

# STJÄRNSTÖR



Design and Quality  
IKEA of Sweden

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| <b>English</b>    | <b>4</b>  |
| <b>Deutsch</b>    | <b>6</b>  |
| <b>Français</b>   | <b>9</b>  |
| <b>Nederlands</b> | <b>12</b> |
| <b>Dansk</b>      | <b>15</b> |
| <b>Íslenska</b>   | <b>17</b> |
| <b>Norsk</b>      | <b>20</b> |
| <b>Suomi</b>      | <b>22</b> |
| <b>Svenska</b>    | <b>25</b> |
| <b>Česky</b>      | <b>27</b> |
| <b>Español</b>    | <b>29</b> |
| <b>Italiano</b>   | <b>32</b> |
| <b>Magyar</b>     | <b>34</b> |
| <b>Polski</b>     | <b>37</b> |
| <b>Eesti</b>      | <b>40</b> |

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>Latviešu</b>    | <b>42</b> |
| <b>Lietuvių</b>    | <b>44</b> |
| <b>Portugues</b>   | <b>47</b> |
| <b>Româna</b>      | <b>50</b> |
| <b>Slovensky</b>   | <b>52</b> |
| <b>Български</b>   | <b>54</b> |
| <b>Hrvatski</b>    | <b>57</b> |
| <b>Ελληνικά</b>    | <b>59</b> |
| <b>Українська</b>  | <b>63</b> |
| <b>Srpski</b>      | <b>66</b> |
| <b>Slovenščina</b> | <b>68</b> |
| <b>Türkçe</b>      | <b>70</b> |
| <b>عربي</b>        | <b>73</b> |

# 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.

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.

## **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.

### **Schleifen und schärfen**

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

Der Wetzstab sollte härter sein als

der Stahl der Messerklinge. Ein Keramik- oder Edelstahlwetzstab, ein Wetzstein oder Messerschärfer sind gut geeignet. Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch dauernde Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.

### **Aufbewahrung und Benutzung von Messern**

Gefrorenes oder sehr Hartes (z.B. Knochen) möglichst nicht mit dem Messer durchschneiden. Dadurch kann die Klinge verbogen oder beschädigt werden. Bei festerem Schneidgut das Messer während des Schneidevorgangs hin und herziehen, das Messer nicht seitlich bewegen.

Immer ein Schneidebrett aus



Holz oder Kunststoff verwenden.  
Niemals auf Glas-, Metall- oder  
Keramikoberflächen schneiden.

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

## **Français**

### **Avant la première utilisation**

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

### **Nettoyage**

Laver les couteaux à la main.  
Les couteaux ne seront pas  
inutilisables si vous les mettez  
au lave-vaisselle mais le fil risque  
de s'émousser et la lame peut se  
corroder.

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.

### **Aiguïsage**

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 aiguiser ou encore un aiguiser. Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

### **Rangement et utilisation**

Eviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) car la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.

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

Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous

permet de protéger la lame et de prolonger la durée de vie du couteau.

## **Nederlands**

### **Voor het eerste gebruik**

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

### **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.

## **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. Gebruik daarom een aanzetstaal van keramiek of chroomstaal, een slijpsteen of een messenslijper

Wanneer het mes door langdurig gebruik of door onzorgvuldig gebruik echt bot geworden is, kan professioneel slijpen nodig zijn.

## **Opbergen en gebruik**

Voorkom snijden door bevroren of zeer hard voedsel (bijv. botten) omdat daardoor de egge krom kan gaan staan of er scherven van het lemmet kunnen loslaten. Als je in hard voedsel snijdt, trek het mes dan als een zaag heen en weer. Wrik het mes niet naar opzij. Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank. Nooit een ondergrond van glas, metaal of keramiek.

Bewaar het mes in een messenblok of bevestig het tegen een magneetlijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

# Dansk

## **Før ibrugtagning**

Rengør, skyl 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. Det forhindrer 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.

## **Slibning og skærping**

En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor

anbefaler vi dig at slibe kniven jævnligt. Knivbladet er af rustfrit stål, der er nemt at slibe. Knive, der bruges i en almindelig husholdning, skal som regel slibes en gang om ugen.

Slibestålet skal være hårdere end knivens stål. Brug et strygestål af keramik eller kromstål, en slibesten eller en knivsliber.

