

ÄNDLIG

ÄNDLIG

ÄNDLIG

ÄNDLIG

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.



Design and Quality IKEA of Sweden

Suomi

Ennen käyttöönottoa

- Pese, huhteile ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistus

- Suosittelemme pesemään veitset käsin. Konepesu ei tee veitsestä käyttökelvotonta, 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

- Terävä veitsi on käytössä tylsää veistä turvallisempi, minkä vuoksi veitset kannattaa teroittaa säännöllisesti. Tämän veitsen terä on ruostumatonta terästä ja helppo teroittaa. Normaaliissa kotitalouskäytössä oleva veitsi kannattaa teroittaa kerran viikossa.
- Teroittimen on oltava lujuempaa materiaalia kuin veitsen terän. Käytä siis keraamista tai kromiteräksestä valmistettua teroituspulkkoa, hiomakiveä tai veitsenteroitinta.
- 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 leikkulautaa. Älä käytä veistä lasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettiliistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

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 Edelstahlklinge, die sich leicht schärfen lässt. Es 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

- Gefahrenes oder sehr Hartes (z.B. Knochen) möglichst nicht mit dem Messer durchschneiden. Dadurch kann die Klinge verbogen oder beschädigt werden. Bei festerem Schneidgut das Messer während des Schneidevorgangs hin und herziehen, das Messer nicht seitlich bewegen.
- Immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Metall- oder Keramikoberflächen schneiden.
- Messer entweder in einem Messerblock oder an

einer Magnetleiste an der Wand aufbewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

Français

Avant la première utilisation

- Laver, rincer et sécher le couteau avant la première utilisation.

Entretien

- 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.

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 aigiseur.
- Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

Rangement et utilisation

- Éviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) car la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.

- Toujours utiliser une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en métal ou en céramique.
- Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger la durée de vie du couteau.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

- Was, spoel en droog het mes voor het eerste gebruik af.

Reinigen

- Messen kunnen het 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 bacteriën 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 bevestigt het tegen een magneetlijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

Dansk

Før ibrugtagning

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

Rengøring

- Knive 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 skærpnng

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor anbefaler vi dig at slibe kniven jævnligt. Knivbladet er af rustfrit stål, der er nemt at slibe. Knive, der bruges i en almindelig husholdning, skal som regel slibes en gang om ugen.
- Slibestålet skal være hådere end knivens stål. Brug et strygestål af keramik eller kromstål, en slibesten eller en knivsliber.
- Er kniven efter lang tids brug eller uforsigtighed blevet meget sløv, kan en professionel slibning være nødvendig.

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 skærebæret 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 knivssæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

Íslenska

Fyrir fyrstu notkun

- Þvotið, skolið og þurrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

Þrif

- Þvo ætti hnifana í höndunum. Ólíklegt er að hnifur skemmist við að fara í uppþvottavél en blaðið getur skemmst eða tærst og yfirborð handfangsins dofnað í útliti.
- Þvotið og þurrkið hnifinn 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 hnifinn vel strax eftir þvott.

Brýning

- Brýna þarf hnifa reglulega, en beittir hnifar eru öruggari en bitlausir. Hnifsblað þessa hnifs 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 hnifsblaðinu. Þess vegna þarf að nota brýni úr krómstáli, keramíki, hverfistein eða hnífabryni.
- Ef hnifur verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slæmrar umhíru, gæti þurft að láta fagfólk um að brýna hann til að ná bitinu aftur góðu.

Geymsla og notkun á hnífnum

- Ráðlagt er að skera ekki frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á blaðinu. Ef skorið er í frosin matvæli ætti að draga hnifinn 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 hnifinn í hnífastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífins.

Norsk

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.

Skjerpning 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 fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan fører til at eggene 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 skjærefløy av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist på vegg. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Tīrīšana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā, naža asmens var kļūt truls, nespodrs vai sākt rūstēt.

- Nažus ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas, lai pēc iespējas izvairītos no baktēriju izplatīšanās, piemēram, no svaigas gaļas uz dārzeņiem.
- Lai uz asmens nerastos ūdens nosēdumi, nazis jānoslauka uzreiz pēc mazgāšanas.

Asināšana

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādēļ regulāri asini savus nažus. Nažu asmeni izgatavoti no nerūsējoša tērauda, kas ir viegli uzasināms materiāls. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā.
- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmāis, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvēlies nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas vai hroma tērauda vai arī galdodu.
- Ja nazis lietoats ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pie profesionāļa.

Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētos vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griēzot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusī 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.

Latviešu

- Χρησιμοποιείτε πάντα µια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε µια επιφάνεια από υαλό, µετάλλο ή κεραµικό.

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

Русский

Перед первым использованием

- Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

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.

