

# FÖRDUBBLA

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi



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, the blade may corrode or the surface on the plastic handle may become dull.
- 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.

### Sharpening and whetting

- A sharp knife is safer to use than a blunt one, so sharpen your knife regularly. This knife has a blade of stainless steel that is simple to sharpen. 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 blade. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.

- 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.

## 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, das Messerblatt könnte korrodiert und die Griffoberfläche könnte matt werden.
- Das Messer direkt nach der Benutzung spülen und abtrocknen. 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.

### Schleifen und schärfen

- Messer sollten regelmäßig geschärt werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der

Hand geht. Dieses Messer hat eine Edelstahlklinge, die sich leicht scharfen lässt. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch etwa einmal wöchentlich.

- Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge. Ein Keramik- oder Edelstahlwetzstab, ein Wetzstein oder Messerschärfer sind gut geeignet.

- 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 direkt nach dem Schneidevorgang 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.

batteries d'un aliment, par exemple du poulet cru, ne se transmettent à d'autres aliments. • Essayez la lame toute de suite après l'avoir lavée pour éviter les marques.

### Aiguisage

- Un couteau aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé, c'est pourquoi il faut aiguiser votre couteau à intervalles réguliers. Le couteau comporte une lame en acier inoxydable facile à aiguiser. Pour une utilisation domestique normale, il est conseillé d'aiguiser environ une fois par semaine.

- L'outils servant à aiguiser doit être dans un matériau plus dur que le métal de la lame. C'est pourquoi il faut utiliser un fusil en céramique ou en acier au chrome, une pierre à aiguiser ou encore un aiguiseur.
- Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

### Rangement et utilisation

- Évitez de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) car la

lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.

- Toujours utiliser une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en métal ou en céramique.
- Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger la durée de vie du couteau.

## Nederlands

### Voor het eerste gebruik

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

### Reinigen

- Messen kunnen het best met de hand worden afgewassen. Ze worden in de vaatwasser niet onbruikbaar, maar de egge kan

beschadigen, het lemmet kan corroderen en het oppervlak van het heft kan mat worden.

- Was een droog het mes direct na gebruik af dan voorkom je dat bacterieën van b.v. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groente.
- Om vlekken op het lemmet te voorkomen, kan je het mes het best meteen na het afwassen afdrogen.

### Anzetteten en slijpen

- Een scherp mes is veiliger in het gebruik dan een bot mes, zet het mes daarom regelmatig aan. Dit mes heeft een lemmet van roestvrij staal, wat goed te slijpen is. Slijp messen voor dagelijks gebruik ca. eenmaal per week.

Denk eraan dat het aanzetsstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een aanzetsstaal van keramiek of chroomstaal, een slijpsteen of een messenslijper

- Wanneer het mes door langdurig gebruik of door onzorgvuldig gebruik echt bot geworden is, kan professioneel slijpen nodig zijn.

## Dansk

### Før ibrugtagning

- Rengør, skyl og tør kniven af før den tages i brug.
- Knive skal helst vaskes af i hænderne. Kniven bliver sandsynligvis ikke ødelagt af at

blive vasket i opvaskemaskine, men bladet kan blive beskadiget, ruste, eller overfladen på plastgræbet kan blive mat.

- Vask kniven umiddelbart efter brug. Det forebygger risikoen for, at der spredes bakterier fra f.eks. rå kylling til friske grøntsager.
- For at undgå pletter på bladet anbefales det at tørre kniven, umiddelbart efter at den er vasket.

### Slibning og skærping

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor anbefaler vi dig at slike kniven jævnligt. Knivbladet er af rustfrit stål, der er nemt at slike. Knive, der bruges i en almindelig husholdning, skal som regel slike en gang om ugen.
- Slibestål skal være hårdere end knivens stål. Brug et strygestål af keramik eller kromstål, en slibesten eller en knivsliber.
- Et kniven efter lang tids brug eller uforsigtighed blevet meget sløv, kan en professionel slibning være nødvendig.

## Íslenska

### Fyrir fyrstu notkun

- Pvótið, skolið og burrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.
- Prif

við að fara í uppþvottavél en blaðið getur skemmti eða tærst og yfirborð handfangsins dofnáð í útliti.

