

BRILJERA

Design P Amsell/B Berlin



IKEA Design and Quality IKEA of Sweden

A pair of kitchen knives with black handles and stainless steel blades, shown in a close-up view.

de hand worden afgewassen. Ze worden niet onbruikbaar wanneer ze in de vaatwasser worden afgewassen, maar de egge kan beschadigen en het lemmet kan corroderen.

- Het is het beste om messen meteen na gebruik af te wassen en af te drogen. Op die manier voorkom je dat bacteriën van bv. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groenten.
- Om te voorkomen dat er vlekken op het lemmet komen, moet het mes direct na het reinigen worden afgedroogd.

Aanzetten en slijpen

Een scherp mes is veiliger in het gebruik dan een bot mes, zet het mes daarom regelmatig aan. Het mes heeft een lemmet van molybdeen/vanadiumstaal, wat goed te slijpen is. Slijp messen voor dagelijks gebruik ca. eenmaal per week.

- Denk eraan dat het aanzetstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een aanzetstaal van keramiek

English

Before using for the first time

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

Cleaning

- Knives prefer to be washed by hand. The knife is unlikely to be rendered useless if washed in a dishwasher, but the edge can be damaged and the blade may corrode.
- Wash and dry the knife directly after use. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.
- To avoid unsightly marks on the blade, dry the knife immediately after it has been washed.

Sharpening and whetting

- A sharp knife is safer to use than a blunt one. Although the molybdenum/vanadium steel used in this knife stays sharp longer than ordinary stainless steel, you should still sharpen the knife at regular intervals. Once a week is usually advisable for ordinary household use.

- Remember that the sharpener must be made of a harder material than the steel in the blades. For this reason you need to use a knife sharpener made of ceramic, diamond or a whetstone. Never use a sharpener of stainless steel.
- If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

Storing and using your knife

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

A pair of kitchen knives with black handles and stainless steel blades, shown in a close-up view.

A pair of kitchen knives with black handles and stainless steel blades, shown in a close-up view.

Dansk

Før ibrugtagning

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

Rengøring

- Knive har bedst af at blive vasket af i hånden. Det er ikke sandsynligt, at kniven bliver ødelagt, hvis den bliver vasket i en opvaskemaskine, men æggen kan blive beskadiget, og knivbladet kan ruste.
- Vask og tør kniven umiddelbart efter brug. Det forhindrer bakterier i at blive spredt fra f.eks. rå kylling til friske grøntsager.
- Tør kniven, umiddelbart efter at den er blevet vasket af, så der ikke kommer mærker på bladet.

Slibning

- En skarp kniv er mere sikker at anvende end en sløv. Molybdæn-/vanadiumstålet, der er brugt i denne kniv, bliver ved med at være skarpt i længere tid end almindeligt rustfrit stål, men du bør alligevel slibe kniven med

Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

Deutsch

Vor der ersten Benutzung

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

Reinigung

- Am besten ist es, Messer von Hand zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn man sie in der Maschine spült, doch die Schneide könnte beschädigt werden oder das Messerblatt könnte korrodieren.
- Messer am besten direkt nach der Benutzung zu spülen und abzutrocknen. So vermeidet man z.B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse.
- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.

A pair of kitchen knives with black handles and stainless steel blades, shown in a close-up view.

jævne mellemrum. En gang om ugen anbefales som regel ved brug i en almindelig husholdning.

- Husk, at strygestålet skal være fremstillet af et hårdere materiale end knivens stål. Brug derfor et strygestål af keramik, diamant eller en slibesten. Brug aldrig et strygestål af rustfrit stål.
- Hvis en kniv blevet meget sløv efter lang tids brug eller uforsigtighed kan det være nødvendigt at få en professionel til at slibe den for at gøre bladet skarpt igen.

Sådan opbevarer og bruger du din kniv

- Undgå at skære igennem frosne eller meget hårde madvarer (f.eks. ben), da det kan få æggen til at bøje eller knivbladet 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 skærebørst af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, metal eller keramik.

Schärfen und schleifen

- Mit einem scharfen Messer geht die Arbeit leicht von der Hand. Molybdän-/Vanadiumstahlklingen sind mit einem Wetzstab leicht zu schärfen. Messer, die täglich benutzt werden, sollten etwa einmal wöchentlich geschärft werden.
 - Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge. Ein Keramikwetzstab, ein diamantbeschichteter Wetzstab oder ein Wetzstein sind gut geeignet. Keinen Edeltahlwetzstab benutzen.
 - Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch dauernde Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.
- Aufbewahrung und Benutzung 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

A pair of kitchen knives with black handles and stainless steel blades, shown in a close-up view.

- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsåeggen, og giver kniven længere holdbarhed.

Íslenska

Fyrir fyrstu notkun

- Þvotið, skolið og þurrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

Þrif

- Best er að þvo hnifa í höndunum. Hnifurinn verður ekki ónothæfur þó hann sé þveginnt í uppþvottavél en brúnin á hnifnum gæti skemmst.
- Þvoið og þurrkið hnifinn strax eftir notkun til að koma í veg fyrir að bakteríur berist á milli matvæla.
- Til að koma í veg fyrir að ljót för myndist á hnifnum ætti að þurrka hann strax eftir að hann hefur verið þveginnt.

Skerping

- Þeittur hnifur er öruggari í notkun en bitlaus. Þótt molybdenum/vanadium stálið í þessum hnif haldi biti sínu lengur en venjulegt

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.

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

A pair of kitchen knives with black handles and stainless steel blades, shown in a close-up view.

ryðfrítt stál, ætti samt að skerpa hnifinn reglulega. Einu sinni í viku er ráðlegt miðað við venjulega heimilisnotkun.

- Munið að brýnið þarf að vera úr harðara efni en stálið. Þess vegna þarf að nota keramik- eða demantsbrýni eða hverfistein. Notið aldrei brýni úr ryðfriú stáli.
- Ef hnifurinn verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slakrar umhirðu gæti þurft að leita til fagmanns til að láta brýna hnifinn.

Geymsla og notkun á hnifnum

- Ráðlagt er að skera ekki frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á blaðinu. Ef skorið er í frosin matvæli ætti að draga hnifinn fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hliðanna.
- Notið alltaf skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málmí.
- Geymdu hnifinn í hnifastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnifum verndar eggina og lengir endingartíma hnífsins.

juste après utilisation. Ceci permet d'éviter tout risque de propagation de bactéries, d'un poulet cru vers des légumes frais par exemple.

- Pour éviter les traces sur la lame, essuyer le couteau juste après l'avoir lavé.

Affûtage et aiguisage

- Un couteau bien aiguisé est plus sûr à utiliser qu'un couteau émoussé. Bien que l'acier en molybdène/vanadium utilisé dans ce couteau reste affûté plus longtemps qu'un acier inoxydable ordinaire, il est conseillé de l'aiguiser à intervalles réguliers (une fois par semaine pour un usage domestique ordinaire).
- L'aiguiseur doit être fait dans un matériau plus dur que celui de la lame du couteau. Utilisez un fusil en céramique, en diamant ou une pierre à aiguiser. Ne jamais utiliser de fusil en acier inoxydable.
- Si la lame est très usée en raison d'une utilisation prolongée ou d'un manque d'entretien, vous pouvez apporter votre couteau chez un affûteur professionnel.

Norsk

Før første gangs bruk

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

Rengjoring

- Kniver har det best når de vaskes for hånd. Kniven blir neppe helt ødelagt av å vaskes i oppvaskmaskin, men eggen kan få skader og bladet kan korrodere.
- Vask og tørk kniven like etter bruk. Det hindrer at bakterier spres fra f.eks. rå kylling til friske grønnsaker.
- For å unngå stygge merker på bladet, tørk kniven med en gang den har blitt vasket.

Skjerping og sliping

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

Rangement et utilisation

- Éviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) car la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.
- Toujours utiliser une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en métal ou en céramique.
- Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger la durée de vie du couteau.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

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

Reinigen

- Messen kunnen het beste met

A pair of kitchen knives with black handles and stainless steel blades, shown in a close-up view.

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

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

Oppbevaring og bruk av kniven 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 matvarer, skal du dra kniven frem og tilbake. Ikke beveg kniven fra side til side.
- Bruk alltid en skjæreføl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist på vegg. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Suomi

Ennen käyttöönottoa

- Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistus

- Veitset on suositeltavaa pestä käsin. Konepesu ei tee veitsistä käyttökelvottomia, mutta konepesun seurauksena niiden terä saattaa vahingoittua ja ruostua.

- Pese ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen, jotta esim. raa’an kananlihan bakteerit eivät veitsen kautta kulkeudu vihanneksiin.
- Kuivaa veitsi heti pesun jälkeen, jotta terään ei synny laikkuja.

