



BRANDANI®
gift group www.brandani.it

MANUALE D'ISTRUZIONI
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
HANDBUCH ANWEISUNGEN
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES

COLTELLI IN CERAMICA

I VANTAGGI DEI COLTELLI IN CERAMICA

Lama ultra affilata di lunga durata

La lama di ceramica resta affilata 10 volte più a lungo rispetto a quella in acciaio inox

Non si macchia e non si arrugginisce

Inattaccabile dagli acidi del cibo che macchiano i prodotti in acciaio. Questi coltelli in ceramica zirconia non si corrodono e non si arrugginiscono mai.

Niente sapore o colore metallico

Non altera il sapore del cibo con un sapore metallico e non ossida frutta e verdura

Antibatterico e facile da pulire

La superficie antiaderente della lama facilita la pulizia e inibisce la formazione di batteri

Perfettamente bilanciato e facile da usare

I coltelli in ceramica zirconia sono piacevoli da usare perché sorprendentemente leggeri e perfettamente bilanciati.

Lavabili in lavastoviglie

Lavabili in lavastoviglie ma si consiglia il lavaggio a mano

Uso: E' consigliato l'uso con taglieri di plastica o legno (evitare di tagliare su pietra, vetro o mattonelle).

Manutenzione: Per macchie non rimosse dal normale lavaggio, lavare a mano con sapone liquido per piatti

Non lo far cadere su una superficie dura

Non mettere la lama direttamente sul fuoco, potrebbe diventare incandescente

Non usare la lama di lato per schiacciare aglio o altre cose



THE ADVANTAGES OF CERAMIC KNIVES

Ultra sharp blade for long life

The ceramic blade remains sharp 10 times longer than that of stainless steel

It does not stain and will not rust

Resistant to food acids that stain steel products. These zirconia ceramic knives will not corrode and will not rust ever.

No metallic taste or color

It does not alter the taste of food with metallic taste and does not oxidize fruit and vegetables

Antibacterial and easy to clean

The non-stick surface of the blade facilitates cleaning and inhibits the formation of bacteria

Perfectly balanced and easy to use

The zirconia ceramic knives are nice to use because it surprisingly lightweight and perfectly balanced.

Dishwasher Safe

Dishwasher safe but we recommend hand washing

Use: 'recommended for use with wooden or plastic cutting boards (avoid cutting of stone, glass or tile).

Maintenance: For stains that are not removed by normal washing, hand wash with liquid dishwashing soap

Not to fall on a hard surface

Do not put the blade directly on the fire becomes hot

Do not use the blade side to smash garlic or other items



LES AVANTAGES DE COUTEAUX EN CÉRAMIQUE

Ultra lame tranchante pour une longue vie

La lame en céramique demeure forte 10 fois plus longue que celle de l'acier inoxydable

Il ne tache pas et ne rouille pas

Résistant aux acides alimentaires qui souillent les produits sidérurgiques. Ces couteaux en céramique de zircon ne se corrodent pas et ne rouillent pas toujours.

Pas de goût métallique ou de couleur

Il ne modifie pas le goût des aliments avec un goût métallique et ne s'oxyde pas les fruits et légumes

Antibactérien et facile à nettoyer

La surface anti-adhésive de la lame facilite le nettoyage et inhibe la formation de bactéries

Parfaitement équilibré et facile à utiliser

Les couteaux en céramique de zircon sont agréables à utiliser car ils sont étonnamment légers et parfaitement équilibrés.

Lave-vaisselle

Lave-vaisselle mais nous vous recommandons le lavage des mains

Utilisation: 'recommandé pour une utilisation avec des panneaux en bois ou en plastique de coupe (éviter de couper de la pierre, de verre ou de céramique).

Entretien: Pour les taches qui ne sont pas éliminées par lavage vaisselle normal, avec du savon à vaisselle liquide

Ne laissez pas tomber sur une surface dure

Ne pas mettre la lame directement sur le feu devient chaud

Ne pas utiliser le côté de la lame à l'ail smash ou d'autres articles



DIE VORTEILE VON Keramikmesser

Ultra-scharfe Klinge für lange Lebensdauer

Die Keramik-Klinge scharf bleibt 10-mal länger als die von Edelstahl

Es hinterlässt keine Flecken und wird nicht rosten

Beständig auf Nahrung Säuren, die Stahlprodukte Fleck. Diese Zirkonia Keramikmesser korrodieren nicht und wird nie rosten.

