



English

Before using for the first time

Wash, rinse and dry the knife before using it for the first time.

Cleaning

- Knives prefer to be washed by hand. The knife is unlikely to be rendered useless if washed in a dishwasher, but the edge can be damaged and the blade may corrode.
- Wash and dry the knife directly after use. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.
- To avoid unsightly marks on the blade, dry the knife immediately after it has been washed.

Storing and using your knife

- Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.
- Always use a chopping board made

of wood or plastic. Never cut on a surface made of glass, metal or ceramics.

- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

Taking care of the wooden handle

- To best protect the wooden material and increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for example vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat after 24 hours. Repeat the process when necessary.
- Do not allow the wooden handle to come into contact with water, soak or get moist for a prolonged period.

Deutsch

Vor der ersten Benutzung

Messer vor der ersten Benutzung spülen, abwaschen und abtrocknen.

Reinigung

- Am besten ist es, Messer von Hand

zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn man sie in der Maschine spült, doch die Schneide könnte beschädigt werden oder das Messerblatt könnte korrodieren.

- Messer am besten direkt nach der Benutzung zu spülen und abzutrocknen. So vermeidet man z.B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse.

- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.

Aufbewahrung und Benutzung von Messern

- Gefrorenes oder sehr Hartes (z.B. Knochen) möglichst nicht mit dem Messer durchschneiden. Dadurch kann die Klinge verbogen oder beschädigt werden. Bei festerem Schneidgut das Messer während des Schneidevorgangs hin und herziehen, das Messer nicht seitlich bewegen.
- Immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Metall- oder Keramikoberflächen schneiden.

Messer entweder in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste an der Wand aufzubewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

Pflege des Holzgriffs

- Um das Holzmaterial zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte es mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z. B. Pflanzenöl. Einmal einölen, überschüssiges Öl abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen. Den Vorgang bei Bedarf erneut durchführen.

- Der Holzgriff sollte nicht mit Wasser in Kontakt kommen, nicht länger in Wasser liegen oder über längere Zeit feucht bleiben.

Français

Avant la première utilisation

Laver, rincer et sécher le couteau avant la première utilisation.

Nettoyage

- Laver les couteaux à la main. Les couteaux ne seront pas inutilisables si vous les mettez au lave-vaisselle mais le fil risque de s'émousser et la lame peut se corrodier.
- Laver et sécher le couteau juste après utilisation. Ceci permet d'éviter tout risque de propagation de bactéries, d'un poulet cru vers des légumes frais par exemple.
- Pour éviter les traces sur la lame, essuyer le couteau juste après l'avoir lavé.

Rangement et utilisation

- Eviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) car la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.
- Toujours utiliser une planche à

découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en métal ou en céramique.

- Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger la durée de vie du couteau.

Entretien du manche en bois

- Pour protéger au mieux le bois et augmenter sa résistance à l'humidité, appliquer de l'huile autorisée en cas de contact alimentaire, par exemple de l'huile végétale. Huiler une fois, essuyer l'excédent d'huile et renouveler le traitement 24 heures plus tard. Recommencer quand nécessaire.
- Ne pas laisser la poignée en bois trop longtemps au contact de l'eau.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

Was, spoel en droog het mes voor het eerste gebruik af.

Reinigen

- Messen kunnen het beste met de hand worden afgewassen. Ze worden niet onbruikbaar wanneer ze in de vaatwasser worden afgewassen, maar de egge kan beschadigen en het lemmet kan corroderen.
- Het is het beste om messen meteen na gebruik af te wassen en af te drogen. Op die manier voorkom je dat bacteriën van bv. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groenten.
- Om te voorkomen dat er vlekken op het lemmet komen, moet het mes direct na het reinigen worden afgedroogd.

Opbergen en gebruik

- Voorkom snijden door bevoren of zeer hard voedsel (bijv. botten) omdat daardoor de egge krom kan gaan staan of er scherven van het lemmet kunnen loslaten. Als je in hard voedsel snijdt, trek het mes dan als een zaag heen en weer. Wrik het mes niet naar opzij.
- Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank. Noot een ondergrond van glas, metaal of keramiek.

(esimerkiksi kasviöljyllä), jotta sen luontainen kosteudensietokyky paranee. Öljyä kerran, pyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsittely 24 tunnin kuluttua. Toista prosessi tarvitaessa.

