



## Latviešu

**Pirms pirmās lietošanas reizes**

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

**Tīrīšana**

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

**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 pusi jeb pa labi un pa kreisi.

Koka un plastmasas virtuves nazis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka un plastmasas, un ir izgatavots ar ierastu metožu, kas ir raksturīga koka un plastmasas virtuves nazim.

- baktēriите, например от суровото пилешко месо към пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприятните следи по острието, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

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

Dabīgiem materiāliem, piemēram, koka un plastmasas, izgatavots nazis, kas ir izgatavots ar ierastu metožu, kas ir raksturīga koka un plastmasas virtuves nazim.

### Srpski

**Pre prve upotrebe**

- Operi, isperi i osuši nož prve upotrebe.

**Čišćenje**

- Noževe je najbolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može oštetiti 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.

**Čuvanje i upotreba noža**

- Izbegavaj da sečeš smrznete ili veoma tvrde namirnice (na primer kosti), jer se zbog toga oštrica može iskriviti ili se može deo oštrice odlomiti. Ako sečeš tvrde namirnice: povlačite nož napred-nazad preko namirnice. Ne izvrći ga levo-desno.
- Uvek koristi plastičnu ili drvenu

- 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 iššluostykite.

**Priežiūra**

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peiliai pakeis formą, nebent plausite juos indaplovėje. Tačiau yru tai tikimybė pažeisti kraštą ir geležtės korozijos tikimybė.
- Plaukite ir džiovinkite peilius iš karto po panaudojimo. Šitaip sustabdomas bakterijų, esančių maisto produktuose, plitimas. Pavyzdžiui, žaliuoje vištienoje ar šviežiose daržovėse.

Dabīgiem materiāliem, piemēram, koka un plastmasas, izgatavots nazis, kas ir izgatavots ar ierastu metožu, kas ir raksturīga koka un plastmasas virtuves nazim.

### Hrvatski

**Prije prve upotrebe**

- Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

**Čišćenje**

- Noževe je bolje prati ručno. Nož neće postati neupotrebljiv ako se opere u perilici posuđa, ali rub se može oštetiti i oštrica zadržati.
- Oprati i osušiti nož nakon svake upotrebe. To sprečava širenje bakterija s, primjerice, sirove piletine na svježe povrće.
- Kako bi se izbjeglo stvaranje mrlja na oštrici, osušiti nož odmah nakon pranja.

**Spremanje i upotreba noža**

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time režete iskriviti i istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož stranu.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku za rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.

Dabīgiem materiāliem, piemēram, koka un plastmasas, izgatavots nazis, kas ir izgatavots ar ierastu metožu, kas ir raksturīga koka un plastmasas virtuves nazim.

- 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 oštricu i produžavaš trajanje.

## Slovenščina

**Pred prvo uporabo**

- Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

**Čiščenje**

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

**Shranjevanje in uporaba noža**

- Z nožem ne reži zamrznjene ali

- Tam, kad ant peilio geležtės neliktu nudžiūvusio vandens žymių, nusauskinkite peilį vos nuplovę.

**Kaip naudoti ir laikyti peilį**

- Stenkitės nepjauti šaldytių 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.
- Peilius laikykite stovė 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.

**Lavagem**

- É preferível lavar as facas à mão. É improvável que fiquem inutilizadas se forem lavadas na máquina de

Dabīgiem materiāliem, piemēram, koka un plastmasas, izgatavots nazis, kas ir izgatavots ar ierastu metožu, kas ir raksturīga koka un plastmasas virtuves nazim.

- Nož spremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štítite oštricu noža i produljujete njihovo trajanje.

### Ελληνικά

**Πριν από τη πρώτη χρήση**

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

**Καθάρισμα**

- Είναι προτιμότερο τα μαχαίρια να πλένονται στο χέρι. Αν το μαχαίρι πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων είναι απίθανο να καταστεί άχρηστο, αλλά μπορεί να φθαρεί η ακμή και η λεπίδα μπορεί να διαβρωθεί.
- Πλένετε και στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι αποδίδετε τα τυχόν βακτήρια να εξαπλωθούν από, για παράδειγμα, το ωρό κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.
- Για να αποφευχθούν αντιασθητικά σημάδια στη λεπίδα, στεγνώστε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

- lavar loiça, mas o rebórdo 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.

