



## 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 and the blade may corrode.
- 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 this knife stays sharp longer than ordinary stainless steel, you should still sharpen the knife 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 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.

### Taking care of the wooden handle

- To best protect the wooden material and increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for example vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat after 24 hours. Repeat the process when necessary.

Do not allow the wooden handle to come into contact with water, soak or get moist for a prolonged period.

## 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 oder das Messerblatt könnte korrodieren.

- Messer am besten direkt nach der Benutzung zu spülen und abzutrocknen. 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.

### Schärfen und schleifen

- Mit einem scharfen Messer geht die Arbeit leicht von der Hand. Molybdän-/Vanadiumstahlklingen sind mit einem

Wetzstab leicht zu schärfen. Messer, die täglich benutzt werden, sollten etwa einmal wöchentlich geschärft werden.

- Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge.

Ein Keramikwetzstab, ein diamantbeschichteter Wetzstab oder ein Wetzstein sind gut geeignet. Keinen Edelstahlwetzstab 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.

- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.

- Immer einen 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.

### Pflege des Holzgriffs

- Um das Holzmaterial zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte es mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z. B. Pflanzenöl. Einmal ölen, überschüssiges Öl abwaschen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen. Den Vorgang bei Bedarf erneut durchführen.

- Der Holzgriff sollte nicht mit Wasser in Kontakt kommen, nicht länger in Wasser liegen oder über längere Zeit feucht bleiben.

## Français

### Avant la première utilisation

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

### Nettoyage

- Laver les couteaux à la main. Les couteaux ne seront pas inutilisables si

vous les mettez au lave-vaisselle mais le fil risque de s'émuesser et la lame peut se corroder.

- Laver et sécher le couteau juste après utilisation. Ceci permet d'éviter tout risque de propagation de bactéries, d'un poulet cru vers des légumes frais par exemple.

- Pour éviter les traces sur la lame, essuyer le couteau juste après l'avoir lavé.

### Affûtage et aiguiseage

- Un couteau bien aiguisé est plus sûr à utiliser qu'un couteau émussé. Bien que l'acier en molybdène/vanadium utilisé dans ce couteau reste affûté plus longtemps qu'un acier inoxydable ordinaire, il est conseillé de l'aiguiser 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 du couteau. Utilisez un fusil en céramique, en diamant ou une pierre à aiguiseur. Ne jamais utiliser de fusil en acier inoxydable.

- Si la lame est très usée en raison d'une utilisation prolongée ou d'un manque d'entretien, vous pouvez apporter votre couteau chez un affûteur professionnel.

### Rangement et utilisation

- Eviter 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.

### Entretien du manche en bois

- Pour protéger au mieux le bois et augmenter sa résistance à l'humidité, appliquer de l'huile autorisée en cas de contact alimentaire, par exemple de l'huile végétale. Huiler une fois, essuyer l'excédent d'huile et renouveler le traitement 24 heures plus tard. Recommencer quand nécessaire.
- Ne pas laisser la poignée en bois trop longtemps au contact de l'eau.

## Skjeping og sliping

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, skjerp derfor kniven med jevne mellomrom. Selv om molybden-/vanadiumstålet som er bruk til denne kniven holder seg skjarp lengre enn vanlig rustfritt stål, bør du likevel skjære kniven regelmessig. En gang i uken er vanligvis nok for vanlig husholdningsbruk.

- Husk at verda viðrældinu  
• Til að vernda viðrældin betur gegn og auka náttúrulegt rakapótlans hals, ætti að bera á hann óliu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og til dæmis jurtaolíu. Berðu einu inni á viðinn, burrkaðu alla umframolíu af og endurtaktu svo sólarhring síðar. Endurtaktu eftir þörfum. • Ekki leyfa viðnum að ligga í vatni/vætu í lengri tíma.

## Norsk

### Før første gangs bruk

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

### Rengjøring

- Kniver har det best når de vaskes for hånd. Kniven blir neppe helt ødelagt av å vaskes i oppvaskmaskin, men eggene kan få skader og bladet kan korrodere.  
• Bruk alltid skurðarbrett í veg fyrir að bakterier berist á milli matvæla.  
• Vask og tørk kniven like etter bruk. Det hindrer at bakterier spres fra eks. rá kylling til friske grønnsaker.  
• Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest

## Nederlands

### Voor het eerste gebruik

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

### Reinigen

- Messen kunnen het beste met de hand worden afgewassen. Ze worden niet onbruikbaar wanneer ze in de vaatwasser worden afgewassen, maar de egge kan beschadigen en het lemmet kan corroderen.
- Het is het beste om messen meteen na gebruik af te wassen en af te drogen. Op die manier voorkom je dat bacteriën van bv. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groenten.
- Om te voorkomen dat er vlekken op het lemmet komen, moet het mes direct na het reinigen worden afgedroogd.

### Aanzetten en slijpen

- Een scherp mes is veiliger in het gebruik dan een bot mes, zet het mes daarom regelmatig aan. Het mes heeft een lemmet van molybdeen/vanadiumstaal, 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 diamant, of een slijsteen. Gebruik geen aanzetstaal van roestvrij staal.

- 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 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. Noot een ondergrond van glas, metaal of keramiek.
- Bewaar het mes in een messenblok of bevestig het tegen een magnetelijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

### De houten handgreep behandelen

- Om het houten materiaal te beschermen en de natuurlijke weerstand tegen vocht te vergroten, moet deze worden behandeld met olie die is goedgekeurd voor contact met voedsel, bijvoorbeeld plantaardige olie. Eén keer inoliën,

overtollige olie wegvegen en 24 uur later herhalen. Herhaal het proces indien nodig.

- Laat de houten handgreep niet gedurende langere tijd in contact komen met water of vocht.

