



Design and Quality
IKEA of Sweden

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.

Nederland

Waarschuwing:

- De messen zijn geen speelgoed. Laat kinderen de messen nooit gebruiken zonder toezicht van een volwassene.

Voor het eerste gebruik

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

Onderhoud

- Messen kunnen het beste met de hand worden afgewassen. Ze worden niet onbruikbaar wanneer ze in de vaatwasser worden afgewassen, maar de eggen kan beschadigen en het lemmet kan corroderen.

- Was en droog het mes direct na gebruik af. Zo voorkom je verkleuring van het lemmet en voorkom je ook dat bacteriën zich in het voedsel verspreiden.

Anzettten 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.

- Tenk på at brynet skal være hardere enn knivens stål. Bruk derfor et bryne av keramikk, kromstål, en slipeslett eller knivsliper.

- Hvis kniven blir svært sløs som et resultat av langvarig bruk eller uaktømmet, 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 skjærerføl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter knivene og gir dem kniven lengre levetid.

Suomi

Varoitus

- Veitset eivät ole leluja. Lapset saavat käyttää veitsiä ainoastaan aikuisen valvonnassa.

Ennen käyttöönottoa

- Pese, huuhalte ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistaminen

- Veitset on parasta pestä käsini. Veitsei ei mene pihalle konepesusta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua.

- Puhdistaa ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen. Nämä terään ei jää läikkää, ja eri ruokaaineista peräisin olevat bakteerit eivät pääse levämään.

- material más duro que las hojas. Por dicha razón, es necesario usar un afilador cerámico o de acero cromado, o una piedra de afilar.

- Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado profesional.

Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia delante y no hacía 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.

Italiano

Avvertenza

- I coltelli non sono giocattoli. Non permettere mai ai bambini di usare i coltelli senza la sorveglianza di un adulto.

Prima di usare il prodotto per la prima volta

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

Pulizia

- È preferibile lavare a mano i coltelli. Il lavaggio in lavastoviglie non dovrebbe rendere inutilizzabile il coltello, ma il bordo potrebbe danneggiarsi e la lama corrodersi.

- Pulisci e asciuga sempre il coltello subito dopo l'uso. Così facendo, potrai prevenire la

English

Warning

- The knives are not toys. Never let children use the knives without adult supervision.

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.
- Clean and dry the knife directly after use. Doing so will help you avoid unsightly marks on the blade and also prevents any risk of bacteria spreading from different foodstuffs.

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

- Denk eraan dat het aanzetstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een aanzetstaal van keramiek of chroomstaal, een slijpsteen of een messenslijper.
- Wanneer het mes door langdurig gebruik of door onzorgvuldig gebruik echt bot geworden is, kan professioneel slijpen nodig zijn.

Opbergen en gebruik

- Voorkom snijden door bevoren of zeer hard voedsel (bijv. botten) omdat daardoor de egge krom kan gaan staan of er scherven van het lemmet kunnen loslaten. Als je in hard voedsel snijdt, trek het mes dan als een zaag heen en weer. Wrik het mes niet naar opzij.
- Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank. Nooit een ondergrond van glas, metaal of keramiek.
- Bewaar het mes in een messenblok of bevestig het tegen een magnetenlijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

Dansk

Advarsel

- Knivene er ikke legetøj. Børn må aldrig bruge knivene uden opsyn af en voksen.

Før ibrugtagning

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

Rengøring

- En kniv skal helst vaskes af i hånden. Det er ikke sandsynligt, at kniven bliver ødelagt, hvis den bliver vasket i en opvaskemaskine, men æggen kan blive beskadiget, og knivbladet kan ruste.
- Vask og tør kniven umiddelbart efter brug. Så

Teroitus

- Terävä veitsi on käytössä tylsää veistä turvallisempi, minäkä vuoksi veitsi kannattaa teroittaa säännöllisesti. Tämän veitsien terä on ruostumatonta terästä ja helpo teroittaa. Normalissa kotitalouskäytössä oleva veitsi kannattaa teroittaa kerran viikossa.
- Teroittimen on oltava liujempaa materiaalia kuin veitsien terän. Käytä siis keramiasta tai kromiteräkestä valmistettua teroitustuikkua, hiomaikivääri tai veitsenteroittinta.
- Jos veitsestä ajattaa mitaan tai haluimattoman käytön seurauskena tullee todella tylsää, veitsi on hyvä teroittaa ammattilaissella.

Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkaamasta jääisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän vääräntymisen tai sen, että terästä irtooa kappaleita. Jos leikkaat jääisiä tuotteita, liikuta veitsi edestakaan, älä silvata sivulle.
- Käytä aina puista tai muovista leikkulautaa. Älä käytä veitsiä lasista, posilinista tai metallista valmistettua alustalla.
- Säilytä veitsi veitsitsikissä tai seinällä olevassa magneettistilassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terästä ja pidentää veitsien käyttöikää.

Svenska

Varning

- Knivarna är inga leksaker. Låt aldrig barn använda knivarna utan uppsikt av en vuxen.

För första användning

- Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

formazione di macchie antiestetiche sulla lama e impedire la proliferazione dei batteri provenienti dagli alimenti.

Affilatura

- Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato, perché affila regolarmente il coltello. Questo coltello ha una lama in acciaio inossidabile semplice da affilare. I coltellini usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana.
- Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro dell'acciaio della lama. Pertanto dovrà usare un acciaio in ceramica o in acciaio cromato, una pietra affilatrice o un affilacoltelli.
- Se un coltello ha perso quasi completamente la sua affilatura per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale per affilare la lama.

Istruzioni per l'uso

- Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossa), perché potresti curvare il taglio o causare il distacco di frammenti dalla lama. Se tagli cibi duri: muovi il coltello orizzontalmente, avanti e indietro, evitando di farlo oscillare da un lato all'altro.
- Usa sempre un tagliere in legno o in plastica. Non usare mai i tuoi coltellini su una superficie di vetro, metallo o ceramica.
- Riponi sempre i tuoi coltellini in un cappo per coltelli o su una lista magnetica da parete. In questo modo proteggerai il taglio e prolunga la durata dei tuoi coltellini.

Magyar

Figyelmezetés!

- A késék nem játékok. Ne engedd, hogy gyerekek felnőtt felügyelete nélkül használhassák a késéket.

Első használat előtt

- A későt használat előtt mosd, öblítsd el, és óvatosan töröl szárazra.

Tisztítás

- A késéket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógában tisztítod, de az éle sérelhet.

Élezés, fénés

- Az éles késék biztonságosabban használhatók, mint az életlenek, ezért gyakran élezést meg késedet. A kés pengéje könnyen élezhető, részletesen acélból készült. Normál háztartásbeli használattal esetén ezt tanácsos hetente egyszer elvégezni.

Fontos tudni, hogy az élező mindig keményebb anyagból készüljön, mint a kés pengéje. Ezért használj kerámia vagy króm élezőt, köszörűkötő vagy kifejezetten késélezőt.

- Ha a kés nagyon tamponvá, életlenné válna a hosszú, gondatlan használat következtében, akkor szakemberrel kell forrulnod, hogy rendbe hozza az élet.

Késék tárolása és használata

- Lehetőleg ne használj a késéket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerük (pl.

Ostrzenie

- Lehetőleg ne használj a késéket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerük (pl.

Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Czyżystanie

- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Wprawdzie mycie w zmywarce nie powinno całkowicie zniszczyć noża, ale może uszkodzić jego krawędź i ostrze zacząć rdzieć.

Wyczyć i wysuwać noże bezpośrednio po użyciu.

- Dzięki temu uniemożesz niedający rozprzestrzenianiu się bakterii z różnych artykułów spożywczych.

