

# FJÄLLRÖDING

Design Henrik Preutz



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>6</b>
<b>Français</b>	<b>8</b>
<b>Nederlands</b>	<b>11</b>
<b>Dansk</b>	<b>13</b>
<b>Íslenska</b>	<b>15</b>
<b>Norsk</b>	<b>18</b>
<b>Suomi</b>	<b>20</b>
<b>Svenska</b>	<b>22</b>
<b>Česky</b>	<b>24</b>
<b>Español</b>	<b>26</b>
<b>Italiano</b>	<b>29</b>
<b>Magyar</b>	<b>31</b>
<b>Polski</b>	<b>34</b>
<b>Eesti</b>	<b>36</b>

<b>Latviešu</b>	<b>39</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>41</b>
<b>Portugues</b>	<b>43</b>
<b>Româna</b>	<b>46</b>
<b>Slovensky</b>	<b>48</b>
<b>Български</b>	<b>50</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>53</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>55</b>
<b>Українська</b>	<b>57</b>
<b>Srpski</b>	<b>60</b>
<b>Slovenščina</b>	<b>62</b>
<b>Türkçe</b>	<b>64</b>
<b>عربي</b>	<b>66</b>

# 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.
- 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 handle**

- To best care for the pakkawood handle, regularly clean it with a damp cloth and mild soap, then dry it thoroughly. Occasionally, apply a thin layer of food-

grade oil, for example vegetable oil, to maintain its appearance and prevent it from drying out.

- Avoid allowing the handle to soak or remain moist for extended periods.

## 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**

- 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.

- Messer entweder in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste an der Wand aufbewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Nutzungsdauer des Messers.

### **Pflege des Griffs**

- Um den Griff aus Pakkaholz optimal zu pflegen, ihn regelmäßig mit einem feuchten Tuch und milder Seife reinigen und anschließend gründlich abtrocknen. Gelegentlich sollte eine dünne Schicht lebensmittelechtes Öl aufgetragen werden, z. B. Pflanzenöl, um sein Aussehen zu erhalten und ein Austrocknen zu verhindern.
- Vermeiden, den Griff über längere Zeit feucht zu halten oder zu durchnässen.

## **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 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 aiguisage**

- Un couteau bien aiguisé est plus sûr à utiliser qu'un couteau émoussé. 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'aiguiser 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 aiguiser. 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**

- Éviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple), car la lame pourrait se plier ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.
- Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger leur durée de vie.

### **Entretien du manche**

- Pour entretenir le manche en composite bois/résine laminé haute pression, nettoyez-le régulièrement à l'aide d'un chiffon humide et de savon doux, puis veillez à bien le sécher. De temps à autre, appliquez une fine couche d'huile de qualité alimentaire, comme de l'huile végétale, pour préserver son aspect et éviter qu'il ne s'assèche.
- Ne laissez pas le manche tremper dans l'eau ou rester humide trop longtemps.

# 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 slijpsteen. 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 onderhoud**

- Voorkom snijden door bevroren of zeer hard voedsel (bijv. botten) omdat daardoor de egge krom kan gaan staan of er scherven van het lemmet kunnen loslaten. Als je in hard voedsel snijdt, trek het mes dan als een zaag heen en weer. Wrik het mes niet opzij.
- Bewaar het mes in een messenblok of bevestig het aan een magneetlijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

### **De handgreep behandelen**

- Reinig de handgreep van pakkahout regelmatig met een vochtige doek en een milde zeepoplossing en laat

de handgreep goed drogen. Breng af en toe een dun laagje olie van levensmiddelenkwaliteit aan, zoals plantaardige olie, zodat de handgreep mooi blijft en niet uitdroogt.

- Zorg dat de handgreep niet gedurende langere tijd in water ligt of vochtig blijft.

## Dansk

### Før ibrugtagning

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

### Rengøring

- Knive har bedst af at blive vasket 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. Det forhindrer bakterier i at blive spredt fra f.eks. rå kylling til friske grøntsager.
- Tør kniven, umiddelbart efter at den er blevet vasket af, så der ikke kommer mærker på bladet.

## Slibning

- En skarp kniv er mere sikker at anvende end en sløv. Molybdæn-/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 slibesten. 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 bøje eller knivsbladet til at løsne sig. Hvis du skærer i hårde fødevarer: Træk kniven lige frem og tilbage. Lad være med at skubbe den fra side til side.
- Opbevar kniven i en knivblok eller på

en magnetliste på væggen. Hvis du opbevarer knivene korrekt, beskyttes skæret, og det forlænger knivenes holdbarhed.

### **Pas godt på grebet**

- For at passe bedst muligt på grebet af pakkatræ, skal du regelmæssigt rengøre det med en fugtig klud og mild sæbe, og derefter tørre det grundigt af. Påfør lejlighedsvis et tyndt lag fødevaregodkendt olie, f.eks. vegetabilsk olie, for at bevare udseendet og forhindre, at det tørrer ud.
- Undgå at lade håndtaget ligge i vand eller forblive fugtigt i længere tid.

## **Íslenska**

### **Fyrir fyrstu notkun**

Þvotið, skolið og þurrkið hnífinn fyrir fyrstu notkun.

### **Þrif**

- Best er að þvo hnífa í höndunum. Hnífurinn verður ekki ónothæfur þó hann sé þveginn í uppþvottavél en brúnin á hnífnum gæti skemmst.

