

TRAMONTINA

Para informações de uso seguro e adequado clique aqui! 

For information on safe and proper use, click here! 

¡Para más información sobre uso seguro y adecuado, haga clic aquí! 

Pour des informations d'utilisation adéquate en toute sécurité, veuillez cliquer ici! 

Чтобы получить информацию о Корректная и безопасная эксплуатация, нажмите тут! 

Um Informationen zur sicheren und geeigneten Handhabung zu erhalten, klicken Sie hier! 

للحصول على معلومات عن الاستخدام الآمن والصحيح، انقر هنا! 



Linha Century Wood Tramontina

Você ganhou ainda mais razões para ficar na cozinha.

Aço inox especial com alto poder de corte

Fio de alta durabilidade

Peça forjada, mais segurança e firmeza

Cabo de madeira tratada com rebites de aço inox



As facas da Linha Century Wood Tramontina foram desenvolvidas para profissionais e entusiastas culinários. Cada faca é cuidadosamente forjada para oferecer uma experiência incomparável, tornando o ato de cortar, fatiar e picar uma verdadeira obra-prima culinária. Projetadas com precisão possuem alto poder de corte e alta durabilidade do fio, afinal de contas, na hora de ir para a cozinha você merece a melhor companhia.

Lâmina forjada de aço inox especial com cabo de madeira tratada.
Resistente a lava-louças.

A Linha Century Wood Tramontina possui garantia de 25 anos contra defeitos de fabricação, a partir da data da compra e sob condições normais de uso.

Produto produzido a partir de madeira certificada. Ao escolher esse produto você apoia o manejo responsável das florestas.

Certificação NSF

As facas da Linha Century Wood Tramontina possuem certificação da National Sanitation Foundation (NSF), organização reconhecida como a autoridade internacional em segurança alimentar e práticas de higiene.

Uso seguro e adequado:

- Antes da primeira utilização, lave bem a peça e seque-a.
- Produto cortante e perfurante: tenha cuidado ao manusear e mantenha fora do alcance das crianças.
- Para maior durabilidade do produto recomenda-se secar bem antes de guardar, mesmo após lavagem em lava-louças.
- Para descarte do produto e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.



Embalagem produzida com papel proveniente de florestas com manejo responsável.
Embalagem 100% reciclável e livre de plástico.

Tramontina Century Wood Line

You now have even more reasons to spend time in the kitchen.

Special stainless steel with high cutting power

Long-lasting cutting edge

Forged piece, offering enhanced safety and firmness

Treated wood handle with stainless-steel rivets



The knives in the Tramontina Century Wood Line were developed for culinary professionals and enthusiasts. Each knife is carefully forged to offer an incomparable experience, making the act of cutting, slicing and chopping a true culinary masterpiece. Designed with precision, they deliver high cutting power and a long-lasting cutting edge. After all, you deserve the best company when you are in the kitchen.

Special forged stainless-steel blade with treated wood handle.
Dishwasher safe.

The Tramontina Century Wood Line has a 25-year warranty against manufacturing defects, as of the date of purchase and under normal usage conditions.

Product produced from certified wood. By choosing this product, you support the responsible management of forests.

NSF Certification

The knives in the Tramontina Century Wood Line are certified by the National Sanitation Foundation (NSF), an organization recognized as the international authority on food safety and hygiene practices.

Safe and proper use:

- Wash and dry the item thoroughly before first use.
- Sharp and piercing object: handle with care and keep out of the reach of children.
- For a longer-lasting product, dry well before storing, including after removing from the dishwasher.
- For product and packaging disposal, follow applicable recycling guidelines.



DISHWASHER



25-YEAR
WARRANTY



REAL WOOD



STAINLESS-STEEL
RIVETS



Rev.: 08/2023



Package produced with paper from forests with responsible management.
100% recyclable and plastic-free package.

Línea Century Wood Tramontina

Ahora tiene aún más motivos para estar en la cocina.

