

SOLUPPGÅNG

Design Ola Wihlborg



Nederlands

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.

Voor het eerste gebruik

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

Aanzetten en slijpen

- Een scherp mes is veiliger in het gebruik dan een bot mes, zet het mes daarom regelmatig aan. Het mes heeft een lemmet van molybdeen/vanadiumstaal, wat goed te slijpen is. Slijp messen voor dagelijks gebruik ca. eenmaal per week.
- Denk eraan dat het aanzetstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een aanzetstaal van

English

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.

Before using for the first time

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

Sharpening and whetting

- A sharp knife is safer to use than a blunt one. Although the molybdenum/ vanadium steel used in this knife stays sharp longer than ordinary stainless steel, you should still sharpen the knife at regular intervals. Once a week is usually advisable for ordinary household use.
- Remember that the sharpener must be made of a harder material than the steel in the blades. For this reason you

need to use a knife sharpener made of ceramic, diamond or a whetstone. Never use a sharpener of stainless steel.

- If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

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

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.

Vor der ersten Benutzung

Messer vor der ersten Benutzung spülen, abwaschen und abtrocknen.

Schärfen und schleifen

- Mit einem scharfen Messer geht die Arbeit leicht von der Hand. Molybdän-/

Vanadiumstahlklingen sind mit einem Wetzstab leicht zu schärfen. Messer, die täglich benutzt werden, sollten etwa einmal wöchentlich geschärft werden.

- Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge. Ein Keramikwetzstab, ein diamantbeschichteter Wetzstab oder ein Wetzstein sind gut geeignet. Keinen Edeltahlwetzstab benutzen.
- Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch dauernde Benutzung ohne regelmässiges Schärfen stumpf geworden, kann ein professioneller Schliff erforderlich 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

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 olie 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

Þrif

- Best er að þvo hnifa í höndunum. Hnifurinn verður ekki ónothæfur þó hann sé þvegin í uppþvottavél en brúnin á hnifnum gæti skemmt.
- Þvoíð og þurrkið hnifinn strax eftir notkun til að koma í veg fyrir að bakteríur berist á milli matvæla.
- Til að koma í veg fyrir að ljót fór myndist á hnifnum ætti að þurrka hann strax eftir að hann hefur verið þvegin.

Fyrir fyrstu notkun

Þvotið, skolið og þurrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

oder an einer Magnetleiste an der Wand aufbewahren. 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

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 corroder.
- 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.

Avant la première utilisation

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

Affûtage et aiguisage

- Un couteau bien aiguisé est plus sûr à utiliser qu'un couteau émoussé. Bien que l'acier en molybdène/vanadium utilisé dans ce couteau reste affûté plus longtemps qu'un acier inoxydable ordinaire, il est conseillé de l'aiguiser à intervalles réguliers (une fois par semaine pour un usage domestique ordinaire).
- L'aiguiseur doit être fait dans un matériau plus dur que celui de la lame du couteau. Utilisez un fusil en céramique, en diamant ou une pierre à aiguiser. Ne jamais utiliser de fusil en acier inoxydable.
- Si la lame est très usée en raison d'une utilisation prolongée ou d'un manque d'entretien, vous pouvez apporter votre couteau chez un affûteur professionnel.

Rangement et utilisation

- Eviter de découper des aliments

Umhirða á viðarhaldinu

- Til að vernda viðinn betur gegn raka og auka náttúrulegt rakapól hans, ætti að bera á hann olíu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og til dæmis jurtaolíu. Berðu einu sinni á viðinn, þurrkaðu alla umframolíu af og endurtaktu só sálarhring síðar. Endurtaktu eftur þörfum.
- EKKI leyfa viðnum að liggja í vatni/vætu í lengri tíma.

Norsk

Rengjoring

- Kniver har det best når de vaskes for hånd. Kniven blir neppe helt ødelagt av å vaskes i oppvaskmaskin, men eggen 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.

Før første gangs bruk

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

Skjerping og sliping

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn

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. EN COURS - KN -Huiler une fois, essuyer l'excédent d'huile et renouveler le traitement 24 heures plus tard. Recommencer quand nécessaire.
- Ne pas laisser le manche en bois trop longtemps au contact de l'eau.

en sløv, skjerp derfor kniven med jevne mellomrom. Selv om molybden-/vanadiumstålet som er brukt i denne kniven holder seg skarpt lenger enn vanlig rustfritt stål, bør du likevel skjerpe kniven regelmessig. En gang i uken er vanligvis nok for vanlig husholdningsbruk.

