

+55 [11] 4861.3981
atendimento@
tramontina.com



TRAMONTINA

TRAMONTINA S.A. CUTELARIA

Avenida 25 de Setembro, 1024
Triângulo | 95185-000 | Carlos Barbosa | RS | Brasil
CNPJ: 90.050.238/0001-14

Validade Indeterminada

tramontina.com

USO SEGURO Y ADECUADO: • Antes del primer uso, lava bien las piezas y sécalas. • Productos cortantes y que perforan: ten cuidado al manejarlos y procura mantenerlos fuera del alcance de los niños. • No utilizar esponja abrasiva para la limpieza y para una mayor durabilidad de los productos, se recomienda secarlos bien antes de guardarlos, inclusive después del lavado en lavavajillas. • Para manipular las garras, transfere el alimento a una superficie fría, nunca las utilices sobre superficies calientes, porque se perjudicará el producto. • Para desechar los productos y embalajes, sigue las orientaciones de reciclado vigentes.

SICHERE UND GEEIGNETE HANDHABUNG:

• Vor dem ersten Gebrauch die Teile gründlich waschen und abtrocknen. • Bei spitzen oder scharfen Teilen: Vorsicht beim Umgang, außer Reichweite von Kindern aufbewahren. • Zur Reinigung keine Scheuermittel verwenden. Zur längeren Haltbarkeit der Produkte wird empfohlen, diese vor der Aufbewahrung gut abzutrocknen, auch nach dem Spülen in der Spülmaschine. • Zur Handhabung der Krallen die Esswaren auf eine kalte Oberfläche legen. Nie auf heißen Oberflächen verwenden, sonst wird das Produkt beschädigt. • Bei der Entsorgung der Produkte sowie der Verpackung die geltenden Recycling-Anweisungen beachten.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI: • Avant la première utilisation, lavez bien les pièces et séchez-les. • Produits coupants et perforants: soyez prudents lors de la manipulation et gardez-les hors de portée des enfants. • N'utilisez pas de matières abrasives pour le nettoyage. Pour une plus longue durée de vie des produits, il est recommandé de bien les sécher avant de les ranger, même après un lavage en machine. • Pour la manipulation des griffes, transférez les aliments sur une surface froide, ne les utilisez jamais sur des surfaces chaudes car cela endommagerait le produit. • Pour éliminer les produits et les emballages, suivez les directives de recyclage en vigueur.

КОРРЕКТНАЯ И БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

• Перед первым использованием тщательно промойте изделие и высушите его. • Колющие и режущие изделия: будьте осторожны при обращении и храните в недоступном для детей месте. • Не используйте для чистки абразивные материалы, а для увеличения срока службы изделия рекомендуется хорошо просушивать его перед хранением, даже после стирки в посудомоечной машине. • Для манипуляций с когтями перенесите еду на холодную поверхность и никогда не используйте ее на горячих поверхностях, так как это повредит изделие. • Чтобы утилизировать продукты и упаковку, соблюдайте действующие правила утилизации.

TRAMONTINA

CHURRASCO



2PC.

GARRAS MULTIUSO MULTIPURPOSE CLAWS

GARRAS MULTIUSO
MEHRZWECKKRALLEN
GRIFFES MULTI USAGES
КОГТИ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ МЯСА
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

O sabor dos melhores churrascos não se perde no tempo. E foi na origem dos melhores assados que a Tramontina buscou inspiração para esta linha especial. Cada produto ganhou um toque rústico, com a personalidade das peças tradicionais, sem perder o equilíbrio entre resistência e originalidade. Uma coleção de itens para fazer bonito.

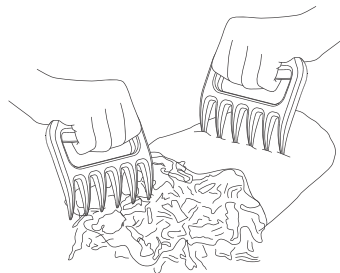
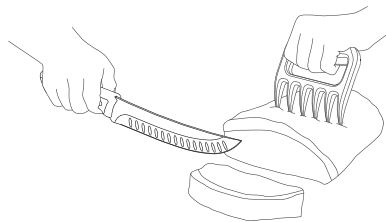
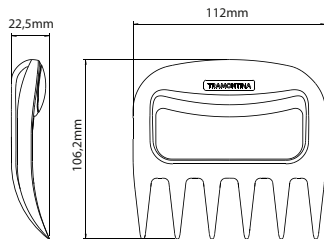
The flavor of barbecues never goes out of fashion. And it was in the origin of the best barbecues that Tramontina sought inspiration for this special line. Each item was given a rustic touch and yet with the personality of traditional pieces, keeping the balance between strength and originality. A collection of items to impress your guests.

El sabor de los mejores asados no se pierde con el tiempo. Y fue en el origen de los mejores asados brasileños que Tramontina buscó inspiración para esta línea especial. Cada producto adquirió un toque rústico, con la personalidad de las piezas tradicionales, sin perder el equilibrio entre resistencia y originalidad. Una colección de artículos para lucirse.

Das Geschmackserlebnis der besten Churrascos lässt sich mit der Zeit nicht vergessen. Für diese Sonderausgabe hat Tramontina sich vom Ursprung der besten Assados inspirieren lassen. Jedes Produkt weist einen rustikalen Touch auf, ohne jedoch die Balance zwischen Qualität und Originalität zu verlieren. Eine Kollektion, die sich sehen lässt.

Le goût des meilleurs barbecues ne se perd pas avec le temps. Et c'est à l'origine même des meilleurs grillades que Tramontina a cherché l'inspiration pour cette gamme spéciale. Chaque produit est emprunt d'une touche rustique alliée à la personnalité des pièces traditionnelles, sans perdre pour autant l'équilibre entre résistance et originalité. Une collection d'objets de toute beauté.

Ничто не может заменить аромат барбекю и это никогда не выйдет из моды. И именно в происхождении лучших барбекю Tramontina искала вдохновение для этой специальной линии. В каждом из изделий присутствует нотка деревенской атмосферы, присущая традиционной утвари, что сохраняет баланс между надежностью и оригинальностью. Коллекция предметов, которые произведут впечатление на ваших гостей как на пикнике, так и на домашней вечеринке.



USO SEGURO E ADEQUADO: - Antes da primeira utilização, lave bem as peças e seque-as. - Produtos cortantes e perfurantes: tenha cuidado ao manusear e mantenha fora do alcance das crianças. - Não utilize materiais abrasivos na limpeza e para maior durabilidade dos produtos recomenda-se secar bem antes de guardar, mesmo após lavagem em máquina. - Para manipulação das garras transfira o alimento para uma superfície fria, nunca utilize sobre superfícies quentes, pois irá danificar o produto. - Para descarte dos produtos e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.

SAFE AND PROPER USE: - Wash and dry items thoroughly before first use. - Always handle sharp items with care and keep them out of the reach of children. - Do not use abrasive materials to clean this item, and for a longer-lasting product, dry well before storing, including after removal from dishwasher. - Always transfer food to a cold surface before using the claws. Never use the claws on a hot surface as this will damage them. - To dispose of products and packaging, follow existing recycling guidelines.