- Pvoið og burrkið hnifinn strax að notkun lokinni. Það kemur í veg fyrir hættu á að bakteriur smitist til að mynda úr hráum kjúklingi í ferskt græmeti.
- Til að forðast blettamyndun ætti að burrka hnifinn vel strax eftir þvott.

### Brýning

- Brýna þarf hnifa reglulega, en beittir hnifar eru öruggari en pitlausir. Hnifsblað pessa hnifs er úr ryðriúr stál sem auðvelt er að brýna. Miðað við venjuleg heimilisafnot er ráðlagt að brýna hnif einu sinni í viku.
- Athugið að brýnið þarf alltaf að vera úr harðara efni en stálrið í hnifsblaðinu. Þess vegna þarf að nota brýni úr krómstáli, keramíki, hverfistein eða hnifabréyi.
- Ef hnifur verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slæmrar umhíðru, gæti þurf að láta fagfólk um að brýna hann til að ná bitinu aftur góðu.

## Norsk

### Før første gangs bruk

- Vask, skyll og tørk av kniven før første gangs bruk.
- Kniver skal helst vaskes for hånd. Kniven blir sannsynligvis ikke ødelagt av å bli vasket i maskin, men bladet kan bli skadet, ruste, eller overflaten på plasthåndtaket kan bli matt.

### Rengjøring

- Knive skal helst vaskes for hånd. Kniven blir sannsynligvis ikke ødelagt av å bli vasket i maskin, men bladet kan bli skadet, ruste, eller overflatene på plasthåndtaket kan bli matt.
- Vask kniven rett etter bruk.

Det forebygger risikoen for at bakterier spres fra f.eks. rå kylling til friske grønnsaker.

- For å unngå flekken på bladet anbefales det å tørke kniven umiddelbart etter at den er vasket.

### Skjering og sliping

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, bryr derfor kniven med jevne mellomrom. Denne kniven har et blad av rustfritt stål som er enkelt å kresse. Kniver til hverdagsbruk bør brynes ca. en gang i uken.

- Tenk på at brynet skal være hardere enn knivens stål. Bruk derfor et bryne av keramikk, kromstål, en slipestein eller knivsliper.

- Hvis kniven blir svært sløv som et resultat av langvarig bruk eller uaktsomhet, er det mulig at kniven må slipes av fagfolk.

### 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 bøyer seg eller bladet løsner. 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 skjærefjøl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.

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

## Suomi

### Ennen käyttöönottoa

- Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

### Puhdistus

- Suoitusleimme pesemään veitset käsini. Konepesu ei tee veitsestä käyttökelvontonta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua tai kädensijan pinta saattaa kääsiä. Pese ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen, jotta esim. raa'an kananlihan bakteerit eivät veitsen kautta kulkeudu vihanneksiin. Kuivaa veitsi heti pesun jälkeen, jotta terän ei synny laikkuja.

## Teroitus

- Terävä veitsi on käytössä tylsää veistä turvallisempi, minkä vuoksi veitset kannattaa teroittaa säännöllisesti. Tämän veitsen terä on ruostumatonta terästä ja helpo teroitetta. Normaalissa kotitalouskäytössä oleva veitsi kannattaa teroitaa kerran viikkossa.
- Teroittimen on oltava lujempaa materiaalia kuin veitsen terän. Käytä siis keramiasta tai kromiteräksestä valmistettua teroituspuikkoa, hiomakiveä tai veitsenteroitinta.
- Jos veitsestä ajan mittaan tai huolimattoman käytön seurauksena tulee todella tylsä, veitsi on hyvä teroituttaa ammattisella.

## Säilytys ja käyttö

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

coltello ha una lama in acciaio inossidabile semplice da affilare. I coltelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana.

- Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro dell'acciaio della lama. Pertanto dovrai usare un acciaino in ceramica o in acciaio cromato, una pietra affilatrice o un affilacoltelli.
- Se un coltello ha perso quasi completamente la sua affilatura per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale per affilare la lama.

## 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 proteggerai 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 mosogatógépen sem, de az élük megsérülhet, a penge rozsdásodhat, vagy a műanyag fogó felülete kophat.
- Használát után azonnal mosogasd el és töröld el a késeket, így megakadályozod a körököző átterjedését pl. a nyers csirkéhezről a zöldségekre.
- Nem lesz foltos a kés, ha mosogatás után azonnal szárazra is törölök.

