

# FÖRDUBBLA

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi

Ett av de många olika modellerna av Fördubbla.

- 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 surface on the plastic handle may become dull.
  - Wash and dry the knife directly after use. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.
  - To avoid unsightly marks on the blade, dry the knife immediately after it has been washed.

- Sharpening and whetting**
  - A sharp knife is safer to use than a blunt one, 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 die Griffoberfläche könnte matt werden.
  - Das Messer direkt nach der Benutzung spülen und abtrocknen. So vermeidet man z.B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse.
  - Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.
- Schleifen und schärfen**
  - Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. Dieses Messer hat eine Edelstahl Klinge, die sich leicht schärfen lässt. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch etwa einmal wöchentlich.
  - 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.

- Aanzetten en slijpen**
  - 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 bevoren 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.

De IKEA logo met de tekst "Design and Quality IKEA of Sweden"

De IKEA logo met de tekst "Design and Quality IKEA of Sweden"

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.
- Fransais**
- Avant la première utilisation**
  - Laver, rincer et sécher le couteau avant la première utilisation.
- Entretien**
  - Il est préférable de laver les couteaux à la main. Non pas que le couteau devienne inutilisable s'il est passé au lave-vaisselle, mais cela risque d'abîmer la pointe, d'attaquer la lame ou de ternir la poignée en plastique.
  - Lavez et essuyez le couteau immédiatement après usage pour éviter que les éventuelles bactéries de l'aliment, par exemple du poulet cru, ne se transmettent à d'autres aliments.

- Français**
- Avant la première utilisation**
  - Laver, rincer et sécher le couteau avant la première utilisation.
- Entretien**
  - Il est préférable de laver les couteaux à la main. Non pas que le couteau devienne inutilisable s'il est passé au lave-vaisselle, mais cela risque d'abîmer la pointe, d'attaquer la lame ou de ternir la poignée en plastique.
  - Lavez et essuyez le couteau immédiatement après usage pour éviter que les éventuelles bactéries de l'aliment, par exemple du poulet cru, ne se transmettent à d'autres aliments.

- Nederlands**
- Voor het eerste gebruik**
  - Was, spoel en droog het mes voor het eerste gebruik af.
- Reinigen**
  - Messen kunnen het best met de hand worden afgewassen. Ze worden in de vaatwasser niet onbruikbaar, maar de egge kan beschadigen, het lemmet kan corroderen en het oppervlak van het heft kan mat worden.
  - Was en droog het mes direct na gebruik af dan voorkom je dat bacteriëën van b.v. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groente.
  - Om vlekken op het lemmet te voorkomen, kan je het mes het best meteen na het afwassen afdrogen.
- Aanzetten en slijpen**
  - 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 bevoren 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.

De IKEA logo met de tekst "Design and Quality IKEA of Sweden"

De IKEA logo met de tekst "Design and Quality IKEA of Sweden"

## 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 die Griffoberfläche könnte matt werden.
- Das Messer direkt nach der Benutzung spülen und abtrocknen. So vermeidet man z.B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse.
- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.

**Schleifen und schärfen**

- Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

**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 knivsbladet 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 hníffinn fyrir fyrstu notkun.

**Þrif**

- Þvo ætti hnífana í höndunum. Ólíklegt er að hnifur skemmist

Hand geht. Dieses Messer hat eine Edelstahl Klinge, die sich leicht schärfen lässt. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch etwa einmal wöchentlich.

- 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

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

við að fara í uppþvottavél en blaðið getur skemmst eða tærst og yfirborð handfangsins dofnað í útliti.

- Þvotið og þurrkið hnífinn strax að notkun lokinni. Það kemur í veg fyrir hættu á að bakteríur smitist til að mynda úr hráum kjúklingi í ferskt grænmeti.
- Til að forðast blettamyndun ætti að þurrka hnífinn vel strax eftir þvött.

**Bryning**

- Brýna þarf hnífa reglulega, en beittir hnifar eru öruggari en bitlausir. Hnífsblað þessa hnífs er úr ryðfriú stáli sem auðvelt er að brýna. Miðað við venjuleg heimilisafnot er ráðlagt að brýna hnif einu sinni í viku.
- Athugið að brýnið þarf alltaf að vera úr harðara efni en stálið í hnífsblaðinu. Þess vegna þarf að nota brýni úr krómstáli, keramíki, hverfistein eða hnífabryni.
- Ef hnifur verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slæmrar umhíraðu, gæti þurft að láta fagfólk um að brýna hann til að ná bitinu aftur góðu.

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**

- Il est préférable de laver les couteaux à la main. Non pas que le couteau devienne inutilisable s'il est passé au lave-vaisselle, mais cela risque d'abîmer la pointe, d'attaquer la lame ou de ternir la poignée en plastique.
- Lavez et essuyez le couteau immédiatement après usage pour éviter que les éventuelles bactéries de l'aliment, par exemple du poulet cru, ne se transmettent à d'autres aliments.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

**Geysla og notkun á hnífum**

- Ráðlagt er að skera ekki frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmðum 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 málmí.
- Geymdu hnífinn í hnifastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geysla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífnsins.

# Norsk

**Før første gangs bruk**

- Vask, skylt og tørt av kniven før første gangs bruk.

**Reingjøring**

- Kniver skal helst vaskes for hånd. Kniven blir sannsynligvis ikke ødelagt av å bli vasket i maskin, men bladet kan bli skadet, ruste, eller overflaten på plasthåndtaket kan bli matt.
- Vask kniven rett etter bruk.

bactéries d'un aliment, par exemple du poulet cru, ne se transmettent à d'autres aliments.

- Essuyez la lame tout de suite après l'avoir lavée pour éviter les marques.

**Aiguisage**

- Un couteau aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé, c'est pourquoi il faut aiguiser votre couteau à intervalles réguliers. Ce couteau comporte une lame en acier inoxydable facile à aiguiser. Pour une utilisation domestique normale, il est conseillé d'aiguiser environ une fois par semaine.
- L'outils servant à aiguiser doit être dans un matériau plus dur que le métal de la lame. C'est pourquoi il faut utiliser un fusil en céramique ou en acier au chrome, une pierre à aiguiser ou encore un aiguiseur.
- 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

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Det forebygger risikoen for at bakterier spres fra f.eks. rå kylling til friske grønnsaker.

