

# GYNNNSAM

**Design Håkan Olsson**

---



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>6</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>8</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>10</b>
<b>DANSK</b>	<b>12</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>14</b>
<b>NORSK</b>	<b>16</b>
<b>SUOMI</b>	<b>18</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>20</b>
<b>ČESKY</b>	<b>22</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>24</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>26</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>28</b>
<b>POLSKI</b>	<b>30</b>
<b>LIETUVIŲ KLB</b>	<b>32</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>34</b>
<b>ROMÂNÀ</b>	<b>36</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>38</b>

<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>40</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>42</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>44</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>46</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>48</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>50</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>52</b>
<b>中文</b>	<b>54</b>
<b>繁中</b>	<b>56</b>
<b>한국어</b>	<b>58</b>
<b>日本語</b>	<b>60</b>
<b>BAHASA INDONESIA</b>	<b>62</b>
<b>BAHASA MALAYSIA</b>	<b>64</b>
<b>عربي</b>	<b>66</b>
<b>ไทย</b>	<b>68</b>

## **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. Although the molybdenum/vanadium steel used in GYNNSAM stays sharp longer than ordinary stainless steel, you should still sharpen these knives at regular intervals. 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 blades. For this reason you need to use a knife sharpener made of ceramic, diamond or a whetstone. Never use a sharpener of stainless steel.

— 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 of glass, 4 porcelain or metal.

— 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.

## **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. Die Klingen der Messer aus der Serie GYNNSAM bestehen aus Molybdän-/Vanadiumstahl und sind mit einem Wetzstab leicht zu schärfen. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch etwa einmal wöchentlich. Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge. Ein Keramikwetzstab, ein diamantbeschichteter

Wetzstab oder ein Wetzstein sind gut geeignet. Keinen Wetzstab aus rostfreiem Stahl benutzen.

— Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch dauernde Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.

### **Aufbewahrung und Benutzung von Messern**

— Gefrorenes oder sehr Hartes (z.B. Knochen) möglichst nicht mit dem Messer durchschneiden. Dadurch kann die Klinge verbogen oder beschädigt werden. Bei festerem Schneidgut das Messer während des Schneidevorgangs hin und herziehen, das Messer nicht seitlich bewegen.

— Immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Porzellan- oder Metalloberflächen 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.

## **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 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.

## **Affûtage et aiguisage**

— Un couteau bien aiguisé est plus sûr à utiliser qu'un couteau émoussé. Bien que l'acier en molybdène/vanadium utilisé dans GYNNSAM reste affûté plus longtemps qu'un acier inoxydable ordinaire, il est conseillé d'aiguiser ces couteaux à intervalles réguliers (une fois par semaine pour un usage domestique ordinaire). L'aiguiseur doit être fait dans un matériau plus dur que celui de la lame. Utilisez un fusil en céramique, en diamant ou une pierre à aiguiser. Ne jamais utiliser de fusil en acier inoxydable.

— 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) : la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière et de ne pas faire bouger la lame sur les côtés.

— Utiliser toujours une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en porcelaine ou en métal.

— 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.

## **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 gebruikt af dan voorkom je dat bacterieën 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 gebruik dan een bot. Zet het mes daarom regelmatig aan. De messen in de serie GYNNSAM hebben een lemmet van molybdeen/vanadiumstaal dat goed kan worden aangezet. Messen die elke dag worden gebruikt, moeten eenmaal per week worden aangezet. Denk eraan dat het aanzetstaal harder moet zijn dan het staal van het mes, d.w.z. gebruik een aanzetstaal van keramiek, diamant of een slijpsteen. Gebruik geen aanzetstaal van roestvrij staal.

— Als het mes echt bot is na een tijd gebruik of onzorgvuldig gebruik, kan professioneel slijpen nodig zijn.

### **Opbergen en gebruik**

— Voorkom snijden door bevroren of zeer hard voedsel (bijv. botten) omdat daardoor de egge krom kan gaan staan of er scherven van het lemmet kunnen loslaten. Als je in hard voedsel snijdt, trek het mes dan als een zaag heen en weer. Wrik het mes niet naar opzij.

— Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank. Nooit een ondergrond van glas, porselein of metaal.

— 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.

## **Før ibrugtagning**

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

## **Rengøring**

— Knive skal helst vaskes af i hånden. Kniven bliver sandsynligvis ikke ødelagt af at blive vasket i opvaskemaskine, men bladet kan blive beskadiget, ruste, eller overfladen på plastgrebet kan blive mat.

— Vask kniven umiddelbart efter brug. Det forebygger risikoen for, at der spredes bakterier fra f.eks. rå kylling til friske grøntsager.

— For at undgå pletter på bladet anbefales det at tørre kniven, umiddelbart efter at den er vasket.

## **Slibning og skærping**

— En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv. Det molybdenum-/vanadiumstål, der bruges i GYNNSAM, er skarpt i længere tid end almindeligt rustfrit stål, men du bør alligevel at slibe kniven jævnlige. Vi anbefaler én gang om ugen for knive, der bruges i en almindelig husholdning. Husk, at strygestålet eller slibestenen skal være fremstillet af et materiale, der er hårdere end det stål, der er brugt til knivsbladet. Derfor skal du bruge et strygestål af keramik eller diamant eller en slibesten. Brug aldrig strygestål eller slibesten af rustfrit stål.

— Hvis en kniv er blevet meget sløv efter lang

tids brug eller manglende vedligeholdelse, kan det være nødvendigt at få kniven slebet af en professionel for at gøre den skarp igen.

### **Sådan opbevarer og bruger du din kniv**

- Undgå at skære igennem frosne eller meget hårde madvarer (f.eks. ben), da det kan få æggen til at bøje eller 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, porcelæn eller metal.
- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

## Fyrir fyrstu notkun

Þvotið, skolið og þurrkið hnífinn fyrir fyrstu notkun.

## Þrif

— Þvo ætti hnífana í höndunum. Ólíklegt er að hnífur skemmist við að fara í uppþvottavél en blaðið getur skemmst eða tærst og yfirborð haldfangsins dofnað í útliti.

— Þvoið 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 þvott.

