

FÖRSLAG

Design Aaron Probyn

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, the blade may corrode or the surface on the plastic handle may become dull.
- 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, so sharpen your knife regularly. This knife has a blade of stainless steel that is simple to sharpen. Once a week is usually advisable for ordinary household use.
- Remember that the sharpener

must be made of a harder material than the steel in the blade. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.

- If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

Storing and using your knife

- Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.
- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface made of glass, metal or ceramics.
- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

Deutsch

Vor der ersten Benutzung

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

Reinigung

- Am besten ist es, Messer von Hand zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn man sie in der Maschine spült, doch die Schneide könnte beschädigt werden, das Messerblatt könnte korrodieren und die Griffoberfläche könnte matt werden.
- Das Messer direkt nach der Benutzung spülen und abtrocknen. 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.

Schleifen und schärfen

- Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der

Hand geht. Dieses Messer hat eine Edelstahlklinge, die sich leicht schärfen lässt. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch etwa einmal wöchentlich.

- Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge. Ein Keramik- oder Edelstahlwetzstab, ein Wetzstein oder Messerschärfer sind gut geeignet. Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch dauernde Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden, kann ein professioneller Schliff erforderlich 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.

Français

Avant la première utilisation

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

Entretien

- Il est préférable de laver les couteaux à la main. Non pas que le couteau devienne inutilisable s'il est passé au lave-vaisselle, mais cela risque d'abîmer la pointe, d'attaquer la lame ou de ternir la poignée en plastique.
- Lavez et essuyez le couteau immédiatement après usage pour éviter que les éventuelles

Norsk

Før første gangs bruk

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

Renngjøring

- Kniver skal helst vaskes for hånd. Kniven blir sannsynligvis ikke ødelagt av å bli vasket i maskin, men bladet kan bli skadet, ruste, eller overflaten på plasthåndtaket kan bli matt.
- Vask kniven rett etter bruk.

bactéries d'un aliment, par exemple du poulet cru, ne se transmettent à d'autres aliments.

- Essuyez la lame tout de suite après l'avoir lavée pour éviter les marques.

Aiguisage

- Un couteau aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé, c'est pourquoi il faut aiguiser votre couteau à intervalles réguliers. Ce couteau comporte une lame en acier inoxydable facile à aiguiser. Pour une utilisation domestique normale, il est conseillé d'aiguiser environ une fois par semaine.
- L'outils servant à aiguiser doit être dans un matériau plus dur que le métal de la lame. C'est pourquoi il faut utiliser un fusil en céramique ou en acier au chrome, une pierre à aiguiser ou encore un aiguiseur.
- Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

Rangement et utilisation

- Éviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) car la

Skjerping og sliping

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, bryn derfor kniven med jevne mellomrom. Denne kniven har et blad av rustfritt stål som er enkelt å kvesse. Kniver til hverdagsbruk bør brynes ca. en gang i uken.
- Tenk på at brynet skal være hardere enn knivens stål. Bruk derfor et bryne av keramikk, kromstål, en slipestein eller knivsliper.
- Hvis kniven blir svært sløv som et resultat av langvarig bruk eller uaktsomhet, er det mulig at kniven må slipes av fagfolk.

Oppbevaring og bruk av kniven din

- Unngå å skjære i fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan fører til at eggen bøyer seg eller bladet løsner. Hvis du ikke kan unngå å skjære i harde

lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.

- Toujours utiliser une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en métal ou en céramique.
- Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger la durée de vie du couteau.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

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

Reinigen

- Messen kunnen het best met de hand worden afgewassen. Ze worden in de vaatwasser niet onbruikbaar, maar de egge kan

beschadigen, het lemmet kan corroderen en het oppervlak van het heft kan mat worden.

- Was en droog het mes direct na gebruikt af dan voorkom je dat bacterieën van b.v. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groente.
- Om vlekken op het lemmet te voorkomen, kan je het mes het best meteen na het afwassen afdrogen.