Svenska

Före första användning

Diska, skölj och torka av kniven före första användningen.

Rengöring

- Knivar mår bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggen kan skadas och bladet korroderar.
- Diska och torka kniven direkt efter användning så undvikar du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till rå grönsaker.
- För att undvika fläckar på bladet ska kniven torkas av direkt efter rengöring.

Bewaar het mes in een messenblok of bevestig het tegen een magneetlijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

De houten handgreep behandelen

- Om het houten materiaal te beschermen en de natuurlijke weerstand tegen vocht te vergroten, moet deze worden behandeld met olie die is goedgekeurd voor contact met voedsel, bijvoorbeeld plantaardige olie. Eén keer inolien, overtollige olie wegvegen en 24 uur later herhalen. Herhaal het proces indien nodig.
- Laat de houten handgreep niet gedurende langere tijd in contact komen met water of vocht.

Dansk

Før ibrugtagning

Rengør, skyl og tør kniven af før den tages i brug.

Rengøring

- Knive har bedst af at blive vasket af

i hånden. Det er ikke sandsynligt, at kniven bliver ødelagt, hvis den bliver vasket i en opvaskemaskine, men æggen kan blive beskadiget, og knivbladet kan ruste.

- Vask og tør kniven umiddelbart efter brug. Det forhindrer bakterier i at blive spredt fra f.eks. rå kylling til friske grøntsager.
- Tør kniven, umiddelbart efter at den er blevet vasket af, så der ikke kommer mærker på bladet.

Sådan opbevarer og bruger du din kniv

- Undgå at skære igennem frostede eller meget hård madvarer (f.eks. ben), da det kan få æggen til at bøje eller knivsbladet til at løse sig. Hvis du ikke kan undgå at skære i hårdé madvarer, skal du trække kniven frem og tilbage. Lad være med at vrikke kniven fra side til side.
- Brug altid et skærerbræt af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, metal eller keramik.

- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

Pas godt på trægrebet

- For at gøre det nemt at beskytte træmaterialet og gøre det mere modstandsdygtigt over for fugt skal det behandles med olie, der er godkendt til kontakt med madvarer, f.eks. vegetabilsk olie. Smør øle på, tør overskydende olie af, og gentag 24 timer senere. Gentag processen, når det er nødvendigt.
- Lad ikke trægrebet komme i kontakt med vand, ligge i blød i vand eller være fugtigt i længere tid.

Íslenska

Fyrir fyrstu notkun

Pvotíð, skolið og purrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

Þrif

- Best er að þvo hnifa í hñöndunum. Hñifurinn verður ekki ónóthæfur þó hann sé þvegin í uppþvottavélin brúnin á hnifnum gæti skemmt.
- Þvoið og purrkið hnifinn strax eftir notkun til að koma í veg fyrir að bakteriur berist á milli matvæla.
- Til að koma í veg fyrir að ljót fór.

myndist á hnifnum ætti að purrka hann strax eftir að hann hefur verið þvegginn.

Geymsla og notkun á hnifnum

- Ráðlagt er að skera ekki frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á blaðinu. Ef skorið er í frosin matvæli ætti að draga hnifinn fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hliðanna.
- Notið alfta skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gléri, postulíni eða málmi.
- Geymu hnifinn í hnifastandi eða á hnifasegli á vegg. Rétt geymsla á hnifum verndar eggina og lengir endingartíma hnifins.

Norsk

Før første gangs bruk

Vask, skyll og tørk av kniven før første gangs bruk.

Rengjøring

- Kniver har det best når de vaskes for hånd. Kniven blir neppe helt ødelagt av å vaskes i oppvaskmaskin, men eggjen kan få skader og bladet kan korrodere.
- Vask og tørk kniven like etter bruk. Det hindrer at bakterier spres fra f.eks. rå kylling til friske grønnsaker.
- For å unngå stygge merker på bladet, tørk kniven med en gang den har blitt vasket.