- Þvoið og þurrkið hnífinn strax eftir notkun til að koma í veg fyrir að bakteríur berist á milli matvæla.
- Til að koma í veg fyrir að ljót för myndist á hnífnum ætti að þurrka hann strax eftir að hann hefur verið þvegin.

## **Skerping**

- Beittur hnífur er öruggari í notkun en bitlaus. Þótt molybdenum/vanadium stálið í þessum hníf haldi biti sínu lengur en venjulegt ryðfrítt stál, ætti samt að skerpa hnífinn reglulega. Einu sinni í viku er ráðlegt miðað við venjulega heimilisnotkun.
- Munið að brýnið þarf að vera úr harðara efni en stálið. Þess vegna þarf að nota keramik- eða demantsbrýni eða hverfistein. Notið aldrei brýni úr ryðfríu stáli.
- Ef hnífurinn verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slakrar umhirðu gæti þurft að leita til fagmanns til að láta brýna hnífinn.

## **Að geyma og nota hnífinn**

- Ráðlagt er að skera ekki frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á blaðinu.

Ef skorið er í gegnum harðar matvörur: Dragðu hnífinn fram og aftur í gegnum matvælin. Ekki rugga hnífnum til hliðanna.

- Geymdu hnífana þína í hnífastandi eða á segulrekka á vegg. Ef hnífarnir eru geymdir á réttan hátt kemur það í veg fyrir að egginn verði fyrir hnjaski og lengir endingartíma hnífsins.

### **Umhirða viðarhandfangs**

- Til að hugsa sem best um pakka- viðarhandfangið skaltu þrifa það reglulega með rökum klút og mildri sápu og þurrka það síðan vandlega. Berðu öðru hverju þunnt lag af matarolíu, til dæmis jurtaolíu, á handfangið til að viðhalda útliti þess og koma í veg fyrir að það þorni.
- Forðastu að láta handfangið liggja í bleyti eða vera rakt í langan 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 eggen 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.

## Skjerping og sliping

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, skjerp derfor kniven med jevne mellomrom. Selv om molybden-/vanadiumstålet som er brukt i denne kniven holder seg skarpt lenger enn vanlig rustfritt stål, bør du likevel skjerpe kniven regelmessig. En gang i uken er vanligvis nok for vanlig husholdningsbruk.
- Husk at brynet må være laget av et hardere materiale enn knivstålet.

Bruk derfor et bryne av keramikk, diamantbryne eller en egen slipestein. Bruk aldri et bryne av rustfritt stål.

- Dersom kniven har blitt ordentlig sløv gjennom lang tids bruk eller uforsiktighet, kan profesjonell sliping være nødvendig.

### **Oppbevaring og bruk av kniven**

- Unngå å skjære gjennom frossen eller svært hard mat (for eksempel bein), siden dette kan føre til at eggen bøyes eller skår i knivbladet løsner. Hvis du skjærer i harde matvarer: Trekk kniven frem og tilbake gjennom maten. Ikke gyng kniven fra side til side.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring av kniver beskytter eggen og forlenger levetiden til kniven.

### **Vedlikehold av håndtaket**

- For best mulig vedlikehold av pakkawood-håndtaket, rengjør det regelmessig med en fuktig klut og mild såpe og tørk det grundig. Bruk av og til et tynt lag med mategnet olje, for eksempel vegetabilsk olje, for å opprettholde utseendet og forhindre at det tørker ut.

- Unngå å la håndtaket ligge i bløt eller forbli fuktig i lengre perioder.

## Suomi

### Ennen käyttöönottoa

Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

### Puhdistus

- Veitset on suositeltavaa pestä käsin. Konepesu ei tee veitsistä käyttökelvottomia, mutta konepesun seurauksena niiden terä saattaa vahingoittua ja ruostua.
- Pese ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen, jotta esim. raa'an kananlihan bakteerit eivät veitsen kautta kulkeudu vihanneksiin.
- Kuivaa veitsi heti pesun jälkeen, jotta terään ei synny laikkuja.

### Veitsen teroittaminen

- Terävä veitsi on käytössä turvallisempi kuin tylsä. Vaikka tämän veitsen molybdeeni-vanadiiniteräksestä valmistettu terä säilyy terävänä normaalia ruostumattomasta teräksestä valmistettua terää

pidempään, veitsi on silti hyvä teroittaa säännöllisin väliajoin. Normaalissa kotikäytössä tämä tarkoittaa teroittamista noin kerran viikossa.

- Muista, että teroittimen tulee olla materiaaliltaan kovempaa kuin teräksen, josta veitsi on valmistettu. Käytä siis keraamista tai timanttiteroitinta tai hiomakiveä. Älä koskaan käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettua teroitinta. Jos veitsi on hyvin tylsä, ammattilaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.

### **Veitsen säilytys ja käyttö**

- Vältä jäisten tai erittäin kovien ruoka-aineiden (esim. luiden) leikkaamista, sillä tämä voi saada terän taipumaan tai sirpaloitumaan. Jos leikkaat kovia ruoka-aineita, leikkaa ruoan läpi edestakaisella liikkeellä. Älä heiluta veistä puolelta toiselle.
- Säilytä veitsiä veitsitelineessä tai magneettipidikkeessä seinällä. Oikeanlainen säilyttäminen suojaa terää ja pidentää veitsen käyttöikä.

### **Kädensijan huoltaminen**

- Paras tapa huoltaa pakkapuista kahvaa on puhdistaa se säännöllisesti

kostealla liinalla ja miedolla saippualla ja kuivata se sitten huolellisesti.

