



Design and Quality  
IKEA of Sweden

## Nederlands

### Voor het eerste gebruik

- Was en droog dit product grondig voor het eerste gebruik.

### 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 een 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.
- Denk eraan dat het aanzetstaal harder moet zijn dan het staal van het mes.

## English

### Before first use

- Before using this product for the first time, wash, rinse and dry thoroughly.

### 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.

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 bevrezen of zeer hard voedsel (bijv. botten) omdat daardoor de egge krom kan gaan staan of er scherven van het lemmet kunnen losslaten. 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.

• 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 aanzetstaal harder moet zijn dan het staal van het mes.

## Dansk

### Før produktet bruges første gang

- Før produktet bruges første gang, skal det vaskes, skylles og tørres grundigt.

### 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 øggen kan blive beskadiget, og knivbladet kan ruste.
- Vask og tør kniven umiddelbart efter bruk. Så undgår du mærker på knivbladet og forhindrer bakterier i at sprede sig mellem forskellige madvarer.
- Gebruik altid en houten of kunststof snijplank. Noot een ondergrond van glas, metaal of keramiek.

### Slibning og skærping

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor anbefaler vi dig at slike kniven jævnligt. Knivbladet er af rustfrit stål, der er nemt at slike. Knive, der bruges i en almindelig husholdning, skal som regel slybes en gang om ugen.
- Slibestålet skal være hårdere end knivens stål. Brug et strygestål af keramik eller kromstål, en slibestål eller en knivslijper.

## Deutsch

### Vor dem ersten Gebrauch

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und sorgfältig 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 Ver�ärben der Klinge und eventuelles 足ertragen von Bakterien von einem Lebensmittel auf das andere.

### Schleifen und schärfen

- Messer sollten regelmäßig geschärtzt 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 Messerschärfgeräte 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 Schneidegut das Messer während des Schneidevorgangs hin und herziehen, das Messer nicht seitlich bewegen.
- Immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Metall- oder Keramikoberflächen schneiden.
- Messer entweder in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste an der Wand

aufbewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

## Français

### Avant la première utilisation

- Laver, rincer et sécher ce produit 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 corrodier 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.
- Les 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.

## Íslenska

### Íslenska

### Áður en varan er tekin í notkun

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana og þurrka vandlega.

### Sáðan opbevarar og bruger du din kniv

- Undgå at skære igennem frosne eller meget hårde madvarer (f.eks. ben), da det kan få øggen til at boje eller knivbladet til at løsne sig. Hvis du ikke kan undgå at skære i hårde madvarer, skal du trække kniven frem og tilbage. Lad være med at vrikke kniven fra side til side.
- Brug altid et skærebræt af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, metal eller keramik.

### Brýning

- Brýna þarf hnifna reglulega, en beittir hnifar eru öruggari en bitlausir. Hnifslblað þessa hnifs er úr ryðfríu stáli sem auðvælt er að brýna. Miðað við venjuleg heimilisafnart er ráðlagt að brýna hnif einu sinni í viku.
- Athugið að brýnið þarf alltaf að vera úr harðara efni en stáli í hnifslblaðinu. Þess vegna þarf að nota brýni úr krómstáli, keramiki, hverfistein eða hnifabréyri.
- Ef hnifur verður mjög bitlaus vegna

mikillar notkunar eða slæmrar umhirðu, gæti þurfat að láta fagfolk um að brýna hann til að ná bitinu aftur góðu.

### Geymsla og notkun á hnifnum

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

## Norsk

### Før første gangs bruk

- Vask og tørk av produktet nøyde før første gangs bruk.

### Rengjøring

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

### Skjæring og sliping

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, bryr derfor kniven med jevne mellomrom. Denne kniven har et blad av rustfritt stål som er enkelt å kastes. Kniven til hverdagsbruk bør brynes ca. en gang i uken.
- Tenk på at brynet skal være hardere enn knivens stål. Bruk derfor et bryne av keramikk, kromstål, en slipestein eller knivslijper.
- 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 forårsake at eggjen 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 kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