- For å unngå flekker på bladet anbefales det å tørke kniven umiddelbart etter at den er vasket.
- Skjerping og sliping**
  - En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, bryn derfor kniven med jevne mellomrom. Denne kniven har et blad av rustfritt stål som er enkelt å kvesse. Kniver til hverdagsbruk bør brynes ca. en gang i uken.
  - Tenk på at brynet skal være hardere enn knivens stål. Bruk derfor et bryne av keramikk, kromstål, en slipestein eller knivsliper.
  - Hvis kniven blir svært sløv som et resultat av langvarig bruk eller uaktsomhet, er det mulig at kniven må slipes av fagfolk.
- Oppbevaring og bruk av kniven din**
  - Unngå å skjære i frysne 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

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.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

Die Gebrauchsanweisung des Messers zeigt, dass es nicht in der Maschine gewaschen werden soll.

**Teroitus**

- 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 lujmpaa materiaalia kuin veitsen terän. Käytä siis keraamista tai kromiteräksestä valmistettua teroituspuikkoa, hiomakiveä tai veitsenteroittinta.
- Jos veitsestä ajan mittaan tai huolimattoman käytön seurauksena tulee todella tylsä, veitsi on hyvä teroituttaa ammattilaisella.

**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 puista tai muovista

Käyttökuntoinen teroituskivi

Valttiakkaat, joiden terä on kalliimpaa ja valmistettu kivestä

coltello ha una lama in acciaio inossidabile semplice da affilare. I coltelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana.

- Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro dell'acciaio della lama. Pertanto dovrai usare un acciaino in ceramica o in acciaio cromato, una pietra affilatrice o un affilacoltelli.
- Se un coltello ha perso quasi completamente la sua affilatura per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale per affilare la lama.

**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.

- leikkuulautaa. Älä käytä veistä valista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettilistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

## 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 och ytan på handtaget kan bli matt.
- Diska och torka kniven direkt efter användning så undviker du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till råa grönsaker.
- För att undvika fläckar på bladet ska kniven torkas av direkt efter rengöring.

Riponi

Riponi kunnonkivi, joka on ollut käytössä jo noin 5000 vuotta

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 k st első használat előtt mosd, áblítsd el,  s  vatosan t r ld sz razra.

**Tisztítás**

- A k seket ajánlatos kézzel mosogatni. Nem mennek t nkre a mosogatógépben sem, de az  l k meg r lhet, a penge rozsd sodhat, vagy a műanyag fog  felülete kophat.
- Használat után azonnal mosogasd el és töröld el a késeket,  gy megakad lyozod a k rokoz k átterjedését pl. a nyers csirkeh sr l a zöldségekre.
- Nem lesz foltos a k s, ha mosogatas után azonnal szárazra is t r lod.

**Bryning och slipning**

- En vass kniv  r s krare att anv nda  n en sl , bryn därför kniven med jämna mellanrum. Denna kniv har ett blad av rostfritt stål, som g r bra att bryna. F r knivar till vardagsbruk rekommenderas cirka en gång i veckan.
- Tänk på att brynet ska vara h rdare än skrivens stål. Använd därför ett bryne av keramik eller kromstål, brynsten eller knivslip.
- Om kniven blivit riktigt slå genom lång tids användning eller ovarsamhet kan en professionell slipning behövas.

**Förvaring och användning**

- Undvik att sk ra genom frusen eller mycket h rd mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggen böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om du sk r i h rda matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du sk r. 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

Bättre: kniv med ett brynt blad, mindre brynt

S rre: kniv med ett brynt blad, mycket brynt

** lez s, fen s**

- Az  les k sek biztons gosabban haszn lhat k, mint az  letlenek, ez rt gyakran  lezd meg k sedet. A k s peng je k nnyen  lezheth , rozsdamentes ac lb l k sz lt. Norm l h ztart sbeli haszn lat eset n ezt tan csos hetente egyszer  lvegezni.
- Fontos tudni, hogy az élező ob ltsd el, és óvatosan töröld szárazra.
- Tisztítás
  - A késeket ajánlatos kézzel mosogatni. Nem mennek tönkre a mosogatógépben sem, de az  l k meg r lhet, a penge rozsd sodhat, vagy a műanyag fog  felülete kophat.
  - Használat után azonnal mosogasd el és töröld el a késeket,  gy megakad lyozod a k rokoz k átterjedését pl. a nyers csirkeh sr l a zöldségekre.
  - Nem lesz foltos a k s, ha mosogatas után azonnal szárazra is t r lod.

**K sek tárolása és használata**

- Lehetőleg ne használ a késeket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az  le. Ha kemény élelmiszert kell v gnod, mindig

füst den mot en magnetlist p  v ggen. R tt f rvaring skyddar knivens egg och ger d rmed kniven l ngre livsl ngd.

##  esky

**Před prvním použitím**

- Před prvním použitím nůz omyjte, opláchněte a osušte.

** ist n **

- No e by se měly umyv t pouze rovn . Při myt i v myčce může dojít k poškozen i a korozi ost i nebo k poškozen i plastov  rukojeti.
- Po použití nůž pe liv  omyjte a otfete. Předejdete tak šíření bakterií, nap iklad ze syrového kuřecího masa na čerstvou zeleninu.
- Po umyt  nůše ost i pe liv  vysušte, na ost i se tak nebudou tvořit skvrny.

**Brousen  nůž**

- Ost r  nůž je vždy bezpe n j  n ţ nůž tup . Tento nůše je vyroben  z nerezavěj ci oceli, a tak je jeho

Nůž vyroben  z nerezavěj ci oceli, a tak je jeho brousení snadn 

Nůž vyroben  z d rven ho materi lu, n ţ je brousení obt zn 

Nůž vyroben  z hliněného materi lu, n ţ je brousení obt zn 

a k s el re-hátra mozgatas val végi. Soha ne ne mozgasd a k st old ls  irányba.

