



[www.tvokazje.pl](http://www.tvokazje.pl)

---



---

## **OSTRZEŻENIE!**

---

**PRZECZYTAJ PRZED OTWARCIEM OPAKOWANIA**

**ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ! NOŻE SĄ BARDZO OSTRE!**

Każdy nóż posiada osłonę, która chroni przed uszkodzeniem podczas transportu oraz urazem podczas rozpakowywania.

- Podczas ściągania osłony **NIE ŁAP** za ostrze noża.
  - Złap nóż za rączkę, trzymając ostrze bezpiecznej odległości od ciała.
  - Zdejmij folię ochronną z osłony.
- Następnie ściągnij tekturową osłonę z ostrza bez dotykania jego ostrej krawędzi.



1. Slicer – nóż do krojenia chleba i mrożonek.
2. Slicer – nóż do krojenia chleba i mrożonek - GRATIS
3. Carving Knife – nóż z długim, cienkim ostrzem z pofalowaną krawędzią. Perfekcyjnie kroi np. pieczoną wołowinę czy szynkę, nie strzępi mięsa.
4. Rock & Chef – idealny do krojenia twardych produktów, np. warzyw. Ma specjalne żłobienia wzdłuż krawędzi i 3 strefy cięcia do siekania, krojenia w kostkę i słupki.
5. Chop'n'Scoop – cienki, elastyczny nóż, który perfekcyjnie kroi i sieka - prosto oraz na skos. Świetny do krojenia rozmaitych produktów, np. przypraw, warzyw czy mięsa.
6. Filet Knife – elastyczny nóż do filetowania.
7. Cheese Knife – specjalny nóż do serów różnych gatunków, w tym twardych, średnich i miękkich. Podczas krojenia nic nie przykleja się do ostrza. Końcówka ostrza służy do serwowania lub wyjmowania np. ogórków czy oliwek prosto ze słoika.
8. Steak Knives – noże do steków z nitowaną rączką i ząbkowaną krawędzią, gwarantują czyste cięcia bez żadnych rozdarć czy strzępów.
9. Steak Knives – noże do steków z nitowaną rączką i ząbkowaną krawędzią, gwarantują czyste cięcia bez żadnych rozdarć czy strzępów.
10. Steak Knives – noże do steków z nitowaną rączką i ząbkowaną krawędzią, gwarantują czyste cięcia bez żadnych rozdarć czy strzępów.
11. Steak Knives – noże do steków z nitowaną rączką i ząbkowaną krawędzią, gwarantują czyste cięcia bez żadnych rozdarć czy strzępów.
12. Paring Knife – nóż z długą rączką i krótkim ostrzem, doskonały np. do precyzyjnych cięć czy obierania owoców i warzyw.
13. Kitchen Shears – nożyce kuchenne, bez problemu poradzą sobie z każdym produktem, np. kurczakiem z rożną czy owocami morza.