ZWILLING®
SharpBlock
with KIS Technology

ZWILLING

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNGEN
INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO
ISTRUZIONI PER L'USO E LA PULIZIA
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSINSTRUCTIES
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И УХОДУ
KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

DE

REINIGUNG

Zur optimalen Reinigung vermeiden Sie bitte die Reinigung in der Spülmaschine. Die Reinigungsmittel für Spülmaschinen enthalten besonders aggressive Reinigungschemikalien, welche die Oberfläche von Kunststoff und Stahl beschädigen können. Wir empfehlen die Reinigung und Trocknung Ihrer hochwertigen Messer von Hand.

AUFBEWAHRUNG

Ausgewählte Einsteckfächer im ZWILLING SharpBlock verfügen über integrierte Keramikschärfsteine, die nur für Messer mit glatter Schneide verwendet werden sollten. In diese Einsteckfächer sollten Sie nur Messer mit glatter Schneide (Spick- und Garniermesser-, Fleisch- und Kochmesser) geben. Schieben Sie die Messer immer in das richtige Einsteckfach, um die Schneide des Messers und die Keramikschärfsteine nicht zu beschädigen. Für eine bestmögliche Übersicht zeigen einfache Piktogramme neben den Einsteckfächern, welches Fach für welche Klingenform geeignet ist. Verstauen Sie die Messer im richtigen Einschub des Messerblocks, indem Sie den Griff langsam entlang der Oberseite des Einschubs entlang gleiten lassen, bis der Griff bündig mit der Blockoberfläche ist. So wird die scharfe Schneide des Messers bestmöglich geschützt.

SCHNEIDEN

Die Schnittfläche hat einen großen Einfluss auf das Abnutzen der Messerschneide. Vermeiden Sie harte Oberflächen, die zum vorzeitigen Stumpfwerden eines Messers führen können, z. B. Porzellan, Keramik, Formica, Fliesen, Glas und andere harte Oberflächen. Wir empfehlen das Schneiden auf Schneidebrettern aus Bambus oder anderen Holzarten. Es können auch Kunststoffbretter verwendet werden. Vermeiden Sie außerdem das Schneiden gefrorener oder sehr harter Lebensmittel (z. B. Knochen), da diese die Schneidekante verbiegen und die Klinge beschädigen können.

SCHÄRFEN

Scharfe Messer erleichtern nicht nur die Küchenarbeit, sondern erhöhen auch die Sicherheit. Wenn ein Messer stumpf wird, ist beim Schneiden mehr Druck erforderlich und das Verletzungsrisiko erhöht sich. Das Geheimnis des ZWILLING SharpBlock sind die in den Einsteckfächern für Messer mit glatter Schneide (Spick- und Garniermesser-, Fleisch- und Kochmesser) integrierten Keramikschärfsteine. Die Keramikschärfsteine schärfen bei jedem Hereinstecken und Herausziehen der Messer aus dem Messerblock die Schneidekanten automatisch. Bitte beachten Sie, dass der ZWILLING SharpBlock dafür sorgen soll, dass Ihre Messer scharf bleiben. Er ist nicht zum Schärfen stumpfer Messer vorgesehen. Jedes Einsteckfach mit integrierten Keramikschärfsteinen wurde speziell entwickelt, um die Schärfe des dafür vorgesehenen Messertyps aufrechtzuerhalten. Für das bestmögliche Schärfe-Ergebnis sollten Sie die Messer nicht mit hohem Druck herausziehen oder hineinstecken. Lassen Sie die komplette Schneidekante an den Keramikschärfsteinen entlang gleiten, um sicherzustellen, dass das Messer richtig geschärft wird, bis der Griff auf die Blockoberfläche trifft. Zum Reinigen der Klingen nach dem Schärfen benutzen sie bitte ein trockenes, weiches Tuch.

EN

CLEANING

For best care, we suggest avoiding your dishwasher's humid environment and corrosive chemicals. We recommend hand-washing and drying your prestige knives.