Ostrzenie

- Ostry noż jest bezpieczniejszy w użyciu niż tępły, dlatego regularnie ostrz noż. Ten noż ma

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Ene esmakordset kasutamist

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.
- Puhastamine**
- Nuge tuleks pesti käsitsi. Nõudepesumasinas pesemine ei tee nuga kasutamiskõlbmatuks, kuid võib seda kahjustada ja panna tera roostetama.
- Pärast kasutamist puhasta ja kuivata nuga. See aitab vältida ebameeldivate plekkide ilmumist terale ja ennetada eri toiduainetelt pärilt bakterite levikat.

Teritamine

- Terav nuga on kasutajale ohutum kui nüri, seega terita oma nuga korrapäraselt. Noa tera on roosteavast terasest ja selle teritamine on lihtne. Kodus kasutatavaid nuge soovitatatakse tavaselt teritada kord nädalas.
- Pea meeles, et teritaja peab olema kövemast materjalist kui noatera. Seetõttu peaksid teritamiseks kasutama keramilist või kroomterastes terituspulka, luisku või noateritajat.
- Kui nuga on pärast pikka kasutust või hoolitusest väga nüriks muutunud, võib olla vajalik professionaalne teritamine.

Noa kasutamine ja hooldmine

- Väliti külmutatud või väga kõvade toitude lõikamist (näiteks kondid), kuna see võib tera painutada või murda sellset killu. Kui te lõikate kõvasid toiduaineid: liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.
- Ärge liigutage nuga küljelt küljele.

Româna

Avertisment

- Cuțите nu sunt jucării. Nu lăsa cuțите la îndemâna copiilor dacă nu sunt supravegheți.

Înainte de prima utilizare

- Spăla, clătește și usucă cuțul înainte de prima utilizare.

Curățare

- Este de preferat sa speli cuțile manual. Cuțile nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat vase, dar lama se poate oxida datorită deteriorării marginii.
- Curăță și usucă cuțul imediat după folosire. Astfel evită formarea urmelor pe lama și preveni riscul împărtării bactériilor de la unele alimente la altele.

Ascutire

- Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, aşadar ascute cuțile 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 devinut bon în cauză unei îndelungate sau neglijente, poate fi necesar să se ascuță lama în mod profesionist pentru a-i reface marginile.

Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produsele congelate sau foarte tari

Ελληνικά

Προσοχή

- Τα μαχαίρια δεν είναι παιχνίδια. Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να χρησιμοποιούν τα μαχαίρια χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.

Πριν από τη πρώτη χρήση

- Πλύντε, ξεπλύντε καλ στεγνώστε τα μαχαίρι πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Φροντίδα

- Είναι προτιμότερο τα μαχαίρια να πλένονται στο χέρι. Αν τα μαχαίρια πλύνθει στο πλυντήριο πάτων είναι απίθανο να καταστού όχροστο, αλλά μπορεί να φθάρει η ακμή και η λεπτίδα μπορεί να διαβρωθεί.
- Πλένετε και στεγνώντε τα μαχαίρια αμέσως μετά την χρήση. Αυτό θα βοηθήσει, ώστε να αποφεύγονται οι ασχύλοι λεκέδες επάνω στην λάμα και να προλαμβάνεται ο κύκλινος μετάδοσης μικροβίων από διαφορετικές τρόφες.

Τρόχισμα και ακόνισμα

- Ένα κοιτέρο μαχαίρι είναι πιο ασφαλές στη χρήση από ένα στοιμένου, γι' αυτό να το ακονίσετε συχνά. Αυτό το μαχαίρι έχει λεπτίδα από ανοξείδινο αστάλι που είναι απλό στο ακόνισμα. Συνήθως, για κανονική οικακική χρήση, συνιστάται αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.
- Να έχετε υπόψη αυτό το το ακονιστήρι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από το αστάλι της λεπτίδας. Γι' αυτού το λόγο θα πρέπει να χρησιμοποιείται ένα αστάλι ακονιστήρας από κεραμικό ή χρωματικό αστάλι, έναν τροχό ή ένα ακονιστήρι μαχαίριων.