- Mindig használj f b l vagy műanyagból készült v g deszk t. Soha ne végi üvegéből, porcelánból vagy fémből készült felületen.
- T r ld k seidet k start ban vagy egy, a falra szertel mágneses késtartó cs kon. T r ld helyesen a késeket, ezzel meg vod az  l ket, egyben megn veled az  lettartalmukat is.

### Polski

**Przed pierwszym u yciem**

- Umyj, wypłucz i wysusz no e przed pierwszym użyciem.

**Czyszczenie**

- No e lepiej myć ręcznie. Chociaż mycie w zmywarce nie oznacza dla nich natychmiastowego zniszczenia, ale może dojść do uszkodzenia krawędzi tnącej, korozji caego ostrza lub zmatowienia uchwytu.
- Myj i susz no e bezpośrednio po ich użyciu. Zapobiega to

broušení snadn . Pro b ţn  pou it  v domácnosti byste m li nů z nabrusit jednou týdně.

- Pamatujte, že brousek musí být vyroben  z tvrdého materi lu, než je ocel v ost ich. Z tohoto důvodu je třeba pou it ocilku z keramick  nebo chromov  oceli, brousek nebo ocilku na nože.
- Pokud se nůž ztupil následkem dlouhého pou iv n  nebo nedbalosti, měli byste jej nechat nabrusit odborn .

**Pou iv n  a skladování nože**

- Vyh nete se kr jen  zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (nap iklad kostí), mohli byste způsobil ohnutí nebo ulomen  čepele. Pokud ř znete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět a vysušte jej z tohoto jídla ven. Nehybujte nožem ze strany na stranu.
- V dy pou ivejte při kr jen  d rven  nebo plastov  prk nko. Nikdy nekr jejte potraviny na povrchu ze skla, kovu nebo keramiky.
- No e ukládejte do stojanu nebo

Ostrza

Ostrza, nůž z brousen ho materi lu, n ţ je brousen  obt zn 

Ostrza, nů  z hlin n ho materi lu, n ţ je brousen  obt zn 

Ostrza, nů  z d rven ho materi lu, n ţ je brousen  obt zn 

ryzyku przedostania się bakterii, na przyk d pochodzących z surowego mięsa drobiowego, na świeże warzywa.

- Aby uniknąć pozostania plam wapiennych na ostrzu, wytrzyj n   natychmiast po umyciu.

**Ostrzenie**

- Ostry n   jest bezpiecniejszy w użyciu ni  tępy, dlatego regularnie ostrz n  . Ten n   ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest l twe do naostrzenia. Przy zwyklym użytkowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzenie noża raz w tygodniu.
- Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Dlatego używaj oselki wykonanej z ceramiki lub stali chromowanej, kamienia do ostrzenia lub ostrzałki do noży.
- Jeśli na skutek dluiego u ywania lub zaniedbania n   mocno się st pi, niezb dne mo e okazać si  profesjonalne ostrzenie no a w celu przywr cenia jego kraw dzi.

**Przechowywanie i u ywanie**

- Unikaj przecinania zamrozonej lub bardzo twardej  wno ci (np.

na magnetyck  p sek na zdi. Ochr n te tak ost ri a przedluou te jejich  ivotnost.

### Español

**Antes de usar por primera vez**

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

**Limpieza**

- Los cuchillos se deben lavar a mano. En el lavavajillas se puede estropear el filo, la hoja corroerse y quedar mate el mango de plástico.
- Lava y seca los cuchillos siempre después de usarlos para evitar que pasen las bacterias de un alimento, por ejemplo pollo crudo, a otros como las verduras.
- Para evitar la aparición de marcas en la hoja, s calos justo después de lavarlos.

**Afilado**

- 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

Ostrza

Ostrza, nů  z brousen ho materi lu, n   je brousen  obt zn 

Ostrza, nů  z hlin n ho materi lu, n   je brousen  obt zn 

Ostrza, nů  z d rven ho materi lu, n   je brousen  obt zn 

kości), gdyż może to spowodować wygięcie lub wykruszenie si  ostrza. Jeśli próbujesz przecinać twarde potrawy: przecia aj n   do przodu i do tyłu coraz g biej. 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 n   w bloku na no e lub na listwie magnetycznej na cianie. Wl ciwce przechowywanie chroni ostrze i wyd u a  ywotno ć no a.

### Eesti

**Enne esmakordset kasutamist**

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

**Puhastamine**

- Nuge soovitame pesta k sitsi. Nuge v ib pesta k ll ka n udepesumasinas aga see v ib

inoxidable, un material fácil de afilar. Es aconsejable afilar una vez por semana los cuchillos que se utilizan a diario.

- Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Por dicha razón, es necesario usar un afilador cerámico o de acero cromado, o una piedra de afilar.
- Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado 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

Ostrza

Ostrza, nů  z brousen ho materi lu, nů  je brousen  obt zn 

Ostrza, nů  z hlin n ho materi lu, nů  je brousen  obt zn 

Ostrza, nů  z d rven ho materi lu, nů  je brousen  obt zn 

kahjustada tera, pind võib hakata roostetama ja plastikust käepide võib tuhmda.

- Peske ja kuivatage nuga koheselt peale selle kasutamist. See aitab ennetada bakterite levimist, nt toorelt kanalihalt juurviljajadele.
- Plekkide vältimiseks kuivatage nuga kohe peale pesemist.

**Teritamine**

- Terav nuga on kasutatjale ohutum kui n ri, seega terita oma nuge korrapäraselt. Noa tera on roostevabast terasest ja selle teritamine on lihtne. Kodus kasutatavaid nuge soovitatakse tavaliselt teritada kord nädalas.
- Pea meeles, et teritaja peab olema kõvemast materjalist kui noatera. Seetõttu peaksid teritamiseks kasutama keraamilist või kroomterasest terituspulka, luisku v i noateritajat.
- Kui nuga on p rast pikka kasutust v i hooletusest v ga n riks muutunud, v ib olla vajalik professionaalne teritamine.

**Noa kasutamine ja hoidmine**

- V ltige k lmutatud v i v ga k vade toitude l ikamist (n iteks

fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida  til.

