SMÅBIT

Design and Quality
IKEA of Sweden

English

Warning
- The knives are not toys. Never let children use the knives without adult supervision.

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.
- Clean and dry the knife directly after use. Doing so will help you avoid unsightly marks on the blade and also prevents any risk of bacteria spreading from different foodstuffs.

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

Warnhinweis:
- Messer sind kein Spielzeug. Kinder niemals Messer ohne Aufsicht durch Erwachsene benutzen lassen.

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

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

Mise en garde
- Ces couteaux ne sont pas des jouets. Ne laissez jamais les enfants utiliser un couteau sans la surveillance rapprochée d'un adulte.

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. Dans le lave-vaisselle, le tranchant peut être endommagé, la lame peut se corroder et le plastique peut se matifier.
- Laver et essuyer le couteau immédiatement après usage. Ceci permet d'éviter des traces sur la lame ou que les éventuelles bactéries d'un aliment ne se transmettent à d'autres aliments.

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

Nederlands

Waarschuwing:
- De messen zijn geen speelgoed. Laat kinderen de messen nooit gebruiken zonder toezicht van een volwassene.

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

Onderhoud
- Messen kunnen het beste met de hand worden afgewassen. Ze worden niet onbruikbaar wanneer ze in de vaatwasser worden afgewassen, maar de egge kan beschadigen en het lemmet kan corroderen.
- Was en droog het mes direct na gebruik af. Zo voorkom je verkleuring van het lemmet en voorkom je ook dat bacteriën zich in het voedsel verspreiden.

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.
- 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 føre 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 skjærefjøl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter knivseggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Suomi

Varoitus
- Veitset eivät ole leluja. Lapset saavat käyttää veitsiä ainoastaan aikuisen valvonnassa.

Ennen käyttöönottoa
- Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistaminen
- Veitset on parasta pestä käsin. Veitsi ei mene pilalle konepesusta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua.
- Puhdista ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen. Näin terään ei jää läikkiä, ja eri ruoka-aineista peräisin olevat bakteerit eivät pääse leviämään.

Teroitus
- Terävä veitsi on käytössä tylsää veistä turvallisempi, minkä vuoksi veitset kannattaa teroittaa säännöllisesti. Tämän veitsen terä on ruostumatonta terästä ja helppo teroittaa. Normaalissa 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 leikkuualustaa. 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

Varning
- Knivarna är inga leksaker. Låt aldrig barn använda knivarna utan uppsikt av en vuxen.

Före första användning
- Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

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

Italiano

Avvertenza
- I coltelli non sono giocattoli. Non permettere mai ai bambini di usare i coltelli senza la sorveglianza di un adulto.

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. Il lavaggio in lavastoviglie non dovrebbe rendere inutilizzabile il coltello, ma il bordo potrebbe danneggiarsi e la lama corrodersi.
- Pulisci e asciuga sempre il coltello subito dopo l'uso. Così facendo, potrai prevenire la formazione di macchie antiestetiche sulla lama e impedire la proliferazione dei batteri provenienti dagli alimenti.

Affilatura
- Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato, perciò affila regolarmente il coltello. Questo coltello ha una lama in acciaio inossidabile semplice da affilare. I coltelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana.
- Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro dell'acciaio della lama. Pertanto dovrai usare un acciaino in ceramica o in acciaio cromato, una pietra affilatrice o un affilacoltelli.
- Se un coltello ha perso quasi completamente la sua affilatura per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale per affilare la lama.

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

© Inter IKEA Systems B.V. 2022 AA-2378951-1

- 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.

Dansk

Advarsel
- Knivene er ikke legetøj. Børn må aldrig bruge knivene uden opsyn af en voksen.

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

Rengøring
- En kniv skal helst vaskes 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. Så undgår du mærker på knivbladet og forhindrer bakterier i at sprede sig mellem forskellige madvarer.

Slibning og skærpning
- 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

Viðvörun
- Hnífarnir eru ekki leikföng. Aldrei leyfa barni að nota hnífinn án eftirlits fullorðinna.