Aanzetten en slijpen

- Een scherp mes is veiliger in het gebruik dan een bot mes, zet het mes daarom regelmatig aan. Dit mes heeft een lemmet van roestvrij staal, wat goed te slijpen is. Slijp messen voor dagelijks gebruik ca. eenmaal per week.
- Denk eraan dat het aanzetstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een aanzetstaal van keramiek of chroomstaal, een slijpsteen of een messenslijper
- Wanneer het mes door langdurig gebruik of door onzorgvuldig gebruik echt bot geworden is, kan professioneel slijpen nodig zijn.

Opbergen en gebruik

- Voorkom snijden door 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 naar opzij.
- Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank. Nooit een ondergrond van glas, metaal of keramiek.
- Bewaar het mes in een messenblok of bevestig het tegen een magneetlijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

Dans

Før ibrugtagning

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

Rengøring

- Knive skal helst vaskes af i hånden. Kniven bliver sandsynligvis ikke ødelagt af at

blive vasket i opvaskemaskine, men bladet kan blive beskadiget, ruste, eller overfladen på plastgrebet kan blive mat.

- Vask kniven umiddelbart efter brug. Det forebygger risikoen for, at der spredes bakterier fra f.eks. rå kylling til friske grøntsager.
- For at undgå pletter på bladet anbefales det at tørre kniven, umiddelbart efter at den er vasket.

Slibning og skærpnig

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor anbefaler vi dig at slibe kniven jævnligt. Knivbladet er af rustfrit stål, der er nemt at slibe. Knive, der bruges i en almindelig husholdning, skal som regel slibes en gang om ugen.
- Slibestålet skal være hårdere end knivens stål. Brug et strygestål af keramik eller kromstål, en slibesten eller en knivsliber.
- Er kniven efter lang tids brug eller uforsigtighed blevet meget sløv, kan en professionel slibning være nødvendig.

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 ikke kan undgå at skære i hårde madvarer, skal du trække kniven frem og tilbage. Lad være med at vrikke kniven fra side til side.
- Brug altid et skærebræt af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, metal eller keramik.
- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

Íslenska

Fyrir fyrstu notkun

- Þvotið, skolið og þurrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

Þrif

- Þvo ætti hnifana í höndunum. Ólíklegt er að hnifur skemmist

við að fara í uppþvottavél en blaðið getur skemmst eða tærst og yfirborð handfangsins dofnað í útliti.

- Þvoið og þurrkið hnífinn strax að notkun lokinni. Það kemur í veg fyrir hættu á að bakteríur smitist til að mynda úr hráum kjúklingi í ferskt grænmeti.
- Til að forðast blettamyndun ætti að þurrka hnifinn vel strax eftir þvott.

Bryning

- Brýna þarf hnífa reglulega, en beittir hnifar eru öruggari en bitlausir. Hnifsblað þessa hnífs er úr ryðfriú stáli sem auðvelt er að brýna. Miðað við venjuleg heimilisafnot er ráðlagt að brýna hníf einu sinni í viku.
- Athugið að brýnið þarf alltaf að vera úr harðara efni en stálið í hnifsblaðinu. Þess vegna þarf að nota brýni úr krómstáli, keramiki, hverfistein eða hnífabryni.
- Ef hnifur verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slæmrar umhírað, gæti þurft að láta fagfólk um að brýna hann til að ná bitinu aftur goðu.

Teroitus

- Terävä veitsi on käytössä tylsää veistä turvallisempi, minkä vuoksi veitset kannattaa teroittaa säännöllisesti. Tämän veitsen terä on ruostumatonta terästä ja helppo teroittaa. Normaalisssa kotitalouskäytössä oleva veitsi kannattaa teroittaa kerran viikossa.

- Teroittimen on oltava lujempaa materiaalia kuin veitsen terän. Käytä siis keraamista tai kromiteräksestä valmistettua teroituspuikkoa, hiomakiveä tai veitsenteroitinta.
- Jos veitsestä ajan mittaan tai huolimattoman käytön seurauksena tulee todella tylsä, veitsi on hyvä teroituttaa ammattilaisella.

Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkaamasta jäisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän vääntymisen tai sen, että terästä irtoaa kappaleita. Jos leikkaat jäisiä tuotteita, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.
- Käytä aina puista tai muovista

- leikkuulautaa. Älä käytä veistä lasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettilistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

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, bladet korrodera och ytan på handtaget kan bli matt.
- 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.

Älsö, fenés

- 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.

Magyar

Első használat előtt

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

Tisztítás

- A késeket ajánlatos kézzel mosogatni. Nem mennek tönkre a mosogatógépben sem, de az élük megsejülhet, a penge rozsdásodhat, vagy a műanyag fogó felülete kophat.
- Használat után azonnal mosogasd el és töröld el a késeket, így megakadályozod a kórokozók átterjedését pl. a nyers csirkehúsról a zöldségekre.
- Nem lesz foltos a kés, ha mosogatas után azonnal szárazra is töröld.

Bryning och slipning

- En vass kniv är säkrare att använda än en slö, bryn därför kniven med jämna mellanrum. Denna kniv har ett blad av rostfritt stål, som går bra att bryna. För knivar till vardagsbruk rekommenderas cirka en gång i veckan.
- Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål. Använd därför ett bryne av keramik eller kromstål, brynsten eller knivslip.
- 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.
- Använd alltid en skärbräda av trä eller plast. Aldrig ett underlag av glas, metall eller keramik.
- Förvara kniven i en knivkubb eller

Česky

Před prvním použitím

- Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Čištění

- Nože by se měly umývat pouze ručně. Při mytí v myčce může dojít k poškození a korozi ostří nebo k poškození plastové rukojeti.
- Po použití nůž pečlivě omyjte a otřete. Předjedete tak šíření bakterií, například ze syrového kuřecího masa na čerstvou zeleninu.
- Po umytí nože ostří pečlivě vysušte, na ostří se tak nebudou tvořit skvrny.

Broušení nožů

- Ostrý nůž je vždy bezpečnější než nůž tupý. Tento nůž je vyrobený z nerezavějící oceli, a tak je jeho

fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.

Česky

Před prvním použitím

- Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Čištění

- Nože by se měly umývat pouze ručně. Při mytí v myčce může dojít k poškození a korozi ostří nebo k poškození plastové rukojeti.
- Po použití nůž pečlivě omyjte a otřete. Předjedete tak šíření bakterií, například ze syrového kuřecího masa na čerstvou zeleninu.
- Po umytí nože ostří pečlivě vysušte, na ostří se tak nebudou tvořit skvrny.

Broušení nožů

- Ostrý nůž je vždy bezpečnější než nůž tupý. Tento nůž je vyrobený z nerezavějící oceli, a tak je jeho

Česky

Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie

- Noże lepiej myć ręcznie. Chociaż mycie w zmywarce nie oznacza dla nich natychmiastowego zniszczenia, ale może dojść do uszkodzenia krawędzi tnącej, korozji całego ostrza lub zmatowienia uchwyty.
- Myj i susz noże bezpośrednio po ich użyciu. Zapobiega to

Polski

Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie

- Noże lepiej myć ręcznie. Chociaż mycie w zmywarce nie oznacza dla nich natychmiastowego zniszczenia, ale może dojść do uszkodzenia krawędzi tnącej, korozji całego ostrza lub zmatowienia uchwyty.
- Myj i susz noże bezpośrednio po ich użyciu. Zapobiega to

- broušení snadné. Pro běžné použití v domácnosti byste měli nůž nabrousit jednou týdně.
- Pamatujte, že brousek musí být vyrobený z tvrdšího materiálu, než je ocel v ostřích. Z tohoto důvodu je třeba použít ocílku z keramické nebo chromové oceli, brousek nebo ocílku na nože.
- Pokud se nůž ztupil následkem dlouhého používání nebo nedbalosti, měli byste jej nechat nabrousit odborně.

