

HACKIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	6
Français	8
Nederlands	10
Dansk	11
Íslenska	13
Norsk	15
Suomi	17
Svenska	19
Česky	21
Español	22
Italiano	24
Magyar	26
Polski	28
Eesti	30

Latviešu	32
Lietuvių	33
Portugues	35
Româna	37
Slovensky	39
Български	41
Hrvatski	43
Ελληνικά	45
Українська	47
Srpski	49
Slovenščina	51
Türkçe	53
عربي	55

English

Before using for the first time

Wash, rinse and dry the knife before using it for the first time.

Cleaning

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. Always wash the knife by hand.

Sharpening and grinding

Ceramic knives are very hard, which is why they stay sharp for a long time. In case the knife does become blunt, as a result of long use or carelessness, it is necessary to have the blade professionally sharpened.

Storing and using your knife

Storing knives in the right way

protects the edge and prolongs the life of the knife. It is not possible to attach ceramic knives to a magnetic strip on the wall; store them in a knife block instead.

The ceramic knife will stay sharp for a very long time but the rigidity of the knife also makes it fragile. For that reason, it is important to handle the knife with care. Be careful not to drop the knife or cut into frozen or very hard food, such as meat with bones. Cutting into hard foodstuffs can cause the blade to chip.

Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a glass, porcelain or metal surface.

Deutsch

Vor der ersten Benutzung

Messer vor der ersten Benutzung spülen, abwaschen und abtrocknen.

Reinigung

Das Messer direkt nach der Benutzung spülen und abtrocknen. So vermeidet man das Verfärben der Klinge und eventuelles Übertragen von Bakterien von einem Lebensmittel auf das andere. Das Messer immer von Hand spülen.

Schärfen und schleifen

Durch die Härte des Materials bleiben Keramikmesser sehr lange scharf. Ist ein Messer nach langer Benutzung oder durch unsachgemäße Behandlung doch stumpf geworden, ist ein professioneller Schliff nötig.

Aufbewahrung und Benutzung

Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

Keramikmesser haften nicht an Magnetleisten; die beste Aufbewahrung ist ein Messerblock.

Keramikmesser bleiben sehr lange scharf. Durch das harte Material sind sie allerdings auch zerbrechlich. Daher ist sorgsamer Umgang mit diesen Messern besonders wichtig. Vorsichtig sein, dass das Messer nicht auf den Boden fällt. Nichts Gefrorenes oder sehr Hartes (z.B. Fleisch mit Knochen) damit schneiden. Beim Schneiden von zu harten Lebensmitteln könnten sich Scherben aus der Klinge lösen. Immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Porzellan- oder Metalloberflächen schneiden.

Français

Avant la première utilisation

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

Nettoyage et entretien

Laver et essuyer le couteau immédiatement après usage pour éviter des traces sur la lame ou que les éventuelles bactéries d'un aliment ne se transmettent à d'autres aliments. Toujours laver le couteau à la main.

Affûtage/aiguisage

Les couteaux en céramique sont très durs et gardent longtemps leur tranchant. Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

Ranger et utiliser son couteau

Bien ranger son couteau permet de protéger sa lame et de

prolonger sa durée de vie. Un couteau en céramique ne peut se ranger sur un rail magnétique fixé au mur, mais doit être placé dans un range-couteaux.

Un couteau en céramique garde longtemps son tranchant, mais à cause de son manque de souplesse, la lame est également fragile. C'est pourquoi il faut manipuler le couteau avec beaucoup de précaution. Evitez de le faire tomber et de l'utiliser pour découper des aliments congelés ou très durs, comme par exemple de la viande avec des os, car la lame risque de s'ébrécher.

Utilisez le couteau sur une planche à découper en bois ou en plastique. Ne découpez jamais sur une surface en verre, en porcelaine ou en métal.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

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

Schoonmaken

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. Was je mes altijd met de hand af.

Scherpheid en slijpen

Keramische messen zijn erg hard en blijven heel lang scherp. Als het mes toch botter wordt na lang of onzorgvuldig gebruik, laat het dan door een vakman slijpen.

Opbergen en onderhoud

Als je keramische messen goed opbergt, bescherm je het lemmet en gaan ze langer mee. Keramische messen kunnen niet

aan een magneetlijst hangen,
maar wel in een messenblok
opgeborgen worden.

Keramische messen blijven zeer
lang scherp; maar omdat ze zo
hard en minder buigzaam zijn, zijn
ze ook wat kwetsbaarder. Het is
daarom belangrijk om zorgvuldig
met deze messen om te gaan.