Er kniven efter lang tids brug eller uforsigtighed blevet meget sløv, kan en professionel slibning være nødvendig.

### **Sådan opbevarer og bruger du din kniv**

Undgå at skære igennem frosne eller meget hårde madvarer (f.eks. ben), da det kan få æggen til at bøje eller knivsbladet til at løsne sig. Hvis du ikke kan undgå at skære i hårde madvarer, skal du



trække kniven frem og tilbage.  
Lad være med at vrikke kniven fra side til side.

Brug altid et skærebræt af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, metal eller keramik.

Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

## Íslenska

### Fyrir fyrstu notkun

Þvotið, skolið og þurrkið hnífinn fyrir fyrstu notkun.

### Þrif

Best er að þvo hnífa í höndunum. Hnífurinn verður ekki ónothæfur

þó hann sé þveginn í uppvottavél en brúnin á hnífnum gæti skemmst.

Þvoið og þurrkið hnífinn strax eftir notkun til að koma í veg fyrir að bakteríur berist á milli matvæla.

Til að koma í veg fyrir að ljót för myndist á hnífnum ætti að þurrka hann strax eftir að hann hefur verið þveginn.

## **Brýning**

Brýna þarf hnífa reglulega, en beittir hnífar eru öruggari en bitlausir. Hnífsblað þessa hnífs er úr ryðfríu stáli sem auðvelt er að brýna. Miðað við venjuleg heimilisafnot er ráðlagt að brýna hníf einu sinni í viku.

Athugið að brýnið þarf alltaf að vera úr harðara efni en stálið í hnífsblaðinu. Þess vegna þarf að nota brýni úr krómstáli, keramiki, hverfistein eða hnífabrýni.

Ef hnífur verður mjög bitlaus

vegna mikillar notkunar eða slæmrar umhirðu, gæti þurft að láta fagfólk um að brýna hann til að ná bitinu aftur góðu.

## **Geymsla og notkun á hnífnum**

Ráðlagt er að skera ekki frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á blaðinu. Ef skorið er í frosin matvæli ætti að draga hnífinn fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hliðanna.

Notið alltaf skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málm.

Geymdu hnífinn í hnífastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífsins.

# Norsk

## **Før første gangs bruk**

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

## **Rengjøring**

Kniver har det best når de vaskes for hånd. Kniven blir neppe helt ødelagt av å vaskes i oppvaskmaskin, men eggen kan få skader og bladet kan korrodere.

Vask og tørk kniven like etter bruk. Det hindrer at bakterier spres fra f.eks. rå kylling til friske grønnsaker.

For å unngå stygge merker på bladet, tørk kniven med en gang den har blitt vasket.

## **Skjerpning og sliping**

En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, bryn derfor kniven med jevne mellomrom. Denne kniven har et blad av rustfritt stål

som er enkelt å kvesse. Kniver til hverdagsbruk bør brynes ca. en gang i uken.

Tenk på at brynet skal være hardere enn knivens stål. Bruk derfor et bryne av keramikk, kromstål, en slipestein eller knivsliper.

Hvis kniven blir svært sløv som et resultat av langvarig bruk eller uaktsomhet, er det mulig at kniven må slipes av fagfolk.

## **Oppbevaring og bruk av kniven din**

Unngå å skjære i fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan fører til at eggen bøyer seg eller bladet løsner. Hvis du ikke kan unngå å skjære i harde matvarer, skal du dra kniven frem og tilbake. Ikke beveg kniven fra side til side.

Bruk alltid en skjærefjøl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.

Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

## **Suomi**

### **Ennen käyttöönottoa**

Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

### **Puhdistus**

Veitset on suositeltavaa pestä käsin. Konepesu ei tee veitsistä käyttökelvottomia, mutta konepesun seurauksena niiden terä saattaa vahingoittua ja ruostua.

Pese ja kuivaa veitsi heti käytön

jälkeen, jotta esim. raa'an  
kananlihan bakteerit eivät veitsen  
kautta kulkeudu vihanneksiin.

Kuivaa veitsi heti pesun jälkeen,  
jotta terään ei synny laikkuja.

## **Teroitus**

Terävä veitsi on käytössä tylsää  
veistä turvallisempi, minkä  
vuoksi veitset kannattaa teroittaa  
säännöllisesti. Tämän veitsen  
terä on ruostumatonta terästä  
ja helppo teroittaa. Normaalissa  
kotitalouskäytössä oleva veitsi  
kannattaa teroittaa kerran  
viikossa.