Oppbevaring og bruk av kniven din

- Unngå å skjære i frysle eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan forstå til at eggjen bøyer seg eller bladet løsner. Hvis du ikke kan unngå å skjære i hårdé matvarer, skal du dra kniven frem og tilbake. Ikke beveg kniven fra side til side.
- Bruk alltid en skjærefjøl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.
- Oppbevar kniven i en knivblokk

eller fest den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Vedlikehold av trehåndtaket

- For best mulig beskyttelse av trematerialet og økt naturlig motstandsdyktighet mot fuktighet, bør det behandles med olje godkjent for kontakt med mat, for eksempel vegetabilisk olje. Olje inn en gang, tørk av overflødig olje og gjenta behandlingen etter 24 timer. Gjenta prosessen ved behov.
- La ikke trehåndtaket være i kontakt med vann over lengre tid, ligge i bløt eller være fuktig i lengre tid.

Suomi

Ennen käyttöönotto

Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistus

- Veitset on suosittelataava pestä käsissä. Konepesu ei tee veitsistä

käytökelvottomia, mutta konepesu seuraaksena niiden terä saattaa vahingoittua ja ruostua.

- Pese ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen, jotta esim. raa'an kananlihan bakterit eivät veitsen kautta kulkeudu vihanneksiin.
- Älä jätä puista kahvaa kosketuksiin veden kanssa, likoamaan tai kostumaan pitkäksi aikaa.

Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkaamasta jääisi tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän väntymisen tai sen, että terästä irtoo kaapelaita. Jos leikkaat jääisi tuotteita, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.
- Käytä aina puista tai muovista leikkulautaa. Älä käytä veistä läsiästä, posliinista tai metallista valmistettua alustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettitilastassa. Oikea säilytys suojaa veitsens terää ja pidentää veitsen käyttöikää.
- Diska, skölj och torka av kniven före första användningen.
- Knivar mår bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggjen kan skadas och bladet korroderar.
- Diska och torka kniven direkt efter användning så undvikar du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till rå grönsaker.
- För att undvika fläckar på bladet ska kniven torkas av direkt efter rengöring.

Puisen kahvan huoltaminen

- Suojatakseen puumateriaalia, se kannattaa käsitellä elintarviketäytöön sopivalla öljyllä

Förvaring och användning

- Undvik att skära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggens böjs eller att skärvar från knivens blad lossnar. Om du skär i hårdare matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du skär. Vicka inte kniven främ sida till sida.
- Använd alltid en skärbräda av trä eller plast. Aldrig ett underlag av glas, metall eller keramik.
- Förvar kniven i en knivkubb eller fast den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därför kniven längre livslängd.

Ta hand om trähåndtag

- Bästa sättet att skydda trætt på knivar med trähåndtag, och öka den naturliga motståndskraften mot fukt, är att behandla det med olja godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja i handtaget en gång, torka bort eventuell överskottsolja och upprepa efter 24 timmar. Upprepa processen när det är nödvändigt.

késtartó csíkon. Tárolód helyesen a késéket, ezzel megóvod az élüköt, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

A fa nyél ápolása

- Ahhoz, hogy a legjobban megvédd a fa anyagot és hogy ellenállíbb legyen a nedvességgel szemben, speciális olajjal kell kezelkedni, mely érintkezhet később élelmiszerrel - például ásványi olaj, vagy növényi olaj. Kend át olajjal, töröld le a felesleget, majd ismételd meg 24 órával később. Szükség esetén ismételd meg.
- Soha ne hagy hosszabb ideig a vízben állni és ne érje hosszú ideig nedvességet.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Mycie

- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Nóż raczej nie zużyje się przy zmywaniu

- Låt inte trähåndtaget komma i kontakt med vatten, blötläggas eller vara fuktigt under en längre tid.

Česky

Před prvním použitím

Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Cíštění

- Nože je dobré mytí ručně. Je málo pravděpodobné, že by se mytím v myčce nůž stal nepoužitelným. Muže ovšem dojít k poškození ostrého a čepel může začít korodovat.
- Nůž umyjte a osušte ihned po každém použití. Zabráňte tak možnému šíření bakterií, např. ze syrového kuřete na zeleninu. V případě potřeby proces opakujte.
- Abyste zabránili vzniku nevhledných skvrn na nožích, vyušte je ihned po umytí.

Používání a skladování nože

- Vyhnete se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele. Pokud říznete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět

a vysuňte jej z tohoto jídla ven. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.

- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, kovu nebo keramiky.
- Nože ukládejte do stojanu nebo na magnetický pásek na zdi. Ochráněte tak ostrý a prodloužte jejich životnost.

