

Design and Quality
IKEA of Sweden

English

Before using for the first time

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

Cleaning

- Knives prefer to be washed by hand. The knife is unlikely to be rendered useless if washed in a dishwasher, but the edge can be damaged and the blade may corrode.
- Wash and dry the knife directly after use. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.
- To avoid unsightly marks on the blade, dry the knife immediately after it has been washed.

Sharpening and whetting

- A sharp knife is safer to use than a blunt one. Although the molybdenum/vanadium steel used in this knife stays sharp longer than ordinary stainless steel, you should still sharpen the knife at regular intervals. Once a week is usually advisable for ordinary household use.

de hand worden afgewassen. Ze worden niet onbruikbaar wanneer ze in de vaatwasser worden afgewassen, maar de egge kan beschadigen en het lemmet kan corroderen.

- Het is het beste om messen meteen na gebruik af te wassen en af te drogen. Op die manier voorkom je dat bacteriën van bv. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groenten.
- Om te voorkomen dat er vlekken op het lemmet komen, moet het mes direct na het reinigen worden afgedroogd.

Anzettzen en slijpen

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

- Remember that the sharpener must be made of a harder material than the steel in the blades. For this reason you need to use a knife sharpener made of ceramic, diamond or a whetstone. Never use a sharpener of stainless steel.

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

Storing and using your knife

- Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.
- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface made of glass, metal or ceramics.
- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall.

Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

Deutsch

Vor der ersten Benutzung

- Messer vor der ersten Benutzung spülen, abwaschen und abtrocknen.

Reinigung

- Am besten ist es, Messer von Hand zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn man sie in der Maschine spült, doch die Schneide könnte beschädigt werden oder das Messerblatt könnte korrodieren.

- Messer am besten direkt nach der Benutzung zu spülen und abzutrocknen. So vermeidet man z.B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse.
- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.

Aufbewahrung und Benutzung von Messern

- Gefrorenes oder sehr Hartes (z.B. Knochen) möglichst nicht mit dem Messer durchschneiden. Dadurch kann die Klinge verbogen oder beschädigt werden. Bei festerem

Schärfen und schleifen

- Mit einem scharfen Messer geht die Arbeit leicht von der Hand. Molybdän-/Vanadiumstahlklingen sind mit einem Wetzstab leicht zu schärfen. Messer, die täglich benutzt werden, sollten etwa einmal wöchentlich geschärft werden.

- Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge. Ein Keramikwetzstab, ein diamantbeschichteter Wetzstab oder ein Wetzstein sind gut geeignet. Keinen Edelstahlwetzstab benutzen.

- Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch dauernde Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.

Nettoyage

- Laver les couteaux à la main. Les couteaux ne seront pas inutilisables si vous les mettez au lave-vaisselle mais le fil risque de s'émousser et la lame peut se corrodier.
- Laver et sécher le couteau

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.

Français

Avant la première utilisation

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

Nettoyage

- Laver les couteaux à la main. Les couteaux ne seront pas inutilisables si vous les mettez au lave-vaisselle mais le fil risque de s'émousser et la lame peut se corrodier.

juste après utilisation. Ceci permet d'éviter tout risque de propagation de bactéries, d'un poulet cru vers des légumes frais par exemple.

- Pour éviter les traces sur la lame, essuyer le couteau juste après l'avoir lavé.

Affûtage et aiguisage

- Un couteau bien aiguisé est plus sûr à utiliser qu'un couteau émoussé. Bien que l'acier en molybdène/vanadium utilisé dans ce couteau reste affûté plus longtemps qu'un acier inoxydable ordinaire, il est conseillé de l'aiguiser à intervalles réguliers (une fois par semaine pour un usage domestique ordinaire).

- L'aiguisage doit être fait dans un matériau plus dur que celui de la lame du couteau. Utilisez un fusil en céramique, en diamant ou une pierre à aiguiser. Ne jamais utiliser de fusil en acier inoxydable.

- Si la lame est très usée en raison d'une utilisation prolongée ou d'un manque d'entretien, vous pouvez apporter votre couteau chez un affûteur professionnel.