## Bryning och slipning

- En vass kniv är säkrare att använda än en slö, bryn där för kniven med jämma mellanrum. Denna kniv har ett blad av rostfritt stål, som går bra att bryna. För knivar till vardagsbruk rekommenderas cirka en gång i veckan.
- Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål. Använd därför ett bryne av keramik eller kromstål, brynen eller knivslip. Om kniven blir riktigt slö genom lång tids användning eller översamhet kan en professionell slipning behövas.

### Förvaring och användning

- Undvik att skräva genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan görå att eggens böjs eller att skärvar 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 därför kniven längre livslängd.

## Česky

### Před prvním použitím

- Před prvním použitím nůž myjte, opláchněte a osušte.

### Čištění

- Nože by se měly umývat pouze ručně. Při mytí v myčce může dojít k poškození plastové rukojeti.
- Po použití nůž pečlivě myjte a otřete. Předejdete tak šíření bakterií, například ze syrového kuřecího masa na čerstvou zeleninu.
- Po umyti nože oštěp pečlivě vysušte, na oštří se tak nebudou tvøit skvrny.

### Broušení nožů

- Oštří nůž je vždy bezpečnější než nůž tupý. Tento nůž je vyrobén z nerezavějící oceli, a tak je jeho

broušení snadné. Pro běžné použití v domácnosti byste měli nůž nabrousit jednou týdně.

- Pamatujte, že brousek musí být vyrobený z tvrdšího materiálu, než je ocel v ostrých. Z tohoto důvodu je třeba použít oštěpu z keramické nebo chromové oceli, brousek nebo oštěpu na nože.
- Pokud se nůž ztupí následkem dlouhého používání nebo nedbalosti, měli byste jej nechat nabrousit odborně.

### Používání a skladování nože

- Vyhnete se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepelu. Pokud rážnete do tvrdého jádra: tahněte nůž zpět a vysuňte jej z tohoto jádra ven. Nejhýbejte nožem ze strany na stranu.
- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, kouu nebo keramiky.
- Nože ukládejte do stojanu nebo

### Afilado

- Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno desafilado; por tanto, piensa en afilar regularmente los cuchillos. La hoja de este cuchillo es de acero

na magnetický pásek na zdi. Ochráníte 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 estroppear 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

- Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno desafilado; por tanto, piensa en afilar regularmente los cuchillos. La hoja de este cuchillo es de acero

inoxidable, un material fácil de afilar. Es aconsejable afilar una vez por semana los cuchillos que se utilizan a diario.

- Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Por dicha razón, es necesario usar un afilador cerámico o de acero cromado, o una piedra de afilar.
- Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado 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 affilato è più sicuro di uno smussato, perciò affila regolarmente il coltello. Questo

kondid), kuna see võib tera painutada või murda sellset killu. Kui te lõikate kõvasid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi läbi tööd.

- Arge liigutage nuga küljelt küljelle.
- Kasutage alati puidust või plastikust lõikelauda. Arge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamilist pinnal.

## Latviešu

### Pirms pirmās lietošanas reizes

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

### Tīršana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā, naža asmens var kļūt truls, nespodrs vai sākt rūsēt.
- Nažus ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas, lai pēc iespējas izvairītos no bakteriju izplatīšanās, piemēram, no svaigas gaļas uz dārzeniem.

### Noa kasutamine ja hoidmine

- Vältige külmutatud või väga kõvade toitude lõikamist (näiteks

ryzyku przedostania się bakterii, na przykład pochodzących z surowego mięsa drobiowego, na świeże warzywa.

- Aby uniknąć poostowania plam wapiennych na ostrzu, wytrzyj noż natychmiast po umyciu.

### Ostrzenie

- Ostry noż jest bezpieczniejszy w użyciu niż topy, dlatego regularnie ostrz noż. Ten noż ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest łatwe do naostrzenia. Przy zwykłym użytykowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzenie noża raz w tygodniu.
- Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrzała. Dlatego używaj oseki wykonanej z ceramiki lub stali chromowanej, kamienia do ostrzenia lub ostrzałki do noży.

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

- Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrzała. Dlatego używaj oseki wykonanej z ceramiki lub stali chromowanej, kamienia do ostrzenia lub ostrzałki do noży.