**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.

Dabīgiem materiāliem, piemēram, koka un plastmasas, izgatavots nazis, kas ir izgatavots ar ierastu metožu, kas ir raksturīga koka un plastmasas virtuves nazim.

**Αποθήκευση και χρήση του μαχαριού σας**

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόψετε σκληρές τροφές: Κινείετε 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.

Dabīgiem materiāliem, piemēram, koka un plastmasas, izgatavots nazis, kas ir izgatavots ar ierastu metožu, kas ir raksturīga koka un plastmasas virtuves nazim.

- tavuktan taze sezvelere herhangi bir bakterinin bulaşma riskini de önlemiş olursunuz.

- Bıçak üzerinde herhangi bir leke oluşmasını önlemek için bıçağı yıkadıktan sonra hemen kurulayınız.

**Bıçağın saklanması ve kullanımı**

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesini ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gerekirse: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyiniz.

- Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde keskinlikle kesmeyiniz.
- Bıçaklarınızı her zaman bıçaklık ya da duvara asılan manyetik levha üzerine yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

## Româna

**Înainte de prima utilizare**

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

**Curățare**

- Spală cuțitele de mână. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat, dar lama se poate toci mai repede.
- Șterge cuțitul imediat după ce l-ai spălat pentru a preveni acumularea bacteriilor pe lama acestuia.
- Pentru a preveni apariția petelor pe lama cuțitului, usucă imediat după spălare.

**Depozitarea și folosirea cuțitului**

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama 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

Dabīgiem materiāliem, piemēram, koka un plastmasas, izgatavots nazis, kas ir izgatavots ar ierastu metožu, kas ir raksturīga koka un plastmasas virtuves nazim.

### 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.

**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

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

### Slovensky

**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 vážne poškodila, môže však dôjsť k otupeniu alebo hrdzaveniu čepele.
- Nôž po použití ihneď umyte a vysušte. Predídete tak možnému šíreniu baktérií, napr. zo surového mäsa na zeleninu.
- Škvrnám na čepeľi 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 čepeľ. Pri

Dabīgiem materiāliem, piemēram, koka un plastmasas, izgatavots nazis, kas ir izgatavots ar ierastu metožu, kas ir raksturīga koka un plastmasas virtuves nazim.

- 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.

**Очищення**

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

- резані tvрдých potravin pohybujte nožom ako pílkou, nikdy ho nevykujvujte.

- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklennom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlžuje jeho životnosť.

### Български

**Преди да използвате за първи път**

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

**Почистване**

- Добре е ножовете да се мият на ръка. Миялната машина може да повреди ръба, а острието да корозира.

- Веднага след употреба измийте и подсушете ножа. Това предотвратява разпространението на

Dabīgiem materiāliem, piemēram, koka un plastmasas, izgatavots nazis, kas ir izgatavots ar ierastu metožu, kas ir raksturīga koka un plastmasas virtuves nazim.

- запобiгти ризику потрапляння бактерiй, наприклад, вiд сирого м'яса до свiжих овочiв.

- Щоб уникнути утворення слiдiв на лезi, сушiть нiж одразу пiсля миття.

**Зберiгання та використання ножа**

- Не використовуйте нiж для розрiзання заморожених або дуже твердих продуктiв (наприклад, кiсток), оскiльки це може призвести до викривлення гострого краю або пошкодження леза. Якцо ви наризаете твердi харчовi продукти: плавно рiзте, рухаючи нiж вперед i назад. Не повертайте нiж iз боку в бiк.

- Завжди використовуйте дерев'яну або пластикову дошку для наризання. Нiчого не наризайте на поверхнi зi скла, металу або керамикi.
- Зберiгайте нiж у пiдставцi для ножiв або на настiнному магнiтному тримачi. Правильне зберiгання ножiв захищає гострий край i подовжує строк служби ножа.