

TIGERBARB

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

Suomi

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese, huuhtele ja kuivaa tuote huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Puhdistaminen

- Veitset on parasta pestä käsin. Veitsi ei mene pilalle konepesusta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua.

- Puhdista ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen. Näin terään ei jää läikkiä, ja eri ruoka-aineista peräisin olevat bakteerit eivät pääse leviämään.

Teroitus

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

- Teroitteen on oltava lujuempaa materiaalia kuin veitsen terän. Käytä siis keraamista tai kromiteräksestä valmistettua teroituspuikkoa, hiomakiveä tai veitsenteroitinta.

- Jos veitsetä ajan mittaan tai huolimattoman käytön seurauksena tulee todella tylsä, veitsi on hyvä teroituttaa ammattilaisella.

Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkaamista 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 magneettiliistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

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.
- 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.
- Das Messer direkt nach der Benutzung spülen und abtrocknen. So vermeidet man das Verfärben der Klinge und eventuelles Übertragen von Bakterien von einem Lebensmittel auf das andere.

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 Schliiff 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 festemr 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 Magneteiste an der Wand aufbewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

Česky

Před prvním použitím

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

Čistění

- Nože je nejlpeší mýt v ruce. Nože můžete mýt i v myčce, ale jejich hrany se mohou poškodit a ostří začít korodovat.
- Nůž očistěte a do sucha otřete hned po použití. Vyhnete se tak skvrnám na stěnce i šíření bakterii z potravín.

Bryning och slipning

- 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 ocilku z keramické nebo chromové oceli, brousek nebo ocilku na nože.
- Pokud se nůž ztupil následkem dlouhého používání nebo nedbalosti, měli byste jej nechat nabrousit odborně.

Používání a skladování nože

- Vyhňte 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 prkenko. Nikdy nekřájejte potraviny na povrchu ze skla, kovu nebo keramiky.
- Nože ukládejte do stojanu nebo na magnetický pásek na zdi. Ochráňte tak ostří a prodloužte jejich životnost.

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 corroder 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.

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'outils servant à aiguiser doit être dans un matériau plus dur que le métal de la lame. Cest 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

- Éviter 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.
- Conservr 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 en droog dit product grondig voor het eerste gebruik.

Onderhoud

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

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.

Italiano

Prima del primo utilizzo

- Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lavalo, 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 antistettiche 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 proteggi il taglio e prolunghi la durata dei tuoi coltelli.

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 æggen kan blive beskadiget, og knivbladet kan ruste.

- Vask og tør kniven umiddelbart efter brug. Så undgår du mærker på knivbladet og forhindrer bakterier i at sprede sig mellem forskellige madvarer.

Slibning og skærpning

- 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 stryggestål 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 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 skærebæret 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 knivsåggen, og giver kniven længere holdbarhed.

Íslenska

Áður en varan er tekin í notkun

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

Þrif

- Hnifar endast betur ef þeir eru handþvegnir. Það er ólíklegt að hnífurinn skemmist við það að fara í uppþvottavél en eggin getur skemmst og blaðið getur eyðst.

- Þvoðu og þurrkaðu hniffin strax að lokinni notkun. Það kemur í veg fyrir ljóta bletti á blaðinu og kemur einnig í veg fyrir að bakteríur dreifist milli matvælagunda.

Brýning

- Brýna þarf hnífa reglulega, en beittir hnifar 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 kromstáli, keramíki, hverfistein eða hnífabryni.

- Ef hnífur verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slæmrar umhriðu, gæti þurft að láta fagfolk um að brýna hann til að ná bitinu aftur göðu.

Geymsla og notkun á hnífum

- 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 hniffin fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hlíðanna.

- Notið alltaf skurðarbretti úr víð eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málmí.
- 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 og tørk av prokktet nøye før første gangs bruk.

Rengjøring

- Kniver har det beste hvis de vaskes for hånd. Kniven blir ikke ubrukelig dersom den vaskes i maskin, men eggen kan skades eller bladet kan korrodere.

- Rengjør og tørk kniven omgående etter bruk. Slik unngår du merker på knivbladet og forhindrer at bakterier sprer seg mellom ulike matgrupper.

Skjerping 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 skjærefejl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.

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

Polski

Przed pierwszym użyciem

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

Czyszczenie

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

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 ostra. Dlatego używaj osełki wykonanej z ceramiki lub stali chromowanej, kamienia do ostrzenia lub ostrzałki do noży.
- Jeśli na skutek długiego używania lub zaniedbania nóż mocno się stepi, niebezpieczne 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 przcinać twarde potrawy: przecinaj 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.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas kārtīgi nomazgāt, noskalot un noslaucīt.