## Dansk

### Før ibrugtagning

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

### Rengøring

- Kniven har bedst af at blive vasket af i hånden. Det er ikke sandsynligt, at kniven bliver ødelagt, hvis den bliver vasket i en oppaskemaskine, men æggen kan blive beskadiget, og knivbladet kan ruste.
- Bewaar het mes i een messenblok of bevestig het tegen een magnetelijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

### Slibning

- En skarp kniv er mere sikker at anvende end en sløv. Molybdän-/vanadiumstålet, der er brugt i denne kniv, bliver ved

med at være skarpt i længere tid end almindeligt rustfrit stål, men du bør alligevel slibe kniven med jævne mellemrum. En gang om ugen anbefales som regel ved brug i en almindelig husholdning.

- Husk, at strygestålet skal være fremstillet af et hårdere materiale end knivens stål. Brug derfor et strygestål af keramik, diamant eller en slibsten. Brug aldrig et strygestål af rustfrit stål.

- Hvis en kniv blevet meget sløv efter lang tids brug eller uforsigtighed kan det være nødvendigt at få en professionel til at slibe den for at gøre bladet skarpt 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 boje eller knivbladet til at løse 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 skærerbræt af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, metal eller keramik.
- Oppbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

Wetzstab leicht zu schärfen. Messer, die täglich benutzt werden, sollten etwa einmal wöchentlich geschärft werden.

- Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge.

Ein Keramikwetzstab, ein diamantbeschichteter Wetzstab oder ein Wetzstein sind gut geeignet. Keinen Edelstahlwetzstab 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.
- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.
- Immer einen 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.

### Pflege des Holzgriffs

- Um das Holzmaterial zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte es mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z. B. Pflanzenöl. Einmal ölen, überschüssiges Öl abwaschen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen. Den Vorgang bei Bedarf erneut durchführen.
- Der Holzgriff sollte nicht mit Wasser in Kontakt kommen, nicht länger in Wasser liegen oder über längere Zeit feucht bleiben.

## Français

### Avant la première utilisation

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

### Nettoyage

- Laver les couteaux à la main. Les couteaux ne seront pas inutilisables si

## Íslenska

### Fyrir fyrstu notkun

Þvotíð, skolið og þurrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

### Geymsla og notkun á hnifum

- Bestað er að skera ekki frosin eða mjög hórr matvæli (til dæmis beni) því það getur valdið skemmdum á blaðinu. Ef skorði er í frosin matvæli ætti að draga hnifinn fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hildaná.
- Braðið og þurrkið hnifinn strax eftir notkun til að koma í veg fyrir að bakterier berist á milli matvæla.
- Notið alltaf skurðarbrett í veg fyrir að bakterier berist á milli matvæla.
- Til að koma í veg fyrir að ljót fór myndist á hnifnum ætti að purrka hann strax eftir að hann hefur verið þveginn.

### Geymdu hnifinn í hnifastandi eða á

vous les mettez au lave-vaisselle mais le fil risque de s'émuesser et la lame peut se corroder.

- Laver et sécher le couteau juste après utilisation. Ceci permet d'éviter tout risque de propagation de bactéries, d'un poulet cru vers des légumes frais par exemple.

- Pour éviter les traces sur la lame, essuyer le couteau juste après l'avoir lavé.

### Affûtage et aiguiseage

- Un couteau bien aiguisé est plus sûr à utiliser qu'un couteau émussé. Bien que l'acier en molybden/vanadium utilisé dans ce couteau reste affûté plus longtemps qu'un acier inoxydable ordinaire, il est conseillé de l'aiguiser 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 du couteau. Utilisez un fusil en céramique, en diamant ou une pierre à aiguiseur. Ne jamais utiliser de fusil en acier inoxydable.
- Si la lame est très usée en raison d'une utilisation prolongée ou d'un manque d'entretien, vous pouvez apporter votre couteau chez un affûteur professionnel.

### Rangement et utilisation

- Eviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple)

## Skjeping og sliping

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, skjerp derfor kniven med jevne mellomrom. Selv om molybden-/vanadiumstålet som er bruk til denne kniven holder seg skjarp lengre enn vanlig rustfritt stål, bør du likevel skjære kniven regelmessig. En gang i uken er vanligvis nok for vanlig husholdningsbruk.

- Husk at brynet må være laget av et hardere materiale enn knivstål.  
• Til verda viðrældinu  
• Til að vernda viðrældin betur gegn og auka náttúrulegt rakapótlans hals, ætti að bera á hann óliu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og til dæmis jurtaolíu. Berðu einu inni á viðinn, burrkaðu alla umframolíu af og endurtaktu svo sólarhring síðar. Endurtaktu eftir þörfum. • Ekki leyfa viðnum að ligga í vatni/vætu í lengri tíma.

## Norsk

### Før første gangs bruk

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

### Rengjøring

- Kniver har det best når de vaskes for hånd. Kniven blir neppe helt ødelagt av å vaskes i oppvaskmaskin, men eggene kan få skader og bladet kan korrodere.  
• Unngå å skjære i fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan føre til at eggene boyer seg eller bladet løsnar. Hvis du ikke kan unngå å skjære i harde matvarer, skal du dra kniven frem og tilbake. Hvis ikke beveg kniven fra side til side.  
• Bruk alltid skjærðarbrett í veg fyrir bakterier spres fra eks. rá kylling til friske grønnsaker.  
• Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest

den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter knivgenget og gir dermed kniven lengre levetid.

#### Vedlikehold av trehåndtaket

- For best mulig beskyttelse av trematerialet og økt naturlig motstandsdyktighet mot fuktighet, bør det behandles med olje godkjent for kontakt med mat, for eksempel vegetabilisk olje. Olje inn en gang, tørk av overflødig olje og gjenta behandlingen etter 24 timer. Gjenta prosessen ved behov.
- La ikke trehåndtaket være i kontakt med vann over lengre tid, ligge i blott eller være fuktig i lengre tid.