- Unngå å skjære i fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan fører til at eggen bøyer seg eller bladet løser. Hvis du ikke kan unngå å skjære i harde matvarer, skal du dra kniven frem og tilbake. Ikke beveg kniven fra side til side.

- Bruk alltid en skjæreføl 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 kniven og gir dermed kniven lengre levetid.

Vedlikehold av trehåndtak

- For best mulig beskyttelse av trematerialet og økt naturlig motstandsdyktighet mot fuktighet, bør det behandles med olje godkjent for kontakt med mat, for eksempel vegetabilsk olje. Olje inn en gang, tork 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

Puhdistus

- Veitset on suositeltavaa pestä käsin. Konespesu ei tee veitsistä käyttökelpottomia, mutta konespesun seurauksena niiden terä saattaa vahingoittua ja ruostua.
- Pese ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen, jotta esim. raa'an kananlihan bakteerit eivät veitsen kautta kulkeudu vihanneksiin.
- Kuivaa veitsi heti pesun jälkeen, jotta terään ei synny laikkuja.

Ennen käyttöönottoaPese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Ennen käyttöönottoa

Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Veitsen teroittaminen

- Terävä veitsi on käytössä turvallisempi kuin tylsä. Vaikka tämän veitsen molybdeeni-vanadiiniteräksestä valmistettu terä säilyy terävänä normaalia ruostumattomasta teräksestä valmistettua terää pidempään, veitsi on silti hyvä teroittaa säännöllisin väliajoin. Normaaliissa kotikäytössä tämä tarkoittaa teroittamista noin kerran viikossa.
- Muista, että teroittimen tulee olla materiaaliltaan kovempaa kuin teräksen, josta veitsi on valmistettu. Käytä siis keraamista tai timanttiteroitinta tai hiomakiveä. Älä koskaan käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettua teroitinta. Jos veitsi on hyvin tylsä, ammattilaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.

Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkaamasta jäisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän vääntymisen tai sen, että terästä irtoaa kappaleita. Jos leikkaat jäisiä tuotteita, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.
- Käytä aina puista tai muovista

Ennen käyttöönottoaPese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.

- Per evitare macchie di calcare sulla lama, asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli lavati.

Prima di usare il prodotto per la prima volta

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

Affilatura

- Un coltello ben affilato è più sicuro da usare rispetto a uno smussato. Quindi, anche se l'acciaio al molibdeno/vanadio di questo coltello rimane affilato più a lungo del comune acciaio inossidabile, affila comunque il coltello a intervalli regolari. È consigliabile affilare una volta alla settimana i coltelli usati quotidianamente.
- Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro della lama da affilare, quindi usane uno in ceramica o al diamante, oppure utilizza una pietra per affilare. Non usare mai un affilacoltelli in acciaio inossidabile.
- Se un coltello si è smussato per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

Istruzioni per l'uso

- Evita di tagliare alimenti congelati o

leikkuulautaa. Älä käytä veistä lasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.

- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettitastissa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

Puisen kädensijan huoltaminen

- Puun voi suojata käsittelemällä sen elintarvikekäyttöön tarkoitettulla öljyllä, kuten kasviöljyllä, jotta sen luontainen kosteudensietokyky paranee. Öljyä kerran, pyyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsittely 24 tunnin kuluttua. Toista käsittely aina tarpeen mukaan.
- Älä jätä puista kädensijaa kosketuksiin veden kanssa, likoamaan tai kostumaan pitkäksi aikaa.

Svenska

Rengöring

- Knivar mår bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggen kan skadas och bladet korrodera.
- Diska och torka kniven direkt efter användning så undviker du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till råa grönsaker.

Ennen käyttöönottoaPese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

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.

- 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 prolunghi 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. Olialo, 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.

Ennen käyttöönottoaPese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

- För att undvika fläckar på bladet ska kniven torkas av direkt efter rengöring.

Före första användning

Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

Bryning och slipning

- En vass kniv är säkrare att använda än en slö. Bryn därför kniven med jämna mellanrum. Kniven har blad av molybden/vanadiumstål som går bra att bryna. En kniv som används varje dag bör brynas någon gång i veckan.
- Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål, dvs. använd ett bryne av keramik, diamanbryne eller en brynsten. Använd inte ett bryne av rostfritt stål.
- Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning eller ovarsamhet kan en professionell slipning behövas.

Förvaring och användning

- Undvik att skära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggen böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om du skär i hårda matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du skär. Vicka inte kniven från sida till sida.
- Använd alltid en skärbräda av trä eller plast. Aldrig ett underlag av glas, metall eller keramik.

