

Cuchillos U-Series con funda

Felicidades por escoger un cuchillo U-Series. Los cuchillos U-Series están provistos de mangos ergonómicos que los convierten en utensilios fáciles de utilizar. Estos cuchillos están muy bien equilibrados. Sus hojas de acero inoxidable estampado están extremadamente afiladas (excepto a El Abre Ostras), con un mango decreciente y acabado satinado. Por favor, utilicelo siempre con seguridad y siga todas las instrucciones de uso y cuidados recogidas a continuación para prevenir que se oxiden las hojas.

Uso y cuidados

Limpieza

Tras cada uso, recomendamos lavar inmediatamente los cuchillos a mano en agua jabonosa caliente y secarlos con cuidado antes de guardarlos.

NO se recomienda su lavado en el lavavajillas, ya que podría producir daños en la hoja de los cuchillos, ocasionados por la utilización de productos abrasivos que podrían afectar al acero inoxidable.

Las posibles manchas presentes en la hoja pueden eliminarse con un producto específico para acero inoxidable.

No permita que el cuchillo entre en contacto con otros metales, objetos cerámicos o de cristal, ya que podrían dañar su filo.

Almacenamiento

Gracias a su funda, el filo del cuchillo permanece protegido en el cajón, junto a otros cubiertos y utensilios. Esta funda permite utilizar y transportar el cuchillo de forma segura. Retire la funda si desea guardar el cuchillo en una tacoma. No introduzca el cuchillo en su funda si estuviera húmedo o mojado.

Instrucciones de seguridad

Estos cuchillos de alta calidad han sido diseñados para cortar ejerciendo un mínimo esfuerzo y deben ser utilizados con mucho cuidado y atención, dado que están muyafilados.

- No deje un cuchillo sin supervisión al alcance de los niños.
- No utilice la hoja como abrelatas, abrebotellas o como destornillador.
- No utilizar sobre tablas de cortar de porcelana o metal (dañaría el filo).
- No corte cuero, madera, alimentos congelados ni huesos.
- Si utiliza el cuchillo abre ostras, para abrir ostras u otros moluscos, hágallo con extremo cuidado. Use siempre la protección adecuada y mantenga las manos lejos de la hoja del cuchillo.
- Utilice el Ratón Afilador U Series para afilar los cuchillos, ya sean de filo serrado o de filo liso.
- El abre ostras no debe afilarse.
- Debido a su filo microserrado, el cuchillo de queso no requiere labores de afilado.
- Para retirar la funda, sujetela firmemente el mango del cuchillo con una mano y retire la funda con la otra, asegurándose de tirar sólo de la funda.
- Sujete siempre el cuchillo por su mango, nunca por la hoja.
- Si lo soltara accidentalmente, deje que el cuchillo caiga al suelo; no intente cogerlo en el aire.

Garantía

Producto sujeto a la garantía estándar de Tupperware.

Tupperware garantiza los cuchillos U-Series en caso de que se astillen, agrieten, rompan o descascaren bajo condiciones normales de uso no comercial durante toda la vida útil del producto. Es posible que, con el paso del tiempo, el cuchillo pierda ligeramente su capacidad de corte, en cuyo caso deberá afilarlo.

Esta garantía no incluye la sustitución de hojas usadas, oxidación ni daños debidos a un uso negligente o inadecuado del producto.

www.tupperware.es

Facas U-Series com capa

Parabéns pela sua escolha de uma Faca U-Series. As Facas U-Series possuem cabos ergonómicos que tornam as facas confortáveis de utilizar. As facas apresentam um bom equilíbrio. As lâminas estampadas são extremamente afiadas (excepto a Faca de Trinchar com Serrilha), fabricadas em aço inoxidável com acabamento acetinado e formato curvo. Manuseie sempre com cuidado e siga as orientações abaixo indicadas relativas ao uso e cuidado. As lâminas não irão enferrujar quando forem seguidas as instruções de uso e cuidados. Esperamos que aprecie a sua nova faca e gostaríamos de lembrar-lhe que temos uma grande diversidade de facas na gama U-Series.

Uso e cuidados

Limpeza

Depois de cada utilização, recomendamos veementemente que limpe imediatamente as facas manualmente em água quente e detergente, seque bem antes de guardar.

A limpeza na máquina de lavar loiça NÃO é recomendada, pode danificar a lâmina da faca devido aos agentes de lavagem agressivos que podem destruir aço inoxidável.

Possíveis manchas na lâmina podem ser facilmente limpadas com um produto de limpeza de aço inoxidável.

Nunca permita que a faca entre em contacto com outros instrumentos de metal, cerâmica ou vidro, dado que isto irá danificar a lâmina.

Armazenamento

Gracias à capa protectora a lâmina da faca está protegida quando esta for guardada na gaveta com outros utensílios. A capa permite o manuseamento e transporte seguro da faca. Remova a capa quando a faca for guardada num suporte de facas ("bloco") ou suporte de parede. Não junte a capa e a faca quando um deles estiver molhado ou húmido.

Instrucciones de seguridad

Disse knive af høj kvalitet er beregnet til at skære med minimal kraft og skal bruges med yderste forsigtighed da de er meget skarpe.

As facas de alta qualidade estão desenhadas para cortar com a mínima força e devem ser usadas com o máximo cuidado pois são muito afiadas.

- Não deixe um cuchillo sin supervisión al alcance de los niños.
- No utilice la hoja como abrelatas, abrebotellas o como destornillador.
- No utilizar sobre tablas de cortar de porcelana o metal (dañaría el filo).
- No corte cuero, madera, alimentos congelados ni huesos.
- Si utiliza el cuchillo abre ostras, para abrir ostras u otros moluscos, hágallo con extremo cuidado. Use siempre la protección adecuada y mantenga las manos lejos de la hoja del cuchillo.
- Utilice el Ratón Afilador U Series para afilar los cuchillos, ya sean de filo serrado o de filo liso.
- El abre ostras no debe afilarse.
- Debido a su filo microserrado, el cuchillo de queso no requiere labores de afilado.
- Para retirar la funda, sujetela firmemente el mango del cuchillo con una mano y retire la funda con la otra, asegurándose de tirar sólo de la funda.
- Sujete siempre el cuchillo por su mango, nunca por la hoja.
- Si lo soltara accidentalmente, deje que el cuchillo caiga al suelo; no intente cogerlo en el aire.

Garantía

Aplica-se a garantia normal da Tupperware.

A Tupperware garante as Facas U-Series contra o lascamento, fissuração, quebra ou exfoliação em utilização não comercial normal durante o tempo de vida do produto. Todas as facas ficam rombas com o tempo - irá precisar de afiá-las.

Esta garantia não inclui a substituição de lâminas usadas, nem cobre a oxidação ou danos ao produto resultantes da utilização negligente ou incorrecta do produto.

www.tupperware.pt

U-Series Knive med etui

Tack fördi du valgte att köpa denne U-Series Kniv. U-Series Kniven har ergonomiskt formade skafer som gör den lätt att hålla i handen. Kniven har en svart god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät. Kniven har mycket god balans. De utstansade bladen är tillverkade av rostfritt stål med avsmalnande form och sidematt finish, och är oerhört vassa (utom U-Series Delikatesse Kniv), laget i luhuk ottamatusta teräksestä meistetyt terät ovat hyvin terävä ja tiilevät.

