

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Pirms pirmās nažu lietošanas reizes to rūpīgi nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet.
- Tīrīšana
- Nažus ieteicams mazgāt ar rökām. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā, nažu asmens var kļūt truls, nespods vai sākt rūsēt.
- Nažus ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas, lai pēc esējās izvairītos no baktēriju izplatīšanās, piemēram, no svāigas galas uz dārzeniem.
- Lai uz asmeni nerastos ūdens nosēdumi, nazis jānoslauka uzreiz pēc mazgāšanas.

Asināšana
Ass nazis ir drošaks par trulu nazi, tādēl regulāri asini savus nažus. Nažu asmeni izgatavoti no nerūsējošā tērauda, kas ir viegli uzasināms materiāls. Mēs iesakām naži asināt reizi nedēļā.

Svarīgi acīterties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmās, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēl izvēlies nažu asināmā, kas izgatavots no keramikas vai hroma tērauda vai arī galodu.

Jā nazis lietots ilgtosī vien nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pie profesionāla.

Nažu lietošana un uzglabāšana
Negrieziet saldētu vai joti cietus pārtikas produktus (piemēram, kalulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusī jeb pa labi un pa kreisī.

Lietojet ar koka vai plastrmasas virtutes dālīti. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramikas virsmas.

Turiet nažu stāvlīvi vāl pie magnētiskā turētāja.

Pareiza nažu uzglabāšana aizsāgā asmeni un nodrošina ilgāku kalposanas laiku.

Lietuvių

Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami peilių pirmą kartą, išplaukite jį, praskalaukite ir iššluostykite.

Vilnos

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Jiems nepakenkinti plaudami indaplovėje, tačiau geležtė galii atspreti, pradėti rūdyti, o plastikinė rankenos galii išblukti ir tapti matinės.
- Rekomenduojama plauti ir šluostyti peilių iškart po naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimo, pavyzdiui, nuo vienšenų ant šviežių daržovių.
- Sausai iššluostykite peilių iškart po plovimui, kad ant geležtės būtų dėmėti.

Kaip galėti

- Ašturiu peiliui naudoti saugiau, todėl ji reikėtų reguliarai pagalaisti. Pagalaisti peilio geležtę, pagamintą iš nerūdijančio plieno, visiškai paprasta. Iprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galiai kartą per savaitę.
- Atminke, kad galaušius turi būti pagamintas iš tvirtinės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šilavimo amžiuje arba peilių galaušą.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peilius labai atbuvo, ašmenų aštrumui atstatyti gali prireiki specialistų pagalbos.

Kaip naudoti ir laikyti peilių

- Stenkiteis neįjauti šaldytu ir labai kietu produkty (pvz. sūrius), pois išso podes faseri kom su kūlėmis. Jei būtina įjauti kietus maisto produktaus, braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į žonu.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Neįjaukti ant stiklinių, metalinių ar keramininių paviršių.
- Peilius laikykite stote arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausoja geležtę, peiliui ilgiu tarnauja.

Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encurre ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.

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 de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungescă durata de viață.

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, распилюйте его плавными движениями вперед-назад, при этом не раскачивая нож из стороны в сторону.
- Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Ножики не режут на стеклянной, керамической или металлической поверхности.
- Храните нож в подставке для ножей или на настенном магнитном планке. Правильное хранение защищает лезвие и увеличивает срок службы ножа.

Українська

Перед першим використанням

- Перед першим використанням ножі слідують вимити і витрети насухо.

Чистка

- Рекомендується мити ножі вручну. Якщо мити ножі в посудомоечній машині, то край лезвя може затупитися, саме лезвіє може заржавіти, а також поверхність пластикової ручки може повздутися.
- Мойте і сушіть ножі після кожного використання. Це підтримується розширенням бактерій, наприклад, від сирого м'яса з свіжими овочами.
- Во избежание появления пятен на лезвии ножа вытирайте нож сразу после того, как Вы его помыли.

Заточка ножа

- Острие ножи в использовании безопаснее затупившихся, поэтому ножи необходимо регулярно затачивать. Лезвия из нержавеющей стали легко затачиваются. При бытовом использовании рекомендуется затачивать ножи раз в неделю.
- Ножеточка должна быть изготовлена из более твердого материала, чем сталь лезвия. Поэтому вам необходимо использовать точильный бруск от хромированной стали, точильный камень или ножеточку.
- Если в результате долгого использования или из-за неаккуратного обращения нож сильно затупился, может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

Português

Antes de usar pela primeira vez

- Prieš naudodami peilių pirmą kartą, išplaukite jį, praskalaukite ir iššluostykite.

Limpeza

- As facas devem ser lavadas à mão. A faca não fica inutilizada se for lavada à máquina, mas o rebordo pode danificar-se, a lâmina pode ficar corroída ou a superfície na pele de plástico pode ficar baça.
- Recomenduojama plauti ir šluostyti peilių iškart po naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimo, pavyzdiui, nuo vienšenų ant šviežių daržovių.
- Sausai iššluostykite peilių iškart po plovimui, kad ant geležtės būtų dėmėti.

