

## 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.



Design and Quality  
IKEA of Sweden

## 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.
- 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.

### 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 Schäffler 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 aufzubewahren. 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 corrodre 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.
- 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.

### Aanzetten en slijpen

- En 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 bevoren 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.

### 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 devant 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.

### Aantal opbevarer og bruger du din kniv

- Undgå at skære igennem frose eller meget hårde madvarer (f.eks. ben), da det kan få æggen til at bøje eller knivsbladet til at løse sig. Hvis du ikke kan undgå at skære i hårde madvarer, skal du trække kniven frem og tilbage. Lad være med at vrikke kniven fra side til side.
- Brug altid et skærebræt af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, metal eller keramik.
- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

## 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 beschadigd worden of het Messerblatt kan腐烂.
- Laver en 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.
- 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.

### Aanzetten en slijpen

- En 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.

### Slibning og skærping

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor anbefaler vi dig at slike kniven sjældent.

### Brining

- Brýna þarf hnífuna reglulega, en beittir hnifar eru öruggari í tilbúusíðum. Hnífusblað pessa hnifs er úr ryðriu stál sem auðvelt er að bryna. Miðað við venjuleg heimilisafnöt er ráðlagt að brýna hnif einu sinni í viku.

### Oppbevaring og bruk av kniven din

- Bruk altid et skjærefejl af 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.

## Dansk

### Før produktet bruges første gang

- Før produktet bruges første gang, skal det vaskes, skyles og tøres grundigt.

### Rengøring

- En kniv skal helst vaskes 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 bruk. Så undgås du mærker på knivbladet og forhindrer bakterier i at sprede sig mellem forskellige madvarer.

### Aanzetten en slijpen

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor anbefaler vi dig at slike kniven sjældent. Kniven skal helst vaskes 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.
- 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.

### Slibning og skærping

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor anbefaler vi dig at slike kniven sjældent. Kniven skal helst vaskes 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.
- 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.

### Brining

- Brýna þarf hnífuna reglulega, en beittir hnifar eru öruggari í tilbúusíðum. Hnífusblað pessa hnifs er úr ryðriu stál sem auðvelt er að bryna. Miðað við venjuleg heimilisafnöt er ráðlagt að brýna hnif einu sinni í viku.
- Athugið að brýnið barf alltaf að vera úr harðara efnin í hnífusblaðinu. Þess vegna þarf að nota brýni í hnómártí, keramíki, hverfistén eða hnifabryni.
- Ef hnifur verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slæmrar umhíðru, gæti þurft að láta fagfólk 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 blaðini. Ef skorið er í frosin matvæli ætti að draga hnifin fram og tilbaka. Ruggið honum ekki í hliðanum.

- Bruk altid et skjærefejl af tre eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, 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.

### Magyar

### Az első használat előtt

- A termékét első használat előtt mosd, öblítsd el, és alaposan törölök szárazra.

### Tisztítás

- A késéket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valósínűséggel nem meggyőző, ha mosogatógépben tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.

- 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.

### Afilatura

- Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato, perciò affila regolarmente il coltello. Questo coltello ha una lama in acciaio inossidabile, un materiale facile da affilare. È consigliabile affilare una volta alla settimana.

### Élezés, fenés

- Az éles késéket biztonságosabban használhatók, mint az életlenek, ezért gyakran élezésekkel készítik a kését. A kés pengéje könnyen élezhető, rozsdamentes acélból készült. Normál háztartással használhat esetén ezt tanácsos lehetőség elvégezni.

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

- Tieni presente que 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.

- Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado profesional.

- 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.

- Lehetőleg ne használj a késéket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszer kelt vágón, minden kés előre-hátra mozgatásával vágj. Soha ne mozgasd a kést oldalról irányba.

- 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 que se prolonga su vida útil.

### Almacenaje y mantenimiento

-

## Latviešu

### Pirms pirmās lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas kārtīgi nomazgāt, noskalot un noslaicīt.

### Kopšana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenoturētušas un nesāktu rūsēt, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Nomazgāt un noslaukti nazi uzreiz pēc tā lietošanas. Tā vēlāk iespējams izvairīties no skrāpējumiem uz asmens un baktēriju izplāšanās.