Teroittimen on oltava lujempaa  
materiaalia kuin veitsen terän.  
Käytä siis keraamista tai  
kromiteräksestä valmistettua  
teroituspuikkoa, hiomakiveä tai  
veitsenteroitinta.

Jos veitsestä ajan mittaan  
tai huolimattoman käytön

seurauksena tulee todella tylsä, veitsi on hyvä teroituttaa ammattilaisella.

## **Säilytys ja käyttö**

Vältä leikkaamasta jäisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän vääntymisen tai sen, että terästä irtoaa kappaleita. Jos leikkaat jäisiä tuotteita, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.

Käytä aina puista tai muovista leikkuulautaa. Älä käytä veistä lasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.

Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettilistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.



# Svenska

## **Före första användning**

Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

## **Rengöring**

Knivar mår bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggen kan skadas och bladet korrodera.

Diska och torka kniven direkt efter användning så undviker du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till råa grönsaker.

För att undvika fläckar på bladet ska kniven torkas av direkt efter rengöring.

## **Bryning och slipning**

En vass kniv är säkrare att använda än en slö, bryn därför kniven med jämna 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, brynsten eller knivslip. Om kniven blivit 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 eggen böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om du skär i hårda 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 därmed kniven längre livslängd.

## Česky

### **Před prvním použitím**

Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

### **Čištění**

Nože je dobré mýt ručně. Je málo pravděpodobné, že by se mytím v myčce nůž stal nepoužitelným. Může ovšem dojít k poškození ostří a čepel může začít korodovat. Nůž umyjte a osušte ihned po každém použití. Zabráníte tak možnému šíření bakterií, např. ze syrového kuřete na zeleninu.

Abyste zabránili vzniku nevzhledných skvrn na nožích, vysušte je ihned po umytí.

### **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 ostřích. Z tohoto důvodu je třeba použít ocílku z keramické nebo chromové oceli, brousek nebo ocílku na nože.

Pokud se nůž ztupil následkem dlouhého používání nebo nedbalosti, měli byste jej nechat nabrousit odborně.

### **Používání a skladování nože**

Vyhněte se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například

kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele. Pokud říznete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět a vysuňte jej z tohoto jídla ven. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.

Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, kovu nebo keramiky.

Nože ukládejte do stojanu nebo na magnetický pásek na zdi. Ochráníte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

## **Español**

### **Antes de usar por primera vez**

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

### **Limpieza**

Lo más indicado es lavar los

cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar o la hoja estropear.

Lava y seca el cuchillo tan pronto lo uses. Así se evita que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.

Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

## **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 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 di usare il prodotto per la prima volta**

Lava, sciacqua e asciuga il coltello prima di usarlo per la prima volta.

## **Pulizia**

È preferibile lavare a mano i coltelli. In lavastoviglie il taglio può danneggiarsi e la lama corrodarsi.

Lava e asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli usati, così eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.

Per evitare macchie di calcare sulla lama, asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli lavati.

## **Affilatura**

Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato, perciò affila



regolarmente il coltello. Questo coltello ha una lama in acciaio inossidabile semplice da affilare. I coltelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana.

Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro dell'acciaio della lama. Pertanto dovrai usare un acciaino in ceramica o in acciaio cromato, una pietra affilatrice o un affilacoltelli.

Se un coltello ha perso quasi completamente la sua affilatura per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale per affilare la lama.

### **Istruzioni per l'uso**

Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossa), perché potresti curvare il taglio o causare il distacco di frammenti dalla lama. Se tagli cibi duri:

muovi il coltello orizzontalmente, avanti e indietro, evitando di farlo oscillare da un lato all'altro.

Usa sempre un tagliere in legno o in plastica. Non usare mai i tuoi coltelli su una superficie di vetro, metallo o ceramica.

Riponi sempre i tuoi coltelli in un ceppo per coltelli o su una lista magnetica da parete. In questo modo proteggi il taglio e prolunghi la durata dei tuoi coltelli.

## **Magyar**

### **Első használat előtt**

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

### **Tisztítás**

A késeket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel

nem megy tönkre, ha mosogatógépben tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.

