



tescoma. AZZA

Nože pro nejnáročnější
Knives for the most demanding
Messer für anspruchvollste Benutzer
Les couteaux des plus exigeants
I coltelli per i più esigenti
Cuchillos para los más exigentes
Facas para os mais exigentes
Noże dla najbardziej wymagających
Nože pre najnáročnejších
Ножи для самых требовательных



Art.: 884501 / 7 cm



Vykrajovací nůž
Curved knife
Ausschneidemesser
Couteau épilateur
Coltello sbucciato curvo
Cuchillo pelapatatas
Faca vegetais
Nóż do wykrawania
Vykrajovací nůž
Нож фигурный



Art.: 884503 / 9 cm



Art.: 884505 / 13 cm



Univerzální nůž
Utility knife
Universalmesser
Couteau universel
Coltello sbucciato
Cuchillo multiusos
Faca multiusos
Nóż uniwersalny
Univerzálny nůž
Нож универсальный



Art.: 884508 / 9 cm



Nůž krájecí
Slicing knife
Schneidmesser
Couteau à découper
Coltello affettatore
Cuchillo cocina
Faca fatiar
Nóż do krojenia
Nóż na krájanie
Нож для нарезания



Art.: 884509 / 13 cm



Nůž na zeleninu
Vegetable knife
Gemüsemesser
Couteau à légumes
Coltello verdure
Cuchillo verduras
Faca legumes
Nóż do jarzyn
Nóż na zeleninu
Нож для овощей



Art.: 884511 / 13 cm



Steakový nůž
Steak knife
Steakmesser
Couteau à steak
Coltello bistecca
Cuchillo chuletero
Faca bife
Nóż do steków
Steakový nůž
Нож для стейка



Art.: 884512



Steaková vidlička
Steak fork
Steakgabel
Fourchette à steak
Forchetta bistecca
Tenedor chuletero
Garfo carne
Widelec do steków
Steaková vidlička
Вилка для стейка



Art.: 884513 / 12 cm



Nůž na bagety
Baguette knife
Gebäckmesser
Couteau à baguettes
Coltello baguette
Cuchillo baguette
Faca baguette
Nóż do bagietki
Nóż na bagety
Нож для французских булок



Art.: 884518 / 15 cm



Nůž na sýr univerzální
Multi-purpose cheese knife
Käsemesser, universell
Couteau à fromage
Coltello formaggio
Cuchillo queso
Faca de queijo multiusos
Nóż do sera
Nóż na sýr univerzálný
Нож для сыра универсальный



Art.: 884521 / 13 cm



Nůž na nivu
Blue cheese knife
Schimmelkäsemesser
Couteau à roquefort
Coltello gorgonzola
Cuchillo queso azul
Faca queijo azul
Nóż do sera pleśniowego
Nóż na nivu
Нож для плесневых сыров



Art.: 884524 / 13 cm



Art.: 884525 / 16 cm



Vykostovací nůž
Boning knife
Ausbeinmesser
Couteau à désosser
Coltello dissosatore
Cuchillo deshuesar
Faca desossar
Nóż do odfiletowywania
Nóż na wykostowanie
Нож обвалочный



Art.: 884528 / 13 cm



Art.: 884529 / 16 cm



Art.: 884530 / 20 cm



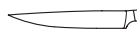
Kuchařský nůž
Cook's knife
Kochmesser
Couteau de cuisine
Coltello cuoco
Cuchillo cocinero
Faca cozinha
Nóż kuchenny
Kuchařský nůž
Нож кулинарный



Art.: 884533 / 15 cm



Art.: 884534 / 21 cm



Porcovací nůž
Carving knife
Fleischmesser
Couteau de service
Coltello arrosto
Cuchillo trincar
Faca trinchante
Nóż do porcjowania
Porcovací nůž
Нож порционный



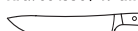
Art.: 884536 / 22 cm



Nůž na chléb
Bread knife
Brotmesser
Couteau à pain
Coltello pane
Cuchillo pan
Faca p/pão
Nóż do chleba
Nóż na chlieb
Нож хлебный



Art.: 884538 / 19 cm



Řeznický nůž
Butcher's knife
Blockmesser
Couteau de boucher
Coltello macellaio
Cuchillo carnicero
Faca talhante
Nóż rzeźniczy
Másiarský nůž
Нож мясной



Art.: 884540 / 26 cm



Nůž na šunku
Ham slicer
Schinkenmesser
Couteau à jambon
Coltello prosciutto
Cuchillo jamonero
Faca p/presnito
Nóż do szynki
Nóż na šunku
Нож колбасный



Art.: 884542 / 17 cm



Vidlička servirovací
Serving fork
Fleischgabel
Fourchette de service
Forchetta servire
Tenedor trincar
Garfo de servir
Widelec do serwowania
Vidlička serwirowacia
Вилка сервировочная



Art.: 884544 / 17 cm



Sekáčik
Chopper
Hackmesser
Hache-viande
Mannareta
Macheta cocina
Cutelo
Tasak
Sekáčik
Топорик



Art.: 884550 / 20 cm



Ocílka
Sharpening steel
Wetzstahl
Fusil de boucher
Affilatore
Affilador chaira
Afiador facas
Ostrzałka
Ocietka
Точилка



Broušení: K broušení použijte ocílku AZZA, v případě potřeby se obraťte na profesionálního brusíče.