Oštrenje i brušenje

- Oštari nož bezbednij je od tupog, zato redovno oštiri nož. Ovaj nož ima oštiricu od nerđajućeg čelika koja se lako oštiri. Savjetuje se jednom sedmично ako se upotrebljava u domaćinstvu.
- Oštari mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštirici. Zbog toga treba da koristi oštari od porcelana ili čelika s hromom ili brusom.
- Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštira.

Čuvanje i upotreba noža

- Izbegavaj da sečeš smrznute ili veoma tvrde namirnice (na primer kosti), jer se zbog toga oštrica može iskriviti ili se može deo oštirice odložiti. Ako sečeš tvrde namirnice: povlačite nož napred-nazad preko namirnice. Ne izvrći ga levo-desno.
- Uvek koristi plastičnu ili drvenu dasku za sečenje. Nikada ne reži na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož čuvaj u bligu za noževe ili na magnetnoj traci na zidu. Čuvanjem noževa na pravilan način štitiš im oštiricu i produžavaš trajanje.

Slovenščina

Opozorilo

- Noži niso igrače. Otroci ne smejo uporabljati nožev brez nadzora odrasle osebe.

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

- Kasutage alati puidust või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamikast pinnal.

Latviešu

Bridinājums!

- Nazijs nav rotallīta. Bērni drīkst izmantot nazi vienīgi pieaugušo uzraudzībā.
- Pirms pirmās lietošanas reizes**
- Pirms pirmās nažu lietošanas reizes to rūpīgi nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet.

Kopšanā

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenotrūlinātos un nesašu rūset, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazmāz u noslaukusi nažu uzreiz pēc tā lietošanas. Tā veidā iespējams izvairīties no skräpējumiem uz asmens un baktēriju izplatīšanās.
- Asināšana**
- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādēļ regulāri asini savus nažus. Nažu asmeni izgatavoti no nerūsējošā tērauda, kas ir viegli uzsināmis materiāls. Mēs iesakām naži asināt reizi nedēļā.
- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavoti naža asināmās, jābūt citākam par materiālu, no kā izgatavoti naža asmens. Tādēļ izvēlies nažu asināmo, kas izgatavoti no keramikas vai hroma tērauda vai arī galodū. Ja nazi lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nakties asināt pie profesionāla.

(oase) pentru ca lama se poate tocui sau indo. Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.

- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramica.
- Tine cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungesc durata de viață.

Slovensky

Upozornenie

- Nože nie sú hračka. Nikdy nedovolte detom používať nože bez dozoru dospej osoby.

Predtým, ako nož použijete po prvýkrát

- Pred prvým použitím nož umyte, opláchnite a osušte.

Čistenie

- Nože umývajte radšej ručne. Je neprievodopodobné, že by umývačka riadu nož vžáňe poškožila, môže však dôjsť k otupeniu alebo hrudzavaniu čepelia.
- Po používaní nôh ihned očistite a osušte. Predtým, tak vniknu skvrnám na čepeli a zároveň zabráňte prenášaniu baktérií z potravín.

Brúsenie a ostrenie

- Tupý nož je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nož má čepel z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa lahko hrúsi. Pri bežnom používaní v domácnosti sa odporúča brúsiť nož jednokrát týždenne.
- Brúška musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepel noža. Preto musíte použiť keramickú alebo chrómovú brúšku alebo očielku.

- Eán éva mačáirí δεν είναι καθόλου κοφτέρο, είτε λόγω παρατεμένης χρήσης, είτε λόγου απροσέξας, μπορεί να χρειάστετε επαγγελματικό ακόνισμα για να αποκατασταθεί η λεπτίδα του.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαριού σας

- Αποφένετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ ακληρά φαγητά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόβετε ακληρά τροφές: Κνεύτε το μαχαίρι επρός-πίσω κόβοντας την τροφή. Μην το κνεύτε από πλευρά σε πλευρά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από έγχιο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό.
- Αποθήκευτε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθήκευτας το μαχαίρι με αστότο τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαριού.