- Jeśli na skutek długiego używania lub zaniebania noż mocno się stępi, niezbędne może okazać się profesjonalne ostrzenie noża w celu przywrócenia jego krawędzi.

- Myj i susz noże bezpośrednio po ich użyciu. Zapobiega to

kości), gdyż może to spowodować wygięcie lub wykruszenie się ostrza. Jeżeli próbujesz przecinać twardze potrawy: przeciągaj noż 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 noż 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.

### Puhastamine

- Nuge soovitame pesta käsitsi. Nuge võib pesta küll ka nõudepesumasinas aga see võib

### Przechowywanie i użycie

- Unikaj przecinania zamrozonej lub bardzo twardzej żywności (np.

• Lai uz asmens nerastos ūdens nosēdumi, nazis jānoslauka uzreiz pēc mazgāšanas.

#### Asināšana

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādēļ regulāri asini savus nažus. Nažu asmeni izgatavoti no nerūsējošā tērauda, kas ir viegli uzasināmās materiāls. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā.
- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmās, jābūt cītēkam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvēlies nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas vai hroma tērauda vai arī galodu.
- Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pie profesionāja.

#### Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusī jeb pa labi un pa kreisi.

- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtuves dēļi. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. 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.

#### Valymas

- Rekomenduojamės peilius plauti rankomis. Jie nepakenksite plaudinti indaplovėje, tačiau geležtė gali atšipti, pradeti rūdyti, o plastikinės rankenos gali išblukti irapti matinės.
- Rekomenduojamės plauti ir šluostyti peili iškart po naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimo, pavyzdžiu, nuo vištienos ant šviežių daržovių.
- Sausai iššluostykite peili iškart po plovimui, kad ant geležtės neliktu dėmių.

## Kaip galasti

- Aštriu peiliu naudotis saugiau, todēl jū reikėtų reguliarai pagalasti. Pagalasti peilio geležtę, pagaminta iš nerūdijančiojo plieno, visiškai paprasta. Iprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojamā galasti karta per savaitę.
- Atminkite, kad galastuvas turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šilifavimo akmenį arba peilių galastuvą.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peilius labai atbuko, asmenių aštrumui atstatyti gali prieikti specialistų pagalbos.

#### Kaip naudoti ir laikyti peilių

- Stenkite nepjauti šaldytu ir labai kietu produkту (pavyzdžiu, kaulu), nes geležtė gali sulinkti arba imti klibęti. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peiliu pirmyn ir atgal, 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, tausoja geležtė, peiliai ilgai 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 lavada à máquina, mas o rebordo pode danificar-se, e a lâmina pode ficar corroída ou a superfície de pega de plástico pode ficar baça.
- Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou à falta de cuidado, a lâmina poderá ter de ser 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 encurre 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.
- Para evitar marcas inestéticas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.
- Utilize sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, metal ou cerâmica.

#### Afiar e aguçar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso,

afie regularmente a sua faca. Esta faca tem uma lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico.

- O fuzil tem que ser feito num material mais duro do que o aço da lâmina. Portanto, precisa de usar um fuzil feito de cerâmica ou aço cromado, uma pedra de amolar ou um fuzil para facas.

- Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou à falta de cuidado, a lâmina poderá ter de ser afiada por um profissional.

• Guarda 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.

## Româna

### Înainte de prima utilizare

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

#### Curătare

- Este de preferat sa speli cutitele manual. Spalatul în masina automata ar putea cauza coroziunea lamei sau ar putea matui manerul. Spala si sterge cutitul imediat dupa ce l-ai folosit. În acest fel previi raspandirea bacteriilor de la, de exemplu, carne de pui la legume.

- Se va folosi spalatul imediat după ce l-ai folosit pentru a impiedica patarea lamei.

#### Ascuțire

- Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, aşadar ascuțe cuțitele în mod regulat. Acest cuțit are o lamă din otel

inoxidabil, care este simplu de ascuțit. Pentru unu domestic, se recomandă ascuțirea cuțitului o dată pe săptămână.

- Retine că accesoriul pentru ascuțit trebuie să fie dintr-un material mai rezistent decât lamele. Din acest motiv, trebuie să folosești un accesoriu de ascuțit din otel ceramic sau cromat, gresie sau tocilă.