## Suomi

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese, huuhtele ja kuivaa tuote huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Puhdistaminen**
  - Veitset on parasta pestää käsin. Veitsi ei mene pilalle konepesusta, mutta terä voi vahingoittua tai ristottua.
  - Puhdistaa kaivaaja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen. Nämä terää eivät jää läikkikä, ja eri ruoka-aineista peräisin olevat bakteerit eivät pääse levimään.
- Teroitus**
  - Terävä veitsi on käytössä tyylisää veistä turvallisempi, minkä vuoksi veitset kannattaa teroitaa säännöllisesti. Tämän veitsen terä on ruostumatonta terästä ja helppo teroitaa. Normaalissa kotitalouskäytössä oleva veitsi kannattaa teroitaa kerran viikossa.
  - Teroittimen on oltava lujempaa materiaalia kuin veitsen terän. Käytää siis keramiasta 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 vääräntymisen tai sen, että terästä irtooa kappaleita. Jos leikkäätiä jäisiä tuotteita, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.
- Käytä aina puista tai muovista leikkulaataa. Älä käytä veistä lasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevalassa magneettistassassa. Oikea säilytys suojaa veitsens terää ja pidättää veitsen käyttökäää.

## Svenska

### Före första användning

- Innan du använder denna produkt för första gången, tvätta, skölj och torka den noggrant.
- Rengöring**
  - Knivar mår bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggen kan skadas och bladet korroderar.
  - Diska och torka kniven direkt efter användning. På så sätt undviker du missfärgning av bladet eller att bakterier sprids mellan olika matvaror.
- Bryning och slipning**
  - En vass kniv är säkrare att använda än en slö, bryn där för kniven med jämma mellanrum. Denna kniv har ett blad av rostfritt stål, som går bra att bryna. För knivar till vardagsbruk rekommenderas cirka en gång i veckan.
  - Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål. Använd därför ett bryne av keramik eller kromstål, brynstens eller knivslip.

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

### Förvaring och användning

- Undvik att skära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggens böjs eller att skärvar från knivens blad lossnar. Om du skär i hårdta matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du skär. Vicka inte kniven från sida till sida.
- Använd alltid en skärbräda av trä eller plast. Aldrig ett underlag av glas, metall eller keramik.
- Förvara kniven i en knivkubb eller fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därför kniven längre livslängd.

## Česky

### Před prvním použitím

- Před prvním použitím výrobek umyjte, opločňte a dobře osušte.

### Čistění

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

### Broušení nožů

- Ostrý nůž je vždy bezpečnější než nůž tupý. Tento nůž 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 ostrých. Z tohoto důvodu je třeba použít ocelíku z keramické nebo chromové oceli, brousek nebo ocelíku na nož.
- Pokud se nůž ztupil následkem

dłouhého používání nebo nedbalosti, měli byste jej nechat nabrousit odborně.

### Používání a skladování nože

- Vyhnete se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepelu. 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. Ochráněte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

## Español

### Antes del primer uso

- Antes de usar este producto por primera vez, lávalo y sécalo bien.

### Limpieza

- Es recomendable lavar los cuchillos a mano. No se estropiean 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 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

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

### Prima del primo utilizzo

- Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lava lo, sciacqualo e asciugalo bene.

### 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 antietetiche 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 dovrà

usare un acciaio 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 proteggerai il taglio e prolungherai la durata dei tuoi coltelli.
- Ha a kés nagyon tompává, életlenné

## Magyar

### Az első használat előtt

- A termékkel első használat előtt mosd, öblítésd el, és alaposan töröld szárazra.

### Tisztítása

- A késekkel lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem meggy törkre, ha mosogatógépen 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 fertőzésekét is.

### Élezsés, fénés

- Az éles kések biztonságosabban használhatók, mint az életlenek, ezért gyakran élezd meg a késedet. A kés pengéje könnyen élezhető, rozsdamentes acélból készült. Normál hártyásbeli használat esetén ezt tanácsos hetente egyszer elvégezni. Fontos tudni, hogy az élező minden keményebb anyagról készüljön, mint a kés pengéje. Ezért használj kerámia vagy króm élezőt, köszörűköt vagy kifejezetten késelézőt.
- Ha a kés nagyon tompává, életlenné

válna a hosszú, gondtan használat következtében, akkor szakemberhez kell fordulnod, hogy rendbe hozza az élét.

### Kések tárолоса és használata

- Lehetőleg ne használj a kések fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerrel (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszerrel kell vágnod, minden 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.

### Élezsés, fénés

- Fontos tudni, hogy az élező minden keményebb anyagról készüljön, mint a kés pengéje. Ezért használj kerámia vagy króm élezőt, köszörűköt vagy kifejezetten késelézőt.

## Polski

### Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem gruntownie wmyj, wypłucz i wysusz produkt.