Acero inoxidable especial con alto poder de corte

Filo de alta durabilidad

Pieza forjada, más seguridad y firmeza

Mango de madera tratada con remaches de acero inoxidable



Los cuchillos de la Línea Century Wood Tramontina se desarrollaron teniendo en mente a profesionales y entusiastas gastronómicos. Cada cuchillo se forjó cuidadosamente para ofrecer una experiencia incomparable, que transforma el acto de cortar, rebanar y picar en una verdadera obra maestra culinaria. Diseñados con precisión, poseen un alto poder de corte y alta durabilidad del filo. Al fin y al cabo, usted se merece la mejor compañía al momento de ir a la cocina.

Lámina forjada de acero inoxidable especial con mango de madera tratada. Resistente al lavavajillas.

La Línea Century Wood Tramontina posee garantía de 25 años contra defectos de fabricación, a partir de la fecha de compra y en condiciones normales de uso.

Producto producido a partir de madera certificada. Al elegir este producto, usted brinda su apoyo al manejo responsable de los bosques.

Certificación NSF

Los cuchillos de la Línea Century Wood Tramontina poseen certificación emitida por la National Sanitation Foundation (NSF), organización reconocida como la autoridad internacional en seguridad alimentaria y prácticas de higiene.

Uso seguro y adecuado:

- Antes del primer uso, lave bien la pieza y séquela.
- Producto cortante y punzante: tenga cuidado al manipularlo y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Para una mayor durabilidad del producto, se recomienda secarlo bien antes de guardarlo, incluso cuando se laven en el lavavajillas.
- Para desechar el producto y el embalaje, siga las orientaciones de reciclado vigentes.



LAVAVAJILLAS



25 AÑOS DE GARANTÍA



MADERA REAL



REMACHES DE ACERO INOXIDABLE



Rev.: 08/2023



Embalaje producido con papel proveniente de bosques con manejo responsable.
Embalaje 100 % reciclable y libre de plásticos.

Collection Century Wood Tramontina

Vous avez désormais encore plus de raisons de rester dans la cuisine.

Acier inox spécial avec un pouvoir de coupe élevé

Tranchant à haute durabilité

Pièce forgée, plus de sécurité et de fermeté

Manche en bois traité avec rivets en acier inox



Les couteaux de la Collection Century Wood Tramontina ont été conçus pour des professionnels et des passionnés de cuisine. Chaque couteau est soigneusement forgé pour offrir une expérience exceptionnelle, transformant l'acte de couper, trancher et hacher en un véritable chef-d'œuvre culinaire. Fabriqués avec précision, ils ont un pouvoir de coupe élevé et un tranchant à haute durabilité. Après tout, lorsqu'il s'agit d'aller dans la cuisine, vous méritez la meilleure compagnie.

Lame forgée en acier inox spécial avec manche en bois traité.
Peuvent être lavés au lave-vaisselle.

La Collection Century Wood Tramontina est garantie 25 ans contre les défauts de fabrication, à compter de la date d'achat et dans des conditions normales d'utilisation.

Produit fabriqué avec du bois certifié. En choisissant ce produit, vous soutenez la gestion responsable des forêts.

Certification NSF

Les couteaux de la Collection Century Wood Tramontina sont certifiés par la National Sanitation Foundation (NSF), une organisation reconnue comme l'autorité internationale en termes de sécurité alimentaire et de pratiques d'hygiène.

Utilisation adéquate en toute sécurité :

- Avant un premier usage, bien nettoyer et sécher.
- Objet coupant et perforant : soyez prudent lors de la manipulation de l'ustensile et tenez-le hors de portée des enfants.
- Pour une plus grande durabilité de l'objet, il est conseillé de bien le sécher avant de le ranger, même après un lavage en machine.
- Pour le recyclage de l'objet et de l'emballage, suivre les directives en vigueur.