Voorkom dat ze op de grond
vallen en snij er geen bevroren of
hard voedsel mee zoals vlees met
bot. Als je er toch hard voedsel
mee snijdt, dan kunnen er stukjes
van het lemmet afspringen.

Gebruik altijd een snijplank van
hout of kunststof. Nooit van glas,
porselein of metaal.

Dansk

Før ibrugtagning

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

Rengøring

Vask og tør kniven umiddelbart efter brug. Så undgår du mærker på knivbladet og forhindrer bakterier i at sprede sig mellem forskellige madvarer. Vask altid kniven af i hånden.

Slibning

Knive af keramisk stål er meget hårde, og derfor bliver de ved med at være skarpe i lang tid. Hvis kniven bliver sløv efter lang tids brug eller skødesløs behandling, skal du få en fagmand til at slibe kniven.

Sådan opbevarer og bruger du kniven

Hvis du opbevarer knivene korrekt, beskyttes skæret, og det forlænger knivenes holdbarhed. Du kan ikke opbevare knive af

keramisk stål på en magnetliste på væggen – opbevar dem i en knivblok.

En kniv af keramisk stål bliver ved med at være skarp i meget lang tid, men det stive knivblad er også skrøbeligt. Derfor er det vigtigt at håndtere kniven forsigtigt. Sørg for, at du ikke taber kniven eller skærer i frosne eller meget hårde madvarer, f.eks. kød med ben. Hvis du skærer i hårde madvarer, kan der komme hak i bladet.

Brug altid et skærebræt af træ eller plast. Skær aldrig på en overflade af glas, porcelæn eller metal.

Íslenska

Fyrir fyrstu notkun

Þvotið, skolið og þurrkið hnífinn fyrir fyrstu notkun.

Þrif

Þvoðið og þurrkiði hnífinn strax að lokinni notkun. Það kemur í veg fyrir ljóta bletti á blaðinu og kemur einnig í veg fyrir að bakteríur dreifist milli matvælategunda. Hnífinn ætti alltaf að handþvo.

Brýning

Keramikhnífar eru mjög harðir, og haldast þess vegna beittir í lengri tíma. Ef blaðið skyldi verða bitlaust eftir mikla notkun eða slaka umhirðu, þarf að láta fagmann um brýningu.

Geymsla og notkun á hnífnum

Rétt geymsla verndar eggina og lengir líftíma hnífsins. Ekki er hægt að geyma keramikhnífa á veggsegli; notið heldur hnífablokk.

Keramikhnífurinn helst beittur mjög lengi en harka hnífsins gerir

hann líka viðkvæman. Þess vegna er mikilvægt að hirða vel um hann. Gætið þess að missa ekki hnífinn og skera ekki í frosin eða hörð matvæli, eins og kjöt með beini. Ef skorið er í hörð matvæli getur kvernast úr blaðinu.

Notið alltaf skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á gleri, postulíni eða málm.

Norsk

Før første gangs bruk

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

Rengjøring

Rengjør og tørk kniven omgående etter bruk. Slik unngår du merker på knivbladet og forhindrer at bakterier sprer seg mellom ulike matgrupper. Vask alltid kniven for hånd.

Sliping og polering

Keramiske kniver er svært harde, det er derfor de holder seg skarpe så lenge. Dersom kniven skulle bli sløv, som et resultat av langvarig eller uforsiktig bruk, må bladet slipes av en profesjonell knivsliper.

Oppbevaring og bruk av kniven

Ved å oppbevare kniven riktig, så beskyttes knivens egg og knivens levetid forlenges. Det er ikke mulig å feste keramiske kniver til en magnetlist på veggen. Ha dem i en knivkubbe i stedet.

Keramiske kniver holder seg skarpe i lang tid, men knivene er også skjøre fordi de er så harde. Derfor er det viktig å behandle knivene forsiktig. Vær nøye med å ikke miste kniven eller skjære i svært harde ting som frossen mat eller kjøtt med bein. Dersom

du bruker kniven på svært harde matvarer kan knivbladet miste små skår.

Bruk aldri kniven på harde underlag av glass, porselen eller metall.

Suomi

Ennen käyttöönottoa

Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistus

Pese ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen, jotta terään ei syövy tahroja ja jotta esim. raa'an kananlihan bakteerit eivät veitsen kautta kulkeudu vihanneksiin. Veitsi tulee aina pestä käsin.