Rangement et utilisation

- Eviter de découper des aliments 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 beste met

Dansk

Før ibrugtagning

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

Rengøring

- Knive har bedst af at blive vasket af i hånden. Det er ikke sandsynligt, at kniven bliver ødelagt, hvis den bliver vasket i en ovaskemaskine, men æggen kan blive beskadiget, og knivbladet kan ruste.
- Vask og tør kniven umiddelbart efter brug. Det forhindrer 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.

Slibning

- En skarp kniv er mere sikker at anvende end en sløv. Molybdæn/vanadiumstålet, der er brugt i denne kniv, bliver ved med at være skarp i længere tid end almindelig rustfrit stål, men du bør alligevel slibe kniven med

jævn mellemrum. En gang om ugen anbefales som regel ved brug i en almindelig husholdning.

- Husk, at strygestål skal være fremstillet af et hårdere materiale end knivens stål. Brug derfor et strygestål af keramik, diamant eller en slibsten. Brug aldrig et strygestål af rustfrit stål.

- Hvis en kniv blevet meget sløv efter lang tids brug eller uforsigtighed kan det være nødvendigt at få en professionel til at slibe den for at gøre bladet skarp igen.

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 boje eller knivsbladet til at løse 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 skærebret 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.

Íslenska

Fyrir fyrstu notkun

- Pvótið, skolið og þurrkið hnífinn fyrir fyrstu notkun.

Þrif

- Best er að þvo hnífa í höndunum. Hnifurinn verður ekki ónothæfur þó hann sé þveggin í uppþovtavél en brúnin á hnifnum gæti skemmtst.

- Pvóið og þurrkið hnífinn strax eftir notkun til að koma í veg fyrir að bakterior berist á milli matvæla.

- Til að koma í veg fyrir að ljót för myndist á hnifnum ætti að purrka hann strax eftir að hann hefur verið þvegginn.

Skerping

- Beittur hnífur er öruggari í notkun en bitlaus. Pótt molybdenum/vanadium stálið í pessum hníf haldi bitu sínu lengur en venjulegt

- ryðfrít stál, ætti samt að skerpa hnífinn reglulega. Einu sinni í víku er ráðlegt miðað við venjulega heimilisnotkun.

- Munið að brýnið þarf að vera úr harðara efni en stálið. Þess vegna þarf að nota keramik- eða demantsbrýni eða hverfistein.

- Ef hnifurinn verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slakrar umhírðu gæti þurfat að leita til fagmanns til að láta brýna hnífinn.

Geymsla og notkun á hnifnum

- Ráðlagt er að skera ekki frosin eða mjög hörð matvælu (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á blaðinu. Ef skorið er í frosin matvælu ætti að draga hnífinn fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hlíðanna.

- Notið alltaf skurðarbretti við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málmi.

- Geymdu hnífinn í hnifastandi eða á hnifasegli á vegg. Rétt geymsla á hnifum verndar eggina og lengir endingartíma hnifsins.

Norsk

Før første gangs bruk

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

Rengjøring

- Kniver har det best når de vaskes for hånd. Kniven blir neppe helt delagt av å vaskes i oppvaskmaskin, men eggjen kan få skader og bladet kan korrodere.
- Dersom kniven har blitt ordentlig sløv gjennom lang tids bruk eller uforsiktighet, kan profesjonell sliping være nødvendig.

- Unngå å skjære i fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan føre til at eggjen 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 knivsæggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Skjering og sliping

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, skjær derfor kniven med jevne mellomrom. Selv om molybden/vanadiumstålet som er brukt i denne kniven holder seg skarp lenger enn vanlig rustfritt stål, bør du likevel skjære kniven regelmessig. En gang i uken er vanligvis nok for vanlig husholdningsbruk.
- Husk at brynet må være laget

Suomi

Ennen käyttöönottoa

- Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistus

- Veitset on suositeltavaa pestää käsissä. Konepesu ei tee veitsistä käyttökellovottomia, mutta konepesun seurauskensa niiden terä saattaa vahingoittua ja ruostua.
- Pese ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen, jotta esim. raa'an kananlihan bakterit eivät veitsen kautta kulkeudu vihanneksiin.
- Kuivaa veitsi heti pesun jälkeen, jotta terää ei synny laikkuja.