Kopšana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenotrulīnātos un nesāktu rūstēt, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Nomazgā un noslauki nazi uzreiz pēc tā lietošanas. Tā veidā iespējams izvairīties no skrāpējumiem uz asmens un baktēriju izplatīšanās.

Asināšana

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādej regulāri asini savus nažus. Nažu asmeņi izgatavoti no nerūsojšoā 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 asmeņi 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 pusī jeb pa labi un pa kreisi.
- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtuves dēlīti.
- Negrieziet uz stikla, metāla vai keramikās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja.
- Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeņi un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

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 брусок из хромированной стали, точильный камень или ножеточку.
- 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 погнуться 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.

Lietuvių

Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami pirmą kartą gaminį išplaukite ir sausai nušluostykite.

Kaip ylyti

- Peilius geriau plauti rankomis. Nesugadinsite jų ir plaudami indaplovėje, tačiau kraštas gali būti pažeistas, o ašmenys gali aprūdyti.
- Nuplaukti ir nušluostyti peilį patartina iškart panaudojus. Taip ant geležties nesudarys dėmių ir neužsiveis bakterijų, patekusių ant jos nuo įvairių maisto produktų.

Kaip galąsti

- Aštrių peiliu naudotis saugiau, todėl jį reikėtų reguliariai pagaląsti. Pagaląsti peilio geležtę, pagamintą iš nerūdijančiojo plieno, visiškai paprasta. Įprastai naudojant peilius butyje, juos rekomenduojama galąsti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galąstuvas turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šlifavimo akmenį arba peilių galąstuvą.
- Jeį po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peilis labai atbuko, asmeņų 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 klībėti. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, brukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Nepjunkite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

Portugues

Antes da primeira utilização

- Lave, enxague e sequе бem este produto antes de o utilizar pela primeira vez.

Limpeza

- É aconselhável lavar as facas а mão. É improvável que а faca fique estragada se for lavada na máquina de lavar loiça, mas а ponta pode ficar danificada e а lâmina pode ganhar ferrugem.
- Limpe e sequе а faca imediatamente após а utilização. Ao fazê-lo, evita manchas na lâmina e consegue controlar о risco de proliferação de bactérias.

Afiar e aguçar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romба. Por isso, afie regularmente а 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 о 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 а faca ficar muito romба devido а uma longa utilização ou а falta de cuidado, а lâmina poderá ter de ser afiada por um profissional.

Guardar e usar а sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que а lâmina encurve ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: passe а faca para а frente e para trás através do alimento. Não oscile а faca lateralmente.
- Utilize sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, metal ou cerâmica.
- Guarde а faca num bloco de facas ou numa calha magnética na parede. Guardar as facas da maneira adequada protege а lâmina e prolonga а sua vida.

Srpski

Pre prve upotrebe

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

Održavanje

- Noževe je bolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini ne зипсуе niж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заржавіти.
- Рекомендується мити і витирати niж відразу ж після використання. Це допоможе запобігти появі плям і зменшит ризик поширення бактерія s različitih namirnica.

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož bezbedniji je od tupog, zato redovno oštri nož. Ovaj nož ima oštricu od nerđajućeg čelika koja se lako oštri. 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.
- 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.

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 ka levo-desno.
- Uvek koristiti plastičnu ili drvenu dasku za sečenje. Nikada ne reži na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož čuvaj u bloku за noževe ili na magnetnoj traci na zidu. Čuvanjem noževa na pravilan način štitiš im oštricu i produžavaš trajanje.

Româna

Înainte de prima utilizare

- Înainte de prima utilizare, spală, clătește și usucă produsul cu grijă.

Curățare

- Este de preferat sa speli cuțitele manual. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de lavar loică, mas а ponta pode ficar danificada e а lâmina pode ganhar ferrugem.
- Curăța și usucă cuțitul imediat după folosire. Astfel eviți formarea urmelor pe lamă și previi riscal împraștierii bacteriilor de la unele alimente la altele.

Ascuțire

- Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, аșadar ascute cuțitele în mod regulat. Acest cuțit are о lamă din oțel inoxidabil, care este simplu de ascuțit. Pentru uz domestic, se recomandă ascuțirea cuțitului о 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 tociă.
- Dacă cuțitul а devenit бont din cauza unei utilizări îndelungate sau neglijente, poate fi necesar să se ascută lama în mod profesionist pentru а-i refaca marginea.

Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu tăia 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 о suprafață de sticlă, metal sau ceramică.
- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe о bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare а cuțitelor le protejează lama și le prelungeste durata de viață.

Slovensky

Pred prvým použitím

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

Čistenie

- Nože umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umývačka riadu nôž vážne poškodila, môže však dôjsť k otupeniu alebo hrdzaveniu čepele.
- Po použití nôž ihneď očistite а osušte. Predídete tak vzniku škvrn na čepele а zároveň zabránite prenášaniu baktérií z potravín.

- 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 nože jedenkrát týždenne.
- Brúška musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Preto musíte použiť keramickú alebo chromovú brúsku alebo ocieľok.
- Ak je nôž po dlhom používaní alebo nedostatočnej údržbe veľmi tupý, nechajte ho nabrúsiť u odborníka.

Používanie а odkladanie nožov

- Nekrájajte mrazené а príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli а príliš neotupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pilkou, nikdy ho nevykvyvujte.
- 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 а predlžuje jeho životnosť.

Oštrénje іn brušénje

- 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 ltevji. S pravilnim shranjevanjem nožev zaščitíš rezila in podaljšaš njihovo življenjsko dobo.

Slovensky

Pred prvým použitím

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

Čistenie

- Nože umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umývačka riadu nôž vážne poškodila, môže však dôjsť k otupeniu alebo hrdzaveniu čepele.
- Po použití nôž ihneď očistite а osušte. Predídete tak vzniku škvrn na čepele а zároveň zabránite prenášaniu baktérií z potravín.

Brúsenie а 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 nože jedenkrát týždenne.
- Brúška musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Preto musíte použiť keramickú alebo chromovú brúsku alebo ocieľok.
- Ak je nôž po dlhom používaní alebo nedostatočnej údržbe veľmi tupý, nechajte ho nabrúsiť u odborníka.

Používanie а odkladanie nožov

- Nekrájajte mrazené а príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli а príliš neotupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pilkou, nikdy ho nevykvyvujte.
- 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 а predlžuje jeho životnosť.

Български

Преди първата употреба

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

Почистване

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

Подостряне и наточване

- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъплите, 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 бѐде 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 настрана.
- 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.

Ελληνικά

Прιν την πρώτη χρήση

- Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε προσεκτικά αυτό το προϊόν, πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Φροντίδα

- Είναι προτιμότερο та μαχαίρια να πλύνονται 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 την χρήση. Αυτό θα βοηθήσει, ώστε να αποφεύγονται οι άσχημοι λεκέδες επάνω στην λάμα και να προλαμβάνεται ο κίνδυνος μετάδοσης μικροβίων από διαφορετικές τροφές.

Τρόχιμα 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.
- На 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 μαχαριών.
- Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε λόγω παρατεταμένης χρήσης, είτε λόγω απροσεξίας, μπορεί να χρειαστεί επαγγελματικό ακόνισμα για να αποκατασθεί η λεπίδα του.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαίριου σας

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη ή 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 μαχαριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαίριου.

Hrvatski

Prije prve korištenja

- Prije prve upotrebe temeljito oprati, isprati і osušiti posude.

Čišćenje

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

Oštrenje і brušenje

- Oštar nož sigurniji je за upotrebu od tupog pa je nož potrebno redovito oštрити. Oštrica ovog noža izrađena je od nehrđajućег čelika koji se lako oštрити. Oštrenje jednom tjedno obično je dovoljno за normalnu upotrebu u kućanstvu.
- Zapamti da oštrač mora biti od materijala tvrdег od čelične oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijamantrni ili čelični oštrač за noževe.
- Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, potrebno ga je naoštрити kod profesionalnog oštrača.

Spremanje і upotreba noža

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete iskriviti і istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag і naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož ustranu.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku за rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož spremite u stalak за noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štítite oštricu noža і produļujete njihovo trajanje.

عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

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

التنظيف

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

- نظفي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. هذا الأمر سيساعدك على تجنب ظهور آثار بشعة على شفرة السكين كما سيمنع خطر البكتيريا التي تنتشر من مواد غذائية مختلفة.

الشحذ والسن

- السكين الحاد أكثر أمانا 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.
- وتذكري 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 علّاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيّل عمرها.