Teroittaminen

Keraamisen veitsen materiaali on erittäin kovaa, minkä ansiosta se pysyy pitkään hyvässä terässä. Jos veitsestä

ajan mittaan tai huolimattoman käytön seurauksena tulee todella tylsä, veitsi on hyvä teroituttaa ammattilaisella.

Veitsen säilyttäminen ja käyttäminen

Oikeanlainen säilyttäminen suojaa terää ja pidentää veitsen käyttöikää. Keraamisia veitsiä ei voi säilyttää seinälle kiinnitettävässä magneettilistassa, vaan ne tulee säilyttää veitsitukissa.

Keraaminen veitsi säilyy pitkään hyvässä terässä, mutta juuri kovuutensa ansiosta veitsi on myös herkkä rikkoutumaan. Siitä syystä veistä tulee käsitellä varovaisesti. Älä pudota veistä äläkä leikkaa jäistä tai erittäin kovaa ruokaa, kuten luuta sisältävää lihaa. Kovan materiaalin leikkaaminen saattaa murtaa terän.

Käytä leikatessa aina muovista tai puista leikkuulautaa. Älä leikkaa lasisella, keraamisella tai metallipinnalla.

Svenska

Före första användning

Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

Rengöring

Diska och torka kniven direkt efter användning. På så sätt undviker du missfärgning av bladet eller att bakterier sprids mellan olika matvaror. Diska alltid din kniv för hand.

Bryning och slipning

Hårdheten i den keramiska kniven gör att den håller sig vass under mycket lång tid. Om kniven ändå blivit slö, genom lång tids

användning eller ovarsamhet, måste den lämnas in för professionell slipning.

Förvaring och användning

Rätt förvaring skyddar knivens egg och förlänger därmed knivens livslängd. Keramiska knivar går inte att fästa på en magnetlist utan bör förvaras i ett knivställ.

Den keramiska kniven håller sig vass under mycket lång tid men dess hårdhet gör den också skör.

Därför är det viktigt att hantera kniven varsamt. Var försiktig så att du inte tappar kniven i golvet och undvik att skära i fryst eller hård mat, som till exempel kött med ben. Om du skär i hårda matvaror kan skärvor från knivens blad lossna.

Använd alltid en skärbräda av trä eller plast. Aldrig underlag av glas, porslin eller metall.

Česky

Před prvním použitím

Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Čištění

Nůž očistěte a do sucha otřete hned po použití. Vyhnete se tak skvrnám na střece i šíření bakterií z potravin. Nůž vždy myjte v ruce.

Ostření a broušení

Keramické nože jsou velmi tvrdé, díky čemuž vydrží dlouho nabroušené. Pokud se ovšem vlivem dlouhého používání nebo špatné údržby časem otupí, je nezbytné je dát nabrousit u odborníka.

Uskladnění a používání nože

Správným uskladněním se chrání okraje nože a prodlužuje se jeho životnost. Keramické nože není

možné připevňovat na magnetický pruh na stěně - dávejte je do dřevěného srtojanu.

Keramický nůž zůstane dlouho ostrý, ale vlivem svojí pevnosti je také křehký. Je s ním tedy nutno zacházet opatrně. Zejména ho nesmíte upustit ani s ním krájet zmražené nebo velmi tvrdé jídlo - například maso s kostí. Při kontaktu s tvrdými materiály se střenka může roztřepit.

Prkénko na krájení musí být vždy ze dřeva nebo plastu - nikdy ne ze skla, porcelánu nebo kovu.

Español

Antes de usar por primera vez

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

Limpieza

Lava y seca el cuchillo inmediatamente después de

usarlo, para evitar que queden marcas en la hoja o que las posibles bacterias de un alimento se transmitan a otros. Lava el cuchillo siempre a mano.

Afilado

Los cuchillos de cerámica son muy duros, por eso se mantienen afilados durante mucho tiempo. Si un cuchillo se desafilado debido al uso prolongado o a la falta de cuidados, es aconsejable que lo afile un profesional.

Instrucciones de uso

Para prolongar la duración de tu cuchillo y proteger el filo, guárdalo de forma adecuada. Como los cuchillos de cerámica no se pueden sujetar a un portacuchillos magnético en la pared, utiliza un bloque para cuchillos.

El cuchillo de cerámica se

mantiene afilado durante mucho tiempo, pero la rigidez de la hoja hace que sea frágil y deba manejarse con cuidado. Intenta que el cuchillo no se caiga y no lo utilices para cortar alimentos congelados o muy duros, como carnes con hueso. Si cortas alimentos duros pueden aparecer muescas en la hoja.

