

den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbeving beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Vedlikehold av trehåndtak

- For best mulig beskyttelse av trematerialet og økt naturlig motstandsdyktighet mot fuktighet, bør det behandles med olje godkjent for kontakt med mat, for eksempel vegetabilsk olje. Olje inn en gang, tørk av overflødig olje og gjenta behandlingen etter 24 timer. Gjenta prosessen ved behov.

- La ikke trehåndtaket være i kontakt med vann over lengre tid, ligge i bløt eller være fuktig i lengre tid.

Suomi

Ennen käyttöönottoa

Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistus

- Veitset on suositeltavaa pestä käsin. Konepesu ei tee veitsistä käyttökelvottomia, mutta konepesun seurauksena niiden terä saattaa vahingoittua ja ruostua.
- Pese ja kuivaa veitsi heti käytön

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

afilador cerámico, de polvo de diamante o una piedra de afilar. No utilices nunca un afilador de acero inoxidable.

- Si el cuchillo está roto debido al uso o a la falta de mantenimiento, se recomienda que lo afile un profesional.

Almacenaje y mantenimiento

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

Cuidado del mango de madera

- Para proteger mejor el material de madera e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratarlo con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vegetal. Aplica el aceite, retira el exceso

jälkeen, jotta esim. raa’an kananlihan bakteerit eivät veitsen kautta kulkeudu vihanneksiin.

- Kuivaa veitsi heti pesun jälkeen, jotta terään ei synny laikkuja.

Veitsen teroittaminen

- Terävä veitsi on käytössä turvallisempi kuin tylsä. Vaikka tämän veitsen molybdeeni-vanadiiniteräksestä valmistettu terä säilyy terävänä normaalia ruostumattomasta teräksestä valmistettua terää pidempään, veitsi on silti hyvä teroittaa säännöllisin väliajoin. Normaalisissa kotikäytössä tämä tarkoittaa teroittamista noin kerran viikossa.
- Muista, että teroittimen tulee olla materiaailtaan kovempaa kuin teräksen, josta veitsi on valmistettu. Käytä siis keraamista tai timanttiteroittinta tai hiomakiveä. Älä koskaan käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettua teroittinta. Jos veitsi on hyvin tylsä, ammattilaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.

Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkaamasta jäisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän vääntymisen tai sen, että

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

y vuelve a hacer lo mismo después de 24 horas. Repite el proceso cuando sea necesario.

- No debes que el mango de madera entre en contacto con agua, se empape o se humedezca durante mucho tiempo.

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

terästä irtoaa kappaleita. Jos leikkaat 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 magneettilistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

Puisen kahvan huoltaminen

- Suojataksesi puumateriaalia, se kannattaa käsitellä elintarvikékäyttöön sopivalla öljyllä (esimerkiksi kasviöljyllä), jotta sen luontainen kosteudensietokyky paranee. Öljyä kerran, pyyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsitellyä 24 tunnin kuluttua.
- Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål, dvs. använd ett bryne av keramik, diamanbryne eller en brynsten. Använd inte ett bryne av rostfritt stål.
- Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning eller ovarsamhet kan en professionell slipning behövas.

Svenska

Före första användning

Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

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'affilcoltelli 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 affilcoltelli in acciaio inossidabile.
- Se un coltello si è smussato per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

Istruzioni per l'uso

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

Rengöring

- Knivar mör bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggen kan skadas och bladet korrodera.
- Diska och torka kniven direkt efter användning så undviker du att bakterier från t.ex. rå klyckling sprids vidare till råa grönsaker.
- För att undvika fläckar på bladet ska kniven torkas av direkt efter rengöring.

Bryning och slipning

- En vass kniv är säkrare att använda än en slö. Bryn därför kniven med jämna mellanrum. Kniven har blad av molybden/vanadiumstål som går bra att bryna. En kniv som används varje dag bör brynas någon gång i veckan.
- Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål, dvs. använd ett bryne av keramik, diamanbryne eller en brynsten. Använd inte ett bryne av rostfritt stål.
- Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning eller ovarsamhet kan en professionell slipning behövas.

