



Design and Quality  
IKEA of Sweden

## 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.

## 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.

## 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 corrodere.
- 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.

- 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 bevreren of zeer hard voedsel (bijv. botten) omdat daardoor de egge krom kan gaan staan of er scherven van het lemmet kunnen losslaten. 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. Nooit een ondergrond van glas, metaal of keramiek.
- 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.

## 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.

## Dansk

### Før ibrugtagning

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

## Česky

### Před prvním použitím

- Před prvním použitím nūž omyjte, opláchněte a osušte.

### Čištění

- Nož je dobré myť ručně. Je málo pravděpodobné, že by se mytí v myčce nůž stal nepoužitelným. Může ovšem dojít k poškození ostrí a čepel může začít korodovat.

### Förvaring och användning

- Undvik att skrära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggens böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om du skär i hårdare matvaror, ska 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.
- Förvara kniven i en knivblock eller fest den på en magnetlist på väggen. Riktigt oppbevaring beskytter kniveggen och ger dermed kniven lengre levetid.

### Rengöring

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

### Förvaring och användning

- Undvik att skrära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggens böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om du skär i hårdare matvaror, ska 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.
- Förvara kniven i en knivkubb eller fast den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därför kniven längre livslängd.

- kásitsi. On vähetöenäoline, et nuga muutub nõudepesumasinast pestes kasutuks, kuid noatera võib saada kahjustust ja see võib minna rooste.

- Peske ja kuivatage nuga kohe pärast kasutamist. See hoibaa ra igasuguse bakterite leviku ohu, näiteks toorelt kanalit köögiviljadele.
- Selleks, et vältida koledaid plekke noateral, 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 selset killu. Kui te lõikate kõvasid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi läbi töidi.
- Ärge liigutage nuga küljelt küljele.

- Kasutage alati puudust või plastikust lõikeala. Ärge kunagi lõigake klaasi, metallist või keramikast pinnal.

### Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

## Íslenska

### Fyrir fyrstu notkun

- þvotið, skolið og burrið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

### Þrif

- Best er að þvo hnifa í höndunum. Hnifurinn verður ekki ónóthafer þó hann sé þveginn í uppþovtaveln en brúrin á hnifnum gæti skemmt.
- þvoið og burrið 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 þveginn.

### 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

### Oppbevaring og bruk av kniven din

- Unngå å skjære i fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan føre til at eggene bayer seg eller bladet løsner. Hvis du ikke kan unngå å skjære i hårde matvarer, skal du dra kniven frem og tilbake. Ikke beveg kniven fra side til side.
- Bruk alltid en skjærerføl 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.

## 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 eggan 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.

### Magyar

### Első használat előtt

- A kést első használat előtt mosd, öblítésel, és óvatosan törölök szárazra.

### Tisztítás

- A kékset lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépen tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröl a kést szárazra használat után. Így megelőzheted, hogy a kéről esetleg bakteriumok kerüljenek - például nyers csirkészről - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra törölök a kést.

### Kések tárolása és használata

- Lehetőleg ne használj a kékset fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszert kell vágnod, mindig a

### Suomi

### Ennen käyttöönottoaan

- Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

### Puhdistus

- Veitset on suositeltavaa pestää käsini. Konepesu ei tee veitsista käyttöönottoaan, mutta konepesun seurauskaa niiden terä saattaa vahingoittua ja ruostua.

### Polski

### Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

### 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 noże bezpośrednio po użyciu. Zapobiegnie to przenikaniu bakterii na przykład z surowego kurczaka do świeżych warzyw.

### 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 corrodere.
- 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.

### Rengöring

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

### Förvaring och användning

- Undvik att skrära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggens böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om du skär i hårdare matvaror, ska 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.
- Förvara kniven i en knivkubb eller fast den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därför kniven längre livslängd.

### 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 te wassen en af te drogen. Op die manier voorkom je dat bacteriën van bv. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groenten.