Péče o dřevěnou rukojet'

- Pro nejlepší ochranu dřevěného materiálu a zvýšení jeho přirozené odolnosti proti vlhkosti by měl být ošetřen olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným olejem. Naolejte, přebytečný olej setřete a opakujte po 24 hodinách. V případě potřeby proces opakujte.
- Nedovolte, aby se dřevěná rukojet' dostala do kontaktu s vodou, namočila se nebo navlhla po delší dobu.

Používání a skladování nože

- Vyhnete se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele. Pokud říznete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět

Español

Antes de usar por primera vez

Lavar, enjuagar y secar el cuchillo antes de usarlo por primera vez.

Limpieza

- Lo más indicado es lavar los cuchillos a mano. No se estropiean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar o la hoja estropear.
- Lava y seca el cuchillo tan pronto lo uses. Así se evita que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.
- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia delante y no hacia los lados.
- Usa siempre una tabla de cortar

w zmywarce, ale krawędź może zostać uszkodzona, a ostrze może skorodować.

- Umyj i wysusz nóż bezpośrednio po użyciu. Zapobiegaj to przenikaniu bakterii na przykład z surowego kurczaka do świeżych warzyw.
- Aby uniknąć nieestetycznych śladów na ostrzu wysusz nóż natychmiast po jego użyciu.

Przechowywanie i używanie

- Unikaj przecinania zamrożonej lub bardziej twardej żywności (np. kości), gdyż może to spowodować wygięcie lub wykruszenie się ostrza. Jeżeli próbujesz przecinać twarde potrawy: przeciągaj nóż do przodu i do tyłu coraz głębiej. Nigdy nie poruszaj nożem na bokach.
- Zawsze używaj deski do krojenia wykonanej z drewna lub tworzywa. Nigdy nie krój na powierzchni szklanej, metalowej lub ceramicznej.

- Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni ostrze i wydłuża żywotność noża.

Konservacja drewnianej rękojeści

- Aby jak najlepiej zabezpieczyć

drewno i zwiększyć jego naturalną odporność na wilgoć, należy zakonserwować je olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, np. olejem roślinnym. Nanieś warstwę oleju, zetrzyj jego nadmiar, a następnie powtórz czynność po 24 godzinach. W razie konieczności te czynności.

- Nie dopuść, aby drewiania rękojeść pozostała w kontakcie z wodą, wilgotnością lub była zanurzona przez dłuższy czas.

Eesti

Enne esmakordset kasutamist

Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

Puhastamine

- Nugasid tuleks eelistatavalta pestä käsitöö. On vähetoenäoline, et nuga muutub nöödepesumustest pestes kasutuks, kuid noatera võib saada kahjustatud ja see võib minna rooste.
- Peske ja kuivatage nuga kohe

päras kasutamist. See hoiab ära igasuguse bakterite leviku ohu, näiteks toorelt kanalit köögiviljadele.

- Selleks, et vältida koledaid plekkie noaterato, kuivatage nuga kohe pärast pesemist.

Noa kasutamine ja hoidmine

- Vältige külmutatud või väga kõvade toitude lõikamist (näiteks kondid), kuna see võib tera painutada või murda sellest killu. Kui te lõikate kõvasti toiduaineid: liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.
- Ärge liigutage nuga küljelt küljele.
- Kasutage alati puidust või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamilikust pinnal.

Puidust pideme hooldamine

- Et puitu kaitsta ja suurennda selle loomulikku niiskustaluvust, tuleb seda töödelda toiduga kokku puutuda lubatud öliga, nt taimeöliga. Öliga, pühi ülejäänu öli mahा ja korda töötlust 24 tundi hiljem. Vajaduse korral protsessi.
- Ära lase puidust pidemel veega kokku puutuda, ära leota seda ega hoia pikalt niiskes kohas.

de madera o plástico, nunca cortes sobre una superficie de vidrio, cerámica o metal.

- Guarda el cuchillo en un tajo o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

Cuidado del mango de madera

- Para proteger mejor el material de madera e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratarlo con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vegetal. Aplica el aceite, retira el exceso y vuelve a hacer lo mismo después de 24 horas. Repite el proceso cuando sea necesario.
- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia delante y no hacia los lados.