- Dacă cuțitul a devenit bont din cauza unei utilizări îndelungate sau neglijente, poate fi necesar să se ascuță lama în mod profesional pentru a-i reface marginea.

#### Depozitare și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama să poate tocii său îndoi. Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.

- Nu taia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramica.
- Jinge 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.

#### Umývanie

- Nože umývajte v rukách. V umývačke sa súčne nezinčia, ale môže sa čepeľ sa poškodiť, oceľ korodovať a rúčka rýchlosťe opotrebiť.
- Hned po použití nôž umyte a osušte. Zabráňte tak šíreniu prípadných baktérií zo surového mäsa.
- Nože ihneď po umytí osušte, aby na čepeli nevznikli škvŕny.

#### Brúsenie a ostrenie

- Tupý nôž je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nôž má čepeľ z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa

lahko brúsi. Pri bežnom používaní v domácnosti sa odporúča brúsiť nože jedenkrát týždenne.

- Brúška musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ nože. Preto musíte použiť keramickú alebo chrómovú brúšku alebo oceľku.
- Ak je nôž po dlhom používaní alebo nedostatočnej údržbe veľmi tupý, nechajte ho nabrusiť u odborníka.

#### 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 nevykyvujte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plasty. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennnej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlžuje jeho životnosť.

## Bulgarski

### 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 измийте в съдомиялна машина, но ръбът може да се повреди, острите до корозира, а повърхността на пластмасовата дръжка да постъпне.
- Измийте и подсушете ножа веднага след употреба. Това ще предотврати пренасянето на бактерии - например от сурвото пилешко месо в пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприятните следи по острите, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

#### Подостряне инаточване

- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите, затова редовно точете ножовете си. Този нож

има острие от неръждаема стомана и лесно се инточва. За стандартните домакинства обикновено се преоръща това да става веднъж седмично.

- Важно е точилиот да бъде от по-твърд материал от стоманата на острите. Затова се налага да използвате точило от керамика или хромна стомана, камък за точени или брус.

- Ако ножът е силно затъпен от продължителна или небрежна употреба, може да се наложи професионално инточване, за да се възстанови острото му.

#### Съхранение и употреба на ножа

- Избягвайте да 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 će ga i dalje koristiti, ali rub se može oštetiti, oštrica zahrdati, a plastična drška izbljedjeti.
- Operite i osušite nož odmah nakon upotrebe. Time će sprječiti širenje bakterija, npr. sa sirove piletine na svježe povrće.
- Kako biste izbjegli ruke mrlje na oštrici, obrišite nož odmah nakon pranja.

#### Oštrenje i brušenje

- Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog pa je nož potreban redovito oštreni. Oštrenica ovog noža izrađena je od nehrđajućeg čelika koji se lako oštri. Oštrenje jednom tjedno obično je dovoljno za normalnu upotrebu u kućanstvu. Zapamtiti da oštrenica mora biti od materijala tvrdog od čelične oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijamantni ili čelični oštreni za noževe.

- Ako nož jako otupi zbog dugе upotrebe ili nepažnje, potrebno ga je naoštreniti kod profesionalnog oštreniča.

#### Spremanje i upotreba noža

- Ne režite smržnuti ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete iskriviti i istupiti oštrenicu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož stranu.
- Operite i osušite nož odmah nakon upotrebe. Time će sprječiti širenje bakterija, npr. sa sirove piletine na svježe povrće.

Pravilnim spremanjem noževa štitite oštrenicu noža i produžujete 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 τλένονται στο χέρι. Ένα μαχαίρι που έχει πλυθεί στο πλυντήριο των πιάτων, είναι σπάνιο να καταστραφεί, αλλά η κόψη του μπορεί να αλλουθεί, η λάμα να σκουριάσει και η πλαστική λαβή να αποκτήσει ένα σκούρο χρώμα.

- Είναι φρόνιμο, πάντα να πλένετε και να στεγνώσετε 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 ili na zidnu magnetsku ploču.