Ennen käyttöönottoaPese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Magyar

Tisztítás

- A késeket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépben tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröld a kést szárazra használat után. Így megelőzheted, hogy a késről esetleg baktériumok kerüljenek - például nyers csirkehúsról - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröld a kést.

Először használat előtt

A kést első használat előtt mosd, öblítsd el, és óvatosan töröld szárazra.

Élezés és köszörülés

- Egy éles kés sokkal biztonságosabb, mint egy tompa. Bár ennek a késnek a pengéje molibdén/vanádium acélból készült, ami tovább marad éles a hagyományos rozsdamentes acélnál, mégis meg kell élezned azt rendszeres időközönként. Hagyományos háztartási használat esetén heti egy alkalommal javasolt.
- Ne feledd, hogy a késélezőnek keményebb anyagból kell lennie, mint

- Förvara kniven i en knivkubb eller fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.

Ta hand om trähandtaget

- Bästa sättet att skydda träet på knivar med trähandtag, och öka den naturliga motståndskraften mot fukt, är att behandla det med olja godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja in handtaget en gång, torka bort eventuell överskottsolja och upprepa efter 24 timmar. Upprepa processen när det är nödvändigt.
- Låt inte trähandtaget komma i kontakt med vatten, blötläggas eller vara fuktigt under en längre tid.

Česky

Čištění

- Nože je dobré mýt ručně. Je málo pravděpodobné, že by se mytím v myčce nůž stal nepoužitelným. Může ovšem dojít k poškození ostří a čepel může začít korodovat.
- Nůž umyjte a osušte ihned po každém použití. Zabráňte tak možnému šíření bakterií, např. ze syrového kuřete na zeleninu.

Ennen käyttöönottoaPese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

a kés pengéjének. Ennek érdekében használj kerámiaból, gyémántból vagy kőszörűkőből készült késélezőt. Ne használj rozsdamentes acélból készült késélezőt.

- Ha túl hosszú használat vagy gondatlanság következtében nagyon tompává válna a kés, elképzelhető, hogy szakember segítségére lesz szükséged a kés élének visszaállításához.

Kések tárolása és használat

- Lehetőleg ne használd a késeket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszert kell vágnod, mindig a kés előre-hátra mozgásával vágj. Soha ne ne mozgasd a kést oldalsó irányba.
- Mindig használj fából vagy műanyagból készült vágódzsákat. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen.
- Tárdol késeidet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csíkon. Tárdol helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

A fa nyél ápolása

- Ahhoz, hogy a legjobban megvédd a fa anyagot és hogy ellenállóbb legyen a

- Abyste zabránili vzniku nevzhledných skvrn na nožích, vysušte je ihned po umytí.

Před prvním použitím

Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Broušení

- Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý. Přestože molybden/vanadová ocel použitá u tohoto nože vydrží déle ostrá než ocel nerezavějící, měli byste ostří nože pravidelně brousit. Nože běžně používané v domácnosti doporučujeme brousit jednou týdně.
- Mějte na paměti, že brousek musí být z tvrdšího materiálu, než ze kterého je čepel nože. Proto musíte použít keramickou nebo diamantovou ocilku nebo brousek. Nikdy nepoužívejte brousek z nerezavějící oceli.
- Je-li nůž po dlouhém používání nebo špatné údržbě již velmi tupý, nechte jej nabrousit odborně.

Používání a skladování nože

- Vyhňte se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepelce. Pokud žříznete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět a vysuňte jej z tohoto jídla ven. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.

Ennen käyttöönottoaPese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

nedvességgel szemben, speciális olajjal kell lekezelned, mely érintkezhet később élelmiszerral - 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 hagyd hosszabb ideig a vízben állni és ne érje hosszú ideig nedvesség.

Polski

Mycie

- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Nóż raczej nie zużyje się przy zmywaniu w zmywarce, ale krawędź może zostać uszkodzona, a ostrze może skorodować.
- Umyj i wysusz nóż bezpośrednio po użyciu. Zapobiegnie to przenikaniu bakterii na przykład z surowego kurczaka do świeżych warzyw.
- Aby uniknąć nieestetycznych śladów na ostrzu wysusz nóż natychmiast po jego umyciu.

Przed pierwszym użyciem

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Ostrzenie

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu od noża stępionego. Chociaż stal molibdenowo/wanadowa zastosowana do produkcji tego noża dłużej pozostaje

- 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. Ochráňte tak ostří a prodloužte jejich životnost.