## Suomi

### Ennen käyttöönotto

Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

### Puhdistus

- Veitset on suositteltavaa pestää käsissä. Konepesu ei tee veitsistä käytökelvottomia, mutta konepesun seurauskena niiden terä saattaa vahingoittua ja ruostua.
- Pese ja kuivaa veitsi heti käytön

jälkeen, jotta esim. raa'an kananlihan bakterit ei välttä seitsen kautta kulkeudu vihanneksiin.

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

### Veitsen teroitaminen

- Terävää veitsi on käytössä turvalisempi kuin tylsä. Vaikka tämän veitsen molybdeeni-vanadiiniteräksestä valmistettu terä säälyy terävänä normaalilla ruostumattomasta teräksestä valmistettua terää pidempään, veitsi on silti hyvä teroitetaan säännöllisin väliajoin. Normaalissa kotikäytössä tämä tarkoittaa teroitamista noin kerran viikkossa.
- Muista, että teroitimen tulee olla materiaaliltaan kovempaa kuin teräksen, josta veitsi on valmistettu. Käytä siis keraamista tai timanttiteroointia tai hiomakiveä. Älä koskaan käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettua teroitinta. Jos veitsi on hyvin tylsä, ammattilaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.
- Säälytys ja käyttö**
  - Vältä leikkaamista jääsiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän vääräntymisen tai sen, että

terästä irtoaa kappaleita. Jos leikkaat jääsiä tuotteen, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.

- Käytä aina puista tai muovista leikkulaataa. Älä käytä veistä lasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.
- Säälytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettistasssa. Oikea säilytys suojuaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttökäälle.

### Puisen kahvan huoltaminen

- Suojatakseen puumateriaalia, se kannattaa käsitellä elintarvikkekäytöön sopivalla öljyllä (esimerkiksi kasvöljyllä), jotta sen luontainen kosteudensietokyky paranee. Öljyä kerran, pyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsittely 24 tunnin kuluttua. Toista prosessi tarvittaessa.
- Älä jätä puista kahvaa kosketuksiin veden kanssa, likoamaan tai kostumaan pitkäksi aikaa.

## Svenska

### Före första användning

Diska, skölj och torka av kniven före första användningen.

### Rengöring

- Knivar mår bättst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggan kan skadas och bladet korroderar.
- Diska och torka kniven direkt efter användning så undviker du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till råa grönssaker.
- 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 slös. Bryn därför kniven med jämma mellanrum. Kniven har blad av molybden/vanadiumståll som går bra att bryna. En kniv som används varje dag bör brynas någon gång i veckan.
- Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål, dvs. använd ett bryne av keramik, diamantbryne eller en brynstens. Använd inte ett bryne av rostfritt stål.
- Om kniven blir riktigt slös genom lång tids användning eller ovarsamhet kan en professionell slipning behövas.

### Förvaring och användning

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

i hårdta matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du skär. Vicka inte kniven från sida till sida.

- Använd alltid en skärbräda av trä eller plast. Aldrig ett underlag av glas, metall eller keramik.
- Förvara kniven i en knivkubb eller fast den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därför kniven längre livslängd.

### Ta hand om tråhåndtag

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

## Český

### Před prvním použitím

Před prvním použitím něž myjte, opáchněte a osušte.

Čističní

- Nože je dobré myť ručně. Je málo pravděpodobné, že by se mytím v myčce něž stal nepoužitelným. Může ovšem dojít k poškození ostří a čepel může začít korodovat.
- Něž umyjete a osušte ihned po každém použití. Zabráňte tak možnému šíření bakterií, např. ze syrového kuřete na zeleninu.
- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájeté potraviny na povrchu ze skla, kou nuž keramiky.

### Broušení

- Ostrý něž je bezpečnější než něž tupý. Přestože molybden/vanadová ocel použitá u tohoto nože vydrží déle ostrá než ocel nerezavějící, měli byste ostří nože pravidelně broustit. Nože běžně používané v domácnosti doporučujeme broustit jednou týdně.
- Mějte na paměti, že brousek musí být z tvrdšího materiálu, než ze kterého je čepel nože. Proto musíte použít keramickou nebo diamantovou očíku nebo brousek. Nikdy nepoužívejte brousek z nerezavějící oceli.
- Je-li něž po dlouhému používání nebo špatně údržbě již velmi tupý, nechte jej nabroustit odborně.

**Používání a skladování nože**

- Vyhnete se krájení mrzlych nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnuti nebo ulomení čepelu. Pokud rážnete do tvrdého jádra: tahněte něž zpět a vysuňte jej z tohoto jádra ven. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.
- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájeté potraviny na povrchu ze skla, kou nuž keramiky.

### Pěče o dřevěnou rukojet'

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

## Español

### Antes de usar por primera vez

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

### Limpieza

- Lo más indicado es lavar los cuchillos a mano. No se estropiean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar o la hoja estropear.
- Lava y seca el cuchillo tan pronto lo uses. Así se evita que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.
- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

### Afilado y pulido

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

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

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

### Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia adelante 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 tajo o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

### Cuidado del mango de madera

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

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

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

## Italiano

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

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

### Pulizia

- È preferibile lavare a mano i coltelli. In lavastoviglie il taglio può danneggiarsi e la lama corrodersi.
- Lava e asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli usati, così eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.
- Per evitare macchie di calcare sulla lama, asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli lavati.

### Affilatura

- Un coltello ben affilato è più sicuro da usare rispetto a uno smussato. Quindi, anche se l'acciaio al molibdeno/vanadio di

questo coltello rimane affilato più a lungo del comune acciaio inossidabile, affila comunque il coltello a intervalli regolari. È consigliabile affilare una volta alla settimana i coltelli usati quotidianamente.

- Tieni presente che l'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, metallo o ceramica.
- Riponi sempre i tuoi coltelli in un ceppo per coltelli o su una lista magnetica da parete. In questo modo proteggi il taglio e prolunga la durata dei tuoi coltelli.