Veitsen teroittaminen

- Terävä veitsi on käytössä turvallisempi kuin tylsä. Vaikka tämän veitsen molybdeeni-vanadiiniteräksestä valmistettu terä säilyi terävänä normaalia ruostumattomasta teräksestä valmistettua terää pidempään, veitsi on silti hyvä teroittaa säännöllisin väliajoin. Normaalisssa kotikäytössä tämä tarkoittaa teroittamista noin kerran viikossa.

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.

Affilatura

- Un coltello ben affilato è più sicuro da usare rispetto a uno smussato. Quindi, anche se l'acciaio al molibdeno/vanadio di questo coltello rimane affilato più a lungo del comune acciaio inossidabile, affila comunque il coltello a intervalli regolari. È

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

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

consigliabile affilare una volta alla settimana i coltelli usati quotidianamente.

- Tieni presente che l'affilcoltelli deve essere di un materiale più duro della lama da affilare, quindi usane uno in ceramica o al diamante, oppure utilizza una pietra per affilare. Non usare mai un affilcoltelli in acciaio inossidabile.
- Se un coltello si è smussato per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

Istruzioni per l'uso

- Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossa), perché potresti curvare il taglio o causare il distacco di frammenti dalla lama. Se tagli cibi duri: muovi il coltello orizzontalmente, avanti e indietro, evitando di farlo oscillare da un lato all'altro.
- Usa sempre un tagliere in legno o in plastica. Non usare mai i tuoi coltelli su una superficie di vetro, metallo o ceramica.
- Riponi sempre i tuoi coltelli in un ceppo per coltelli o su una

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

Bryning och slipning

- En vass kniv är säkrare att använda än en slö. Bryn därför kniven med jämna mellanrum. Kniven har blad av molybden/vanadiumstål som går bra att bryna. En kniv som används varje dag bör brynas någon gång i veckan.
- Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål, dvs. använd ett bryne av keramik,

lista magnetica da parete. In questo modo proteggi il taglio e prolunghi la durata dei tuoi coltelli.

Magyar

Első használat előtt

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

Tisztítás

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

Élezés és köszörlés

- Egy éles kés sokkal

diamantbryne eller en brynsten. Använd inte ett bryne av rostfritt stål.

- Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning eller ovarsamhet kan en professionell slipning behövas.

Förvaring och användning

- Undvik att skära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggen böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om du skär i hårda matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du skär. Vicka inte kniven från sida till sida.
- 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.

biztonságosabb, mint egy tompa. Bár ennek a kéznek a pengéje molibdén/vanádium acélból készült, ami tovább marad éles a hagyományos rozsdamentes acélnál, mégis meg kell élezned azt rendszeres időközönként. Hagományos háztartási használat esetén heti egy alkalommal javasolt.

- Ne feledd, hogy a késélezőnek keményebb anyagból kell lennie, mint a kés pengéjének. Ennek érdekében használj kerámiából, gyémántból vagy köszörlűkből készült késélezőt. Ne használj rozsdamentes acélból készült késélezőt.
- Ha túl hosszú használat vagy gondatlanság következtében nagyon tompává válna a kés, elképzelhető, hogy szakember segítségére lesz szükséged a kés élének visszaállításához.

Kések tárolása és használat

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

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 omyjte 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.

Broušení

- Ostrý nůže je bezpečnější než nůž tupý. Přestože molybden/vanadová ocel použitá u tohoto nože vydrží déle ostrá než ocel nerezavějící, měli byste ostří nože pravidelně brousit. Nože běžně používané v domácnosti doporučujeme brousit jednou týdně.

- Mějte na paměti, že brousek musí být z tvrdšího materiálu, než

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

- Mindig használj fából vagy műanyagból készült vágódeszkat. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen.
- Tárold késeidet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csikon. Tárold helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

Polski

Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Mycie

- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Nóż raczej nie zużyje się przy zmywaniu w zmywarce, ale krawędź może zostać uszkodzona, a ostrze może skorodować.
- Umyj i wysusz nóż bezpośrednio po użyciu. Zapobiegnie to

ze kterého je čepel nože. Proto musíte použiť keramickou nebo diamantovou ocítku nebo brousek. Nikdy nepoužívejte brousek z nerezavějící oceli.

- Je-li nůž po dlouhém používání nebo špatné údržbě již velmi tupý, nechte jej nabrousit odborně.