### Italiano

**Prima di usare il prodotto per la prima volta**

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

**Pulizia**

-   preferibile lavare a mano i coltelli. In lavastoviglie il taglio pu  danneggiarsi, la lama corrodersi e la superficie del manico in plastica pu  diventare opaca.
- Lava e asciuga sempre il coltello subito dopo averlo usato, cos  eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.
- Per evitare macchie sulla lama, asciuga sempre il coltello subito dopo averlo lavato.

**Affilatura**

- Un coltello affilato   pi  sicuro di uno smussato, perci  affila regolarmente il coltello. Questo

K ndid, k na see v ib tera painutada v i murda sellest killu. Kui te l ikate k vasid toiduaineid: liigutage nuga edasi-tagasi l bi toidu.

K ndid, küna see võib tera painutada või murda sellest killu. Kui te l ikate k vasid toiduaineid: liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.

kondid), küna see võib tera painutada või murda sellest killu. Kui te l ikate k vasid toiduaineid: liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.

- Ärge liigutage nuga küljelt küljele.
- Kasutage alati puidust või plastikust l ikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist v i keraamikast pinnal.

### Latviešu

**Pirms pirmās lietošanas reizes**

- Pirms pirmās naža lietošanas reizes to r pigi nomazgājiet, noskalojiet un noslauciet.

**Tir šana**

- Na us ieteicams mazgāt ar rokām. Mazgājot trauku mazgājamā ma iņ , naža asmens var klāt truls, nespodrs vai sākt r s t.
- Na us ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas, lai pēc iespējas izvairtos no bakteriju izplatīšanās, piemēram, no svaigas gaļas uz d rzeniem.

- Lai uz asmens nerastos ūdens nosēdumi, nazis jānoslauka uzreiz pēc mazgāšanas.

**Asināšana**

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādej regulāri asini 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 izvēlies nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas vai hroma tērauda vai arī galodu.
- Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeņi var nākties asināt pie profesionāļa.

**Naža lietošana un uzglabāšana**

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusi jeb pa labi un pa kreisi.

- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtuves dēlīti. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramikās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

## Lietuviji

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

**Kaip galąsti**

- Astriu peiliu naudotis saugiau, todėl jį reikėtų reguliariai pagalašti. Pagalašti peilio geležtę, pagamintą iš nerūdijančiojo plieno, visiškai paprasta. Iprastai naudojant peilius buitėje, juos rekomenduojama galąsti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galąstuvas turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šlifavimo akmenį arba peilių galąstuvą.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peilis labai atbuko, asmenų aštrumui atstatyti gali prireikti specialistų 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.