Русский

Осторожно

- Ножи — не игрушка. Никогда не разрешайте детям использовать ножи без присмотра взрослых.

Перед первым использованием

- Перед первым использованием ножи следует вымыть и высушить.

Мытье

- Ножи предпочтительнее мыть вручную. Если

Чиščenje

- Nože je bolje pomivati ročno. Pri pomivanju v pomivalnem stroju nož najverjetneje ne bo postal neuporaben, se pa lahko poškoduje njegov rob in zarjaví rezilo.
- Nož takoj po uporabi očisti in posuši. S tem preprečujes nastanek neprijetnih madežev na rezilu in tudi tveganje širjenja bakterij z različnih živil.

Ostrenje in brušenje

- Oster nož je vernejši za uporabo kot top, zato nož redno oštiri. Rezilo tega noža je iz nerjavnečega jekla, zato je enostavno za ostrenje. Za običajno uporabo v gospodinjstvu je nož običajno príporočljivo oštiti enkrat tedensko.
- Ne pozabi, da mora biti oštirolo iz tršega materiala, kot je rezilo v rezilu. Zato uporabljam oštirolo palico iz keramike ali kromiranega jekla, brusilni kamni ali oštirolo za nož.
- Če je nož postal top zaradi dolgotrajne uporabe ali opuščanja nege, ga moraš morda dati profesionalno naoštiti, da obnoviš rob negovega rezila.

Shranjevanje in uporaba noža

- Z nožem ne reži zamrznjene ali zelo trde hranе (npr. kosti), saj lehko pri tem rezilo zvije ali skrha. Pri rezanju trše hranе pomikaj nož naprej in nazaj. Ne nagibaj ga levo in desno.
- Veden uporabi rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne reži na stekleni, kovinski ali keramički površini.
- Nož shranjuj v stojuju za nože ali na stenski

- Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai joti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griēzot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priesku un atpaka, nemēģiniet to virzit no vienā pusē uz otru pusē iebā labi un pa kreisi.
- Lietojiet ar koka val plāstmas virtuves dēļi. Negrieziet uz stikla metāla vai keramikās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

Lietuvių

Įspėjimas

- Pelialia nera žaislai. Niekada neleiskite vaikams naudotis peiliu.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami peilią pirmą kartą, išplaukite ji, praskalaukitė ir iššluostykite.

Kaip valyti

- Peilius geriau plauti rankomis. Nesugadinsite juj plaudam indaplovėje, tačiau krastas galbūt būtų žalčius, o ašmenys gali aprūdyti.

- Nuplauti ir nušluostyt iš peilių patartina iškart panaudojus. Taip ant geležtės nesusidarys dėmės ir neužsiveis bakterijų, patekusios ant juos išvairių maisto produktų.

Kaip galstyti

- Aštriu peiliui naudotis saugliau, todėl ji reikių reguliariai pagalstyti. Pagalstyti peilio geležę, pagamintą iš nerūdijančio plieno,

- Ak je nôž po dlhom používaní alebo nedostatočnej údržbe veľmi tupý, nechajte ho na hradiste u dôbrika.

Používanie a odkladanie nožov

- Nekrajajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neootvorili čepelia. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pilou, nikdy ho nekvývujte. Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrajajte na sklenenom, porcelánovom alebo keramickom povrchu.
- Nož sa kládajte v držiaku na nožie na kuchyni.
- Nož sa kládajte v držiaku na nožie na kuchyni.

Bulgarski

Внимание!

- Ножовете не са играчки. Не позволяйте на децата да ги използват без надзора на възрастен.

Преди да използвате за първи път

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

Почистване

- За предпочитане е ножовете да се мият на ръка. Миялната машина може да повреди ножовете.

Подострите инатчове на нож

- Измийте ножа и оставете го да съхне.

Заточване и употреба на ножа