Veitsen teroittaminen

- Terävä veitsi on käytössä turvalisempi kuin tylsä. Vaikka tämän veitsen molybdeen/vanadiiniteräksestä valmistettu terä säälyy terävänä normaalilla ruostumattomasta teräksestä valmistettua terää pidempään, veitsi on silti hyvä teroitaa säännöllisin väliajoin. Normaaliissa kotikäytössä tämä tarkoittaa teroittamista noin kerran viikossa.

• Muista, että teroittimen tulee olla materiaaliltaan kovempaa kuin teräksen, josta veitsi on valmistettu. Käytää siis keramiasta tai timanttititeroointia tai hiomakiveä. Älä koskaan käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettua teroitinta. Jos veitsi on hyvin tylsä, ammattilaisen tekemää teroitus voi olla tarpeen.

Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkamaasta jäisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän vääritymisen tai sen, että terästä irtooa kappaleita. Jos leikkataat jäisiä tuotteita, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.
- Käytä aina puista tai muovista leikkuulautaa. Älä käytä veistä lasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettitilastassa. Oikea säilytys suojaa veitsensä terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

Svenska

Före första användning

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

Rengöring

- Knivar mår båst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggan kan skadas och bladet korrodera.
- Diska och torka kniven direkt efter användning så undvikar 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 slös. Bryn därför kniven med jämma 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 brynstens. Använd inte ett bryne av rostfritt stål.

- Om kniven blivit riktigt slös 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 eggens böjs eller att skärör från knivens blad lossnar. Om du skär i hårdta 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 fast den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmad kniven längre livslängd.

Český

Před prvním použitím

- Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Čištění

- Nože je dobré mytí ručně. Je málo pravděpodobné, že by se mytím v myčce nůž stal nepoužitelným. Můžete ovšem dojít k poškození ostří a čepel může začít korodovat.
- Nůž umyjte a osušte ihned po každém použití. Zabráňte tak možnému šíření bakterií, např. ze syrového kráuti na zeleninu.
- Abyste zabránili vzniku nevhodných skvrn na nožích, vyušte je ihned po umytí.

Broušení

- Ostrý nůž je bezpečnejší než nůž tupý. Přestože molybden/vanadová ocel používá 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 očíku nebo brousek. Nikdy nepoužívejte brousek z nerezavějící oceli.

- Je-li nůž po dlouhém používání nebo špatně údržbě již velmi tupý, nechte jej nabrousit odborně.

Používání a skladování nože

- Vyhnete se krájení mrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele. Pokud rážnete do tvrdého jídla: tahněte nůž zpět a vysušte jej z tohoto jídla ven. Nehyběte nožem ze strany na stranu.
- Abyste zabránili vzniku nevhodných skvrn na nožích, vyušte je ihned po umytí.

Broušení

- Ostrý nůž je bezpečnejší než nůž tupý. Přestože molybden/vanadová ocel používá 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

Español

Antes de usar por primera vez

- Lavar, enjuagar y secar el cuchillo cerámico, de polvo de diamante o una piedra de afilar. No utilices nunca un afilador de acero inoxidable.

Limpieza

- Lo más indicado es lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar o la hoja estropear.

- Lava y seca el cuchillo tan pronto lo uses. Así se evita que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.

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

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 e la lama corrodersi.
- Lava e asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli usati, così eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.
- Per evitare macchie di calcare sulla lama, asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli lavati.

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 proteggerai il taglio e prolunga la durata dei tuoi coltelli.

Magyar

Első használat előtt

- A kést első használat előtt mosd, öblítésd el, és óvatosan töröl szárazra.

Tisztítás

- A késéket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem meggyönkre, ha mosogatógépen tisztítod, de az éle sérlőhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröl a kést szárazra használat után. Iggy megelőzheted, hogy a kéről esetleg baktériumok kerüljenek - például nyers csirkeműről - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröl a kést.
- 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 acélból, mégis meg kell elemezned azt rendszeres időközönként. Hagyományos háztartási használat esetén heti egy alkalommal javasolt.