1) Aštrinti, 2) išdžiūinti, 3) padaryti išlygi, 4) apšepinti, 5) išdžiūinti, 6) išdžiūinti, 7) apšepinti, 8) išdžiūinti, 9) padaryti išlygi, 10) apšepinti, 11) išdžiūinti, 12) padaryti išlygi, 13) apšepinti, 14) išdžiūinti, 15) padaryti išlygi, 16) apšepinti, 17) išdžiūinti, 18) padaryti išlygi, 19) apšepinti, 20) išdžiūinti, 21) padaryti išlygi, 22) apšepinti, 23) išdžiūinti, 24) padaryti išlygi, 25) apšepinti, 26) išdžiūinti, 27) padaryti išlygi, 28) apšepinti, 29) išdžiūinti, 30) padaryti išlygi, 31) apšepinti, 32) išdžiūinti, 33) padaryti išlygi, 34) apšepinti, 35) išdžiūinti, 36) padaryti išlygi, 37) apšepinti, 38) išdžiūinti, 39) padaryti išlygi, 40) apšepinti, 41) išdžiūinti, 42) padaryti išlygi, 43) apšepinti, 44) išdžiūinti, 45) padaryti išlygi, 46) apšepinti, 47) išdžiūinti, 48) padaryti išlygi, 49) apšepinti, 50) išdžiūinti, 51) padaryti išlygi, 52) apšepinti, 53) išdžiūinti, 54) padaryti išlygi, 55) apšepinti, 56) išdžiūinti, 57) padaryti išlygi, 58) apšepinti, 59) išdžiūinti, 60) padaryti išlygi, 61) apšepinti, 62) išdžiūinti, 63) padaryti išlygi, 64) apšepinti, 65) išdžiūinti, 66) padaryti išlygi, 67) apšepinti, 68) išdžiūinti, 69) padaryti išlygi, 70) apšepinti, 71) išdžiūinti, 72) padaryti išlygi, 73) apšepinti, 74) išdžiūinti, 75) padaryti išlygi, 76) apšepinti, 77) išdžiūinti, 78) padaryti išlygi, 79) apšepinti, 80) išdžiūinti, 81) padaryti išlygi, 82) apšepinti, 83) išdžiūinti, 84) padaryti išlygi, 85) apšepinti, 86) išdžiūinti, 87) padaryti išlygi, 88) apšepinti, 89) išdžiūinti, 90) padaryti išlygi, 91) apšepinti, 92) išdžiūinti, 93) padaryti išlygi, 94) apšepinti, 95) išdžiūinti, 96) padaryti išlygi, 97) apšepinti, 98) išdžiūinti, 99) padaryti išlygi, 100) apšepinti, 101) išdžiūinti, 102) padaryti išlygi, 103) apšepinti, 104) išdžiūinti, 105) padaryti išlygi, 106) apšepinti, 107) išdžiūinti, 108) padaryti išlygi, 109) apšepinti, 110) išdžiūinti, 111) padaryti išlygi, 112) apšepinti, 113) išdžiūinti, 114) padaryti išlygi, 115) apšepinti, 116) išdžiūinti, 117) padaryti išlygi, 118) apšepinti, 119) išdžiūinti, 120) padaryti išlygi, 121) apšepinti, 122) išdžiūinti, 123) padaryti išlygi, 124) apšepinti, 125) išdžiūinti, 126) padaryti išlygi, 127) apšepinti, 128) išdžiūinti, 129) padaryti išlygi, 130) apšepinti, 131) išdžiūinti, 132) padaryti išlygi, 133) apšepinti, 134) išdžiūinti, 135) padaryti išlygi, 136) apšepinti, 137) išdžiūinti, 138) padaryti išlygi, 139) apšepinti, 140) išdžiūinti, 141) padaryti išlygi, 142) apšepinti, 143) išdžiūinti, 144) padaryti išlygi, 145) apšepinti, 146) išdžiūinti, 147) padaryti išlygi, 148) apšepinti, 149) išdžiūinti, 150) padaryti išlygi, 151) apšepinti, 152) išdžiūinti, 153) padaryti išlygi, 154) apšepinti, 155) išdžiūinti, 156) padaryti išlygi, 157) apšepinti, 158) išdžiūinti, 159) padaryti išlygi, 160) apšepinti, 161) išdžiūinti, 162) padaryti išlygi, 163) apšepinti, 164) išdžiūinti, 165) padaryti išlygi, 166) apšepinti, 167) išdžiūinti, 168) padaryti išlygi, 169) apšepinti, 170) išdžiūinti, 171) padaryti išlygi, 172) apšepinti, 173) išdžiūinti, 174) padaryti išlygi, 175) apšepinti, 176) išdžiūinti, 177) padaryti išlygi, 178) apšepinti, 179) išdžiūinti, 180) padaryti išlygi, 181) apšepinti, 182) išdžiūinti, 183) padaryti išlygi, 184) apšepinti, 185) išdžiūinti, 186) padaryti išlygi, 187) apšepinti, 188) išdžiūinti, 189) padaryti išlygi, 190) apšepinti, 191) išdžiūinti, 192) padaryti išlygi, 193) apšepinti, 194) išdžiūinti, 195) padaryti išlygi, 196) apšepinti, 197) išdžiūinti, 198) padaryti išlygi, 199) apšepinti, 200) išdžiūinti, 201) padaryti išlygi, 202) apšepinti, 203) išdžiūinti, 204) padaryti išlygi, 205) apšepinti, 206) išdžiūinti, 207) padaryti išlygi, 208) apšepinti, 209) išdžiūinti, 210) padaryti išlygi, 211) apšepinti, 212) išdžiūinti, 213) padaryti išlygi, 214) apšepinti, 215) išdžiūinti, 216) padaryti išlygi, 217) apšepinti, 218) išdžiūinti, 219) padaryti išlygi, 220) apšepinti, 221) išdžiūinti, 222) padaryti išlygi, 223) apšepinti, 224) išdžiūinti, 225) padaryti išlygi, 226) apšepinti, 227) išdžiūinti, 228) padaryti išlygi, 229) apšepinti, 230) išdžiūinti, 231) padaryti išlygi, 232) apšepinti, 233) išdžiūinti, 234) padaryti išlygi, 235) apšepinti, 236) išdžiūinti, 237) padaryti išlygi, 238) apšepinti, 239) išdžiūinti, 240) padaryti išlygi, 241) apšepinti, 242) išdžiūinti, 243) padaryti išlygi, 244) apšepinti, 245) išdžiūinti, 246) padaryti išlygi, 247) apšepinti, 248) išdžiūinti, 249) padaryti išlygi, 250) apšepinti, 251) išdžiūinti, 252) padaryti išlygi, 253) apšepinti, 254) išdžiūinti, 255) padaryti išlygi, 256) apšepinti, 257) išdžiūinti, 258) padaryti išlygi, 259) apšepinti, 260) išdžiūinti, 261) padaryti išlygi, 262) apšepinti, 263) išdžiūinti, 264) padaryti išlygi, 265) apšepinti, 266) išdžiūinti, 267) padaryti išlygi, 268) apšepinti, 269) išdžiūinti, 270) padaryti išlygi, 271) apšepinti, 272) išdžiūinti, 273) padaryti išlygi, 274) apšepinti, 275) išdžiūinti, 276) padaryti išlygi, 277) apšepinti, 278) išdžiūinti, 279) padaryti išlygi, 280) apšepinti, 281) išdžiūinti, 282) padaryti išlygi, 283) apšepinti, 284) išdžiūinti, 285) padaryti išlygi, 286) apšepinti, 287) išdžiūinti, 288) padaryti išlygi, 289) apšepinti, 290) išdžiūinti, 291) padaryti išlygi, 292) apšepinti, 293) išdžiūinti, 294) padaryti išlygi, 295) apšepinti, 296) išdžiūinti, 297) padaryti išlygi, 298) apšepinti, 299) išdžiūinti, 300) padaryti išlygi, 301) apšepinti, 302) išdžiūinti, 303) padaryti išlygi, 304) apšepinti, 305) išdžiūinti, 306) padaryti išlygi, 307) apšepinti, 308) išdžiūinti, 309) padaryti išlygi, 310) apšepinti, 311) išdžiūinti, 312) padaryti išlygi, 313) apšepinti, 314) išdžiūinti, 315) padaryti išlygi, 316) apšepinti, 317) išdžiūinti, 318) padaryti išlygi, 319) apšepinti, 320) išdžiūinti, 321) padaryti išlygi, 322) apšepinti, 323) išdžiūinti, 324) padaryti išlygi, 325) apšepinti, 326) išdžiūinti, 327) padaryti išlygi, 328) apšepinti, 329) išdžiūinti, 330) padaryti išlygi, 331) apšepinti, 332) išdžiūinti, 333) padaryti išlygi, 334) apšepinti, 335) išdžiūinti, 