

ÄNDLIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	5
Deutsch	6
Français	7
Nederlands	8
Dansk	9
Íslenska	10
Norsk	11
Suomi	12
Svenska	13
Česky	14
Español	15
Italiano	16
Magyar	17
Polski	18
Eesti	19
Latviešu	20
Lietuvių	21
Portugues	22
Româna	23
Slovensky	24
Български	25
Hrvatski	27
Ελληνικά	28
Русский	29
українська	30
Srpski	31

Slovenščina	32
Türkçe	33
中文	34
繁中	35
한국어	36
日本語	37
Bahasa Indonesia	38
Bahasa Malaysia	39
عربي	40
ไทย	41
Tiếng Việt	42

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 plastic handle may become dull.
- To avoid unsightly marks on the blade, always rinse and dry the knife immediately after it has been washed.
- It is advisable always to wash and dry the knife as soon as it has been used. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.

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 korrodieren und der Kunststoffgriff könnte matt werden.
- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.
- Ein guter Tipp ist es, Messer direkt nach der Benutzung zu spülen und abzutrocknen. So vermeidet man z.B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse.

Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. Dieses Messer hat eine Edelstahlklinge, die sich gut schärfen lässt - für den Hausgebrauch ca. 1x pro Woche. 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 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.

Entretien

- Nous vous conseillons de laver vos couteaux à la main. Dans le lave-vaisselle, le tranchant peut être endommagé, la lame peut se corroder et le plastique peut se matifier.
- Pour éviter les taches laissées par l'eau, rincer et sécher le couteau directement après son utilisation.
- Nous vous conseillons de laver et de sécher le couteau directement après son utilisation. Ainsi vous évitez de diffuser les bactéries d'un poulet cru par exemple vers les légumes frais.

Un couteau bien aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé ; pensez à aiguiser vos couteaux régulièrement. La lame de ce couteau est en acier inoxydable et facile à aiguiser. Pour une utilisation domestique normale, il suffit de l'aiguiser environ 1 fois par semaine. L'aiguiser doit être fait dans un matériau plus dur que celui de la lame. Utiliser un fusil en céramique ou en acier chromé, ou une pierre à aiguiser.

Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un 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 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. Ook kunnen de heften mat worden.
- Om te voorkomen dat er vlekken op het lemmet komen, kan het mes het beste direct na het reinigen worden afgedroogd.
- Het is het beste om messen meteen na gebruik af te wassen en af te drogen. Op die manier voorkom je dat bacteriën van b.v. rauwe kip zich verspreiden via rauwe groente.

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 aanzetstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een aanzetstaal 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.

Opbergen en gebruik

- Voorkom snijden door bevroren of zeer hard voedsel (bijv. botten) omdat daardoor de egge krom kan gaan staan of er scherven van het lemmet kunnen loslaten. Als je in hard voedsel snijdt, trek het mes dan als een zaag heen en weer. Wrik het mes niet naar opzij.
- Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank. Nooit een ondergrond van glas, metaal of keramiek.
- Bewaar het mes in een messenblok of bevestig het tegen een magneetlijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

Dansk

Før ibrugtagning

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

Rengøring

- Knive har bedst af at blive opvasket manuelt. Kniven bliver ikke ubrugelig hvis den vaskes i opvaskemaskine men æggen kan blive beskadiget, bladet ruster eller plasthåndtagene bliver matte.
- For at undgå pletter på bladet bør du tørre knive af straks efter brug.
- Et godt råd er, at du altid vasker og tørrer kniven af straks efter brug. Så undgår du at bakterier fra f.eks. rå kylling spreder sig til dine rå grønsager.

En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor anbefaler vi dig at slibe kniven jævnligt. Knivbladet er af rustfrit stål, der er nemt at slibe. Ved almindelig brug anbefales det at slibe kniven én gang om ugen. Husk, at strygestålet skal være fremstillet af et materiale, der er hårdere end

knivbladet. Derfor skal du bruge et strygestål af keramik eller kromstål, en slibesten eller en knivsliber.

Hvis kniven er blevet meget sløv efter lang tids brug eller skødesløs behandling, kan du få en fagmand til at slibe kniven, så skæret bliver skarpt 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 bøje eller knivbladet til at løsne sig. Hvis du ikke kan undgå at skære i hårde madvarer, skal du trække kniven frem og tilbage. Lad være med at vrikke kniven fra side til side.
- Brug altid et skærebræt af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, metal eller keramik.
- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

Íslenska

Fyrir fyrstu notkun

Þvotið, skolið og þurrkið hnífinn fyrir fyrstu notkun.

Þrif

- Best er að þvo hnífa í höndunum. Ólíklegt er að hnífurinn eyðileggist í uppþvottavél en brúnin getur skemmst, blaðið getur ryðgað og plasthandfangið verður matt.
- Þvoið og þurrkið hnífinn alltaf strax eftir notkun til að koma í veg fyrir ljóta bletti á blaðinu.
- Það er ráðlagt að þvo hnífinn alltaf strax eftir notkun. Það kemur í veg fyrir að bakteríur dreifi sér frá t.d. hráum kjúklingi í ferskt grænmeti.

Beittir hnífar eru öruggari en bitlausir. Brýnið því hnífana reglulega. Þessi hnífur er með blað úr ryðfríu stáli sem auðvelt er að brýna. Miðað við venjuleg heimilisafnot er ráðlagt að brýna hníf

einu sinni í viku. Munið að brýnið verður að vera úr harðari efni en stálið í hnífsblaðinu. Þess vegna þarf að nota stálbrýni sem er úr keramik- eða krómstáli, hverfistein eða hnífabryni.

Ef hnífurinn er mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða vanrækslu gæti þurft að leita til fagaðila sem getur brýnt hann þannig að blaðið verði beitt.

Geymsla og notkun á hnífnum

- Ráðlagt er að skera ekki frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á blaðinu. Ef skorið er í frosin matvæli ætti að draga hnífinn fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hliðanna.
- Notið alltaf skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málm.
- Geymdu hnífinn í hnífastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífsins.