Mosd el és töröld a kést szárazra használat után. Így megelőzheted, hogy a késről esetleg baktériumok kerüljenek - például nyers csirkehúsról - friss zöldségekre.

Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröld a kést.

## **Élezés, fenés**

Az éles kések biztonságosabban használhatók, mint az életlenek, ezért gyakran élezd meg késedet.

A kés pengéje könnyen élezhető, rozsdamentes acélból készült.

Normál háztartásbeli használat esetén ezt tanácsos hetente egyszer elvégezni.

Fontos tudni, hogy az élező mindig keményebb anyagból

készüljön, mint a kések pengéje.  
Ezért használj kerámia vagy  
króm élezőt, köszörűkőt vagy  
kifejezetten késélezőt.

Ha a kés nagyon tompává,  
életlenné válna a hosszú,  
gondatlan használat  
következtében, akkor  
szakemberhez kell fordulnod,  
hogy rendbe hozza az élet.

### **Kések tárolása és használata**

Lehetőleg ne használd a késeket  
fagyott vagy nagyon kemény  
élelmiszerek (pl. csont) vágására,  
hiszen ettől meghajolhat és  
kicsorbulhat az éle. Ha kemény  
élelmiszert kell vágnod, mindig  
a kés előre-hátra mozgatásával  
vágj. Soha ne ne mozgasd a kést  
oldalsó irányba.

Mindig használj fából vagy  
műanyagból készült vágódeszkát.  
Soha ne vágj üvegből, porcelánból  
vagy fémből készült felületen.

Tárold késeidet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csíkon. Tárold helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

## **Polski**

### **Przed pierwszym użyciem**

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

### **Mycie**

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

Umyj i wysusz nóż bezpośrednio po użyciu. Zapobiegnie to przenikaniu bakterii na przykład z surowego kurczaka do świeżych warzyw.

Aby uniknąć nieestetycznych śladów na ostrzu wysusz nóż natychmiast po jego umyciu.

## **Ostrzenie**

Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu niż tępy, dlatego regularnie ostrz nóż. Ten nóż ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest łatwe do naostrzenia. Przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzenie noża raz w tygodniu.

Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Dlatego używaj osetki wykonanej z ceramiki lub stali chromowanej, kamienia do ostrzenia lub ostrzałki do noży.

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

## **Przechowywanie i używanie**

Unikaj przecinania zamrożonej lub bardzo twardej żywności (np. kości), gdyż może to spowodować wygięcie lub wykruszenie się ostrza. Jeżeli próbujesz przecinać twarde potrawy: przeciągaj nóż do przodu i do tyłu coraz głębiej. Nigdy nie poruszaj nożem na boki. Zawsze używaj deski do krojenia wykonanej z drewna lub tworzywa. Nigdy nie krój na powierzchni szklanej, metalowej lub ceramicznej.

Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni ostrze i wydłuża żywotność noża.

# Eesti

## **Enne esmakordset kasutamist**

Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

## **Puhastamine**

Nugasid tuleks eelistatavalt pesta käsitsi. On vähetõenäoline, et nuga muutub nõudepesumasinas pestes kasutuks, kuid noatera võib saada kahjustatud ja see võib minna rooste.

Peske ja kuivatage nuga kohe pärast kasutamist. See hoiab ära igasuguse bakterite leviku ohu, näiteks toorelt kanalt köögiviljadele.

Selleks, et vältida koledaid plekke noateral, kuivatage nuga kohe pärast pesemist.

## **Teritamine**

Terav nuga on kasutajale



ohutum kui nüri, seega terita oma nuge korrapäraselt. Noa tera on roostevabast terasest ja selle teritamine on lihtne. Kodus kasutatavaid nuge soovitatakse tavaliselt teritada kord nädalas.

Pea meeles, et teritaja peab olema kõvemast materjalist kui noatera. Seetõttu peaksid teritamiseks kasutama keraamilist või kroomterasest terituspulka, luisku või noateritajat.

Kui nuga on pärast pikka kasutust või hooletusest väga nüriks muutunud, võib olla vajalik professionaalne teritamine.

## **Noa kasutamine ja hoidmine**

Vältige külmutatud või väga kõvade toitude lõikamist (näiteks kondid), kuna see võib tera painutada või murda sellest killu. Kui te lõikate kõvasid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.

