinde kullanılabilir.

FR Couteau chef 20 cm - INOX. Pour hacher, trancher et émincer. Inox allemand : haute durabilité. Garantie 10 ans. Compatible lave-vaisselle.

EN Chef knife 20 cm - STAINLESS STEEL. To mince, slice and chop all types of food. German steel: high durability. 10 year-guarantee. Dishwasher safe.

NL Chefmes 20 cm - ROESTVRIJ STAAL. Voor hakken en snijden. Zeer duurzaam Duits roestvrij staal. 10 jaar garantie. Vaatwasmachine- bestendig.

ES Cuchillo de Chef 20 cm - ACERO INOXIDABLE. Para cortar, rebajar y picar. Acero inoxidable Alemán de alta durabilidad. Garantía 10 años. Apto para el lavavajillas.

Tefal
ICEFORCE

20
 CM

* Par rapport aux autres gammes inox Tefal (Comfort, Ingenio)
 * Than Tefal other stainless steel ranges (Comfort, Ingenio)

www.tefal.com - 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
 Изготовитель: «Группа СЕБ», Франция — Изготовитель: Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France
 Grup SEB, 112 Şimşek İstişar Mülkeni Karayolu 69130 Ekişli, France — Сделано в Китае.
 Официальный представитель и импортер в России - ЗАО «Группа СЕБ-Восток» 125171, Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3, тел.: +7 (495) 213-32-32
 Срок службы изделия 2 года с даты продажи.