Utiliza siempre tablas de cortar de madera o plástico. No cortes sobre superficies de vidrio, porcelana o metal.

Italiano

Prima di usare il prodotto per la prima volta

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

Pulizia

Lava e asciuga il coltello subito dopo l'uso per evitare macchie sulla lama e prevenire il rischio di

diffusione dei batteri tra i diversi alimenti. Lava sempre a mano il coltello.

Affilatura

I coltelli in ceramica rimangono affilati a lungo perché sono molto duri. Se un coltello perde la sua affilatura per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

Istruzioni per l'uso

Per prolungare la durata del tuo coltello e proteggerne il taglio, riponilo in modo corretto. Dato che i coltelli in ceramica non si possono applicare a una lista magnetica sulla parete, tienili in un ceppo per coltelli.

Il tuo coltello in ceramica resta affilato a lungo ma la sua rigidità lo rende più fragile rispetto a un coltello tradizionale, quindi è importante maneggiarlo con cura.

Fai attenzione a non farlo cadere e non usarlo per tagliare alimenti congelati o molto duri, come la carne con l'osso. Se tagli cibi duri, la lama può scheggiarsi.

Usa sempre un tagliere in legno o in plastica. Non usare mai il coltello su una superficie in vetro, porcellana o metallo.

Magyar

Első használat előtt

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

Tisztítás

Használat után azonnal tisztítsd meg és töröld szárazra a kést. Ezzel megelőzheted a pengén lévő foltokat és a baktérium fertőzéseket is. A kést mindig kézzel mosd el.

Élezés

A kerámia kések nagyon kemények, ezért hosszú időn keresztül élesek maradnak. Ha a késed mégis tompa lenne, mindenképpen professzionális élező élezze meg.

A késed használata és tárolása

A kések megfelelő tárolása megvédi a pengéket és meghosszabbítja a kések élettartamát. A kerámia késeket nem lehet a mágneses tartóra rakni, ezért ezeket kifejezett késtartóban tartsd.

A kerámia kések nagyon hosszú ideig élesek maradnak, de a merevségük által nagyon törékenyek is. Ezért fontos hogy megfelelően kezeld ezeket a késeket. Vigyázz, hogy ne dobod el őket, vagy ne vágj velük kővé fagyott vagy nagyon kemény

ételt, mint például csontokat. Ha ezt teszed, előfordulhat, hogy a penge elcsorbul.

Mindig fából, vagy műanyagból készült vágódeszkát használj.

Soha ne vágj üvegen, porcelánon vagy fém felületen.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie

Wyczyść i wysusz nóż bezpośrednio po użyciu. Dzięki temu unikniesz nieładnych śladów na ostrzu noża i zapobiegiesz rozprzestrzenianiu bakterii, które mogą przedostać się z jedzenia. Zawsze myj nóż ręcznie.

Ostrzenie noża

Ceramiczne noże są bardzo twarde, dzięki czemu na długo

pozostają ostre. Jeśli w wyniku długotrwałego używania lub nieostrości Twój nóż ulegnie stępieniu, należy naostrzyć go u specjalisty.

Przechowywanie i korzystanie z noża

Odpowiednie przechowywanie noży ochrania ostrze i przedłuża jego żywotność. Ceramicznych noży nie da się przechowywać na magnetycznej listwie – zamiast tego przechowuj je w specjalnym bloku na noże.

Ceramiczne noże długo zachowują ostrość, jednak twardość ostrza sprawia, że jest ono podatne na uderzenia. Z tego powodu należy obchodzić się z nożem z należytą ostrożnością. Postaraj się nie upuścić noża, ani też nie kroić nim wyjątkowo twardych, mrożonych potraw ani mięsa

z kośćmi. Krojenie twardych pokarmów może doprowadzić do wyszczerbienia ostrza.

Zawsze korzystaj z drewnianej lub plastikowej deski do krojenia. Nigdy nie korzystaj z noża na szklanej, porcelanowej lub metalowej powierzchni.

Eesti

Enne esmakordset kasutamist

Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

Puhastamine

Puhastage ja kuivatage nuga kohe pärast kasutamist. Nii väldite noale koledate plekkide tekkimist ja samuti ennetate bakterite levimist. Peske nuga alati käsitsi.

Teritamine ja lihvimine

Keraamilised noad on väga kõvad, seepärast püsivad nad pikka

aega teravad. Kui nuga muutub pärast pikaajalist kasutamist või hooletusest nüriks, on nuga tarvis professionaalselt teritada.

