+55 [54] 3433.2800
sac@tramontina.net

206993

Validade indeterminada

TRAMONTINA S.A. CUTELARIA
Av. 25 de Setembro, 1024 -95185-000
Carlos Barbosa - RS - Brasil
CNPJ: 90.050.238.0001-14
Indústria Brasileira
www.tramontina.com

BRASIL

伝統から美の追求の喜びへ

寿司の起源となるものは、約二千年前に生まれ、そして寿司は何世紀にも渡り、
洗練された和食の代表的な料理の一つです。繊細かつ、計算しつくされた
切り口は千年の伝統を誇ります。何世紀もナイフを作り続けてきたトラモンティーナ社が、今、この美しい芸術に敬意を払い、特別なラインを 作りました。.

出刃:
丈夫な刃は、硬いものを切るのに適しています。
魚を下ろしたり、下ごしらえによく使われます。

菜切り:
刃は幅広く、野菜を切ったり、千切りにする
のに向いています。素早く、均一に切れる のが特徴です。

柳刃:
和食の古典的なモデルの包丁です。細長い刃は
極めて正確な切り口を保証します。寿司や刺身
の調理に向いています。

ピンセット:
魚の下処理用です。ピンセットの先が
丸くなっているのは、身を傷つけることなく骨を取り除くためです。

NSF認証 – 「Linha Sushi」の製品は、食品衛生安全に関する国際機関として認められた National Sanitation Foundation (NSFインターナショナル)の認証を受けています。

綺麗な切り口を実現する高性能ステンレス製の特別な刃です。

包丁の柄の部分はナイロン製で、細菌や菌類の増殖を抑え、減少させる抗菌加工を施しています。この抗菌加工は製品が作られるときに施され、抗菌作用が最後まで続きますが、洗浄は必要です。

PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA

安全かつ適切にお使いいただく為に:

・最初にご使用になる前には、必ず本製品を洗い、乾かしてください
・刃は鋭利で切れるため、乳幼児の手の届かない場所に保管してください
・刃を傷つけることがありますので、強い衝撃を与えないでください
・本製品を長くお使いいただく為に、保管する前に洗い、乾かすことをお勧めします
・本製品や梱包材の廃棄に関しては、各地域のルールに従ってください

お手入れ:

和食の為の和包丁は、片方の面にしか刃がついていない構造をしています。
包丁の刃を研ぐ際には、優れた性能と仕上げに最適なトラモンティーナ社の砥石の使用をお勧めします。

TRAMONTINA

Sushi
寿司

Da tradição ao prazer de fazer bonito

Criado há quase dois mil anos, o sushi atravessa os séculos como uma das mais sofisticadas expressões da culinária japonesa. Uma tradição milenar que traz cortes de altíssima precisão e combinações superdelicadas. E a Tramontina, com a experiência centenária na fabricação de facas, agora traz uma linha especial para reverenciar esta arte de fazer bonito.

Deba:
Uma lâmina robusta que flui bem nos cortes pesados, sendo muito utilizada na etapa de limpeza e no preparo dos peixes.

Nakiri:
Com lâmina mais larga, é a escolha certa para cortar e picar legumes ou vegetais, proporcionando um corte rápido e uniforme.

Yanagiba:
É o modelo clássico da cozinha japonesa, com lâmina alongada que garante cortes de precisão milimétrica. Indispensável no preparo de sushis e sashimis.

Pinça:
Essencial para a limpeza do peixe. O design curvado facilita a extração das espinhas sem rompê-las e sem danificar as fibras da carne.

Certificação NSF – Os produtos da Linha Sushi são certificados pela National Sanitation Foundation (NSF), organização reconhecida como a autoridade internacional em segurança alimentar e práticas de higiene.

A lâmina de aço inox de alta performance possui um fio especial para cortes precisos. O cabo de nylon possui proteção antimicrobiana que inibe e reduz o crescimento de bactérias e fungos. Esta tecnologia é incorporada durante o processo de injeção e dura por toda vida útil do produto, mas não elimina a necessidade de lavá-lo.

PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA
ANTIMICROBIAL PROTECTION

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.
- Evite impactos que possam danificar o fio.
- Para maior durabilidade do produto recomenda-se lavar manualmente e secá-lo antes de guardar.
- Para descarte dos produtos e embalagens siga as orientações de reciclagem vigentes.