Förvaring och användning

- Undvik att skära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggen böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om du skär

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

Manutenzione del manico in legno

- Per proteggere più efficacemente il materiale di legno e migliorare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Olialo, elimina l'olio in eccesso e ripeti dopo 24 ore. Ripeti il processo quando è necessario.
- Evita che il manico in legno entri in contatto con l'acqua, si bagni o si inumidisca per un periodo prolungato.

Magyar

Első használat előtt

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

Tisztítás

- A késeket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépben tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröld a kést szárazra használat után. Így megelőzhető, hogy a késről esetleg baktériumok kerüljenek -például nyers csirkehérsről - friss zöldségekre.

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.

Ta hand om trähandtag

- Bästa sättet att skydda träet på knivar motståndskraften mot fukt, är att behandla det med olja godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja in handtaget en gång, torka bort eventuellt överskottsolja och upprepa efter 24 timmar. Upprepa processen när det är nödvändigt.
- Låt inte trähandtaget komma i kontakt med vatten, blötläggas eller vara fuktigt under en längre tid.

Česky

Před prvním použitím

Před prvním použitím nůž umyjte, opláchněte a osušte.

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröld 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 acélnál, mégis meg kell élezned azt rendszeres időközönként. Hagyományos háztartási használat esetén heti egy alkalommal javasolt.
- Ne feledd, hogy a késélezőnek keményebb anyagból kell lennie, mint a kés pengéjének. Ennek érdekében használj kerámiából, gyémántból vagy köszörűkőből készült késélezőt. Ne használj rozsdamentes acélból készült késélezőt.
- Ha túl hosszú használat vagy gondatlanság következtében nagyon tompává válna a kés, elképzelhető, hogy szakember segítségére lesz szükséged a kés élének visszaállításához.

Kések tárolása és használata

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

Čištění

- Nože je dobré mýt ručně. Je málo pravděpodobné, že by se mytím v myčce nůž stal nepoužitelným. Může 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 kuřete na zeleninu.
- Abyste zabránili vzniku nevzhledných skvrn na nožích, vysušte je ihned po umytí.

Broušení

- Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý. Přestože molybden/vanadová ocel použitá u tohoto nože vydrží déle ostrá než ocel nerezavějící, měli byste ostří nože pravidelně brousit. Nože běžně používané v domácnosti doporučujeme brousit jednou týdně.
- Mějte na paměti, že brousek musí být z tvrdšího materiálu, než ze kterého je čepel nože. Proto musíte použít keramickou nebo diamantovou ocilku nebo brousek. Nikdy nepoužívejte brousek z nerezavějící oceli.

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

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

élelmiszert kell vágnod, mindig a kés előre-hátra mozgatasával vágj. Soha ne mozgasd a kést oldalsó irányba.

A fa nyél ápolása

- Ahhoz, hogy a legjobban megvédd a fa anyagot és hogy ellenállóbb legyen a nedvességgel szemben, speciális olajjal kell lekezelned, mely érintkezhet később élelmiszerral - például ásványi olaj, vagy növényi olaj. Kend át olajjal, töröld le a felesleget, majd ismételd meg 24 órával később. Szükség esetén ismételd meg.
- Soha ne hagyd hosszabb ideig a vízben állni és ne érje hosszú ideig nedvesség.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed

pierwszym użyciem.

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

Používání a skladování nože

Vyhňete se krájení zmrzlych 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. Ochráňte tak ostří a prodloužte jejich životnost.

Péče o dřevěnou rukojeť

- Pro nejlepší ochranu dřevěného materiálu a zvýšení jeho přirozené odolnosti proti vlhkosti by měl být ošetřen olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným olejem. Naolejujte, přebytečný olej setřete a opakujte po 24 hodinách. V případě potřeby proces opakujte.
- Nedovolejte, aby se dřevěná rukojeť dostala do kontaktu s vodou, namočila se nebo navlhla po delší dobu.

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

Mycie

- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Nóż raczej nie zużyje się przy zmywaniu w zmywarce, ale krawędzie 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 śladów na ostrzu wysusz nóż natychmiast po jego umyciu.