Ärge liigutage nuga küljelt küljele.  
Kasutage alati puidust või  
plastikust lõikelauda. Ärge kunagi  
lõigake klaasist, metallist või  
keraamikast pinnal.

## **Latviešu**

### **Pirms pirmās lietošanas reizes**

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

### **Tīrīšana**

Nažus ieteicams mazgāt ar rokām.  
Lai naža asmens nenotrulinātos  
un nesāktu rūsēt, to nav ieteicams  
mazgāt trauku mazgājamā  
mašīnā.

Mazgājiet un noslaukiet nazi  
uzreiz pēc tā lietošanas. Tādējādi  
iespējams izvairīties no baktēriju

izplatības, piemēram, no  
jēlas vistas gaļas uz svaigiem  
dārzeņiem.

Lai uz naža asmens neveidotos  
traipi, noslaukiet to nekavējoties  
pēc mazgāšanas.

### **Asināšana**

Ass nazis ir drošāks par trulu  
nazi, tādēļ regulāri asini savus  
nažus. Nažu asmeņi izgatavoti  
no nerūsējoša tērauda, kas ir  
viegli uzasināms materiāls. Mēs  
iesakām nazi asināt reizi nedēļā.  
Svarīgi atcerēties, ka materiālam,  
no kā izgatavots naža asināmais,  
jābūt cietākam par materiālu,  
no kā izgatavots naža asmens.  
Tādēļ izvēlies nažu asināmo,  
kas izgatavots no keramikas vai  
hroma tērauda vai arī galodu.  
Ja nazis lietots ilgstoši un nav  
regulāri asināts, tā asmeni var  
nākties asināt pie profesionāļa.

## **Naža lietošana un uzglabāšana**

Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griežot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusi jeb pa labi un pa kreisi.

Lietojiet ar koka vai plastmasas virtuves dēlīti. Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskās virsmas.

Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

## **Lietuviņ**

### **Prieš naudojant pirmą kartą**

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

## **Priežiūra**

Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peiliai pakeis formą, nebent plausite juos indaplovėje. Tačiau yra tikimybė pažeisti kraštą ir geležtės korozijos tikimybė.

Plaukite ir džiovinkite peilius iš karto po panaudojimo. Šitaip sustabdomas bakterijų, esančių maisto produktuose, plitimas. Pavyzdžiui, žalioje vištienoje ar šviežiose daržovėse.

Tam, kad ant peilio geležtės neliktų nudžiūvusio vandens žymių, nusauskite peilį vos nuplovę.

## **Kaip galąsti**

Aštriu peiliu naudotis saugiau, todėl jį reiktų reguliariai pagaląsti. Pagaląsti peilio geležtę, pagamintą iš nerūdijančiojo plieno, visiškai paprasta. Įprastai

naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galąsti kartą per savaitę.

Atminkite, kad galąstuvą turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šlifavimo akmenį arba peilių galąstuvą.

Jei po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peilis labai atbuko, ašmenų aštrumui atstatyti gali prireikti specialistų pagalbos.

### **Kaip naudoti ir laikyti peilį**

Stenkitės nepjauti šaldytų ir labai kietų produktų (pavyzdžiui, kaulų), nes geležtė gali sulinkti arba imti klibėti. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.

Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Nepjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.

Peilius laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tauso jama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

## **Portugues**

### **Antes de usar pela primeira vez**

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

### **Lavagem**

É preferível lavar as facas à mão. É improvável que fiquem inutilizadas se forem lavadas na máquina de lavar loiça, mas o rebordo pode danificar-se e a lâmina pode ficar corroída.

Lave e seque a faca logo após o uso. Isso evita a propagação de bactérias, por exemplo, de carne de frango crua para legumes frescos.

Para evitar manchas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

### **Afiar e aguçar**

Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso, afie regularmente a sua faca. Esta faca tem uma lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico.

O fuzil tem que ser feito num material mais duro do que o aço da lâmina. Portanto, precisa de usar um fuzil feito de cerâmica ou aço cromado, uma pedra de amolar ou um fuzil para facas.

Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou à falta de cuidado, a lâmina poderá ter de ser afiada por um profissional.



## **Guardar e usar a sua faca**

Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encurve ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.

Utilize sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, metal ou cerâmica.

Guarde a faca num bloco de facas ou numa calha magnética na parede. Guardar as facas da maneira adequada protege a lâmina e prolonga a sua vida.