### Asināšana

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādēļ regulāri asini savus nažus. Nažu asmeni izgatavoti no nerūsējošā tērauda, kas ir viegli uzasināms materiāls. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā.
- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmās, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvēlies nažu asināmā, kas izgatavots no keramikas vai hroma tērauda vai arī galudu.
- Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pēc profesionāla.

### Nažu lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai ļoti cieetus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezot cieetus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas pusēs uz otru pusi jeb pa labi un pa kreisi.
- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtutes dēļti. Negrieziet uz stikla metāla vai keramikās 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 gaminį išplaukite ir sausai nušluostykite.

### Kaip valyti

- Peilius geriau plauti rankomis. Nesugadinsite jūj ir plaudami iindaplovėje, tačiau kraštas galbūt pažeistas, o ašmenys gali aprūdyti.
- Nuplauti ir nušluostyti peilių patartina iškart panaudojus. Taip ant geležės nesusidarys dēmių ir neužsiveis bakterijų, patekusij ant jos nuo jvairių maisto produktų.

### Kaip galstyti

- Astriū peiliui naudotis saugiau, todėl ji reikėtų reguliariai pagalasti. Pagalasti peilio geležę, pagamintą iš nerūdijančio plieno, visiškai paprasta. Iprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galstyti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galstavus turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminių ar chromuotų plienų, šliauvinimo akmenų arba peilių galastuvą.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peilius labai atpaku, ašmenų aštrumui atstatyti gali prieikti specialistų pagalbos.

### Kaip naudoti ir laikyti peilių

- Stenkite nepajauti šaldytu ir labai kietu produkty (pavyzdžiu, kaulu), nes geležė galės sulinkti arba imti klibėti. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peiliu pirmyn ar atgal, o ne į šonus.
- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtutes dēļti. Negrieziet uz stikla metāla vai keramikās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnetiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

## Portugues

### Antes da primeira utilização

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

### Limpzea

- 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.
- Nuplauti ir nušluostyti peilių patartina iškart panaudojus. Taip ant geležės nesusidarys dēmių ir neužsiveis bakterijų, patekusij ant jos nuo jvairių maisto produktų.

### Afiar e aguçar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso, afeie 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 faca. 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

- Lăvați, enaște și uscați bine acest produs înainte de a-l utiliza pentru prima dată.

### Curățare

- Este de preferat să speli cuțitile manual. Cuțitile 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 urmărilor pe lama și previi riscul împărtășirii bacteriei de la unele alimente la altele.

### Brușenie și ostrenie

- Înțepătării nu este nevoie să le fie nevoie să le fie și cuțitul de la oțet. Pe de altă parte, este de preferat să speli cuțitul în mod regulat. Aceste cuțituri sunt deosebit de rezistență la oțet. Înțepătării nu sunt recomandate în mod regulat.
- Atât oțetul, cât și cuțitul trebuie să fie ascuțiti în mod săptămânal.
- Retine că accesoriul pentru ascuțirea cuțitului trebuie să fie dintr-un material mai rezistent decât lamele. Din acest motiv, trebuie să folosești un accesoriu de ascuțit din otel care să fie mai rezistent decât lamele.

### Pouzdranie a odkladanie nožov

- Nekräjajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pilku, nikdy ho nevykyvujte.

### Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelațe sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate tocă sau indoi. Folosește întăreala și tocător din lemn sau plastic.
- Naudokite medines ar plastikines pjautumo lentas. Nepjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stote arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležė, peiliui ilgiau tarnauba.

### 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.

## Slovensky

### Pred prvým použitím

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

### Čistenie

- Nože umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umýváčka riadu nôž vžene poškodila, možе však dôjsť k otopeniu alebo hrdzavaniu čepeľe.

### Curățare

- Po užívaniach je potrebné odstrániť očisku a posušiť nož.

### Brúsenie a ostrenie

- Nažu nož 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 nož jedenkrát týždenne.

### Čistenie a ošetrovanie

- Nažu nož je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nôž má čepeľ z nehrdzavejúcej ocole, ktorá sa ľahko brúsi. Pri bežnom používaní v domácnosti sa odporúča brúsiť nož jedenkrát týždenne.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.

### Používanie a odkladanie nožov

- Odstráňte nožové sa boleznosťami za použitia nožov.