- Ne feledd, hogy a késlezőnek, keményebb anyagból kell lennie, mint a kés pengéjével. Ennek érdekében használj kerámiából, gyémántból vagy köszörűkből készül késlezőt. Ne használj rozsdamentes acélból készült késlezőt.
- Ha túl hosszú használat vagy gondatlanság következtében nagyon tompává válna a kés, elkezelhető, hogy szakember segítségére lesz szükséged a kés élénél visszaállításához.

- Kés tárolása és használata**

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

élelmiszert kell vágnod, mindig a kés előre-hátra mozgatásával 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 késédet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csíkon. Tárold helyesen a késéket, ezzel megóvod az élüköt, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

Polski

Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Mycie

- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Nóż raczej nie zużyje się przy zmywaniu w zmywarce, ale krawędź może zostać uszkodzona, a ostrze może skorodować.
- Umyj i wysusz nóż bezpośrednio po użyciu. Zapobiegnie to

przenikaniu bakterii na przykład z surowego kurczaka do świeżych warzyw.

- Aby uniknąć nieestetycznych ślądów na ostrzu wysusz nóż natychmiast po jego umyciu.

Ostrzenie

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu od noża stepionego. Choćżal stal molibdenow/wanadowa zastosowana do produkcji tego noża dłużej pozostaje ostra niż zwykła stal nierdzewna, nóż wciąż należy ostrzyć w regularnych odstępach czasu. Zazwyczaj zaleca się ostrzenie raz w tygodniu przy zwykłym użyciu w gospodarstwie domowym. Należy pamiętać, że ostrzalka 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 przechowywania zamrożonej lub bardzo twardej żywności (np. kości), gdyż może to spowodować wygięcie lub wykruszenie się ostrza. Jeżeli próbujesz przechować twardze potrawy: przeciągaj nóż do przodu i do tyłu coraz głębiej. Nigdy nie poruszaj nożem na boki.
- Zawsze używaj deski do krojenia wykowanej z drewna lub tworzywa. Nigdy nie krój na powierzchni szklanej, metalowej lub ceramycznej.
- 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.

Puhastamine

- Nugasiid tuleks eelistatavalta pesta käsitsi. On vähetoenäoline, et nuga muutub noudedesumasinas pestes kasutus, kuid noatera võib saada kahjustused ja see võib minna rooste.
- Peske ja kuivatage nuga kohe pärast kasutamist. See hoiaab ära igasuguse bakterite leviku ohu, näiteks toorelt kanalt köögiviljadele.
- Selleks, et vältida koledaid plekke noateral, kuivatage nuga kohe pärast pesemist.
- Teravat nuga on ohutum kasutada kui nüri nuga. Kuigi molübdeen/vanaadium terastest kasutatud nuga püsib terav kauem kui tavalline roostevabast terastest nuga, siis peaks ikkagi nuga regulaarselt teritama. Tavalises majapidamises kasutuses olevaid nuge on soovitav kord näädalas teritada.
- Pidage meeles, et teritaja peab olema valmistatud tugevamast materjalist kui terast terad. Seetõttu peate kasutama

noateritajat, mis on keraamiline, teemandist või luisku. Ärge kasutage roostevabast terasest teritajat.

- Kui piika kasutamise või hooletuse tõttu on nuga muutunud väga nüriks, siis võib olla vajalik lasta seda professionalsest 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 puudust või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamikast pinnal.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Pirms pirmās naža lietošanas reizes to rūpigil nomazgājet, noskalojiet ja noslaukiet.

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

- Dacă cuțitul s-a tocit din cauza utilizării îndelungate sau neglijante, sau dacă multă 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 produsele congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate tocii sau îndoie. Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu taia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramică.
- Tine cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungesc durata de viață.

Tirišana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenotrunītās un nesāktu rūsēt, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazgājet un noslaukiet nazi uzreiz pēc tā lietošanas. Tādējādi iespējams izvairīties no baktēriju izplatības, piemēram, no jēlas vistass galas uz svaigiem dārzeņiem.
- Lai uz naža asmens neveidotos traipi, noslaukiet to nekavējoties pēc mazgāšanas.