# Româna

## **Înainte de prima utilizare**

Spală, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

## **Curățare**

Spală cuțitele de mână. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat, dar lama se poate toci mai repede.

Șterge cuțitul imediat după ce l-ai spălat pentru a preveni acumularea bacteriilor pe lama acestuia.

Pentru a preveni apariția petelor pe lama cuțitului, usucă imediat după spălare.

## **Ascuțire**

Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, așadar ascute cuțitele în mod regulat. Acest cuțit are o lamă din oțel inoxidabil, care este simplu de

ascuțit. Pentru uz domestic, se recomandă ascuțirea cuțitului o dată pe săptămână.

Reține că accesoriul pentru ascuțit trebuie să fie dintr-un material mai rezistent decât lamele. Din acest motiv, trebuie să folosești un accesoriu de ascuțit din oțel ceramic sau cromat, gresie sau tocilă.

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

### **Depozitarea și folosirea cuțitului**

Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau indoi. Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.

Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramica.

Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungește durata de viață.

## **Slovensky**

### **Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát**

Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

### **Čistenie**

Nože umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umývačka riadu nôž vážne poškodila, môže však dôjsť k otupeniu alebo hrdzaveniu čepele. Nôž po použití ihneď umyte a vysušte. Predídete tak možnému šíreniu baktérií, napr. zo surového mäsa na zeleninu.

Škvrnám na čepeli sa vyhnete okamžitým vysušením noža po umytí.

### **Brúsenie a ostrenie**

Tupý nôž je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nôž má čepel z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa ľahko brúsi. Pri bežnom používaní v domácnosti sa odporúča brúsiť nože jedenkrát týždenne.

Brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepel noža. Preto musíte použiť keramickú alebo chrómovú brúsku alebo ocieľku.

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

### **Používanie a odkladanie nožov**

Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili

čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pílkou, nikdy ho nevykyvujte.

Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.

Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlžuje jeho životnosť.

## **Български**

### **Преди да използвате за първи път**

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

### **Почистване**

Добре е ножовете да се мият на

ръка. Миялната машина може да повреди ръба, а острието да корозира.

Веднага след употреба измийте и подсушете ножа. Това предотвратява разпространението на бактериите, например от суровото пилешко месо към пресните зеленчуци.

За да избегнете неприятните следи по острието, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

### **Подостряне и наточване**

Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите, затова редовно точете ножовете си. Този нож има острие от неръждаема стомана и лесно се наточва. За стандартните домакинства обикновено се преоръчва това да става веднъж седмично.

Важно е точилото да бъде от по-твърд материал от стоманата на острието. Затова се налага да използвате точило от керамика или хромна стомана, камък за точене или брус.

Ако ножът е силно затъпен от продължителна или небрежна употреба, може да се наложи професионално наточване, за да се възстанови острието му.

## **Съхранение и употреба на ножа**

Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви ръбът или да се разхлаби 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 стенна  
закачалка. Правилното  
съхранение на ножовете  
предпазва ръба и удължава  
живота на прибора.

## **Hrvatski**

### **Prije prve upotrebe**

Operite, isperite i osušite nož prije  
prve upotrebe.

### **Čišćenje**

Noževe je bolje prati ručno. Nož  
neće postati neupotrebljiv ako se  
opere u perilici posuđa, ali rub se  
može oštetiti i oštrica zahrđati.

Oprati i osušiti nož nakon svake

upotrebe. To sprečava širenje bakterija s, primjerice, sirove pileline na svježe povrće.

Kako bi se izbjeglo stvaranje mrlja na oštrici, osušiti nož odmah nakon pranja.

## **Oštrenje i brušenje**

Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog pa je nož potrebno redovito oštriti. Oštrica ovog noža izrađena je od nehrđajućeg čelika koji se lako oštri. Oštrenje jednom tjedno obično je dovoljno za normalnu upotrebu u kućanstvu.

Zapamti da oštrač mora biti od materijala tvrđeg od čelične oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijamantni ili čelični oštrač za noževe.

Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, potrebno ga je naoštriti kod profesionalnog oštrača.

## **Spremanje i upotreba noža**

Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete iskriviti i istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož ustranu.

Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku za rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.

Nož spemite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štitite oštricu noža i produljujete njihovo trajanje.