## Brýning

— Beittur hnífur er öruggari í notkun en bitlaus. Þótt molybdenum/vanadium stálið í GYNNNSAM hnífunum haldi biti sínu lengur en venjulegt ryðfrítt stál, ætti samt að skerpa hnífinn reglulega. Einu sinni í viku er passlegt miðað við venjulega heimilisnotkun. Munið að brýnið þarf að vera úr harðara efni en stálið. Þess vegna þarf að nota keramik- eða demantsbrýni eða hverfistein. Notið aldrei brýni úr ryðfríu stáli.

— Ef hnífurinn verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slakrar umhirðu gæti þurft að leita til fagmanns til að láta brýna hnífinn.

**Geymsla og notkun á hnífnum**

— Forðist að skera frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á blaðinu. Ef skorið er í frosin matvæli ætti að draga hnífinn fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hliðanna.

— Notið alltaf skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málm.

— Geymið hnífinn í hnífastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífsins.

## **Før første gangs bruk**

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

## **Rengjøring**

— 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. 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.

## **Sliping**

— Det er tryggere å bruke en skarp kniv enn en som er sløv. Selv om molybden/vanadium-stålet som brukes i GYNNSAM holder seg skarpt lenger enn vanlig rustfritt stål, bør du likevel slipekniven med jevne mellomrom. En gang i uken er anbefalt for vanlig bruk i hjemmet. Husk at det du sliper med må være laget av et sterkere materiale enn knivbladet. Av denne grunn trenger du en knivsliper laget av keramikk, diamant eller bryne. Bruk aldri en knivsliper i rustfritt stål.

— 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 fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan fører til at eggen bøyer seg eller bladet løsner. Hvis du ikke kan unngå å skjære i harde matvarer, skal du dra kniven frem og tilbake. Ikke beveg kniven fra side til side.

— Bruk alltid en skjærefjøl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, porselen eller metall.

— Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

## **Ennen käyttöönottoa**

Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

## **Puhdistus**

— Suosittelemme pesemään veitset käsin. Konepesu ei tee veitsestä käyttökelpotonta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua tai kädensijan pinta saattaa kärsiä.

— Pese ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen, jotta esim. raa'an kananlihan bakteerit eivät veitsen kautta kulkeudu vihanneksiin.

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

## **Teroitus**

— Terävällä veitsellä työskentely on aina turvallisempaa kuin tylsällä. Siksi veitsi kannattaa teroittaa säännöllisin väliajoin. GYNNSAM-sarjan veisten terä on molybdeeni/vanadiumterästä, joten terä on helppo teroittaa. Päivittäisessä käytössä olevat veitset tulisi teroittaa noin kerran viikossa. Huomioithan, että teroitusvälineen tulee olla materiaaliltaan veitsen terää kovempaa, joten käytäthän keraamista tai timattiteroitinta tai hiomakiveä. Älä käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettua teroitinta.

— 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 leikkuulautaa. Älä käytä veistä lasi-, posliini- tai metallialustalla.

— Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevalsa magneettilistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

**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.

**Bryning och slipning**

— En vass kniv är säkrare att använda än en slö. Bryn därför kniven med jämna mellanrum. Knivarna i serien GYNNSAM har blad av molybden/vanadiumstål som går bra att bryna. Knivar 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, diamantbryne 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 skärivor från knivens blad lossnar. Om du skär i hårda matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du skär. Vicka inte kniven från sida till sida.

— Använd alltid en skärbräda av trä eller plast. Aldrig underlag av glas, porslin eller metall.

— Förvara kniven i en knivkubb eller fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.

**Před prvním použitím**

Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

**Čištění**

— Nože by se měly umývat pouze ručně. Při mytí v myčce může dojít k poškození a korozi ostří nebo k poškození plastové rukojeti.

— Po použití nůž pečlivě omyjte a otřete. Především tak šíření bakterií, například ze syrového kuřecího masa na čerstvou zeleninu.

— Po umytí nože ostří pečlivě vysušte, na ostří se tak nebudou tvořit skvrny.

**Broušení a ostření**

— Ostrý nůž je vždy bezpečnější než nůž tupý. Přestože jsou nože GYNNSAM vyrobeny z molybden/vanadové oceli, která zůstává déle ostrá, měli byste je i přesto pravidelně ostřit. Pro běžné použití v domácnosti by se měl nůž ostřit jednou týdně. Pamatujte, že brousek musí být vyroben z tvrdšího materiálu, než je ocel v ostřích. Z toho důvodu je potřeba používat brusíče keramické, diamantové nebo brousky. Nikdy nepoužívejte brousky nerezové.

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

**Jak nůž ukládat a používat**

— Vyhněte se krájení zmrzlých nebo velmi

tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele vždy používejte dřevěné nebo plastové kuchyňské prkénko. Pokud říznete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět a vysuňte jej z tohoto jídla. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.

— Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, porcelánu nebo kovu.

— Nože ukládejte do držáku nebo na magnetický pásek na zdi. Ochráníte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

## **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, sécalos justo después de lavarlos.

## **Afilado**

- Es más seguro usar cuchillos bien afilados. Aunque el acero de molibdeno/vanadio utilizado en GYNNSAM se mantiene afilado más tiempo que el acero inoxidable común, hay que afilar estos cuchillos con regularidad. Es aconsejable afilar una vez por semana los cuchillos que se utilizan a diario. Recuerda que el afilador debe ser de un material más duro que el acero de las hojas, por eso, es conveniente usar un afilador de cerámica, de diamante o una piedra de afilar. Nunca uno de acero inoxidable.
- Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado profesional.

**Almacenaje y mantenimiento**

— Evitar cortar alimentos congelados o elementos demasiado duros como hueso, 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.

— Usar siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortar en una superficie de vidrio, porcelana o metal.

— Almacenar el cuchillo en un taco o sujeto a un listón magnético fijado a la pared. Almacenado correctamente, se protege el filo del cuchillo, con lo cual durará más tiempo.

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

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

## **Pulizia**

— È preferibile lavare a mano i coltelli. In lavastoviglie il taglio può danneggiarsi, la lama corrodersi e la superficie del manico in plastica può diventare opaca.