### Dansk

### Før ibrugtagning

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

### Česky

### Před prvním použitím

- Před prvním použitím nūž omyjte, opláchněte a osušte.

### Čištění

- Nože je dobré myť ručně. Je málo pravděpodobné, že by se mytí v myčce nůž stal nepoužitelným. Může ovšem dojít k poškození ostrí a čepel může začít korodovat.
- Nūž umyjte a osušte ihned po každém použití. Zabráňte tak možnému šíření bakterií, např. že syrového kuřete na zeleninu.
- Abyste zabránili vzniku nevhodných skvrn na nožích, nevzhledných skvrn na nožích, vysušte jej z tohoto nůžu ven. Nejhýbejte nožem ze strany na stranu.
- Vždy používejte při krájení dřevěné

### Eesti

### Enne esmakordset kasutamist

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputaja ja kuivatage nuga.

### Puhastamine

- Nugasid tuleks eelistataval pesta

## Latviešu

### Pirms pirmās lietošanas reizes

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

### Tirišana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenotruulinātos un nesāktu rūsēt, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazgājiet un noslaukiet nazi uzreiz pēc tā lietošanas. Tādējādi iespējams izvairīties no baktēriju izplatības, piemēram, no jēlas vistas gaļas uz svāigiem dārzeniem.
- Lai uz naža asmens neveidotos traipi, noslaukiet to nekavējoties pēc mazgāšanas.

### Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet salēdzītus 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 vienas puses uz otru pusi jeb pa labi un pa kreis.

- Lietojet ar koka vai plastmasas virtuves dēļti. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnetiskā tūreitāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

## Lietuviai

### Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami peili pirmą kartą, išplaukite jį, praskalaukite ir iššluostykite.

### Priežiūra

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peilių pakeis formą, nebent plausite juos indaplovėje. Tačiau yra tikimybė pažeisti kraštą ir geležtės korozijos tikimybė.
- Plaukite ir džiovinkite peilius iš karto po panaudojimo. Šitaip sustabdomas baktérijų, esančių maisto produktuose, plūtimas. Pavyzdžiu, žalioje vištienoje ar šviežiose daržovėse.

- Tam, kad ant peilio geležtēs neliktu nudziūvusio vandens žymiu, nusausinkite peilių vos nuplove.

### Kaip naudoti ir laikyti peilių

- Stenkitės nepajauti šaldytu ir labai kietu produktu (pavyzdžiui, kaulu), nes geležtė gali sulinkti arba imti klibę. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Nepjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stote arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojoama geležtė, peiliai ilgiu tarnauja.

## Portugues

### Antes de usar pela primeira vez

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

### 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.

- Lave e seque a faca logo após o uso. Isto 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.

### Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encure 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.

## România

### Înainte de prima utilizare

- Spăla, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

### Cuțire

- Spăla cuțilele de mâină. Cuțile nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat, dar lama se poate tocmai repede.

- Sterge 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.

### Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama să poată tocni sau îndoi. Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu taia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramică.
- Tine cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea

- corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungesc durata de viață.

## Slovensky

### Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát

- Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

### Cistenie

- Nož umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umývačka riadu nôž väzne poškodila, môže však dôjsť k otupeniu alebo hrdzavenej čepeli.
- Nôž po použití ihneď umyte a vysušte. Predtýme tak možnému šíreniu baktérii, napr. zo surového mäsa na zeleninu.
- Škvŕnamá na čepeli sa vyhnute okamžitým vysušením noža po umyti.

### Používanie a odkladanie nožov

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili čepel. Pri

- rezaní tvrdých potravín pohybujete nožom ako pálkou, nikdy ho nevykyvujte.

- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Nož skladujte v držiaku na nožé alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlúžuje jeho životnosť.

## Bългарски

### Пред да използвате за първи път

- Измийте, изплакнете и подсушете ножа, преди да го използвате за първи път.

### Почистване

- Добре е ножовете да се мият на ръка. Миялната машина може да повреди ръба, а острието да корозира.
- Веднага след употреба измийте и подсушете ножа. Това предотвратява разпространението на

- запобгти ризику потрагляния бактерии, например, въд сирого м'яса до свіжих овочів.