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 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

Česky

Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie

- Noże lepiej myć ręcznie. Chociaż mycie w zmywarce nie oznacza dla nich natychmiastowego zniszczenia, ale może dojść do uszkodzenia krawędzi tnącej, korozji całego ostrza lub zmatowienia uchwyty.

Ostrzenie

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu niż tępy, dlatego regularnie ostrz nóż. Ten nóż ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest łatwe do naostrzenia. Przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzenie noża raz w tygodniu.
- Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Dlatego używaj oselki wykonanej z ceramiki lub stali chromowanej, kamienia do ostrzenia lub ostrzałki do noży.
- Jeśli na skutek długiego używania lub zaniedbania nóż mocno się stępi, niezbędne może okazać się profesjonalne ostrzenie noża w celu przywrócenia jego krawędzi.

Przechowywanie i używanie

- Unikaj przecinania zamrożonej lub bardzo twardej żywności (np.

na magnetycký pásek na zdi. Ochráňte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

Español

Antes de usar por primera vez

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

Limpieza

- Los cuchillos se deben lavar a mano. En el lavavajillas se puede estropear el filo, la hoja corroerse y quedar mate el mango de plástico.
- Lava y seca los cuchillos siempre después de usarlos para evitar que pasen las bacterias de un alimento, por ejemplo pollo crudo, a otros como las verduras.
- Para evitar la aparición de marcas en la hoja, sécalos justo después de lavarlos.

Afilado

- Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno desafilado; por tanto, piensa en afilar regularmente los cuchillos. La hoja de este cuchillo es de acero

Česky

Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie

- Noże lepiej myć ręcznie. Chociaż mycie w zmywarce nie oznacza dla nich natychmiastowego zniszczenia, ale może dojść do uszkodzenia krawędzi tnącej, korozji całego ostrza lub zmatowienia uchwyty.

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu niż tępy, dlatego regularnie ostrz nóż. Ten nóż ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest łatwe do naostrzenia. Przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzenie noża raz w tygodniu.

Eesti

Enne esmakordset kasutamist

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

Puhastamine

- Nuge soovitate pesta käsitsi. Nuge võib pesta küll ka nõudepesumasinas aga see võib

inoxidable, un material fácil de afilar. Es aconsejable afilar una vez por semana los cuchillos que se utilizan a diario.

- Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Por dicha razón, es necesario usar un afilador cerámico o de acero cromado, o una piedra de afilar.
- Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado profesional.

Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia delante y no hacia los lados.
- Usa siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortes sobre una superficie de vidrio, cerámica o metal.
- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético

Česky

Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie

- Nóż lepiej myć ręcznie. Chociaż mycie w zmywarce nie oznacza dla nich natychmiastowego zniszczenia, ale może dojść do uszkodzenia krawędzi tnącej, korozji całego ostrza lub zmatowienia uchwyty.

Ostrzenie

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu niż tępy, dlatego regularnie ostrz nóż. Ten nóż ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest łatwe do naostrzenia. Przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzenie noża raz w tygodniu.
- Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Dlatego używaj oselki wykonanej z ceramiki lub stali chromowanej, kamienia do ostrzenia lub ostrzałki do noży.
- Jeśli na skutek długiego używania lub zaniedbania nóż mocno się stępi, niezbędne może okazać się profesjonalne ostrzenie noża w celu przywrócenia jego krawędzi.

Przechowywanie i używanie

- Unikaj przecinania zamrożonej lub bardzo twardej żywności (np.

fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

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, la lama corrodersi e la superficie del manico in plastica può diventare opaca.
- Lava e asciuga sempre il coltello subito dopo averlo usato, così eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.
- Per evitare macchie sulla lama, asciuga sempre il coltello subito dopo averlo lavato.