STORAGE

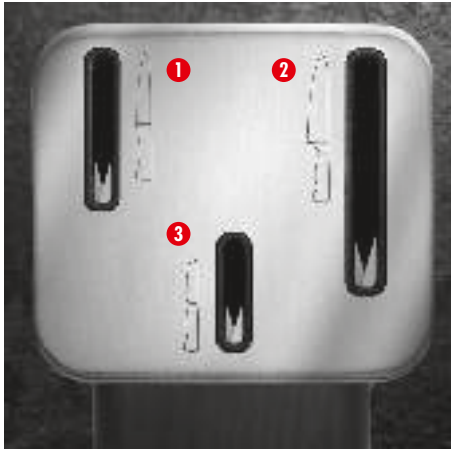
Selected slots in the ZWILLING SharpBlock have integrated ceramic sharpening stones that are only to be used for fine edged knives. Only fine edged knives (paring, slicing and chef's knife) should be placed in these slots. It is important to always place knives in their correct slot in order to avoid potential damage to the sharp edge and ceramic sharpening stones. Therefore, each type of knife has its own slot labelled with a self-explanatory pictogram. Store knives in the appropriate slot in the storage block by gently guiding the knife's spine (top) along the top of the slot until handle meets the block surface; this safely stores the knife while preserving its sharp edge.

CUTTING

The cutting surface is a major contributor to dulling knives. Avoid hard surfaces that can prematurely dull a knife, like china, porcelain, Formica, tile, glass and other hard surfaces. We would recommend cutting on bamboo or other wooden boards. Alternatively, plastic boards can also be used. Also avoid cutting frozen or very hard foods (for example bones), because this can cause the cutting edge to bend and damage the blade.

SHARPENING

Protect your investment in quality kitchenware because sharp knives not only make kitchen work easier but safer too. When a knife gets dull, more pressure is required to make a cut and the risk of injury increases. The secret behind ZWILLING SharpBlock are ceramic sharpening stones built into knife slots for fine edged knives (paring, slicing and chef's knives). The ceramic sharpening stones automatically sharpen fine edged blades each time you remove or return knives to their proper slot in the storage block. Please bear in mind that the ZWILLING SharpBlock is designed to keep your knives sharp. It's not designed to sharpen dull knives. Each slot with integrated ceramic sharpening stones is specially developed to keep the certain knife type sharp. For the best results, do not bear down on or apply excessive pressure on the knives when removing or returning knives to the knife block. Slide the complete cutting edge along the ceramic sharpening stones to ensure that the knife is properly sharpened until handle meets the block surface. To clean the blades after sharpening use a soft, dry cloth.



SCHÄRFENDE EINSCHÜBE
SHARPENING-SLOTS

1. Fleischmesser
   Slicing knife
2. Kochmesser
   Chef's knife
3. Spick- und Garniermesser
   Paring knife

FR

NETTOYAGE
Pour un nettoyage optimal, veuillez éviter de laver vos couteaux au lave-vaisselle. Les produits nettoyants pour lave-vaisselles contiennent des produits chimiques particulièrement agressifs qui peuvent endommager la surface du plastique et de l'acier. Nous vous recommandons donc de nettoyer et sécher vos couteaux haut de gamme à la main.

RANGEMENT
Les compartiments du ZWILLING SharpBlock sont dotés d'un fusil en céramique, qui doit être utilisé exclusivement pour les couteaux à lame lisse. Seuls des couteaux à lame lisse (couteaux à larder et garnir, couteaux à trancher et couteaux de chef) doivent être insérés dans ces compartiments. Insérez toujours le couteau dans le bon compartiment pour éviter d'endommager le couteau et le fusil en céramique. Pour une visibilité optimale, des pictogrammes simples sont placés à côté de chaque compartiment pour indiquer quels types de lames peuvent y être insérés. Rangez votre couteau dans le compartiment adapté du bloc couteaux en faisant glisser lentement la lame le long du bord supérieur de la fente, jusqu'à ce que le manche soit à fleur de la surface du bloc couteaux. De cette manière, le tranchant de la lame du couteau sera protégé de façon optimale.