Ostrzenie

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu od noża stepionego. Chociaż stal molibdenowo/wanadowa zastosowana do produkcji tego noża dużej pozostaje ostrza niż zwykła stal nierdzewna, nóż wciąż należy ostrzyć w regularnych odstępach czasu. Zazwyczaj zaleca się ostrzenie raz w tygodniu przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym.
- Należy pamiętać, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Z tego powodu należy użyć ostrzałki ceramicznej, diamentowej lub kamienia do ostrzenia. Nigdy nie należy stosować ostrzałki ze stali nierdzewnej.
- Jeżeli nóż się stepi na skutek

Español

Antes de usar por primera vez

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

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.

Afilado y pulido

- Es más seguro usar un cuchillo afilado. Aunque la hoja de molibdeno/vanadio de este cuchillo se mantiene afilado más tiempo que los de acero inoxidable, es aconsejable afilar el cuchillo con regularidad. Para cuchillos de uso diario, se recomienda hacerlo 1 vez por semana.
- Recuerda que el afilador debe ser más duro que el material de la hoja del cuchillo. Por eso se recomienda usar un

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

Ennen käyttöönottoa: pesu, huuhtelu ja kuivaus. Kuvassa on nähtävissä, että terä on puhdas ja kuiva.

długotrwałego używania lub niedbalstwa, dla odzyskania ostrości konieczne może okazać się profesjonalne ostrzenie.

Przechowywanie i używanie

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

Konserwacja drewnianej rękojeści

- Aby jak najlepiej zabezpieczyć drewno i zwiększyć jego naturalną odporność na wilgoć, należy zakonserwować je olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, np. olejem roślinnym. Nanieś warstwę oleju, zatrzyj jego nadmiar, a następnie powtórz czynność po 24 godzinach. W razie konieczności te czynności.

- Nie dopuść, aby drewniana rękojeść pozostawała w kontakcie z wodą, wilgocią lub była zanurzona przez dłuższy czas.

Eesti

Enne esmakordset kasutamist

Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

Puhastamine

- Nugasid tuleks eelistatavalt pesta käsitsi. On vähetõenäoline, et nuga muutub nõudepesumasinas pestes kasutuks, kuid noatera võib saada kahjustatud ja see võib minna rooste.
- Peske ja kuivatage nuga kohe pärast kasutamist. See hoiab ära igasuguse bakterite leviku ohu, näiteks toorelt kanalt köögiviljadele.
- Selleks, et vältida koledaid plekke noateral, kuivatage nuga kohe pärast pesemist.

Teritamine

- Teravat nuga on ohutum kasutada kui nüri nuga. Kuigi molübdeen/vanaadium terasest kasutatud nuga püsib terav kauem kui tavaline roosteavabast terasest nuga, siis peaks ikkagi nuga regulaarselt

teritama. Tavalises majapidamises kasutuses olevaid nuge on soovitav kord nädalas teritada.

- Pidage meeles, et teritaja peab olema valmistatud tugevamast materjalist kui terasest terad. Seetõttu peate kasutama noateritajat, mis on keraamiline, teemandist või luisku. Ärge kasutage roosteavabast terasest teritajat.
- Kui pika kasutamise või hooletuse tõttu on nuga muutunud väga nüriks, siis võib olla vajalik lasta seda professionaalselt teritada ning serv taastada.

Noa kasutamine ja hoidmine

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

Puidust pideme hooldamine

- Et puitu kaitsa ja suurendada selle loomulikku niiskustaluvust, tuleb seda töödelda toiduga kokku puutuda lubatud õliga, nt taimeõliga. Õlita, pühi ülejäänud õli maha ja korda töötlust 24 tundi hiljem. Vajadusel korda protsessi.

Kõva teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

Nõuetõenäoliselt teritatud nuga

- Ära lase puidust pidemel veega kokku puutuda, ära leota seda ega hoi a pikalt niiske kohas.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Trīršana

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

Asināšana

Ass nazis ir drošāks par trulu nazi. Lai arī molibdēna/vanādija tērauds, no kā izgatavots šis nazis, saglabājas ass ilgāk par parastu nerūsējošu tēraudu, naža

- Koka roktura apkope**
- Lai labāk aizsargātu koksni un lai uzlabotu tās dabisko noturību pret mitrumu, tā

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

ši a-i īmūnātāji rezistentā naturālā la umiditate, tratează-l cu ulei care este aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu ulei vegetal.
Aplică ulei o dată, șterge surplusul și repetă operațiunea după 24 de ore.
Aplică acest tratament ori de câte ori este necesar.
• Nu lăsa mânerul din lemn să se umezească sau să stea în apă o perioadă îndelungată.

