

## English

### Before using for the first time

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

### Cleaning

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

### Sharpening and whetting

- A sharp knife is safer to use than a blunt one, so sharpen your knife regularly. This knife has a blade of stainless steel that is simple to sharpen. Once a week is usually advisable for ordinary household use.
- Remember that the sharpener must be made of a harder material than the steel in the blade. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.
- If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

### Storing and using your knife

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



Design and Quality  
IKEA of Sweden

på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter knivveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

## Suomi

### Ennen käyttöönottoa

- Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

### Puhdistus

- Suoittelemme pesemään veitset käsins. Konepesu ei tee veitsestä käyttökelvontaa, mutta terä voi vahingoittaa tai ruostua tai kädensijan pinta saattaa kärtsää.
- Pese ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen, jotta esim. raatān kananlihan bakteerit eivät veitsen kautta kulkeudu vihanneksin.
- Kuivaa veitsi heti pesun jälkeen, jotta terään ei synny laikkuja.

**Teroitus**

- Terävä veitsi on käytössä tylsää veistä turvalliseksi, minä vuoksi veitsi kannattaa teroitaa säännöllisesti. Tämän veitsen terä on ruostumatonta terästä ja helppo teroitaa. Normalissa kotitalouskäytössä olevaa veitsi kannattaa teroitaa kerran viikkossa.
- Teroittimen oltava lujuempaan materiaaliin kuin veitsens terän. Käytä siis keraamista tai kromiteräksestä valmistettua teroituspukkooa, hiomakiveä tai veitsenteroitinta.
- Jos veitsestä ajan mittaan tai huolimattoman käytön seurauskaan tulee todella tylsä, veitsi on hyvä teroitaa ammatillisella.

### Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkaamasta jäisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän värimyksen tai sen, että terästä irtoaa kappaleita. Jos leikkaat jäisiä tuotteita, liikuta veistä edestakaan, älä säilytä sisältä.
- Käytä aina puista tai muovista leikkikulauttaa. Älä kääty veistä lisäistä, posilistä tai metallista valmistetusta alustalla.
- Säilytä veitsi veitsituskassa tai seinällä olevassa magneettitilassa. Oikea sisältö suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

## Deutsch

### Vor der ersten Benutzung

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

### Reinigung

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

### Schleifen und schärfen

- Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. Dieses Messer hat eine Edelstahlklinge, die sich leicht schärfen lässt. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausegebrauch 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 Schleifer 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.
- 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.

- Messer entweder in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste an der Wand aufzubewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

## Français

### Avant la première utilisation

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

### Entretien

- Il est préférable de laver les couteaux à la main. Non pas que le couteau devienne inutilisable s'il est passé au lave-vaisselle, mais cela risque d'abîmer la pointe, d'attaquer la lame ou de ternir la poignée en plastique.
- Lavez et essuyez le couteau immédiatement après usage pour éviter que les éventuelles bactéries d'un aliment, par exemple du poulet cru, ne se transmettent à d'autres aliments.
- Essuyez le lame tout de suite après l'avoir lavée pour éviter les marques.

### Aiguisage

- Un couteau aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé, c'est pourquoi il faut aiguiser votre couteau à intervalles réguliers. Ce couteau comporte une lame en acier inoxydable facile à aiguiser. Pour une utilisation domestique normale, il est conseillé d'aiguiser environ une fois par semaine.
- L'outil 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 aiguiseur 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

- Evitez 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 best met de hand worden afgewassen. Ze worden in de vaatwasser niet onbruikbaar, maar de egge kan beschadigen, het lemmet kan coroderen en het oppervlak van het heft kan mat worden.
- Lavez et essuyez le couteau immédiatement après usage pour éviter que les éventuelles bactéries d'un aliment, par exemple du poulet cru, ne se transmettent à d'autres aliments.
- Essuyez le lame tout de suite après l'avoir lavée pour éviter les marques.