από το νερό επάνω στην láma, πάντα να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

#### Τρόχισμα και ακόνισμα

- Ένα κοφτέρωμα μαχαίρι είναι πιο ασφαλές στη χρήση από ένα στομωμένο, γι' αυτό να το ακονίζετε συχνά. Αυτό το μαχαίρι έχει λεπίδα από ανοξείδωτο ασάλι που είναι απλό στο ακόνισμα. Συνήθως, για κανονική οικακή χρήση, συνιστάται αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.

- Να έχετε υπόψη σας ότι το ακόνιστρι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από το ασάλι της λεπίδας. Γι' αυτόν τον λόγο θα πρέπει να χρησιμοποιήσει ένα ασάλι ακόνισματος από κεραμικό ή χρωμιωμένο ασάλι, έναν τροχό ή ένα ακόνιστρι μαχαίριων.

- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαίριων ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαίριου.

- Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτέρωμα, είτε λόγω παρατελμένης χρήσης, είτε λόγω απροσεξίας, μπορεί να χρειαστεί επαγγελματικό ακόνισμα για να αποκατασταθεί η λεπίδα του.

## 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.

### Заточка ножа

- Острые ножи в использовании безопаснее затупившихся, поэтому ножи необходимо регулярно затачивать. Лезвия из нержавеющей стали легко

затачиваются. При бытовом использовании рекомендуется затачивать ножи раз в неделю.

- Ножеточка должна быть изготовлена из более твердого материала, чем сталь лезвия. Поэтому вам необходимо использовать точильный брусков из хромированной стали, точильный камень или ножеточку.
- Если в результате долгого использования или из-за неаккуратного обращения нож сильно затупился, может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

### 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 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 заіржавіт, а поверхня пластикової ручки потъмяніти.
- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Так бактерії не потраплять, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.

### Зберігання та використання ножа

#### • Не використовуйте ніж для

роздрізання заморожених

або дуже твердих продуктів

(наприклад, кісток), оскільки

це може привести до

Щоб на лезі не з'явилися сліди, витріть насухо ніж одразу після миття.

### Заточування та шліфування

- Гострий ніж безпечніший у використанні, ніж затуплений, тому регулярно заточуйте його. Лезо ножа виготовлено з нержавіючої сталі, яку легко заточувати. Одного разу на тиждень достатньо для звичайного домашнього використання.
- Пам'ятайте, що точило має бути виготовлене з твердіших матеріалів, ніж сталь леза. Для цього вам знадобиться точило, зроблене з кераміки, хромистої сталі чи гострильного каменю. Якщо внаслідок тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення гострого краю зверніться до спеціаліста.

### Зберігання та використання ножа

- Не використовуйте ніж для розрізання заморожених або дуже твердих продуктів (наприклад, кісток), оскільки це може привести 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.

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 oporeš.

### Oštrenje i brušenje

- Oštar nož bezbedniji je od tupog, zato redovno oštiri nož. Ovaj nož ima oštricu od nerđajućeg čelika koja se lako oštiri. Savetuje se jednom sedmično ako se upotrebljava u domaćinstvu.
- Oštrač mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga treba da koristiš oštrač od porcelana ili čelika s hromom ili brus.
- Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštiri.

### Cuvanje i upotreba noža

- Noževje je najbolje prati ručno. Neće postati neupotrebljivi i ako se peru u mašini za suđe, ali

namirnice: povlačite 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 nože ili na magnetnoj traci na zidu. Čuvanjem noževa na pravilan način štitiš im oštricu i produžavaš trajanje.

širjenje bakterij iz, na primer, surovega piščančjega mesa na zelenjavu.

- Vidnim ostankom vodnih kapljic na rezilu se izognete tako, da nož po pranju takoj obrišete.

### Oštrenje in brušenje

- Oster nož je varnejši za uporabo kot top, zato nož redno oštiri. Rezilo tega noža je iz nerjavečega jekla, zato je enostavno za oštrenje. Za običajno uporabo v gospodinjstvu je nož običajno priporočljivo oštreni enkrat tedensko.

- Ne pozabi, da mora biti ostrilo iz tršega materiala, kot je jeklo v rezilu. Zato uporabljalj ostrilno palico iz keramike ali kromiranega jekla, brusilni kamen ali ostrilo za nože.

- Če je nož postal top zaradi dolgotrajne uporabe ali opuščanja nege, ga moraš morda dati profesionalno naostri, da obnoviš rob negovego rezila.

