



Design and Quality  
IKEA of Sweden

## 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.

### Storing and using your knife

- Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.

- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface made of glass, metal or ceramics.
- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

## Deutsch

### Vor der ersten Benutzung

- Messer vor der ersten Benutzung spülen, abwaschen und abtrocknen.

### Reinigung

- Am besten ist es, Messer von Hand zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn man sie in der Maschine spült, doch die Schneide könnte beschädigt werden 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.

### Aufbewahrung und Benutzung von Messern

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

### 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'émousser et la lame peut se corrodere.
- 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.

### 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.

## 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.

### Opbergen en gebruik

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

## Dansk

### Før ibrugtagning

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

## Česky

### Před prvním použitím

- Před prvním použitím nūž omyjte, opláchněte a osušte.

### Čištění

- Nože je dobré myť ručně. Je málo pravděpodobné, že by se mytí v myčce nůž stal nepoužitelným. Může ovšem dojít k poškození ostří a čepel může začít korodovat.

- Nůž umyjte a osušte ihned po každému použití. Zabráňte tak možnému šíření bakterií, např. ze syrového kuřete na zeleninu.

- Abyste zabránili vzniku nevhledných skvrn na nožích, vysušte je ihned po mytí.

### Používání a skladování nože

- Vyhnete se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele. Pokud rážnete do tvrdého jídla: třáhněte nůž zpět a vysušte jej z tohoto jídla ven. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.
- Vždy používejte při krájení dřevěné

### Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

## Íslenska

### Fyrir fyrstu notkun

- þvotið, skolið og burrið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

### Þrif

- Best er að þvo hnifa í höndunum. Hnifurinn verður ekki ónóthaefur þó hann sé þvegginn í uppþvottavel en brúnin á hnifnum gæti skemmt.
- þvoið og burrið hnifinn strax eftir notkun til að koma í veg fyrir að bakteríur berist á milli matvæla.
- Til að koma í veg fyrir að ljóf för myndist á hnifnum ætti að þurrka hann strax eftir að hann hefur verið þvegginn.

### Geymsla og notkun á hnifnum

- 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

### Oppbevaring og bruk av kniven din

- Unngå å skjære i fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan føre til at eggene bayer seg eller bladet løsner. Hvis du ikke kan unngå å skjære i hårde matvarer, skal du dra kniven frem og tilbake. Ikke beveg kniven fra side til side.
- Bruk alltid en skjærerfjøl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

## 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.
- Vask og tørk kniven like etter bruk. Det hindrer at bakterier spres fra f.eks. rå kylling til friske grønnsaker.
- For å unngå stygge merker på bladet, tørk kniven med en gang den har blitt vasket.

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

- Usa siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortes sobre una superficie de vidrio, cerámica o metal.
- Guarda el cuchillo en un tazo o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

- co 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.

- 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 kést első használat előtt mosd, öblítsel el, és óvatosan törölök szárazra.
- Tisztítás
- A kékéket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépen tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröl a kést szárazra használat után. Így megelőzheted, hogy a kéről esetleg bakteriumok kerüljenek - például nyers csirkésről - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröl a kést.

- 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.

- 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 kést első használat előtt mosd, öblítsel el, és óvatosan törölök szárazra.
- Tisztítás
- A kékéket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépen tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröl a kést szárazra használat után. Így megelőzheted, hogy a kéről esetleg bakteriumok kerüljenek - például nyers csirkésről - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröl a kést.

- 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.

- 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 kést első használat előtt mosd, öblítsel el, és óvatosan törölök szárazra.
- Tisztítás
- A kékéket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépen tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröl a kést szárazra használat után. Így megelőzheted, hogy a kéről esetleg bakteriumok kerüljenek - például nyers csirkésről - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröl a kést.

- 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.

- 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 kést első használat előtt mosd, öblítsel el, és óvatosan törölök szárazra.
- Tisztítás
- A kékéket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépen tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröl a kést szárazra használat után. Így megelőzheted, hogy a kéről esetleg bakteriumok kerüljenek - például nyers csirkésről - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröl a kést.

- 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.

- 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 kést első használat előtt mosd, öblítsel el, és óvatosan törölök szárazra.
- Tisztítás
- A kékéket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépen tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröl a kést szárazra használat után. Így megelőzheted, hogy a kéről esetleg bakteriumok kerüljenek - például nyers csirkésről - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröl a kést.

- 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.

- 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 kést első használat előtt mosd, öblítsel el, és óvatosan törölök szárazra.
- Tisztítás
- A kékéket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépen tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröl a kést szárazra használat után. Így megelőzheted, hogy a kéről esetleg bakteriumok kerüljenek - például nyers csirkésről - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröl a kést.

- così eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri c

## Latviešu

### Pirms pirmās lietošanas reizes

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

### Tirišana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenotruulinātos un nesāktu rūsēt, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazgājiet un noslaukiet nazi uzreiz pēc tā lietošanas. Tādējādi iespējams izvairīties no baktēriju izplatības, piemēram, no jēlas vistas galas uz svāigiem dārzeniem.
- Lai uz naža asmens neveidotos traipi, noslaukiet to nekavējoties pēc mazgāšanas.