Nugade kasutamine ja hoidmine

Õige nugade hoidmine kaitseb nende terasid ja pikendab kasutusaega. Keraamilisi nuge ei saa kinnitada magnetribale seinal; pange need nugade hoidikusse.

Keraamiline nuga on terav väga pikka aega, kuid samas pole ta oma jäikuse tõttu väga vastupidav ja võib kergesti puruneda.

Kasutage seda nuga ettevaatlikult. Ärge laske noal maha kukkuda, ärge lõigake külmunud tooteid ning näiteks kontidega liha. Nuga võib murduda.

Kasutage alati puidust või plastikust lõikelaudu. Ärge kunagi lõigake klaasi, portselani või metalli pinnal.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Tīrīšana

Pēc katras lietošanas nazi nomazgāt un noslaucīt, lai samazinātu iespējamās asmens vizuālus bojājumus un baktēriju izplatību. Nazi mazgāt ar rokām.

Asināšana

Keramiskie naži ir ļoti cieti, tādēļ tie ilgāk saglabājas asi. Ja tomēr pēc ilgstošas vai neuzmanīgas lietošanas nazis notrulinās, tā asmeni nāksies asināt pie profesionāļa.

Naža lietošana un uzglabāšana

Lai nazis ilgāk kalpotu un būtu ass, to nepieciešams pareizi uzglabāt. Keramiskos nažus

nav iespējams piestiprināt pie magnētiskā turētāja, tādēļ tie jāuzglabā nažu statīvā.

Keramiskie naži ilgāk saglabājas asi, taču tie ir trausli. Ar keramiskiem nažiem jāapietas uzmanīgi – nenometiet to zemē un negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus, piemēram, gaļu ar kaulu. Cietu pārtikas produktu griešana var sabojāt asmeni.

Lietojiet ar koka vai plastmasas virtuves dēlīti. Negrieziet uz stikla, porcelāna vai metāla virsmas.

Lietuviņ

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Valymas

Nuvalykite ir nusauskinkite

peilį iškart po naudojimo. Taip išvengsite dėmių ant geležtės ir apsaugosite nuo bakterijų, esančių įvairiuose maisto produktuose. Peilį plaukite tik rankomis.

Galandimas ir aštrinimas

Keraminiai peiliai labai kieti, todėl jie ilgai išlieka aštrūs. Jei peilis atšimpa ilgai naudojant ar netinkamai prižiūrint, jį galasti turi specialistas.

Kaip naudoti ir laikyti peilį

Tinkamai laikydami peilius apsaugosite jų geležtes ir prailginsite peilių naudojimo laiką. Keraminių peilių nepakabinsite ant prie sienos pritvirtintos magnetinės juostos, juos reikia laikyti peilių stovė.

Keraminis peilis išliks aštrus labai ilgą laiką, tačiau būdamas kietas, jis tuo pat metu yra ir trapus.

Todėl labai svarbu jį tinkamai prižiūrėti ir laikyti. Stenkitės nenumesti peilio ant kieto paviršiaus, nepjauti šaldytų ar labai kietų produktų, pavyzdžiui, mėsos su kaulu. Atsitrenkusi į kietą paviršių, geležtė gali subyrėti.

Naudokite tik medinę arba plastikinę pjautymo lentutę. Nenaudokite peilio ant stiklinio, keraminio ar metalinio paviršiaus.

Portugues

Antes de usar pela primeira vez

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

Limpeza

Limpe e seque a faca imediatamente após a utilização. Ao fazê-lo, evitará manchas na

lâmina e conseguirá controlar o risco de proliferação de bactérias. Lave sempre a faca à mão.

Afiar

As facas de cerâmica são muito resistentes e é por isso que se mantêm afiadas durante tanto tempo. Caso a faca fique romba, devido a uma utilização muito intensa ou falta de cuidado, a lâmina tem de ser afiada de forma profissional.

Guardar e utilizar a faca

Guardar a faca de forma apropriada protege a lâmina e aumenta a durabilidade da faca. Não é possível suspender facas cerâmicas numa placa magnética na parede; guarde-as num bloco para facas.

A faca de cerâmica ficará afiada durante muito tempo, mas a rigidez da faca também a

torna mais frágil. Como tal, é importante cuidar da faca evitando que esta caia ao chão e não a utilizando para cortar carne congelada ou comida muito dura ou com ossos. Se cortar alimentos demasiadamente duros poderá danificar a faca.

Utilize sempre uma tábua para cortar de madeira ou plástico. Nunca corte numa superfície de vidro, porcelana ou de metal.