Asināšana

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi. Lai arī molibdēna/vanadija tērauds, no kā izgatavots sis nazis, saglabājas ass ilgāk par parastu nerūsējošu tēraudu, naža asmeni vienlaikus 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 izvēlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, dimanta

vai galodas. Nekādā gadījumā nelietojiet nerūsējošā tērauda asinām.

Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezot cietus pārtikas produktus: virziet naži 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 virtutes dēļi. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskā 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 iššuostykite.

Priežiūra

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peiliai pakis formą, nebent plausite juos indaplovėje. Tačiau yra tikimybė, kad išsiplaukia krasčiai ir geležtės korozijos tikimybė.
- Plaukite ir džiovinkite peilius iš karto po paraudojimo. Šitaip sustabdomas bakterijų, esančių maisto produktose, plitimais. Pavyzdžiu, žalioje vištienoje ar šviežiose daržovėse.
- Tam, kad ant peilio geležtės nelikty nudžiūvusio vandens žymiu, nusausinkite peilių vos nuplovę.

Galindimas ir aštrinimas

- Aštriu peiliui naudotis saugiau. Nors peiliai pagaminti iš molibdeno/vanadijo plieno išleika aštrus ilgiai, lyginant su paprastais nerūdijancio plieno peiliis, juos reikia reguliarai galiai. Iprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galiai kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galiaučius turi būti pagamintas iš tvirtesnės už

Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezot cietus pārtikas produktus: virziet naži 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 virtutes dēļi. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskā virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

Bulgari

Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát

- Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

Čistenie

- Nože umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umývačka riadu nôž väčne poškodila, môže však dôjsť k otopeniu alebo hrdzavenej čepele.
- Nôž po použíti ihned umyte a vysušte. Predtým, keď možnému šíreniu baktérií, napr. zo surového mäsa na zeleninu.
- Škvŕnamá na čepeli sa vyhnete okamžitým vysušením noža po umytí.

Používanie a odkladanie nožov

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili čepel. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako párikou, nikdy ho nevykyvujte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovom povrchu.

- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni nožie noža a predlžuje jeho životnosť.

- Majte na pamäti, že brúška musí

byť z tvrdzieho materiálu ako čepel noža. Používajte preto brúšku vyrobenú z keramiky, diamantu alebo brúsnym kameňom. Nikdy nepoužívajte brúšku z nehrdzavejúcej ocele.

- Ak je nôž dlhým používaním alebo nedostatočnou údržbou už veľmi tupý, nechajte ho odborne nabrusiť, aby sa obnovila jeho ostrost.

Ostrenie a odkladanie nožov

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili čepel. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako párikou, nikdy ho nevykyvujte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovom povrchu.

- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni nožie noža a predlžuje jeho životnosť.

- Majte na pamäti, že brúška musí

geležtés plieną medžiagos, todél naudokite keraminį, deimantini ar plienini galastuvą.

- Jei peiliis atšimpa ilgai jis naudojant ar nepakankamai rūpinantis, gali prireiki peilių galandimo specialisto pagalbos.

Kaip naudoti ir laikyti peilių

- Stenkite nepjauti šaldytu ir labai kietu produkty (pavyzdžiu, kaulu), nes geležtė galiai sulinkti arba imti klibetį. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peiliu pirmyn į atgal, o ne į žonu.
- Tam, kad ant peilio geležtės nelikty nudžiūvusio vandens žymiu, nusausinkite peilių vos nuplovę.

Galindimas ir aštrinimas

- Aštriu peiliui naudotis saugiau. Nors peiliai pagaminti iš molibdeno/vanadijo plieno išleika aštrus ilgiai, lyginant su paprastais nerūdijancio plieno peiliis, juos reikia reguliarai galiai. Iprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galiai kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galiaučius turi būti pagamintas iš tvirtesnės už

nerjedzama stomanai, no výpreki tova e neobhodimo redovno natocwanie. Pri normalna utoprebra v domakinstwoto se препоръчва това да става веднъж седмично.

Не забравяйте, че точилото трябва да е изработено от материал, по-твърд от стоманата на острите.

Поради тази причина трябва да използвате керамично, диамантено или стоманено точило.

Никога не използвайте точило от нерjedzama stomanai.