Affilatura

- Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato, perciò affila regolarmente il coltello. Questo

Česky

Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie

- Nóż lepiej myć ręcznie. Chociaż mycie w zmywarce nie oznacza dla nich natychmiastowego zniszczenia, ale może dojść do uszkodzenia krawędzi tnącej, korozji całego ostrza lub zmatowienia uchwyty.

Ostrzenie

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu niż tępy, dlatego regularnie ostrz nóż. Ten nóż ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest łatwe do naostrzenia. Przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzenie noża raz w tygodniu.

Przechowywanie i używanie

- Unikaj przecinania zamrożonej lub bardzo twardej żywności (np.

^[1] Terävä veitsi on käytössä tylsää

^[2] Terävä veitsi on käytössä tylsää

^[3] Terävä veitsi on käytössä tylsää

^[4] Terävä veitsi on käytössä tylsää

^[5] Terävä veitsi on käytössä tylsää

^[6] Terävä veitsi on käytössä tylsää

^[7] Terävä veitsi on käytössä tylsää

^[8] Terävä veitsi on käytössä tylsää

- Lai uz asmens nerastos ūdens nosēdumi, nazis jānoslauka uzreiz pēc mazgāšanas.
- Asināšana**
 - Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādej regulāri asini savus nažus. Nažu asmeņi izgatavoti no nerūsējoša tērauda, kas ir viegli uzasināms materiāls. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens.
 - Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvēlies nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas vai hroma tērauda vai arī galodu.
 - Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeņi var nākties asināt pie profesionāļa.
- Naža lietošana un uzglabāšana**
 - Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griežot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusi jeb pa labi un pa kreisi.

Lietuvij

Priēš naudojant pirmą kartą

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

Valymas

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Jiems nepakenksite plaudenti indaplovėje, tačiau geležtė gali atšipti, pradėti rūdyti, o plastikinės rankenos gali išblukti ir tapti matinės.
- Rekomenduojama plauti ir šluostyti peilį iškart po naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimo, pavyzdžiui, nuo vištienos ant šviežių daržovių.
- Sausai iššluostykite peilį iškart po plovimo, kad ant geležtės neliktų dėmių.

Kaip galąsti

- Aštriu peiliu naudotis saugiau, todėl jį reikėtų reguliariai pagaląsti. Pagaląsti peilio geležtę, pagamintą iš nerūdijančiojo plieno, visiškai paprasta. Įprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galąsti kartą per savaitę.

- Atminkite, kad galastuvus turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šlifavimo akmenį arba peilių galastuvą.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peilis labai atbuko, asmenų aštrumui atstatyti gali prireikti specialistų pagalbos.

Kaip naudoti ir laikyti peilį

- Stenkitės nepjauti šaldytų ir labai kietų produktų (pavyzdžiui, kaulų), nes geležtė gali sulinkti arba imti klibėti. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Nepjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.

- Peilius laikykite stovė arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

Portugues

Antes de usar pela primeira vez

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

Limpeza

- As facas devem ser lavadas à mão. A faca não fica inutilizada se for lavada à máquina, mas o rebordo pode danificar-se, a lâmina pode ficar corroída ou a superfície na pega de plástico pode ficar baça.
- Lave e seque a faca logo após a utilização. Isto evita qualquer risco de propagação de bactérias, por exemplo, da carne crua para legumes crus.
- Para evitar marcas inestéticas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

Afiar e aguçar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso,

afie regularmente a sua faca. Esta faca tem uma lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico.

- O fuzil tem que ser feito num material mais duro do que o aço da lâmina. Portanto, precisa de usar um fuzil feito de cerâmica ou aço cromado, uma pedra de amolar ou um fuzil para facas.
- Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou à falta de cuidado, a lâmina poderá ter de ser afiada por um profissional.

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.