Lisää siihen silloin tällöin ohut kerros elintarvikeöljyä, kuten kasviöljyä, jotta pinta pysyy kauniina eikä puu kuivu.

- Älä jätä kahvaa kosteaksi tai anna sen liota pitkiä aikoja.

## Svenska

### Före första användning

Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

### Rengöring

- Knivar mår bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggen kan skadas och bladet korrodera.
- Diska och torka kniven direkt efter användning så undviker du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till råa grönsaker.
- För att undvika fläckar på bladet ska kniven torkas av direkt efter rengöring.

## **Bryning och slipning**

- En vass kniv är säkrare att använda än en slö. Bryn därför kniven med jämna mellanrum. Kniven har blad av molybden/vanadiumstål 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, diamanbryne eller en brynsten. Använd inte ett bryne av rostfritt stål.
- Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning eller ovarsamhet kan en professionell slipning behövas.

## **Förvaring och användning**

- Undvik att skära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggen böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om du skär i hårda matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du skär. Vicka inte kniven från sida till sida.
- Förvara kniven i en knivkubb eller fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.

## Skötsel av handtaget

- Bästa sättet att ta hand om pakkawood-handtaget är att regelbundet rengöra det med en fuktig trasa och mild tvål, och sedan torka det noggrant. För att bibehålla handtagets utseende och förhindra att det torkar ut, stryk på ett tunt lager livsmedelsgodkänd olja, såsom vegetabilisk olja, då och då.
- Undvik att låta handtaget ligga i blöt eller vara fuktigt under längre perioder.

## Česky

### Před prvním použitím

Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

### Čištění

- Nože je dobré mýt ručně. Je málo pravděpodobné, že by se mytím v myčce nůž stal nepoužitelným. Může ovšem dojít k poškození ostří a čepel může začít korodovat.
- Nůž umyjte a osušte ihned po každém použití. Zabráníte tak možnému šíření

bakterií, např. ze syrového kuřete na zeleninu.

- Abyste zabránili vzniku nevzhledných skvrn na nožích, vysušte je ihned po umytí.

## **Broušení**

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

## **Skladování a používání nože**

- Vyvarujte se krájení zmražených nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), protože může dojít k ohnutí ostří nebo ulomení částí čepele. Pokud říznete do tvrdých potravin, táhněte

nožem dopředu a dozadu. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.

- Nože ukládejte do stojanu nebo na magnetický pásek na zdi. Správné uložení nožů chrání ostří a prodlužuje životnost nože.

### **Péče o rukojeť**

- Pokud chcete o rukojeť ze dřeva pakkawood co nejlépe pečovat, pravidelně ji čistěte vlhkým hadříkem s jemným mýdlovým roztokem a poté ji důkladně osušte. Příležitostně na ni naneste tenkou vrstvu potravinářského oleje, například rostlinného, abyste zachovali její vzhled a zabránili jejímu vysychání.
- Nedovolte, aby rukojeť nasákla nebo zůstala delší dobu vlhká.

## **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 estropean 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.

## **Cómo usar y guardar el cuchillo**

- 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 hacia delante y hacia atrás. No balancees el cuchillo de un lado a otro.
- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Para prolongar la duración de tu cuchillo y proteger el filo, guárdalo de forma adecuada.

## **Cuidado del mango**

- Para cuidar mejor el mango de madera de pakka, límpialo con frecuencia con un paño húmedo y jabón suave, y después sécalo por completo. De vez en cuando, aplica una fina capa de aceite alimentario, como aceite vegetal, por ejemplo, para que mantenga su buen aspecto y evitar que se seque.
- Evita ponerlo en remojo o que permanezca húmedo durante largos periodos.

# 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 corrodarsi.
- 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.

### **Come conservare e usare il tuo coltello**

- Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossa), perché potresti piegare il filo della lama o causare il distacco di frammenti dalla lama. Se tagli cibi duri, fai scorrere il coltello avanti e indietro. Non far oscillare il coltello da un lato all'altro.
- Riponi sempre il tuo coltello in un ceppo per coltelli o su una lista magnetica da parete. Conservare i coltelli nel modo giusto protegge il filo della lama e ne prolunga la durata.

### **Manutenzione del manico**

- Per una corretta manutenzione del manico, puliscilo regolarmente con un panno umido e un detergente delicato, poi asciugalo bene. Di tanto in tanto, applica un sottile strato di olio per uso

alimentare, per esempio olio vegetale, per preservarne l'aspetto ed evitare che si secchi.

- Non lasciare che il manico resti umido o immerso nell'acqua per lunghi periodi.

## Magyar

### **Első használat előtt**

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

### **Tisztítás**

- A késeket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépben tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröld a kést szárazra használat után. Így megelőzheted, hogy a késről esetleg baktériumok kerüljenek - például nyers csirkehúsról - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröld a kést.

## **Élezés és köszörülés**

- Egy éles kés sokkal biztonságosabb, mint egy tompa. Bár ennek a késnek a pengéje molibdén/vanádium acélból készült, ami tovább marad éles a hagyományos rozsdamentes acélnál, mégis meg kell élezned azt rendszeres időközönként. Hagyományos háztartási használat esetén heti egy alkalommal javasolt.
- Ne feledd, hogy a késélezőnek keményebb anyagból kell lennie, mint a kés pengéjének. Ennek érdekében használj kerámiából, gyémántból vagy köszörűkőből készült késélezőt. Ne használj rozsdamentes acélból készült késélezőt.
- Ha túl hosszú használat vagy gondatlanság következtében nagyon tompává válna a kés, elképzelhető, hogy szakember segítségére lesz szükséged a kés élének visszaállításához.