- Щоб уникнути утворення слідів на лезі, сушіть ніж одразу після миття.

### Зберігання та використання ножа

- Не використовуйте ніж для розрізання заморожених або дуже твердих продуктів (наприклад, кісток), окільки це може привести до викривлення гострого краю або пошкодження леза. Якщо ви нарізаете 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 нохей или на настенній магнітній планці. Правильне зберігання захищає лезвія і увеличує срок служби ножа.

## Русский

### Перед первым использованием

- Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

### Ход

- Ножи предпочтительно мыть вручную. Если мыть ножи в посудомоечной машине, то кромка лезвия может затупиться, а лезвие может заржаветь.
- Мойте и сушите ножи после каждого использования. Это предотвращает попадание бактерий, например, от сырого мяса на свежие овощи.
- Во избежание появления пятен на лезвии ножа вытирайте нож сразу после мытья.

### Хранение и использование ножей

- Не режьте замороженные или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может согнуться или даже сломаться. Когда вы режете твердый продукт, распиливайте его плавными движениями

- вперед-назад, при этом не раскачивая нож из стороны в сторону.

- Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Никогда не режьте на стеклянной, керамической или металлической поверхности.

- Храните нож в подставке для нохей или на настенной магнитной планке. Правильное хранение защищает лезвие и увеличивает срок службы ножа.

## Українська

### Перед першим використанням

- Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

### Очищення

- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не зіпсует ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.
- Мите та сушіть ніж одразу після використання. Це допоможе

- запобгти ризику потрагляния бактерий, например, въд сирого м'яса до свіжих овочів.

- Щоб уникнути утворення слідів на лезі, сушіть ніж одразу після миття.

- Не використовуйте ніж для розрізання заморожених або дуже твердих продуктів (наприклад, кісток), окільки це може привести до викривлення гострого краю або пошкодження леза. Якщо ви нарізаете 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 нохей или настенній магнітному тримачі. Правильне зберігання нохів захищає гострий край і подовжує строк служби ножа.

## Arabi

### قبل اول استخدام

- اغسل، اشطف، جفف السكين قبل استخدام.

### التنظيف

- يُفضل غسل السكاكين بدوبياً. ورمم أنه

- استخدمي دائمًا لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالقطيع مطاطاً على سطح زجاجي،

- فخاري أو معدني.

- احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علقة مغطى بسيسيبة على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

### طريقة حفظ واسخدام السكين

- تجنبي تقطيع الأطعمة المحمدة أو القاسبية جداً (مثل العظام). فهذا قد يبني الحافة وبؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بقطيع

## Srpski

### Pre prve upotrebe

- Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

### Čišćenje

- Nož je najbolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može ošteti i zarđati.
- Nož operi i osuši odmah nakon upotrebe. To je jedno 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.

- 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 štititi im oštricu i produžava trajanje.

## Slovenščina

### Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

### Čiščenje

- Nož je najbolje pomivati ručno. Čeprav bo nož uporaben, tudi če se pomiva v stroju, pa se režilo lahko poškoduje in začne rjaveti.
- Nož je najbolje pomiti in osušiti takoj po uporabi. S tem prepreči širenje bakterij, na primer iz surugega piščančnjega mesa na sveže zelenjavjo.
- Da na rezilu ne bi nastali neprijetni madeži, ga osuši takoj, ko ga pomiješ.
- Her zmanjša rezilno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne reži na stekleni, kovinski ali keramični površini.
- Nož shranjuj v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev zaščiti rezila in podaljša njihovo življensko dobo.

## Türkçe

### İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

### Temizlik

- Bıçakların elde yıkanması tavsiye edilir. Bulaşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılamaz hale gelir, kenarları zarar görübilir ve paslanabilir.
- Her kullanım sonrası bıçağı hemen yıkayıp kurulayınız. Bu şekilde, örneğin pişmemiş