DÉCOUPE
La surface de découpe joue un rôle important dans l'usure de la lame du couteau. Évitez toute surface dure, telle que la porcelaine, la céramique, le formica, le carrelage et le verre, qui pourrait entraîner l'usure prématurée de votre couteau. Nous vous recommandons d'utiliser une planche à découper en bambou ou en une autre variété de bois. Les planches à découper en plastique peuvent également être utilisées. Par ailleurs, veuillez éviter de couper des aliments congelés ou très durs (p. ex., des os), car ces derniers peuvent déformer la ligne de coupe et endommager la lame.

AFFÛTAGE
Un couteau bien aiguisé facilite non seulement la découpe, mais offre également une plus grande sécurité. Un couteau émoussé vous oblige à exercer une plus grande pression à la découpe, ce qui augmente le risque de blessure.
Le secret du ZWILLING SharpBlock se cache dans ses compartiments pour couteaux à lame lisse (couteaux à larder et garnir, couteaux à trancher et couteaux de chef) qui sont dotés d'un fusil en céramique intégré. Les fusils en céramique permettent d'aiguiser automatiquement la lame de votre couteau à chaque fois que vous l'insérez dans le bloc couteau et que vous l'en sortez. Veuillez noter que le ZWILLING SharpBlock fait en sorte que votre couteau reste aiguisé et n'a pas pour fonction d'aiguiser un couteau émoussé. Chaque compartiment doté d'un fusil en céramique intégré a été pensé spécialement pour préserver le tranchant des couteaux pour lesquels il est conçu. Pour un résultat optimal, les couteaux ne doivent pas être insérés et sortis en exerçant une forte pression. Pour vous assurer que votre couteau est correctement aiguisé, laissez simplement glisser le côté tranchant de la lame contre le fusil en céramique jusqu'à ce que le manche soit posé contre la surface du bloc couteau. Pour nettoyer la lame après affûtage, veuillez utiliser un chiffon sec et doux.

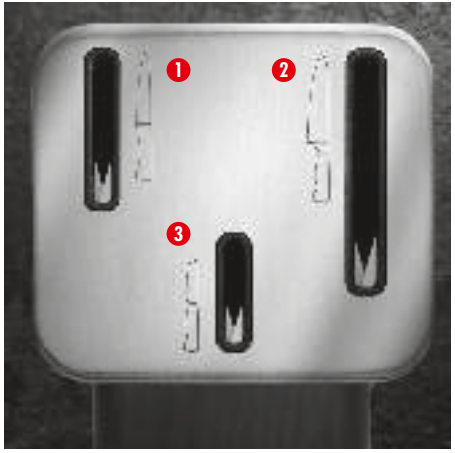
ES

LIMPIEZA
Evite el lavado en el lavavajillas para una limpieza óptima. Los detergentes para lavavajillas contienen sustancias químicas agresivas que pueden dañar las superficies de plástico y acero. Le recomendamos que limpie y seque sus cuchillos de calidad a mano.

ALMACENAMIENTO
El ZWILLING SharpBlock tiene determinados compartimentos con piedras de afilado cerámicas integradas que solo deben utilizarse para cuchillos de cuchilla lisa. Introduzca en estos compartimentos únicamente cuchillos de cuchilla lisa (cuchillos para mechar y guarnecer, de carne y de cocina). Deslice siempre las cuchillas en la ranura correcta para no dañar la hoja del cuchillo y las piedras de afilado cerámicas. Para ofrecer la máxima claridad, unos sencillos pictogramas junto a los compartimentos indican qué compartimento es el adecuado para cada forma de hoja. Almacenamiento Inserte los cuchillos en la ranura correcta del bloque deslizando el mango lentamente a lo largo de la parte superior de la ranura hasta que el mango quede alineado con la superficie del bloque. Es la mejor forma de proteger la cuchilla.

CORTE
La superficie de corte afecta mucho al desgaste del filo de la cuchilla. Evite las superficies duras que pueden provocar el desafilado prematuro de los cuchillos; por ejemplo, porcelana, cerámica, melamina, azulejos, vidrio y otras superficies duras. Recomendamos cortar sobre tablas de bambú u otras maderas. También se pueden utilizar tablas de plástico. Evite también cortar alimentos congelados o muy duros (como huesos), porque pueden doblar el filo de corte y dañar la hoja.