Uso

- Usa siempre una tabla de cortar entre en contacto con agua, se empape o se humedeza durante mucho tiempo.

Istruzioni per l'uso

- Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossa), perché potresti curvare il taglio o causare il distacco di frammenti dalla lama. Se tagli cibi duri: muovi il coltello orizzontalmente, avanti e indietro, evitando di farlo oscillare da un lato all'altro.

Uso

- Usa sempre un tagliere in legno o in

Italiano

Prima di usare il prodotto per la prima volta

Lava, sciacqua e asciuga il coltello prima di usarlo per la prima volta.

Pulizia

- Lo más indicado es lavar los cuchillos a mano. No se estropiean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar o la hoja estropear.
- Lava y seca el cuchillo tan pronto lo uses. Así se evita que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.
- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

Cuidado del mango de madera

- Para proteger mejor el material de madera e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratarlo con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vegetal. Aplica el aceite, retira el exceso y vuelve a hacer lo mismo después de 24 horas. Repite el proceso cuando sea necesario.
- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia delante y no hacia los lados.

Uso

- Usa siempre una tabla de cortar entre en contacto con agua, se empape o se humedeza durante mucho tiempo.

Istruzioni per l'uso

- Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossa), perché potresti curvare il taglio o causare il distacco di frammenti dalla lama. Se tagli cibi duri: muovi il coltello orizzontalmente, avanti e indietro, evitando di farlo oscillare da un lato all'altro.

Uso

- Usa sempre un tagliere in legno o in

plastica. Non usare mai i tuoi coltelli su una superficie di vetro, metallo o ceramica.

- Riponi sempre i tuoi coltelli in un ceppo per coltelli o su una lista magnetica da parete. In questo modo proteggi il taglio e prolunga la durata dei tuoi coltelli.

Manutenzione del manico in legno

- Per proteggere più efficacemente il materiale di legno e migliorare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Olio, elimina l'olio in eccesso e ripeti dopo 24 ore. Ripeti il processo quando è necessario.
- Evita che il manico in legno entri in contatto con l'acqua, si bagni o si inumidisca per un periodo prolungato.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās naža lietošanas reizes to rūpīgi nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet.

Tirišana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenotrušinātos un nesaktu rūsēt, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazgājiet un noslaukiet naži uzreiz pēc tā lietošanas. Tādējādi iespējams izvairīties no baktēriju izplatības, piemēram, no jēlas vistas galas uz svāgiem dārzeniem.
- Lai uz naža asmens neveidotos traipi, noslaukiet to nekavējoties pēc mazgāšanas.

Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienās puses uz otru pusi jeb pa labi un pa kreisi.
- Āra lase puidust pidemel veega kokku puuttuda, āra leota seda ega hoia pikalt niiskes kohas.

Lietot ja koka vai plastmasas virtuves dēļi. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskās virsmas.

- Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Pareiza naža uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

Koka roktura apkope

- Lai labā aizsargātu koksnī un lai uzlabotu tās dabisko noturību pret mitrumu, tā jāeljēlo ar ēlu, kas ir piemērīta saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, ar augu ēlu. Leelot un noslaukiet lieko ēlu. Atkārtot pēc 24 stundām. Atkārtot pēc nepieciešamības.
- Nedrīkst ilgstīsti pakļaut ūdens ieteikmei un mērcēt.

Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienās puses uz otru pusi jeb pa labi un pa kreisi.
- Āra lase puidust pidemel veega kokku puuttuda, āra leota seda ega hoia pikalt niiskes kohas.

Lietuviai

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami peilius pirmą kartą, išplaukite įj, praskalaukite ir iššluostykite.

Priežiūra

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad

plastika. Non usare mai i tuoi coltelli su una superficie di vetro, metallo o ceramica.

- Riponi sempre i tuoi coltelli in un ceppo per coltelli o su una lista magnetica da parete. In questo modo proteggi il taglio e prolunga la durata dei tuoi coltelli.

Tisztítás

- A késet lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem meggyőző, ha mosogatógépen tisztítód, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröld a kést szárazra használtat után. Így megelőzheted, hogy a késről esetleg baktériumok kerüljenek - például nyers csirkéhezről - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröld a kést.

