

VARDAGEN

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.

Taking care of the wooden handle

- To best protect the wooden material and increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for example vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat after 24 hours. Repeat the process when necessary.
- Do not allow the wooden handle to come into contact with water, soak or get moist for a prolonged period.

Deutsch

Vor der ersten Benutzung

Messer vor der ersten Benutzung spülen, abwaschen und abtrocknen.

Reinigung

- Am besten ist es, Messer von Hand

zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn man sie in der Maschine spült, doch die Schneide könnte beschädigt werden oder das Messerblatt könnte korrodieren.

- Messer am besten direkt nach der Benutzung zu spülen und abzutrocknen. So vermeidet man z.B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse.
- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.

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

Pflege des Holzgriffs

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

Français

Avant la première utilisation

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

Nettoyage

- Laver les couteaux à la main. Les couteaux ne seront pas inutilisables si vous les mettez au lave-vaisselle mais le fil risque de s'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.

Rangement et utilisation

- Eviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) car la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.
- Toujours utiliser une planche à

découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en métal ou en céramique.

- Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger la durée de vie du couteau.

Entretien du manche en bois

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

Nederlands

Voor het eerste gebruik

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

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.

- Använd alltid en skärbräda av trä eller plast. Aldrig ett underlag av glas, metall eller keramik.

- Förvara kniven i en knivkubb eller fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.

Ta hand om trähandtag

- Bästa sättet att skydda träet på knivar med trähandtag, och öka den naturliga motståndskraften mot fukt, är att behandla det med olja godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja in handtaget en gång, torka bort eventuellt överskottsolja och upprepa efter 24 timmar. Upprepa processen när det är nödvändigt.

Enkelt och effektivt sätt att rengöra en kniv.

Enkelt och effektivt sätt att rengöra en kniv.

Enkelt och effektivt sätt att rengöra en kniv.

Enkelt och effektivt sätt att rengöra en kniv.

késtartó csíkon. Tárold helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megőveled az élettartalmukat is.

A fa nyél ápolása

- Ahhoz, hogy a legjobban megvédd a fa anyagot és hogy ellenállóbb legyen a nedvességgel szemben, speciális olajjal kell lekezelned, mely érintkezhet később élelmiszerekkel - például ásványi olaj, vagy növényi olaj. Kend át olajjal, töröld le a felesleget, majd ismételd meg 24 órával később. Szükség esetén ismételd meg.
- Soha ne hagyd hosszabb ideig a vízbén állni és ne érje hosszú ideig nedvesség.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Mycie

- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Nóż raczej nie zużyje się przy zmywaniu

- Låt inte trähandtaget komma i kontakt med vatten, blötläggas eller vara fuktigt under en längre tid.

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. Zabráňte tak možnému šíření bakterií, např. ze syrového kuřete na zeleninu.
- Abyste zabránili vzniku nevzhledných skvrn na nožích, vysušte je ihned po umytí.

Používání a skladování nože

- Vyhňte se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele. Pokud říznete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět

Kníže, který byl zabit v roce 1042, nese na zádech dřevěnou rukojeť.

a vysuňte jej z tohoto jídla ven. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.

- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, kovu nebo keramiky.

- Nože ukládejte do stojanu nebo na magnetický pásek na zdi. Ochráňte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

Péče o dřevěnou rukojeť

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

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

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.

Almacenaje y mantenimiento

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

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

de madera o plástico, nunca cortes sobre una superficie de vidrio, cerámica o metal.

- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

Cuidado del mango de madera

- Para proteger mejor el material de madera e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratarlo con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vegetal. Aplica el aceite, retira el exceso y vuelve a hacer lo mismo después de 24 horas. Repite el proceso cuando sea necesario.
- No dejes que el mango de madera entre en contacto con agua, se empape o se humedezca durante mucho tiempo.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Italiano

Prima di usare il prodotto per la prima volta

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

Pulizia

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

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

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

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 prolunghi la durata dei tuoi coltelli.

Manutenzione del manico in legno

- Per proteggere più efficacemente il materiale di legno e migliorare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Olialo, elimina l'olio in eccesso e ripeti dopo 24 ore. Ripeti il processo quando è necessario.
- Evita che il manico in legno entri in contatto con l'acqua, si bagni o si inumidisca per un periodo prolungato.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

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.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

Dřevěná rukojeť, která byla namočená v vodě.