### Shranjevanje in uporaba noža

- Z nožem ne reži zamrznjene ali zelo trde hrane (npr. kosti), saj se lahko pri tem rezilo zvije ali skrha.

## Arabی

### قبل اول استخدام

- اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

### التنظيف

- يفضل غسل السكاكين بالآيدي. من المستبعد أن تصبح السكين عديمة الفائدة إذا تم غسلها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تتلف أحواض، وقد تتعرض الشفافات للصدأ أو أن السطح في المقبض البلاستيك قد يصبح باهتا.

### أغسل وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال.

- ذلك يمنع أي خطأ لانتشار البكتيريا من مواد، على سبيل المثال، الدجاج النيء إلى الخضروات الطازجة، لتجنب ظهور علامات قبيحة على الشفاف.

### الشحذ والسن

- السكين الحاد أكثر أماناً للاستخدام من غير الحاد، لذا يُنصح بشحذ السكين بانتظام.

وتدريجياً يأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفافات. وهذه السبب، تحتاجن إلى استخدام مسن فولاذى مصنوع من السيراميك أو فولاذ الكروم، أو مشد أو مسن.

إذا أصبح السكين كلياً جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شدد محترف للسكين لاستعادة شفافتها الحادة.

### طريقة حفظ واستخدام السكين

تحتني تقطيع الأطعمة المحددة أو القاسية جداً مثل الطعام، فهذا قد يثنى الحافة وب يؤدي إلى فقدان حدة الشفاف، وفي حالة القيام بقطيع الأطعمة القاسية: إقطاعي يتمزير السكين للخلف والأمام، لا تحرك السكين من جانب إلى آخر.

استخدمي دائمأ لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك، لا تقمي بقطيع مطلقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.

احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغناطيسية على العداد، إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حفافتها ويطيل عمرها.

## Türkçe

### İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

### Temizlik

- Bıçakların elde yıkanması tercih edilir. Bulaşık makinesinde yıkanan bıçaklar maalesef kullanılmamalı halde gelir, bıçak aşınabilir ve plastik tutma yeri de matlaşabilir.
- Kullanımından sonra bıçağı doğrudan yıkayıp kurulayınız. Bu sayede bakterilerin, mesela

Pri rezanju trše hrane pomikaj nož naprej in nazaj. Ne nagibaj ga levo in desno.

Vedno uporab 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 zaščititi rezila in podaljša njihovo življenjsko dobo.

### Keskinleştirme ve bileme

- Keskin bir bıçak kullanmak körleşmiş bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir, bu yüzden bıçaklarınızı düzenli olarak keskinleştiriniz. Bıçak, keskinleştirilmiş kolay paslanmaz çeliğten yapılmıştır. Evde kullanılan normal bıçaklarda genellikle haftada bir yapılması tavsiye edilir.
- Bıçağı keskinleştirmek için kullanacağınız aracın, bıçağın yapıldığı çeliğten daha sert bir malzemeden yapılmış olması gereğini unutmayın. Bu yüzden seramik ya da krom çeliğinden yapılmış bileği taşı veya bıçak bileyicisi kullanınız.
- Bıçağı çok uzun süre kullanımı ya da dikkatsiz sonucuiddi anlaşımda körelmesi halinde, bıçağa profesyonel bir bileme işlemi yapırmanız gerekebilir.

Bıçağın saklanması ve kullanımı

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarından ejlimesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmek gerekebilse: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyeiniz.
- Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyeiniz.
- Bıçaklarınızı her zaman bıçaklıya da duvara asılan manetyl levha üzerine yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

### التجفيف

- يفضل غسل السكاكين بالآيدي. من المستبعد أن تصبح السكين عديمة الفائدة إذا تم غسلها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تتلف أحواض، وقد تتعرض الشفافات للصدأ أو أن السطح في المقبض البلاستيك قد يصبح باهتا.

### أغسل وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال.

- ذلك يمنع أي خطأ لانتشار البكتيريا من مواد، على سبيل المثال، الدجاج النيء إلى الخضروات الطازجة، لتجنب ظهور علامات قبيحة على الشفاف.

### الشحذ وال السن

- السكين الحاد أكثر أماناً للاستخدام من غير الحاد، لذا يُنصح بشحذ السكين بانتظام.