AFILADO
Los cuchillos afilados no solo facilitan el trabajo en la cocina, sino que también aumentan la seguridad. Si los cuchillos se desafilan, hace falta más presión para cortar y aumenta el riesgo de lesiones. El secreto del ZWILLING SharpBlock reside en las piedras de afilar de cerámica integradas en los bolsillos de los cuchillos con cuchilla lisa (cuchillos para mechar y guarnecer, de carne y de cocina). Las piedras de afilado cerámicas afilan automáticamente los cuchillos cada vez que se introducen y se extraen del bloque para cuchillos. Tenga en cuenta que el ZWILLING SharpBlock hace que sus cuchillos se mantengan afilados. No está diseñado para afilar cuchillos desafilados. Los compartimentos con las piedras de afilado cerámicas integradas están especialmente desarrollados para mantener el afilado de los tipos de cuchillos previstos. Para lograr un resultado de afilado óptimo, no deben introducirse y extraerse los cuchillos presionando mucho. Deslice todo el filo de corte a lo largo de las piedras de afilar de cerámica para asegurarse de que el cuchillo esté bien afilado hasta que el mango golpee la superficie del bloque. Para limpiar las cuchillas después del afilado, utilice un paño seco y suave.



COUTEAUX POUVANT ÊTRE AFFÛTÉS
ACCESORIOS DE AFILADO

1. Couteau à trancher
   Cuchillo de carne
2. Couteau de chef
   Cuchillo de cocina
3. Couteau à larder et garnir
   Cuchillo para mechar y guarnecer

IT

PULIZIA

Per una pulizia ottimale, evitare il lavaggio in lavastoviglie. I detersivi per lavastoviglie contengono sostanze chimiche particolarmente aggressive, che possono danneggiare la superficie di plastica e acciaio. Raccomandiamo pertanto di pulire e asciugare a mano i coltelli di alta qualità.

CONSERVAZIONE

Alcuni slot selezionati di ZWILLING SharpBlock dispongono di affilatori integrati in ceramica, da utilizzare solo per coltelli con lama liscia. In tali fessure vanno pertanto inseriti unicamente coltelli a lama liscia (coltello universale e decoratore, da carne, da chef). Inserire i coltelli sempre nella fessura corretta per non danneggiare la lama e l'affilatore. Ai fini della massima chiarezza, semplici pittogrammi vicino a ciascuno slot indicano la forma di lama da inserire nello stesso. Riporre i coltelli nella fessura corretta del ceppo facendoli scorrere lentamente lungo il lato superiore dello slot fino a quando il manico non tocca la superficie le ceppo. In questo modo si protegge al meglio la lama affilata del coltello.

TAGLIO

La superficie di taglio influisce notevolmente sull'usura delle lame dei coltelli. Evitare superfici dure (come ad es. porcellana, ceramica, formica, piastrelle, vetro ecc.) poiché possono produrre una precoce perdita del filo del coltello. Consigliamo di effettuare le operazioni di taglio su taglieri in bambù o in altri tipi di legno. È possibile utilizzare anche taglieri in plastica. Evitare inoltre di tagliare generi alimentari congelati o molto duri (ad es. ossa) in quanto possono piegare il taglio e danneggiare la lama.

AFFILATURA

Un coltello affilato non solo agevola il lavoro in cucina, ma aumenta anche la sicurezza. Quando un coltello perde il filo occorre esercitare maggiore pressione durante il taglio, aumentando in questo modo il rischio di ferirsi. Il segreto di ZWILLING SharpBlock sono gli slot per i coltelli a lama liscia (coltello universale e decoratore, da carne e da chef) con affilatore in ceramica integrato. Gli affilatori in ceramica ravvivano automaticamente il filo delle lame ogni volta che i coltelli vengono inseriti o estratti dal ceppo. Si prega di considerare che ZWILLING SharpBlock è progettato per preservare l'affilatura dei coltelli e non per riaffilare quelli che hanno perso il filo. Ciascuno slot con affilatore in ceramica integrato è stato appositamente sviluppato per mantenere l'affilatura della lama del corrispondente tipo di coltello previsto. Per ottenere risultati di affilatura ottimali, i coltelli non devono essere estratti o inseriti esercitando una pressione elevata. Far scorrere l'intero taglio lungo l'affilatore fino a quanto il manico tocca la superficie del ceppo per garantire la corretta affilatura. Per la pulizia delle lame utilizzare un panno morbido e asciutto.