Kein metallischer Geschmack oder Farbe

Es ändert nichts an den Geschmack von Lebensmitteln mit metallischen Geschmack und nicht oxidiert Obst und Gemüse

Antibakterielle und leicht zu reinigen

Die nicht haftende Oberfläche des Blattes erleichtert Reinigung und hemmt die Bildung von Bakterien

Perfekt ausbalanciert und einfach zu bedienen

Die Zirkonia-Keramik Messer sind nett zu benutzen, weil es überraschend leicht und perfekt ausbalanciert.

Spülmaschinenfest

Spülmaschinenfest, aber wir empfehlen Handwäsche

Verwendung: "zur Verwendung mit Holz-oder Kunststoff-Schneidebretter (vermeiden Schneiden von Stein, Glas oder Fliesen) empfohlen.

Wartung: Bei Flecken, die nicht durch normales Waschen, Handwäsche mit flüssigem Spülmittel entfernt

Nicht auf eine harte Fläche fallen

Legen Sie nicht die Klinge direkt auf dem Feuer heiß

Verwenden Sie nicht die Klinge seitlich zu zerschlagen Knoblauch oder andere Gegenstände



LAS VENTAJAS DE CUCHILLOS DE CERAMICA

Ultra cuchilla afilada para una larga vida

La hoja de cerámica permanece afilada 10 veces más larga que la del acero inoxidable

No mancha y no se oxida

Resistente a los ácidos de los alimentos que manchan los productos de acero. Estos cuchillos de cerámica de circonio no se corroe y no se oxida nunca.

No tiene sabor metálico o en color

No altera el sabor de los alimentos con sabor metálico y no se oxida frutas y hortalizas

Antibacteriano y fácil de limpiar

La superficie antiadherente de la hoja facilita la limpieza e inhibe la formación de bacterias

Perfectamente equilibrado y fácil de usar

Los cuchillos de cerámica de zirconia son agradables de usar, ya que sorprendentemente ligero y perfectamente equilibrado.

Apto para lavavajillas

Lavarse en el lavavajillas, pero se recomienda el lavado de manos

Uso: "recomendado para su uso con las tablas de cortar de madera o plástico (evitar el corte de la piedra, el vidrio o azulejos).

Mantenimiento: Para las manchas que no se eliminan por lavado normal de la mano del lavado, con jabón líquido para lavar platos

No deje caer sobre una superficie dura

No coloque la hoja directamente sobre el fuego se calienta

No utilice el lateral de la hoja para aplastar el ajo u otros artículos



AS VANTAGENS DE facas de cerâmica

Lâmina afiada Ultra para uma vida longa

A lâmina de cerâmica permanece afiada 10 vezes maior do que a do aço inoxidável

Que não mancha e não enferrujar

Resistente aos ácidos dos alimentos que mancham produtos siderúrgicos. Estas facas de cerâmica de zircônia não corroem e não enferrujam nunca.

Não gosto metálico ou cor

Isso não altera o sabor dos alimentos com sabor metálico e não oxidar frutas e legumes

Antibacteriano e fácil de limpar

A superfície anti-aderente da lâmina facilita a limpeza e inibe a formação de bactérias

Perfeitamente equilibrado e fácil de usar

As facas de cerâmica de zircônia são agradáveis de usar, pois surpreendentemente leve e perfeitamente equilibrado.

Máquina de lavar louça

Máquina de lavar louça, mas recomendamos a lavagem das mãos

Utilização: 'recomendado para uso com placas de madeira ou de plástico de corte (evitar o corte de pedra, vidro ou azulejo).

Manutenção: Para manchas que não são removidos por lavagem normal, lavagem das mãos, com sabão de lavar louça

Não cair sobre uma superfície dura

Não coloque a lâmina diretamente sobre o fogo torna-se quente

Não use o lado da lâmina de alho quebra ou outros itens



 Articolo importato e distribuito da Brandani® gift group
 Item imported and distributed by Brandani® gift group
 Importé et distribué by Brandani® gift group
 Eingeführt und verteilt von Brandani® gift group
 Importado e distribuido da Brandani® gift group
 Importado e distribuído pela Brandani gift group
Made in P.R.C.



BRANDANI®
gift group www.brandani.it

Via Caravaggio, 1
51012 – Pescia (Pistoia) Italy
ph. +39 0572 45971 - fax +39 0572 459743
servizioclienti@brandani.it - www.brandani.it