Pěče o dřevěnou rukojeť

- Pro co nejlepší ochranu dřevěného materiálu a zvýšení jeho přirozené odolnosti vůči vlhkosti by měl být ošetřen olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným olejem. Jednou naolejujte, přebytečný olej setřete a opakujte po 24 hodinách. V případě potřeby proces opakujte.
- Nedovolte, aby dřevěná rukojeť přišla do styku s vodou, nasákla nebo navlhla na delší dobu.

Español

Limpieza

- Lo más indicado es lavar los cuchillos a mano. No se estropean 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.

Ennen käyttöönottoaPese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

- ostra niż zwykła stal nierdzewna, nóż wciąż należy ostrzyć w regularnych odstępach czasu. Zazwyczaj zaleca się ostrzenie raz w tygodniu przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym.
- Należy pamiętać, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Z tego powodu należy użyć ostrzałki ceramicznej, diamentowej lub kamienia do ostrzenia. Nigdy nie należy stosować ostrzałki ze stali nierdzewnej.
- Jeżeli nóż się stępił na skutek długotrwałego używania lub niedbalstwa, dla odzyskania ostrości konieczne może okazać się profesjonalne ostrzenie.

Przechowywanie i używanie

- Unikaj przecinania zamrożonej lub bardzo 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 boki.
- 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

- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

Antes de usar por primera vez

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

Afilado y pulido

- Es más seguro usar un cuchillo afilado. Aunque la hoja de molibdeno/vanadio de este cuchillo se mantienen afilado más tiempo que los de acero inoxidable, es aconsejable afilar el cuchillo con regularidad. Para cuchillos de uso diario, se recomienda hacerlo 1 vez por semana.
 - Recuerda que el afilador debe ser más duro que el material de la hoja del cuchillo. Por eso se recomienda usar un afilador cerámico, de polvo de diamante o una piedra de afilar. No utilices nunca un afilador de acero inoxidable.
 - Si el cuchillo está romo debido al uso o a la falta de mantenimiento, se recomienda que lo afile un profesional.
- Almacenaje y mantenimiento**
- Evita cortar alimentos congelados o demasitadamente 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.

Ennen käyttöönottoaPese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni ostrze i wydłuża żywotność noża.

Konserwacja 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 powtórz proces.
- Nie dopuść, aby drewniana rękojeść pozostawała w kontakcie z wodą, wilgocią lub była zanurzona przez dłuższy czas.

Eesti

Puhastamine

- Nugasid tuleks eelistatavalt pesta käsitsi. On vähetõenäoline, et nuga muutub nõudepesumasinas pestes kasutuks, kuid nuga võib saada kahjustatud ja see võib minna rooste.
- Peske ja kuivatage nuga kohe pärast kasutamist. See hoiab ära igasuguse bakterite leviku ohu, näiteks toorelt kanalit kõõgilviljadele.

- Selleks, et vältida koledaid plekke noateral, kuivatage nuga kohe pärast pesemist.

Enne esmakordset kasutamist

Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

Teritamine

- Teravat nuga on ohutum kasutada kui nūri nuga. Kuigi molübdeen/vanaadium terasest kasutatud nuga püsib terav kauem kui tavaline roostevabast terasest nuga, siis peaks ikkagi nuga regulaarselt teritada. Tavalises majapidamises kasutuses olevaid nuge on soovitav kord nädalas teritada.
- Pidage meeles, et teritaja peab olema valmistatud tugevamast materjalist kui terasest terad. Seetõttu peate kasutama noateritajat, mis on keraamiline, teemandist või luisku. Ärge kasutage roostevabast terasest teritajat.
- Kui pika kasutamise või hooletuse tõttu on nuga muutunud väga nūriks, siis võib olla vajalik lasta seda professionaalselt teritada ning serv taastada.

Noa kasutamine ja hoidmine

- Vältige külmutatud või väga kõvade toitude lõikamist (näiteks kondid), kuna see võib tera painutada või murda

Româna

Curățare

- Spală cuțitele de mână. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat, dar lama se poate toci mai repede.
- Șterge cuțitul imediat după ce l-ai spălat pentru a preveni acumularea bacteriilor pe lama acestuia.
- Pentru a preveni apariția petelor pe lama cuțitului, usucă imediat după spălare.

Înainte de prima utilizare

Spală, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

Ascuțire

- Este mai sigur să folosești un cuțit ascuțit decât unul tocit, așa că ascute cuțitul la intervale regulate. Cuțitele IKEA 36S+ au lame din inox care sunt ușor de ascuțit. Pentru uzul domestic, este recomandată ascuțirea săptămânală. Materialul din care e realizată pila trebuie însă să fie mai dur decât oțelul lamei. De aceea, folosește un ascuțitor de cuțite din portelan, sau o piatră de tociilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.
- Dacă cuțitul s-a tocit din cauza utilizării îndelungate sau neglijente, sau dacă

sellest killu. Kui te lõikate kõvasid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi löbi toidu.