Používání a skladování nože

- Vyhnete 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 nekrájajte 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.

przenikaniu bakterii na przykład z surowego kurczaka do świeżych warzyw.

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

Ostrzenie

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu od noża stępionego. Chociaż stal molibdenowo/vanadowa zastosowana do produkcji tego noża dłużej pozostaje ostrza niż zwykła stal nierdzewna, nóż wciąż należy ostrzyć w regularnych odstępach czasu. Zazwyczaj zaleca się ostrzenie raz w tygodniu przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym.
- Należy pamiętać, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Z tego powodu należy użyć ostrzałki ceramicznej, diamentowej lub kamienia do ostrzenia. Nigdy nie krawędź może zostać uszkodzona, a ostrze może skorodować.
- Jeżeli nóż się stępił na skutek długotrwałego używania lub

Español

Antes de usar por primera vez

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

Limpieza

- Lo más indicado es lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar o la hoja estropear.
- Lava y seca el cuchillo tan pronto lo uses. Así se evita que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.
- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

Afilado y pulido

- Es más seguro usar un cuchillo afilado. Aunque la hoja de molibdeno/vanadio de este cuchillo se mantienen afilado más tiempo que los de acero inoxidable, es aconsejable afilar el cuchillo con regularidad. Para cuchillos de uso diario, se recomienda hacerlo 1 vez por semana.

- Recuerda que el afilador debe

niedbalstwa, dla odzyskania ostrości konieczne może okazać się profesjonalne ostrzenie.

Przechowywanie i używanie

- Unikaj przecinania zamrożonej lub bardzo twardej żywności (np. kości), gdyż może to spowodować wygięcie lub wykruszenie się ostrza. Jeżeli próbujesz przecinać twarde potrawy: przeciągaj nóż do przodu i do tyłu coraz głębiej. Nigdy nie poruszaj nożem na boki.
- Zawsze używaj deski do krojenia wykonanej z drewna lub tworzywa. Nigdy nie krój na powierzchni szklanej, metalowej lub ceramicznej.
- Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni ostrze i wydłuża żywotność noża.

Eesti

Enne esmakordset kasutamist

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

ser más duro que el material de la hoja del cuchillo. Por eso se recomienda usar un afilador cerámico, de polvo de diamante o una piedra de afilar. No utilices nunca un afilador de acero inoxidable.

- Si el cuchillo está romo debido al uso o a la falta de mantenimiento, se recomienda que lo afile un profesional.

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

Puhastamine

- Nugasid tuleks eelistatavalt pesta käsitsi. On vähetöenäoline, et nuga muutub nõudepesumasinas pestes kasutuks, kuid noatera võib saada kahjustatud ja see võib minna rooste.
- Peske ja kuivatage nuga kohe pärast kasutamist. See hoiab ära igasuguse bakterite leviku ohu, näiteks toorelt kanalt köögiviljadele.
- Selleks, et vältida koledaid plekke noateral, kuivatage nuga kohe pärast pesemist.

Teritamine

- Teravat nuga on ohtum kasutada kui nüri nuga. Kuigi molübdeeni/vanaadium terasest kasutatud nuga püsib terav kauem kui tavaline roostevabast terasest nuga, siis peaks ikkagi nuga regulaarselt teritada. Tavalises majapidamises kasutuses olevaid nuge on soovivat kord nädalas teritada.
- Pidage meeles, et teritaja peab olema valmistatud tugevamast materjalist kui terasest terad. Seetõttu peate kasutama

noateritajat, mis on keraamiline, teemandist või luisku.
Ārge kasutage roostevabast terasest teritajat.

- Kui pika kasutamise vōi hooletuse tōttu on nuga muutunud vāga nūriks, siis vōib olla vajalik lasta seda professionaalselt teritada ning serv taastada.

Noa kasutamine ja hoidmine

- Vāltige kўlmutatud vōi vāga kōvade toitude lōikamist (nāiteks kondid), kuna see vōib tera painutada vōi murda sellest killu. Kui te lōikate kōvasid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi lābi toidu.
- Ārge liigutage nuga kўljelt kўljele.
- Kasutage alati puidust vōi plastikust lōikelauda. Ārge kunagi lōigake klaasist, metallist vōi keraamikast pinnal.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

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

Pirmās lietošanas reizes: 1. Iztīriet visus priekšmetus ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 2. Ja vajadzīgs, izmantojiet īpašu šķīdinātāju. 3. Iztīriet ar šķīdinātāju. 4. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 5. Noskalojiet ar siltu ūdeni. 6. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs.

cuņķe din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

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

Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau indoi.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.