336) padaryti išlygi, 337) apšepinti, 338) išdžiūinti, 339) padaryti išlygi, 340) apšepinti, 341) išdžiūinti, 342) padaryti išlygi, 343) apšepinti, 344) išdžiūinti, 345) padaryti išlygi, 346) apšepinti, 347) išdžiūinti, 348) padaryti išlygi, 349) apšepinti, 350) išdžiūinti, 351) padaryti išlygi, 352) apšepinti, 353) išdžiūinti, 354) padaryti išlygi, 355) apšepinti, 356) išdžiūinti, 357) padaryti išlygi, 358) apšepinti, 359) išdžiūinti, 360) padaryti išlygi, 361) apšepinti, 362) išdžiūinti, 363) padaryti išlygi, 364) apšepinti, 365) išdžiūinti, 366) padaryti išlygi, 367) apšepinti, 368) išdžiūinti, 369) padaryti išlygi, 370) apšepinti, 371) išdžiūinti, 372) padaryti išlygi, 373) apšepinti, 374) išdžiūinti, 375) padaryti išlygi, 376) apšepinti, 377) išdžiūinti, 378) padaryti išlygi, 379) apšepinti, 380) išdžiūinti, 381) padaryti išlygi, 382) apšepinti, 383) išdžiūinti, 384) padaryti išlygi, 385) apšepinti, 386) išdžiūinti, 387) padaryti išlygi, 388) apšepinti, 389) išdžiūinti, 390) padaryti išlygi, 391) apšepinti, 392) išdžiūinti, 393) padaryti išlygi, 394) apšepinti, 395) išdžiūinti, 396) padaryti išlygi, 397) apšepinti, 398) išdžiūinti, 399) padaryti išlygi, 400) apšepinti, 401) išdžiūinti, 402) padaryti išlygi, 403) apšepinti, 404) išdžiūinti, 405) padaryti išlygi, 406) apšepinti, 407) išdžiūinti, 408) padaryti išlygi, 409) apšepinti, 410) išdžiūinti, 411) padaryti išlygi, 412) apšepinti, 413) išdžiūinti, 414) padaryti išlygi, 415) apšepinti, 416) išdžiūinti, 417) padaryti išlygi, 418) apšepinti, 419) išdžiūinti, 420) padaryti išlygi, 421) apšepinti, 422) išdžiūinti, 423) padaryti išlygi, 424) apšepinti, 425) išdžiūinti, 426) padaryti išlygi, 427) apšepinti, 428) išdžiūinti, 429) padaryti išlygi, 430) apšepinti, 431) išdžiūinti, 432) padaryti išlygi, 433) apšepinti, 434) išdžiūinti, 435) padaryti išlygi, 436) apšepinti, 437) išdžiūinti, 438) padaryti išlygi, 439) apšepinti, 440) išdžiūinti, 441) padaryti išlygi, 442) apšepinti, 443) išdžiūinti, 444) padaryti išlygi, 445) apšepinti, 446) išdžiūinti, 447) padaryti išlygi, 448) apšepinti, 449) išdžiūinti, 450) padaryti išlygi, 451) apšepinti, 452) išdžiūinti, 453) padaryti išlygi, 454) apšepinti, 455) išdžiūinti, 456) padaryti išlygi, 457) apšepinti, 458) išdžiūinti, 459) padaryti išlygi, 460) apšepinti, 461) išdžiūinti, 462) padaryti išlygi, 463) apšepinti, 464) išdžiūinti, 465) padaryti išlygi, 466) apšepinti, 467) išdžiūinti, 468) padaryti išlygi, 469) apšepinti, 470) išdžiūinti, 471) padaryti išlygi, 472) apšepinti, 473) išdžiūinti, 474) padaryti išlygi, 475) apšepinti, 476) išdžiūinti, 477) padaryti išlygi, 478) apšepinti, 479) išdžiūinti, 480) padaryti išlygi, 481) apšepinti, 482) išdžiūinti, 483) padaryti išlygi, 484) apšepinti, 485) išdžiūinti, 486) padaryti išlygi, 487) apšepinti, 488) išdžiūinti, 489) padaryti išlygi, 490) apšepinti, 491) išdžiūinti, 492) padaryti išlygi, 493) apšepinti, 494) išdžiūinti, 495) padaryti išlygi, 496) apšepinti, 497) išdžiūinti, 498) padaryti išlygi, 499) apšepinti, 500) išdžiūinti, 501) padaryti išlygi, 502) apšepinti, 503) išdžiūinti, 504) padaryti išlygi, 505) apšepinti, 506) išdžiūinti, 507) padaryti išlygi, 508) apšepinti, 509) išdžiūinti, 510) padaryti išlygi, 511) apšepinti, 512) išdžiūinti, 513) padaryti išlygi, 514) apšepinti, 515) išdžiūinti, 516) padaryti išlygi, 517) apšepinti, 518) išdžiūinti, 519) padaryti išlygi, 520) apšepinti, 521) išdžiūinti, 522) padaryti išlygi, 523) apšepinti, 524) išdžiūinti, 525) padaryti išlygi, 526) apšepinti, 527) išdžiūinti, 528) padaryti išlygi, 529) apšepinti, 530) išdžiūinti, 531) padaryti išlygi, 532) apšepinti, 533) išdžiūinti, 534) padaryti išlygi, 535) apšepinti, 536) išdžiūinti, 537) padaryti išlygi, 538) apšepinti, 539) išdžiūinti, 540) padaryti išlygi, 541) apšepinti, 542) išdžiūinti, 543) padaryti išlygi, 544) apšepinti, 545) išdžiūinti, 546) padaryti išlygi, 547) apšepinti, 548) išdžiūinti, 549) padaryti išlygi, 550) apšepinti, 551) išdžiūinti, 552) padaryti išlygi, 553) apšepinti, 554) išdžiūinti, 555) padaryti išlygi, 556) apšepinti, 557) išdžiūinti, 558) padaryti išlygi, 559) apšepinti, 560) išdžiūinti, 561) padaryti išlygi, 562) apšepinti, 563) išdžiūinti, 564) padaryti išlygi, 565) apšepinti, 566) išdžiūinti, 567) padaryti išlygi, 568) apšepinti, 569) išdžiūinti, 570) padaryti išlygi, 571) apšepinti, 572) išdžiūinti, 573) padaryti išlygi, 574) apšepinti, 575) išdžiūinti, 576) padaryti išlygi, 577) apšepinti, 578) išdžiūinti, 579) padaryti išlygi, 580) apšepinti, 581) išdžiūinti, 582) padaryti išlygi, 583) apšepinti, 584) išdžiūinti, 585) padaryti išlygi, 586) apšepinti, 587) išdžiūinti, 588) padaryti išlygi, 589) apšepinti, 590) išdžiūinti, 591) padaryti išlygi, 592) apšepinti, 593) išdžiūinti, 594) padaryti išlygi, 595) apšepinti, 596) išdžiūinti, 597) padaryti išlygi, 598) apšepinti, 599) išdžiūinti, 600) padaryti išlygi, 601) apšepinti, 602) išdžiūinti, 603) padaryti išlygi, 604) apšepinti, 605) išdžiūinti, 606) padaryti išlygi, 607) apšepinti, 608) išdžiūinti, 609) padaryti išlygi, 610) apšepinti, 611) išdžiūinti, 612) padaryti išlygi, 613) apšepinti, 614) išdžiūinti, 615) padaryti išlygi, 616) apšepinti, 617) išdžiūinti, 618) padaryti išlygi, 619) apšepinti, 620) išdžiūinti, 621) padaryti išlygi, 622) apšepinti, 623) išdžiūinti, 624) padaryti išlygi, 625) apšepinti, 626) išdžiūinti, 627) padaryti išlygi, 628) apšepinti, 629) išdžiūinti, 630) padaryti išlygi, 631) apšepinti, 632) išdžiūinti, 633) padaryti išlygi, 634) apšepinti, 635) išdžiūinti, 636) padaryti išlygi, 637) apšepinti, 638) išdžiūinti, 639) padaryti išlygi, 640) apšepinti, 641) išdžiūinti, 642) padaryti išlygi, 643) apšepinti, 644) išdžiūinti, 645) padaryti išlygi, 646) apšepinti, 647) išdžiūinti, 648) padaryti išlygi, 649) apšepinti, 650) išdžiūinti, 651) padaryti išlygi, 652) apšepinti, 653) išdžiūinti, 654) padaryti išlygi, 655) apšepinti, 656) išdžiūinti, 657) padaryti išlygi, 658) apšepinti, 659) išdžiūinti, 660) padaryti išlygi, 661) apšepinti, 662) išdžiūinti, 663) padaryti išlygi, 