- Ärge liigutage nuga küljelt küljele.
- Kasutage alati puidust või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamikast pinnal.

Puidust pideme hooldamine

- Et puitu kaitsta ja suurendada selle loomulikku niiskustaluvust, tuleb seda töödelda toiduga kokku puutuda lubatud õliga, nt taimeliiga. Õlita, pühi ülejäänud õli maha ja korda töötlust 24 tundi hiljem. Vajadusel korda protsessi.
- Ära lase puidust pidemel veega kokku puutuda, ära leota seda ega hõia pikalt niiskes kohas.

Latviešu

Tīrīšana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenotruulinātos un nesākту rūšēt, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazgājiet un noslaukiet nazi uzreiz pēc tā lietošanas. Tādējādi iespējams izvairīties no baktēriju izplatības, piemēram, no ēlas vistas gaļas uz svaigiem dārzeņiem.

muchia de tăiere s-a deteriorat, s-ar putea să fie nevoie ca lama să fie ascuțită de un specialist pentru a-i reda functionalitatea.

Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau indoi.Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramica.
- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungeste durata de viață.

Întreținerea mânerului din lemn

- Pentru a proteja cât mai bine lemnul și a-i îmbunătăți rezistența naturală la umiditate, tratează-l cu ulei care este aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu ulei vegetal. Aplică ulei o dată, șterge surplusul și repetă operațiunea după 24 de ore. Aplică acest tratament ori de câte ori este necesar.
- Nu lăsa mânerul din lemn să se umezească sau să stea în apă o perioadă îndelungată.

- Lai uz naža asmens neveidotos traipi, noslaukiet to nekavējoties pēc mazgāšanas.

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Asināšana

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi. Lai arī molibdēna/vanādija tērauds, no kā izgatavots šis nazis, saglabājas ass ilgāk par parastu nerūsējošu tēraudu, naža asmeni vienlaga nepieciešams regulāri asināt. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā.

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvīlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, dimanta vai galodas. Nekādā gadījumā nelietojiet nerūsējošā tērauda asināmo.
- Jā nazis lietos ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pie profesionāļa.

Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griežot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi

- uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusi jeb pa labi un pa kreisi.
- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtuves dēlīti. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

Koka roktura apkope

- Lai labāk aizsargātu koksni un lai uzlabotu tās dabisko noturību pret mitrumu, tā jāieeljo ar eļļu, kas ir piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, ar augu eļļu. Ieeļļot un noslaucīt lieko eļļu. Atkārtot pēc 24 stundām. Atkārtot pēc nepieciešamības.
- Nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei un mērcēt.

Lietuvių

Priežiūra

- Rekomenduojuame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peiliai pakeis formą, nebent plausite juos indaplovėje. Tačiau yra tikimybės pažeisti kraštą ir geležtės korozijos tikimybė.
- Plaukite ir džiovinkite peilius iš karto

po panaudojimo. Šitaip sustabdomas bakterijų, esančių maisto produktuose, plitimas. Pavyzdžiui, žalioje vištienoje ar šviežiose daržovėse.

- Tam, kad ant peilio geležtės neliktų nudžiuvusio vandens žymių, nusauskinkite peilį vos nuplovę.

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami peilį pirmą kartą, išplaukite jį, praskalaukite ir iššiuostykite.

Galandimas ir aštrinimas

- Aštrių peiliu naudotis saugiau. Nors peiliai pagaminti iš molibdeno/vanadžio plieno išlieka aštrūs ilgiau, lyginant su paprastais nerūdijančio plieno peiliais, juos reikia reguliariai galšti. Įprastai naudojant peilius buitėje, juos rekomenduojama galšti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galastuvas turi būti pagamintas iš tvirtesnės už geležtės plieną medžiagos, todėl naudokite keraminį, deimantinį ar plieninį galastuvą.
- Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, gali prireikti peilių galandimo specialisto pagalbos.