Fyrir fyrstu notkun
- Þvotið, skolið og þurrkið hnífinn fyrir fyrstu notkun.

Þrif
- Hnífar endast betur ef þeir eru handþvegnir. Það er ólíklegt að hnífurinn skemmist við það að fara í uppþvottavél en eggin getur skemmst og blaðið getur eyðst.
- Þvoðu og þurrkaðu hnífinn strax að lokinni notkun. Það kemur í veg fyrir ljóta bletti á blaðinu og kemur einnig í veg fyrir að bakteríur dreifist milli matvælategunda.

Brýning
- Brýna þarf hnífa reglulega, en beittir hnífar eru öruggari en bitlausir. Hnífsblað þessa hnífs er úr ryðfríu 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 hnífsblaðinu. Þess vegna þarf að nota brýni úr krómstáli, keramiki, hverfistein eða hnífabrýni.
- Ef hnífur verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slæmrar umhirðu, gæti þurft að láta fagfólk um að brýna hann til að ná bitinu aftur góðu.

Geymsla og notkun á hnífnum
- 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 hnífinn fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hliðanna.
- Notið alltaf skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málmi.
- Geymdu hnífinn í hnífastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífsins.

Norsk

Advarsel
- Knivene er ikke leketøy. Barn skal aldri bruke kniv uten tilsyn av voksne.

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

Rengjøring
- Kniver har det best hvis de vaskes for hånd. Kniven blir ikke ubrukelig dersom den vaskes i maskin, men eggen kan skades eller bladet kan korrodere.
- Rengjør og tørk kniven omgående etter bruk. Slik unngår du merker på knivbladet og forhindrer at bakterier sprer seg mellom ulike matgrupper.

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.

Česky

Varování
- Nože nejsou hračky. Nikdy nedovolte dětem používat nože bez dozoru dospělé osoby.

Před prvním použitím
- Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Čištění
- Nože je nejlepší mýt v ruce. Nože můžete mýt i v myčce, ale jejich hrany se mohou poškodit a ostří začít korodovat.
- Nůž očistěte a do sucha otřete hned po použití. Vyhnete se tak skvrnám na střence i šíření bakterií z potravin.

Broušení nožů
- Ostrý nůž je vždy bezpečnější než nůž tupý. Tento nůže je vyrobený z nerezavějící oceli, a tak je jeho 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
- Vyhněte 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 na magnetický pásek na zdi. Ochráníte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

Español

Advertencia
- Los cuchillos no son juguetes. No permitas que los niños utilicen los cuchillos sin la vigilancia de un adulto.

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

Limpieza
- Es recomendable lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar y la hoja se puede estropear.
- Lava y seca los cuchillos justo después de utilizarlos. Así, evitarás que queden marcas en la hoja o que las posibles bacterias de un alimento se transmitan a otros.

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 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

Magyar

Figyelmeztetés!
- A késeket nem játékok. Ne engedd, hogy gyerekek felnőtt felügyelete nélkül használhassák a késeket.

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

Tisztítása
- A késeket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépben tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Használat után azonnal tisztítsd meg és töröld szárazra a kést. Ezzel megelőzheted a pengén lévő foltokat és a baktérium fertőzéseket is.

Élezés, fenés
- Az éles kések biztonságosabban használhatók, mint az életlenek, ezért gyakran élezd meg késedet. A kés pengéje könnyen élezhető, rozsdamentes acélból készült. Normál háztartásbeli használat esetén ezt tanácsos hetente egyszer elvégezni.
- Fontos tudni, hogy az élező mindig keményebb anyagból készüljön, mint a kések pengéje. Ezért használj kerámia vagy króm élezőt, köszörűkőt vagy kifejezetten késélezőt.
- Ha a kés nagyon tompává, életlenné válna a hosszú, gondatlan használat következtében, akkor szakemberhez kell fordulnod, hogy rendbe hozza az élét.

