

på veggen. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Suomi

Ennen käyttöönottoa

- Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistus

- Suosittelemme pesemään veitset käsin. Konepesu ei tee veitsestä käyttökelvotonta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua tai kädensijan pinta saattaa kärsiä.
- 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.

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. Normaalisssa 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, ammatillaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.

Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkaamasta jäisiä tai erittäin kovia tuoitteita (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 leikkaulautaa. Älä käytä veistä lasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa

magneettilistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

Svenska

Före första användning

- Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

Rengöring

- Knivar mår bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggen kan skadas, bladet korrodera och ytan på handtaget kan bli matt.
- 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.

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

Česky

Před prvním použitím

- Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Čištění

- Nože by se měly umývat pouze ručně. Při mytí v myčce může dojít k poškození a korozi ostří nebo k poškození plastové rukojeti.
- Po použití nůž pečlivě omyjte a otřete. Předejdete tak šíření bakterií, například ze syrového kuřecího masa na čerstvou zeleninu.
- Po umytí nože ostří pečlivě vysušte, na ostří se tak nebudou tvořit skvrny.

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 ocílku 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 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 nekrájáte potraviny na povrchu ze skla, kovu nebo keramiky.
- Nože ukládejte do stojanu nebo na magnetický pásek na zdi. Ochráňte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

Español

Antes de usar por primera vez

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

Limpieza

- Los cuchillos se deben lavar a mano. En el lavavajillas se puede estropear el filo, la hoja corroerse y quedar mate el mango de plástico.
- Lava y seca los cuchillos siempre después de usarlos para evitar que pasen las bacterias de un alimento, por ejemplo pollo crudo, a otros como las verduras.
- Para evitar la aparición de marcas en la hoja, sécalos justo después de lavarlos.

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 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 de madera o plástico, nunca cortes sobre una superficie de vidrio, cerámica o metal.
- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

Italiano

Prima di usare il prodotto per la prima volta

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

Pulizia

- È preferibile lavare a mano i coltelli. In lavastoviglie il taglio può danneggiarsi, la lama corrodersi e la superficie del manico in plastica può diventare opaca.
- Lava e asciuga sempre il coltello subito dopo averlo usato, così eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.
- Per evitare macchie sulla lama, asciuga sempre il coltello subito dopo averlo lavato.

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 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.

Magyar

Első használat előtt

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

Tisztítás

- A késeket ajánlatos kézzel mosogatni. Nem mennek tönkre a mosogatógépben sem, de az élük megsérülhet, a penge rozsdásodhat, vagy a műanyag fogó felülete kophat.
- Használat után azonnal mosogasd el és töröld el a késeket, így megakadályozod a kórokozók átterjedését pl. a nyers csirkehúsról a zöldségekre.
- Nem lesz foltos a kés, ha mosogatás után azonnal szárazra is töröld.

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 a kés pengéjének. Ennek érdekében használj kerámiából, gyémántból vagy köszörűkőből készült késélezőt. Ne használj rozsdamentes acélból készült késélezőt.
- Ha túl hosszú használat vagy gondatlanság következtében nagyon tompává válna a kés, elképzelhető, hogy szakember segítségével lesz szükséged a kés élének visszaállításához.

Kések tárolása és használat

- Lehetőleg ne használd a késeket hagyott vagy nagyon kemény ételismzerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény ételismzert kell vágnod, mindig

a kés előre-hátra mozgatasával vágj. Soha ne ne mozgasd a kést oldalsó irányba.

- Mindig használj fából vagy műanyagból készült vágódeszkát. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen.
- Tárold késeidet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csíkon. Tárold helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megőveled az élettartalmukat is.

Polski

Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie

- Noże lepiej myć ręcznie. Chociaż mycie w zmywarce nie oznacza dla nich natychmiastowego zniszczenia, ale może dojść do uszkodzenia krawędzi tnącej, korozji całego ostrza lub zmatowienia uchwytu.
- Myj i susz noże bezpośrednio po ich użyciu. Zapobiega to

ryzku przedostania się bakterii, na przykład pochodzących z surowego mięsa drobiowego, na swoje ząbki.

- Aby uniknąć pozostania plam wapiennych na ostrzu, wytrzyj nóż natychmiast po umyciu.

Ostrzenie

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu od noża stępniego. Chociaż stal molibdenowo/ wanadowa zastosowana do produkcji tego noża dłużej pozostaje ostrą 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 na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni ostrze i wydłuża żywotność noża.