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.

Ostrenie a brušenie

- Ostrý nôž je bezpečnejší než tupý. Hoci si molybdénovo-vanádiová oceľ tohto noža

asmeni vienalga nepieciešams regulāri asināt. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā.

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvīlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, dimanta vai galodas. Nekādā gadījumā nelietojiet nerūsējošā tērauda asināmo.
- Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pie profesionāļa.

Naža lietošana un uzglabāšana

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

Koka roktura apkope

- Lai labāk aizsargātu koksni un lai uzlabotu tās dabisko noturību pret mitrumu, tā

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

dlhšie zachová svoju ostrosť než obyčajná nehrdzavejúca oceľ, aj tak nôž pravidelne naostriete. Na bežné použitie v domácnosti odporúčame nabrúsiť nôž raz týždenne.
• Majte na pamäti, že brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Používajte preto brúsku vyrobenú z keramiky, diamantu alebo brúsny kameň. Nikdy nepoužívajte brúsku z nehrdzavejúcej ocele.
• Ak je nôž dlhým používaním alebo nedostatočnou údržbou už veľmi tupý, nechajte ho odborné nabrúsiť, aby sa obnovila jeho ostrosť.

Používanie a odkladanie nožov

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pilkou, nikdy ho nevykuvajte.
- 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.

Starostlivosť o drevenú rukoväť

- Najlepšiu ochranu dreveného materiálu a zvýšenie jeho prirodzenej odolnosti

- jāieļļo ar eļļu, kas ir piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, ar augu eļļu. Ieeļļot un noslaucīt lieko eļļu. Atkārtot pēc 24 stundām. Atkārtot pēc nepieciešamības.
- Nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei un mērcēt.

Lietuvių

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Priežiūra

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peiliai pakeis formą, nebent plausite juos indaplovėje. Tačiau yra tikimybė pažeisti kraštą ir geležtės korozijos tikimybė.
- Plaukites ir džiovinkite peilius iš karto po panaudojimo. Šitaip sustabdomas bakterijų, esančių maisto produktuose, plitimas. Pavyzdžiui, žalioje vištienoje ar šviežiose daržovėse.
- Tam, kad ant peilio geležtės neliktų nudžiūvusio vandens žymių, nususinkite peilį vos nuplovę.

Galandimas ir aštrinimas

- Aštrių peiliu naudotis saugiau. Nors peiliai

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

voči vlhkosti dosiahnete, ak ho ošetríte olejom schváleným na styk s potravinami, napríklad rastlinným olejom. Naolejujte jedenkrát, prebytočný olej zotrite a potom ošetroenie opakujte o 24 hodín neskôr. V prípade potreby postup zopakujte.
• Vyhňte sa tomu, aby drevená rukoväť prišla na dlhší čas do kontaktu s vodou, namočila sa alebo navlhla.

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 досky и подсушете ножа. Това предотвратява разпространението на бактерии, например от суровото пилешко месо към пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприятните следи по острието, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

Острене и точене

- Острите ножове са по-безопасни

pagaminti iš molibdeno/vanadžio plieno nerūdijančio plieno peiliais, juos reikia reguliariai gaļašti. Įprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama gaļašti kartą per savaitę.

- Atminkite, kad gaļastuvus turi būti pagamintas iš tvirtesnės už geležtės plieną medžiagos, todėl naudokite keraminį, deimantinį ar plieninį gaļastuvą.
- 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 kiėtų produktų (pavyzdžiui, kaulų), nes geležtė gali sulinkti arba imti kilbiėtį. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Nepjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

Medinės rankenos priežiūra

- Siekiant geriau apsaugoti medieną, padidinti jos natūralų atsparumą drėgmei, ją reikėtų apdoroti sąlyčiumi su maistu tinkamu aliejumi, pavyzdžiui, augaliniu.

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

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

- Никога не използвайте точило от неръждаема стомана.
- Ако поради продължителна или небрежна употреба ножът се е затъпил, вероятно е необходимо професионално заточване.

Съхранение и употреба на ножа

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви ръбът или да се разхлаби острието. При рязане на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете настрана.