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 изкърви ръбът или да се разхлаби острото. При рязане на твърди храни:

Lavagem

- É preferível lavar as facas à mão. É improvável que fiquem inutilizadas se forem lavadas na máquina de lavar loiça, mas o rebordo pode danificar-se e a lâmina pode ficar corroída.
- Lave e seque a faca logo após o uso. Isso evita a propagação de bactérias, por exemplo, de carne de frango crua para legumes frescos.

- Para evitar manchas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.
- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encure ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.
- Utilize sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, metal ou cerâmica.

- Guarda a faca afiada é mais segura do que uma romba. No entanto, o aço de molibdêno/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

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 пропиланови повърхности. Съхранявайте ножа в поставка или на магнитна стена закачалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

Zapamrite da oštráč za noževé mora biti izrađen od materijala tvrđeg od čelične oštice. Zato koristite keramički ili dijamantni oštráč ili brus. Nemojte koristiti oštráč od nehrđajućeg čelika.

Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, odnesite ga na oštreњe kod profesionalnog oštráča.

Spremanje i upotreba noža

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete iskriviti i istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož unutar.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu

um amolador feito de cerâmica, diamante ou de uma pedra de amolar.

- Nunca utilize um amolador de aço inoxidável. Se uma faca ficar demasiado romba devido ao uso prolongado ou descuido, é conveniente que seja afiada por um profissional.

Guardar e usar a sua faca

- Spăla cuțitele de mână. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat, dar lama se poate tocii mai repede.

Ascuțire

- Este mai sigur să folosești un cuțit ascuțit decât unul tocit, aşa că ascuțe cuțitul la intervale regulate. Cuțitele IKEA 365+ au lame din inox care sunt ușor de ascuțit. Pentru uzul domestic, este recomandată ascuțirea săptămânal. Materialul din care

România

Înainte de prima utilizare

- Spăla, clăstește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.
- Curățare
- Spăla cuțitele de mână. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat, dar lama se poate tocii mai repede.
- Sterge cuțitul imediat după ce-l ai spălat pentru a preveni acumularea bacteriilor pe lama acestuia.
- Pentru a preveni apariția petelor pe lama cuțitului, usucă imediat după spălare.

- Este mai sigur să folosești un cuțit ascuțit decât unul tocit, aşa că ascuțe cuțitul la intervale regulate. Cuțitele IKEA 365+ au lame din inox care sunt ușor de ascuțit.

- Este mai sigur să folosești un cuțit ascuțit decât unul tocit, aşa că ascuțe cuțitul la intervale regulate. Cuțitele IKEA 365+ au lame din inox care sunt ușor de ascuțit. Pentru uzul domestic, este recomandată ascuțirea săptămânal. Materialul din care

- realizată pila trebuie însă să fie mai dur decât oțelul lamei. De aceea, folosește un ascuțitor de dasku za rezanje. Nikad ne rezíte na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož spremité u stalak za noževe ili na združen magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štitite oštricu noža i produžujete njihovo trajanje.

Ελληνικά

Πριν από τη πρώτη χρήση

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

Καθάρισμα

- Έναν προτυπότερο τα μαχαίρια να πλένονται στο χέρι. Αν το μαχαίρι πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων είναι απίθανο να καταστεί άχρηστο, αλλά μπορεί να φθαρεί η ακινή και η λεπίδα μπορεί να διαβρωθεί.
- Πλένετε κατ στεγνώντες το μαχαίρι αμέρια μετά τη χρήση. Έτσι εμποδίζετε τα τυχόν

Βακτήρια να εξαπλωθούν από, για παράδειγμα, το ώμο κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.
• Για να αποφευχθούν αντιασθητικά σημάδια στη λεπίδα, στεγνώστε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

Τρόχισμα και ακόντισμα

• Ένα κοφτερό μαχαίρι, είναι πιο ασφαλές στην χρήση από ένα στομωμένο μαχαίρι. Παρόλο που το απόσαλ από μολυβδαίνιο/βανάδιο από το οποίο είναι κατασκευασμένο αυτό το κανονικό ανοξείδωτο απόσαλ, καλό είναι να ακονίζετε το μαχαίρι σας τακτικά. Για κανονική οικλακή χρήση, συνιστούμε αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.