### Aiguisage

- Un couteau aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé, c'est pourquoi il faut aiguiser votre couteau à intervalles réguliers. Ce couteau comporte une lame en acier inoxydable facile à aiguiser. Pour une utilisation domestique normale, il est conseillé d'aiguiser environ une fois par semaine.
- L'outil 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 aiguiseur ou encore un aiguiseur.
- Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

### Rangement en slijpen

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

### Oppering 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. Noot 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

### Før ibrugtagning

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

### Rengøring

- Kniven skal helst vaskes af i hånden. Kniven bliver sandsynligvis ikke ødelagt af at blive vasket i opvaskmaskine, men bladet kan blæddes ved, ruste, eller overfladen på plastik kan blive mat.
- Lavez et essuyez le couteau immédiatement après usage pour éviter que les éventuelles bactéries d'un aliment, par exemple du poulet cru, ne se transmettent à d'autres aliments.
- Essuyez le lame tout de suite après l'avoir lavée pour éviter les marques.

### Aiguisage

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en løg, og derfor anbefaler vi dig at slibe kniven reglertid. 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.
- Denk eraan dat het aanzetsstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een aanzetsstaal van keramiek of chroomstaal, een slijsteen of een knivslijper.
- For at undgå pletter på bladet anbefales det at tørre kniven, umiddelbart efter at den er vasket.

### Slibning og skærping

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en løg, og derfor anbefaler vi dig at slibe kniven reglertid. Knivbladet er af rustfrit stål, der er nemt at slibe. Knivbladet er af rustfrit stål, der er ødelagt ved at blænde med en knivbladet af keramik eller kromstål, en slijsteen eller en knivslijper.
- Athugið að brýnið þarf alltaf að vera úr harðara efni en stál í hnifsláðinu. Þess vegna þarf að venjuleg heimilisafnot til að ráða hnifinn.
- Denk eraan dat het aanzetsstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een aanzetsstaal van keramiek of chroomstaal, een slijsteen of een knivslijper.
- 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 frostede eller meget matværer (feks. ben) da dette kan få æggen til at boje eller knivsbladet til at løse sig. Hvis du ikke kan undgå at skære i hårde matværer, 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 aldri på et underlag af glas, metal eller keramik.
- Oppbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

## Íslenska

### Fyrir fyrstu notkun

- Pvótið, skolið og þurrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

### Brif

- Kniven skal helst vaskes for hånd. Kniven blir sandnsynligvis ikke ødelagt ved at blive vasket i opvaskmaskine, men bladet kan blæddes ved, ruste, eller overfladen på plastik kan blive mat.
- Vask kniven der et etter bruk. Det forebygger risikoene for at bakterier spres fra f.eks. rå kylling.
- For å unngå flekker på bladet anbefales det at tørke kniven umiddelbart etter at den er vasket.

### Skjæring og sliping

- Bryna þarf hnifa í höndunum. Ólíklegt er að hnifur skemmisst við að fara í uppþottavél en röðumur er ólífur.
- Vask kniven vel strax etter bruk. Det forebygger risikoene for at bakterier spres fra f.eks. rå kylling.
- For å unngå flekkar på bladet anbefales det at tørke kniven umiddelbart etter at den er vasket.

### Oppbevaring og bruk av kniven din

- Undgå at skære igennem frostede eller meget matværer (feks. ben) da dette kan få æggen til at boje eller knivsbladet til at løse sig. Hvis kniven ikke kan undgå at skære i hårde matværer, skal du trække kniven frem og tilbage. Lad være med at vrikke kniven fra side til side.

- Notið alltaf skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulini eða málmi.
- Geymu hnifinn í hnifastandi eða á hnifasegl á vegg. Rétt geymsla á hnifum verndar eggina og lengir endingartíma hnifsins.