NL

REINIGING

Vermijd reinigen in de vaatwasser voor een optimaal reinigingsresultaat. Reinigingsmiddelen voor vaatwassers bevatten zeer agressieve reinigingschemicaliën die het oppervlak van kunststof en staal kunnen beschadigen. We raden aan uw hoogwaardige messen met de hand te reinigen en te drogen.

OPBERGEN

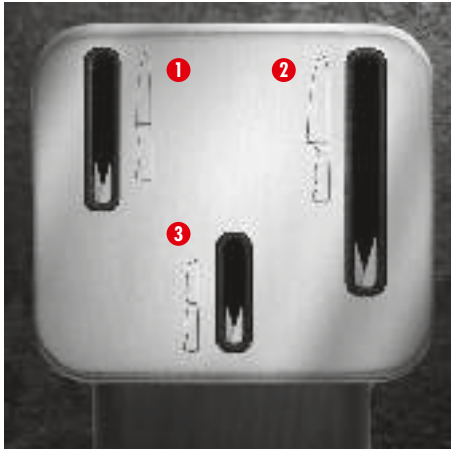
De speciale insteekgleuven in het ZWILLING SharpBlock beschikken over geïntegreerde keramische slijpstenen, die alleen voor messen met een gladde snijkant mogen worden gebruikt. In deze insteekgleuven mag u alleen messen met een gladde snijkant (schil- en garneermessen, vlees- en koksmessen) insteken. Plaats de messen altijd in de juiste insteekgleuf om de snijkant van het mes en de keramische slijpstenen niet te beschadigen. Voor een zo goed mogelijk overzicht tonen eenvoudige pictogrammen naast de insteekgleuf welke gleuf voor welk lemmet geschikt is. Plaats de messen in de juiste gleuf van het messenblok. Laat de greep langzaam langs de bovenkant van de gleuf naar beneden glijden, tot de greep in contact komt met het oppervlak van het messenblok. Zo wordt de scherpe snijkant van het mes zo goed mogelijk beschermd.

SNIJDEN

Snijoppervlakken hebben een grote invloed op het gebruik van de snijkant van het mes. Vermijd harde oppervlakken om het voortijdig bot worden van een mes te voorkomen, zoals porselein, keramiek, formica, tegels, glas en andere harde oppervlakken. We raden aan op snijplanken te snijden die van bamboe of andere houtsoorten zijn gemaakt. U kunt ook kunststof snijplanken gebruiken. Vermijd bovendien het snijden van bevroren of zeer harde levensmiddelen (bijv. beenderen) omdat deze de snijkanten kunnen verbuigen en het lemmet kan beschadigen.

SLIJPEN

Scherpe messen vereenvoudigen niet alleen het werk in de keuken, maar verbeteren ook de veiligheid. Wanneer een mes bot wordt, moet u bij het snijden meer druk uitoefenen, wat een groter risico op letsel tot gevolg heeft. Het geheim van het ZWILLING SharpBlock zijn de in de insteekgleuven voor messen met een gladde snijkant (schil- en garneermessen, vlees- en koksmessen) geïntegreerde keramische slijpstenen. De keramische slijpstenen
slijpen iedere keer dat u het mes uit het messenblok haalt of hem erin steekt de snijkant automatisch. Let erop dat het ZWILLING SharpBlock er alleen voor zorgt dat uw messen scherp blijven. Het is niet geschikt voor het slijpen van botte messen. Iedere insteekgleuf met geïntegreerde, keramische slijpsteen werd speciaal ontwikkeld om de scherpte van het daarvoor voorziene mestype te bewaren. Voor het best mogelijke scherpe resultaat dient u de messen niet met veel kracht uit het blok te trekken of erin te steken. Laat de volledige snijkant langs de keramische slijpsteen glijden om er zeker van te zijn dat het mes op de juiste manier geslepen wordt. Laat het mes zakken tot de greep het oppervlak van het messenblok raakt. Gebruik voor het reinigen van het lemmet na het slijpen een droge, zachte doek.