664) apšepinti, 665) išdžiūinti, 666) padaryti išlygi, 667) apšepinti, 668) išdžiūinti, 669) padaryti išlygi, 670) apšepinti, 671) išdžiūinti, 672) padaryti išlygi, 673) apšepinti, 674) išdžiūinti, 675) padaryti išlygi, 676) apšepinti, 677) išdžiūinti, 678) padaryti išlygi, 679) apšepinti, 680) išdžiūinti, 681) padaryti išlygi, 682) apšepinti, 683) išdžiūinti, 684) padaryti išlygi, 685) apšepinti, 686) išdžiūinti, 687) padaryti išlygi, 688) apšepinti, 689) išdžiūinti, 690) padaryti išlygi, 691) apšepinti, 692) išdžiūinti, 693) padaryti išlygi, 694) apšepinti, 695) išdžiūinti, 696) padaryti išlygi, 697) apšepinti, 698) išdžiūinti, 699) padaryti išlygi, 700) apšepinti, 701) išdžiūinti, 702) padaryti išlygi, 703) apšepinti, 704) išdžiūinti, 705) padaryti išlygi, 706) apšepinti, 707) išdžiūinti, 708) padaryti išlygi, 709) apšepinti, 710) išdžiūinti, 711) padaryti išlygi, 712) apšepinti, 713) išdžiūinti, 714) padaryti išlygi, 715) apšepinti, 716) išdžiūinti, 717) padaryti išlygi, 718) apšepinti, 719) išdžiūinti, 720) padaryti išlygi, 721) apšepinti, 722) išdžiūinti, 723) padaryti išlygi, 724) apšepinti, 725) išdžiūinti, 726) padaryti išlygi, 727) apšepinti, 728) išdžiūinti, 729) padaryti išlygi, 730) apšepinti, 731) išdžiūinti, 732) padaryti išlygi, 733) apšepinti, 734) išdžiūinti, 735) padaryti išlygi, 736) apšepinti, 737) išdžiūinti, 738) padaryti išlygi, 739) apšepinti, 740) išdžiūinti, 741) padaryti išlygi, 742) apšepinti, 743) išdžiūinti, 744) padaryti išlygi, 745) apšepinti, 746) išdžiūinti, 747) padaryti išlygi, 748) apšepinti, 749) išdžiūinti, 750) padaryti išlygi, 751) apšepinti, 752) išdžiūinti, 753) padaryti išlygi, 754) apšepinti, 755) išdžiūinti, 756) padaryti išlygi, 757) apšepinti, 758) išdžiūinti, 759) padaryti išlygi, 760) apšepinti, 761) išdžiūinti, 762) padaryti išlygi, 763) apšepinti, 764) išdžiūinti, 765) padaryti išlygi, 766) apšepinti, 767) išdžiūinti, 768) padaryti išlygi, 769) apšepinti, 770) išdžiūinti, 771) padaryti išlygi, 772) apšepinti, 773) išdžiūinti, 774) padaryti išlygi, 775) apšepinti, 776) išdžiūinti, 777) padaryti išlygi, 778) apšepinti, 779) išdžiūinti, 780) padaryti išlygi, 781) apšepinti, 782) išdžiūinti, 783) padaryti išlygi, 784) apšepinti, 785) išdžiūinti, 786) padaryti išlygi, 787) apšepinti, 788) išdžiūinti, 789) padaryti išlygi, 790) apšepinti, 791) išdžiūinti, 792) padaryti išlygi, 793) apšepinti, 794) išdžiūinti, 795) padaryti išlygi, 796) apšepinti, 797) išdžiūinti, 798) padaryti išlygi, 799) apšepinti, 800) išdžiūinti, 801) padaryti išlygi, 802) apšepinti, 803) išdžiūinti, 804) padaryti išlygi, 805) apšepinti, 806) išdžiūinti, 807) padaryti išlygi, 808) apšepinti, 809) išdžiūinti, 810) padaryti išlygi, 811) apšepinti, 812) išdžiūinti, 813) padaryti išlygi, 814) apšepinti, 815) išdžiūinti, 816) padaryti išlygi, 817) apšepinti, 818) išdžiūinti, 819) padaryti išlygi, 820) apšepinti, 821) išdžiūinti, 822) padaryti išlygi, 823) apšepinti, 824) išdžiūinti, 825) padaryti išlygi, 826) apšepinti, 827) išdžiūinti, 828) padaryti išlygi, 829) apšepinti, 830) išdžiūinti, 831) padaryti išlygi, 832) apšepinti, 833) išdžiūinti, 834) padaryti išlygi, 835) apšepinti, 836) išdžiūinti, 837) padaryti išlygi, 838) apšepinti, 839) išdžiūinti, 840) padaryti išlygi, 841) apšepinti, 842) išdžiūinti, 843) padaryti išlygi, 844) apšepinti, 845) išdžiūinti, 846) padaryti išlygi, 847) apšepinti, 848) išdžiūinti, 849) padaryti išlygi, 850) apšepinti, 851) išdžiūinti, 852) padaryti išlygi, 853) apšepinti, 854) išdžiūinti, 855) padaryti išlygi, 856) apšepinti, 857) išdžiūinti, 858) padaryti išlygi, 859) apšepinti, 860) išdžiūinti, 861) padaryti išlygi, 862) apšepinti, 863) išdžiūinti, 864) padaryti išlygi, 865) apšepinti, 866) išdžiūinti, 867) padaryti išlygi, 868) apšepinti, 869) išdžiūinti, 870) padaryti išlygi, 871) apšepinti, 872) išdžiūinti, 873) padaryti išlygi, 874) apšepinti, 875) išdžiūinti, 876) padaryti išlygi, 877) apšepinti, 878) išdžiūinti, 879) padaryti išlygi, 880) apšepinti, 881) išdžiūinti, 882) padaryti išlygi, 883) apšepinti, 884) išdžiūinti, 885) padaryti išlygi, 886) apšepinti, 887) išdžiūinti, 888) padaryti išlygi, 889) apšepinti, 890) išdžiūinti, 891) padaryti išlygi, 892) apšepinti, 893) išdžiūinti, 894) padaryti išlygi, 895) apšepinti, 896) išdžiūinti, 897) padaryti išlygi, 898) apšepinti, 899) išdžiūinti, 900) padaryti išlygi, 901) apšepinti, 902) išdžiūinti, 903) padaryti išlygi, 904) apšepinti, 905) išdžiūinti, 906) padaryti išlygi, 907) apšepinti, 908) išdžiūinti, 909) padaryti išlygi, 910) apšepinti, 911) išdžiūinti, 912) padaryti išlygi, 913) apšepinti, 914) išdžiūinti, 915) padaryti išlygi, 916) apšepinti, 917) išdžiūinti, 918) padaryti išlygi, 919) apšepinti, 920) išdžiūinti, 921) padaryti išlygi, 922) apšepinti, 923) išdžiūinti, 924) padaryti išlygi, 925) apšepinti, 926) išdžiūinti, 927) padaryti išlygi, 928) apšepinti, 929) išdžiūinti, 930) padaryti išlygi, 931) apšepinti, 932) išdžiūinti, 933) padaryti išlygi, 934) apšepinti, 935) išdžiūinti, 936) padaryti išlygi, 937) apšepinti, 938) išdžiūinti, 939) padaryti išlygi, 940) apšepinti, 941) išdžiūinti, 942) padaryti išlygi, 943) apšepinti, 944) išdžiūinti, 945) padaryti išlygi, 946) apšepinti, 947) išdžiūinti, 948) padaryti išlygi, 949) apšepinti, 950) išdžiūinti, 951) padaryti išlygi, 952) apšepinti, 953) išdžiūinti, 954) padaryti išlygi, 955) apšepinti, 956) išdžiūinti, 957) padaryti išlygi, 958) apšepinti, 959) išdžiūinti, 960) padaryti išlygi, 961) apšepinti, 962) išdžiūinti, 963) padaryti išlygi, 964) apšepinti, 965) išdžiūinti, 966) padaryti išlygi, 967) apšepinti, 968) išdžiūinti, 969) padaryti išlygi, 970) apšepinti, 971) išdžiūinti, 972) padaryti išlygi, 973) apšepinti, 974) išdžiūinti, 975) padaryti išlygi, 976) apšepinti, 977) išdžiūinti, 978) padaryti išlygi, 979) apšepinti, 980) išdžiūinti, 981) padaryti išlygi, 982) apšepinti, 983) išdžiūinti, 984) padaryti išlygi, 985) apšepinti, 986) išdžiūinti, 987) padaryti išlygi, 988) apšepinti, 989) išdžiūinti, 990) padaryti išlygi, 991) apšepinti, 992) išdžiūinti,