Tirišana

- Nažs ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenotruulinātos un nesāktu rūstēt, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazgājiet un noslaukiet nazi uzreiz pēc tā lietošanas. Tādējādi iespējams izvairīties no baktēriju izplatības, piemēram, no jēlas vistas gaļas uz svaigiem dārzeņiem.
- Lai uz naža asmens neveidotos traipi, noslaukiet to nekavējoties pēc mazgāšanas.

Asināšana

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi. Lai arī molibdēna/vanādija tēraudus, no kā izgatavots šis nazis, saglabājas ass ilgāk par parastu nerūsējošu tēraudu, naža asmeni vienalga nepieciešams regulāri asināt. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā.
- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvēlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, dimanta

Slovensky

Predtým, ako nůž použijete po prvýkrát

- Před prvým použitím nůž umyte, opláchnite a osušte.

Čistenie

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

Ostrenie a brušenie

- Ostrý nůž je bezpečnejší než tupý. Hoci si molybdéno-vanádiová oceľ tohto noža dlhšie zachová svoju ostromť než obyčajná nehrdzavejúca oceľ, aj tak nůž pravidelne naostrite. Na bežné použitie v domácnosti odporúčame nabrúsiť nůž raz týždenne.
- Majte na pamäti, že brúska musí

vai galodas. Nekādā gadījumā nelietojiet nerūsējošā tērauda asināmo.

- Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pie profesionāļa.

Naža lietošana un uzglabāšana

- 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.
- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtuves dēlīti. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskās virsmas.
- Turiet nažu statīvi vai pie magnētiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

Lietuvių

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Pirmās lietošanas reizes: 1. Iztīriet visus priekšmetus ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 2. Ja vajadzīgs, izmantojiet īpašu šķīdinātāju. 3. Iztīriet ar šķīdinātāju. 4. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 5. Noskalojiet ar siltu ūdeni. 6. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs.

byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Používajte preto brúsku vyrobenú z keramiky, diamantu alebo brúsny kameň. Nikdy nepoužívajte brúsku z nehrdzavejúcej ocele.

- Ak je nůž dlhým používaním alebo nedostatočnou údržbou už veľmi tupý, nechajte ho odborne nabrúsiť, aby sa obnovila jeho ostromť.

Používanie a odkladanie nožov

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

Priežiūra

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peiliai pakeis formą, nebent plausite juos indaplovėje. Tačiau yra tikimybė pažeisti kraštą ir geležtės korozijos tikimybė.
- Plaukite ir džiovinkite peilius iš karto po panaudojimo. Šitaip sustabdomas bakterijų, esančių maisto produktuose, plitimas. Pavyzdžiui, žalioje vištienoje ar šviežiose daržovėse.
- Tam, kad ant peilio geležtės neliktų nudžiūvusio vandens žymių, nusauskinkite peilį vos nuplovę.

Galandimas ir aštrinimas

- Aštriu peiliu naudotis saugiau. Nors peiliai pagaminti iš molibdeno/vanadžio plieno išlieka aštrūs ilgiau, lyginant su paprastais nerūdijančio plieno peiliais, juos reikia reguliariai galąsti. Įprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galąsti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galąstuvus turi būti pagamintas iš tvirtesnės už iššluostykite.

Pirmās lietošanas reizes: 1. Iztīriet visus priekšmetus ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 2. Ja vajadzīgs, izmantojiet īpašu šķīdinātāju. 3. Iztīriet ar šķīdinātāju. 4. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 5. Noskalojiet ar siltu ūdeni. 6. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs.

Български

Преди да използвате за първи път

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

Почистване

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

Острене и точене

- Острите ножове са безопасни за употреба от тълпите. Ванадיום-молибденовата стомана, използвана за изработката на това изделие, се запазва остра по-дълго от обикновената

geležtės plieną medžiagos, todėl naudokite keraminį, deimantinį ar plieninį galąstuva.

- Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, gali prireikti peilių galandimo specialisto 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. Nepjunkite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stove 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.