Norsk

Før første gangs bruk

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

Rengjøring

- Kniver har det best om de vaskes opp for hånd. Kniven blir ikke ubrukkelig om den vaskes i maskin, men eggen kan skades, bladet korrodere eller plasthåndtaket mattes ned.
- For å unngå flekker på bladet, bør du tørke av kniven rett etter rengjøring.
- Et tips er alltid å vaske og tørke kniven rett etter bruk. Da unngår du at bakterier fra f.eks. rå kylling spres videre til rå grønnsaker.

Det er tryggere å bruke en skarp kniv enn en sløv en, så kvesse knivene jevnlig. Denne kniven har et blad av rustfritt stål som er enkelt å kvesse. Det er vanlig å anbefale en gang i uken for vanlig husholdningsbruk. Husk at brynestålet må være

laget av et hardere materiale enn stålet i bladet. Derfor må du bruke et knivstål av keramikk eller kromstål, et bryne eller en knivsliper.

Dersom kniven har blitt svært sløv, som et resultat av langvarig mangel på kvessing, kan det være at du bør få kniven slipt profesjonelt for å gjenopprette kniveggen.

Oppbevaring og bruk av kniven din

- Unngå å skjære i fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan fører til at eggen 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

- Veitset on parasta pestä käsin. Veitsi ei mene pilalle konepesusta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua ja muovinen kädensija menettää kiiltonsa.
- Veitsi on hyvä kuivata heti pesun jälkeen, ettei terään jää läikkiä.
- Veitsi on hyvä pestä ja kuivata aina heti käytön jälkeen. Näin estät bakteerien leviämisen esimerkiksi raa'asta broilerista vihanneksiin.

Terävä veitsi on käytössä tylsää veistä turvallisempi, minkä vuoksi veitset kannattaa teroittaa säännöllisesti. Tämän veitsen terä on ruostumatonta terästä ja helppo teroittaa. Normaalissa kotitalouskäytössä oleva veitsi

kannattaa teroittaa kerran viikossa. Teroittimen on oltava lujempaa materiaalia kuin veitsen terän. Keraaminen tai kromatusta teräksestä valmistettu veitsenteroitin tai hiomakivi sopii tarkoitukseen hyvin.

Jos veitsi on erittäin tylsä pitkäaikaisen käytön tai varomattoman käsittelyn seurauksena, se kannattaa viedä ammattilaisen teroitettavaksi.

Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkaamasta jäisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän vääntymisen tai sen, että terästä irtoaa kappaleita. Jos leikkaat jäisiä tuotteita, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.
- Käytä aina puusta tai muovista leikkuulautaa. Älä käytä veistä lasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettitastassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikä.

Svenska

Före första användning

Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

Rengöring

- Knivar mår bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggen kan skadas, bladet korrodera eller plasthandtagen bli matta.
- För att undvika fläckar på bladet bör du torka av kniven direkt efter rengöring.
- Ett tips är att alltid diska och torka kniven direkt efter användning. Då undviker du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till råa grönsaker.

En vass kniv är säkrare att använda än en slö, bryn därför kniven med jämna mellanrum. Denna kniv har blad av rostfritt stål, som går bra att bryna. För knivar till vardagsbruk cirka en gång i veckan.

Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål. Använd därför ett bryne av keramik eller kromstål, brynsten eller knivslip.

Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning eller ovarsamhet kan en professionell slipning behövas.

Förvaring och användning

- Undvik att skära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggen böjs eller att skärivor från knivens blad lossnar. Om du skär i hårda matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du skär. Vicka inte kniven från sida till sida.
- Använd alltid en skärbräda av trä eller plast. Aldrig ett underlag av glas, metall eller keramik.
- Förvara kniven i en knivkubb eller fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.

Česky

Před prvním použitím

Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Čištění

- Je lepší umývat nože v ruce. Myčka je sice nezničí, ale může poškodit ostří, čepel může začít korodovat případně může dojít k poškození rukojeti.
- Chcete-li se vyhnout nevzhledným stopám na čepeli, nůž okamžitě po umytí opláchněte a do sucha utřete.
- Doporučujeme nože umývat a utírat ihned po jejich použití - předejdete tak riziku šíření bakterií např. z kuřete do čerstvé zeleniny apod.

Ostrý nůž je vždy bezpečnější než nůž tupý. Nůž je vyroben z nerezavějící oceli, a tak je jeho broušení snadné. Pro běžné použití v domácnosti by se měl nůž ostřit jednou týdně. Pamatujte, že brousek

musí být vyroben z tvrdšího materiálu, než je ocel v ostřích. Proto potřebujete ocílku z porcelánu nebochromové ocele nebo brousek.

Pokud se nůž ztupil následkem dlouhého používání nebo nedbalosti, měli byste jej nechat naostřit odbornou osobou.

Používání a skladování nože

- Vyhněte se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele. Pokud říznete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět a vysuňte jej z tohoto jídla ven. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.
- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, kovu nebo keramiky.
- Nože ukládejte do stojanu nebo na magnetický pásek na zdi. 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

- Lo mejor es lavar los cuchillos a mano. Los cuchillos no se dañan si se lavan en el lavavajillas, pero se puede dañar su filo, la hoja se puede estropear y el mango puede perder brillo.
- Para evitar manchas en la hoja, secar el cuchillo inmediatamente después de lavado.
- Se recomienda lavar y secar el cuchillo una vez usado. Así se evita que bacterias del pollo, por ejemplo, se transmitan a verduras crudas.

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. Para un uso doméstico normal, es aconsejable

afilarlos una vez por semana. Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Utiliza un afilador cerámico, de acero cromado o una piedra de afilar.

Cuando la hoja esté muy usada o dañada, sería conveniente que la afilara un profesional.

Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia delante y no hacia los lados.
- Usa siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortes sobre una superficie de vidrio, cerámica o metal.
- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

Italiano

Prima di usare il prodotto per la prima volta

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

Pulizia

- È preferibile lavare a mano i coltelli. In lavastoviglie il taglio può danneggiarsi, la lama corrodarsi e la plastica del manico opacizzarsi.
- Per evitare macchie sulla lama, asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli lavati.
- Lava e asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli usati, così eviti che gli eventuali batteri lasciati da un alimento si diffondano agli altri cibi.

Un coltello ben affilato è più sicuro da usare rispetto a uno smussato, quindi affila i tuoi coltelli a intervalli regolari. Questo coltello ha una lama in acciaio inossidabile, facile da affilare. I coltelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana. Tieni presente che l'affilacoltelli

deve essere di un materiale più duro della lama da affilare, quindi usane uno in ceramica o in acciaio al cromo, oppure utilizza una pietra per affilare.

Se un coltello è molto smussato, per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

Istruzioni per l'uso

- Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossa), perché potresti curvare il taglio o causare il distacco di frammenti dalla lama. Se tagli cibi duri: muovi il coltello orizzontalmente, avanti e indietro, evitando di farlo oscillare da un lato all'altro.
- Usa sempre un tagliere in legno o in plastica. Non usare mai i tuoi coltelli su una superficie di vetro, metallo o ceramica.
- Riponi sempre i tuoi coltelli in un ceppo per coltelli o su una lista magnetica da parete. In questo modo proteggi il taglio e prolunghi la durata dei tuoi coltelli.

Magyar

Első használat előtt

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

Tisztítás

- A késeket kézzel mosogasd el. Nem valószínű, hogy a kés használhatatlanná válik, ha mosogatógépben mosogatod, de az éle megsérülhet, a pengéje rozsdásodhat, a műanyag nyél fénytelené válhat.
- Elkerülendő a kés pengéjén lerakódó foltok megjelenését, mosogatás után azonnal öblítsd le és töröld szárazra.
- Ajánlott a kést használat után amilyen hamar csak lehet azonnal elmosni és eltörölni. Ezáltal csökkenthető a baktériumok szétszóródásának kockázata például a nyers csirkéről a friss zöldségekre.

Az éles kések biztonságosabban használhatók, mint az életlenek, ezért gyakran élezd meg késedet. A kés pengéje könnyen élezhető, rozsdamentes acélból készült. Mindennapos használat mellett ajánlatos heti egyszer megélezni. Ne felejtse el, hogy az élezőnek keményebb anyagból kell készülnie, mint a penge acélja. Ezért használj olyan késélezőt, ami kerámiából vagy krómacélból készült, de fenőkövet is használhatsz.

Ha a kés nagyon tompává, élettelené válna a hosszú, gondatlan használat következtében, akkor szakemberhez kell fordulnod, hogy rendbe hozza az élett.

Kések tárolása és használata

- Lehetőleg ne használd a késeket 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 késeidet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csíkon. Tárold helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Mycie

- Noże powinno się myć ręcznie. Wprowadzenie mycie w zmywarce nie powinno całkowicie zniszczyć noża, ale może uszkodzić jego krawędź i ostrze może zacząć rdzewieć a plastikowy uchwyt może się przytępić.
- Aby uniknąć plam na ostrzu zawsze wytrzy nóż od razu po umyciu.

- Zalecamy mycie noża bezpośrednio po użyciu, co zapobiega rozwojowi bakterii pochodzących na przykład z surowego mięsa kurczaka lub świeżych warzyw.

Nóż używa się bezpieczniej, gdy jest ostry, więc ostrz swój nóż regularnie. Nóż ten ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest łatwiejsze w ostrzeniu. Przy typowym użytkowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzyć nóż raz w tygodniu. Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Dlatego też należy używać stalki do ostrzenia ceramicznej lub z chromu, osetki lub ostrzałki.

Jeśli nóż mocno się stępi w wyniku długiego używania bądź niedbałości, może być wymagane profesjonalne ostrzenie noża w celu przywrócenia jego krawędzi.

Przechowywanie i używanie

- Unikaj przecinania zamrożonej lub bardzo twardej żywności (np. kości), gdyż może to spowodować wygięcie lub wykruszenie się ostrza. Jeżeli próbujesz przecinać twarde potrawy: przeciągaj nóż do przodu i do tyłu coraz głębiej. Nigdy nie poruszaj nożem na boki.
- Zawsze używaj deski do krojenia wykonanej z drewna lub tworzywa. Nigdy nie krój na powierzchni szklanej, metalowej lub ceramicznej.
- Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni ostrze i wydłuża żywotność noża.

Eesti

Enne esmakordset kasutamist

Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

Puhastamine

- Nuge peab pesema käsitsi. Nõudepesumasinas

pesemine nuge otseselt ei kahjusta aga noa tera võib muutuda nüriks, roostetama hakata või plastikust käepide võib tuhniks muutuda.

- Peale pesemist tuleb nuga alati loputada ja koheselt kuivatada, see aitab vältida plekkide tekkimist.
- Soovitame nuga pesta alati kohe peale kasutamist, see aitab vältida bakterite levikut, nt toorelt kanalihalt juurviljadele.

Nürist noast turvalisem on kasutada teritatud nuga. Teritage nuge regulaarselt. Nende nugade terad on valmistatud roostevabast terastest, mis muudab teritamise lihtsamaks. Tavalises majapidamises on soovitatav nuge teritada kord nädalas. Pidage meeles, teritaja peab olema valmistatud tugevamast materjalist kui noaterad. Roostevabast terastest nugade teritamiseks kasutage kroomterasest või luisust noateritajat. Kui tera on pikaaegse kasutamise või hooletuse tulemusel muutunud väga nüriks, tuleks lasta seda professionaalset teritada.

Noa kasutamine ja hoidmine

- Vältige külmutatud või väga kõvade toitude lõikamist (näiteks kondid), kuna see võib tera painutada või murda sellest killu. Kui te lõikate kõvasid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.
- Ärge liigutage nuga küljelt küljele.
- Kasutage alati puidust või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamikast pinnal.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Tīrīšana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Mazgāšana trauku mašīnā var padarīt naža asmeņus trulus, un tie var sākt rūsēt.