— Lava e asciuga sempre il coltello subito dopo averlo usato, così 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 ben affilato è più sicuro da usare rispetto a uno smussato. Anche se l'acciaio al molibdeno/vanadio rimane affilato più a lungo del comune acciaio inossidabile, affila comunque i coltelli GYNNSAM a intervalli regolari. È consigliabile affilare una volta alla settimana i coltelli usati quotidianamente. Tieni presente che l'affilacoltelli 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 affilacoltelli 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, porcellana o metallo.
- 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.

## **Első használat előtt**

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

## **Tisztítás**

— A késeket ajánlatos kézzel mosogatni. Nem mennek tönkre a mosogatógépben sem, de az élük megsérülhet, a penge rozsdásodhat, vagy a műanyag fogó felülete kophat.

— Használat után azonnal mosogasd el és töröld el a késeket, így megakadályozod a kórokozók áttérjedését pl. a nyers csirkehúsról a zöldségekre.

— Nem lesz foltos a kés, ha mosogatás után azonnal szárazra is töröld.

## **Élezés és köszörülés**

— Az éles kés használata biztonságosabb, mint a tompa késé. Bár a GYNNSAM-hoz használt molibdén/vanádium acél a hagyományos rozsdamentes acélnál tovább marad éles, ezeket a késeket is rendszeres időközönként élesíteni kell. Normál háztartásban hetente egyszer ajánlatos élezni. Ne felejtse, hogy az élezőnek az acél pengénél ékeményebb anyagból kell lennie. Éppen ezért az élező anyaga kerámia, gyémánt vagy köszörűkő legyen. Soha ne élezd a kést rozsdamentes acél élezőn.

— Ha egy kést régóta használasz és már nagyon tompa, lehet, hogy csak szakember tudja újraélezni.

### **Kések tárolása és használata**

— Lehetőleg ne használd a késeket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszert kell vágnod, mindig a kés előre-hátra mozgatásával vágj. Soha ne ne mozgasd a kést oldalsó irányba.

— Mindig használj fából vagy műanyagból készült vágódeszkát. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen.

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

## **Przed pierwszym użyciem**

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

## **Czyszczenie**

— Noże lepiej myć ręcznie. Chociaż mycie w zmywarce nie oznacza dla nich natychmiastowego zniszczenia, ale może dojść do uszkodzenia krawędzi tnącej, korozji całego ostrza lub zmatowienia uchwytu.

— Myj i susz noże bezpośrednio po ich użyciu. Zapobiega to ryzyku przedostania się bakterii, na przykład pochodzących z surowego mięsa drobiowego, na świeże warzywa.

— Aby uniknąć pozostania plam wapiennych na ostrzu, wytrzyj nóż natychmiast po umyciu.

## **Ostrzenie**

— Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu niż tępy. Choć stal molibdenowa/wanadowa stosowana w produktach z serii GYNNSAM pozostaje ostra dłużej niż zwykła stal nierdzewna, również te noże należy ostrzyć w regularnych odstępach czasu. W przypadku noży używanych w domu zwykle wystarczającą częstotliwością jest raz w tygodniu. Pamiętaj, że narzędzie do ostrzenia musi być twardsze niż stal, z której wykonano ostrze. Dlatego właśnie potrzebujesz ostrzałki ceramicznej, diamentowej lub kamienia do ostrzenia. Nigdy nie używaj ostrzałek ze stali nierdzewnej.

— Jeżeli w wyniku braku prawidłowej pielęgnacji nóż stał się bardzo tępy, konieczne może okazać się skorzystanie z usługi profesjonalnego ostrzenia, aby odtworzyć krawędź tnącą.

### **Przechowywanie i używanie**

— Unikaj przecinania jedzenia zamrożonego lub bardzo twardego (np. kości), ponieważ grozi to poluzowaniem ostrza w rękojeści. Jeżeli próbujesz przecinać twarde wiktuały: Pchaj nóż do przodu i do tyłu wchodząc coraz głębiej w przecinane jedzenie, ale nigdy nie poruszaj nożem na boki.

— Zawsze używaj deski do krojenia wykonanej z drewna lub plastiku. Nigdy nie krój na powierzchni szklanej, porcelanowej lub metalowej.

— Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni krawędź i przedłuża żywotność noża.

## **Prieš naudojant pirmą kartą**

Prieš naudojant 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.

## **Galandimas ir aštrinimas**

— Aštriu peiliu naudotis saugiau. Nors peiliai GYNNSAM pagaminti iš molibdeno-vanadžio plieno lydinio išlieka aštrūs ilgiau, lyginant su paprastais nerūdijančio plieno peiliais, juos reikėtų galąsti reguliariai. Paprastai rekomenduojama tai daryti kartą per savaitę. Atminkite, kad galąstuvai turi būti pagaminti iš tvirtesnės už plieną medžiagos - keramikos ar chromuoto plieno, kietmetalio ar galandimo akmens. Ne-naudokite nerūdijančio plieno galąstuvo.

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

**Kaip naudoti ir laikyti peilį**

— Stenkitės nepjauti šaldytų ar labai kietų produktų (pavyzdžiui, mėsos su kaulu), nes geležtė gali sulinkti ar atskilti jos dalelės. Jei reikia pjauti kietus maisto produktus: Braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.

— Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentutes. Nepjaukite ant stiklinio, porcelianinio ar metalinio paviršiaus.

— Peilį laikykite stovė arba ant magnetinės juostos. Laikydami peilius tinkamoje vietoje, apsaugosite jų ašmenis ir ilgiau jais naudositės.

## **Antes de usar pela primeira vez**

Lave, enxágue e seque a faca antes de a usar pela primeira vez.

## **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 pega de plástico pode ficar baça.

— Lave e seque a faca logo após a utilização. Isto evita qualquer risco de propagação de bactérias, por exemplo, da carne crua para legumes crus.

— Para evitar marcas inestéticas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

## **Afiar e amolar**

— Uma faca afiada é mais segura do que uma faca romba. Embora o aço molibdeno/vanádio usado na gama GYNNSAM se mantenha afiado durante mais tempo do que o aço inoxidável normal, mesmo assim deverá afiar estas facas regularmente. Recomenda-se uma vez por semana para um uso doméstico normal. Lembre-se que o fuzil tem que ser feito de um material mais duro do que o aço das lâminas das facas. Por isso, terá que usar um fuzil cerâmico, de diamante ou de pedra de amolador. Nunca use um fuzil de aço inoxidável.