- Използвайте само пластмасови или

- Išpakkite kartą, perteklių pašalinkite. Pakartokite šią procedūrą po 24 valandų. Vėliau kartokite pagal poreikį.
- Nemirkykite ir nepalikite ilgam vandenyje.

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 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.

Amolar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. No entanto, o aço de molibdeno/vanádio usado nesta faca mantém-se afiado durante mais tempo do que o aço inoxidável normal; ainda assim, deve afiar a faca com regularidade.

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

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.

Грижа за дървената дръжка

- За по-добра защита на дървеня материал и за да повишите естествената му устойчивост към влага, е желателно да го третирате с одобрени за контакт с храни масла, например растителни мазнини. Намажете веднъж, поийте излишното масло и след това повторете процедурата след 24 часа. Повторете процедурата, когато е необходимо.
- Не оставяйте дървената дръжка в контакт с вода, напоена или навлажнена за продължителен период от време.

Hrvatski

Prije prve upotrebe

Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

- Uma vez por semana é o aconselhado para um uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser de um material mais duro do que o aço das lâminas. Portanto, precisa de usar um amolador feito de cerâmica, diamante ou de uma pedra de amolar.
- Nunca utilize um amolador de aço inoxidável. Se uma faca ficar demasiado romba devido ao uso prolongado ou descuido, é conveniente que seja afiada por um profissional.

Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina incurve 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.

Cuidados com o cabo de madeira

- Para proteger da melhor forma o material

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

Molibdēna/vanādija tērauda naža asmeņi

istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlaćite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož u stranu.

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 produžujete njihovo trajanje.

Briga o drvenoj dršci

- Kako bi se drveni materijal što bolje zaštitio te kako bi se povećala njegova prirodna otpornost na vlagu, trebalo bi ga premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice biljnim uljem. Najliti jednom, obrisati višak ulja i zatim ponoviti postupak nakon 24 sata. Po potrebi ponoviti postupak.
- Drvena drška ne bi smjela biti u dodiru s vodom niti se namakati ili biti vlažna dulje vrijeme.

Ελληνικά

Прин από τη πρώτη χρήση

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

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.

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.

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 εμποδίζετε τα τυχόν βακτήρια να εξαπλωθούν από, για παράδειγμα, το ωμό κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.
- Για να αποφευχθούν αντιαισθητικά σημάδια στη λεπίδα, στεγνώστε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

Τρόχιμα και ακόνιαμα

- Ένα κομτερό μαχαίρι, είναι πιο ασφαλές στην χρήση από ένα στομωμένο μαχαίρι. Παρόλο που το ασάλι από μολυβδαίνιο/βανάδιο από το οποίο είναι κατασκευασμένο αυτό το μαχαίρι παραμένει κοφτερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από το κανονικό ανοξείδωτο ασάλι, καλό είναι να ακονίζετε το μαχαίρι σας τακτικά. Για κανονική οικιακή χρήση, συνιστούμε αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.
- Να θυμάστε, ότι το ακονιστήρι πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό που

σκληρό από τη λεπίδα του μαχαίριού. Γι' αυτό, πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από κεραμικό, με επικάλυψη διαμαντιού, ή από ακονόπετρα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από ανοξείδωτο ασάλι.

- 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 επιδιόρθωσή της κόψης το τρόχιμα της λάμας να πραγματοποιηθεί από έναν επαγγελματία.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαίριού σας

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματα: 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 μαχαίριων ή σε μια μαγνητική μπάρα

Türkçe

İlk kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizlik

- Bıçakların elde yıkanması tavsiye edilir. Bulaşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılamaz hale gelir, kenarları zarar görebilir ve paslanabilir.
- Her kullanımdan sonra bıçağı hemen yıkayıp kurulayınız. Bu şekilde, örneğin pişmemiş tavuktan taze sebzelere herhangi bir bakterinin bulaşma riskini de önlemiş olursunuz.
- Bıçak üzerinde herhangi bir leke oluşmasını önlemek için bıçağı yıkadiktan sonra hemen kurulayınız.