- Lai uz asmens nerastos ūdens nosēdumi, nazi uzreiz pēc mazgāšanas noslaukiet.
- Nažus ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas. Tādā veidā iespējams izvairīties no baktēriju izplatīšanās, piemēram, no svaigas gaļas uz dārzeņiem.

Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādej regulāri asiniet savus nažus. Nažu asmeņi izgatavoti no nerūsējoša tērauda, kas ir viegli uzasināms materiāls. 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, hroma tērauda vai galodas.

Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pie profesionāļa.

Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griežot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusi jeb pa labi un pa kreisi.
- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtuves dēlīti. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

Lietuvių

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami peilį pirmą kartą, išplaukite jį, praskalaukite ir iššluostykite.

Valymas

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Jiems nepakenksite plaudami indaplovėje, tačiau geležtė gali atšipti, pradėti rūdyti, o plastikinės rankenos gali išblukti ir tapti matinės.

- Sausai iššluostykite peilį iškart po plovimo, kad ant geležtės neliktų dėmių.
- Rekomenduojama plauti ir šluostyti peilį iškart po naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimo, pavyzdžiui, nuo vištienos ant šviežių daržovių.

Aštrių peiliu naudotis saugiau, todėl jį reikėtų galąsti reguliariai. Peilio geležtę iš nerūdijančio plieno visiškai paprasta galąsti. Paprastai rekomenduojama tai daryti kartą per savaitę. Atminkite, kad galąstuvą turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos – keramikos ar chromuoto plieno, kietmetalio ar galandimo akmens.

Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, gali prireikti peilių galandimo specialisto pagalbos.

Kaip naudoti ir laikyti peilį

- Stenkitės nepjauti šaldytų ir labai kietų produktų (pavyzdžiui, kaulų), nes geležtė gali sulinkti arba imti klibėti. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Nepjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite 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.

Limpeza

- As facas devem lavar-se à mão. A faca não fica estragada se a puser na máquina de lavar loiça, mas a ponta pode ficar danificada, a lâmina pode começar a ganhar ferrugem e o cabo pode tornar-se baço.

- Para evitar manchas na lâmina da faca, enxague-a sempre muito bem e seque-a imediatamente após a lavagem.
- Deve sempre lavar e secar as facas após cada utilização, pois evita o risco de proliferação de bactérias, por exemplo, de carne de frango crua para os legumes frescos.

Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso, afie regularmente a sua faca. Esta faca tem lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser feito de um material mais resistente do que o aço das lâminas. Por esta razão, precisa de utilizar um amolador de cerâmica ou aço de crómio, uma pedra de amolar ou um fusil.

Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou pela falta de cuidados, 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 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.

Româna

Înainte de prima utilizare

Spală, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

Curățare

- E preferabil să speli cuțitele manual. E puțin

probabil ca un cuțit să se strice definitiv dacă e spălat la mașina de spălat vase, însă lama poate coroda iar mânerul de plastic se poate toci.

- Pentru a evita petele de apă de pe lamă, întotdeauna clătește și usucă cuțitul imediat după ce a fost spălat.
- Aceasta previne riscul împrăstierii bacteriei de la carne crudă de pui, de exemplu, la legumele proaspete.

Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, așa că ascute cuțitele cu regularitate. Caeste cutite au lame din oțel inoxidabil, așa că sunt simplu de ascuțit. Este recomandat, pentru uz casnic, o dată la o săptămână să le ascuți. Ține minte că accesoriul pentru ascuțit trebuie să fie dintr-un material mai puternic decât lamele. Din acest motiv trebuie să folosești un accesoriu din ceramică sau oțel cromat, sau un accesoriu special creat pentru acest tip de cuțite.

Dacă un cuțit a devenit foarte neascuțit ca rezultat al folosirii intense, s-ar putea să ai nevoie de o ascuțire profesională.

Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau indoi. Folosește întotdeauna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramica.
- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungește durata de viață.

Slovensky

Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát

Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

Čistenie

- Nože odporúčame umývať ručne. Umývaním

v umývačke sa nôž nezničí, ale ostrie sa môže poškodiť, nôž môže začať hrdzavieť, alebo plastová rúčka môže zmatnieť.

- Aby ste predišli vzniku škvrn na čepeli, nôž po umytí ihneď opláchnite a osušte.
- Hneď po použití nôž umyte a osušte. Predídete tým prípadnému preneseniu baktérií, napríklad zo surového kuratá na čerstvú zeleninu.

Tupý nôž je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nôž má čepeľ z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa ľahko brúsi. Odporúča sa brúsenie raz do týždňa. Brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Použite oceľovú alebo keramickú brúsnu tyč, brúsny kameň, alebo brúsku na nože.

Ak ste nôž nebrúsili dlhší čas, bude potrebné ho zveriť do rúk odborníkom, aby čepeľ zbrúsili do pôvodného stavu.

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 plastu. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlžuje jeho životnosť.

Български

Преди да използвате за първи път

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

Почистване

- Препоръчително е ножовете да се мият на ръка. Едва ли ще станат неизползваеми, ако ги измиете в съдомиялна машина, но ръбът

може да се повреди, острието да корозира, а повърхността на пластмасовата дръжка да потъмнее.

- За да избегнете неприятни петна и следи по острието, подсушавайте ножа веднага след измиване.
- Добре е ножът винаги да се мие и подсушава веднага след употреба. Това ще предотврати пренасянето на бактерии - например от суровото пилешко месо в пресните зеленчуци.

Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите, затова редовно точете ножовете си. Този нож има острие от неръждаема стомана и лесно се наточва. При нормална употреба в домакинството това е добре да става веднъж седмично. Важно е точилото да бъде от по-твърд материал от стоманата на острието. Затова трябва да използвате уреди от хромирана стомана/керамика, точилен камък или точило.