### Czyżczanie

- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Wprawdzie mycie w zmywarce nie powinno całkowicie zniszczyć noża, ale może uszkodzić jego krawędź i ostrze zacznie rdziewieć.
- Wyczyść i wysusz noż bezpośrednio po użyciu. Dzięki temu unikniesz nieładnych śliadów na ostrzu noża i zapobiegiesz rozprzestrzenianiu się bakterii z różnych artykułów spożywczych.

### Ostrzenie

- Ostry noż jest bezpieczniejszy w użyciu niż tępły, dlatego regularnie ostrz noż. Ten noż 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 ostrzak musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Dlatego używaj

oseki wykonanej z ceramiki lub stali chromowanej, kamienia do ostrzenia lub ostrzaki do noży.

- Jeśli na skutek długiego używania lub zaniechania noż mocno się stępi, niezbędne może okazać się profesjonalne ostrzenie noża w celu przywrócenia jego krawędzi.

### Przechowywanie i użycie

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

## Eesti

### Enne esimest kasutust

- Enne toote esmakordset kasutamist pese, loputa ja kuivata seda hoolikalt.

### 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 pärilt bakterite levikut.

### Teritamine

- Terav nuga on kasutajale ohutum kui nüri, seega terita oma nuge korrapäraselt. Noa tera on roostevabast terastest ja selle teritamine on lihtne. Kodus kasutatavaid nuge soovitatatakse tavaselt teritada kord nädalas.
- Pea mellees, et teritaja peab olema kõvemast materjalist kui noatera. Seetõttu peaksid teritamiseks kasutama keraamistik või kroomterastest 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 kõvaid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi läbi töidi.
- Ärge liigutage nuga küljelt küljelle.
- Kasutage alati puudust või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamikast pinnal.

## Latviešu

### Pirms pirmās lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas kārtīgi nomazgāt, noskalot un noslaucit.

### Kopšana

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

### Asināšana

- Ass nažus ir drošāks par trulu nažu, tādēļ regulāri asini savus nažus. Nažu asmeni izgatavoti no nerūsējoša tērauda, kas ir viegli uzasināms materiāls. Mēs iesakām nažu asināt reizi nedēļā.
- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavoti nažu asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavoti nažu asmens. Tādēļ izvēlies nažu asināmo, kas izgatavoti no keramikas vai hroma tērauda vai arī galodu.

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

### Nažu lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētu vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas pusē uz otru pusē jeb pa labi un pa kreisi.
- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtutes dēļi. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnetiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

## Lietuvių

### Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami pirmą kartą gaminj išplaukite ir sausai nušluostykite.

### Kaip valyti

- Peilius geriau plauti rankomis. Nesugadinsite jū ir plaudami indaplovēje, tačiau kraštas gali būti dažeistas, o asmenys gali aprūdyti.
- Nuplauti ir nušluostyti peili patartina iškart panaudojus. Taip ant gelezėtes nesusidarys démių ir neužsiveis bakterijų, patekusiu ant jos nuo jvairių maisto produktų.

### Kaip galasti

- Aštriu peiliu naudotis saugiau, todēl ji reikėtų reguliarai pagalasti. Pagalasti peilio gelezėtę, pagamintą iš nerūdijančiojo plieno, visiškai paprasta. Įprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduoja galasti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galaučius turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šlifavimo akmenį arba peilių galaučių.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl

neatsargumo peilis labai atbuko, ašmenų aštrumui atstatyti gali prireiki specialistų pagalbos.

### Kaip naudoti ir laikyti peilių

- Stenkites nepajauti šaldytu ir labai kietu produkty (pavyzdžiui, kaulų), nes gelezėtē gali sulinkti arba imti klibeti. 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, taujoma gelezėtė, peiliai ilgiau tarnauja.

## Portugues

### Antes da primeira utilização

- Lave, enxague e seque bem este produto antes de o utilizar pela primeira vez.

### Limpzeza

- 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 aguçáre

- 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 encrave 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

### Înainte de prima utilizare

- Înainte de prima utilizare, spălați și uscați produsul cu grijă.

### Curățare

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

### Ascuțire

- Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, aşadar ascuțe cuțile în mod regulat. Acest cuțit are o lămă din otel 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 otel ceramic sau cromat, gresie sau tocilă.

- Dacă cuțitul a devenit bont din cauza unei utilizări îndelungate sau neglijante, poate fi necesar să se ascuță lama în mod profesionist pentru a-i reface marginile.

### Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelațe sau foarte tari (oase) pentru ca lama să se poate tocă sau indoi. Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramica.
- Tine cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lame și le prelungesc durata de viață.