## **Ελληνικά**

**Πριν από τη πρώτη χρήση**  
Πλύντε, ξεπλύντε και

στεγνώστε το μαχαίρι πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

### **Καθάρισμα**

Είναι προτιμότερο τα μαχαίρια να πλένονται στο χέρι. Αν το μαχαίρι πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων είναι απίθανο να καταστεί άχρηστο, αλλά μπορεί να φθαρεί η ακμή και η λεπίδα μπορεί να διαβρωθεί.

Πλένετε και στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι εμποδίζετε τα τυχόν βακτήρια να εξαπλωθούν από, για παράδειγμα, το ωμό κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.

Για να αποφευχθούν αντιαισθητικά σημάδια στη λεπίδα, στεγνώστε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

### **Τρόχισμα και ακόνισμα**

Ένα κοφτερό μαχαίρι είναι

πιο ασφαλές στη χρήση από ένα στομωμένο, γι' αυτό να το ακονίζετε συχνά. Αυτό το μαχαίρι έχει λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι που είναι απλό στο ακόνισμα. Συνήθως, για κανονική οικιακή χρήση, συνιστάται αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.

Να έχετε υπόψη σας ότι το ακονιστήρι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από το ατσάλι της λεπίδας. Γι' αυτόν τον λόγο θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα ατσάλι ακονίσματος από κεραμικό ή χρωμιωμένο ατσάλι, έναν τροχό ή ένα ακονιστήρι μαχαιριών.

Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε λόγω παρατεταμένης χρήσης, είτε λόγω απροσεξίας, μπορεί να χρειαστεί επαγγελματικό ακόνισμα για να αποκατασταθεί η λεπίδα του.

## **Αποθήκευση και χρήση του μαχαιριού σας**

Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόψετε σκληρές τροφές: Κινείτε το μαχαίρι εμπρός - πίσω κόβοντας την τροφή. Μην το κινείτε από πλευρά σε πλευρά.

Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό.

Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαιριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο.

Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαιριού.

# Українська

## **Перед першим використанням**

Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

## **Очищення**

Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не зіпсує ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.

Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Це допоможе запобігти ризику потрапляння бактерій, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.

Щоб уникнути утворення слідів на лезі, сушіть ніж одразу після миття.

## **Заточування та шліфування**

Гострий ніж безпечніший у використанні, ніж затуплений, тому регулярно заточуйте його. Лезо ножа виготовлено з нержавіючої сталі, яку легко заточувати. Одного разу на тиждень достатньо для звичайного домашнього використання.

Пам'ятайте, що точило має бути виготовлене з твердіших матеріалів, ніж сталь леза. Для цього вам знадобиться точило, зроблене з кераміки, хромистої сталі чи гострильного каменю.

Якщо внаслідок тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення гострого краю зверніться до спеціаліста.

## **Зберігання та використання ножа**

Не використовуйте ніж для



розрізання заморожених або дуже твердих продуктів (наприклад, кісток), оскільки це може призвести до викривлення гострого краю або пошкодження леза. Якщо ви нарізаєте тверді харчові продукти: плавно ріжте, рухаючи ніж вперед і назад. Не повертайте ніж із боку в бік. Завжди використовуйте дерев'яну або пластикову дошку для нарізання. Нічого не нарізайте на поверхні зі скла, металу або кераміки. Зберігайте ніж у підставці для ножів або на настінному магнітному тримачі. Правильне зберігання ножів захищає гострий край і подовжує строк служби ножа.

# Srpski

## **Pre prve upotrebe**

Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

## **Čišćenje**

Noževe je najbolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može oštetiti i zarđati. Nož operi i osuši odmah nakon upotrebe. To je ujedno i najbolja prevencija širenja bakterija sa, recimo, sirove piletine na sveže povrće.

Da se na sečivu ne bi stvarale mrlje, osuši nož odmah nakon pranja.

## **Oštrenje i brušenje**

Oštar nož bezbedniji je od tupog, zato redovno oštiri nož. Ovaj nož ima oštricu od nerđajućeg

čelika koja se lako oštiri. Savetuje se jednom sedmično ako se upotrebljava u domaćinstvu.

Oštrač mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga treba da koristiš oštrač od porcelana ili čelika s hromom ili brus.

Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštiri.