Bileme ve keskinleştirme

- Keskin bir bıçak kör bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir. Molibden/vanadyum çelik kullanılarak yapılmış bu bıçak, sıradan paslanmaz çelik bıçaklara nazaran daha uzun süre keskin olmasını önlemek için bıçağı ykadiktan sonra hemen kurulayınız.
- Her kullanımdan sonra bıçağı hemen yıkayıp kurulayınız. Bu şekilde, örneğin pişmemiş tavuktan taze sebzelere herhangi bir bakterinin bulaşma riskini de önlemiş olursunuz.
- 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.

Ahşap sapın bakımı

- Ahşap malzemeyi en iyi şekilde korumak ve neme karşı doğal direncini artırmak için, gıda ile teması onaylanmış yağ,

ston toyo.
Apothkeούνται τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαίριού.

Φροντίζοντας το ξύλινο χερουλί

- Για να είναι καλύτερη η προστασία του ξύλινου υλικού και να αυξήσετε τη φυσική του αντέσταση στην υγρασία, θα πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία με λάδι εγκεκριμένο για επαφή με τροφή, για παράδειγμα φυτικό έλαια. Αλείψτε με λάδι μία φορά, σκουπίστε τυχόν περίσσεια λαδιού και στη συνέχεια επαναλάβετε τη θεραπεία 24 ώρες αργότερα. Επαναλάβετε τη διαδικασία όταν είναι απαραίτητο.
- Μην αφήνετε το ξύλινο χερουλί να παραμένει σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Українська

Перед першим використанням

Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

Очищення

- Ножи краще мити вручну. Миття

в посудомийці не знісує ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.

- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Це допоможе запобігти ризику потраплення бактерій, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.
- Щоб уникнути утворення слідів на лезі, сушіть ніж одразу після миття.

Зачоування та шліфування

- Гострий ніж безпечніший у використанні, ніж затуплений. Хоча лезо ножа виготовлене з ванадій-молібденової сталі і зберігає гостроту довше, ніж звичайна нержавіюча сталь, його необхідно регулярно гострити. Одного разу на тиждень достатньо для звичайного домашнього використання.
- Пам'ятайте, що точило має бути виготовлене з матеріалу твердішого, ніж сталь леза. Для цього знадобиться точило, зроблене з кераміки, алмаза чи гострилого каменю. Не використовуйте точило з нержавіючої сталі.
- Якщо в результаті тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення ріжучого краю зверніться до спеціаліста.

Зберігання та використання ножа

- Не використовуйте ніж для розрізання заморожених або дуже твердих продуктів (наприклад, кісток), оскільки це може призвести до викривлення гострого краю або пошкодження леза. Якщо ви нарізаєте тверді харчові продукти: плавно ріжте, рухаючи ніж вперед і назад. Не 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.
- Догляд за дерев'яною ручкою**
- Для більшого захисту та природної стійкості деревини до впливу вологи, її слід обробити олією, яку можна використовувати з харчовими продуктами — наприклад, рослинною. Обробіть поверхню олією один раз, видалить надлишок і повторіть через 24 години. Повторюйте ці кроки за потреби.

Шхад і шхадзі

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

- Не допускайте контакту дерев'яної ручки з водою чи намокання протягом тривалого часу.

Srpski

Pre prve upotrebe

Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Čišenje

- Noževe je najbolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može ošteti i zardati.
- Nož operi i osuši odmah nakon upotrebe. To je ujedno i najbolja prevencija širenja bakterija sa, recimo, sirove piletnе за сеčenje. 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.

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož bezbedniji je od tupog. Iako čelik s molibdenom/vanadijumom od kojeg je napravljen ovaj nož duže ostaje oštar nego obični nerđajući čelik, ipak moraš redovno oštriti ovaj nož. Savetuje se jednom sedmično ako se upotrebljava u domaćinstvu.
- Oštarč mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

Шхадзі і шхад

- moraš upotrebljavati porcelanski ili dijamantski oštrač ili brus. Nikad ne upotrebljavaj oštrač od nerđajućeg čelika.
- Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštri.

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: povlaćite 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.

Briga o drvenoj dršci

- Da najbolje zašitiš drveni materijal i povećaš njegovu prirodnu otpornost na vlagu, tretiraj ga uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, npr. biljnim. Namaži jednom uljem, obriši višak i ponovi posle 24 sata. Postupak ponovi kad bude neophodno.
- Ne ostavljaj drvenu dršku duže u kontaktu s vodom, nemoj je potapati ni kvasiti.