Eesti

Enne esmakordset kasutamist

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

- teemandist või luisku. Ärge kasutage roostevabast terasest teritajat.
- Kui pika kasutamise või hooletuse tõttu on nuga muutunud väga nüriks, 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 sellest killu. Kui te lõikate kõvasid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.
- Ärge liigutage nuga küljelt küljele.
- Kasutage alati puidust või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamikast pinnal.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

-
-

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

- Dacă cuțitul s-a tocit din cauza utilizării îndelungate sau neglijente, sau dacă muchia de tăiere s-a deteriorat, s-ar putea să fie nevoie ca lama să fie ascuțită de un specialist pentru a-i reda funcționalitatea.

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 ceramică.
- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungește durata de viață.

Тіріšana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā, naža asmens var kļūt truls, nespodrs vai sākt rūšēt.
- Nažus ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas, lai pēc iespējas izvairītos no baktēriju izplatīšanās, piemēram, no svaigas gaļas uz dārzeņiem.
- Lai uz asmens nerastos ūdens nosēdumi, nazis jānoslauka uzreiz pēc mazgāšanas.

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 vienalga 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, diamanta
- 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, diamanta

Slovensky

Predtým, ako nůž použijete po prvýkrát

- Před prvním použitím nůž umyte, opláchněte a osušte.

Umývanie

- Nože umývajte v rukách. V umývačke sa síce nezničia, ale môže sa čepeľ za môže poškodiť, oceľ korodovať a rúčka rýchlejšie opotrebiť.
- Hneď po použití nůž umyte a osušte. Zabráňte tak šíreniu prípadných baktérií zo surového mäsa.
- Nože ihneď po umytí osušte, aby na čepeľi nevznikli škvrny.

Ostrenie a brušenie

- Ostrý nůž je bezpečnejší než tupý. Hoci si molybdénovo-vanádiová oceľ tohto noža dlhšie zachová svoju ostrosť než obyčajná nehrdzavejúca oceľ, aj tak nůž pravidelne naostríte. Na bežné použitie v domácnosti odporúčame nabrúsiť nůž raz týždenne.
- Majte na pamäti, že brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako

vai galodas. Nekādā gadījumā nelietojiet nerūsējošā tērauda asināmo.

- Ja nazis lietots 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.

Lietuvių

Prieš naudojant pirmą kartą

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

-
-

- čepelį nožą. Používajte preto brúsku vyrobenú z keramiky, diamantu alebo brúsny kameň. Nikdy nepoužívajte brúsku z nehrdzavejúcej ocele.
- Ak je nůž dlhým používaním alebo nedostatočnou údržbou už veľmi tupý, nechajte ho odborné nabrúsiť, aby sa obnovila jeho ostrosť.

Používanie a odkladanie nožov

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pílkou, nikdy ho nevykvyvujte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlžuje jeho životnosť.

Valymas

- Rekomenduojame peilius plauti rekomis. Jiems nepakenksite plaudami indaplovėje, tačiau geležtė gali atšipti, pradėti rudyti, o plastikinės rankenos gali išblukti ir tapti matinės.
- Rekomenduojama plauti ir šluostyti peilį iškart po naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimo, pavyzdžiui, nuo vištiesos ant šviežių daržovių.
- Sausai iššluostykite peilį iškart po plovimo, kad ant geležtės neliktų dėmių.

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 galąsti. Įprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galąsti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galastuvus turi būti pagamintas iš tvirtesnės už geležtės plieną medžiagos, todėl naudokite keraminį, deimantinį ar plieninį galastuvą.

Български

Преди да използвате за първи път

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

Почистване

- Препоръчително е ножовете да се мият на ръка. Едва ли ще станат неизползваеми, ако ги измиете в съдомиялна машина, но ръбът може да се повреди, острието да корозира, а повърхността на пластмасовата дръжка да потъмнее.
- Измийте и подсушете ножа веднага след употреба. Това ще предотврати пренасянето на бактерии - например от суровото пилешко месо в пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприятните следи по острието, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

Острене и точене

- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите. Ванадиум-молибденовата стомана,

- Jej peilis atšimpa ilgai ji 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. Nepjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

Portugues

Antes de usar pela primeira vez

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

Limpeza

- As facas devem ser lavadas à mão. A faca não fica inutilizada se for

-
-

използвана за изработката на това изделие, се запазва остра по-дълго от обикновената неръждаема стомана, но въпреки това е необходимо редовно наточване. При нормална употреба в домакинството се препоръчва това да става веднъж седмично. Не забравяйте, че точилото трябва да е изработено от материал, по-твърд от стоманата на острието. Поради 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.

