

Philipiak

MILANO
1967

KNIFE SET



Steel knife set / Zestaw noży stalowych
Kit di coltelli in acciaio / Set de cuțite din oțel
Sada ocelových nožů / Sada ocelových nožov

Set of five steel knives

The set is composed of:

- Universal knife; blade length 13 cm
- Filleting knife; blade length 15.5 cm
- Meat knife; blade length 20.5 cm
- Bread knife; blade length 20.5 cm
- Chef's knife; blade length 20.5 cm

The exclusive Philipiak Milano knives provide top quality materials, perfect finish and care about style.

The Philipiak Milano knives are made of top quality stainless steel with HRc 58 hardness. Due to the advanced technologies they are very sharp and durable. They do not require frequent sharpening. Cutting, chopping and peeling become easy and pleasant. Knife handles have been designed up to the most recent trends. They are comfortable to use and their profile and shape perfectly fit modern kitchens. An elegant knife stand made of hardened glass and wood is provided with appropriate slots. This makes knife storing comfortable. The entire set makes kitchen interiors look prestigious and glossy.

WARNING

- The knives are very sharp. Do not check with your hands.
 - The knives are very sharp. Do not check with your hands.
 - Do not use the knives for any other purposes than they are designed for (e.g. to open cans or as a screwdriver).
 - Keep away from children.
 - After use, clean and dry the knives dry keeping the direction away from the handle and be cautious.
 - We recommend washing the knives under running water.
-

Zestaw noży stalowych 5 sztuk

W skład zestawu wchodzi:

- Nóż uniwersalny; długość ostrza 13 cm
- Nóż do filetowania; długość ostrza 15,5 cm
- Nóż do wędlin; długość ostrza 20,5 cm
- Nóż do pieczywa; długość ostrza 20,5 cm
- Nóż szefa kuchni; długość ostrza 20,5 cm

Ekskluzywne noże Philippiak Milano to najwyższej jakości materiały, perfekcyjne wykonanie i dbałość o styl.

Noże Philippiak Milano wykonano z wysokiej jakości stali szlachetnej o twardości HRC 58. Dzięki zaawansowanym procesom technologicznym są bardzo ostre i trwałe. Nie wymagają częstego ostrzenia. Krojenie, siekanie i obieranie stają się czynnościami łatwymi i przyjemnymi. Uchwyty noży zaprojektowano zgodnie z nowymi trendami w designie. Są wygodne w użyciu, a ich profil i kształt doskonale pasują do nowoczesnych kuchni. Elegancki stojak na noże z hartowanego szkła i drewna, wyposażony został w dopasowane komory. Zapewnia to wygodę w przechowywaniu noży. Cały zestaw nadaje kuchennym wnętrzom prestiżu i blasku.

OSTRZEŻENIA

- Noże są bardzo ostre. Nie sprawdzać dłońmi.
- Nie używać noży do celów innych niż są przeznaczone (np. do otwierania puszek lub jako śrubokręt).
- Chronić przed dziećmi.
- Po użyciu umyć i wytrzeć do sucha w kierunku od uchwytu do ostrza, zachowując należyłą ostrożność.
- Rekomendujemy mycie noży pod bieżącą wodą.

Kit di coltelli in acciaio 5 pezzi

Il kit include:

- Coletello universale; lunghezza lama 13 cm
- Coltello per filettatura; lunghezza lama 15,5 cm
- Coltello per salumi; lunghezza lama 20,5 cm
- Coltello per pane; lunghezza lama 20,5 cm
- Coltello dello chef; lunghezza lama 20,5 cm

I coltelli esclusivi Philipiak Milano sono realizzati in materiale di altissima qualita', perfettamente realizzati e con particolare attenzione allo stile.

coltelli Philipiak Milano sono prodotti in acciaio di altissima qualita' con durezza HRc 58. Grazie al processo tecnologico avanzato che viene utilizzato sono molto taglienti e longevi. Non c'e' bisogno di limarli spesso. Tagliate, affettare e sbucciare non e' mai stato cosi' facile e piacevole. Il manico dei coltelli e' progettato seguendo i nuovi trend e design. Sono comodi da usare, il loro profilo e la loro forma li rendono adatti alla cucina moderna. Il portacoltelli

e' elegante, fatto in vetro e legno. E' una soluzione comoda per la conservzione dei coltelli. Tutto il kit aggiunge prestigio ed eleganza alla vostra cucina.

AVVERTENZE

- I coltelli sono molto taglienti. Non provarli sulle mani.
 - Non utilizzare i coltelli per fini che non siano quelli comuni e descritti in precedenza.
 - Tenere lontano dalla portata dei bambini.
 - Dopo averli lavati, asciugarli con direzione manico
– lama stando attenti a non tagliarsi.
 - Si consiglia di lavare i coltelli sotto acqua corrente.
-

Set de cuțite din oțel (5 buc.)

Setul include:

- cuțit universal; lungimea lamei 13 cm
- cuțit pentru filetat; lungimea lamei 15,5 cm
- cuțit pentru carne; lungimea lamei 20,5 cm
- cuțit pentru pâine; lungimea lamei 20,5 cm
- cuțit de bucătar; lungimea lamei 20,5 cm

Cuțitele exclusive Philippiak Milano oferă materiale de cea mai înaltă calitate, execuție perfectă și grijă pentru stil.