## Русский

**Перед первым использованием**

- Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

**Чистка**

- Рекомендуется мыть ножи вручную. Если мыть ножи в посудомоечной машине, то край лезвия может затупиться, само лезвие может заржаветь, а также поверхность пластиковой ручки может повредиться.
- Мойте и сушите ножи после каждого использования. Это предотвращает распространение бактерий, например, от сырого мяса к свежим овощам.
- Во избежание появления пятен на лезвии ножа вытирайте нож сразу после того, как Вы его помыли.

**Заточка ножа**

- Острые 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 брусок из хромированной стали, точильный камень или ножеточку.
- Если в результате долгого использования или из-за неаккуратного обращения нож сильно затупился, 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 каскачивая нож из стороны в сторону.
- Пользуйтесь деревянной или

Стальной нож с лезвием из нержавеющей стали

Бельгийский нож с лезвием из нержавеющей стали

Pri rezanju trše hrane pomikaj nož naprej in nazaj. Ne nagibaj ga levo in desno.

- Vedno uporabi rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne reži na stekleni, kovinski ali keramični površini.
- Nož shranjuj v 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 kurulaayın.

**Temizlik**

- Bıçakların elde yıkanması tercih edilir. Bulaşık makinesinde yıkanan bıçaklar maalesef kullanılamaz hale gelir, bıçak aşınabilir ve plastik tutma yeri de matlaşabilir.
- Kullanımdan sonra bıçağı doğrudan yıkayıp kurulaayınız. Bu sayede bakterilerin, mesela

Krom çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

plastikovou разделочной доской. Нико́гда не режьте на стекляннoй, керамической или металличеcкой 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 поверхня пластикової ручки потьмяніти.
- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Так бактерії не потраплять, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.

Стальний нож с лезвием из нержавеющей стали

Бельгийский нож с лезвием из нержавеющей стали

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak

Çelikten yapılmış, kullanıma hazır bir bıçak