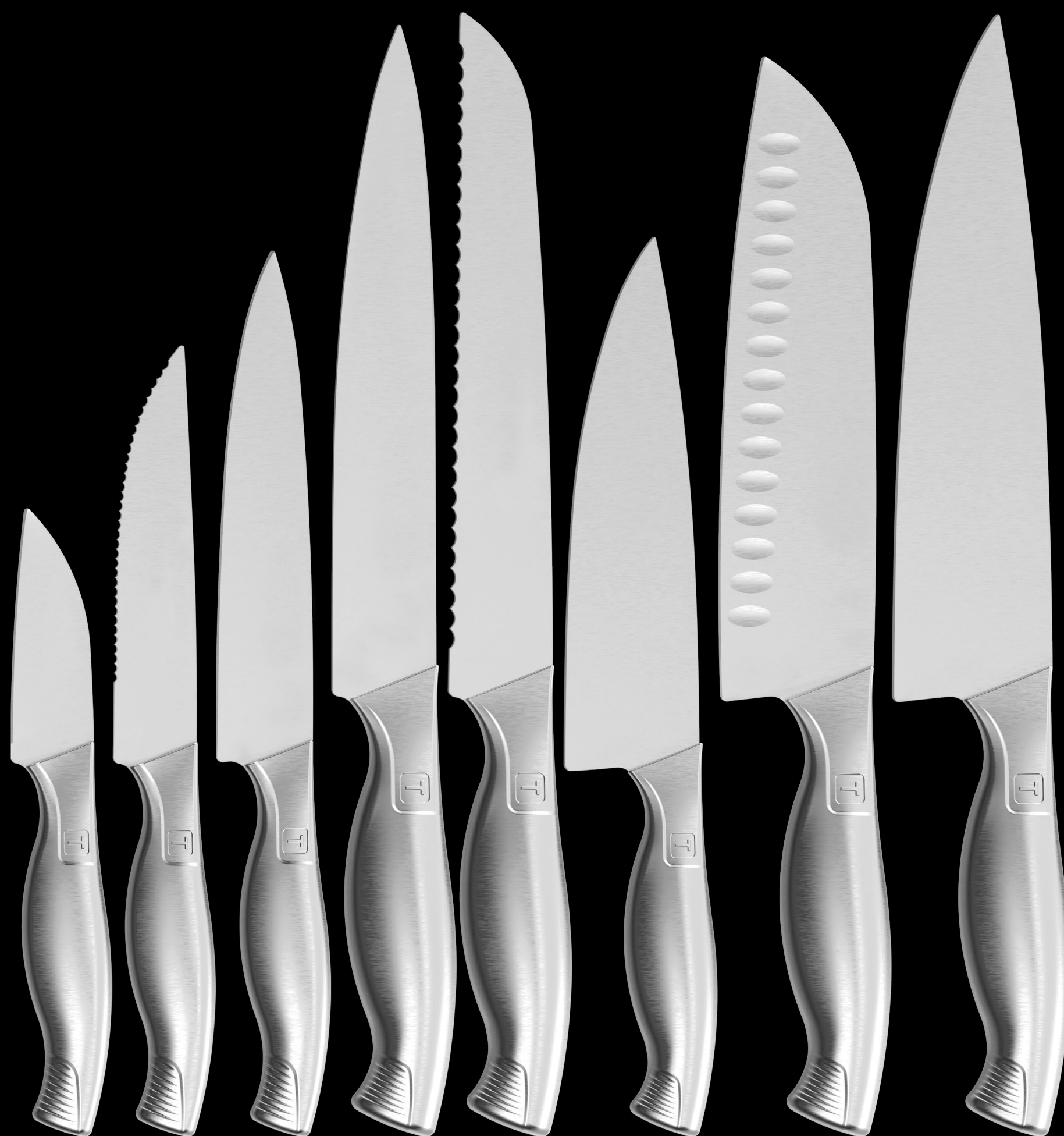


TRAMONTINA

SUBLIME





Um clássico renovado. Com detalhes ricos e valorização da marca, a linha traz uma lâmina com design arrojado, trazendo inovação para a cozinha. Um conjunto completo, focado no prazer de cozinhar com segurança e características únicas. Com um cabo alongado e balanço deslocado para trás, a zona de pega também é alongada, comportando mãos de todos os tamanhos. Detalhes em relevo trazem refinamento e diferenciam o design, elevando a beleza e a funcionalidade do modelo.

A linha Sublime apresenta um design clássico, mas com uma pega robusta, ideal para cortar, descascar e fazer cortes delicados. Sua lâmina e cabo de aço inox mantêm suas características, garantindo durabilidade e higiene. Além disso, pode ser facilmente lavada na máquina de lavar louças, tornando seu dia a dia na cozinha ainda mais prático.

Alto desempenho
de corte

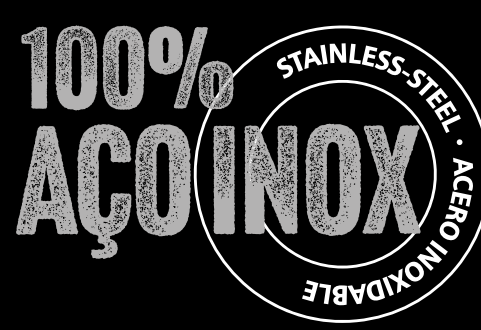
Fácil afiação

Peça única de fácil
higienização

Ergonomia aprovada
por chefs de cozinha



Rev. 07/2023



LAVA-LOUÇAS
Dishwasher
Lavavajilla

Faca para Legumes e Frutas 3"

24063/103



Para cortar, descascar e decorar legumes, vegetais e frutas de médio porte

Faca para Churrasco 5"

24064/105



Com fio serrilhado, é ideal para o corte de carnes assadas

Faca Utility 6"

24065/106



Com ponta em formato de espada, auxilia na abertura e na perfuração do alimentos

Faca Utility 8"

24065/108



Com ponta em formato de espada, auxilia na abertura e na perfuração do alimentos

Faca para Pão 8"

24066/108



A lâmina serrilhada
corta sem amassar

Faca Santoku 7,5"

24068/108



Ideal para cortar,
fatiar e picar

Faca Chef 6"

24067/106



Toda a versatilidade da
protagonista da cozinha

Faca Chef 8"

24067/108



Toda a versatilidade da
protagonista da cozinha

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.