Sharpening: Use the AZZA sharpening steel to sharpen; you may want to contact a professional sharpener.

Schleifen: Zum Schleifen den Wetzstahl AZZA verwenden, im Bedarfsfall sich an einen Profi-Messerschleifer wenden.

Aiguillage: Utilisez le fusil AZZA pour aiguiser les couteaux. Veuillez vous adresser à un aiguiser professionnel en cas de besoin.

Affilare: Utilizzate l'affilatore AZZA per affilare.

Afiar: Utilize el afilador AZZA para afilar los cuchillos en caso de que desee un afilado profesional.

Afiar: Utilize o afiador de facas AZZA para afiar, se preferir pode recorrer à ajuda de um profissional.

Ostrzenie: Do ostrzenia stosować ostrzałkę AZZA, w razie potrzeby zwrócić się do profesjonalnego szlifera.

Brúsenie: K brúseniu použijte ocietku AZZA, v prípade potreby sa obráťte na profesionálneho brusíča.

Заточка: Для заточки использовать точилку AZZA, в случае необходимости обратиться к профессиональному точильщику.

5 Péce o nůž AZZA:

Nůž AZZA lze myt v myčce nádobí. Pro zachování dokonalého ostří a vzhledu nůže doporučujeme mytí v myčce omezi nebo zcela vyložit. Ostří v myčce nemýjte! Po každém umytí nůže osušte jemnou utěrkou.

6 Maintenance of AZZA knives:

AZZA knives are dishwasher safe, although we recommend reducing or eliminating dishwashing in order to preserve a perfect cutting edge and the appearance of the knife. Do not wash the sharpening steel in a dishwasher! Always wipe the knives dry with a fine cloth after washing.

7 Wartung von Messern AZZA:

Die Messer AZZA sind spülmaschinengeeignet. Um längerfristig die perfekte Schneide sowie das vollkommene Aussehen des Messers aufrechtzuerhalten, ist es jedoch empfehlenswert, das Spülmaschinewaschen zu beschränken, bzw. darauf zu verzichten. Der Wetzstahl ist nicht spülmaschinengeeignet! Die Messer nach Abwaschen mit einem feinen Tuch abwischen.

8 Manutenzione dei coltelli AZZA:

I coltelli AZZA sono lavabili in lavastoviglie, sebbene si raccomanda di ridurre i lavaggi o evitarli al fine di preservare l'aspetto e la perfezione nel taglio. Non lavare l'affilatore in lavastoviglie. Asciugare sempre i coltelli con un panno dopo il lavaggio.

9 Mantenimiento de los cuchillos AZZA:

Los cuchillos AZZA se pueden lavar en lavavajillas, aunque se recomienda limitar o evitar su lavado en él para conservar tanto su filo como su aspecto en perfecto estado. No lave el afilador en lavavajillas! Siempre seque los cuchillos con un paño después de lavarlos.

10 Manutenção das facas AZZA:

As facas AZZA podem ser lavadas na máquina, embora recomendamos que reduzam e ou evitem mesmo as lavagens na máquina com a finalidade de conservar o seu aspecto e corte perfeitos. Não lave o afiador de facas na máquina! Após as lavagens, seque sempre muito bem as facas com um pano suave.

11 Użytkowanie noży AZZA:

Noże AZZA można myć w zmywarce. Dla zachowania doskonałego ostrza i wyglądu noża zaleca się, aby myć je zmywarce ograniczyć lub całkiem z niego zrezygnować. Ostrzałki nie myć w zmywarce! Po każdym umyciu noża wytrzeć do sucha delikatną ściereczką.

12 Starostwo o noże AZZA:

Noża AZZA można myć w посудomyciej maszynie. Dla сохранения идеальной остроты и внешнего вида рекомендуем мыть в машине ограничить или полностью исключить. Точилку мыть в посудомоечной машине нельзя! После каждого мытья вытрите нож мягкой полотенцем.

Woody

Doporučené krájecí desky
Recommended chopping boards
Empfohlene Schneidbretter
Recommandations pour planches à découper
Tagliere consigliati
Tablas de cortar recomendadas
Polecane deski do krojenia
Doporučene krájecí dosky
Рекомендуемые разделочные доски