Ако поради продължителна или невнимателна употреба ножът много се е изтъпил, може да се наложи да го наострите при специалист.

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

Hrvatski

Prije prve upotrebe

Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

Čišćenje

- Noževe je bolje prati ručno. Ako nož perete u perilici posuđa, moći ćete ga i dalje koristiti, ali rub se može oštetiti, oštrica zahrđati, a plastična drška izbljedjeti.
- Kako biste izbjegli ružne mrlje na oštrici, obrišite nož odmah nakon pranja.
- Operite i osušite nož odmah nakon upotrebe. Time ćete spriječiti širenje bakterija, npr. sa sirove piletine na svježe povrće.

Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog pa je nož potrebno redovito oštритi. Oštrica ovog noža izrađena je od nehrđajućeg čelika koji se lako oštритi. Oštrenje jednom tjedno obično je dovoljno za normalnu upotrebu u kućanstvu. Zapamti da oštrač mora biti od materijala tvrdog od čelične oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijamantni ili čelični oštrač za noževe.

Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, potrebno ga je naoštритi kod profesionalnog oštrača.

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 ustranu.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku za rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož spremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štitite oštricu noža i produljujete njihovo trajanje.

Ελληνικά

Πριν από τη πρώτη χρήση

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

Καθαρισμός

- Τα μαχαίρια, είναι καλύτερο να πλένονται στο χέρι. Το μαχαίρι, εάν πλυθεί στο πλυντήριο των πιάτων, είναι σπάνιο να μην μπορεί να χρησιμοποιηθεί, αλλά η κόψη μπορεί να αλλοιωθεί, η λάμα μπορεί να σκουριάσει και η πλαστική λαβή μπορεί να σκουρίνει.
- Για να αποφεύγονται οι άσχημοι λεκέδες επάνω στην λάμα, πάντα να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.
- Σας συνιστούμε να πλένετε και να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά την χρήση του. Με τον τρόπο αυτό προλαμβάνεται ο κίνδυνος να μεταδοθούν μικρόβια από, παραδείγματον χάριν, το ωμό κοτόπουλο στα λαχανικά.

Ένα κοφτερό μαχαίρι είναι πιο ασφαλές στη χρήση από ένα στομωμένο, γι' αυτό να ακονίζετε το μαχαίρι σας συχνά. Αυτό το μαχαίρι διαθέτει λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι που ακονίζεται εύκολα. Συνιστούμε συνήθως, για κανονική οικιακή χρήση, αυτό να γίνεται μια φορά την εβδομάδα. Να έχετε υπόψη σας ότι το ακονιστήριο θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από το ατσάλι της λεπίδας. Γι' αυτό, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήριο κατασκευασμένο από κεραμικό, διαμάντι ή μία ακονόπετρα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα ακονιστήριο από ανοξείδωτο ατσάλι.

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

Αποθήκευση και χρήση του μαχαιριού 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: 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. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαιριού.

Русский

Перед первым использованием

Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

Уход

- Ножи лучше мыть вручную. Мойка в посудомоечной машине не испортит ножи, однако их кромка может быть повреждена, лезвие может заржаветь, а пластиковая ручка потускнеть.
- Чтобы на лезвии не оставалось неприглядных пятен от воды, сразу же после мытья вытирайте нож насухо.
- Рекомендуется мыть и вытирать ножи сразу же после использования. Это предотвратит риск распространения бактерий, например, от сырой курицы на свежие овощи.

Острые ножи в использовании безопаснее затупившихся, поэтому ножи необходимо регулярно затачивать. Лезвия из нержавеющей стали легко затачиваются. Для использования в домашних условиях рекомендуется затачивать ножи раз в неделю. Ножеточка должна быть изготовлена из более твердого материала, чем сталь лезвия. Поэтому используйте керамическую ножеточку, ножеточку из хромистой стали или точильный камень. Если в результате долгого использования

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

Хранение и использование ножей

- Не режьте замороженные или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может погнуться или даже сломаться. Когда вы режете твердый продукт, распиливайте его плавными движениями вперед-назад, при этом не раскачивая нож из стороны в сторону.
- Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Никогда не режьте на стеклянной, керамической или металлической поверхности.
- Храните нож в подставке для ножей или на настенной магнитной планке. Правильное хранение защищает лезвие и увеличивает срок службы ножа.

українська

Перед першим використанням

Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

Чищення

- Ножі краще мити вручну. Після миття в посудомийці ніж навряд стане непридатним для використання, але його гострий край може пошкодитись, лезо заіржавіти, а пластикова ручка потьмяніти.
- Щоб на лезі не залишилося плям від води, одразу ж після миття витирайте його насухо.
- Рекомендується помити та витерти ніж одразу ж після використання. Так бактерії не потраплять, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.

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 призвести 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.

Srpski

Pre prve upotrebe

Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Čišćenje

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

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 moraš upotrebljavati oštrač od porcelana ili hromiranog čelika ili brus.

Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštiri.

Čuvanje i upotreba noža

- Izbegavaj da sečeš smrznute ili veoma tvrde namirnice (na primer kosti), jer se zbog toga oštrica može iskriviti ili se može deo oštrice odlomiti. Ako sečeš tvrde namirnice: 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 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 prati ročno. Sicer je malo verjetno, da se bo nož pri pranju v pomivalnem stroju poškodoval, a kljub temu lahko rezilo postane topo ali zarjavi, površina ročaja pa lahko obledi.
- Nož po uporabi takoj sperite in osušite. S tem boste preprečili širjenje bakterij iz, na primer, surovega piščančjega mesa na zelenjavo.
- Vidnim ostankom vodnih kapljic na rezilu se izognete tako, da nož po pranju takoj obrišete.

Oster nož je varnejši od topega, zato svoj nož redno ostrite. Ta nož ima rezilo iz nerjavečega jekla, ki ga zlahka naostrite. 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 rezilu. Zato vedno uporabljajte le keramično ostrilo, ostrilo iz kromovega jekla, brusni kamen ali brus za nože. 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 shranjaj v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev zaščitiš rezila in podaljšaš njihovo življenjsko dobo.