Discover the cutting power, the charming design and the magical comfort in every movement

The knives in the Tramontina Sublime Line were developed for culinary professionals and enthusiasts. Designed with precision to offer unmatched cutting power, our knives combine exceptional performance with an elegant and contemporary design. Experience the pleasure of wielding a knife that adapts perfectly to your hand, with excellent ergonomics providing absolute comfort and control during each movement.

100% recyclable stainless-steel knife.

High cutting performance

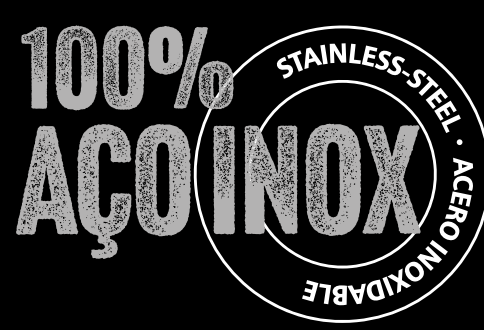
Easy to sharpen

Single, easy-to clean piece

Chef-approved ergonomics



Rev. 07/2023



LAVA-LOUÇAS
Dishwasher
Lavavajilla

3-inch Vegetable and fruit knife

24063/103



Ideal for cutting, peeling,
and delicate slicing

5-inch Steak knife

24064/105



With its serrated edge,
this knife is ideal for
cutting cooked meats

6-inch Utility knife

24065/106



With its sword-like tip, this knife helps with opening and piercing the food

8-inch Utility knife

24065/108



With its sword-like tip, this knife helps with opening and piercing the food

8-inch Bread

24066/108



The serrated blade slices
without squishing

7,5-inch Santoku knife

24068/108



Ideal for slicing,
dicing, and chopping

6-inch Chef's

24067/106



All the versatility of the
main utensil in the kitchen

8-inch Chef's

24067/108



All the versatility of the
main utensil in the kitchen

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.



Descubra el poder de corte, el encanto del diseño y la magia del confort en cada movimiento

Los cuchillos de la Línea Sublime Tramontina fueron desarrollados para profesionales y entusiastas de la cocina. Diseñados con precisión para ofrecer un poder de corte incomparable, nuestros cuchillos combinan un excepcional rendimiento con un elegante diseño contemporáneo. Experimente el placer de manipular un cuchillo que se adapta a la perfección a su mano y que posee una excelente ergonomía que brinda un confort y un control absoluto en cada movimiento.

Cuchillo de acero inoxidable 100 % reciclable.

Alto rendimento
de corte

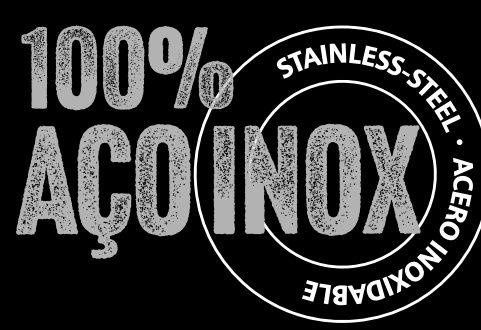
De fácil afilado

Pieza única de
fácil limpeza

Ergonomia aprovada
por chefs de cozinha



Rev. 07/2023



LAVA-LOUÇAS
Dishwasher
Lavavajilla

Cuchillo para legumbres y frutas de 3"

24063/103



Ideal para cortar, pelar
y hacer cortes delicados

Cuchillo para asado de 5"

24064/105



Con filo dentado es ideal
para el corte de carnes
asadas

Cuchillo Utility de 6"

24065/106



Con punta en forma de
espada, ayuda a abrir y
perforar alimentos

Cuchillo Utility de 8"

24065/108



Con punta en forma de
espada, ayuda a abrir y
perforar alimentos

Cuchillo para pan de 8"

24066/108



La lámina dentada corta
sin aplastar el pan

Cuchillo Santoku de 7,5"

24068/108



Ideal para cortar,
rebanar y picar

Cuchillo Chef de 6"

24067/106



Toda la versatilidad del
protagonista de la cocina

Cuchillo Chef de 8"

24067/108



Toda la versatilidad del
protagonista de la cocina

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 lavajillas.
- Para desechar el producto y el embalaje, siga las orientaciones de reciclado vigentes.

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.

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.

الاستخدام الآمن والصحيح:

- اغسل وجفف القطعة جيدا قبل الاستخدام الأول.
- الأجسام الحادة والثاقبة: تُستخدم بعناية تامة وتبقى بعيدًا عن متناول الأطفال.
- للحصول على منتجات تدوم طويلاً، جفف جيدًا قبل التخزين، حتى بعد إخراجها من غسالة الأطباق.
- للتخلص من المنتج والعبوة، اتبع توجيهات إعادة التدوير الموصي بها.