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.

Guardar e usar a sua faca

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

Cuidados com o cabo de madeira

- Para proteger da melhor forma o material em madeira e aumentar a sua resistência natural à humidade, deve tratá-lo com óleo aprovado

Um conjunto de facas de cozinha.

Um conjunto de facas de cozinha.

Um conjunto de facas de cozinha.

Um conjunto de facas de cozinha.

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

Briga o drvenoj dršci

- Kako bi se drveni materijal što bolje zaštitio te kako bi se povećala njegova prirodna otpornost na vlagu, trebalo bi ga premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice biljnim uljem. Nauljiti jednom, obrisati višak ulja i zatim ponoviti postupak nakon 24 sata. Po potrebi ponoviti postupak.
- Drvena drška ne bi smjela biti u dodiru s vodom niti se namakati ili biti vlažna dulje vrijeme.

Ελληνικά

Πριν από τη πρώτη χρήση

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

© Inter IKEA Systems B.V. 2024 AA-2539677-1

para uso com produtos alimentares, como por exemplo, óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o processo 24 horas depois. Repita o processo, quando necessário.

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

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.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

- 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.
 - Πλένεται και στεγνώνεται το μαχαίρι αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι εμποδίζεται 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.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαίριού σας

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παράδειγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόψετε σκληρές τροφές: κινείτε το μαχαίρι εμπρός - πίσω κόβοντας την τροφή. Μην το κινείτε από πλευρά σε πλευρά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή

Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau îndoi.Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.

- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramica.

- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungește durata de viață.

Întreținerea mânerului din lemn

- Pentru a proteja cât mai bine lemnul și a-i îmbunătăți rezistența naturală la umiditate, tratează-l cu ulei care este aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu ulei vegetal. Aplică ulei o dată, șterge surplusul și repetă operațiunea după 24 de ore. Aplică acest tratament ori de câte ori este necesar.
- Nu lăsa mânerul din lemn să se umezească sau să stea în apă o perioadă îndelungată.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

- πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαiriών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαiriού.

Φροντίζοντας το ξύλινο χερούλι

- Για να είναι καλύτερη η προστασία του ξύλινου υλικού και να αυξηστεί τη φυσική του αντίσταση στην υγρασία, θα πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία με λάδι ευκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα, για παράδειγμα φυτικό έλαιο. Αλείψτε με λάδι μία φορά, σκουπίστε τυχόν περίσσεια λαδιού και στη συνέχεια επαναλάβετε τη θεραπεία 24 ώρες αργότερα. Επαναλάβετε τη διαδικασία όταν είναι απαραίτητο.
- Μην αφήνετε το ξύλινο χερούλι να παραμένει σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

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 čepli sa vyhnute okamžitým vysušením noža po umytí.

Používanie a odkladanie nožov

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neutupilí čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pílkou, nikdy ho nevykuvujte.
- Vždy používajte dosky na krájanie

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

Українська

Перед першим використанням

Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

Очищення

- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не знісує 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.

Зберігання та використання ножа

- 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

з дерева абоoplastu. Некра́йте на склененом, порцелановом або kovovom povrchu.

- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlžuje jeho životnosť.

Starostlivosť o drevenú rukoväť

- Najlepšiu ochranu dreveného materiálu a zvýšenie jeho prirodzenej odolnosti voči vlhkosti dosiahnete, ak ho ošetríte olejom schváleným na styk s potravinami, napríklad rastlinným olejom. Naolejujte jedenkrát, prebytočný olej zotrite a potom ošetroenie opakujte o 24 hodín neskôr. V prípade potreby postup zopakujte.
- Vyhňte sa tomu, aby drevená rukoväť prišla na dlhší čas do kontaktu s vodou, namočila sa alebo navlhla.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

харчові продукти: плавно ріжте, рухаючи ніж вперед і назад. Не повертайте ніж із боку в бік.

- Завжди використовуйте дерев'яну або пластикову дошку для нарізання. Нічого не нарізайте на поверхні зі скла, металу або кераміки.

- Зберігайте ніж у підставці для ножів або на настінному магнітному тримачі. Правильне зберігання ножів захищає гострий край і подовжує строк служби ножа.