## Magyar

### Első használat előtt

A kés előt használat előtt mosd, öblítsd el, és óvatosan törölj szárazra.

### Tisztítás

- A késéket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépen tisztítod, vagy a későrőkből készült késélezőt. Ne használj rozsadamentes acélból készült késélezőt.
- Ha túl hosszú használat vagy gondatlanság következtében nagyon tömpává válna a kés, elkezdheti a rövidítést. Kend az olajjal, törölj le a felesleget, majd ismételd meg 24 órával később. Szükség esetén ismételd meg.
- Soha ne hagyd hosszabb ideig a vízben állni és ne érje hosszú ideig nedvességet.

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

- Mind használj fából vagy műanyagból készült vágódeszkát. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémból készült felületeken.
- Tárold késedet késtártóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtártó csíkon. Tárol helyesen a késéket, ezzel megóvod az élük, egyben megnövelve az élettartalmat is.

### A fa nyél ápolása

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

## Magyar

### Przed pierwszym użyciem

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

### Ciąsterni

- Noże je dobré myć ręcznie. Je málo prawdopodobne, že by se mytím v myčce něž stal nepoužitelným. Může ovšem dojít k poškození ostří a čepel může začít korodovat.

- Něž umyjete a osušte ihned po každém použití. Zabráňte tak možnému šíření bakterií, např. ze syrového kuřete na zeleninu.

- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájeté potraviny na povrchu ze skla, kou nuž keramiky.

### Pěče o dřevěnou rukojet'

- Pro nejlepší ochranu dřevěného materiálu a zvýšení jeho prořezané odolnosti proti vlhkosti by měl být ošetřen olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným olejem. Naolejujte, přebytečný olej setřete a opakujte po 24 hodinách. V případě potřeby proces opakujte.
- Umyj i wysusz nóż bezpośrednio po użyciu. Zapobiegnie to przenikaniu bakterii na przykład z surowego kurczaka do świeżej warzywy.
- Aby uniknąć nieestetycznych ślądów na ostrze, zatrzymaj go na bieżąco.

- Waższe używaj desk do krojenia wykonanej z drewna lub tworzywa. Nigdy nie krój na powierzchni szklanej, metalowej lub ceramicznej.
- Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni ostrze i wydłuża żywotność noża.

### Mycie

- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Nóż raczej nie zużyje się przy zmywaniu w zmywarce, ale krawędź może zostać uszkodzona, a ostrze może skorodować.

- Umyj i wysusz nóż bezpośrednio po użyciu. Zapobiegnie to przenikaniu bakterii na przykład z surowego kurczaka do świeżej warzywy.

- Aby uniknąć nieestetycznych ślądów na ostrzu wysusz nóż natychmiast po jego nożem na boki.

- Zawsze używaj desk do krojenia wykonanej z drewna lub tworzywa.

- Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni ostrze i wydłuża żywotność noża.

### Konserwacja drewnianej rękojeści

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

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

## Eesti

**Enne esmakordset kasutamist**  
Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

### Puhastamine

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

### Teritamine

- Teravat nuga on ohutum kasutada kui nüri nuga. Kuigi molibdeen/vanaadium terasest kasutatud nuga püsib terav kauem kui taviline roostevabast terasest nuga, siis peaks ikkagi nuga regulaarselt

teritama. Tavalises majapidamises kasutuses oleavid nuge on soovitat kord nädalas teritada.

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

### Noa kasutamine ja hoidmine

- Vältige kulumatutud või väga kõvade toitude lõikamist (näiteks kondid), kuna see võib tera painutada või mürda sellest killu. Kui te lõikate kõvaid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.
- Ärge liigutage nuga küljel küljel.
- Kasutage alati puidut või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamikast pinnal.

### Puidust pideme hoidamine

- Etu puitu kaitsta ja suurendada selle loomulikku niisustuluvust, tuleb seda töödelda toiduga kokku puutuda lubatud õliga, nt taimõeliga. Olika, pühil ülejää nud maha ja korda töötlust 24 tundi hiljem. Vajadusel korda protsessi.

• Ära lase puidust pidemel veega kokku puutuda, ärä leota seda ega hoia pikalt niiskes kohas.

## Latviešu

### Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās naža lietošanas reizes rūpīgi nomazgājet, noslaukjet un noslaukiet.

### Tīršana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rökām. Lai naža asmens nenotruninātos un nesākt rūsēt, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazgājiet un noslaukiet naži uzreiz pēc tā lietošanas. Tādejādi iespējams izvairīties no baktēriju izplatības, piemēram, no jēlas vīstas galas uz svājīgām dārzenejiem.
- Lai uz naža asmens neveidotots traipi, noslaukiet to nekavējoties pēc mazgāšanas.

### Asināšana

- Ass nazis ir drošāks par trulu naži. Lai arī molibdenā/vanādiju tērauds, no kā izgatavots šis nazis, saglabājas ass ilgāk par parastu nerūsējošo tēraudu, naža

asmeni vienalga nepieciešams regulāri asināt. 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 izvēlieties nažu asināmā, kas izgatavots no keramikas, dimanta vai galodas. Nekādā gadījumā nelietojiet nerūsējošā tēraudu asināmā.
- Ja nažis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nakties asināt pie profesionāla.

### Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai loti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezot cietus pārtikas produktus: virziet naži 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 virtutes dālīti. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnetiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.
- Koka rotkura apkope
- Lai labāk aizsargātu koksni un lai uzlabotu tās dabisko noturību pret mitrumu, tā

jāieejlo ar eju, kas ir piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, ar augu eju. Ieeļot un noslaukit lieko eju. Atkārtot pēc 24 stundām. Atkārtot pēc nepieciešamības.

- Nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei un mērcēt.

pagaminti iš molibdeno/vanadžio plieno išleika aštrūs ilgi, lyginant su paprastais nerūdijančio plieno peiliem, juos reikia reguliarīgal galāsti. Iprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galoti kartā per savaitē.