Româna

Înainte de prima utilizare

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

Curatare

- Este de preferat sa speli cutitele manual. Spalatul in masina automata ar putea cauza coroziunea lamei sau ar putea matui manerul. Spala si sterge cutitul imediat dupa ce l-ai folosit. In acest fel previi raspandirea bacteriilor de la, de exemplu, carnea de pui la legume.
- Sterge imediat cutitul dupa ce l-ai spalat pentru a impiedica patarea lamei.

Ascutire

- Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, așadar ascute cuțitele în mod regulat. Acest cuțit are o lamă din oțel

inoxidabil, care este simplu de ascuțit. Pentru uz domestic, se recomandă ascuțirea cuțitului o dată pe săptămână.

- Reține că accesoriul pentru ascuțit trebuie să fie dintr-un material mai rezistent decât lamele. Din acest motiv, trebuie să folosești un accesoriu de ascuțit din oțel ceramic sau cromat, gresie sau tocilă.
- Dacă cuțitul a devenit bont din cauza unei utilizări îndelungate sau neglijente, poate fi necesar să se ascută lama în mod profesionist pentru a-i reface marginea.

Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau indoi.Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu taia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramica.
- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitatea

corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungeste durata de viață.

Slovensky

Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát

- Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

Umyvanie

- Nože umývajte v rukách. V umývačke sa síce nezničia, ale môže sa čepeľ sa môže poškodiť, oceľ korodovať a rúčka rýchlejšie opotrebiť.
- Hneď po použití nôž umyte a osušte. Zabráňte tak šíreniu prípadných baktérií zo surového mäsa.
- Nože ihneď po umytí osušte, aby na čepeľi nevznikli škvrny.

Brúsenie a ostrenie

- Tupý nôž je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nôž má čepeľ z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa

ľahko brúsi. Pri bežnom používaní v domácnosti sa odporúča brúsiť nože jedenkrát týždenne.

- Brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Preto musíte použiť keramickú alebo chrómovú brúsku alebo ocieľku.
- Ak je nôž po dlhom používaní alebo nedostatočnej údržbe veľmi tupý, nechajte ho nabrúsiť u odborníka.

Používanie a odkladanie nožov

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pilkou, nikdy ho nevyklúvajte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlžuje jeho životnosť.

Български

Преди да използвате за първи път

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

Почистване

- Препоръчително е ножовете да се мият на ръка. Едва ли ще станат неизползваеми, ако ги измиете в съдомиялна машина, но ръбът може да се повреди, острието да корозира, а повърхността на пластмасовата дръжка да потъмнее.
- Измийте и подсушете ножа веднага след употреба. Това ще предотврати пренасянето на бактерии - например от суровото пилешко месо в пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприятните следи по острието, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

Подстриане и наточване

- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите, затова редовно точете ножовете си. Този нож

- има острие от неръждаема стомана и лесно се наточва. За стандартните домакинства обикновено се преоръчва това да става веднъж седмично.
- Важно е точилото да бъде от по-твърд материал от стоманата на острието. Затова се налага да използвате точило от керамика или хромна стомана, камък за точене или брус.
- Ако ножът е силно затъпен от продължителна или небрежна употреба, може да се наложи професионално наточване, за да се възстанови острието му.

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

Hrvatski

Prije prve upotrebe

- Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

Čišćenje

- Noževe je bolje prati ručno. Ako nož perete u perilici posuđa, moći ćete ga i dalje koristiti, ali rub se može oštetiti, oštrica zahrđati, a plastična drška izbljediti.
- Operite i osušite nož odmah nakon upotrebe. Time ćete spriječiti širenje bakterija, npr. sa sirove piletine na svježe povrće.
- Kako biste izbjegli ružne mrlje na oštrici, obrišite nož odmah nakon pranja.

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog pa je nož potrebno redovito oštriti. Oštrica ovog noža izrađena je od nehrđajućeg čelika koji se lako oštri. Oštrenje jednom tjedno obično je dovoljno za normalnu upotrebu u kućanstvu.
- Zapamtí da oštrać mora biti od materijala tvrdog od čelične oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijamentni ili čelični oštrač za noževe.
- Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, potrebno ga je naoštriti 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 ustranu.
- 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.