Kaip naudoti ir laikyti peilį

- Stenkitės nepjauti šaldytų ir labai kietų produktų (pavyzdžiui, kaulų), nes geležtė gali sulinkti arba imti klibėti. Jei

- būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Nupjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

Medinės rankenos priežiūra

- Siekiant geriau apsaugoti medieną, padidinti jos natūralų atsparumą drėgmei, ją reikėtų apdoroti sąlyčiui su maistu tinkamu aliejumi, pavyzdžiui, augaliniu. Ištepkite kartą, perteklių pašalinkite. Pakartokite šią procedūrą po 24 valandų. Vėliau kartokite pagal poreikį.
- Neleiskite medinei rankenai ilgesnį laiką liestis su vandeniu, mirkti ar drėkti.

Portugues

Lavagem

- 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.

- По ради тази причина трябва да използвате керамично, диамантено или стоманено точило.
- Никога не използвайте точило от неръждаема стомана.
- Ако поради продължителна или небрежна употреба ножът се е затъпил, вероятно е необходимо професионално заточване.

Съхранение и употреба на ножа

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви ръбът или да се разхлаби острието. При рязане на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете настрани.
- Използвайте само пластмасови или дървени дъски за рязане. Никога не режете върху стъклени, метални или порцеланови повърхности.
- Съхранявайте ножа в поставка или на магнитна стена закачалка. Правилното съхранение на ножове предпазва ръба и удължава живота на прибора.

Грижа за дървената дръжка

- За по-добра защита на дървения материал и за да повишите естествената му устойчивост към влага, е желателно да го обработвате

- Lave e seque a faca logo após o uso. Isso evita a propagação de bactérias, por exemplo, de carne de frango crua para legumes frescos.
- Para evitar manchas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

Antes de usar pela primeira vez

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

Amolar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. No entanto, o aço de molibdeno/vanádio usado nesta faca mantém-se afiado durante mais tempo do que o aço inoxidável normal; ainda assim, deve afiar a faca com regularidade.
- Uma vez por semana é o aconselhado para um uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser de um material mais duro do que o aço das lâminas. Portanto, precisa de usar um amolador feito de cerâmica, diamante ou de uma pedra de amolar.
- Nunca utilize um amolador de aço inoxidável. Se uma faca ficar demasiado romba devido ao uso prolongado ou descuido, é conveniente que seja afiada por um profissional.

Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou

- muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encurve ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.
- Utilize sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, metal ou cerâmica.
- Guarde a faca num bloco de facas ou numa calha magnética na parede. Guardar as facas da maneira adequada protege a lâmina e prolonga a sua vida.

Cuidados com o cabo de madeira

- Para proteger da melhor forma o material em madeira e aumentar a sua resistência natural à humidade, deve tratá-lo com óleo aprovado para uso com produtos alimentares, como por exemplo, óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o processo 24 horas depois. Repita o processo, quando necessário.
- Não deixe o cabo em madeira em contacto com a água, imergido ou húmido durante um período prolongado de tempo.

- čelik ostaje oštar dulje od običnog nehrđajućeg čelika, ove je noževe ipak potrebno redovito oštriti. Oštrite ih jednom tjedno za kućnu upotrebu.
- Zapamtite da oštrač za noževe mora biti izrađen od materijala tvrdog od čelične oštrice. Zato koristite keramički ili dijamanтни oštrač ili brus. Nemojte koristiti oštrač od nehrđajućeg čelika.
- Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, odnesite ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača.

Spremanje i upotreba noža

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete iskriviti i istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož ustranu.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku za rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož spremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štiteite oštricu noža i produljujete njihovo trajanje.

Briga o drvenoj dštri

- Kako bi se drveni materijal što bolje zaštitio te kako bi se povećala njegova prirodna otpornost na vlagu, trebalo bi ga premazati uljem odobrenim za

kontakt s hranom, primjerice biljnim uljem. Nauljiti jednom, obrisati višak ulja i zatim ponoviti postupak nakon 24 sata. Po potrebi ponoviti postupak.

- Drvena drška ne bi smjela biti u dodiru s vodom niti se namakati ili biti vlažna dulje vrijeme.

Ελληνικά Καθάρισμα

- Είναι προτιμότερο τα μαχαίρια να πλένονται στο χέρι. Αν το μαχαίρι πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων είναι απίθανο να καταστεί άχρηστο, αλλά μπορεί να φθαρεί η ακμή και η λεπίδα μπορεί να διαβρωθεί.
- Πλένετε και στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι εμποδίζετε τα τυχόν βακτήρια να εξαπλωθούν από, για παράδειγμα, το ωμό κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.
- Για να αποφευχθούν αντιαισθητικά σημάδια στη λεπίδα, στεγνώστε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

Πριν από τη πρώτη χρήση

Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε το μαχαίρι πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Τρόχισμα και ακόνισμα