- Atminkite, kad galuļavas turi būti pagamintas iš tvirtesnes už geležtēs plieni medžiagos, tādēļ naudokite keramīni, deimantīni ar plieni galuļavu.
- Ja peili atsīpa ilgāji jānaudojant ar nepakankamai rūpinantis, gali priezikti peili galuļavim specjalisto pagalbos.

### Kaip naudot ir laikyti peili

- Stenkiņi nejpaukti saldytu ir labai kietu produkta (pavyzdzīui, kaulu), nes gelezētē gali sulinkti arba imiti klibēti. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peili pirmyn ir atgal, o ja ķōrus.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustumo lentas. Nepjaukti ant stikliniū, metaliniū ar keramīni pavirši.
- Peilius laikykti stove arba ant magnetīnus jostos. Tinkamai laikant, tauzojama gelezētē, peili ilgai tarnaūja.

### Medīnis rankens priežīrā

- Siekiant geriau apsaugoti medienā, padidinti jos natūralu atspārnu drēgmei, ja reikētu apdrozoti saļyčiui su maistu tinkamu aliejumi, pavyzdzīui, agalinui.

Isteptkite kartā, perteķi pašalinkite. Pakartotie šīs procedūra po 24 valandu. Vēliau kartokite pagal poreikj. Nemirkykite ir nepalikite ilgam vandenvje.

• Uma vez por semana é o aconselhado para um uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser de um material mais duro do que o aço das lâminas. Portanto, precisa de usar um amolador feito de cerâmica, diamante ou de uma pedra de amolar.

- Nunca utilize um amolador de aço inoxidável. Se uma faca ficar demasiado romba devido ao uso prolongado ou descuido, é conveniente que seja afiada por um profissional.

### Guardar e usar a sua faca

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

em madeira e aumentar a sua resistência natural à humidade, deve tratá-lo com óleo aprovado para uso com produtos alimentares, como por exemplo, óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o processo 24 horas depois. Repita o processo, quando necessário.

Não deixe o cabo em madeira em contacto com a água, imergido ou húmido durante um período prolongado de tempo.

## Română

### Înainte de prima utilizare

Spăla, clătește și usucă cuțitul încă din prima utilizare.

### Curățare

- Spăla cuțitele de mâină. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat, dar lama se poate tocî mai repede.
- Șterge cuțitul imediat după ce l-ai spălat pentru a preveni acumularea bacteriilor pe lama acestuia.
- Pentru a preveni apariția petelor pe lama cuțitului, usucă imediat după spălare.

### Ascuțire

- Este mai sigur să folosești un cuțit ascuțit decât unul tocît, așa că ascute cuțitul la intervale regulate. Cuițetele IKEA 365+ au lame din inox care sunt ușor de ascuțit. Pentru uzul domestic, este recomandată ascuțirea săptămânală. Materialul din care e realizată pila trebuie însă să fie mai dur decât ojelul lamei. De aceea, folosește un ascuțitor de cuțite din portelan, sau o piatră de tociilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

- Dacă cuțitul s-a tocit din cauza utilizării îndelungate sau neglijente, sau dacă multia de tăiere s-a deteriorat, s-ai putea să fie nevoie ca lama să fie ascuțită de un specialist pentru a-i reda funcționalitatea.

### Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produsele congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate tocî sau îndoi. Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu taia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramică.
- Tine cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de pe degete. Depozitează coreșpunzător a cuțitelor le protejează lama și le prelungesc durata de viață.

### Întreținerea mânerului din lemn

- Pentru a proteja căt mai bine lemnul

și a-i îmbunătăți rezistența naturală la umiditate, tratează-l cu ulei care este aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu ulei vegetal. Aplicați ulei o dată, șterge surplusul și repetă operația unea după 24 de ore. Aplicați acest tratament ori de câte ori este necesar.

- Nu lăsa mânerul din lemn să se umezească sau să stea în apă o perioadă îndelungată.

## Slovensky

### Predtým, ako nož použijete po prvýkrát

Pred prvým použitím nož umyte, opláchnite a osušte.

### Čistenie

- Nože umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umývačka riadu nož význačne poškodila, môže však dôjsť k otvoreniu alebo hrudzavemu čepelu.
- Nož po použití ihneď umyte a vysuňte. Predlíté tak možnému šíreniu baktérií, napr. zo surového mäsa na zeleninu.
- Škvŕnam na čepeli sa vyniete okamžitý vysušením noža po umytí.

### Ostrenie a brúšenie

- Ostrý nož je bezpečnejší než typ. Hoci si mylobdenovo-vanádiová oceľ tohto noža

dlhšie zachová svoju ostrost' než obyčajná nehrdzavejúca oceľ, aj tak nôz pravidelne naostrite. Na bežné použitie v domácnosti odporúčame nabrásiť nôz raz týždňom.

- Majte na pamäti, že brúskas musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepel noža. Používajte preto brúsku vyrobenú z keramiky, diamantu alebo brúsky z kameňa. Nikdy nepoužívajte brúsku z nehrdzavejúcej oceľe.

- Ak je nôz dlhým používáním alebo nedostatočnou údržbou už veľmi tupý, nechajte ho odbrúšiť, aby sa obnovila jeho ostrosť.

### Používanie a odkladanie nožov

- Nekrájte mrazené a priľís tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a priľís neotupili čepel. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pilkou, nikdy ho nevykyvujte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.

- Nože skladajte do držáku na nož alebo na magnetickej nástennnej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlžuje jeho životnosť.

### Starostlivosť o drevenú rukoväť

- Najlepšiu ochranu dreveného materiálu a zvýšenie jeho prírodnnej odolnosti

jáieejlo ar eju, kas ir piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, ar augu eju. Ieeļot un noslaukit lieko eju. Atkārtot pēc 24 stundām. Atkārtot pēc nepieciešamības.

- Nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei un mērcēt.

pagaminti iš molibdeno/vanadžio plieno išleika aštrūs ilgi, lyginant su paprastais nerūdijančio plieno peiliem, juos reikia reguliarīgal galāsti. Iprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galoti kartā per savaitē.

- Atminkite, kad galuļavas turi būti pagamintas iš tvirtesnes už geležtēs plieni medžiagos, tādēļ naudokite keramīni, deimantīni ar plieni galuļavu.

### Lietuvių

### Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami peili pirmą kartą, išplaukite jį, praskalaukite ir iššluostykite.

### Priežūra

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peilių pakės formą, nebent plausite juos indaplovėje. Tačiau yra tikimybė pažeisti kraštą ir geležtės korozijos tikimybė.
- Plaukite ar džiövinkite peilius iš karto po panaudojimo. Ši tipas sustabdomas bakterijų, esančių maisto produktuose, plitimis. Pavyzdzījus, žalioji vienīja ar plaukite.
- Peilius laikykti stove arba ant magnetinės jostos. Tinkamai laikant, tauzojama gelezētė, plausite įvairiai.
- Tam, kad ant peilio geležtės neliktu nudžiūvusio vandens žymų, nusausinkite peilius vos nuplovę.

### Galandinimas ir aštrinimas

- Aštriu peiliu naudotis saugiau. Nors peiliui

pagaminti iš molibdeno/vanadžio plieno išleika aštrūs ilgi, lyginant su paprastais nerūdijančio plieno peiliem, juos reikia reguliarīgal galāsti. Iprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galoti kartā per savaitē.

### Lavagem

- É preferível lavar as facas à mão. É improvável que fiquem inutilizadas se forem lavadas na máquina de lavar loiça, mas o rebordo pode danificar-se e a lâmina pode ficar corroída.
- Lave e seque a faca logo após o uso. Isso evita a propagação de bactérias, por exemplo, de carne de frango crua para legumes frescos.
- Para evitar manchas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

## Čišćenje

- Noževje je bolje prati ručno. Nož neće postati neupotrebljiv ako se opere u periliči posudu, ali rub se može oštetiiti u oštrici zahrdati.
- Sъхранявайте нож в поставка или на магнитна стена зачакала.
- Оправи си осушил ноž nakon svake upotrebe. To sprečava širenje bakterija, primjerice, sirove piletine na svježe povrće.
- Kako bi se izbjeglo stvaranje mrlja na oštrici, osušiti nož odmah nakon pranja.

### Östrenje i brušenje

- Ostar nož sigurniji je za upotrebu od tupog noža. Iako molibden/vanadij čelik ostaje ostar dulje od običnog nehrđajućeg čelika, ovo je nežive ipak potrebno redovito oštriti. Oštrite ih jednom tjedno za kućnu upotrebu.
- Zapamtite da oštrač za noževje mora biti izrađen od materijala tvrdog od čelične oštrice. Zato koristite keramički ili dijamantni oštrač ili brus. Nemojte koristiti oštrač od nehrđajućeg čelika.
- Ako nož jako otupi zbog dugje upotrebe ili nepažnje, odnesite ga na oštrjenje kod profesionalnog oštraća.

### Spremanje i upotreba noža

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete iskriviti i

lštepkite kartą, perteķi pašalinkite. Pakartotie šīs procedūra po 24 valandu. Vēliau kartokite pagal poreikj.

- Nemirkykite ir nepalikite ilgam vandenvje.

## Portugues

### Antes de usar pela primeira vez

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

### Lavagem

- É preferível lavar as facas à mão. É improvável que fiquem inutilizadas se forem lavadas na máquina de lavar loiça, mas o rebordo pode danificar-se e a lâmina pode ficar corroída.
- Lave e seque a faca logo após o uso. Isso evita a propagação de bactérias, por exemplo, de carne de frango crua para legumes frescos.
- Para evitar manchas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

### Amolar

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

### Medinés rankenos priežūra

- Siekiant geriau apsaugoti medienā, padidinti jos natūralu atspārnu drēgmei, ja reikētu apdrozoti saļyčiui su maistu tinkamu aliejumi, pavyzdzīui, agulinui.

### Čišćenje

- Noževje je bolje prati ručno. Nož neće postati neupotrebljiv ako se opere u periliči posudu, ali rub se može oštetiiti u oštrici zahrdati.
- Sъхранявайте нож в поставка или на магнитна стена зачакала.
- Оправи си осушил ноž nakon svake upotrebe. To sprečava širenje bakterija, primjerice, sirove piletine na svježe povrće.
- Kako bi se izbjeglo stvaranje mrlja na oštrici, osušiti nož odmah nakon pranja.

## Hrvatski

### Prije prve upotrebe

Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

istupiti oštricu. Ako režete tvrd u hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičte nož unazad.

- Uvijek koristite drven ili plastičnu dasku za rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož spremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štite oštricu noža i produžujte njihovo trajanje.

#### Briga o drvenoj dršći

• Kako bi se drveni materijal što bolje zaštitio te kako bi se povećala njegova prirodna otpornost na vlagu, trebalo bi ga premažati uvelikom odobrenim sa kontaktom s hranom, primjerice bilnjim uljem. Nauljiti jednom, obrisati višak ulja i zatim ponoviti postupak nakon 24 sata. Po potrebi ponoviti postupak.

- Drvena drška ne bi smjela biti u dodiru s vodom niti se namakati ili biti vlažna dulje vrijeme.

## Ellinika

**Prin apó tē prwth̄ xrh̄sia**  
Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε το μαχαίρι πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

#### Kaθárisma

- Elvai protomótero ta maχárija va pléνontai sto chéρi. Av to maχáriji pluθeí sto pluñtérjo pátawón elvai atíθamvo na katassteí áxhrosto, allá mporéi na φára píti η akúfi κai η leptída mporéi na δiáþrwoθei.
- Pléνete kai stegnówete to maχáriji améros metá tē xrh̄sia. Etesi emítoðizete ta tuχón Baktríria na eξapáloθoum apó, yia parádeigma, to wámo kótopoulo stá φréská laχaniká.
- Γia na aπoφeυxoum antiaiøthetíka σpámaðia sti lepida, stegnówste to maχáriji améros metá tē pluñsimo.