## Slovensky

### Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím tento výrobok dôkladne umyte, opláchnite a osušte.

### Čistenie

- Nože umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umývačka riadu nôž väčšie poškodila, môže však dôjsť k otvorienu alebo hrudzavaniu čepeľi.
- Po použití nôž ihneď odčistite a osušte. Predídete tak vzniku škvŕní na čepeli a zároveň zabráňte 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 nôž jedenkrát týždenne.
- Brúška musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ nôža. Preto musíte použiť keramickú alebo chrómovú brúšku alebo ocieľku.

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

### Používanie a odkladanie nožov

- Nekrajajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neoholi a príliš neoutupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pilkou, nikdy ho nevykyvujte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrajajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennnej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predĺžuje jeho životnosť.

## Български

### Пред първата употреба

- Преди да използвате продукта за първи път, внимателно го измийте, изплакнете и подсушете.

### Почистване

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

### Подостряне и наточване

- Остритео 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 преоръжва 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 остритео 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 остритео. При рязане на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храниата. Не го движете настани.

- Използвайте само пластмасови или дървени дъски за рязане. Никога не режете върху стъклени, метални или порцеланови повърхности.
- Съхранявайте ножа в поставка или на магнитна стена закачалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

## Hrvatski

### Prije prvog korištenja

- Prije prve upotrebe temeljito oprati, isprati i osušiti posudu.

### Čišćenje

- Noževe je bolje prati ručno. Nož neće postati neupotrebljiv ako se opere u perilični posudu, ali rub se može oštetići i oštrica zahrdati.
- Operite i osušite nož odmah nakon upotrebe. Time će se izbjegći stvaranje ružnih mrlja na oštrici, ali i sprječiti širenje bakterija s raznih vrsta hrane.

### Oštrenje i brušenje

- Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog je po 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.
- Zapamtiti da oštrač mora biti od materijala tvrdog od čelične oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijamantni ili čelični oštrač za noževe.
- Ako nož jako otpipi zbog duge upotrebe ili nepažnje, potrebno ga je naoštreniti kod profesionalnog oštrača.

### Spremanje i upotreba noža

- Ne režite smržnutu 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 spremiti u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štitite oštricu noža i produžujete njihovo trajanje.

## Ελληνικά

### Πριν την πρώτη χρήση

- Πλύνετε υπόβαθρο σας ότι το ακονιστήρι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό που σκληρό από το απόσαλι της λεπτίδας. Γ' αυτόν τον λόγο θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

### Φροντίδα

- Είναι προτιμότερο τα μαχαίρια να πλένονται στο χέρι. Αν τα μαχαίρια πλυνθεί στο πλυντήριο πλάτων είναι απίθανο να καταστεί άχρηστο, αλλά μπορεί να φθαρεί η ακμή και η λεπτίδα πορείας να διαβρωθεί.
- Πλένετε και στεγνώνετε τα μαχαίρια αμέσως μετά την χρήση. Αυτό θα βοηθήσει, ώστε να αποφεύγονται οι άσχημοι λεκέδες στην πλάτη των μαχαίρων από πλαροφετικές τροφές.

### Τρόχισμα και ακόνισμα

- Ένα κοφτερό μαχαίρι είναι πιο ασφαλές στη χρήση από ένα στοματικό, γι' αυτό να το ακονίζετε συχνά. Αυτό το μαχαίρι έχει λεπτίδα από ανοξείδωτο απόσαλι που είναι κοντά στην 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 τα μαχαίρια σας σε μια θήκη μαχαίριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαίριού.

## Русский

### Перед первым использованием

- Перед первым использованием изделие следует вымыть и тщательно 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 бруск из хромированной стали, точильный камень или ножеточка.

- 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 согнуться 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

### Перед першим використанням

- Перед першим використанням помийте та ретельно висушіть.

### Чищення

- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не зіспує ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — зіржавіти.
- Рекомендується мити і витирати ніж відразу ж після використання. Це допоможе запобігти появі плям і зменшити 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

здаобиться 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 привести до викривлення гострого краю або пошкодження леза. Якщо ви нарізате 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

### Pre prve upotrebe

- Pre prve upotrebe, operi, isperi i dobro obriši proizvod.

### Održavanje

- Nože je bolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može osetiti i zardati.
- Operi i obriši nož odmah posle korićenja. Time sprečavaš nastanak mrlja na oštrici i širenje bakterija s različitim namirnicama.