- Ένα κοφτερό μαχαίρι, είναι πιο ασφαλές στην χρήση από ένα

- στοιωμένο μαχαίρι. Παρόλο που το ατσάλι από μολυβδαίνιο/βανάδιο από το οποίο είναι κατασκευασμένο αυτό το μαχαίρι παραμένει κοφτερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από το κανονικό ανοξείδωτο ατσάλι, καλό είναι να ακονίζετε το μαχαίρι σας τακτικά. Για κανονική οικιακή χρήση, συνιστούμε αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.
- Να θυμάστε, ότι το ακονιστήρι πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από τη λεπίδα του μαχαριού. Γι’ αυτό, πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από κεραμικό, με επικάλυψη διαμαντιού, ή από ακονόπετρα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε διότι έχει χρησιμοποιηθεί πολύ, είτε διότι δεν έχει φροντιστεί κατά τη χρήση του, μπορεί να χρειαστεί για την επιδιόρθωση της κόψης το τρόχισμα της λάμας να πραγματοποιηθεί από έναν επαγγελματία.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαιριού σας

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παράδειγματος χάρη, κόκαλα), διότι αυτό μπορεί να δέξει επαγγελματία.
- stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev zaščitiš rezila in podaljšaš njihovo življenjsko dobo.
- Nega lesenega ročaja**
- Da les zaščitiš in povečaš njegovo naravno odpornost proti vlagi, ga premaži z oljem, odobrenim za stik s hrano, npr. rastlinskim oljem. Les enkrat 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 Temizlik

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

- luğışiei την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόψετε σκληρές τροφές: Κινείτε το μαχαίρι εμπρός - πίσω κόβοντας την τροφή. Μην το κινείτε από πλευρά σε πλευρά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαiriών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαριού.

Φροντίζοντας το ξύλινο χερούλι

- Για να είναι καλύτερη η προστασία του ξύλινου υλικού και να αυξήσετε τη φυσική του αντίσταση στην υγρασία, θα πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία με λάδι ευκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα, για παράδειγμα φυτικά έλαια. Αλείψτε με λάδι μία φορά, σκουπίστε τυχόν περίσσεια λαδιού και στη συνέχεια επαναλάβετε τη θεραπεία 24 ώρες αργότερα. Επαναλάβετε τη διαδικασία όταν είναι απαραίτητο.

İlik kullanımdan önce

İlik kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.
Bileme ve keskinleştirme

- Keskin bir bıçak kör bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir. Molibden/vanadyum çelik kullanılarak yapılmış bu bıçak, sıradan paslanmaz çelik bıçaklara nazaran daha uzun süre keskin kalabilmesine rağmen yine de düzenli aralıklarla bilenmelidir. Ev kullanımı için haftada bir kez bilenmesi tavsiye edilir.
- Unutmayın, bileyicinin yapıldığı malzeme bıçağın çeliğinden daha sert olmalıdır. Bu nedenle seramik, elmas veya bir bileme taşından yapılmış bir bıçak bileyici kullanmanız gerekir.
- Paslanmaz çelikten bir bıçak bileyici kesinlikle kullanmayınız.
- Bir bıçak eğer uzun süre kullanım veya dikketsiz kullanımlar sonucunda çok körleşmiş bir hale geldiyse, profesyonel bir bileme ve bakım yapılması gerekebilir.

Бıçağın saklanması ve kullanımı

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir.

- Мην αφήνετε το ξύλινο χερούλι να παραμένει σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Українська Очищення

- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не знісує ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.
- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Це допоможе запобігти ризику потрапляння бактерій, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.
- Щоб уникнути утворення слідів на лезі, сушіть ніж одразу після миття.

Перед першим використанням

Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

Заточування та шліфування

- Гострий ніж безпечніший у використанні, ніж затуплений. Хоча лезо ножа виготовлене з ванадій-молібденової сталі і зберігає гостроту довше, ніж звичайна нержавіюча сталь, його необхідно регулярно гострити. Одного разу на тиждень достатньо для звичайного домашнього використання.

- Пам'ятайте, що точило має бути виготовлене з матеріалу твердішого, ніж сталь леза. Для цього знадобиться точило, зроблене з кераміки, алмаза чи гристального каменю. Не використовуйте точило з нержавіючої сталі.
- Якщо в результаті тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення ріжучого краю зверніться до спеціаліста.