Româna

Înainte de prima utilizare

Spală, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

Curățare

Curăță și șterge cuțitul imediat după folosire. Astfel eviți formarea urmelor pe lamă și previi riscul împrăstierii bacteriilor de la unele alimente la altele. Spală întotdeauna cuțitul manual.

Ascuțire

Cuțitele ceramice sunt foarte dure și de aceea rămân ascuțite foarte mult timp. În cazul în care cuțitul devine bont, din cauză folosirii îndelungate sau a îngrijirii neadecvate, este necesar ca lama să fie ascuțită într-un mod profesional.

Stocarea și folosirea cuțitului tău

Depozitarea cataloagelor într-un mod adecvat protejează lama și prelungește viața cuțitului. Nu este posibilă prinderea cuțitelor ceramice de o bandă magnetică pe perete; depozitează-le într-un suport de cuțite.

Cuțitul ceramic va fi ascuțit o perioadă lungă de timp, dar rigiditatea lui îl face fragil.

De aceea este important să manevrezi cuțitul cu grijă. Ai grijă să nu spargi cuțitul încercând să

tai alimente înghețate sau foarte tari, precum carnea cu oase.

Tăierea alimentelor tari poate cauza crăparea lamei.

Folosește întotdeauna un fund de tăiat din lemn sau plastic. Nu tăia niciodată pe suprafețe din sticlă, porțelan sau metal.

Slovensky

Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát

Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

Čistenie

Po použití nôž ihneď očistite a osušte. Predídete tak vzniku škvŕn na čepeli a zároveň zabránite prenášaniu baktérií z potravín. Nôž umývajte len ručne.

Ostrenie a brúsenie

Keramické nože si vďaka svojej tvrdosti zachovávajú ostrú

čepel po dlhú dobu. V prípade, že sa nože otupia v dôsledku dlhodobého používania, príp. nesprávnej starostlivosti a údržbe, je nutné ich profesionálne nabrúsiť.

Skladovanie a používanie noža

Správne skladovanie chráni okraj noža a predlžuje jeho životnosť. Nakoľko nie je možné keramické nože upevniť na nástenný magnetický držiak, odporúčame nože skladovať v stojane na nože. Keramické nože si zachovávajú svoju ostrosť po dlhú dobu, no kvôli svojej pevnosti sú zároveň veľmi krehké. Preto s nožom manipulujte veľmi opatrne. Dbajte na to, aby vám nôž nespadol na zem, nekrájajte ním zamrznuté alebo veľmi tvrdé potraviny, ako napr. mäso s kosťami. Pri krájaní tvrdých potravín sa čepel môže zlomiť.

Na krájanie používajte podložku z dreva alebo plastu. Nikdy nekrájajte na sklenených, porcelánových alebo kovových povrchoch.

Български

Преди да използвате за първи път

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

Почистване

Почиствайте и подсушавайте ножа непосредствено след употреба. Това ще помогне да избегнете неприятните петна по острието и ще предотврати опасността от пренасяне на бактерии от различните хранителни продукти. Винаги измивайте ножа на ръка.

Наостряне и наточване

Керамичните ножове са много твърди и по тази причина остават остри дълго време. В случай че ножът се затъпи в резултат на продължителна или небрежна употреба е необходимо професионално наточване на острието.

Съхранение и употреба на ножа

Правилното съхранение предпазва острието и удължава живота на ножовете. Керамичните ножове не могат да бъдат прикачени към магнитна лента на стената; вместо това можете да ги съхранявате в поставка.

Керамичният нож се запазва остър много дълго време, но твърдостта му го прави по-чуплив. По тази причина е важно да боравите внимателно

с ножа. Внимавайте да не го изпуснете и избягвайте да режете с него замразена или много твърда храна, като например месо с кост. Рязането на твърди хранителни продукти може да счупи острието.

Винаги използвайте дъска за рязане от дърво или пластмаса. Никога не режете върху стъклени, порцеланови или метални повърхности.

Hrvatski

Prije prve upotrebe

Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

Čišćenje

Oprati i osušiti nož odmah nakon upotrebe. Time će se izbjeći stvaranje ružnih mrlja na oštrici, ali i spriječiti širenje bakterija s raznih vrsta hrane. Nož uvijek prati ručno.

Oštrenje i brušenje

Keramički su noževi jako čvrsti i zbog toga dugo ostaju oštri. Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, odnesite ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača.

Spremanje i upotreba noža

Pravilnim spremanjem noževa štitite oštricu noža i produljujete njegovo trajanje. Keramički se noževi ne mogu spemiti na zidnu magnetsku ploču. Zato ih spemite u stalak za noževe.