### Oštrenje i brušenje

- Oštar nož bezbedniji je od tupog, zato redovno oštiri nož. Ovaj nož ima oštricu od nerđajućeg čelika koja se lako oštiri. Savetuj se jednom sedmično ako se upotrebljava u domaćinstvu.
- Oštrotić mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga treba da koristiš oštrotić od porcelana ili čelika s hromom ili brus.
- Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštiri.

### Čuvanje i upotreba noža

- Izbegavaj da sečeš smrzнуте ili veoma

tvrde namirnice (na primer kosti), jer se zbog toga oštrica može iskriviti ili se može deo oštrice odlomiti. Ako sečeš tvrdne namirnice: povlačite nož napred-nazad preko namirnice. Ne izvrci ga levo-desno.

- Uvek koristi plastičnu ili drvenu dasku za sečeње. 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

### Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo izdelek temeljito 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 zarjaví rezilo.
- Nož takoj po uporabi očisti in posuši. S tem preprečuješ nastanek neprijetnih madežev na rezilu in tudi tveganje širjenja bakterij v različnih živil.

### Ostrenje in brušenje

- Oster nož je varnejši za uporabo kot top, zato nož redno ostri. Rezilo tega noža je iz nerjavečega jekla, zato je enostavno za ostrenje. Za običajno uporabo v gospodinjstvu je nož običajno priporočljivo ostriši enkrat tedensko.
- Ne pozabi, da mora biti ostrilo iz trščega materiala, kot je jeklo v rezilu. Zato uporabljal ostrilo 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

- Bu ürünün ilk kez kullanmadan önce yıkayın, durulayın ve iyice kurulayın.
- Bıçağın çok uzun süre kullanımı ya da dikkatsizlik sonucu ciddi anlamda körülmesi halinde, bıçağa profesyonel bir bileme işlemi yaptırmanız gerekebilir.
- Bıçağın saklanması ve kullanımı
- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kermik) kesmekten kaçının, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gereklisi: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve one doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyin.
- Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyin.
- Bıçaklarınızı her zaman bıçaklık ya da duvara asılan manetyl levha üzerinde yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

## Türkçe

### İlk kullanımdan önce

- Bu ürünü ilk kez kullanmadan önce yıkayın, durulayın ve iyice kurulayın.

### Temizliği

- Bıçakların elde yıkaması tavsiye edilir. Buluşık makinesinde yıkandığında maalesef kullananız hale gelir, kenarları zarar görebilir ve paslanabilir.
- Vedino 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.

### Keskinleştirme ve bileme

- Keskin bir bıçak kullanmak körleşmiş bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir, bu yüzden bıçaklarınızı düzenli olarak keskinleştirin. 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 gerekiyor.

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 körülmesi halinde, bıçağa profesyonel bir bileme işlemi yaptırmanız gerekebilir.

### Bıçağın saklanması ve kullanımı

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kermik) kesmekten kaçının, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gereklisi: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve one doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyin.
- Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyin.
- Bıçaklarınızı her zaman bıçaklık ya da duvara asılan manetyl levha üzerinde yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

## عربی

### قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج لأول مرة، يجب غسله وشطفه وتجفيفه جيداً.

### للتنظيف

- يفضل غسل السكاكين بدوبياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تسبب السكينة عدمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحون، إلا أن حفاظ السكين يمكن أن تختلف، والشفرة قد تصادر.
- نظفي وحففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. هذا الأمر سيساعدك على تجنب ظهور آثار بشدة على شفرة السكين كما سيمعن خطر البكتيريا التي تنتشر من مواد غذائية مختلفة.

### الشحذ والنسن

- السكين الحاد أكثر أماناً لل باستخدام من غير الحاد، لذا يُنصح بنسن السكين بانتظام وهذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها. يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعياً للستخدام العادي في المنزل.
- وتنذر، لأن المنسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ

الموجود على الشفرات، وهذه السبب، تحتاجين إلى استخدام مسن فولاذي مصنوع من السيراميك أو فولاد الكروم، أو مشجد أو مسن.

- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه فتطلب طبولة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ حرفياً للسكين لاستعادة شفرتها الحادة.

### طريقه حفظ واستخدام السكين

- تحبّبي تقطيع الأطعمة المجمدة أو القاسبية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يبني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة، وفي حالة قيامك بقطيع الأطعمة القاسبية: إقطعي بتمرين السكين للخلف والأمام، لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمي دائمًا لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك، لا تقوّي بانتقطيعه على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.
- احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علقة مغناطيسية على الحدار، إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حفافتها ويطيل عمرها.