



**Enne esmakordet 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 ilmutmist terale ja ennetada eri toiduainetel pärit bakterite levikut.

**Teritamine**

- Terav nuga on kasutajale ohutum kui nüri, seega terita oma nuge korrapäraselt. Noa tera on roosteabast 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 konidid), kuna see võib tera painutada või murda sellest killu. Kui te lõikate kõvasid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.
- Ärge liigutage nuga külljelt küljele.

## Româna

**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 us 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 tociă.
- Reține că devenit bont din cauza unei utilizări îndelungate sau neglijente, poate fi necesar să se ascuță lama în mod profesionist pentru a-i reface marginea.

**Depozitarea și folosirea cuțitului**

- Nu taia produse congelate sau foarte tari

## Ελληνικά

**Προσοχή**

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

**Πριν από τη πρώτη χρήση**

- Πλύντε, ξηπλύντε 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 φθαρέ η ακμή και η λεπίδα μπορεί να διαβρωθεί.
- Πλένετε και στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά την χρήση. Αυτό θα βοηθήσει, ώστε να αποφευχθούν οι άσχημοι λεκέδες επάνω στην λάμα και να προλαμβάνεται ο κίνδυνος μετάδοσης μικροβίων από διαφορετικές τροφές.

**Τρόχοςμα 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 απόλυ στο ακόνισμα. Συνήθως, για κανονική οικιακή χρήση, συνιστάται αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.
- Να έχετε υπόψη σας ότι το ακονιστήρι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από το ατσάλι της λεπίδας. Γι' αυτόν τον λόγο θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα ατσάλι ακονισματος από κεραμικό ή χρωμιωμένο ατσάλι, έναν τροχό ή ένα ακονιστήρι μαχαiriών.

**Οστρένια e 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 koristis oštrač od porcelana ili čelika s hromom ili brus.
- Ako nož poprilično 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 odломiti. 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.

- Kasutage alati puidust või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keramiikast pinnal.

## Latviešu

**Brīdinājums!**

- Nazis nav rotālieta. 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 nenoturulinātos un nesāktu rūstēt, 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, tādej regulāri asini savus nažus. Nažu asmeņi izgatavoti no nerūsējoša tērauda, kas ir viegli uzasināms materiāls. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā.
- Nomazgā un noslauki nazi uzreiz pēc tā lietošanas. Tā veidā iespējams izvairīties no skrāpējumiem uz asmens un baktēriju izplatīšanās.
- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvīlies nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas vai hroma tērauda vai arī galodu. Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeņi var nākties asināt pie profesionāļa.

## Slovensky

**Upozornenie**

- Nože nie sú hračka. Nikdy nedovoľte deťom používať nože bez dozoru dospeléj osoby.
- Čiže cuťitul 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 dospeléj osoby.

**Predtým, ako nož použijete po prvýkrát**

- Pred prvým použitím nož umyte, opláchnite a osušte.

**Čistenie**

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

**Brušenie a ostrenie**

- Turý nož je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nož má čepeľ z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa ľahko brúsi. Pri bežnom používaní v domácnosti sa odporúča brúsiť nože jedenkrát týždenne.
- Brúska musí byť z tvršieho materiálu ako čepeľ noža. Preto musíte použiť keramičku alebo chrómovú brúsku alebo ocielku.

- 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 μαχαίριού 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: κινεϊτε 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 μαχαiriών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαίριού.

## 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

**Čišenje**

- 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 preprečujete 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 ostri. Rezilo tega noža je iz nerjavčevega 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 kelno 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 moras 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 shranjaj v stojalu za nože ali na stenski

**Naža lietošana un uzglabšana**

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezt 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

**Išpėjimas**

- 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 galasti**

- Aštriu peiliu naudotis saugiau, todėl jį reikėtų reguliariai pagalašti. Pagalašti peilio geležtę, pagaminatą iš nerūdijančio plieno, visiškai

- Ak je nož po dlhom používaní alebo nedostatočnej údržbe veľmi tupý, nechajte ho nabrúsiť u odborníka.

**Používanie a odkladanie nožov**

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pilkou, nikdy ho nevykuvajte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Nože skladujte v držiačku 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.

**Почистяване**

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

**Подостряне и наточване**

- Oстрие ножове са по-безопасни за употреба

- мъть 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 хромованной 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, распыляйте его плавно 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

- magnetni lēvi. S pravilnim shranjēvanjem nožem zašēitis rezila in podaljšas njihovo življenjsko dobo.

## Türkçe

**Uyarı**

- Biçaklar oyuncak değildir. Çocukların yetişkin gözetiminde olmaksızın bıçak kullanmasına kesinlikle izin vermeminiz.

**İlk kullanımdan önce**

- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

**Temizliği**

- Biçakların elde yıkanması edilir. Bulaşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılmamz hale gelir, kenarları zarar görebilir ve paslanabilir.
- Kullandıktan sonra bıçağınızı yıkaypr kurulayınız. Bu sayede bıçağınızın üzerinde hoş olmayan lekelerin oluşmasını önlr 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 yapılmışa tavsiye edilir.
- Aracın keskinleştirme için kullanacağınız acağın, bıçağın yapıldığı çelikten daha sert bir malzemeden yapılmış olması gerektiğini

- parprasta. İprasta naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galasti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galagstuvas turi būti pagamintas iš tvirtesnio už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną. Šlifavimo akmenį arba peilių galastuvą.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peiliis 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 kibėti. 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

**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

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

**Съхранение и употреба на ножа**

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви ръбът или да се разхлаби острието. При рязане на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете 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 стена зачакала. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

## Hrvatski

**Upozorenje**

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

- настенной магнитной планке. Правильное хранение защищает лезвие и увеличивает срок службы ножа.

## Українська

**Застереження:**

- Ножи не є іграшками. Не дозволяйте дітям використовувати ножи без нагляду дорослих.

**Перед першим використанням**

- Вимийте, промійте та просушіть ніж перед першим використанням.

**Чищення**

- Ножи краще мити вручну. Миття в посудомийній не зніспе ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитися, а леза — заржавити.
- Рекомендується мити і витирати ніж відразу ж після використання. Це допоможе 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, хромистого сталі чи гострильного каменю.
- Якщо внаслідок тривалого використання

- unutmayınız. Bu yüzden seramik ya da krom çeliğinden yapılmış bileği taşı veya bıçak bileycisi kullanınız.

- Bıçağın çok uzun süre kullanımı ya da diktaetsizlik sonucu ciddi anlamda körөлmesi halinde, bıçağa profesyonel bir bileme işlemi yaptırmanız gerekebilir.

**Biçağın saklanması ve kullanımı**

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesine 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 aşıştaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyiniz.
- Biçaklarınızı 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 تحذير**
- السكاكين ليست دمية. لا تدعي أبداً الأطفال يستخدمون السكاكين دون إشراف من شخص بالغ.

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

- 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