- lavada à máquina, mas o rebordo pode danificar-se, a lâmina pode ficar corroída ou a superfície na pega de plástico pode ficar baça.
- Lave e seque a faca logo após a utilização. Isto evita qualquer risco de propagação de bactérias, por exemplo, da carne crua para legumes crus.
- Para evitar marcas inestéticas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

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.

-
-

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 стенна закачалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

Hrvatski

Prije prve upotrebe

- Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

Čišćenje

- Noževe je bolje prati ručno. Ako nož perete u perilici posuđa, moći ćete ga i dalje koristiti, ali rub se može oštetiti, oštrica zahrđati, a plastična drška izblijedjeti.
- Operite i osušite nož odmah

- 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.

-
-

-
-

-
-

nakon upotrebe. Time čete spriječiti širenje bakterija, npr. sa sirove pileline na sveže povrće.

- Kako biste izbjegli ružne mrlje na oštrici, obrišite nož odmah nakon pranja.

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog noža. Iako molibden/ vanadij 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 dijamantni 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

Româna

Înainte de prima utilizare

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

Curatare

- Este de preferat sa speli cutitele manual. Spalatul în masina automata ar putea cauza coroziuinea lamei sau ar putea matui manerul. Spala si sterge cutitul imediat dupa ce l-ai folosit. In acest fel previi raspandirea bacteriilor de la, de exemplu, carnea de pui la legume.
- Sterge imediat cutitul dupa ce l-ai spalat pentru a impiedica patarea lamei.

Ascuțire

- Este mai sigur să folosești un cuțit ascuțit decât unul tocit, așa că ascute cuțitul la intervale regulate. Cuțitele IKEA 365+ au lame din inox care sunt ușor de ascuțit. Pentru uzul domestic, este recomandată ascuțirea săptămănală. Materialul din care e realizată pila trebuie însă să fie mai dur decât oțelul lamei. De aceea, folosește un ascuțitor de

-
-

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 štittite oštricu noža i produljujete njihovo trajanje.

Ελληνικά

Πριν από τη πρώτη χρήση

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

Καθαρισμός

- Τα μαχαίρια είναι προτιμότερο να πλένονται στο χέρι. Ένα μαχαίρι που έχει πλυθεί στο πλυντήριο των πιάτων, είναι σπάνιο να καταστραφεί, αλλά η κόψη του μπορεί να αλλοιωθεί, η λάμα να σκουριάσει και η πλαστική λαβή να αποκτήσει ένα σκούρο χρώμα.

- Είναι φρόνιμο, πάντα να πλένετε και να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά την χρησιμοποίησή του. Έτσι, προλαμβάνεται η οποιαδήποτε μεταφορά μικροβίων π.χ. από το άψητο κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.
- Για να αποφεύγονται τα σημάδια από το νερό επάνω στην λάμα, πάντα να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

Τρόχισμα και ακόνισμα

- Ένα κοφτερό μαχαίρι, είναι πιο ασφαλές στην χρήση από ένα στομωμένο μαχαίρι. Παρόλο που το ατσάλι από ρολυβδαίνιο/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 μαχαριού σας

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παρδειγματος χαρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει 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 μαχαριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαριού.

Русский

Перед первым использованием

- Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

Чистка

- Рекомендуется мыть ножи вручную. Если мыть ножи в посудомоечной машине, то край лезвия может затупиться, само лезвие может заржаветь, а также поверхность пластиковой ручки может повредиться.
- Мойте и сушите ножи после каждого использования. Это предотвращает

- распространение бактерий, например, от сырого мяса к свежим овощам.
- Во избежание появления пятен на лезвии ножа вытирайте нож сразу после того, как Вы его помыли.

Затачивание ножа

- При использовании острый нож безопаснее затупившегося. Несмотря на то, что ножи из молибденовой/ванадиевой стали дольше остаются острыми, чем ножи из обычной нержавеющей стали, их следует регулярно затачивать. При бытовом использовании желательно делать это раз в неделю.
- Ножеточка должна быть из более твердого материала, чем сталь лезвия ножа. Поэтому используйте керамическую ножеточку, ножеточку с алмазным покрытием или точильный камень. Не используйте ножеточку из нержавеющей стали.
- Если в результате долгого использования или из-за

- неаккуратного обращения нож сильно затупится, то может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

Хранение и использование ножей

- Не режьте замороженные или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может погнуться 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 ножей 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.

Чищення

- Ножі краще мити вручну. Після миття в посудомийці ніж навряд стане непридатним для використання, але його гострий край може пошкодитись, лезо заіржавіти, а поверхня пластикової ручки потьмяніти.
- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Так бактерії не потраплять, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.
- Щоб на лезі не з'являлись сліди, витріть насухо ніж одразу після миття.