— Se uma faca estiver muito romba devido a um uso prolongado sem manutenção, poderá ter que

recorrer a um profissional para afiar a lâmina.

### **Guardar e usar a sua faca**

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encurve ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: Passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.
- Utilize sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, porcelana ou metal.
- Guarde a sua faca num bloco de facas ou numa calha magnética na parede. Guardar as facas da maneira adequada protege o gume e prolonga a sua vida.

## **Înainte de prima utilizare**

Spală, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

## **Curatare**

- Este de preferat să speli cutitele manual. Spălutul în mașina automată ar putea cauza coroziunea lamei sau ar putea matui manerul. Spală și șterge cuțitul imediat după ce l-ai folosit. În acest fel previi răspândirea bacteriilor de la, de exemplu, carnea de pui la legume.
- Șterge imediat cuțitul după ce l-ai spălat pentru a împiedica patarea lamei.

## **Cum să ascuți cuțitul**

- Este mai sigur să folosești un cuțit ascuțit decât unul tocit. Deși amestecul de molibden/vanadium folosit pentru cutitele SLITBAR este mai rezistent decât inox-ul obișnuit, este recomandat să ascuți aceste cutite la intervale regulate de timp. O dată pe săptămână este perioada recomandată pentru uzul casnic. Pentru a ascuți cuțitul ai nevoie de un ascuțitor de cutite din ceramică, diamant sau piatră de rau. Nu folosi niciodată un ascuțitor din inox.
- Dacă cuțitul este foarte tocit ca urmare a folosirii îndelungate sau neadecvate, s-ar putea să ai nevoie de un profesionist pentru a-l ascuți.

**Depozitarea și folosirea cuțitului**

— Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau indoi. Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.

— Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, porțelan sau metal.

— Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungește durata de viață.

## **Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát**

Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

## **Umývanie**

— Nože umývajte v rukách. V umývačke sa síce nezničia, ale môže sa čepeľ sa môže poškodiť, oceľ korodovať a rúčka rýchlejšie opotrebiť.

— Hneď po použití nôž umyte a osušte.

Zabráňte tak šíreniu prípadných baktérií zo surového mäsa.

— Nože ihneď po umytí osušte, aby na čepeli nevznikli škvrny.

## **Brúsenie**

— Tupý nôž je nebezpečnejší ako ostrý. Aj keď vanádiovo-molybdénová čepeľ noža GYNNSAM vydrží dlho ostrá, z času na čas ju treba prebrúsiť. Odporúča sa brúsenie raz do týždňa. Brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Preto by mala byť brúska vyrobená z keramiky, diamantu alebo podobného materiálu. Nepoužívajte brúsky z nehrdzavejúcej ocele.

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

## **Uskladnenie a použitie vašich nožov**

— Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli, prípadne neotupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín

pohybujte nožom ako pílkou, nikdy ním nekývte.

— Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nikdy nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.

— Vaše nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne uskladnenie ochráni ostrie noža a predĺži jeho životnosť.

## **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. Ножът вероятно ще може да се използва и след като е бил измит със съдомиялна машина, но ръбът на острието може да се повреди, самото острие да корозира или пластмасовата дръжка да помътнее.

— Веднага след употреба мийте и подсушавайте ножа. Така бактериите няма да се разпространяват от например суровото пилешко месо към пресните зеленчуци.

— За да избегнете неприятни петна по острието, веднага след измиване подсушавайте ножа.

## **Наостряне и наточване**

— Острият нож е по-безопасен от тъпия. Въпреки че молибден-ванадиевата стомана, от която е изработен GYNNSAM, се запазва остра по-дълго от обикновената неръждаема стомана, трябва да остриете редовно ножовете. При обикновена употреба в домакинството е добре това да се прави веднъж седмично. Помнете, че точилото трябва да е от по-твърд материал от стоманата на остриетата. Затова трябва да използвате керамично, елмазено или каменно точило. Никога не използвайте

точило от неръждаема стомана.

— Ако ножът се е изтъпил много вследствие на продължителна или небрежна употреба, може да се наложи да наострите острието при специалист, за да възстановите ръба му.

### **Съхранение и употреба ножа**

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

— Използвайте само пластмасови или дървени дъски за рязане. Никога не режете върху стъклени, порцеланови или метални повърхности.

— Съхранявайте ножа в поставка или на магнитна стенна закачалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

## **Prije prve uporabe**

Operite, isperite i osušite nož prije prve uporabe.

## **Čišćenje**

— Noževе je bolje prati ručno. Ako nož perete u perilici posuđa, moći ćete ga i dalje koristiti, međutim rub se može oštetiti, oštrica može zahrđati, a plastila izbljediti.

— Nož operite i osušite odmah nakon uporabe. Time ćete sprječiti širenje bakterija, na primjer sa sirove piletine na svježe povrće.

— Kako bi izbjegli ružne mrlje na oštrici, obrišite nož odmah nakon pranja.

## **Oštrenje i brušenje**

— Oštar nož sigurniji je za uporabu od tupog noža. Iako molibden/vanadij čelik GYNNSAM noževa ostaje dulje oštar od uobičajenog nehrđajućeg čelika, trebate redovito oštriti ove noževе. Oštrite ih jednom tjedno za kućnu uporabu. Zapamtite da oštrač za noževе mora biti od materijala tvrdjeg od materijala oštrice. Iz tog razloga koristite oštrač za noževе od porculana, dijamanta ili brus. Ne koristite oštrač za noževе od nehrđajućeg čelika.

— Ako je nož jako tup kao rezultat duge uporabe ili nepažnje odnesite ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača kako bi se oštrica obnovila.

### **Spremanje i uporaba noža**

— Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (na primjer, kosti), jer time možete iskriviti i istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož u stranu.

— Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku za rezanje. Nikada ne režite na staklenoj, porculanskoj ili metalnoj površini.

— Nože spremite u stalak za noževe ili na magnetsku ploču na zidu. Pravilnim spremanjem noževa štitite rub noža i produljujete trajanje noža.