SLOT CON AFFILATORE
SLIJPENDE INSTEEKVAKKEN

1. Coltello da carne
   Vleesmes
2. Coltello da chef
   Koksmes
3. Coltello universale e decoratore
   Schil- en garneermes

RU

ОЧИСТКА

Для получения оптимального результата очистки избегайте мытья в посудомоечной машине. Чистящие вещества для посудомоечных машин содержат особенно агрессивные чистящие вещества, повреждающие поверхность пластика и стали. Мы рекомендуем чистить и сушить этот высококачественный нож вручную.

ХРАНЕНИЕ

В некоторых отделениях ZWILLING SharpBlock имеются встроенные керамические точильные камни, которые следует использовать только для ножей с гладкой кромкой. В этих отделениях можно хранить только ножи с гладкой кромкой (нож для шинковки и гарнировки, нож для мяса и поварской нож). Всегда вставляйте нож в соответствующее ему отверстие, это позволит избежать повреждения лезвия и керамических точильных камней. Чтобы вам было легче понять назначение каждого отделения, рядом с каждым из них имеется простое обозначение, объясняющее, для какой формы лезвия его следует использовать. Поместите нож в соответствующее отделение, медленно вдвинув его ручку сверху в отверстие, пока она не соприкоснется с поверхностью блока. Это наилучший способ защитить острую кромку ножа.

НАРЕЗАНИЕ

Режущая поверхность серьезно влияет на износ лезвия ножа. Избегайте использования жестких поверхностей, вызывающих преждевременное затупление ножа, например, фарфора, керамики, материалов Formica, облицовочной плитки, стекла и других твердых поверхностей. Мы рекомендуем использовать для этого разделочные доски из бамбука и других типов древесины. Допускается использование и пластиковых досок. Избегайте резания замороженных или очень твердых продуктов (напр., костей), они могут повредить режущую кромку и само лезвие.

ЗАТОЧКА

Острые ножи не только облегчают работу на кухне, но и повышают уровень безопасности. Если нож затупился, при работе с ним требуется большее давление, и риск повреждений только возрастает. Секретом ZWILLING SharpBlock являются те самые отделения для ножей с гладкой кромкой (нож для шинковки и гарнировки, нож для мяса и поварской нож) со встроенными точильными камнями. Керамические точильные камни автоматически заточивают режущую кромку ножа каждый раз, когда вы вставляете его в соответствующее отделение подставки для ножей. Помните о том, что ZWILLING SharpBlock позволяет вашим ножам оставаться острыми. Он не предназначен для заточки закругленных лезвий. Каждое отделение со встроенным керамическим точильным камнем специально сконструировано для заточки соответствующего типа лезвия. Чтобы достичь оптимальной остроты, никогда не вставляйте и не вынимайте нож с сильным давлением. Вводите всю режущую кромку вдоль по керамическому точильному камню, до соприкосновения рукоятки с блоком. Это обеспечит надлежащую заточку ножа. Для чистки лезвий после заточки пользуйтесь сухой и мягкой тканью.

TR

TEMİZLİK

İdeal temizlik için lütfen bulaşık makinesinde temizlemekten kaçının. Bulaşık makinesinde kullanılan temizlik ürünleri oldukça aşındırıcı temizlik kimyasalları içerdiğinden plastik ve çeliğin yüzeyine hasar verebilir. Yüksek kaliteli bıçaklarınızı elinizde temizlemenizi ve kurulamanızı tavsiye ederiz.