## **A késed használata és tárolása**

- Lehetőleg ne használd a késeket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény

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

- Késedet tartsd egy késtartóban, vagy egy mágneses tartón a falon. Ha megfelelően tárolod a késeket, megóvhatod az éleket és meghosszabbíthatod élettartalmukat.

### **A nyél ápolása**

- A pakkawood fogantyú leghatékonyabb ápolásához rendszeresen tisztítsd meg nedves ruhával és szappanos vízzel, majd alaposan szárítsd meg. Alkalmanként vigyél fel egy vékony réteg élelmiszeripari minőségű olajat, például növényi olajat, hogy megőrizze a termék megjelenését és megakadályozd annak kiszáradását.
- Figyelj rá, hogy a fogantyú hosszabb ideig ne maradjon vizes és soha ne áztasd be hosszabb időre.

# Polski

## Przed pierwszym użyciem

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

## 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 świeżych warzyw.
- Aby uniknąć nieestetycznych śladów na ostrzu wysusz nóż natychmiast po jego umyciu.

## Ostrzenie

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu od noża stępionego. Chociaż stal molibdenowo/wanadowa zastosowana do produkcji tego noża dłużej pozostaje ostra niż zwykła stal nierdzewna, nóż wciąż należy ostrzyć w regularnych odstępach czasu. Zazwyczaj zaleca się ostrzenie raz w

tygodniu przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym.

- Należy pamiętać, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Z tego powodu należy użyć ostrzałki ceramicznej, diamentowej lub kamienia do ostrzenia. Nigdy nie należy stosować ostrzałki ze stali nierdzewnej.
- Jeżeli nóż się stępił na skutek długotrwałego używania lub niedbalstwa, dla odzyskania ostrości konieczne może okazać się profesjonalne ostrzenie.

### **Użytkowanie i przechowywanie noża**

- Unikaj krojenia zamrożonej lub bardzo twardej żywności (np. kości), ponieważ może to doprowadzić do wygięcia krawędzi tnącej lub wyszczerbienia ostrza. Jeśli kroisz twarde produkty spożywcze: krój ruchem piłującym. Nie kołysz nożem na boki.
- Przechowuj nóż w bloku na noże lub na magnetycznej listwie na ścianie. Odpowiednie przechowywanie noży chroni ostrze i wydłuża jego żywotność.

## **Konserwacja rękojeści**

- Aby zadbać o rękojeść wykonaną z drewna pakkawood, regularnie czyść ją za pomocą wilgotnej szmatki i łagodnego mydła, a następnie dokładnie ją wytrzyj. Raz na jakiś czas nałóż cienką warstwę oleju spożywczego, na przykład oleju roślinnego, aby zachować estetyczny wygląd i zapobiec wysuszeniu drewna. Unikaj moczenia rękojeści oraz zawilgocenia jej przez długi 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 kasutuks, kuid noatera võib saada kahjustatud ja see võib minna rooste.
- Peske ja kuivatage nuga kohe pärast kasutamist. See hoiab ära 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 molübdeen/vanaadium terasest kasutatud nuga püsib terav kauem kui tavaline roostevabast terasest nuga, siis peaks ikkagi nuga regulaarselt teritama. Tavalises majapidamises kasutuses olevaid nuge on soovitatav kord nädalas teritada.
- Pidage meeles, et teritaja peab olema valmistatud tugevamast materjalist kui terasest terad. Seetõttu peate kasutama noateritajat, mis on keraamiline, teemandist või luisku. Ärge kasutage roostevabast terasest teritajat.
- Kui pika kasutamise või hooletuse tõttu on nuga muutunud väga nüriks, siis võib olla vajalik lasta seda professionaalselt teritada ning serv taastada.

## **Noa hoiustamine ja kasutamine**

- Väldi noaga külmunud või väga kõvade ainete (näiteks luude) lõikamist, sest see võib põhjustada tera väändumist või sellest kilde lahti murda. Kõva toitu lõigates tõmba nuga läbi toidu edasi-tagasi. Ära kalluta nuga küljelt küljele.
- Hoia nuga kas noahoidikus või seinale kinnitatud magnetilisel noahoidikul. Nugade õigel viisil hoidmine kaitseb tera ja pikendab noa eluiga.

## **Pideme hooldamine**

- Pakapuidust käepideme parimaks hooldamiseks puhasta seda korrapäraselt niiske lapi ja õrnatoimelise pesuvahendiga ning kuivata hoolikalt. Vahetevahel kannu sellele õhuke kiht toiduga kokku puutuda lubatud õli, näiteks taimeõli, et see püsiks ilus ega kuivaks liigselt.
- Ära jäta käepidet pikemaks ajaks vette või niiskuse kätte.

# Latviešu

## Pirms pirmās lietošanas reizes

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

## Tīrīšana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenotrulinātos 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 gaļas uz svaigiem dārzeņiem.
- Lai uz naža asmens neveidotos traipi, noslaukiet to nekavējoties pēc mazgāšanas.

## Asināšana

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi. Lai arī molibdēna/vanādijs tērauds, no kā izgatavots šis nazis, saglabājas ass ilgāk par parastu nerūsējošu tēraudu, naža asmeni vienalga nepieciešams regulāri asināt. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā.