Késnek tárolása és használata

- Lehetőleg ne használj a kését fagyt vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghalhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszer kell vágnod, mindenkor előtt a késről elmosadásával vágj. Soha ne mozgasd a kést oldalsó irányba.
- Mindig használj fából vagy műanyagból készült vágódeszkát. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen.
- Tárolód késeidet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses

Medinēs rankenos priežiūra

- Siekiant geriau apsaugoti medieną, padidinti jos natūralų atsparumą drėgmui, ja reikėtų apdropti salyčiu su maistu tankumu aliejumi, pavyzdžiu, augalinju. Ištekpike karta, pertekliu pašalinkite.
- Plaukite ir džiovinkite peilius iš kartos po panaudojimo. Šiaip sustabdomas baktérijer, esančiu maisto produkte, plūtimas. Pavyzdžiu, žaliuoje vištienoje ar šviežiose daržovėse.
- Tam, kad ant peilio geležtės neliktu nudžiūvusio vandenės žymiu, nusausinkite peilius.
- Nemirkykite ir nepalikite ilgam vandenėje.

Portugues

Antes de usar pela primeira vez Lave, enxague e seque a faca antes de a utilizar pela primeira vez.

- É preferível lavar as facas à mão. É improvável que fiquem inutilizadas se forem lavadas na máquina de lavar loiça, mas o rebordo pode danificar-se e a lâmina pode ficar corroída.
- Lave e seque a faca logo após o

naolji, obriši morebitno odvečno olje ter postopek ponovi čez 24 ur. Postopek ponavljaj po potrebi.

Leseni ročaj ne sme priti v stik z vodo, se namakati v vodi ali ostati moker dlje časa.

Türkçe

İlk kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizlik

- Bıçakların elde yıkaması tavsiye edilir. Buluşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılamaz hale gelir, kenarları zarar görebilir ve paslanabilir.
- Her kullanımdan sonra bıçağı hemen yıkayıp kurulayınız. Bu şekilde, örneğin pişmemiş tavuktan taze sebzeler herhangi bir bakterinin bulaşma riskini de önleme olursunuz.
- Bıçak üzerinde herhangi bir leke oluşmasını önlemek için bıçağı yıkadıktan sonra hemen kurulayınız.

Bıçağın saklanması ve kullanımı

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemiğ) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gerekirse: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyiniz.

- Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyiniz.
- Bıçaklarınızı her zaman bıçaklı ya da duvara asılan manyetik levha üzerine yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

Ahşap sapın bakımı

- Ahşap malzemeyi en iyi şekilde korumak ve nemे karşı doğal direncini artırmak için, gıda ile teması onaylanmış yağı, örneğin bitkisel yağı ile işlenmelidir. Bir kez yağlayın, kalan yağı silin ve

ardından bu işlemi 24 saat sonra tekrarlayın. Gerektiği durumlarda işlemi tekrarlayın.

Ahşap sapın su ile temas etmesine, ıslanmasına veya uzun süre nemlenmesine izin vermeyin.

عربى

قبل اول استخدام

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

يفضل غسل السكاكين يدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحنون، إلا أن حافة السكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تتصدأ.

اغسلى وخففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. وهذا يمنع أي خطر من انتشار البكتيريا من أطعمة مثل الدجاج وحتى الخضروات الطازجة على سبيل المثال.

لتتجنب ظهور العلامات على الشفرة، جففي السكين فوراً بعد غسلها.

طريقة حفظ واستخدام السكين

تجنبي تقطيع الأطعمة المجمدة أو القاسية جداً (مثل العظام). فهذا قد يتلف الحافة و يؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: اقطعها بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحرك السكين من جانب إلى آخر.

استخدمي دائمًا لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالقطيع مطلقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.

احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علبة مغطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها وبطيل عمرها.

العناية بالمقبض الخشبي

الحماية المادة الخشبية بشكل أفضل وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة، يجب معالجة المادة بزيت معتمد للللامس مع الطعام، على سبيل المثال الزيت النباتي. امسحي مرة واحدة بالزيت، وأزيل أي فائض من الزيت ثم كرزي بعد 24 ساعة. كرزي العملية عند الضرورة.

لا تدعى المقابض الخشبية يتلامس مع الماء أو يتم نقعه في الماء أو يتعرض للبلل لفترة طويلة.