Cuțitele Philippiak Milano sunt realizate din oțel inoxidabil de înaltă calitate, cu duritatea HRC 58. Datorită proceselor tehnologice avansate, sunt foarte ascuțite și durabile. Nu necesită ascuțire frecventă. Tăierea, tocarea și curățarea devin activități ușoare și plăcute. Mânerele cuțitelor au fost proiectate în conformitate cu noile tendințe de design. Sunt confortabile în utilizare, iar profilul și forma lor se potrivesc perfect în bucătăriile moderne. Suportul elegant pentru cuțite din sticlă securizată și lemn este prevăzut cu compartimente adaptate. Acest lucru asigură depozitarea comodă a cuțitelor. Întregul set conferă interiorului bucătăriei prestigiu și strălucire

AVERTIZĂR

- Cuțitele sunt foarte ascuțite. Nu le verifica cu mâinile.
- Nu folosi cuțitele în alte scopuri decât cele pentru care sunt destinate (de ex. pentru deschiderea conservelor sau ca șurubelniță).
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

- După utilizare, spală și usucă cuțitele, ștergând în direcția de la mâner către lamă; procedează cu atenție.
 - Recomandăm spălarea cuțitelor sub jet de apă.
-

Sada ocelových nožů (5 ks)

Sada obsahuje:

- univerzální nůž; délka čepele 13 cm
- filetovací nůž; délka čepele 15,5 cm
- nůž na maso; délka čepele 20,5 cm
- nůž na chléb; délka čepele 20,5 cm
- kuchařský nůž; délka čepele 20,5 cm

Exkluzivní nože Philippiak Milano představují nejvyšší kvalitu materiálů, perfektní zpracování a péči o styl.

Nože Philippiak Milano jsou vyrobeny z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli s tvrdostí HRC 58. Díky pokročilým technologickým procesům jsou velmi ostré a odolné.

Nevyžadují časté broušení. Krájení, sekání i loupání se stává snadným a příjemným. Rukojeti nožů byly navrženy v souladu s nejnovějšími designovými trendy. Jsou poho-

dlné při používání a jejich profil i tvar se dokonale hodí do moderních kuchyní. Elegantní stojan na nože z tvrzeného skla a dřeva je vybaven přizpůsobenými přihrádkami. Zajišťuje to pohodlné uložení nožů. Celá sada dodá kuchyňskému interiéru prestiž a lesk.

UPOZORNĚNÍ

- Nože jsou velmi ostré. Nekontrolujte je rukama.
 - Noe jsou velmi ostré. Nekontrolujte je rukama.
 - Nepoužívejte nože k jiným účelům, než ke kterým jsou určeny (např. k otevírání plechovek nebo jako šroubovák).
 - Uchovávejte mimo dosah dětí.
 - Po použití nože umyjte a osušte ve směru od rukojeti k čepeli; postupujte opatrně.
 - Doporučujeme nože mýt pod tekoucí vodou.
-

Sada ocelových nožov 5 kusov

Súprava obsahuje:

- univerzálny nôž; dĺžka čepele 13 cm
- filetovací nôž; dĺžka čepele 15,5 cm

- nôž na údeniny; dĺžka čepele 20,5 cm
- nôž na pečivo; dĺžka čepele 20,5 cm
- nôž šéfkuchára; dĺžka čepele 20,5 cm

Exkluzívne nože Philippiak Milano sú materiálmi najvyššej kvality, dokonalým spracovaním a dôrazom na štýl.

Nože Philippiak Milano sú vyrobené z kvalitnej nehrdzavejúcej ocele s tvrdosťou HRc 58. Vďaka pokročilým technologickým postupom sú veľmi ostré a odolné. Nevyžadujú časté ostrenie. Krájanie, sekanie a lúpanie sa stáva jednoduchým a príjemným. Rukoväte nožov sú navrhnuté v súlade s novými trendmi v dizajne. Ich použitie je pohodlné a ich profil a tvar sa perfektne hodia do moderných kuchýň. Elegantný stojan na nože z tvrdeného skla a dreva vybavený zodpovedajúcimi komorami. Vďaka tomu je praktické skladovať nože. Celá sada dodáva interiérom kuchyne prestíž a nádheru.

UPOZORNENIA

- Nože sú veľmi ostré. Nekontrolujte rukami.
- Nepoužívajte nože na iné účely, ako na ktoré sú určené (napr. Na otváranie plechoviek alebo ako skrutkovač).



Philipiak

MILANO
1967

Producer/Responsible entity:
TF Philipiak Milano Sp. z o.o.
Strazacka 63/65, 04-462 Warsaw, Poland

contact@philipiak.com

- Uchovávejte mimo dosahu detí.
- Po použití umyte a osušte od rukoväte k čepeli, zachovajte ostrážitosť.
- Odporúčame nože umývať pod tečúcou vodou.



STAINLESS STEEL  HRc 58±2

C0.45 Cr 14.30 MO 0.52 V 0.12