Kések tárolása és használata
- Lehetőleg ne használd a késeket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszert kell vágnod, mindig a kés előre-hátra mozgatásával vágj. Soha ne ne mozgasd a kést oldalsó irányba.
- Mindig használj fából vagy műanyagból készült vágódeszkát. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen.
- Tárold késeidet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csíkon. Tárold helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

Polski

Ostrzeżenie
- Noże nie są zabawką. Nigdy nie pozwól dzieciom używać noży bez nadzoru osoby dorosłej.

Przed pierwszym użyciem
- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie
- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Wprawdzie mycie w zmywarce nie powinno całkowicie zniszczyć noża, ale może uszkodzić jego krawędź i ostrze zacznie rdzewieć.
- Wyczyść i wysusz nóż bezpośrednio po użyciu. Dzięki temu unikniesz niełądnych śladów na ostrzu noża i zapobiegniesz rozprzestrzenianiu się bakterii z różnych artykułów spożywczych.

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 osełki 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. 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

Hoiatus!
- Noad ei ole mänguasjad. Lapsed ei tohi nuge kasutada ilma täiskasvanu järelevalveta.

Enne esmakordset kasutamist
- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

Puhastamine
- Nuge tuleks pesta käsitsi. Nõudepesumasinas pesemine ei tee nuga kasutamiskõlbmatuks, kuid võib seda kahjustada ja panna tera roostetama.
- Pärast kasutamist puhasta ja kuivata nuga. See aitab vältida ebameeldivate plekkide ilmumist terale ja ennetada eri toiduainetelt pärit bakterite levikut.

Teritamine
- Terav nuga on kasutajale ohutum kui nüri, seega terita oma nuge korrapäraselt. Noa tera on roostevabast terasest ja selle teritamine on lihtne. Kodus kasutatavaid nuge soovitatakse tavaliselt teritada kord nädalas.
- Pea meeles, et teritaja peab olema kõvemast materjalist kui noatera. Seetõttu peaksid teritamiseks kasutama keraamilist või kroomterasest terituspulka, luisku või noateritajat.
- Kui nuga on pärast pikka kasutust või hooletusest väga nüriks muutunud, võib olla vajalik professionaalne teritamine.

Noa kasutamine ja hoidmine
- Vältige külmutatud või väga kõvade toitude lõikamist (näiteks kondid), kuna see võib tera painutada või murda sellest killu. Kui te lõikate kõvasid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.
- Ärge liigutage nuga küljelt küljele.
- Kasutage alati puidust või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamikast pinnal.

Latviešu

Brīdinājums!
- Nazis nav rotaļlieta. Bērni drīkst izmantot nazi vienīgi pieaugušo uzraudzībā.

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

Kopšana
- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenotrulinātos un nesāktu rūsēt, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Nomazgā un noslauki nazi uzreiz pēc tā lietošanas. Tā veidā iespējams izvairīties no skrāpējumiem uz asmens un baktēriju izplatīšanās.

Asināšana
- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādeļ regulāri asini savus nažus. Nažu asmeņi izgatavoti no nerūsējoša tērauda, kas ir viegli uzasināms materiāls. 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 izvēlies nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas vai hroma tērauda vai arī galodu.
- 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 statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

Lietuvių

Įspėjimas
- Peiliai nėra žaislai. Niekada neleiskite vaikams naudotis peiliais be suaugusiųjų priežiūros.

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

Kaip valyti
- Peilius geriau plauti rankomis. Nesugadinsite jų ir plaudami indaplovėje, tačiau kraštas gali būti pažeistas, o ašmenys gali aprūdyti.
- Nuplauti ir nušluostyti peilį patartina iškart panaudojus. Taip ant geležtės nesusidarys dėmių ir neužsiveis bakterijų, patekusių ant jos nuo įvairių maisto produktų.

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 galąstuvas turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šlifavimo akmenį arba peilių galąstuvą.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peilis labai atbuko, ašmenų 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 stove arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

Portugues

Atenção
- As facas não são brinquedos. Nunca deixe as crianças usarem as facas sem a supervisão de um adulto.