FABRIQUÉ AU
BRÉSIL



LAVE-VAISSELLE



GARANTIE DE
25 ANS



BOIS VÉRITABLE



RIVETS EN
ACIER INOX



Rev.: 08/2023



Emballage produit avec du papier provenant de forêts gérées de manière responsable.
Emballage 100 % recyclable et sans matières plastiques.

Серия Tramontina Century Wood

Теперь у вас есть еще больше причин проводить время на кухне.

Специальная нержавеющая сталь с высокой режущей способностью

Долговечная режущая кромка

Кованое изделие, обеспечивающее повышенную безопасность и прочность

Ручка из обработанного дерева с заклепками из нержавеющей стали



Ножи серии Tramontina Century Wood были разработаны для профессионалов и любителей в области кулинарии. Каждый нож тщательно выкован, чтобы дарить ни с чем не сравнимые ощущения, превращающие процесс рубки, нарезки и шинковки в создание настоящих кулинарных шедевров. Тщательная разработка обеспечивают их высокую режущую способность и долговечную режущую кромку. В конце концов, вы заслуживаете наилучшей компании на кухне.

Специальное кованое лезвие из нержавеющей стали с ручкой из обработанного дерева.

Изделие подходит для мойки в посудомоечной машине.

На изделия серии Tramontina Century Wood распространяется 25-летняя гарантия от производственных дефектов с даты покупки и при нормальных условиях эксплуатации.

Продукт произведен из сертифицированной древесины. Выбирая этот продукт, вы поддерживаете ответственное управление лесами.

Сертификация NSF

Ножи серии Tramontina Century Wood имеют сертификат Национального фонда санитарной защиты США (NSF) – организации, признанной международным органом по вопросам продовольственной безопасности и санитарной культуры.

Правильное и безопасное использование

- Перед первым использованием изделие необходимо тщательно вымыть и высушить.
- Будьте осторожны при обращении с колюще-режущим предметом. Храните его в недоступном для детей месте.
- Чтобы продлить срок службы изделия, рекомендуется тщательно высушивать его перед хранением, даже после мытья в посудомоечной машине.
- При утилизации изделий и упаковки соблюдайте текущие правила переработки.



СДЕЛАНО В
БРАЗИЛИИ



ПОСУДОМОЕЧНАЯ
МАШИНА



25-ЛЕТНЯЯ
ГАРАНТИЯ



НАТУРАЛЬНОЕ
ДЕРЕВО



ЗАКЛЕПКИ ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ



Rev.: 08/2023



Упаковка изготовлена из бумаги, полученной из лесов с ответственным управлением.

Полностью перерабатываемая упаковка, не содержащая пластика.

Tramontina Century Wood Serie

Jetzt haben Sie einen guten Grund mehr, in der Küche zu stehen.

Rostfreier Spezialstahl mit hoher Schneidkraft

Langlebige Schnittkante

Geschmiedeter Kropf für mehr Sicherheit und Festigkeit

Behandelter Holzgriff mit Edelstahl-Nieten



Die Messer Tramontina Century Wood Serie wurden entwickelt für Profis und Food-Enthusiasten. Jedes Messer wird sorgfältig geschmiedet und bieten so ein unvergleichliches Schneiderlebnis. So wird das Schnippeln, Schneiden und Hacken zu einer kulinarischen Meisterleistung. Das präzise Design sorgt für mehr Schneidkraft und eine langlebige Schneidkante. Schließlich ist das Beste gerade gut genug, wenn Sie am Herd stehen.

Geschmiedete Klinge aus Spezial-Edelstahl mit behandeltem Holzgriff. Spülmaschinenfest.

Für die Tramontina Century Wood Serie geben wir eine Garantie von 25 Jahren gegen Fertigungsfehler, ab dem Kaufdatum und unter normalen Nutzungsbedingungen.

Produkt hergestellt aus zertifiziertem Holz. Durch die Wahl dieses Produkts unterstützen Sie eine verantwortungsvolle Waldwirtschaft.