Türkçe

İlk kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizleme

- Bıçakların elde yıkanması tercih edilir. Bir bıçağın, bulaşık makinesinde yıkandığında kullanışsız hale gelmesi çok sık rastlanan bir durum değildir ancak kenarları zarar görebilir, bıçak ağızı körelebilir veya plastik sap matlaşabilir.
- Bıçak ağızındaki lekelerden kaçınmak için, yıkadıktan hemen sonra bıçağı durulayın ve kurulayın.
- Bıçağın kullanıldıktan hemen sonra yıkanıp kurulanması tavsiye edilir. Böylece, örneğin çiğ tavuktan taze sebzelere bakteri bulaşması riski önlenir.

Keskin bir bıçak kullanmak körleşmiş bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir, bu yüzden bıçaklarınızı düzenli olarak keskinleştiriniz. Bıçak, keskinleştirilmesi kolay paslanmaz çelikten yapılmıştır. Normal olarak evde kullanımda haftada bir kez keskinleştirmek önerilir. Bıçağı keskinleştirmek için kullanacağınız aracın, bıçağın yapıldığı çelikten daha sert bir malzemedен yapılmış olması gerektiğini unutmayınız. Bu yüzden bıçağınızı, seramik veya krom çelikten yapılmış bileme aracı kullanarak keskinleştiriniz.

Uzun süreli kullanım veya dikkatsizlik sonucu bıçağınız oldukça körleştiyse bıçağın kenarlarının düzeltilmesi gerektiği için profesyonel yardım alınız.

Bıçağın saklanması ve kullanımı

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi 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 kesinlikle 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.

中文

在第一次使用之前

在第一次使用之前，将刀具洗净、擦干。

清洗说明

- 刀具宜采用手洗。如果采用洗碗机清洗，将可能导致刀刃受损、刀面受到腐蚀或塑料制手柄发生变形。
- 为了避免在刀片上形成污斑，在刀具清洗后应进行充分冲刷并擦干。

- 刀具在使用后，应立即进行清洗，并擦干。这样可有效避免细菌蔓延，例如在切割生肉之后。

锋利的刀比钝刀更安全，故请定期磨刀。刀具为不锈钢刀片，易于磨快。对于普通家用而言，建议一周磨一次。记住，磨刀器必须是由比刀片的钢材更硬的材料制成。出于这个原因，您需要使用由陶瓷或铬钢制成的磨刀棒、磨刀石或磨刀器。

如果刀具由于长期使用或疏于护理变得很钝，您或许需要将刀具交给专业人员处理。

保管和使用说明

- 避免切任何冰冻或非常硬的（如骨头）食物，否则可能致使刀刃弯曲或产生缺口。如果确实要切硬质食物时，请前后来回移动来切食物。不要左右摇摆着切。
- 一定要使用木制或塑料砧板。严禁在玻璃、陶瓷或金属表面使用。
- 不用时，将刀具放入刀架或挂在壁式磁铁架上。妥善地保管刀具能够保护刀刃，并延长刀具的使用寿命。

繁中

第一次使用前

第一次使用刀具前，請先沖洗擦乾。

清潔說明

- 刀具最好手洗。如果放入洗碗機清洗，會損害刀緣及刀刃或使塑膠手把失去光澤。
- 為避免刀刃出現難看的污點，使用後一定要立即刷洗刀具。
- 建議刀具一旦使用後就要清洗擦乾。如此一來，就可預防散佈細菌的危險，像是將生雞肉上的細菌帶到蔬菜上。

使用鋒利刀具比鈍刀安全，因此需定期磨刀。此刀具的刀刃部分為不鏽鋼材質，容易磨刀恢復鋒利度。居家使用，建議一星期需磨刀一次。磨刀時，須選用材質較鋼質刀刃硬的磨刀器。因此，你可以使用鉬鋼或鉻鋼磨刀棒、磨刀石或磨刀器。

若因長期使用且沒有定期磨刀，或未注意使用方式而導致刀具變鈍，需交由專業人員磨刀，以恢復鋒利狀態。

存放及使用刀具

- 不可用來切冷凍或堅硬食物(如骨頭)，否則會造成刀緣變形或刀刃碎片脫落。切割堅硬食物時，需以來回移動刀具的方式切食物，不可搖動刀具。
- 請搭配使用木質或塑膠材質的砧板，不可在玻璃、金屬或瓷器表面上使用刀具。
- 可將刀具存放在刀具架中或吸附於牆面的磁性刀具架上。正確的存放方式可保護刀緣，延長刀具的壽命。

한국어

처음 사용하기 전에

칼을 깨끗하게 씻고 행구어 건조한 후 사용하세요.

세척

- 칼은 손으로 세척해 주세요. 식기 세척기에서 세척해도 칼이 손상되지는 않지만 칼끝이 상하고 칼날이 부식되거나 플라스틱 손잡이가 광택을 잃을 가능성이 있습니다.
- 칼날에 보기 싫은 물자국을 만들지 않으려면 세척 즉시 행구고 말려 주세요.
- 칼은 사용한 즉시 세척하고 건조해 주세요. 이렇게 하면 조리하지 않은 닭고기 등에서 신선한 야채로 세균이 옮겨가는 것을 예방할 수 있습니다.

날카로운 칼날이 무딘 칼날보다 사용하기 안전하므로 정기적으로 칼을 갈아주세요. 본 제품의 스테인리스 스틸 날은 연마가 간편합니다. 일반 가정에서 사용시, 일주일에 한번씩 연마해 주는 것이 좋습니다. 갈고자 하는 칼날보다 더 단단한 재질로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을 잊지 마세요. 따라서 이 제품에는 세라믹이나 크롬강 재질의 칼갈이나 슛돌을 사용해야 합니다.

오랜 사용 또는 부주의로 칼날이 많이 무더진 경우, 칼날을 전문가에 의해 다시 연마하여 사용해야 합니다.