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 гострильного 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 звичайна нержавіюча сталь, його необхідно регулярно гострити. Одного разу на 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.

Srpski

Pre prve upotrebe

- Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Čišćenje

- Noževe je najbolje prati ručno. Neće postati neupotrebljivi i ako se peru u mašini za suđe, ali oštrica može da se ošteti, sečivo korodira, a plastična drška može da izgubi sjaj.
- Operi i osuši nož odmah nakon upotrebe. To će sprečiti širenje bakterija s, recimo, sirove piletine na sveže povrće.
- Da izbegneš mrlje na oštrici, osuši nož čim ga opereš.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

التنظيف

- يفضل غسل السكاكين بالأيدي. من المستبعد أن تصبح السكين عديمة الفائدة إذا تم غسلها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تتلف الحواف. وقد تتعرض الشفرات للصدأ أو أن السطح في المقبض البلاستيكي قد يصبح باهتًا.
- اغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. ذلك يمنع أي خطر لانتشار البكتيريا من مواد، على سبيل المثال، الدجاج النيء إلى الخضروات الطازجة.
- لتجنب ظهور علامات قبيحة على الشفرة، جففي السكين مباشرة بعد غسلها.

الشحذ و السن

- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. ورغم أن فولاذ الموليبيديوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حادا لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين عليك شحذ السكين على فترات منتظمة. يُنصح في العادة بمرة واحدة أسبوعيا في حالة الاستخدام العادي في المنازل.
- تذكري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات، لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من

Ostrenje in brušenje

- Oster nož je bolj varen kot top nož. Čeprav rezilo iz molibden/vanadijevega jekla zagotavlja trajnejšo ostrino, kot rezila iz običajnega nerjavečega jekla, morate nož kljub temu redno ostriti. Pri običajni uporabi v gospodinjstvu je priporočljivo, da nož ostrite enkrat tedensko.
- Ne pozabite, da mora biti ostrilo izdelano iz tršega materiala, kot je jeklo v rezilih. Zato vedno uporabljajte le keramična in diamantna ostrila ali ostila iz brusnega kamna. Ne uporabljajte ostril iz nerjavečega jekla.
- Ce nož po dolgotrajni uporabi ali pomanjkljivem vzdrževanju postane povsem top, ga zaupajte strokovnjaku, da mu povrne pravo ostrino.

Shranjevanje in uporaba noža

- Z nožem ne reži zamrznjene ali zelo trde hrane (npr. kosti), saj se lahko pri tem rezilo zvije ali skrha. Pri rezanju trše hrane pomikaj nož naprej in nazaj. Ne nagibaj ga levo in desno.
- Vedno uporabi rezalno 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 zaščitiš rezila in podaljšaš njihovo življenjsko dobo.

Türkçe

İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizlik

- Bıçakların elde yıkanması tercih edilir. Bulaşık makinesinde yıkanan bıçaklar maalesef kullanılamaz hale gelir, bıçak aşınabilir ve plastik tutma yeri de matlaşabilir.
- Kullanımdan sonra bıçağı doğrudan yıkayıp kurulayınız. Bu sayede bakterilerin, mesela pişmemiş tavuktan taze sebzelere, bulaşması gibi riskleri de önlemiş olursunuz.

- Bıçakta hoş görünmeyen lekelerin oluşmasından kaçınmak için bıçağı yıkar yıkamaz kurulayınız.

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, bileycinin 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 dikkatsiz kullanım sonucunda çok körleşmiş bir hale geldiyse, profesyonel bir bileme ve bakım yapılması gerekebilir.

Bıçağın saklanması ve kullanımı

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik)

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 ostriti ovaj nož. Savetuje se jednom sedmično ako se u upotrebljava u domaćinstvu.
- Oštrač mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na ošttrici. 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 namirnice: povlači te 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 ostricu i produžavaš trajanje.

Slovenščina

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

Čiščenje

- Nože je najbolje prati ročno. Sicer je malo verjetno, da se bo nož pri pranju v pomivalnem stroju poškodoval, a kljub temu lahko rezilo postane topo ali zarjavi, površina ročaja pa lahko obledi.
- Nož po uporabi takoj sperite in osušite. S tem boste preprečili širjenje bakterij iz, na primer, surovega piščančjega mesa na zelenjavo.
- Vidnim ostankom vodnih kapljic na rezilu se izognete tako, da nož po pranju takoj obrišete.