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

Limpeza
- É aconselhável lavar as facas à mão. É improvável que a faca fique estragada se for lavada na máquina de lavar loiça, mas a ponta pode ficar danificada e a lâmina pode ganhar ferrugem.
- Limpe e seque a faca imediatamente após a utilização. Ao fazê-lo, evita manchas na lâmina e consegue controlar o risco de proliferação de bactérias.

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.

Română

Avertisment
- Cuțitele nu sunt jucării. Nu lăsa cuțitele la îndemâna copiilor dacă nu sunt supravegheați.

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

Curățare
- Este de preferat sa speli cuțitele manual. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat vase, dar lama se poate oxida datorită deteriorării marginii.
- Curăță si usucă cuțitul imediat după folosire. Astfel eviți formarea urmelor pe lamă și previi riscul împrăștierii bacteriilor de la unele alimente la altele.

Ascuțire
- 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 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.

Slovensky

Upozornenie
- Nože nie sú hračka. Nikdy nedovoľte deťom používať nože bez dozoru dospelej osoby.

Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát
- Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

Čistenie
- Nože umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umývačka riadu nôž vážne poškodila, môže však dôjsť k otupeniu alebo hrdzaveniu čepele.
- Po použití nôž ihneď očistite a osušte. Predídete tak vzniku škvŕn na čepeli a zároveň zabránite prenášaniu baktérií z potravín.

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 pílkou, nikdy ho nevykyvujte.
- 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

ВНИМАНИЕ!
- Ножовете не са играчки. Не позволявайте на децата да ги използват без надзора на възрастен.

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

Почистване
- За предпочитане е ножовете да се мият на ръка. Миялната машина може да повреди ръба, а острието да корозира.
- Почиствайте и подсушавайте ножа непосредствено след употреба. Това ще помогне да избегнете неприятните петна по острието и ще предотврати опасността от пренасяне на бактерии от различните хранителни продукти.

Подостряне 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 остриего. При рязане на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете настрани.
- Използвайте само пластмасови или дървени дъски за рязане. Никога не режете върху стъклени, метални или порцеланови повърхности.
- Съхранявайте ножа в поставка или на магнитна стенна закачалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

Hrvatski

Upozorenje
- Noževi nisu igračke. Djeca ne smiju koristiti noževe bez nadzora odraslih.

Prije prve upotrebe
- Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

Čišćenje
- Noževe je bolje prati ručno. Nož neće postati neupotrebljiv ako se opere u perilici posuđa, ali rub se može oštetiti i oštrica zahrđati.
- Operite i osušite nož odmah nakon upotrebe. Time će se izbjeći stvaranje ružnih mrlja na oštrici, ali i spriječiti širenje bakterija s raznih vrsta hrane.

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.
- Zapamti da oštrač mora biti od materijala tvrđeg od čelične oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijamantni 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

Προσοχή
- Τα μαχαίρια δεν είναι παιχνίδια. Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να χρησιμοποιούν τα μαχαίρια χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.

Πριν από τη πρώτη χρήση
- Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε το μαχαίρι πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Φροντίδα
- 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 την χρήση. Αυτό θα βοηθήσει, ώστε να αποφεύγονται οι άσχημοι λεκέδες επάνω στην λάμα και να προλαμβάνεται ο κίνδυνος μετάδοσης μικροβίων από διαφορετικές τροφές.

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 ακονίσματος από κεραμικό ή χρωμιωμένο ατσάλι, έναν τροχό ή ένα ακονιστήρι μαχαιριών.
- Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε λόγω παρατεταμένης χρήσης, είτε λόγω απροσεξίας, μπορεί να χρειαστεί επαγγελματικό ακόνισμα για να αποκατασταθεί η λεπίδα του.

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 καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόψετε σκληρές τροφές: Κινείτε το μαχαίρι εμπρός - πίσω κόβοντας την τροφή. Μην το κινείτε από πλευρά σε πλευρά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαιριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαιριού.

Русский

Осторожно
- Ножи — не игрушка. Никогда не разрешайте детям использовать ножи без присмотра взрослых.