Ελληνικά

Πριν από τη πρώτη χρήση

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

Καθαρισμός

- Τα μαχαίρια είναι προτιμότερο να πλένονται στο χέρι. Ένα μαχαίρι που έχει πλυθεί στο πλυντήριο των πιάτων, είναι σπάνιο να καταστραφεί, αλλά η κόψη του μπορεί να αλλοιωθεί, η λάμα να σκουριάσει και η πλαστική λαβή να αποκτήσει ένα σκούρο χρώμα.
- Είναι φρόνιμο, πάντα να πλένετε και να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά την χρησιμοποίησή του. Έτσι, προλαμβάνεται η οποιαδήποτε μεταφορά μικροβίων π.χ. από το αψητο κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.
- Για να αποφεύγονται τα σημάδια

από το νερό επάνω στην λάμα, πάντα να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

Τρόχισμα και ακόνισμα

- Ένα κοφτερό μαχαίρι είναι πιο ασφαλές στη χρήση από ένα στομωμένο, γι' αυτό να το ακονίζετε συχνά. Αυτό το μαχαίρι έχει λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι που είναι απλό στο ακόνισμα. Συνήθως, για κανονική οικιακή χρήση, συνιστάται αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.
- Να έχετε υπόψη σας ότι το ακονιστήρι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από το ατσάλι της λεπίδας. Γι' αυτόν τον λόγο θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα ατσάλι ακονισματος από κεραμικό ή χρωμιωμένο ατσάλι, έναν τροχό ή ένα ακονιστήρι μαχαiriών.
- Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε λόγω παρατεταμένης χρήσης, είτε λόγω απορροεσίας, μπορεί να χρειαστεί επαγγελματικό ακόνισμα για να αποκατασταθεί η λεπίδα του.

Українська

Перед першим використанням

- Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

Чищення

- Ножі краще мити вручну. Після миття в посудомийці ніж навряд стане непридатним для використання, але його гострий край може пошкодитись, лезо заіржавіти, а поверхня пластикової ручки потьмяніти.
- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Так бактерії не потраплять, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.
- Щоб на лезі не з'являлись сліди, витріть насухо ніж одразу після миття.

Заточування та шліфування

- Гострий ніж безпечніший у використанні, ніж затуплений, тому регулярно заточуйте його. Лезо ножа виготовлено з нержавіючої сталі, яку легко заточувати. Одного

разу на тиждень достатньо для звичайного домашнього використання.

- Пам'ятайте, що точило має бути виготовлене з твердіших матеріалів, ніж сталь леза. Для цього вам знадобиться точило, зроблене з кераміки, хромистої сталі чи гострильного каменю.
- Якщо внаслідок тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення гострого краю зверніться до спеціаліста.

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 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.

Srpski

Pre prve upotrebe

- Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Čišćenje

- Noževe je najbolje prati ručno. Neće postati neupotrebljivi i ako se peru u mašini za suđe, ali oštrica može da se ošteti, sečivo korodira, a plastična drška može da izgubi sjaj.
- Operi i osuši nož odmah nakon upotrebe. To će sprečiti širenje bakterija s, recimo, sirove piletine na sveže povrće.
- Da izbegneš mrlje na oštrici, osuši nož čim ga opereš.

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož bezbedniji je od tupog, zato redovno oštři nož. Ovaj nož ima oštricu od nerđajućeg čelika koja se lako oštři. Savetuje se jednom sedmično ako se upotrebljava u domaćinstvu.
- Oštrač mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga treba da koristiš oštrač od porcelana ili čelika s hromom ili brus.
- Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštři.

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.
- Nož čuvaj u bloku za noževe ili na magnetnoj traci na zidu.

Čuvanjem noževa na pravilan način štitiš im oštricu i produžavaš trajanje.