### Naža lietošana un uzglabāšana

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

- Lietojet ar koka vai plastmasas virtuves dēļti. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnetiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

## Lietuviai

### Prieš naudojant pirmą kartą

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

### Priežiūra

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peilių pakeis formą, nebent plausite juos indaplovėje. Tačiau yra tikimybė pažeisti kraštą ir geležtės korozijos tikimybė.
- Plaukite ir džiovinkite peilius iš karto po panaudojimo. Šitaip sustabdomas bakterijų, esančių maisto produktuose, plūtimas. Pavyzdžiu, žalioje vištienoje ar šviežiose daržovėse.

- Tam, kad ant peilio geležtės neliktu nudziūvus vandens žymui, nusausinkite peilių vos nuplove.

### Kaip naudoti ir laikyti peilių

- Stenkiteis nepajauti šaldytu ir labai kietu produktu (pavyzdžiui, kaulu), nes geležtė gali sulinkti arba imti klibeti. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, brūkite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Nepjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stote arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojojama geležtė, peiliai ilgiu tarnauja.

## 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. Isto 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.

### Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encure 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.

## România

### Înainte de prima utilizare

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

### Cuțiere

- Spăla cuțilele de mâină. Cuțile nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat, dar lama se poate tocmai repede.

- Sterge 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.

### Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama să poate tocni 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 perete. Depozitarea

- corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungesc durata de viață.

## Slovensky

### Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát

- Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

### Cistenie

- Nož umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umývačka riadu nôž väzne poškodila, môže však dôjsť k otupeniu alebo hrdzavenej čepene.
- Nôž po použití ihneď umyte a vysušte. Predtýde tak možnému šíreniu baktérii, napr. zo surového mäsa na zeleninu.
- Škvŕnamá na čepeli sa vyhnute okamžitým vysušením noža po umyti.

### 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 pálkou, nikdy ho nevykyvujte.

- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.

- Nož skladujte v držíku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlúži jeho životnosť.

## Bulgarsки

### Пред да използвате за първи път

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

### Почистване

- Добре е ножовете да се мият на ръка. Миялната машина може да повреди ръба, а острието да корозира.
- Веднага след употреба измийте и подсушете ножа. Това предотвратява разпространението на

- запобгти ризику потрагляния бактерии, например, въд сирого м'яса до свежих овощей.

- Щоб уникнути утворення слідів на лезі, сушіть ніж одразу після миття.

### Зберігання та використання ножа

- Не використовуйте ніж для розрізання заморожених або дуже твердих продуктів (наприклад, кісток), окільки це може привести 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 нохей або на настенній магнітній планці. Правильне хранення захищає лезвія і увеличує срок службы ножа.

## Русский

### Перед первым использованием

- Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

### Холод

- Ножи предпочтительно мыть вручную. Если мыть ножи в посудомоечной машине, то кромка лезвия может затупиться, а лезвие может заржаветь.
- Мойте и сушите ножи после каждого использования. Это предотвращает попадание бактерий, например, от сырого мяса на свежие овощи.
- Во избежание появления пятен на лезвии ножа вытирайте нож сразу после мытья.

### Хранение и использование ножей

- Не режьте замороженные или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может согнуться или даже сломаться. Когда вы режете твердый продукт, распиливайте его плавными движениями

- вперед-назад, при этом не раскачивая нож из стороны в сторону.

- Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Никогда не режьте на стеклянной, керамической или металлической поверхности.

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

## Українська

### Перед першим використанням

- Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

### Очищення

- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не зіпсует ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.
- Зберігайте ніж у підставці для нохів або на настінному магнітному тримачі. Правильне зберігання захищає лезвія і увеличує строк служби ножа.

## Arabi

### قبل اول استخدام

- اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

### التنظيف

- يفضل غسل السكاكين يدوياً. ورمي أخشاب على سطح مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالقطيع مطاطاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.
- احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علقة مغطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

### طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجنبي تقطيع الأطعمة المحمدة أو القاسية جداً (مثل العظام). فهذا قد يبني الحافة وبؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بقطيع

- الأطعمة القاسية: إقطعى بتمرير السكين للخلف والأمام، لا تحرك السكين من جانب إلى آخر.

- استخدمي دائمًا لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالقطيع مطاطاً على سطح زجاجي،

- فخاري أو معدني.

- احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علقة مغطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

- 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 štititi im oštropicu i produžava trajanje.

## 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 režilo lahko poškoduje in začne rjaveti.
- Nož je najbolje pomiti in osušiti takoj po uporabi. S tem prepreči širjenje bakterij, na primer iz suruge piščančnjega mesa na svežo zelenjavjo.
- Da na rezilu ne bi nastali neprijetni madeži, ga osuši takoj, ko ga pomiješ.

### Shranjevanje in uporaba noža

- Z nožem ne reži zamrznjene ali

- zelo trde hrane (npr. kosti), saj se lahko pri tem režilo 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 podalži njihovo življensko dobo.

## Türkçe

### İlk kullanmadan önce

- İlk kullanmadan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

### Temizlik

- Bıçakların elde yıkanması tavsiye edilir. Bulaşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılamaz hale gelir, kenarları zarar görübilir ve paslanabilir.
- Her kullanım sonrası bıçağı hemen yıkayıp kurulayın. Bu şekilde, örneğin pişmemiş

### Čuvanje i upotreba noža

- Izbegavaj da sečeš smrznute ili veoma tvrde namirnice (na primer kosti), jer se zbog toga oštropicu može iskriviti ili se može deo oštropicu odlomiti. Ako sečeš tvrde namirnice: povlači nož napred-nazad preko namirnice. Ne izvrći ga levo-desno. Uvek koristi plastičnu ili drvenu