• Να θυμάστε, ότι το ακονιστήρι πρέπει να είναι κατασκευασμένο από ουλικό πιο σκληρό από τη λεπίδα του μαχαίρου. Γ' αυτό, πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από κεραμικό, με επικαλύψη διαμαντίου,

ή από ακονόπετρα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από ανοξείδωτο απόσαλ.
• 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 επιδόρθωση της κόψης το τρόχισμα της λάμας να πραγματοποιηθεί από έναν επαγγελματία.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαίριου σας

• Αποθήκευση να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φραγτά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόβετε 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 μαχαιριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθήκευτας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατίνεται η διάρκεια ζωής του μαχαίρου.

Русский

Перед первым использованием

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

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.
- Ножечка 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.

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 гостріти. 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 привести до викривлення гострого краю або пошкодження леза. Якщо ви нарізате тверді харчові продукти: плавно ріжте, рухаючись 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.

Srpski

Pre prve upotrebe

- Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.
- Čišćenje
 - Nože je najbolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštira može osetiti i zardati.
 - Nož operi i osuši odmah nakon upotrebe. To je ujedno i najbolja prevencija širenja bakterija sa, recimo, sirove piletine na sveže povrće.
 - Da se na sečivu ne bi stvarale mrlje, osuši nož odmah nakon pranja.
- Oštrenje i brušenje
 - Oštar nož bezbedniji je od tupog. Iako čelik s molibdenom/ vanadijumom od nekog je napravljen ovaj nož duže ostaje oštar nego obični nerđajući čelik, ipak moraš redovno oštreniti

Slovenščina

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

Čiščenje

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

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.

- Če 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 stojušči za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev zaščiti rezila in podaljša njihovo življenjsko dobo.

Türkçe

İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizlik

- Bıçakların elde yıkanması tavsiye edilir. Bulaşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılmaz hale gelir, kenarları zarar görer bil ve paslanabilir.
- Her kullanımdan sonra bıçağı dahi sert olmalıdır. Bu nedenle seramik, elmas veya bir bileme taşıdan yapılmış bir bıçak bileyici kullanmanız gereklidir. Paslanmaz çelikten bir bıçak bileyici kesinlikle kullanmayın.
- 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) kesmekten kaçının, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gerekeirse: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğeri yana sallayarak kesmeyeiniz.
- Her zaman plastik ya da

düzenli aralıklarla bilenmelidir. Ev kullanımı için haftada bir kez bilenmesi tavsiye edilir.

- Unutmayın, bileyicinin yapıldığı malzemeye bıçağın çeliğinden daha sert olmalıdır. Bu nedenle seramik, elmas veya bir bileme taşıdan yapılmış bir bıçak bileyici kullanmanız gereklidir. Paslanmaz çelikten bir bıçak bileyici kesinlikle kullanmayın.
- 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) kesmekten kaçının, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gerekeirse: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğeri yana sallayarak kesmeyeiniz.
- Her zaman plastik ya da

ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyiniz.

- Bıçaklarınızı her zaman bıçaklı ya da duvara asılan manyetik levha üzerine yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

الشحذ وال السنن

- من السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. و رغم أن الفولاذ المولبدينوم/الفلانيديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاداً لفترة أطول من الستيبلسنس ستيل العادي، إلا أنه يتغير على سطحه الشحذ السكين على فترات متقطعة. يُنصح في العادة بمرة واحدة أسبوعياً في حالة الاستخدام العادي في المنزل.
- تذكرى بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفافر. لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من السيراميك، الپلاسٹيك أو حجر الشحذ. لا تستخدمي أبداً مسن من الستيبلسنس ستيل.
- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محرف للسكين لاستعادته شفافتها الحادة.

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجنبّي تقطيع الأطعمة المجمدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة
- لتجنب ظهور العلامات على الشفافرة، وفي حالة قيامك بقطيع الأطعمة القاسية، إقطعي قسمي السكين فوراً بعد غسلها.
- احتفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغناطيسية على الجدار، إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافظتها ويطيل عمرها.