NSF-Zertifizierung

Die Messer der Tramontina Century Wood Serie sind von der National Sanitation Foundation (NSF) zertifiziert, einer Organisation, die als internationale Autorität für Lebensmittelsicherheit und Hygieneverfahren anerkannt ist.

Sichere und geeignete handhabung:

- Vor dem ersten Gebrauch das Teil gründlich waschen und abtrocknen.
- Scharfes und stechendes Objekt: Beim Umgang vorsichtig vorgehen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Trocknen Sie das Produkt vor der Aufbewahrung ausreichend, auch nachdem Sie es aus der Spülmaschine genommen haben, um die Lebensdauer zu verlängern.
- Befolgen Sie bei der Entsorgung von Produkten und Verpackung die jeweiligen Recycling-Richtlinien.



HERGESTELLT
IN BRASILIEN



SPÜLMASCHINE



25 JAHRE
GARANTIE



ECHTHOLZ



EDELSTAHLNIETEN



Rev.: 08/2023



Verpackung hergestellt aus Papier aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft.

Verpackung zu 100 % wiederverwertbar und plastikfrei.



ترامونتينا سنشري وود لاين

أصبح لديك الآن المزيد من الأسباب لقضاء الوقت في المطبخ.

الفولاذ المقاوم للصدأ المميز مع قوة قطع فائقة

حافة قطع تدوم طويلاً

قطعة مطروقة، توفر أماناً وثباتاً معززين

مقبض خشب معالج بمسامير من الفولاذ المقاوم للصدأ

أعدت السكاكين في ترامونتينا سنشري وود لاين لـ محترفي الطهي وعشاقه. وُصممت كل سكين بعناية للحصول على تجربة لا مثيل لها، مما يجعل عملية التقطيع والتشريح والفرم تحفة طهي حقيقية. وُصممت بدقة، من أجل أن توفر قوة قطع عالية وحافة قطع تدوم طويلاً. في نهاية المطاف، أنت تستحق أفضل رفقة في مطبخك.

شفرة خاصة مطروقة من الفولاذ المقاوم للصدأ بمقبض خشبي معالج.
غسالة الأطباق آمنة.

تتمتع ترامونتينا سنشري وود لاين بضمان لمدة ٢٥ عامًا ضد عيوب التصنيع، اعتبارًا من تاريخ الشراء وتحت ظروف الاستخدام العادية .

منتج مصنوع من خشب معتمد. باختيار هذا المنتج، فإنك تدعم الإدارة المسؤولة عن الغابات .

اعتماد منظمة الصحة القومية NSF

إن سكاكين ترامونتينا بروفيشنال ماستر لاين حاصلة على اعتماد منظمة الصحة القومية (NSF) وهي منظمة معروفة بأنها ذات سلطة رائدة دولياً على إجراءات الصحة ومعايير السلامة الغذائية المتبعة في المطاعم وشركات الأغذية.

الاستخدام الآمن والصحيح:

- اغسل وجفف المنتج جيداً قبل أول استخدام.
- الأجسام الحاد والثاقبة: تُستخدم بعناية تامة وتحفظ بعيداً عن متناول الأطفال.
- للحصول على منتجات تدوم طويلاً، جفف جيداً قبل التخزين، حتى بعد إخراجها من غسالة الأطباق.
- للتخلص من المنتج والعبوة، اتبع توجيهات إعادة التدوير الموصى بها.



صُنعت في البرازيل



غسالة الأطباق



ضمان لمدة ٢٥-عام



خشب حقيقي



مسامير من الفولاذ
للمقاوم للصدأ



Rev.: 08/2023

تم تصنيع العبوة بعناية من أوراق الغابات تحت رعاية الإدارة المسؤولة.
العبوة خالية من مادة البلاستيك وقابلة لإعادة التدوير ١٠٠%.



علامة الجودة الإماراتية
Emirates Quality Mark

NB-0002



TRAMONTINA