Lietuvių

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Valymas

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Jiems nepakenksite plaudami indaplovėje, tačiau geležtė gali atšipti, pradėti rūdyti, o plastikinės rankenos gali išblukti ir tapti matinės.
- Rekomenduojama plauti ir išluostyti peilį iškart po naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimo, pavysdžiui, nuo vištienos ant šviežių daržovių.
- Sausai iššluostykite peilį iškart po plovimo, kad ant geležtės neliktų dėmių.

Kaip galasti

- Aštrių peiliu naudotis saugiau, todėl jį reikėtų reguliariai pagalasti. Pagalasti peilio geležtę, pagamintą iš nerūdijančio plieno, visiškai paprasta. Įprastai naudojant peilius buitiję, juos rekomenduojama galasti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galastuvas turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keramini ar chromu dengtą plieną, slifavimo akmenį arba peilių galastuvą.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peilis labai atbuko, asmenų aštrumui atstatyti gali prireikti specialistų pagalbos.

Kaip naudoti ir laikyti peilį

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

Latviešu

- Χρησιμοποιείτε πάντα µια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε µια επιφάνεια από υαλό, µετάλλο ή κεραµικό.

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

Русский

- Χρησιμοποιείτε πάντα µια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε µια επιφάνεια από υαλό, µετάλλο ή κεραµικό.

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

Русский

Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

Чистка

- Рекомендуется мыть ножи вручну. 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.

Portugues

Antes de usar pela primeira vez

- Lave, enxague e seque a faca antes de a utilizar pela primeira vez.

Limpeza

- As facas devem ser lavadas a mão. A faca não fica inutilizada se for lavada a máquina, mas o rebordo pode danificar-se, a lâmina pode ficar corroida 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 aguçar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso, afie regularmente a sua faca. Esta faca tem uma lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico.
- O fuzil tem que ser feito num material mais duro do que o aço da lâmina. Portanto, precisa de usar um fuzil feito de cerâmica ou aço cromado, uma pedra de amolar ou um fuzil para facas.
- Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou à falta de cuidado, a lâmina poderá ter de ser afiada por um profissional.

Guardar e usar a sua faca

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

Latviešu

- Χρησιμοποιείτε πάντα µια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε µια επιφάνεια από υαλό, µετάλλο ή κεραµικό.

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

Зберігання та використання ножа

- Не використовуйте ніж для розрізання заморожених або дуже твердих продуктів (наприклад, кісток), оскільки це може призвести до викривлення гострого краю або пошкодження леза. Якщо ви нарізаєте тверді харчові продукти: плавно ріжте, рухаючи ніж вперед і назад. Не повертайте ніж із боку в бік.
- Завжди використовуйте дерев'яну або пластикову дошку для нарізання. Нічого не нарізайте на поверхні зі скла, металу або кераміки.
- Зберігайте ніж у підставці для ножів або на настінному магнітному тримачі. Правильне зберігання ножів захищає гострий край і подовжує строк служби ножа.

Srpski

Pre prve upotrebe

- Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Čišćenje

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

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož bezbedniji je od tupog, zato redovno oštiri nož. Ovaj nož ima oštricu od nerđajućeg čelika koja se lako oštiri. Savetuje se jednom sedmično ako se upotrebljava u domaćinstvu.
- Oštrač mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga treba da koristiš oštrač od porcelana ili čelika s hromom ili brus.

- Ako nož poprilično otpuи usede upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštiri.

Čuvanje i upotreba noža

- Izbegavajte da sečeš smrznute ili veoma tvrde namirnice (na primer kosti), jer se zbog toga oštrica

Româna

Înainte de prima utilizare

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

Curatare

- Este de preferat sa speli cutitele manual. Spalatul in masina automata ar putea cauza corozionea lamei sau ar putea matui manerul. Spala si sterge cutitul imediat dupa ce l-ai folosit. In acest fel previi raspandirea bacteriilor de la, de exemplu, carne de pui la legume.
- Sterge imediat cutitul dupa ce l-ai spalat pentru a impiedica patarea lamei.

Ascuțire

- Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, așadar ascute cuțitele în mod regulat. Acest cuțit are o lamă din oțel inoxidabil, care este simplu de ascuțit. Pentru uz domestic, se recomandă ascuțirea cuțitului o dată pe săptămână.
- Reține că accesoriul pentru ascuțit trebuie să fie dintr-un material mai rezistent decât lamele. Din acest motiv, trebuie să folosești un accesoriu de ascuțit din oțel ceramic sau cromat, gresie sau tocilă.
- Dacă cuțitul a devenit bont din cauza unei utilizări îndelungate sau neglijente, poate fi necesar să se ascuță lama în mod profesionist pentru a-i reface marginea.

Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu tăia 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, metal sau ceramică.
- 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.

Latviešu

- Χρησιμοποιείτε πάντα µια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε µια επιφάνεια από υαλό, µετάλλο ή κεραµικό.

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

Русский

- Χρησιμοποιείτε πάντα µια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε µια επιφάνεια από υαλό, µετάλλο ή κεραµικό.