Keramički će nož dugo vremena ostati oštar. Zbog svoje su krutosti ti noževi jako lomljivi. Iz tog razloga pažljivo rukujte s keramičkim noževima. Pripazite da vam nož ne ispadne i ne režite smrznutu ili tvrdu hranu. Rezanje tvrdih namirnica može izazvati napuknuća na oštrici.

Uvijek koristite drvenu ili plastičnu

dasku za rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, porculanskoj ili metalnoj površini.

Ελληνικά

Πριν από τη πρώτη χρήση

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

Καθαρισμός

Πλένετε και στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά την χρήση του. Αυτό θα βοηθήσει, ώστε να αποφεύγονται οι άσχημοι λεκέδες επάνω στην λάμα και να προλαμβάνεται ο κίνδυνος μετάδοσης μικροβίων από διαφορετικές τροφές. Πλένετε πάντα το μαχαίρι στο χέρι.

Ακόνισμα και τρόχισμα

Τα κεραμικά μαχαίρια είναι πολύ σκληρά, και για τον λόγο

αυτό παραμένουν αιχμηρά για μεγάλο χρονικό διάστημα. Στην περίπτωση που το μαχαίρι δεν είναι πλέον κοφτερό, ως αποτέλεσμα απροσεξίας ή του ότι έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, είναι αναγκαίο η λάμα να τροχιστεί επαγγελματικά.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαιριού σας

Η αποθήκευση των μαχαιριών με σωστό τρόπο προστατεύει την κόψη και παρατείνει την ζωή του μαχαιριού. Δεν μπορείτε να κρεμάσετε κεραμικά μαχαίρια σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αντίθετα, αποθηκεύστε τα σε μια βάση για μαχαίρια.

Το κεραμικό μαχαίρι θα παραμείνει αιχμηρό για μεγάλο χρονικό διάστημα, αλλά η σκληρότητά του το κάνει πολύ ευαίσθητο. Για τον λόγο

αυτό, είναι πολύ σημαντικό να χειρίζεστε το μαχαίρι με προσοχή. Να προσέχετε να μην σας πέσει ή να μην κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά τρόφιμα, όπως κρέας με κόκκαλα. Το κόψιμο σκληρών τροφίμων μπορεί να προκαλέσει το σπάσιμο της λάμας σε μικρά κομματάκια. Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, πορσελάνη ή μέταλλο.

Українська

Перед першим використанням

Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

Чищення

Рекомендується мити і витирати ніж відразу ж після

використання. Це допоможе запобігти появі плям і зменшить ризик поширення бактерій з різних продуктів. Завжди мийте ніж вручну.

Заточування та шліфування

Керамічні ножі дуже тверді, тому довгий час вони не затуплюються. Якщо в результаті тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для заточування леза зверніться до спеціаліста.

Зберігання та використання ножа.

Правильне зберігання ножів захищає лезо і продовжує термін їх використання. Керамічні ножі неможливо закріпити на магнітній настінній стрічці; натомість зберігайте їх у спеціальній підставці.

Керамічний ніж надовго залишатиметься гострим, однак цей матеріал хоч і твердий, однак крихкий. Тому дуже важливо обережно поводитися із виробом. Постарайтеся не впускати ніж із рук, не ріжте заморожені або дуже тверді продукти, наприклад, м'ясо на кістці - так лезо може тріснути. Завжди користуйтеся дерев'яною або пластиковою дошкою для нарізання. Ніколи не ріжте на скляній, порцеляновій або металевій поверхні.

Srpski

Pre prve upotrebe

Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Pranje

Odmah nakon upotrebe očisti i osuši nož. Time sprečavaš

nastanak mrlja na oštrici i širenje bakterija s različitih namirnica. Nož uvek peri ručno.

Oštrenje noža

Keramički noževi su prilično čvrsti, zbog čega i ostaju dugo oštri. Ako nož otupi, od duge upotrebe i nebrige, treba da ga naoštri majstor.

Čuvanje i korišćenje noža

Pravilno čuvanje noževa štiti oštricu i produžava im vek trajanja. Nije moguće okačiti keramičke noževe o magnetnu traku na zidu. Umesto toga, odloži ih u držač noževa.

Keramički nož će veoma dugo biti oštar, ali je zbog krutosti lomljiviji. Zato je važno njime brižljivo rukovati. Pazi da ga ne ispustiš i ne seci zamrznute ili veoma tvrde

namirnice poput mesa s kostima. Sečenjem tvrdih namirnica možeš okruniti nož.