REAFIAÇÃO:

Algumas facas destinadas à culinária japonesa possuem afiação somente em um dos lados da lâmina. Para reafiar sua faca, sugerimos que utilize pedras para afiação Tramontina que possuem um excelente desempenho na afiação e no acabamento do fio.

From tradition to the pleasure of doing things beautifully well

Created nearly two thousand years ago, sushi traverses the centuries as one of the most sophisticated expressions in Japanese cuisine. It's an ancient tradition that brings highly precise cuts and super delicate combinations. And Tramontina, with its century-old experience in the manufacturing of knives, now offers a special line to honor this beautifully well done art.

Deba:
A strong blade that glides well in heavy cuts; widely used when cleaning and preparing fish.

Nakiri:
With a wider blade, this is the right tool to slice and dice vegetables with a quick and even cut.

Yanagiba:
This is the classic model in Japanese cuisine, with an elongated blade to ensure incredibly precise cuts. Essential for preparing sushi and sashimi pieces.

Tweezers:
Essential for cleaning the fish. The curved design makes it easier to extract bones without breaking them or damaging the meat fibers.

NSF Certificate – The Sushi Line products are certified by the National Sanitation Foundation (NSF), an organization acknowledged as the main international authority on food safety and hygiene practices.

The high-performance stainless steel blade has a special edge for precise cuts.

The nylon handle has antimicrobial protection to inhibit and reduce the growth of bacteria and fungi. This technology is incorporated during the handle injection process and lasts throughout the entire life of the product, but it does not eliminate the need to wash it.

PROTEÇÃO ANTIMICROBIANA
ANTIMICROBIAL PROTECTION

SAFE AND CORRECT USE:

- Before the first use, wash the piece thoroughly and dry it well.
- Sharp, piercing product: be careful when handling it and keep it out of the reach of children.
- Avoid impacts which might damage the edge.
- For a longer-lasting product, we recommend washing it by hand and drying it well before storing it.
- To discard products and packaging, follow existing recycling guidelines.

RESHARPENING:

Some knives used in Japanese cuisine are only sharpened on one side of the blade.

To sharpen your knife, we recommend Tramontina whetstones for excellent sharpening and a smooth finish to the edge.

Desde la tradición al placer de hacer bien las cosas

Creado hace más de dos mil años, el sushi atraviesa los siglos como una de las más sofisticadas expresiones de la culinaria japonesa. Una tradición milenaria que trae cortes de altísima precisión y combinaciones súper delicadas. Y Tramontina, con la experiencia centenaria en la fabricación de cuchillos, ahora trae una línea especial para reverenciar esta arte de hacer bien las cosas.

Deba:
Una lámina robusta que se desliza bien en los cortes pesados, utilizándose mucho en la etapa de limpieza y en la preparación de los pescados.

Nakiri:
Con lámina más ancha, es la elección correcta para cortar y picar legumbres o vegetales, proporcionando un corte rápido y uniforme.

Yanagiba:
Es el modelo clásico de la cocina japonesa, con lámina alargada que garantiza cortes de precisión milimétrica. Indispensable para preparar sushis y sashimis.

Pinza:
Esencial para limpiar pescado. El diseño curvado facilita la extracción de las espinas sin romperlas y sin perjudicar las fibras de la carne.

Certificación NSF – Los productos de la línea Sushi son certificados por la National Sanitation Foundation (NSF), organización reconocida como la autoridad internacional en seguridad alimenticia y prácticas de higiene.

La lámina de acero inoxidable de alto desempeño tiene un filo especial para cortes precisos.
El mango de nylon tiene protección antibacteriana que inhibe y reduce el crecimiento de bacterias y hongos. Esta tecnología se incorpora durante el proceso de inyección y dura toda la vida útil del producto, pero no elimina la necesidad de lavarlo.

USO SEGURO Y ADECUADO:

- Antes del primer uso, lave bien la pieza y séquela.
- Producto cortante y que perfora: tenga cuidado al manejarlo y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Evite impactos que puedan dañar el filo.
- Para una mayor durabilidad del producto, se recomienda lavarlo manualmente y secarlo antes de guardarlo.
- Para desechar productos y envases siga las orientaciones de reciclado vigentes.

REAFILADO:

Algunos cuchillos destinados a la culinaria japonesa se afilan de un lado solo de la lámina.

Para reafilar el cuchillo, sugerimos que utilice piedras de afilar Tramontina que tienen un excelente desempeño en el afilado y en la terminación del afilado.