#### Tróxhísmá kai akóniøma

- Ena kóptferó maχáriji, elvai pio aøphaléς sten xrh̄sia apó éva stomaøméno maχáriji. Parólo pio to atsáli apó molubdániø/banáðio apó to oñio elvai kataøeuaøménou autó to maχáriji parapávei kóptferó yia megalútereo xronikó diástema apó to kaøonikó aøoëdimo atsáli, kálo elvai na akonízete to maχáriji saç taøikí. Giø kaøonikí oukakí xrh̄sia, suñiøoumé autó na pøaymatopoleitei mia wáfora tñen eðbomáða.
- Na ñumáste, óti to akoniøtiríji pøepel va elvai kataøeuaøménou apó ulíkou pio

skólerpo apó tē lepida tou maχáriou. Gí autó, pøétei na xrh̄smpotoleite éva akenóntiríji apó keramikó, me epikálypoði ñiamantíou, hí apó akenónterpa. Poté mporéi na xrh̄smpotoleite éva akenóntiríji apó anóðelmo atsáli.

- Pléñete kai stegnówete to maχáriji améros metá tē xrh̄sia. Etesi emítoðizete ta tuχón Baktríria na eξapáloθoum apó, yia parádeigma, to wámo kótopoulo stá φréská laχaniká.
- Γia na aπoφeüxoum antiaiøthetíka σpámaðia sti lepida, stegnówste to maχáriji améros metá tē pluñsimo.

#### Aπoøhkeusia kai xrh̄sia tou maχáriou oñas

- Aπoøhkeusia na kópete kateøyugménou hí pio oklópria faøgnti (parapáleymatoç xárki, kókkala), dióti autó mporéi na luñsise tñen kóph tñi lámaç hí kóymatia tñi na katastraøoum. Eán pøókeitei na kópete oklópria trofósi: Kineite to maχáriji epítpo - pílos kóbñtousa, tñen trofósi. Mhn to kineite apó pluñpoua se pluñpoua.

• Xrh̄smpotoleite pánta mia epiøfáneia kópits apó éxlo hí pluñstikó. Mhn kópete tñoté epáw se mia epiøfáneia apó yuáli, mélataði hí keramikó.

• Aπoøhkeusia na kópete maχáriji saç se mia thérki maχáriou hí se mia maøyntikí pítpára

stóñ ton tóicho. Apoøhkeusia na kópete maχárija me swastó troþo, proøtateveita hí kóph kai parateveita hí díápkela ñaøiç tou maχáriou.

#### Fróntizónatac to xúlivo xeroúli

- Γia na évna kálutérpia na proøtacía tou xúlivo ulíkou na auñhseste tñi wáraøia, tha pítei na upobálletai se epéñergaðia me lóði øyekérpium yia epítaþi me troþpoua, yia parádeigma wáfora tñen.
- Mhn aøhveite to xúlivo xeroúli na parapávei se epítaþi me to vêro yia meýðlo xronikó diástema.

#### Zatocuvanija ta shliufuvanja

- Gostriñi hí bezøgchíñi y vikoristanní, hí zatupljeniñ. Xocha lezo noža vigtovlone v zanadi-molibdenouvi stali i zberáge gosrtotu dovše, hí zvichajna nerjkaviocha stály, hígo neobhido reguljarno gosrtiti. Odñogu razu na tijedzen dostatno dla zvichajno domašnijego vikoristannia.

• Pam'jatite, ño točilo moæ buti vigtovlone v materialu tverdišego, hí ztial leza. Dla ñvogo zndobitõsya točilo, zroblene z keramiki, almaza z gosrtillnoho kamenu. Ne vikoristovuite točilo z nerjkavioch stali.

• Yaøhlo v rezulatati trivalogo vikoristannia abo nedbalosti hí ztupiñsya, dla vñdovleniñ ríkuçhogo kraju zverñtõsya do spezialista.

#### Zberiganiya ta vikoristannia noža

- Ne vikoristovuite hí dñi do røzízannia zamoreñenii abo duje tverdih produktiv (napríklad, kístok), oskíliki ce moze prizvesti do vikrivleniya gosrtotra kraja abo poškodjeniya leza. Yaøhlo vñrizaete tverdi harcoví produkty: plavna ríkje, ruhaçui hí ztupiñsya, dñi odrazu píslia mitty.

#### Zatocuvanija ta shliufuvanja

- Gostriñi hí bezøgchíñi y vikoristanní, hí zatupljeniñ. Xocha lezo noža vigtovlone v zanadi-molibdenouvi stali i zberáge gosrtotu dovše, hí zvichajna nerjkaviocha stály, hígo neobhido reguljarno gosrtiti. Odñogu razu na tijedzen dostatno dla zvichajno domašnijego vikoristannia.

• Pam'jatite, ño točilo moæ buti vigtovlone v materialu tverdišego, hí ztial leza. Dla ñvogo zndobitõsya točilo, zroblene z keramiki, almaza z gosrtillnoho kamenu. Ne vikoristovuite točilo z nerjkavioch stali.

• Yaøhlo v rezulatati trivalogo vikoristannia abo nedbalosti hí ztupiñsya, dla vñdovleniñ ríkuçhogo kraju zverñtõsya do spezialista.

- Ne dopuskaite kontaktu derev'janoj rúcky s vodoju chi namokannia protiyagom trivalogo chasuy.

## Srpski

**Pre prve upotrebe**  
Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

#### Cišćenje

- Noževe je najbolje pratiti ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može oštetiti i zarđati.
- Uvrek koristi plastičnu ili drvenu dasku za sečenje. Nikada ne reži na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož čuvaj u bloku za noževe ili na magnetnoj traci na zidu. Čuvanjem noževa na pravilan način štiti im oštricu i produžavaš trajanje.

