

BRILJERA

Design P Amsell/B Berlin

- 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



Design and Quality IKEA of Sweden

- 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 frosne eller meget hårde madvarer (f.eks. ben), da det kan få æggen til at bøje eller knivsbladet til at løsne sig. Hvis du ikke kan undgå at skære i hårde madvarer, skal du trække kniven frem og tilbage. Lad være med at vrikke kniven fra side til side.
- Brug altid et skærebræt 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.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

- Používání a skladování nože**
- Vyhňte 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. Ochraňte tak ostří a prodloužte jejich životnost.

- Pěče o dřevěnou rukojeť**
- Pro nejlepší ochranu dřevěného materiálu a zvýšení jeho přirozené odolnosti proti vlhkosti by měl být ošetřen olejem schváleným pro styk s potravinami, například

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

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

- 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

- Fyrir fyrstu notkun**
- Þvotið, skolið og þurrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

- Þrif**
- Best er að þvo hnífa í höndunum. Hnifurinn verður

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

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 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

- 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

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

En kniv med et træhåndtag og et blad af rustfrit stål.

- 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.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

- 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.
- Do not allow the wooden handle

- Um Ablagerungen auf dem

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

- 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 aufbewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Ein Messer mit einem Holzgriff.

Pf