Pirmās lietošanas reizes: 1. Iztīriet visus priekšmetus ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 2. Ja vajadzīgs, izmantojiet īpašu šķīdinātāju. 3. Iztīriet ar šķīdinātāju. 4. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 5. Noskalojiet ar siltu ūdeni. 6. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs.

неръждаема стомана, но въпреки това е необходимо редовно наточване. При нормална употреба в домакинството се препоръчва това да става веднъж седмично. Не забравяйте, че точилото трябва да е изработено от материал, по-твърд от стоманата на острието. Поради тази причина трябва да използвате керамично, диамантено или стоманено точило.

- Никога не използвайте точило от неръждаема стомана.
- Ако поради продължителна или небрежна употреба ножът се е затъпил, вероятно е необходимо професионално заточване.

Съхранение и употреба на ножа

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

Lavagem

- É preferível lavar as facas à mão. É improvável que fiquem inutilizadas se forem lavadas na máquina de lavar loiça, mas o rebordo pode danificar-se e a lâmina pode ficar corroída.
- Lave e seque a faca logo após o uso. Isso evita a propagação de bactérias, por exemplo, de carne de frango crua para legumes frescos.
- Para evitar manchas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

Amolar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. No entanto, o aço de molibdeno/vanádio usado nesta faca mantém-se afiado durante mais tempo do que o aço inoxidável normal; ainda assim, deve afiar a faca com regularidade.
- Uma vez por semana é o aconselhado para um uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser de um material mais duro do que o aço das lâminas. Portanto, precisa de usar

Pirmās lietošanas reizes: 1. Iztīriet visus priekšmetus ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 2. Ja vajadzīgs, izmantojiet īpašu šķīdinātāju. 3. Iztīriet ar šķīdinātāju. 4. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 5. Noskalojiet ar siltu ūdeni. 6. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs.

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 стена 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. Nož neće postati neupotrebljiv ako se opere u perilici posuda, ali rub se može oštetiti i oštrica zahrđati.
- Oprati i osušiti nož nakon svake upotrebe. To sprečava širenje bakterija s, primjerice, sirove piletine na svježę povrće.

um amolador feito de cerâmica, diamante ou de uma pedra de amolar.

- Nunca utilize um amolador de aço inoxidável. Se uma faca ficar demasiado romba devido ao uso prolongado ou descuido, é conveniente que seja afiada por um profissional.

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 regulare. Cuțitele IKEA 365+ au lame din inox care sunt ușor de ascuțit. Pentru uzul domestic, este recomandatâ ascuțirea știtite oștricu noăa i produsuljuzete njihovo trajanje.
- 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.

Pirmās lietošanas reizes: 1. Iztīriet visus priekšmetus ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 2. Ja vajadzīgs, izmantojiet īpašu šķīdinātāju. 3. Iztīriet ar šķīdinātāju. 4. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 5. Noskalojiet ar siltu ūdeni. 6. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs.

Pirmās lietošanas reizes: 1. Iztīriet visus priekšmetus ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 2. Ja vajadzīgs, izmantojiet īpašu šķīdinātāju. 3. Iztīriet ar šķīdinātāju. 4. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 5. Noskalojiet ar siltu ūdeni. 6. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs.

Kako bi se izbjeglo stvaranje mrlja na oštrici, osušiti nož odmah nakon pranja.

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog noža. Iako molibden/vanadij čelik ostaje oštar dulje od običnog nehrđajućeg čelika, ove je noževe ipak potrebno redovito oštрити. Oštритe ih jednom tjedno za kućnu upotrebu.
- Zapamtite da oštrač za noževe mora biti izrađen od materijala tvrdog od čelične oštrice. Zato koristite keramički ili dijamanтни oštrač ili brus. Nemojte koristiti oštrač od nehrđajućeg čelika.
- Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, odnesite ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača.

Spremanje i upotreba noža

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete iskriviti i istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož ustranu.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu

Româna

Înainte de prima utilizare

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

Curățare

- Spală cuțitele de mână. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat, dar lama se poate toci mai repede.
- Șterge cuțitul imediat după ce l-ai spălat pentru a preveni acumularea bacteriilor pe lama acestuia.
- Pentru a preveni apariția petelor pe lama cuțitului, usucă imediat după spălare.