#### Briga o drvenoj dršći

- Da najbolje zaščititi drveni materijal i povećaš njegovu prirodnu otpornost na vlagu, tretiraj ga uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, npr. bilnjim. Namaži jednom uljem, obrisi višak i ponovi posle 24 sata. Postupak ponovi kad bude neophodno.
- Oštrica mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga

## Slovenščina

#### Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

#### Čiščenje

- Nož je najbolje pomivati ročno. Čeprav bo nož uporaben, tudi če se pomiva v stroju, pa se rezilo lahko poškoduje in začne rjaveti.
- Nož je najbolje pomiti in osušiti takoj po uporabi. S tem prepreči širjenje bakterij, na primer iz surovega piščančjega mesa na svežo zelenjavo.
- Da na rezilu ne bi nastali neprijetni madeži, ga osuši tako, kaj ga pomiješ.

#### Ostrenje in brušenje

- Oster nož je bolj varen kot top nož. Čeprav rezilo iz molibden/vanadijevega jekla zagotavlja trajnejšo ostrino, kot rezila iz običajnega nerjavečega jekla, morate nož kljub temu redno ostriti. Pri običajni uporabi v gospodinjstvu je priporočljivo, da nož ostrite enkrat tedensko.
- Ne pozabite, da mora biti ostrilo izdelano iz tretrega materiala, kot je jeklo v rezilih. Zato vedno uporabljajte le keramična in diamantna ostrila ali ostila iz brusnega kamna. Ne uporabljajte ostril iz nerjavečega jekla.

• Če nož po dolgorajni uporabi ali pomarijkljivem vzdrževanju postane povsem top, ga zaupajte strokovnjaku, da mu povrne pravo ostrino.

#### 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.
- 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 zaščiti rezila in podaljšaš njihovo življenjsko dobo.

#### Nega lesenega ročaja

- Da les zaščiti in povečaš njegovo naravno odpornost proti vlagi, ga premaži z oljem, odobrenim za stik s hrano, npr. rastlinskim oljem. Les naolji, obrisi morebitno odvečno olje ter postopek ponovi čez 24 ur. Postopek ponavljaj po potrebi.
- Leseni ročaj ne sme priti v stik z vodo, se namakati v vodi ali ostati moker dlje časa. Bu nedenie seramik, elmas veya bir

bileme tañiñdan yapılmış bir bıçak bileyici kullanmanız gereklidir. Paslanmaz çelikeyen bir bıçak bileyici kesinlikle kullanmayın.

- Bir bıçak eğer uzun süre kullanımlı veya dikkatsiz kullanım sonucunda çok körleşmiş bir hale gelideyse, profesyonel bir bileme ve bakım yapılması gerekebilir.

#### Bıçakın saklanması ve kullanımı

- Bir bıçakın kullanıldığı zamanıza tıpkı bir yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçakın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gerekebilir: Bıçaklı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçaklı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyeceğiz.

• Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyiniz.

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

#### Bıçakın temizleme

- Yüksel gülssel siskinler yodowa. Veرم أنه احتمال بعيد أن تعيّن السكين عدوياً. ورغم أن فولاذ المولبدينوم / الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاداً لفترة أطول من الستييلس ستيليل العادي، إلا أنه يتغير على سطح السكين على فترات متقطعة.

örneğin bitkisel yaði ile işlenmelidir. Bir kez yağlayın, kalan yaðı silin ve ardından bu işlemi 24 saat sonra tekrarlayın.

- Gerektiði durumlarda işlemi tekrarlayın.

#### Aşşapın sapın bakımı

- Ahşap sapın su ile temas etmesine, ıslanmasına veya uzun süre nemlenmesine izin vermeyin.

#### Urbi

#### قبل اول استخدام

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول

استخدام.

#### النظيف

- يفضل غسل السكاكين بدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تعيّن السكين عدوياً. استخدامة ماء وآلة مغذية طبيعية للطعام، على سبيل المثال الزيت النباتي.

örneğin gülssel siskinler yodowa. Veرم أنه احتمال بعيد أن تعيّن السكين عدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تعيّن السكين عدوياً. استخدامة ماء وآلة مغذية طبيعية للطعام، على سبيل المثال الزيت النباتي.

- اهتم بجهاز على سطح محنف للسكين إلى استخدامه مسن سكين مصنوع من إسبيروميك، الپامس أو حجر الشحذ. لا تستخدمي أبداً مسن سكين مصنوع من ستييل.

إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة تغير سطحه، يجب أن يعود إلى سطح محنف للسكين لاستعادته.

#### العناية بالمقصين الخشبي

- لحماية المادة الخشبية بشكل أفضل وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة، يجب معالجة المادة بزيت معمد للللاصس مع الطعام، على سبيل المثال الزيت النباتي.

امسحي

مرة واحدة بالزيت، وأزيل أي فائض من الزيت ثم كرري بعد 24 ساعة. كرري العملية عند الضرورة.

- لا تدعى المقصين الخشبي بتلامس مع الماء أو يتم نقعه في الماء أو يتعرض للبلل لفترة طويلة.

تجنب تقطيع الأطعمة المجمدة أو القاسية جداً. قد يبني الحافة جداً. وينبغي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة

قیامک بینقطعی الأطعمة القاسیة: إقطعي بینیر السکین للخلف والأمام، لا تحرکي السکین من جانب إلى آخر.

- استخدمي دانماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقوی بالتقطیع مطلاقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.

احفظي السکین في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغناطيسية على العداد إن حافظ السکین بالطريقه الصحيحه يحمي حافظها ويطيل عمرها.

- لحماية المادة الخشبية شكل أفضل وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة، يجب معالجة المادة بزيت معمد للللاصس مع الطعام، على سبيل المثال الزيت النباتي.