## **Πριν από τη πρώτη χρήση**

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

## **Καθαρισμός**

— Τα μαχαίρια είναι προτιμότερο να πλένονται στο χέρι. Ένα μαχαίρι που έχει πλυθεί στο πλυντήριο των πιάτων, είναι σπάνιο να καταστραφεί, αλλά η κόψη του μπορεί να αλλοιωθεί, η λάμα να σκουριάσει και η πλαστική λαβή να αποκτήσει ένα σκούρο χρώμα.

— Είναι φρόνιμο, πάντα να πλένετε και να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά την χρησιμοποίησή του. Έτσι, προλαμβάνεται η οποιαδήποτε μεταφορά μικροβίων π.χ. από το άψητο κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.

— Για να αποφεύγονται τα σημάδια από το νερό επάνω στην λάμα, πάντα να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

## **Τρόχισμα και ακόνισμα**

— Ένα κοφτερό μαχαίρι είναι περισσότερο ασφαλές στην χρήση από ένα που δεν είναι. Μολονότι το ατσάλι από μολυβδένιο/βανάντιο της σειράς GYNNSAM, παραμένει κοφτερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα απ' ό,τι το κανονικό ατσάλι, θα πρέπει να τροχίζετε αυτά τα μαχαίρια κατά τακτά χρονικά διαστήματα. Συνιστούμε συνήθως, για κανονική οικιακή χρήση, αυτό να γίνεται μια φορά την εβδομάδα. Θυμηθείτε, ότι το ακονιστήριο θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό,

πιο σκληρό από το αστάλι των λαμών. Γιαυτό, έχετε ανάγκη από ένα ακονιστήρι κατασκευασμένο από πορσελάνη, διαμάντι ή ακονόπετρα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ένα ακονιστήρι από ανοξείδωτο αστάλι.

— Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε διότι έχει χρησιμοποιηθεί πολύ, είτε διότι δεν έχει δοθεί προσοχή κατά την χρήση του, για να το τροχίσετε, πιθανόν να πρέπει να απευθυνθείτε σε ένα επαγγελματία.

### **Αποθήκευση και χρήση του μαχαιριού σας**

— Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόψετε σκληρές τροφές: Κινείτε το μαχαίρι εμπρός - πίσω κόβοντας την τροφή. Μην το κινείτε από πλευρά σε πλευρά.

— Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, πορσελάνη ή μέταλλο.

— Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαιριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαιριού.

## **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.

## **Затачивание ножа**

— При использовании острый нож безопаснее затупившегося. Несмотря на то, что ножи ЮННСАМ из молибденовой/ванадиевой стали дольше остаются острыми, чем ножи из обычной нержавеющей стали, их следует регулярно затачивать. При бытовом использовании желательно делать это раз в неделю. Ножеточка должна быть из более твердого материала, чем сталь лезвия ножа. Поэтому используйте керамическую ножеточку, ножеточку с алмазным покрытием или точильный камень. Не используйте ножеточку из

нержавеющей стали.

— Если в результате долгого использования или из-за неаккуратного обращения нож сильно затупится, то может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

### **Хранение и использование ножей**

— Не режьте замороженные или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может погнуться или даже сломаться. Когда Вы режете твердый продукт, распилывайте его плавными движениями вперед и назад, при этом не раскачивайте нож из стороны в сторону.

— Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Никогда не режьте на стеклянной, фарфоровой или металлической поверхности.

— Храните нож в подставке для ножей или на настенной магнитной планке. Правильное хранение защищает лезвие и увеличивает срок службы ножа.

## **Pre prve upotrebe**

Pre prve upotrebe, operite, isperite i osušite nož.

## **Čišćenje**

— Noževe je najbolje prati ručno. Neće biti sasvim neupotrebljivi i ako se peru u mašini, ali oštrica može da se ošteti i korodira, a plastična drška može da izgubi sjaj.

— Operite i obrišite nož odmah nakon upotrebe. To će sprečiti širenje bakterija sa, recimo, sirove piletine na povrće.

— Da biste izbegli nastajanje mrlja na oštrici, obrišite nož čim ga operete.

## **Oštrenje i brušenje**

— Manje je opasno da koristite oštar nož nego tup. Iako molibden/vanadijum čelik od koga je napravljen GYNNSAM nož oštaje oštar duže od običnih noževa napravljenih od nerđajućeg čelika, noževe treba redovno oštriti. Jednom nedeljno bi trebalo da bude dovoljno za uobičajeno korišćenje u domaćinstvima. Zapamtite da oštrač mora da bude od materijala koji je čvršći od samog noža. Zato vam je potreban oštrač od keramike ili dijamanta ili tocilo. Nemojte koristiti oštrač od nerđajućeg čelika.

— Ukoliko se nož sasvim istupi zbog dugotrajne upotrebe ili nebrige, možda će biti potrebno da ga naoštri majstor.

### **Čuvanje i korišćenje noža**

- Izbegavajte da ovim nožem sečete zaleđene ili vrlo tvrde namirnice (kosti, na primer), zbog toga što oštrica može da se savije ili sečivo sasvim olabavi. Ukoliko sečete tvrde namirnice povlačite nož napred-nazad. Ne izvrćite ga levo-desno.
- Uvek koristite plastičnu ili drvenu dasku za sečenje. Nikada namirnice ne secite na staklenoj, porcelanskoj ili metalnoj površini.
- Nož čuvajte ili u držaču ili na magnetnoj traci na zidu. Čuvanjem noževa na pravilan način štitite im oštricu i produžavate vek trajanja.

## **Pred prvo uporabo**

Pred prvo uporabo nož operite in osušite.

## **Čiščenje**

— Nože je najbolje prati ročno. Sicer je malo verjetno, da se bo nož pri pranju v pomivalnem stroju poškodoval, a kljub temu lahko rezilo postane topo ali zarjavi, površina ročaja pa lahko obledi.

— Nož po uporabi takoj sperite in osušite. S tem boste preprečili širjenje bakterij iz, na primer, surovega piščančjega mesa na zelenjavo.

