

Curiosidades sobre os materiais:

Durante séculos, o aço damasco foi envolto em mistério. Sua produção não era escrita, mas transmitida de mestre para aprendiz. Quando as rotas comerciais mudaram e o minério original deixou de existir, a técnica praticamente desapareceu. O que restou foram lendas, armas históricas e lâminas que ainda hoje surpreendem pela qualidade.

Já o aço damasco na metalurgia moderna, é recriado com precisão científica, combinando diferentes ligas de aço e técnicas de forja controladas. A mistura dá ao material maior elasticidade, durabilidade e alta performance, tornando as lâminas mais precisas e resistentes.

As camadas de metal aquecido são dobradas umas sobre as outras inúmeras vezes até formar uma única liga. O material externo torna o metal maleável e resistente à corrosão, enquanto as camadas internas são confeccionadas em aço de alta dureza, aumentando a durabilidade do aço.

A fibra de carbono é criada a partir de filamentos extremamente finos, mais finos que um fio de cabelo

humano, compostos basicamente por átomos de carbono alinhados de maneira quase perfeita. Esse alinhamento é o segredo: ele cria uma estrutura incrivelmente resistente à tração, ao mesmo tempo em que mantém o material extraordinariamente leve.

Interesting facts about the materials:

For centuries, Damascus steel was shrouded in mystery. The techniques of its production were never written down but transmitted from master to apprentice. When trade routes changed and the original ore ceased to exist, the technique almost vanished. All that remains are legends, historic weapons, and blades that continue to impress with their quality.

In modern metallurgy, Damascus steel is recreated with scientific precision, combining different steel alloys and controlled forging techniques. This combination provides the material with increased elasticity, durability, and high performance, resulting in more precise and durable blades.

Heated metal layers are repeatedly folded over each other until they form a single alloy. The outer material

makes the metal malleable and corrosion-resistant, while the internal layers are made of high-hardness steel, enhancing the steel's durability.

Carbon fiber is made from extremely fine filaments, even thinner than a human hair, composed primarily of carbon atoms aligned in an almost perfect structure. The secret lies in this alignment, which gives the material outstanding resistance to pulling forces while keeping it extremely light.

Curiosidades sobre los materiales:

Durante siglos, el acero de Damasco estuvo envuelto en misterio. Su producción no era escrita, sino transmitida de maestro a aprendiz. Cuando las rutas comerciales cambiaron y el mineral original dejó de existir, la técnica prácticamente desapareció. Lo que quedó fueron leyendas, armas históricas y láminas que, todavía hoy, sorprenden por su calidad.

En la metalurgia moderna, el acero de Damasco es recreado con precisión científica, combinando diferentes aleaciones de acero y técnicas de forja controladas. La mezcla le aporta al material mayor

elasticidad, durabilidad y elevado rendimiento, haciendo que las láminas sean más precisas y resistentes.

Las capas de metal caliente se doblan unas sobre otras innumerables veces hasta formar una única aleación. El material externo hace que el metal sea maleable y resistente a la corrosión, mientras que las capas internas están confeccionadas en acero de alta dureza, aumentando la durabilidad del conjunto.

La fibra de carbono se crea a partir de filamentos extremadamente finos, más delgados que un cabello humano, compuestos básicamente por átomos de carbono alineados de manera casi perfecta. Esta alineación es el secreto: crea una estructura increíblemente resistente a la tracción, al mismo tiempo que mantiene el material extraordinariamente liviano.



TRAMONTINA

EVOLUTION

7"

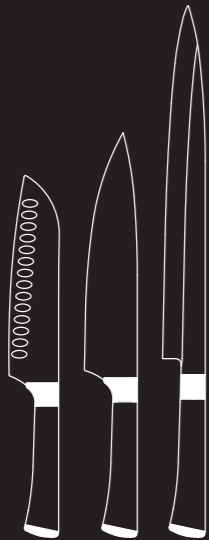
Faca Santoku
Santoku knife
Cuchillo Santoku

8"

Faca Chef
Chef's knife
Cuchillo Chef

12"

Faca Yanagiba
Yanagiba knife
Cuchillo Yanagiba



Recomendações de uso:

- Os alimentos possuem tamanhos e consistências diferentes, por isso, deve-se escolher a faca mais adequada para cada utilização.
- Para maior durabilidade do produto, recomenda-se lavar manualmente e com detergente neutro e suave e uma esponja macia. Não lave em lava-louças.
- Remova completamente a umidade antes de guardar.
- Evite impactos e movimentos de flexão lateral na lâmina.
- Devido à alta dureza do aço, recomenda-se afiar a faca apenas com chaira diamantada ou pedra de afiação Tramontina.
- Tenha cuidado ao manusear um produto cortante e perfurante e mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Para descarte do produto e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.

Recommendations for use:

- Different types of food require different knives, depending on their size and consistency.
- To ensure greater product durability, hand wash with mild, neutral detergent and a soft sponge. It is not dishwasher-safe.
- Remove all moisture before storing.
- Avoid impacts and lateral bending movements on the blade.
- Given the steel's high hardness, only a diamond sharpener or a Tramontina sharpening stone should be used for sharpening.
- Be careful when handling sharp and piercing objects and keep them out of the reach of children.
- For product and package disposal, follow applicable recycling guidelines.

Recomendaciones de uso:

- Los alimentos poseen tamaños y consistencias diferentes, por eso, debe elegir el cuchillo más adecuado para cada uso.
- Para una mayor durabilidad del producto, se recomienda lavarlo manualmente con detergente neutro y suave y una esponja blanda. No lavar en el lavavajillas.
- Retire completamente la humedad antes de guardarlo.
- Evite los impactos y movimientos de flexión lateral en la lámina.
- Debido a la alta dureza del acero, se recomienda afilar el cuchillo únicamente con afilador diamantado o piedra de afilar Tramontina.
- Tenga cuidado al manipular un producto cortante y punzante, y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Para desechar el producto y el embalaje, siga las orientaciones de reciclado vigentes.



TRAMONTINA S.A. CUTELARIA

Av. Ivo Tramontina, 1024 | Bairro Triângulo
CEP 95185-000 | Carlos Barbosa | RS | Brasil
CNPJ 90.050.238/0001-14
Indústria Brasileira

tramontina.com



Validade Indeterminada

276630