Ascuțire

- Este mai sigur să folosești un cuțit ascuțit decât unul tocit, așa că ascute cuțitul la intervale regulate. Cuțitele IKEA 365+ au lame din inox care sunt ușor de ascuțit. Pentru uzul domestic, este recomandatâ ascuțirea ștītite oștricu noăa i produsuljuzete njihovo trajanje.
- Este mai sigur să folosești un cuțit ascuțit decât unul tocit, așa că ascute cuțitul la intervale regulate. Cuțitele IKEA 365+ au lame din inox care sunt ușor de ascuțit. Pentru uzul domestic, este recomandatâ ascuțirea ștītite oștricu noăa i produsuljuzete njihovo trajanje.

Pirmās lietošanas reizes: 1. Iztīriet visus priekšmetus ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 2. Ja vajadzīgs, izmantojiet īpašu šķīdinātāju. 3. Iztīriet ar šķīdinātāju. 4. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 5. Noskalojiet ar siltu ūdeni. 6. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs.

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

- Nez špremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štītite oștricu noăa i produsuljuzete njihovo trajanje.

Pirmās lietošanas reizes: 1. Iztīriet visus priekšmetus ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 2. Ja vajadzīgs, izmantojiet īpašu šķīdinātāju. 3. Iztīriet ar šķīdinātāju. 4. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs. 5. Noskalojiet ar siltu ūdeni. 6. Iztīriet ar tīru, mīkstu materiālu, kas nav agresīvs.

Ελληνικά

Πριν από τη πρώτη χρήση

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

Καθαρισμός

- Είναι προτιμότερο τα μαχαίρια να πλένονται στο χέρι. Αν το μαχαίρι πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων είναι απίθανο να καταστεί άχρηστο, αλλά μπορεί να φθαρεί η ακμή και η λεπίδα μπορεί να διαβρωθεί.
- Πλένετε και στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι εμποδίζετε τα τυχόν

βακτήρια να εξαπλωθούν από, για παράδειγμα, το ωρό κότอปουλο στα φρέσκα λαχανικά.

- Για να αποφευχθούν αντιαισθητικά σημάδια στη λεπίδα, στεγνώστε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

Τρόχισμα και ακόνισμα

- Ένα κοφτερό μαχαίρι, είναι πιο ασφαλές στην χρήση από ένα στομιωμένο μαχαίρι. Παρόλο που το ατσάλι από μολυβδαίνιο/βανάδιο από το οποίο είναι κατασκευασμένο αυτό το μαχαίρι παραμένει κοφτερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από το κανονικό ανοξείδωτο ατσάλι, καλό είναι να ακονίζετε το μαχαίρι σας τακτικά. Για κανονική οικιακή χρήση, συνιστούμε αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.
- Να θυμάστε, ότι το ακονιστήρι πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από τη λεπίδα του μαχαιριού. Γι' αυτό, πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από κεραμικό, με επικάλυψη διαμαντιού,

ή από ακονόπετρα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από ανοξείδωτο ατσάλι.

- Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε διότι έχει χρησιμοποιηθεί πολύ, είτε διότι δεν έχει φροντιστεί κατά τη χρήση του, μπορεί να χρειαστεί για την επιδιόρθωση της κόψης το τρόχισμα της λάμας να πραγματοποιηθεί από έναν επαγγελματία.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαιριού σας

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστροφούν. Εάν πρόκειται να κόψετε σκληρές τροφές: Κινείται το μαχαίρι εμπρός - πίσω κόβοντας την τροφή. Μην το κινείτε από πλευρά σε πλευρά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε

Εξωτερικοί σύνδεσμοι

Slovenščina

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

Čiščenje

- Nože je najbolje pomivati ročno. Čeprav bo nož uporaben, tudi če se pomiva v stroju, pa se rezilo lahko poškoduje in začne rjaveti.
- Nož je najbolje pomiti in osušiti takoj po uporabi. S tem preprečiš širjenje bakterij, na primer iz surovega piščančjega mesa na svežo zelenjavo.

- Da na rezilu ne bi nastali neprijetni madeži, ga osuši takoj, ko ga pomiješ.

Ostrenje in brušenje

- Oster nož je bolj varen kot top nož. Čeprav rezilo iz molibden/vanadijevega jekla zagotavlja trajnejšo ostrino, kot rezila iz običajnega nerjavčevega jekla, morate nož kljub temu redno ostriti. Pri običajni uporabi v gospodinjstvu je priporočljivo, da nož ostrite enkrat tedensko.
- Ne pozabite, da mora biti ostrilo izdelano iz tršega materiala,

μα θήκη μαχαιρών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαιριού.