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

## **Ostrenje in brušenje**

— Bolj varno je uporabljati oster kot top nož. Čeprav noži iz molibden/vanadijeve zlitine iz serije GYNNSAM ostanejo ostri dlje kot navadni noži iz nerjavečega jekla, je prav, da jih redno ostrite. Za običajno uporabo v gospodinjstvu priporočamo ostrenje enkrat tedensko. Ne pozabite, da mora biti brus narejen iz tršega materiala kot rezilo noža. Zato uporabite ostrilo/brus iz keramike, diamantov ali brusilnega kamna. Nikoli ne uporabljajte brusa iz nerjavečega jekla.

— Če je postal nož zelo top zaradi dolgotrajne ali površne rabe, je priporočljivo, da ga nabrusi strokovnjak.

**Shranjevanje in uporaba noža**

- Z nožem ne režite zamrznjene ali zelo trde hrane (npr. kosti), saj se lahko pri tem rezilo ukrivi ali skrha. Pri rezanju trše hrane pomikajte nož naprej in nazaj. Ne zibajte ga levo in desno.
- Vedno uporabite rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne režite na stekleni, keramični ali kovinski površini.
- Nož shranjujte v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev boste zaščitili rezila in jim podaljšali življenjsko dobo.

## **İlk kullanımdan önce**

İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

## **Temizlik**

— Bıçaklar elde yıkanmayı tercih ederler. Bulaşık makinesinde yıkanan bıçaklar maalesef kullanılamaz hale gelir, bıçak aşınabilir ve plastik tutma yeri de matlaşabilir.

— Kullanımdan sonra bıçağı doğrudan yıkayıp kurulayınız. Bu sayede bakterilerin, mesela pişmemiş tavuktan taze sebzelere, bulaşması gibi riskleri de önlemiş olursunuz.

— Bıçakta hoş görünmeyen lekelerin oluşmasından kaçınmak için bıçağı yıkar yıkamaz kurulayınız.

## **Keskinleştirme ve bileme**

— Keskin bir bıçak kullanmak kör bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir. GYNNSAM bıçakları, diğer bıçaklara göre daha uzun süre keskin kalmasını sağlayan, molibden/vanadyum çelik kullanılmasına rağmen düzenli aralıklarla keskinleştirilmelidirler. Evde kullanılan normal bıçaklarda genellikle haftada bir yapılması tavsiye edilir. Bıçak bileme aracının, bıçağın yapıldığı çelikten daha sert bir materyalden yapılmış olmasına dikkat edilmelidir. Bu yüzden porselen, cam keskisi ya da bileği taşından yapılmış bir bileme aracı kullanılmalıdır. Paslanmaz çelikten yapılmış bir bileme aracı kesinlikle kullanmayınız.

— Uzun süre ya da dikkatsiz kullanımdan dolayı keskinliğini kaybetmiş ve körleşmiş olan bıçağın, keskinliğini geri kazanması ve kenarlarının düzeltilmesi için profesyonel olarak bıçak bileyen bir kişiden yardım almalısınız.

### **Bıçağınızı saklamak ve kullanmak**

— Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir.

Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gerekirse: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyiniz.

— Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, porselen ya da metal yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyiniz.

— Bıçaklarınızı her zaman bıçaklık ya da duvara asılan manyetik levha üzerine yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

## 在第一次使用之前

在第一次使用之前，将刀具洗净、擦干。

## 清洁说明

— 刀具最好手洗。放在洗碗机中清洗虽然不会致使刀具完全无法使用，但是这可能造成刀边缘损坏、刀刃侵蚀或塑料刀柄表面失去光泽。

— 使用后，应直接洗净擦干，防止生鸡肉或新鲜蔬菜等食物上的细菌残留在刀上而传播开来。

— 为避免难看的污渍残留在刀刃上，刀具洗净后应立即擦干。

## 磨刀说明

— 锋利的刀比钝刀子使用起来更安全。尽管 GYNNSAM 吉萨系列使用的钼/钒钢相比普通不锈钢不容易变钝，您仍须定期磨刀。通常，如果是家庭使用的话，我们推荐每周一次。切记，磨刀器必须选用比刀刃所使用的钢更硬的材料。因此，您可以使用陶瓷、金刚石或磨石作为磨刀材料。请勿使用不锈钢磨刀器。

— 若刀因长期使用或疏忽而变得非常钝，您可以请专人磨刀，使刀刃恢复锋利。

## 保管和使用说明

— 避免切任何冰冻或非常硬的（如骨头）食物，否则可能致使刀刃弯曲或产生缺口。如果确

实要切硬质食物时，请前后来回移动来切食物。不要左右摇摆着切。

— 一定要使用木制或塑料砧板。严禁在玻璃、陶瓷或金属表面使用。

— 不用时，将刀具放入刀架或挂在壁式磁铁架上。妥善地保管刀具能够保护刀刃，并延长刀具的使用寿命。

## 第一次使用前

第一次使用刀具前，請先沖洗擦乾。

## 清潔說明

- 刀具需手洗，不易毀損，但用洗碗機清洗刀具，會損害刀緣及刀刃，或造成塑膠把手變色。
- 刀具使用後，需立即清洗擦乾，可預防散佈細菌的危險，像是將生雞肉的細菌帶到蔬菜上。
- 刀具清洗後，需立即擦乾，以免殘留污漬。

## 磨刀說明

- 使用鋒利的刀具比鈍刀安全。雖然 GYNNSAM系列所使用的鉬鋼/鈦鋼，比一般的不鏽鋼更能保持鋒利度，但仍需定期磨刀。建議家用刀具一星期磨一次。磨刀器的材質需比鋼質刀刃堅硬，請使用瓷製、鑽石磨刀器或磨刀石。
- 因長期使用或疏於保養而使刀具變鈍時，需尋求專業磨刀，以修復鋒利的刀緣。

## 存放及使用刀具

- 不可用來切冷凍或堅硬食物(如骨頭)，否則會造成刀緣變形或刀刃碎片脫落。切割堅硬食物時，需以來回移動刀具的方式切食物，不可搖動刀具。
- 請搭配使用木質或塑膠材質的砧板，不可在

玻璃、瓷器或金屬表面上使用刀具。

— 可將刀具存放在刀具架中或吸附於牆面的磁性刀具架上。正確的存放方式可保護刀緣，延長刀具的壽命。

## 처음 사용하기 전에

칼을 깨끗하게 씻고 헹구어 건조한 후에 사용하세요.