Uvek koristi plastičnu ili drvenu dasku za sečenje. Nikada ne seci na staklenoj, porcelanskoj ili metalnoj površini.

Slovenščina

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

Čiščenje

Takoj po uporabi nož sperite in ga osušite. S tem boste preprečili nastanek manjših poškodb rezila in možnost prenosa bakterij iz hrane, npr. iz surovega piščančjega mesa na zelenjavo. Nož vedno operite na roke.

Ostrenje in brušenje

Keramični noži so zelo trdni, zaradi česar dolgo ohranijo

ostrino. Če je postal nož zelo top zaradi dolgotrajne ali površne rabe, je priporočljivo, da ga nabrusi strokovnjak.

Shranjevanje in uporaba noža

Pravilno shranjevanje nožev ščiti rezila in podaljšuje življenjsko dobo nožev. Keramičnih nožev ni mogoče pritrjevati na magnetno stensko letev; raje jih hranite v stojalu za nože.

Keramični nož bo ostal dolgo oster, a zaradi nazobčanosti je bolj krhek. Zato je izjemnega pomena, da z nožem ravnate previdno. Pazite, da vam ne pade na tla in da z njim ne režete zamrznjene ali zelo trde hrane, kot npr. mesa s kostmi, saj se lahko pri tem rezilo zlomi.

Pri rezanju vedno uporabite rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne režite na stekleni, keramični ali kovinski površini.

Türkçe

İlk kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizlik

Kullandıktan sonra bıçağınızı yıkayıp kurulayınız. Bu sayede bıçağınızın üzerinde hoş olmayan lekelerin oluşmasını önler aynı zamanda bakterilerin diğer yiyeceklere bulaşmasını da engellemiş olursunuz. Bıçağınızı her zaman elde yıkayınız.

Keskinleştirme ve bileme

Seramik bıçakların uzun süre keskin kalmalarını sağlayan özellik sert olmalarıdır. Bıçağın keskinliğini kaybederek körleşmesi çok uzun süre kullanım veya yanlış kullanımdan kaynaklanmaktadır. Bıçakların profesyonel bir şekilde bilenmesi gerekmektedir.

Bıçağınızın kullanımı ve saklanması

Bıçakların doğru bir şekilde saklanması keskin kenarları korurken bıçağın ömrünü de uzatır. Seramik bıçakları, duvardaki manyetik çubuklara asmak yerine bıçaklık içinde saklayınız.

Seramik bıçaklar, çok uzun süre keskinliklerini korurlar fakat esnemeyen yapısı kolay kırılmasına sebep olabilir.

Bu yüzden bıçağı doğru kavramak gerekmektedir. Bıçağı düşürmeyiniz, buzlu veya et, kemik gibi çok sert yiyecekleri kesmeye çalışmayınız. Sert yiyecekleri kesmeye çalışırken bıçağı kırabilirsiniz.

Her zaman ahşap veya plastik kesme tahtası kullanınız. Cam, porselen veya metal yüzeyler üzerinde kesmeyiniz.

عربي

قبل اول استخدام

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

نظفي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. هذا الأمر سيساعدك على تجنب ظهور آثار بشعة على شفرة السكين كما سيمنع خطر البكتيريا التي تنتشر من مواد غذائية مختلفة. أغسلي السكين بيدك دائماً.

السن والشحذ

سكاكين السيراميك صلبة للغاية، لهذا السبب تبقى حادة لفترة طويلة. إذا فقدت السكين حدتها، نتيجة الاستخدام الطويل أو الإهمال، فمن الضروري أن يتم سن السكين بإتقان.

تخزين واستخدام السكين

إن حفظ السكاكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها. ليس من

الممكن تعليق سكاكين السيراميك في
علاّقة مغنطيسية على الجدار؛ وبدلاً عن
ذلك خزّنها في حامل السكاكين.

ستبقى سكاكين السيراميك حادة لفترة
طويلة جداً ولكن صلابة السكين تجعلها
قابلة للكسر أيضاً. لهذا السبب، من المهم
مناولة السكين بعناية. كوني حذرة من عدم
إسقاط السكين أو استخدامها في تقطيع
أطعمة مجمدة أو صلبة جداً، مثل اللحوم
المختلطة بعظم. تقطيع مواد غذائية صلبة
قد يجعل الشفرة تنثني.

استخدمي دائماً لوح تقطيع مصنوع من
الخشب أو البلاستيك. لا تقطعي أبداً على
سطح زجاجي، فخاري أو معدني.