Догляд за дерев'яною ручкою

- Для більшого захисту та природної стійкості деревини до впливу вологи, її слід обробити олією, яку можна використовувати з харчовими продуктами — наприклад, рослинною. Обробіть поверхню олією один раз, видаліть надлишок і повторіть через 24 години. Повторюйте ці кроки за потреби.
- Не допускайте контакту дерев'яної ручки з водою чи намокання протягом тривалого часу.

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 пишещо месо към пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприятните следи по острието, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

Съхранение и употреба на ножа

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви ръбът или да се разхлаби острието. При рязане

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

Čišćenje

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

Čuvanje i upotreba noža

- Izbegavaj da sečeš smrznute ili veoma tvrde namirnice (na primer kosti), jer se zbog toga oštrica može iskriviti ili se može deo oštrice odlomiti. Ako sečeš tvrde namirnice: povlačite nož napred-nazad preko namirnica. Ne izvrći ga levo-desno.
- Uvek koristi plastičnu ili drvenu dasku za sečenje. Nikada ne reži na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.

на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете настрани.

- Използвайте само пластмасови или дървени дъски за рязане. Никога не режете върху стъклени, метални или порцеланови повърхности.
- Съхранявайте ножа в поставка или на магнитна стенна закачалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

Грижа за дървената дръжка

- За по-добра защита на дървения материал и за да повишите естествената му устойчивост към влага, е желателно да го третирате с одобрени за контакт с храни масла, например растителни мазнини. Намажете веднъж, поийте излишното масло и след това повторете процедурата след 24 часа. Повторете процедурата, когато е необходимо.
- Не оставяйте дървената дръжка

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

- 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 drvenoj dršci

- Da najbolje zaštitiš drveni materijal i povećaš njegovu prirodnu otpornost na vlagu, tretiraj ga uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, npr. biljnim. Namaži jednom uljem, obriši višak i ponovi posle 24 sata. Postupak ponovi kad bude neophodno.
- Ne ostavljaj drvenu dršku duže u kontaktu s vodom, nemoj je potapati ni kvasiti.

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

v kontakt s voda, napoena ili navlažnena za prodължителен период от време.

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.

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 ustranu.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

O cutit de bucătărie din lemn.

- 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 rezilo zvije ali skrha. Pri rezanju trše hrane pomikaj nož naprej in nazaj. Ne nagibaj ga levo in desno.
- Vedno uporabi rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne reži na stekleni, kovinski ali keramični površini.
- Nož shranjuj v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev zaščitiš rezila in podaljšaš njihovo življenjsko dobo.

Nega lesenega ročaja

- Nože je najbolje pomivati ročno. Čeprav bo nož uporaben, tudi če se premaži z oljem, odobrenim za stik s hrano, npr. rastlinskim oljem. Les

- naolji, obriši morebitno odvečno olje ter postopek ponovi čez 24 ur. Postopek ponavljaj po potrebi.
- Leseni ročaj ne sme priti v stik z vodo, se namakati v vodi ali ostati moker dlje časa.

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.

Bıçağın saklanması ve 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. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gerekirse: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyiniz.
- Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyiniz.
- Bıçaklarınızı her zaman bıçaklık ya da duvara asılan manyetik levha üzerine yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

Ahşap sapın bakımı

- Ahşap malzemeyi en iyi şekilde korumak ve neme karşı doğal direncini artırmak için, gıda ile teması onaylanmış yağ, örneğin bitkisel yağ ile işlenmelidir. Bir kez yağlayın, kalan yağı silin ve

- ardından bu işlemi 24 saat sonra tekrarlayın. Gerektiği durumlarda işlemi tekrarlayın.
- Ahşap sapın su ile temas etmesine, ıslanmasına veya uzun süre nemlenmesine 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.
- لتنجيني ظهور العلامات على الشفرة، جففي السكين فوراً بعد غسلها.

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تحتَي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعِي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمي دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالتقطيع مطلقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.
- احفظي السكّين في الحافظة الخاصة بها أو على علاّقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

العناية بالمقبض الخشبي

- لحماية المادة الخشبية بشكل أفضل وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة، يجب معالجة المادة بزيّت معتمد للتلامس مع الطعام، على سبيل المثال الزيت النباتي. امسحي مرّة واحدة بالزيت، وأزيلي أي فائض من الزيت ثم كرّري بعد 24 ساعة. كرّري العملية عند الضرورة.

- لا تدعي المقبض الخشبي يتلامس مع الماء أو يتم نقعه في الماء أو يتعرّض للبلل لفترة طويلة.