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvēlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, dimanta vai galodas. Nekādā gadījumā nelietojiet nerūsējošā tērauda asināmo.
- Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pie profesionāļa.

### **Naža lietošana un uzglabāšana**

- Negriez saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griežot cietus pārtikas produktus, virzi nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ. Nemēģini to virzīt no vienas puses uz otru pusi jeb pa labi un pa kreisi.
- Turi nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Lai asmens būtu aizsargāts un nazis kalpotu ilgāk, tas pareizi jāuzglabā.

### **Roktura apkope**

- Laminēta finiera rokturim piemērotākais apkopes veids: regulāri notīrīt ar ziepjūdenī samitrinātu drānu un rūpīgi nosusināt. Lai saglabātu

roktura sākotnējo izskatu un novērstu tā izžūšanu, laiku pa laikam uzklāj tam plānu kārtu pārtikas eļļas (piemēram, augu eļļas). Gādā, lai rokturis neizmirktu un ilgstoši nestāvētu mitrumā.

## Lietuvių

### Prieš naudojant pirmą kartą

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

### Priežiūra

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peiliai 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, plitimas. Pavyzdžiui, žalioje vištienoje ar šviežiose daržovėse.
- Tam, kad ant peilio geležtės neliktų nudžiūvusio vandens žymių, nusauskite peilį vos nuplovę.

## **Galandimas ir aštrinimas**

- Aštrių peiliu naudotis saugiau. Nors peiliai pagaminti iš molibdeno/ vanadžio plieno išlieka aštrūs ilgiau, lyginant su paprastais nerūdijančio plieno peiliais, juos reikia reguliariai galąsti. Įprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galąsti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galąstuvai turi būti pagaminti iš tvirtesnės už geležtės plieną medžiagos, todėl naudokite keraminį, deimantinį ar plieninį galąstuvą.
- Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, gali prireikti peilių galandimo specialisto pagalbos.

## **Peilio laikymas ir naudojimas**

- Stenkitės nepjauti šaldytų ir labai kietų produktų (pavyzdžiui, kaulų), nes geležtė gali sulinkti arba imti klibėti. Jei reikia pjauti kietus maisto produktus: braukite peiliu pirmyn ir atgal. Nejudinkite peilio į šonus.
- Laikykite peilį specialiame stovė arba ant magnetinio laikiklio ant sienos. Tinkamai laikydami peilius apsaugosite jų geležtės ir prailginsite peilių naudojimo laiką.

## **Rankenos priežiūra**

- Norėdami kuo geriau prižiūrėti medienos „pakkawood“ rankeną, reguliariai valykite ją drėgna šluoste ir švelniu muilu, tada kruopščiai nusauskite. Retkarčiais patepkite plonu sluoksniu maistinio aliejaus, pavyzdžiui, augalinio aliejaus, kad išsaugotumėte jos išvaizdą, ji neišsausėtų.
- Neleiskite rankenai mirkti ar ilgai būti drėgnai.

## **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.
- 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.

## **Como utilizar e guardar a faca**

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

encurve ou solte fragmentos. Se cortar alimentos duros: passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.

- 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 puxador**

- A melhor forma de cuidar do puxador em madeira Pakka é limpá-lo regularmente com um pano humedecido e um detergente suave. Em seguida, seque-o cuidadosamente. Ocasionalmente, aplique uma camada fina de óleo alimentar, por exemplo, óleo vegetal, para manter a sua aparência e evitar que seque.
- Evite que o puxador fique húmido durante longos períodos de tempo.

# Româna

## Înainte de prima utilizare

Spală, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

## Curățare

- Spală cuțitele de mână. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat, dar lama se poate toci 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 tocit, așa că ascute cuțitul la intervale regulate. Cuțitele 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 oțelul lamei. De aceea, folosește un ascuțitor de cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

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

### **Depozitarea și folosirea cuțitului**

- Nu tăia alimente congelate sau foarte dure (de exemplu, oase), deoarece acest lucru poate provoca îndoirea sau ciobirea lamei. Atunci când tai alimente dure: Trage cuțitul înainte și înapoi prin aliment. Nu balansa cuțitul dintr-o parte în alta.
- Depozitează cuțitul într-un suport pentru cuțite sau pe o bandă magnetică montată pe perete. Depozitarea cataloagelor într-un mod adecvat protejează lama și prelungește viața cuțitului.

### **Întreținerea mânerului**

- Pentru îngrijirea optimă a mânerului din lemn de pakka, curăță-l periodic cu o cârpă umedă și detergent delicat, apoi usucă-l bine. Ocazional, aplică un strat subțire de ulei alimentar, de exemplu ulei vegetal, pentru a-i menține aspectul și a preveni uscarea.

- Nu lăsa mânerul în apă timp îndelungat.

## Slovensky

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

Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

### **Čistenie**

- Nože umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umývačka riadu nôž vážne poškodila, môže však dôjsť k otupeniu alebo hrdzaveniu čepele.
- Nôž po použití ihneď umyte a vysušte. Predídete tak možnému šíreniu baktérií, napr. zo surového mäsa na zeleninu.
- Škvrnám na čepeli sa vyhnete okamžitým vysušením noža po umytí.

### **Ostrenie a brúsenie**

- Ostrý nôž je bezpečnejší než tupý. Hoci si molybdénovo-vanádiová oceľ tohto noža dlhšie zachová svoju ostrosť než obyčajná nehrdzavejúca oceľ, aj tak nôž pravidelne naostrite. Na bežné použitie v domácnosti odporúčame nabrúsiť

nôž raz týždenne.

