

**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.

Storing and using your knife

- Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to

loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.

- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface made of glass, metal or ceramics.

- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

Taking care of the wooden handle

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

to come into contact with water, soak or get moist for a prolonged period.

Deutsch**Vor der ersten Benutzung**

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

Reinigung

- Am besten ist es, Messer von Hand zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn man sie in der Maschine spült, doch die Schneide könnte beschädigt werden oder das Messerblatt könnte korrodieren.

- Messer am besten direkt nach der Benutzung zu spülen und abzutrocknen. So vermeidet man z.B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse.

- Um Ablagerungen auf dem

Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.

Aufbewahrung und Benutzung von Messern

- Gefrorenes oder sehr Hartes (z.B. Knochen) möglichst nicht mit dem Messer durchschneiden. Dadurch kann die Klinge verbogen oder beschädigt werden. Bei festerem Schneidgut das Messer während des Schneidevorgangs hin und herziehen, das Messer nicht seitlich bewegen.
- Immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Metall- oder Keramikoberflächen schneiden.
- Messer entweder in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste an der Wand aufzubewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

Pflege des Holzgriffs

- Um das Holzmaterial zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte es mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z. B. Pflanzenöl. Einmal einölen, überschüssiges Öl abwaschen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen. Den Vorgang bei Bedarf erneut durchführen.

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

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

Entretien du manche en bois

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

- Der Holzgriff sollte nicht mit Wasser in Kontakt kommen, nicht länger in Wasser liegen oder über längere Zeit feucht bleiben.

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.

Français**Avant la première utilisation**

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

Nederlands**Nettoyage**

- Toujours utiliser une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en métal ou en céramique.

Reinigen

- 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.

- 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.

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.

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

Entretien du manche en bois

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

- Der Holzgriff sollte nicht mit Wasser in Kontakt kommen, nicht länger in Wasser liegen oder über längere Zeit feucht bleiben.

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.

Français**Avant la première utilisation**

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

Nederlands**Voor het eerste gebruik**

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

Rengöring

- 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.

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.

De houten handgreep behandelen

- Om het houten materiaal te beschermen en de natuurlijke weerstand tegen vocht te vergroten, moet deze worden behandeld met olie die is goedgekeurd voor contact

met voedsel, bijvoorbeeld plantaardige olie. Eén keer inoliën, overtuigende olie wegvegen en 24 uur later herhalen. Herhaal het proces indien nodig.

- Laat de houten handgreep niet gedurende langere tijd in contact komen met water of vocht.

Dansk**Før ibrugtagning**

- Rengør, skyg 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.

- Efter brug skal kniven behandles med en hæklede behandling, der beskytter kniven mod vand. Hvis kniven ikke behandles med en hæklede behandling, kan kniven ødelægges ved kontakt med vand.

Český**Před prvním použitím**

- Před prvním použitím nůž myjte a opřejte ho na magnetickou podložku.

Čištění

- Nože je dobré myti ručně. Je málé pravidlopodobné, že by se mytí v mytí nůž stal nepoužitelným. Může ovšem dojít po poškození ostří a čepel může začít korodovat.

Ta hand om tråhandtaget

- Bästa sättet att skydda trået på knivar med tråhandtag, och öka den naturliga motståndskraften mot fukt, är att behandla det med olja godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja in handtaget ger också skydd knivens egg och ger därför kniven längre livslängd.

Förvaring och användning

- Undvik att skära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggan böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om

du skär i hård matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du skär. Vicka inte kniven från sida till sida.

- Använd alltid en skärbråda av trå eller plast. Aldrig ett underlag av glas, metall eller keramik.

Förvara kniven i en knivkubb

- Eller fast den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därför kniven längre livslängd.

Český**Před prvním použitím**

- Před prvním použitím nůž myjte, opláchněte a osušte.

Čištění

- Nože je dobré myti ručně. Je málé pravidlopodobné, že by se mytí v mytí nůž stal nepoužitelným. Může ovšem dojít po poškození ostří a čepel může začít korodovat.

Przechowywanie i użycie

- Unikaj przecinania zamrożonej drewniny, należy zakonserwować je olejem dopuszczonym do kontaktu z żywotnością, np. olejem roślinnym. Nanieś warstwę oleju, zetrzyj jego nadmiar, a następnie powtórz czynność po 24 godzinach. W razie konieczności te czynności.

Mycie

- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Nóż raczej nie zużyje się przy zmywaniu w zmywarce, ale krawędź może zostać uszkodzona, a ostrza może skorodować.

Zawsze używaj deski do

- krojenia wykonanej z drewna lub tworzywa. Nigdy nie krój na powierzchnię szklanej, metalowej lub ceramicznej.

Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej**met voedsel, bijvoorbeeld**

- plantaardige olie. Eén keer inoliën, overtuigende olie wegvegen en 24 uur later herhalen. Herhaal het proces indien nodig.

met voedsel, bijvoorbeeld

- plantaardige olie. Eén keer inoliën, overtuigende olie wegvegen en 24 uur later herhalen. Herhaal het proces indien nodig.

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.

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 boje eller knivsbladet til at løse 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.

Používání a skladování nože

Vyhneťte se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnuty nebo ulomení čepele. Pokud rážnete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět a vysušte jej z tohoto jídla ven. Nehýbte nožem ze strany na stranu.

- Vždy používejte při krájení dřevěného nebo plastového prkénka. Nikdy nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, kovu nebo keramiky.

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

Péče o dřevěnou rukojet

- Pro nejlepší ochranu dřevěného materiálu a zvýšení jeho přirozené odolnosti proti vlhkosti by měl být oséřen olejem schváleným pro styk s potravinami, například
- </div