## 세척

— 칼은 손으로 씻어주세요. 식기 세척기에서 세척한다고 못쓰게 되는 경우도 드물지만, 칼날이 상하고 칼면이 부식되거나 플라스틱 손잡이 표면의 광택을 잃을 가능성은 분명 있습니다.

— 칼은 사용한 즉시 세척하고 건조할 것을 권합니다. 이는 예를 들어, 익지 않은 생닭고기에서 신선한 야채로 박테리아가 옮겨가는 것을 예방할 수 있습니다.

— 칼날에 보기싫은 얼룩을 남기지 않으려면 세척 후 즉시 물기를 닦아주세요.

## 연마

— 날카로운 칼날이 무딘 칼날보다 사용하기 안전합니다. GYNNSAM 칼의 몰리브데넘/바나듐 강은 일반적인 스테인리스 스틸보다 오랫동안 날카로움을 유지하지만, 그래도 정기적으로 칼날을 갈아주는 것이 필요합니다. 일반 가정에서 사용하는 칼은 일주일에 한번씩 가는 것이 좋습니다. 갈고자 하는 칼날보다 더 단단한 소재로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을 잊지 마세요. 따라서 이 제품에는 세라믹,

다이아몬드의 칼갈이, 또는 슛돌을 사용해야 합니다. 스테인리스 스틸 소재의 칼갈이를 사용하면 안됩니다.

— 오랜 사용 또는 부주의로 칼날이 매우 무더진 경우, 칼날을 전문적으로 다시 연마하여 사용해야 합니다.

### **칼 보관과 사용 방법**

— 뼈있는 고기 등 너무 단단하거나 꽁꽁 얼어있는 재료를 썰지 마세요. 칼날 끝이 휘거나 칼 조각이 떨어질 수도 있습니다. 단단한 재료를 썰어야 할 때는, 칼을 앞뒤로 당겨가며 사용하세요. 좌우로 움직이지 마세요.

— 나무나 플라스틱 재질의 도마만 사용하세요. 유리, 사기, 금속 재질 위에서 사용하면 안됩니다.

— 나이프 블럭 또는 벽의 자석 스트립에 보관하세요. 보관을 잘 해야 칼날이 보호되고 칼의 수명이 유지됩니다.

## 初めてご使用になる前に

ナイフを初めてご使用になる前に、洗い、すすぎ、乾かしてください。

## お手入れ方法

— ナイフは手洗いをおすすめします。食器洗い乾燥機で洗ったからといって、たちまち使えなくなるわけではありませんが、刃先が欠けたり、刃がさびたり、プラスチック製の持ち手が色あせてくることがあります。

— ナイフは使用後すぐにきれいに洗って乾かしてください。生肉などから、生野菜などほかの食品への細菌の感染を防げます。

— 刃に水滴の跡が残らないよう、ナイフを洗った後はすぐに乾かしてください。

## お手入れ方法

— ナイフや包丁はよく切れるほうが安全です。GYNNSAM/ユンサム シリーズに使用されているモリブデンバナジウム鋼は通常のステンレススチールよりも切れ味が長続きしますが、定期的に研いでお手入れする必要があります。ご家庭で使用する場合には、週に一回研ぐことをおすすめします。研ぎ器は、刃に使われている鋼より硬い材質のものをご使用ください。このシリーズには、セラミック製かダイヤモンド製の研ぎ器、または砥石をご使用ください。ス

ステンレススチール製の研ぎ器は決して使用しないでください。

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

### **ナイフの収納および使用方法**

ー 冷凍食品や骨などの非常に硬いものには使用しないでください。刃が曲がったり、歯こぼれしたりするおそれがあります。硬い食品を切るときは、ナイフを前後に動かしてください。横には動かさないでください。

ー 必ず木製またはプラスチック製のまな板を使用してください。ガラス、陶器、金属の上では決して使用しないでください。

ー ナイフはナイフ立てまたは壁に取り付けたマグネット板に収納してください。正しい方法で収納すれば、刃を傷めず、長くお使いいただけます。

**Sebelum pertama kali digunakan**

Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum pertama kali digunakan.

**Pembersihan**

— Pisau sebaiknya dicuci dengan tangan.

Pisau tidak mungkin menjadi tidak berguna jika dicuci di mesin pencuci piring, tapi tepi bisa rusak, pisau dapat menjadi korosi atau permukaan pada pegangan dapat menjadi kusam.

— Cuci dan keringkan pisau segera setelah digunakan. Yang mencegah resiko penyebaran bakteri, misalnya, dari ayam mentah ke sayuran segar.

— Untuk menghindari bekas noda pada pisau, segera keringkan pisau setelah telah dicuci.

**Mempertajam dan Pengasahan**

— Penggunaan pisau tajam akan lebih aman dari satu tumpul. Walaupun ketajaman baja molibdenum/vanadium pisau GYNNSAM lebih tahan dari baja anti karat biasa, pisau tetap harus diasah secara berkala. Disarankan mengasah seminggu sekali untuk penggunaan di rumah. Pengasah pisau harus terbuat dari bahan lebih keras daripada baja pisau. Untuk itu, gunakan pengasah yang terbuat dari keramik, berlian atau batu asahan. Jangan menggunakan pengasah pisau dari baja anti karat.

— Jika pisau menjadi sangat tumpul sebagai akibat dari penggunaan lama atau kecerobohan, pisau mungkin harus diasah lebih profesional.

### **Cara menyimpan dan menggunakan pisau anda**

— Hindari memotong makanan beku atau yang sangat keras (misalnya, tulang), karena ini dapat menyebabkan ujung pisau membengkok atau mengurangi ketajaman pisau. Jika anda memotong makanan keras: Tarik pisau bolak-balik melalui makanan. Jangan goyangkan pisau dari sisi ke tengah atau sebaliknya.

— Selalu menggunakan papan potong yang terbuat dari kayu atau plastik. Jangan pernah memotong pada permukaan kaca, porselen atau logam.

— Simpan pisau anda dalam balok pisau atau pada jalur magnetik pada dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang benar melindungi tepi pisau dan memperpanjang masa pakai pisau.