- Majte na pamäti, že brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Používajte preto brúsku vyrobenú z keramiky, diamantu alebo brúsny kameň. Nikdy nepoužívajte brúsku z nehrdzavejúcej ocele.
- Ak je nôž dlhým používaním alebo nedostatočnou údržbou už veľmi tupý, nechajte ho odborne nabrúsiť, aby sa obnovila jeho ostrosť.

### **Skladovanie a používanie noža**

- Vyhnite sa rezaniu mrazených alebo veľmi tvrdých potravín (napríklad kostí), pretože to môže spôsobiť ohnutie ostria alebo uvoľnenie úlomkov v čepeľi. Ak krájate tvrdé potraviny, nožom pohybujte dopredu a dozadu. Nekývajte nožom zo strany na stranu.
- Nôž skladujte v stojane na nože alebo na magnetickom páse na stene. Správne skladovanie chráni okraj noža a predlžuje jeho životnosť.

### **Starostlivosť o rukoväť**

- Aby si rukoväť z pakkawoodu zachovala svoju kvalitu, pravidelne ju čistíte vlhkou handričkou a jemným

mydlom, a potom ju dôkladne vysušte. Občas na ňu naneste tenkú vrstvu oleja vhodného na kontakt s jedlom, napríklad rastlinného oleja, aby si zachovala svoj vzhľad a nevysušila sa.

- Rukoväť nenechávajte dlhšie namočenú alebo vlhkú.

## **Български**

### **Преди да използвате за първи път**

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

### **Почистване**

- Добре е ножовете да се мият на ръка. Миялната машина може да повреди ръба, а острието да корозира.
- Веднага след употреба измийте и подсушете ножа. Това предотвратява разпространението на бактериите, например от суровото пилешко месо към пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприятните следи по острието, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

## **Острене и точене**

- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите. Ванадиум-молибденовата стомана, използвана за изработката на това изделие, се запазва остра по-дълго от обикновената неръждаема стомана, но въпреки това е необходимо редовно наточване. При нормална употреба в домакинството се препоръчва това да става веднъж седмично. Не забравяйте, че точилото трябва да е изработено от материал, по-твърд от стоманата на острието. Поради тази причина трябва да използвате керамично, диамантено или стоманено точило.
- Никога не използвайте точило от неръждаема стомана.
- Ако поради продължителна или небрежна употреба ножът се е затъпил, вероятно е необходимо професионално заточване.

## **Съхранение и употреба на ножа**

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например кости), тъй като острието може да се огъне или да се разхлаби. Ако режете твърди храни, движете

ножа напред-назад през храната. Не клатете ножа от една страна на друга.

- Съхранявайте ножа на поставка за ножове или на магнитна лента на стената. Правилното съхранение предпазва острието и удължава живота на ножа.

### **Грижа за дръжката**

- За да се погрижите за дръжката от пресован ламиниран фурнир, я почиствайте редовно с влажна кърпа и мек сапун, а след това я подсушавайте старателно. Периодично нанасяйте тънък слой хранително масло, например растително масло, за да запазите облика ѝ и да предотвратите изсъхването ѝ.
- Избягвайте накисването на дръжката, както и да я оставяте влажна за продължителни периоди.

# Hrvatski

## Prije prve upotrebe

Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

## Čišćenje

- Noževe je bolje prati ručno. Nož neće postati neupotrebljiv ako se opere u perilici posuđa, ali rub se može oštetiti i oštrica zahrđati.
- Oprati i osušiti nož nakon svake upotrebe. To sprečava širenje bakterija s, primjerice, sirove piletine na svježe povrće.
- Kako bi se izbjeglo stvaranje mrlja na oštrici, osušiti nož odmah nakon pranja.

## Oštrenje i brušenje

- Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog noža. Iako molibden/vanadij čelik ostaje oštar dulje od običnog nehrđajućeg čelika, ove je noževe ipak potrebno redovito oštрити. Oštрите ih jednom tjedno za kućnu upotrebu.
- Zapamtite da oštrač za noževe 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 duge upotrebe ili nepažnje, odnesite ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača.

### **Spremanje i upotreba noža**

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete iskriviti i istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož u stranu.
- Nož spremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štitite oštricu noža i produljujete njihovo trajanje.

### **Briga o dršci**

- Da bi njegovali pakkawood dršku, redovito je čistite vlažnom krpom i blagim sredstvom za čišćenje, a zatim temeljito osušite. Povremeno nanosite tanak sloj ulja za hranu, na primjer biljnog ulja, kako biste održali izgled i spriječili isušivanje.
- Izbjegavajte namakanje drške i nemojte dopustiti da ostane vlažna dulje vrijeme.

# Ελληνικά

## Πριν από τη πρώτη χρήση

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

## Καθάρισμα

- Είναι προτιμότερο τα μαχαίρια να πλένονται στο χέρι. Αν το μαχαίρι πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων είναι απίθανο να καταστεί άχρηστο, αλλά μπορεί να φθαρεί η ακμή και η λεπίδα μπορεί να διαβρωθεί.
- Πλένετε και στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι εμποδίζετε τα τυχόν βακτήρια να εξαπλωθούν από, για παράδειγμα, το ωμό κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.
- Για να αποφευχθούν αντιαισθητικά σημάδια στη λεπίδα, στεγνώστε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

## Τρόχισμα και ακόνισμα

- Ένα κοφτερό μαχαίρι, είναι πιο ασφαλές στην χρήση από ένα στομωμένο μαχαίρι. Παρόλο που το ατσάλι από μολυβδαίνιο/βανάδιο από το οποίο είναι κατασκευασμένο αυτό το μαχαίρι παραμένει κοφτερό

για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από το κανονικό ανοξείδωτο ατσάλι, καλό είναι να ακονίζετε το μαχαίρι σας τακτικά. Για κανονική οικιακή χρήση, συνιστούμε αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.