Asiar e aguçar

- Ašturiu peiliui naudoti saugiau, todėl ji reikėtų reguliarai pagalaisti. Pagalaisti peilio geležtę, pagamintą iš nerūdijančio plieno, visiškai paprasta. Iprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galiai kartą per savaitę.
- Atminke, kad galaušius turi būti pagamintas iš tvirtinės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šilavimo amžiuje arba peilių galaušą.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peilius labai atbuvo, ašmenų aštrumui atstatyti gali prireiki specialistų pagalbos.

Kaip naudoti ir laikyti peilių

- Stenkiteis neįjauti šaldytu ir labai kietu produkty (pvz. sūrius), pois išso podes faseri kom su kūlėmis. Jei būtina įjauti kietus maisto produktaus, braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į žonu.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Neįjaukti ant stiklinių, metalinių ar keramininių paviršių.
- Peilius laikykite stote arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausoja geležtę, peiliui ilgiu tarnauja.

Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encurre ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.

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 de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungescă durata de viață.

Зберігання та використання ножа

- Не режьте замороженные или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может погнуться или даже сломаться. Когда вы режете твердый продукт, распилюйте его плавными движениями вперед-назад, при этом не раскачивая нож из стороны в сторону.
- Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Ножики не режут на стеклянной, керамической или металлической поверхности.

- Заведи використовувати дерев'яну або пластикову дошку для наризання. Нічого не наризай на поверхні зі скла, металу або кераміки.
- Зберігайте ніж у підставці для ножів або на настінному магнітному трамблі. Правильне зберігання захищає лезвіє і збільшує строк служби ножа.

Pre prve upotrebe

- Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Cišćenje

- Nažev je najbolje pratiti ručno. Sicer je malo verjetno, da se bo nož pranjui na pomivalnem stroju poškodoval, a kljub temu lahko rezilo postane topo ali zarjavlji, površina ročaja pa lahko obledi.

• Nož po uporabi mora biti spremn na osušite.

• S tem postopek siřenje bakterij iz, na primer, surovega piščančjega mesa na zelenjavo.

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

Ostrenje i brušenje

- Oster nož je najbolje pratiti ručno. Sicer je malo verjetno, da se bo nož pranjui na pomivalnem stroju poškodoval, a kljub temu lahko rezilo postane topo ali zarjavlji, površina ročaja pa lahko obledi.

• Nož po uporabi mora biti spremn na osušite.

• S tem postopek siřenje bakterij iz, na primer, surovega piščančjega mesa na zelenjavo.

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

Oštrejanje i šluštanje

- Gostrijar nož bezpečnijiji je od tupog, zato redovno oštriti. Ovaj nož ima oštricu od nerđajućeg čelika koja se lako oštri. Savetujte se jednom sedmično ako se upotrebjava u domaćinstvu.

• Oštrac mora biti od materijala čvrstog nego, ga moraš mordati datu profesionalno naostri, da obnoviš rob negovega rezila.

Ako nož poprično otupi usled dugje upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naštoři.

Čuvanje i upotreba noža

- Izbegavaj da sećes smrznuće ili veoma tvrdne namirnice (na primer kosti), jer se te mogušće.

• Izbegavaj da sećes smrznuće ili veoma tvrdne namirnice (na primer kosti), jer se te mogušće.

Română

Înainte de prima utilizare

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

Curătare

- Este de preferat sa speli cuțitele manual. Spalatul în mașina automată ar putea cauza coroziunea lamei sau ar putea matai manerul. Spăla și sterge cuțitul imediat după ce l-ați folosit. În acest fel previi raspândirea bacteriei de la, de exemplu, carne de pui la legume.
- Recomanduojama plauti ir šluostyti peilių iškart po naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimo, por exemplo, da carne crua para legumes crus.
- Sausai iššluostykite peilių iškart po plovimui, kad ant geležtės būtų dėmėti.

Brûsenie e ostrenie

- Tupý nož je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelné brúsiť. Tento nož má čepel z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa ľahko brúsi. Pri bežnom používaní v domácnosti sa odporúča brúsiť nožé pomerne často.
- Brúsku musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepel. Preto musíte použiť keramickú alebo chrómovú brúsku alebo oceľku.
- Ak je nož po dlhom používaní alebo nedostatočnej údržbe veľmi tupý, nechajte ho nabrusiť u odborníka.
- Za da izbegnete nеприятните следи по острието, винаги подсушавайте ножа ведна след измиване.

Podstranie e natocwanie

- Ostrite nožové sa po-bezopasni za upotrebu týpate, zatože rôzne materiály sú ďalej odporúčané. Tento nož je odporúčaný pre domácnosť. Ostrenie jednom týdne oboľu je dovolené za normalú upotrebu v kučanstve.
- Brúsku musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepel. Preto musíte použiť keramickú alebo chrómovú brúsku alebo oceľku.
- Ak je nož po dlhom používaní alebo nedostatočnej údržbe veľmi tupý, nechajte ho nabrusiť u odborníka.
- Za da izbegnete nеприятните следи по острието, vinnagti podsushavajte noža veda načravene.

Používanie a odkladanie nožov

- Nekrátajte mrazene a priľahlé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neoholi a priľali nové. Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrátajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Dacă cuțitul a devenit bont din cauza unei utilizări excesive sau neglijente, poate fi necesar să se ascuțiți lama în mod profesional pentru a-i refacă.

Schranenie и употреба на ножа

- Избегвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости). Тъй като може да се изкриви ръбът или да се разлопчат краищата на стомана и лесно се из