칼 보관 및 사용법

- 냉동식품이나 뼈 등의 딱딱한 재료는 썰지 마세요. 칼날이 구부러지거나 쉽게 무더질 수 있습니다. 단단한 식재료를 썰 때는 칼을 앞뒤로 조심스럽게 빼고 좌우로는 흔들지 마세요.
- 원목이나 플라스틱 도마를 사용하세요. 유리, 강철, 사기로 된 도마는 사용하지 마세요.

- 칼 보관함이나 벽 고정 자석대에 붙여서 보관하세요. 칼날을 보호하고 오랫동안 사용하려면 올바른 방법으로 보관해야 합니다.

日本語

初めてご使用になる前に

ナイフを初めてご使用になる前に、洗い、すすぎ、乾かしてください。

洗い方

- ナイフは手洗いをお勧めします。食器洗い乾燥機で洗っても使えなくなることはまれですが、刃先が傷んだり、刃が腐食したり、プラスチック製の取っ手がくすんだりする恐れがあります。
- 刃に水滴の跡が残らないよう、ナイフを洗った後はすぐにすすぎ、乾かしてください。
- バクテリアが生肉の鶏肉などから生食用の食品にうつることを防ぐため、ご使用後はすぐにナイフを洗い、乾かすことをお勧めします。

ナイフと包丁はよく切れるほうが安全です。定期的な研いでお手入れしてください。このナイフの刃はステンレススチール製なので、簡単に研ぐことができます。ご家庭で使用する場合には、週に一回研ぐことをおすすめします。研ぎ器は、刃に使われている鋼より硬い材質のものをご使用ください。このナイフには、セラミック製かクロム鋼製の研ぎ棒や砥石、研ぎ器をご使用ください。

長年のご使用やお手入れの不備により刃の切れ味が悪くなったときは、専門業者による研ぎが必要な場合もあります。

ナイフの収納および使用方法

- 冷凍食品や骨などの非常に硬いものには使用しないでください。刃が曲がったり、歯こぼれしたりするおそれがあります。硬い食品を切るときは、ナイフを前後に動かしてください。横には動かさないでください。
- 必ず木製またはプラスチック製のまな板を使用してください。ガラス、金属、陶磁器の上では決して使用しないでください。
- ナイフはナイフ立てまたは壁に取り付けたマグネット板に収納してください。正しい方法で収納すれば、刃を傷めず、長くお使いいただけます。

Bahasa Indonesia

Sebelum pertama kali digunakan

Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum pertama kali digunakan.

Pembersihan

- Pisau lebih baik dicuci dengan tangan. Pisau tidak akan bernoda kecuali dicuci dengan mesin pencuci piring, tapi akan rusak pada tepi ataupun karatan.
- Untuk menghindari noda air pada pisau, selalu bilas dan keringkan pisau segera setelah dicuci.
- Disarankan selalu mencuci dan mengeringkan pisau setelah selesai digunakan. Agar mencegah resiko penyebaran bakteri, misalnya, dari ayam mentah kepada sayuran segar.

Asah pisau secara teratur karena pisau tajam lebih aman digunakan daripada pisau tumpul. Pisau terbuat dari baja tahan karat yang mudah diasah. Asah seminggu sekali untuk penggunaan rumah tangga. Pengasah harus terbuat dari material yang lebih keras daripada pisau. Karena itu, gunakan pengasah terbuat dari baja keramik atau kromium, batu asahan atau pengasah pisau.

Jika pisau menjadi tumpul akibat penggunaan jangka panjang atau kecerobohan, pisau sebaiknya diasah oleh seorang ahli untuk mengembalikan ketajamannya.

Cara menyimpan dan menggunakan pisau

- Hindari memotong makanan beku atau yang sangat keras (misalnya, tulang), karena dapat menyebabkan ujung pisau bengkok atau mengurangi ketajaman pisau. Jika memotong makanan keras: Tarik pisau bolak-balik melalui makanan. Jangan goyangkan pisau dari sisi ke tengah atau sebaliknya.
- Selalu gunakan papan potong yang terbuat dari kayu atau plastik. Jangan pernah memotong di atas permukaan kaca, logam atau keramik.
- Simpan pisau dalam balok pisau atau pada

strip magnetik pada dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang benar melindungi tepi pisau dan memperpanjang masa pakai pisau.

Bahasa Malaysia

Sebelum menggunakan untuk kali pertama

Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum menggunakannya untuk kali pertama.

Membersihkan

- Pisau perlu dicuci dengan cucian tangan. Pisau tidak dianggap tidak berguna apabila dibasuh dalam mesin basuh pinggan mangkuk tetapi hujungnya akan rosak dan matanya akan berkarat atau pemegang plastiknya akan menjadi kusam..
- Untuk mengelakkan kesan yang tidak diingini pada mata pisau, sentiasa bilas dan keringkan pisau serta merta selepas ia dicuci.
- Adalah dinasihatkan sentiasa cuci dan keringkan pisau sejurus selepas menggunakan. Ini boleh menghalang risiko bakteria merebak contohnya bakteria daripada ayam mentah merebak ke sayur-sayuran segar.

Pisau yang tajam lebih selamat diguna dari pisau yang tumpul, jadi anda perlu kerap mengasah pisau. Pisau bermata keluli tahan karat yang mudah diasah. Sekali seminggu disyorkan untuk kegunaan biasa di rumah. Ingat bahawa pengasah mesti diperbuat daripada bahan yang lebih keras daripada keluli pada matanya. Untuk sebab ini anda perlu menggunakan pengasah keluli yang diperbuat daripada seramik atau keluli kromium, batu asah atau pengasah pisau.

Jika pisau menjadi terlalu tumpul akibat lama diguna atau kecuaiian, pisau perlu diasah oleh pengasah profesional untuk mengekalkan mata pisau.