### **Čuvanje i upotreba noža**

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

Uvek koristi plastičnu ili drvenu dasku za sečenje. Nikada ne reži na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.

Nož čuvaj u bloku za noževe ili na magnetnoj traci na zidu. Čuvanjem noževa na pravilan način štitiš im oštricu i produžavaš trajanje.

## **Slovenščina**

### **Pred prvo uporabo**

Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

### **Čiščenje**

Nože je najbolje pomivati ročno. Čeprav bo nož uporaben, tudi če se pomiva v stroju, pa se rezilo lahko poškoduje in začne rjaveti.

Nož je najbolje pomiti in osušiti takoj po uporabi. S tem preprečiš širjenje bakterij, na primer iz surovega piščančjega mesa na svežo zelenjavo.

Da na rezilu ne bi nastali neprijetni madeži, ga osuši takoj, ko ga pomiješ.

## **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 ostriti enkrat tedensko.

Ne pozabi, da mora biti ostrilo iz tršega materiala, kot je jeklo v rezilu. Zato uporabljaj ostrilno palico iz keramike ali kromiranega jekla, brusilni kamen ali ostrilo za nože.

Če je nož postal top zaradi dolgotrajne uporabe ali opuščanja nege, ga moraš morda dati profesionalno naostriti, da obnoviš rob negovega rezila.

## **Shranjevanje in uporaba noža**

Z nožem ne reži zamrznjene ali zelo trde hrane (npr. kosti), saj se lahko pri tem rezilo zvije ali skrha. Pri rezanju trše hrane pomikaj nož naprej in nazaj. Ne nagibaj ga levo in desno.

Vedno uporabi rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne reži na stekleni, kovinski ali keramični površini.

Nož shranjuj v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev zaščitiš rezila in podaljšaš njihovo življenjsko dobo.

## **Türkçe**

### **İlk kullanımdan önce**

İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

## **Temizlik**

Bıçakların elde yıkanması tavsiye edilir. Bulaşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılamaz hale gelir, kenarları zarar görebilir ve paslanabilir.

Her kullanımdan sonra bıçağı hemen yıkayıp kurulayınız.

Bu şekilde, örneğin pişmemiş tavuktan taze sebzelere herhangi bir bakterinin bulaşma riskini de önlemiş olursunuz.

Bıçak üzerinde herhangi bir leke oluşmasını önlemek için bıçağı yıkadıktan sonra hemen kurulayınız.

## **Keskinleştirme ve bileme**

Keskin bir bıçak kullanmak körleşmiş bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir, bu yüzden bıçaklarınızı düzenli olarak keskinleştiriniz. Bıçak, keskinleştirilmesi kolay paslanmaz çelikten yapılmıştır. Evde

kullanılan normal bıçaklarda genellikle haftada bir yapılması tavsiye edilir.

Bıçağı keskinleştirmek için kullanacağınız aracın, bıçağın yapıldığı çelikten daha sert bir malzemedен yapılmış olması gerektiğini unutmayınız. Bu yüzden seramik ya da krom çeliğinden yapılmış bileği taşı veya bıçak bileyicisi kullanınız.

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

### **Bıçağın saklanması ve kullanımı**

Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri



kesmeniz gerekirse: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyiniz.

Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyiniz.

Bıçaklarınızı her zaman bıçaklık ya da duvara asılan manyetik levha üzerine yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

## عربي

### قبل اول استخدام

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

## التنظيف

يفضل غسل السكاكين يدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحون، إلا أن حافة السكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تصدأ.

اغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. وهذا يمنع أي خطر من انتشار البكتيريا من أطعمة مثل الدجاج وحتى الخضروات الطازجة على سبيل المثال. لتجنبى ظهور العلامات على الشفرة، جففي السكين فوراً بعد غسلها.

## الشحذ والسن

السكين الحاد أكثر أماناً للاستخدام من غير الحاد، لذا يُنصح بشحذ السكين بانتظام. وهذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها. يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعياً للاستخدام العادي في المنزل.

وتذكّري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. ولهذا السبب،

تحتاجين إلى استخدام مسن فولاذي مصنوع من السيراميك أو فولاذ الكروم، أو مشحذ أو مسن.

إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة.

### **طريقة حفظ واستخدام السكين**

تجنّبي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.

استخدمي دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالتقطيع مطلقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.

احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغناطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