- Να θυμάστε, ότι το ακονιστήρι πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από τη λεπίδα του μαχαιριού. Γι' αυτό, πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από κεραμικό, με επικάλυψη διαμαντιού, ή από ακονόπετρα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε διότι έχει χρησιμοποιηθεί πολύ, είτε διότι δεν έχει φροντιστεί κατά τη χρήση του, μπορεί να χρειαστεί για την επιδιόρθωση της κόψης το τρόχισμα της λάμας να πραγματοποιηθεί από έναν επαγγελματία.

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

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (π.χ. κόκαλα), διότι αυτό μπορεί να προκαλέσει την κάμψη της λεπίδας ή να καταστραφούν κομμάτια της. Για

σκληρά φαγητά: Σύρετε το μαχαίρι εμπρός και πίσω στο σημείο κοπής. Μην πιέζετε το μαχαίρι πιάνοντάς το από τις δυο άκρες του.

- Αποθηκεύστε το μαχαίρι σας σε μια θήκη για μαχαίρια ή σε μια μαγνητική ταινία στον τοίχο. Η σωστή αποθήκευση των μαχαιριών προστατεύει τη λεπίδα του μαχαιριού και επιμηκύνει τη διάρκεια ζωής του.

### **Φροντίδα της ξύλινης λαβής**

- Για την καλύτερη δυνατή φροντίδα της λαβής από ξύλο rakka, καθαρίζετε τακτικά με ένα υγρό πανί και ήπιο σαπούνι και, στη συνέχεια, στεγνώνετε καλά. Περιστασιακά απλώστε μια λεπτή στρώση λαδιού τροφίμων, π.χ. φυτικό λάδι, για να διατηρήσετε την εμφάνισή του και να αποτρέψετε την ξήρανσή του. Αποφεύγετε να αφήνετε τη λαβή να μουλιάσει ή να παραμείνει υγρή για μεγάλα χρονικά διαστήματα.

## **Українська**

### **Перед першим використанням**

Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

## **Очищення**

- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не зіпсує ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.
- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Це допоможе запобігти ризику потрапляння бактерій, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.
- Щоб уникнути утворення слідів на лезі, сушіть ніж одразу після миття.

## **Заточування та шліфування**

- Гострий ніж безпечніший у використанні, ніж затуплений. Хоча лезо ножа виготовлене з ванадій-молібденової сталі і зберігає гостроту довше, ніж звичайна нержавіюча сталь, його необхідно регулярно гострити. Одного разу на тиждень достатньо для звичайного домашнього використання.
- Пам'ятайте, що точило має бути виготовлене з матеріалу твердішого, ніж сталь леза. Для цього знадобиться точило, зроблене з кераміки, алмаза чи гострильного каменю. Не використовуйте точило з нержавіючої сталі.

- Якщо в результаті тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення ріжучого краю зверніться до спеціаліста.

## **Як зберігати та користуватися ножами**

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

## **Догляд за ручкою**

- Найкращий догляд за ручкою з паккавуду — регулярно очищувати її вологою ганчіркою з м'яким милом, а потім ретельно висушувати. Час від часу наносьте тонкий шар харчової олії, наприклад рослинної,

щоб зберегти привабливий вигляд і запобігти пересиханню.

- Уникайте тривалого контакту ручки з водою або її замочування.

## Srpski

### Pre prve upotrebe

Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

### Čišćenje

- Noževe je bolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može oštetiti i zarđati.
- Nož operi i osuši odmah nakon upotrebe. To je ujedno i najbolja prevencija širenja bakterija s, recimo, sirove piletine na sveže povrće.
- Da se na sečivu ne bi stvarale mrlje, osuši nož odmah nakon pranja.

### Oštrenje i brušenje

- Oštar nož bezbedniji je od tupog. Iako čelik s molibdenom/vanadijumom od kojeg je napravljen ovaj nož duže ostaje oštar nego obični nerđajući

čelik, ipak moraš redovno oštriti ovaj nož. Savetuje se jednom sedmično ako se upotrebljava u domaćinstvu.

- Oštrač mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga moraš upotrebljavati porcelanski ili dijamantski oštrač ili brus. Nikad ne upotrebljavaj oštrač od nerđajućeg čelika.
- Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštri.

### **Čuvanje i korišćenje noža**

- Izbegavaj da sečeš smrznute ili veoma tvrde namirnice (na primer kosti), jer se zbog toga oštrica može iskriviti ili se može deo oštrice odlomiti. Ako sečeš tvrde namirnice, povlači nož napred-nazad preko namirnica. Ne izvrći ga levo-desno.
- Nož čuvaj u bloku za noževe ili na magnetnoj traci na zidu. Čuvanjem noževa na pravilan način štitiš im oštricu i produžavaš trajanje.

### **Briga o dršci**

- Za najbolju brigu o dršci od pakka drveta redovno je čisti vlažnom krpom i blagim sapunom, a zatim dobro osuši.