Русский

Перед первым использованием

- Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

Уход

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

Хранение и использование ножей

— не режьте замороженные

kot je jeklo v rezilih. Zato vedno uporabljajte le keramična in diamantna ostrila ali ostila iz brusnega kamna. Ne uporabljajte ostril iz nerjavčevega jekla.

- Če nož po dolgotrajni uporabi ali pomanjkljivem vzdrževanju postane povsem top, ga zaupajte strokovnjaku, da mu povrne pravo ostrino.

Shranjevanje in uporaba noža

- Z nožem ne reži zamrznjene ali zelo trde hrane (npr. kosti), saj se lahko 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.

Затачивание ножа

- При использовании острый нож безопаснее затупившегося. Несмотря на то, что ножи из молибденовой/ванадиевой стали дольше остаются острыми, чем ножи из обычной нержавеющей стали, их следует регулярно затачивать. При бытовом использовании желательно делать это раз в неделю.
- Ножеточка должна быть из более твердого материала, чем сталь лезвия ножа. Поэтому используйте керамическую ножеточку, ножеточку с алмазным покрытием или точильный камень. Не используйте ножеточку из нержавеющей стали.
- Если в результате долгого использования или из-за неаккуратного обращения нож сильно затупится, то может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

Хранение и использование ножей

- Не режьте замороженные

Українська

Перед першим використанням

- Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

Очищення

- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не зпнєс ніж

Тürkçe

ilk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizlik

- Бıçакların elde yıkanması tavsiye edilir. Bulaşık makinesinde yıkandıgında maalesef kullanılamaz hale gelir, kenarları zarar görebilir ve paslanabilir.
- Her kullanımdan sonra bıçağı hemen yıkayıp kurulayınız. Bu şekiilde, örneğın pişmemiş tavuktan taze sebzelere herhangi bir bakterinin bulaşma riskini de önlemiş olursunuz.
- Bıçак üzérinde herhangi bir leke oluşmasını önlemek için bıçağı yıkadıktan sonra hemen kurulayınız.

Bileme ve keskinleştirme

- Keskin bir bıçак kőr bir bıçак kullanmaktan daha güvenlidir. Molibden/vanadyum çelik kullanılarak yapılmış bu bıçак, sıradan paslanmaz çelik bıçакlara nazaran daha uzun süre keskin kalabilmesine rağmen yine de

или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может погнуться или даже сломаться. Когда вы режете твердый продукт, распилывайте его плавными движениями вперед-назад, при этом не раскачивая нож из стороны в сторону.

- Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Никогда не режьте на стеклянной, керамической или металлической поверхности.
- Храните нож в подставке для ножей или на настенной магнитной планке. Правильное хранение защищает лезвие и увеличивает срок службы ножа.

Українська

Перед першим використанням

- Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

Очищення

- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не зпнєс ніж

дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.

- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Це допоможе запобігти ризику потрапляння бактерій, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.
- Щоб уникнути утворення слідів на лезі, сушіть ніж одразу після миття.

Заточування та шліфування

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

Українська

— не режьте замороженные

aһştaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyiniz.

- Bıçакlarınızı her zaman bıçакlık ya da duvara asılan manyetik levha üzerine yerleştiriniz. Bıçакların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçак kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

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 تلتف، 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.

чи гострильного каменю. Не використовуйте точило з нержавіючої сталі.

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

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 нарізасте тверді харчові продукти: плавно ріжте, рухайте 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

Ostrenje i brušenje

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

Українська

- Литтєбнї ظهور العلامة على الشفرة، جففي السكين فوراً بعد غسلها.

الشحذ و السن

- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. ورغم أن فولاذ المولبيديوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاداً لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين عليك شحذ السكين على فترات منتظمة. يُنصح في العادة بمرّة واحدة أسبوعياً في حالة الاستخدام العادي في المنازل.

- تذكري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. لهذا السبب ستكوני بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من السيراميك، الياس أو حجر الشحذ. لا تستخدمي أبداً مسن من الستينلس ستيل.

- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ مخترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجبّي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة

зберігання ножів захищає гострий край і подовжує строк служби ножа.

Srpski

Pre prve upotrebe

- Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Čišćenje

- Noževе 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 piletnе na sveže povrće.
- Da se na sečivu ne bi stvarale mrlje, osuši nož odmah nakon pranja.

Oštrenje i brušenje

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

Українська

иؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطني 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 السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

Українська

Українська