Зберігання та використання ножа

- Не використовуйте ніж для розрізання заморожених або дуже твердих продуктів (наприклад, кісток), оскільки це може призвести до викривлення гострого краю або пошкодження леза. Якщо ви нарізаєте тверді харчові продукти: плавно ріжте, рухаючи ніж вперед і назад. Не повертайте ніж із боку в бік.
- Завжди використовуйте дерев'яну або пластикову дошку для нарізання. Нічого не нарізайте на поверхні зі скла, металу або кераміки.
- Зберігайте ніж у підставці для ножів або на настінному магнітному тримачі. Правильне зберігання ножів захищає гострий край і подовжує строк служби ножа.

عربي التنظيف

- يفضل غسل السكاكين يدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحن، إلا أن حافة السكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تصدأ.
- اغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. وهذا يمنع أي خطر من انتشار البكتيريا من أطعمة مثل الدجاج وحتى الخضروات الطازجة على سبيل المثال.
- لتجنبني ظهور العلامات على الشفرة، جففي السكين فوراً بعد غسلها.

قبل اول استخدام

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

الشحذ و السن

- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. ورغم أن فولاذ الموليبيديوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاداً لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين

Догляд за дерев'яним руків'ям

- Для більшого захисту та природної стійкості деревини до впливу вологи, її слід обробити олією, яку можна використовувати з харчовими продуктами — наприклад, рослинною. Обробіть поверхню олією один раз, видаліть надлишок і повторіть через 24 години. Повторюйте ці кроки за потреби.
- Не допускайте контакту дерев'яної ручки з водою чи намокання протягом тривалого часу.

Srpski Čišćenje

- Noževe je najbolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može oštetiti i zardati.
- Nož operi i osuši odmah nakon upotrebe. To je ujedno i najbolja prevencija širenja bakterija sa, recimo, sirove piletine na sveže povrće.
- Da se na sečivu ne bi stvarale mrlje, osuši nož odmah nakon pranja.

Pre prve upotrebe

Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož bezbedniji je od tupog. Iako čelik s molibdenom/vanadijumom od kojeg je napravljen ovaj nož duže ostaje oštar nego obični nerđajući čelik, ipak moraš redovno oštriti ovaj nož. Savetuje se jednom sedmično ako se upotrebljava u domaćinstvu.
- Oštrač mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga moraš upotrebljavati porcelanski ili dijamantski oštrač ili brus. Nikad ne upotrebljavaj oštrač od nerđajućeg čelika.
- Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštiri.

Čuvanje i upotreba noža

- Izbegavaj da sečeš smrznute ili veoma tvrde namirnice (na primer kosti), jer se zbog toga oštrica može iskriviti ili se može deo oštrice odlomiti. Ako sečeš tvrde namirice: povlažite nož napred-nazad preko namirnica. Ne izvrći ga levo-desno.
- Uvek koristi plastičnu ili drvenu dasku za sečenje. Nikada ne reži na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož čuvaj u bloku za noževe ili na

magnetnoj traci na zidu. Čuvanjem noževa na pravilan način štitiš im oštricu i produžavaš trajanje.

Briga o drvenoj dršci

- Da najbolje zaštišiš drveni materijal i povećaš njegovu prirodnu otpornost na vlagu, tretiraj ga uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, npr. biljnim. Namaži jednom uljem, obriši višak i ponovi posle 24 sata. Postupak ponovi kad bude neophodno.
- Ne ostavljaj drvenu dršku duže u kontaktu s vodom, nemoj je potapati ni kvasiti.

Slovenščina Čiščenje

- Nože je najbolje pomivati ročno. Čeprav bo nož uporaben, tudi če se pomiva v stroju, pa se rezilo lahko poškoduje in začne rjaveti.
- Nož je najbolje pomiti in osušiti takoj po uporabi. S tem preprečiš širjenje bakterij, na primer iz surovega piščančjega mesa na svežo zelenjavo.
- Da na rezilu ne bi nastali neprijetni madeži, ga osuši takoj, ko ga pomiješ.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

أو على علاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويبطيل عمرها.

العناية بالمقبض الخشبي

- لحماية المادة الخشبية بشكل أفضل وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة، يجب معالجة المادة بزيوت معتمد للتلامس مع الطعام، على سبيل المثال الزيت النباتي. امسح مرة واحدة بالزيت، وأزل أي فائض من الزيت ثم كّرر بعد 24 ساعة. كّرر العملية عند الضرورة.
- لا تدع المقبض الخشبي يتلامس مع الماء أو يتم نقعه في الماء أو يتعرّض للبلل لفترة طويلة.

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجنّبي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد ينني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمي دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالتقطيع مطلقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.
- احفظي السكّين في الحافظة الخاصة بها