Cara menyimpan dan menggunakan pisau anda

- Elakkan daripada memotong makanan yang beku atau terlalu keras (sebagai contoh, tulang), kerana ini boleh menyebabkan hujung pisau

bengkok atau terserpih menjadikan bilah longgar. Jika anda memotong makanan yang keras: Tarik pisau ke belakang dan ke depan semasa memotong makanan. Jangan gerakkan pisau dari tepi ke tengah dan sebaliknya.

- Sentiasa gunakan landas cencang buatan kayu atau plastik. Jangan potong di atas permukaan buatan kaca, logam atau seramik.
- Simpan pisau anda di dalam blok pisau atau jalur bermagnet di dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang betul akan melindungi matanya dan melanjutkan hayat pisau.

عربي

قبل اول استخدام

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

- يفضل أن تغسل السكاكين باليد. من غير المحتمل أن يصبح السكين تالفا إذا تم غسله في غسالة أطباق، و لكن يمكن أن تتلف الشفرة، و يمكن أن يتآكل النصل أو أن يصبح المقبض البلاستيكي باهتا.
- لتجنب العلامات القبيحة على النصل، أشطف دائما و جفف السكين مباشرة بعد غسله.
- يتحسن دائما غسل و تجفي السكين بمجرد استعماله. لأن ذلك يمنع خطر انتشار البكتيريا من، مثلا، الدجاج النيئ إلى الخضروات الطازجة.

لسكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. لذا ينبغي أن تواظبي على شحذ شفرة السكاكين بانتظام. هذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها. يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعيا للاستخدام العادي في المنزل. تذكّري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الستيل الموجود على الشفرة. لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن ستيل مصنوع من السيراميك أو ستيل الكروم، حجر الشحذ أو مسن السكين. إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة.

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجنبّي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمي دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالتقطيع مطلقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.
- احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

ไทย

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมีดให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาด

- ควรล้างมีดด้วยมือ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจานอาจทำให้มีดเสียหายได้ เช่น มีดบิ่น ใบมีดฟุกร่อนง่าย ด้ามพลาสติกด้าน ไม่เงางาม
- หลังล้างควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อไม่ให้น้ำแห้งเป็นคราบจับบนใบมีด
- หลังใช้งาน ควรล้างมีดให้สะอาดและเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อแบคทีเรียจากอาหารดิบไปยังอาหารที่รับประทานสด เช่น แบคทีเรียจากไก่ดิบที่อาจปนเปื้อนไปกับผักสด

มีดคมใช้ได้ปลอดภัยกว่ามีดทื่อ จึงควรลับมีดให้คมอยู่เสมอ มีดที่ใช้ในงานครัวทั่วไป ควรลับมีดสัปดาห์ละครั้ง ใบมีดนี้ทำจากสแตนเลส สามารถลับคมได้ง่าย โดยใช้ที่ลับมีดที่ทำจากวัสดุที่แข็งกว่าใบมีด จึงต้องใช้หินลับมีด หรือที่ลับมีดที่ทำจากเซรามิกหรือเหล็กโครเมียม

มีดที่ทื่อมากเนื่องจากใช้งานมาเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างไม่ระมัดระวัง ควรนำไปให้ช่างลับมีดลับให้คม เพื่อให้กลับมาใช้งานได้ตามปรกติ

การใช้และการเก็บมีด

- หลีกเลี่ยงการใช้มีดตัดอาหารแช่แข็งหรืออาหารที่แข็งมากๆ เช่น กระจูด เพราะจะทำให้ใบมีดงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มีดตัดอาหารที่แข็ง ให้เขี่ยโดยขยับใบมีดขึ้นลงๆ
- ใช้เขียงไม้หรือเขียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว โลหะ หรือเซรามิกรองตัด

- เสียบมิดเก็บไว้ในที่เก็บมิดที่ทำจากไม้ หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมิดอย่างถูกวิธีจะช่วยรักษามิด และยืดอายุการใช้งานของมิด

Tiếng Việt

Trước khi sử dụng lần đầu

Rửa và lau khô dao trước khi sử dụng lần đầu.

Vệ sinh

- Nên rửa dao bằng tay. Máy rửa chén không làm hỏng dao hoàn toàn, nhưng lưỡi dao có thể bị gỉ sét hoặc bề mặt tay cầm nhựa có thể bị mờ.
- Để hạn chế vết cặn vôi/vết nước bốc hơi trên lưỡi dao, lau khô dao ngay sau khi rửa.
- Luôn luôn nên rửa và lau khô dao ngay sau khi sử dụng để tránh trường hợp vi khuẩn lây lan, chẳng hạn như từ thịt gà sang rau tươi sống.

Sử dụng dao sắc bén luôn an toàn hơn dao cùn, do đó cần mài bén dao thường xuyên. Dao này có lưỡi dao làm từ thép không gỉ nên rất dễ mài. Chúng tôi khuyên mài dao một lần/tuần nếu dùng dao với mục đích thông thường trong gia đình. Lưu ý cần phải dùng dụng cụ mài dao có chất liệu cứng hơn thép không gỉ của lưỡi dao. Do đó, dụng cụ mài dao phải được làm từ gốm sứ hoặc thép crôm, có thể dùng đá mài dao hoặc đồ mài dao.

Nếu dao quá cùn do đã sử dụng lâu hoặc do bất cẩn, có thể nhờ dịch vụ mài dao chuyên nghiệp lấy lại độ sắc cho lưỡi dao.

Bảo quản và sử dụng dao

- Tránh cắt thực phẩm đông lạnh hoặc quá cứng (ví dụ, xương), vì lưỡi dao có thể bị cong hoặc mẻ. Nếu bạn cắt thực phẩm cứng: di chuyển dao từ sau ra trước, không nghiêng dao sang hai bên.
- Luôn sử dụng thớt làm từ gỗ hoặc nhựa, tuyệt đối không cắt trên bề mặt kính, sứ hoặc kim loại.
- Bảo quản dao trong hộp dao hoặc dải nam châm gắn trên tường. Bảo quản dao đúng cách để bảo vệ lưỡi dao và kéo dài tuổi thọ sản phẩm.