Povremeno nanesi tanak sloj jestivog ulja, na primer biljnog ulja, da održiš njen izgled i sprečiš da se isuši.

- Nemoj da dozvoliš da drška bude potopljena u vodi ili vlažna dugo vremena.

## **Slovenščina**

### **Pred prvo uporabo**

Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

### **Čiščenje**

- Nože 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 preprečiš širjenje bakterij, na primer iz surovega piščančjega mesa na svežo zelenjavo.
- Da na rezilu ne bi nastali neprijetni madeži, ga osuši takoj, ko 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 tršega 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 dolgotrajni uporabi ali pomanjkljivem 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 rezilo skrivi ali okruši. Pri rezanju trdih živil pomikaj nož naprej in nazaj. Ne zibaj ga levo in desno.
- Nož naj bo shranjen v bloku za nože ali na magnetni stenski letvi. Pravilno shranjevanje ščiti rezilo in podaljšuje življenjsko dobo noža.

### **Nega ročaja**

- Ročaj iz kompozita pakkawood redno čisti z vlažno krpo in blagim čistilom ter ga nato do suhega obriši. Da ohraniš

njegov videz in preprečiš izsuševanje, ga občasno zaščiti z oljem, primernim za živila, na primer rastlinskim oljem.

- Ročaja ne namakaj v vodi in prepreči dolgotrajen stik z vodo.

## Türkçe

### **İlk kullanımdan önce**

İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

### **Temizlik**

- Bıçakların elde yıkanması tavsiye edilir. Bulaşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılamaz hale gelir, kenarları zarar görebilir ve paslanabilir.
- Her kullanımdan sonra bıçağı hemen yıkayıp kurulayınız. Bu şekilde, örneğin pişmemiş tavuktan taze sebzelere herhangi bir bakterinin bulaşma riskini de önlemiş olursunuz.
- Bıçak üzerinde herhangi bir leke oluşmasını önlemek için bıçağı yıkadıktan sonra hemen kurulayınız.

### **Bileme ve keskinleştirme**

- Keskin bir bıçak kör bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir.

Molibden/vanadyum çelik kullanılarak yapılmış bu bıçak, sıradan paslanmaz çelik bıçaklara nazaran daha uzun süre keskin kalabilmesine rağmen yine de düzenli aralıklarla bilenmelidir. Ev kullanımı için haftada bir kez bilenmesi tavsiye edilir.

- Unutmayın, bileyicinin yapıldığı malzeme bıçağın çeliğinden daha sert olmalıdır. Bu nedenle seramik, elmas veya bir bileme taşından yapılmış bir bıçak bileyici kullanmanız gerekir. Paslanmaz çelikten bir bıçak bileyici kesinlikle kullanmayınız.
- Bir bıçak eğer uzun süre kullanım veya dikkatsiz kullanım sonucunda çok körleşmiş bir hale geldiyse, profesyonel bir bileme ve bakım yapılması gerekebilir.

### **Depolama ve bıçağın kullanımı**

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Sert gıdaları keserken, bıçağı yiyecek içinden ileri geri çekiniz. Bıçağı yan yana sallamaktan kaçınınız.
- Bıçağınızı bir bıçak bloğunda veya

duvardaki manyetik bir şeritte saklayınız. Bıçakları doğru şekilde saklamak, bıçağın keskinliğini korur ve ömrünü uzatır.

### **Kulpun bakımı**

- Pakkawood sapın bakımını en iyi şekilde yapmak için düzenli olarak nemli bir bez ve yumuşak sabunla temizleyin, ardından iyice kurulaşın. Ara sıra, görünümünü korumak ve kurummasını önlemek için ince bir tabaka gıda sınıfı yağ, örneğin bitkisel yağ uygulayın.
- Kulpun uzun süre ıslanmasına veya nemli kalmasına izin vermeyin.

## **عربي**

### **قبل اول استخدام**

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

### **التنظيف**

- يفضل غسل السكاكين يدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحون، إلا أن حافة السكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تصدأ.
- اغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. وهذا يمنع أي خطر من انتشار البكتيريا من

أطعمة مثل الدجاج وحتى الخضروات الطازجة على سبيل المثال.

- لتتجنبني ظهور العلامات على الشفرة، جففي السكين فوراً بعد غسلها.

## الشحذ و السن

- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. ورغم أن فولاذ الموليبيدينوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاداً لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين عليك شحذ السكين على فترات منتظمة. يُنصح في العادة بمرة واحدة أسبوعياً في حالة الاستخدام العادي في المنازل.
- تذكّري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من السيراميك، الماس أو حجر الشحذ. لا تستخدمي أبداً مسن من الستينلس ستيل.
- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة

## تخزين واستخدام السكين

- يُنصح بتجنّب تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: يجب القطع بتمرير السكين للخلف والأمام. لا ينبغي تحريك السكين من جانب إلى آخر.

- يجب حفظ السكين في الحامل الخاص أو تعليقه على الحامل الممغنط الحائطي. إن حفظ السكاكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

### **العناية بالمقبض**

- للعناية بالمقبض المصنوع من خشب الباكا بأفضل طريقة، يتم تنظيفه بانتظام بقطعة قماش مبللة وصابون لطيف، ثم يتم تجفيفه جيداً. ومن حين لآخر، يتم مسحه بطبقة رقيقة من زيت الطعام، مثل الزيت النباتي، للحفاظ على مظهره ومنع جفافه. يجب عدك ترك المقبض مغموراً في الماء أو رطباً لفترات طويلة.