Перед первым использованием
- Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

Мытье
- Ножи предпочтительно мыть вручную. Если мыть ножи в посудомоечной машине, то кромка лезвия может затупиться, а лезвие может заржаветь
- Чистите и протирайте нож после каждого использования. Это предотвратит появление пятен и риск распространения бактерий с различных продуктов.

Заточка ножа
- Острые ножи в использовании безопаснее затупившихся, поэтому ножи необходимо регулярно затачивать. Лезвия из нержавеющей стали легко затачиваются. При бытовом использовании рекомендуется затачивать ножи раз в неделю.
- Ножеточка должна быть изготовлена из более твердого материала, чем сталь лезвия. Поэтому вам необходимо использовать точильный брусок из хромированной стали, точильный камень или ножеточку.
- Если в результате долгого использования или из-за неаккуратного обращения нож сильно затупился, может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

Хранение и использование ножей
- Не режьте замороженные или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может погнуться или даже сломаться. Когда вы режете твердый продукт, распиливайте 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

Застереження:
- Ножі не є іграшками. Не дозволяйте дітям використовувати ножі без нагляду дорослих.

Перед першим використанням
- Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

Чищення
- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не зіпсує ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.
- Рекомендується мити і витирати ніж відразу ж після використання. Це допоможу запобігти появі плям і зменшить ризик поширення бактерій з різних продуктів.

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

Upozorenje
- Noževi nisu igračke. Nikada ne dozvoljavaj deci da koriste noževe bez nadzora odraslih.

Pre prve upotrebe
- Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Održavanje
- Noževe je bolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može oštetiti i zarđati.
- Operi i obriši nož odmah posle korićenja. Time sprečavaš nastanak mrlja na oštrici i širenje bakterija s različitih namirnica.

Oštrenje i brušenje
- Oštar nož bezbedniji je od tupog, zato redovno oštri nož. Ovaj nož ima oštricu od nerđajućeg čelika koja se lako oštri. 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 popriličnо otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštri.

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

Opozorilo
- Noži niso igrače. Otroci ne smejo uporabljati nožev brez nadzora odrasle osebe.

Pred prvo uporabo
- Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

Čiščenje
- Nože je bolje pomivati ročno. Pri pomivanju v pomivalnem stroju nož najverjetneje ne bo postal neuporaben, se pa lahko poškoduje njegov rob in zarjavi rezilo.
- Nož takoj po uporabi očisti in posuši. S tem preprečuješ nastanek neprijetnih madežev na rezilu in tudi tveganje širjenja bakterij z različnih živil.

Ostrenje in brušenje
- Oster nož je varnejši za uporabo kot top, zato nož redno osti. 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

Uyarı
- Bıçaklar oyuncak değildir. Çocukların yetişkin gözetimi olmaksızın bıçak kullanmasına kesinlikle izin vermeyiniz.

İlk kullanımdan önce
- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizliği
- Bıçakların elde yıkanması tavsiye edilir. Bulaşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılamaz hale gelir, kenarları zarar görebilir ve paslanabilir.
- Kullandıktan sonra bıçağınızı yıkayıp kurulayınız. Bu sayede bıçağınızın üzerinde hoş olmayan lekelerin oluşmasını önler aynı zamanda bakterilerin diğer yiyeceklere bulaşmasını da engellemiş olursunuz.

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

تحـــذير
- السكاكين ليست دمية. لا تدعي أبداً الأطفال يستخدمون السكاكين دون إشراف من شخص بالغ.

قبل اول استخدام
- اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

للتنظيف
- يفضل غسل السكاكين يدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحون، إلا أن حافة السكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تصدأ.
- نظّفي وجففي السكّين مباشرة بعد الاستعمال. هذا الأمر سيساعدك على تجنب ظهور آثار بشعة على شفرة السكّين كما سيمنع خطر البكتيريا التي تنتشر من مواد غذائية مختلفة.

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 أسبوعياً 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 فولاذي مصنوع من السيراميك أو فولاذ الكروم، أو مشحذ أو مسن.
- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة.

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