## Norsk

### Før første gangs bruk

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

### Rengjøring

- Kniven skal helst vaskes for hånd. Kniven blir sandnsynligvis ikke ødelagt ved at blive vasket i opvaskmaskine, men bladet kan blæddes ved, ruste, eller overfladen på plastik kan blive mat.
- Vask kniven vel strax etter bruk. Det forebygger risikoene for at bakterier spres fra f.eks. rå kylling.
- For å unngå flekkar på bladet anbefales det at tørke kniven umiddelbart etter at den er vasket.

### Skjæring og sliping

- Bryna parf hnifa reglulega, en beittir hnifar eru ryðgari en bitlausir. Hnifsláða pessa hnifs er ur ryðfri stál sem auðveld er að brýna. Miðað við venjuleg heimilisafnot er að ráða hnif en gangu í gang í uk.
- Athugið að brýnið þarf alltaf að vera úr harðara efni en stál í hnifsláðinu. Þess vegna er hnifur ólífur.
- Denk eraan dat het aanzetsstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een aanzetsstaal van keramiek of chroomstaal, een slijsteen of een knivslijper.
- Er kniven etter lang tids brug eller uforsigtighed blevet meget sløv, kan en professionel slibning være nødvendig.

## Latviešu

### Pirms pirmās lietošanas reizes

- Pirms pirmās nažu lietošanas reizes to rūpīgi nomazgājet, noskalojiet un noslaukiet.

### Tiršana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rökām. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā, nažu asmens var kļūt truls, nespodrs vai sākt rūset.
- Nažus ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas, lai pēc iespējas izvairītos no baktēriju izplatīšanās, piemēram, no svaisgas galas uz dārzeniem.
- Lai uz asmens nerastos ūdens nosēdumi, nazis jānoslauka uzreiz pēc mazgāšanas.

### Asināšana

- Auss nazis ir drošāks par trulu nažu, tādēļ regulāri asini savus nažus. Nažu asmeni izgatavoti no nerūsējoša tērauda, kas ir viegli uzsiāsīni materiāls. Mēs iesakām naži uzsiāt reizi nedēļā.
- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavoti nažu asināšanai, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavoti nažu asmens. Tādēļ izvēlies nažu asināšanai, kas izgatavots no keramikas vai hroma tērauda vai arī gāršas.
- Jā nazis lietots ilgostīši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pie profesionāla.

### Nažu lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldutēs vai loti ciets pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griežot cietus pārtikas produktus: virziet naži vienīgi uz prieķi un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusī jeb pa labi un pa kreisi.
- Lietojet ar koka vai plastmasas virtuves dēļti. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskas vīrsmas.
- Turiel nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

## Lietuvių

### Prieš naudojant pirmą kartą

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

### Vilnės

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Jiems nepakenksite plaudami indaplojėve, tačiau geležtė galis atšķirti, pradēti rūdyti, o plastikinis rankenos galis išblūkti ir tapti matinės.
- Rekomenduojama plauti ir šluostyti peili iškart po naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimą, pavyzdžiu, nuo vištienos ant šviežių daržovių.
- Sausas iššluostykite peili iškart po plovimo, kad ant geležtės neliktu dėmių.

### Kaip galėti

- Aštriu peiliui naudotis saugiau, todėl ji reikėtų reguliarai pagalaisti. Pagalaisti peilio geležtę, pagamintą iš nerūdijančio plieno, višiškai paprasta. Iprastai naudojanti peilius buityje, juos rekomenduojama galastį kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galaučius turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šilavimo akmenį arba peilių galaučių.
- Jei po ilgo naudojimasis ar dėl neatsargumo peliis labai atbuko, ašmenų aštrumui atstatytį gali prireikiti specialistų pagalbą.

### Kaip naudoti ir laikyti peilių

- Stenkiteis nepajauti šaldytu ir labai kietų produktų (pavyzdžiu, kaulų), nes geležtė galis sulinkti arba išmesti klibetį. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Nepajaukite ant stiklinių, metalinių ar keramininių paviršių.
- Peilius laikyti stote arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliui ilgiau tarnauja.

### Kaip naudoti a sua cara