SAKLAMA

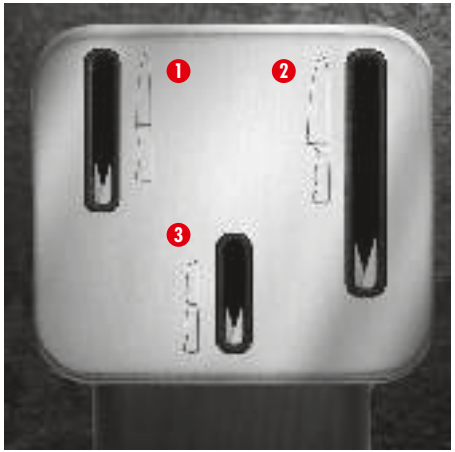
ZWILLING SharpBlock'taki bazı gözler entegre seramik bileme taşlarına sahiptir. Bunlar yalnızca kesici ağzı düz olan bıçaklarda kullanılmalıdır. Bu gözlere yalnızca kesici ağzı düz olan (sivri uçlu ve süsleme fonksiyonlu bıçak, et ve aşçı bıçağı) bıçakları yerleştirmeniz gerekir. Bıçağın kesici ağzına ve seramik bileme taşlarına zarar vermemek için bıçakları daima doğru göze yerleştirin. İyi bir genel bakış sağlamak için gözlerin yanında bulunan basit piktogramlar hangi gözün hangi bıçak ağzı formuna uygun olduğunu gösterir. Bıçakları, sapın yavaşça gözün üst kenarından kaymasını sağlayarak sap blok yüzeyi ile birleşene kadar bıçak blokunun doğru gözüne yerleştirin. Böylece bıçağın kesici ağzı en iyi şekilde korunmuş olur.

KESME

Bıçağın kesici ağzının aşınmasında kesme yüzeyinin büyük etkisi vardır. Bir bıçağın gereğinden önce körleşmesine sebep olabilecek porselen, seramik, formika, fayans, cam ve benzeri gibi sert yüzeylerde kullanılmasından kaçının. Kesme işlemini bambu veya diğer ahşap türlerindeki kesme tahtaları üzerinde yapmanızı tavsiye ederiz. Plastik kesme tahtaları da kullanılabilir. Ayrıca kesici kenarı bükebileceğinden ve bıçak ağzına zarar verebileceğinden buzlu ya da oldukça sert gıdaları (ör. kemik) da kesmekten kaçının.

BİLEME

Keskin bıçaklar mutfak işlerini kolaylaştırmakla kalmaz aynı zamanda güvenliği de artırır. Bir bıçak körleştiğinde kesme işlemi esnasında daha fazla baskıya ihtiyaç duyulur ve yaralanma riski artar. ZWILLING SharpBlock'un sırrı, kesici ağzı düz olan (sivri uçlu ve süsleme fonksiyonlu bıçak, et ve aşçı bıçağı) bıçaklar için uygun olan entegre seramik bileme taşlı gözlerinde saklıdır. Seramik bileme taşları bıçakların bıçak blokuna her yerleştirilmesinde ve çıkarılmasında kesici kenarlara otomatik olarak bileme yapar. Lütfen ZWILLING SharpBlock'un amacının bıçaklarınızın daima keskin kalmasını sağlamak olduğunu göz önünde bulundurun. Körleşmiş bıçakların bilenmesi için uygun değildir. Entegre seramik bileme taşlarına sahip her bir göz bunun için öngörülen bıçak tipinin keskinliğini muhafaza etmek için özel olarak geliştirilmiştir. En iyi bileme sonucunu elde etmek için bıçağı fazla baskı uygulayarak yerleştirin ya da çıkarmayın. Tüm kesici kenarın, sap blok yüzeyi ile temas edene kadar seramik taşlardan kaymasını sağlayın. Böylece bıçağa doğru şekilde bileme uygulandığından emin olursunuz. Bileme işleminden sonra kesici ağzı temizlemek için lütfen kuru ve yumuşak bir bez kullanın.



ЗАТАЧИВАЮЩИЕ МОДУЛИ
BİLEME YAPAN GÖZLER

1. Нож для нарезки
   Et bıçağı
2. Нож поварской
   Aşçı bıçağı
3. Нож для шинковки и гарнировки
   Sivri uçlu ve süsleme fonksiyonlu bıçak

ZWILLING

www.zwilling.com

0597657X1_07-19