**Sebelum menggunakan untuk kali pertama**

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

**Cara membersihkan**

— Pisau adalah lebih baik dicuci dengan cucian tangan. Pisau tidak bermungkinan di anggap tidak berguna jika dibasuh dalam mesin basuh pinggan mangkuk, tetapi matanya akan menjadi rosak dan berkarat atau permukaan pemegang plastiknya akan menjadi suram.

— Basuh dan keringkan pisau serta merta setelah digunakan. Ini mengelakkan sebarang risiko bakteria daripada merebak daripada sebagai contohnya ayam mentah ke sayur-sayuran segar.

— Untuk mengelakkan kesan pada mata pisau, keringkan pisau serta merta selepas ia dibasuh.

**Cara mengasah**

— Pisau yang tajam adalah lebih selamat digunakan daripada pisau yang tumpul. Walaupun keluli molibdenum/vanadium di gunakan dalam GYNNSAM kekal tajam lebih lama daripada keluli tahan karat biasa, anda masih perlu mengasah pisau ini secara kerap dan teratur. Adalah dinasihatkan pisau diasah sekali seminggu untuk kegunaan biasa di rumah. Ingat! Pengasah mestilah diperbuat daripada bahan yang lebih keras daripada keluli pada mata pisau. Oleh sebab itu, anda perlukan

pengasah pisau yang diperbuat daripada seramik, berlian atau batu asah. Jangan gunakan pengasah keluli tahan karat.

— Jika pisau menjadi amat tumpul oleh kerana telah lama digunakan atau kelalaian, anda mungkin perlu mengasahnya secara profesional untuk mengekalkan ketajamannya.

### **Cara menyimpan dan menggunakan pisau anda**

— Elakkan daripada memotong makanan yang beku atau terlalu keras (sebagai contoh, tulang), kerana ini boleh menyebabkan hujung pisau bengkok atau ketajaman mata pisau akan hilang. Jika anda memotong makanan yang keras: Tarik pisau ke belakang dan ke depan semasa memotong makanan. Jangan gerakkan pisau dari tepi ke tengah dan sebaliknya.

— Sentiasa gunakan landas cincang di atas permukaan kaca, porselin atau logam.

— Simpan pisau anda di dalam blok pisau atau jalur bermagnet di dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang betul akan melindungi matanya dan melanjutkan usia pisau.

**قبل اول استخدام**  
اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

### التنظيف

— يفضل غسل السكاكين بالأيدي. من المستبعد أن تصبح السكين عديمة الفائدة إذا تم غسلها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تلف الحواف، وقد تتعرض الشفرات للصدأ أو أن السطح في المقبض البلاستيكي قد يصبح باهتاً. أغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. ذلك يمنع أي خطر لانتشار البكتيريا من مواد، على سبيل المثال، الدجاج النيء إلى الخضروات الطازجة.  
— لتجنب ظهور علامات قبيحة على الشفرة، جففي السكين مباشرة بعد غسلها.

### السن والشحذ

— السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. رغم أن فولاذ الموليبيدينوم/ الفاناديوم المستخدم في GYNNNSAM يبقى حاداً لفترة أطول من الفولاذ العادي، إلا أنه ينبغي أن تواظبي على شحذ شفرة هذه السكاكين على فترات منتظمة. ينصح في العادة مرة واحدة أسبوعياً للاستخدام العادي في المنزل. تذكري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع

من السيراميك، الماس أو من حجر الشحذ. لا تستخدمى أبدأ مسن مصنوع من الستينلس ستيل. — إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكونى بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة.

### طريقة حفظ واستخدام السكين

— تجنبى تقطيع الأطعمة المجمدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثنى الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفى حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعى بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركى السكين من جانب إلى آخر. — استخدمى دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومى بالتقطيع مطلقاً على سطح زجاجى، فخارى أو معدنى. — احفظى السكين فى الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمى حافتها ويطيل عمرها.

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

### การทำทำความสะอาด

— ควรล้างมิดด้วยมือ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจานอาจทำให้มิดเสียหายได้ เช่น มิดบิ่น ใบบิดมุด กร่อนง่าย ด้ามพลาสติกด้าน ไม่เงางาม

— หลังใช้งาน ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อแบคทีเรียจากอาหารดิบไปยังอาหารที่รับประทานสด เช่น แบคทีเรียจากไก่ดิบที่อาจปนเปื้อนไปกับผักสด

— หลังล้างมิดควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อไม่ให้มีน้ำค้างเป็นคราบจับบนใบบิด

### การลับมิด

— มิดคมใช้งานได้ปลอดภัยกว่ามิดที่อู มีดรุ่น GYNNSAM ผลิตจากเหล็กโมลิบดีนัม/วานาเดียม ซึ่งสามารถคงความคมได้นานกว่าสแตนเลสทั่วไป แต่ก็ควรลับมิดเป็นประจำ มิดที่ใช้งานทั่วไปในครัวควรลับสัปดาห์ละครั้ง โดยเลือกใช้ที่ลับมิดที่ผลิตจากวัสดุที่แข็งกว่าเหล็กใบบิด สำหรับมิดรุ่นนี้ต้องใช้ที่ลับมิดที่ทำจากเซรามิก เพชร หรือหินลับมิดเท่านั้น ห้ามใช้ที่ลับมิดที่ทำจากสแตนเลส

— ถ้ามีมิดที่อูมากจากการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง ควรให้ช่างลับมิดลับให้คมอีกครั้ง

### **การใช้และการเก็บมิด**

— หลีกเลี่ยงการใช้มิดตัดอาหารแข็งหรืออาหารที่แข็งมากๆ เช่น กระดูก เพราะจะทำให้ใบมีดงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มิดตัดอาหารที่แข็ง ให้เจือจางโดยขยับใบมีดขึ้นลงๆ

— ใช้เขียงไม้หรือเขียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว พอร์ชเลน หรือโลหะรองตัด

— เสียบมิดเก็บไว้ในที่เก็บมิดที่ทำจากไม้ หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมิดอย่างถูกวิธีจะช่วยรักษาคมมิด และยืดอายุการใช้งานของมิด





AA-688074-1

© Inter IKEA Systems B.V. 2012