Slovenščina

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

Čišenje

- Nože je najbolje prati ročno. Sicer je malo verjetno, da se bo nož pri pranju v pomivalnem stroju poškodoval, a kljub temu lahko rezilo postane topo ali zarjavi, površina ročaja pa lahko obledi.
- Nož po uporabi takoj sperite in osušite. S tem boste preprečili širjenje bakterij iz, na primer, surovega piščančjega mesa na zelenjavo.
- Vidnim ostankom vodnih kapljic na rezilu se izognete tako, da nož po pranju takoj obrišete.

Ostrenje in brušenje

- Oster nož je varnejši za uporabo kot top, zato nož redno ostri. Rezilo tega noža je iz nerjavečega jekla, zato je enostavno za

ostrenje. Za običajno uporabo v gospodinjstvu je nož običajno priporočljivo ostriti enkrat tedensko.

- Ne pozabi, da mora biti ostrilo iz tršega materiala, kot je jeklo v rezilu. Zato uporabljaj ostrilno palico iz keramike ali kromiranega jekla, brusilni kamen ali ostrilo za nože.
- Če je nož postal top zaradi dolgotrajne uporabe ali opuščanja nege, ga moraš morda dati profesionalno naostriti, da obnoviš rob negovega rezila.

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.

Türkçe

İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizlik

- Bıçakların elde yıkanması tercih edilir. Bulaşık makinesinde yıkanan bıçaklar maalesef kullanılamaz hale gelir, bıçak aşınabilir ve plastik tutma yeri de matlaşabilir.
- Kullanımdan sonra bıçağı doğrudan yıkayıp kurulayınız. Bu sayede bakterilerin, mesela pişmemiş tavuktan taze sebzelere, bulaşması gibi riskleri de önlemiş olursunuz.
- Bıçakta hoş görünmeyen lekelerin oluşmasından kaçınmak için bıçağı yıkar yıkamaz kurulayınız.

Keskinleştirme ve bileme

- Keskin bir bıçak kullanmak körleşmiş bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir, bu yüzden

bıçaklarınızı düzenli olarak keskinleştiriniz. Bıçak, keskinleştirilmesi kolay paslanmaz çelikten yapılmıştır. Evde kullanılan normal bıçaklarda genellikle haftada bir yapılması tavsiye edilir.

- Bıçağı keskinleştirmek için kullanacağınız aracın, bıçağın yapıldığı çelikten daha sert bir malzemeden yapılmış olması gerektiğini unutmayınız. Bu yüzden seramik ya da krom çeliğinden yapılmış bileği taşı veya bıçak bileyicisi kullanınız.
- Bıçağın çok uzun süre kullanımı ya da dikkatsizlik sonucu ciddi anlamda körelmesi halinde, bıçağa profesyonel bir bileme işlemi yaptırmanız gerekebilir.

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.

عربي

قبل اول استخدام

- اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

- يفضل غسل السكاكين بالأيدي. من المستبعد أن تصبح السكين عديمة الفائدة إذا تم غسلها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تتلف الجواف، وقد تتعرض الشفرات للصدأ أو أن السطح في المقبض البلاستيكي قد يصبح باهتاً.

- أغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. ذلك يمنع أي خطر لانتشار البكتيريا من مواد، على سبيل المثال، الدجاج النيء إلى الخضروات الطازجة.
- لتجنب ظهور علامات قبيحة على الشفرة، جففي السكين مباشرة بعد غسلها.

الشحذ والسن

- السكين الحاد أكثر أمانا للاستخدام من غير الحاد، لذا يُنصح بشحذ السكين بانتظام. وهذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها. يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعيا للاستخدام العادي في المنزل.
- وتذكري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. ولهذا السبب، تحتاجين إلى استخدام مسن فولادي مصنوع من السيراميك أو فولاذ الكروم، أو مشحذ أو مسن.
- إذا أصبح السكين قليل جداً نتيجة استخدامهِ لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة.

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجنّبي تقطيع الأطعمة المحمّدة أو القاسية