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

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

Русский

Slovenščina

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

Čišćenje

- Nož 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 ostanikom vodnih kapljic na rezilu se izognete tako, da nož po pranju takoj obrišete.

Oštrenje in brušenje

- Oster nož je varnejši za uporabo kot top, zato nož redno ostri. Rezilo tega noža je iz nerjavečega jekla, zato je enostavno za oštrenje. Za običajno uporabo v gospodinjstvu je nož običajno priporočljivo ostriti enkrat tedensko.
- Ne pozabi, da mora biti ostrilo iz tršega materiala, kot je jeklo v rezilu. Zato uporabljaj ostrilno palico iz keramike ali kromiranega jekla, brusilni kamen ali ostrilo za nože.
- Če je nož postal top zaradi dolgotrajne uporabe ali opuščanja nege, ga moraš morda dati profesionalno naostriti, da obnoviš rob negovega rezila.

Shranjevanje in uporaba noža

- Z nožem ne reži zamrznjene ali zelo trde hrane (npr. kosti), saj se lahko pri tem rezilo zvije ali skrha. Pri rezanju trše hrane pomikaj nož naprej in nazaj. Ne nagibaj ga levo in desno.

Slovensky

Predtým, ako nůž použijete po prvýkrát

- Před prvním použitím nůž umyte, opláchnite a osušte.

Umyvanie

- Nože umývajte v rukách. V umývačke sa sice nezníčia, ale môže sa čepel z môže poškodiť, oceľ korodovať a rúčka rýchlejšie opotrebiť.
- Hneď po použití nůž umyte a osušte. Zabráňte tak šíreniu prípadných baktérií zo surového mäsa.
- Nože ihneď po umytí osušte, aby na čepeli nevznikli škvrny.

Brúsenie a ostrenie

- Tupý nůž je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nůž má čepel z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa ľahko brúsi. Pri bežnom používaní v domácnosti sa odporúča brúsiť nože jedenkrát týždenne.
- Brúška musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepel noža. Preto musíte použiť keramickú alebo chrómovú brúsku alebo ocieľku.
- Ak je nůž po dlhom používaní alebo nedostatočnej údržbe veľmi tupý, nechajte ho nabrúsiť u odborníka.

Používanie a odkladanie nožov

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili čepel. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pilkou, nikdy ho nevykvyvujte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástenné lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlžuje jeho životnosť.

Latviešu

- Χρησιμοποιείτε πάντα µια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε µια επιφάνεια από υαλό, µετάλλο ή κεραµικό.

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

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

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

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

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

Türkçe

İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizlik

- Bıçakların elde yıkanması tercih edilir. Bulaşık makinesinde yıkanan bıçaklar maalesef kullanılamaz hale gelir, bıçağ 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 körleşmiş bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir, bu yüzden bıçaklarınızı düzenli olarak keskinleştiriniz. Bıçak, keskinleştirilmesi kolay paslanmaz çelikten yapılmıştır. Evde kullanılan normal bıçaklarda genellikle haftada bir yapılması tavsiye edilir.
- Bıçağı keskinleştirmek için kullanacağınız aracın, bıçağın yapıldığı çelikten daha sert bir malzemeden yapılması olması gerektiğini unutmayınız. Bu yüzden seramik ya da krom çeliğinden yapılmış bileği taşı veya bıçak bileycisi kullanınız.
- Bıçağın çok uzun süre kullanımı ya da dikkatsizlik sonucu ciddi anlamda körleşmesi halinde, bıçağa profesyonel bir bileme işlemi yaptırmanız gerekebilir.

Bıçağın saklanması ve kullanımı

- Buz tutmaz veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gerekirse: Bıçağı arkaya

Български

Преди да използвате за първи път

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

Почистване

- Препоръчително е ножеве да се мият на ръка. Едва ли ще станат неизползваеми, ако ги измиете в съдомиялна машина, но ръбът може да се повреди, острието да корозира, а повърхността на пластмасовата дръжка да потъмнее.
- Измийте и подсушете ножа веднага след употреба. Това ще предотврати пренасянето на бактерии - например от суровото пилешко месо в пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприятните следи по острието, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

Подостряне и наточване

- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите, затова редовно точете ножеве си. Този нож има острие от неръждаема стомана и лесно се наточва. За стандартните домакинства обикновено се преоръчва това да става веднъж седмично.
- Важно е точилото да бъде от по-твърд материал от стоманата на острието. Затова се налага да използвате точило от керамика или хромна стомана, камък за точене или брус.
- Ако ножът е силно затъпен от продължителна или небрежна употреба, може да се наложи професионално наточване, за да се възстанови острието му.

Съхранение и употреба на ножа

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви ръбът или да се разхлаби острието. При рязане на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете настрана.
- Използвайте само пластмасови или дървени дъски за рязане. Никога не режете върху стъклени, метални или порцеланови повърхности.

- 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Αποθηκεύοντας τα µαχαίρια µε σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του µαχαιριού.
- </