

BRILJERA

Design P Amsell/B Berlin

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

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. Although the molybdenum/ vanadium steel used in this knife stays sharp longer than ordinary stainless steel, you should still sharpen the knife at regular intervals. 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 blades. For this reason you need to

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

use a knife sharpener made of ceramic, diamond or a whetstone. Never use a sharpener of stainless steel.

- 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.

Taking care of the wooden handle

- To best protect the wooden material and increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for example vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat after 24 hours. Repeat the process when necessary.

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

- Do not allow the wooden handle to come into contact with water, soak or get moist for a prolonged period.

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.

Schärfen und schleifen

- Mit einem scharfen Messer geht die Arbeit leicht von der Hand. Molybdän-/Vanadiumstahlklingen sind mit einem

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

Wetzstab leicht zu schärfen. Messer, die täglich benutzt werden, sollten etwa einmal wöchentlich geschärft werden.

- Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge. Ein Keramikwetzstab, ein diamantbeschichteter Wetzstab oder ein Wetzstein sind gut geeignet. Keinen Edelstahlwetzstab benutzen.
- 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

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

De eerste versie van het mes van de serie Brilljera

istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlaćite nož nazag i naprijed kroz hranu. Ne pomićite nož ustranu.

- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku za rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož spremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štitite oštricu noža i produjuljete njihovo trajanje.

Briga o drvenoj dršci

- Kako bi se drveni materijal što bolje zaštitio te kako bi se povećala njegova prirodna otpornost na vlagu, trebalo bi ga premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice biljnim uljem. Najljiti jednom, obrisati višak ulja i zatim ponoviti postupak nakon 24 sata. Po potrebi ponoviti postupak.
- Drvena drška ne bi smjela biti u dodiru s vodom niti se namakati ili biti vlažna dulje vrijeme.

Ελληνικά

Πριν από τη πρώτη χρήση

Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε το μαχαίρι πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

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 bolj varen kot top nož. Čeprav rezilo iz molibden/vanadijevega jekla zagotavlja trajnejšo ostrino, kot rezila iz običajnega nerjavečega jekla, morate nož kljub temu redno ostriti. Pri običajni uporabi v gospodinjstvu je priporočljivo, da nož ostrite enkrat tedensko.
- Ne pozabite, da mora biti ostrilo izdelano iz tršega materiala, kot je jeklo v rezilih. Zato vedno uporabljajte le keramična in diamantna ostrila ali ostila iz brusnega kamna. Ne uporabljajte ostril iz nerjavečega jekla.

Καθάρισμα

- Είναι προτιμότερο τα 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 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

- Ενα κοφτερό μαχαίρι, είναι πιο ασφαλές στην χρήση από ένα στομωμένο μαχαίρι. Παρόλο που το ασάλι από μολυβδαίνιο/βανάδιο από το οποίο είναι κατασκευασμένο αυτό το μαχαίρι παραμένει κοφτερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από το κανονικό ανοξείδωτο ασάλι, καλό είναι να ακονίζετε το μαχαίρι σας τακτικά. Για κανονική οικιακή χρήση, συνιστούμε αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.
- Να θυμάστε, ότι το ακονιστήρι πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό που

- Če nož po dolgotrajni uporabi ali pomanjkljivem vzdrževanju postane povsem top, ga zaujajte strokovnjaku, da mu povrne pravo ostrino.

- 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 shranjiv v stojalju za nože ali na stenski magnetni telvi. S pravilnim shranjevanjem nožev zaščitiš rezila in podaljšaš njihovo življenjsko dobo.

Nega lesenega ročaja

- Da les zaščitiš in povečaš njegovo naravno odpornost proti vlagi, ga premaži z oljem, odobrenim za stik s hrano, npr. rastlinskim oljem. Les naloži, obriši morebitno odvečno olje ter postopek ponovi čez 24 ur. Postopek ponavljaj po potrebi.
- Leseni ročaj ne sme priti v stik z vodo, se namakati v vodi ali ostati moker dlje časa.

- σκληρό από τη λεπίδα του μαχαίριού. Γι' αυτό, πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από κεραμικό, με επικάλυψη διαμαντιού, ή από ακονόπετρα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από ανοξείδωτο ασάλι.
- Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε διότι έχει χρησιμοποιηθεί πολύ, είτε διότι δεν έχει φροντιστεί κατά τη χρήση του, μπορεί να χρειαστεί για την επιδιόρθωσή της κόψης το τρόχισμα της λάμας να πραγματοποιηθεί από έναν επαγγελματία.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαίριού σας

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματα: 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 κεραμικά.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαίριων ή σε μια μαγνητική μπάρα

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.

Bileme ve keskinleştirme

- Keskin bir bıçak kör bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir. Molibden/vanadyum çelik kullanılarak yapılmış bu bıçak, sıradan paslanmaz çelik bıçaklara nazaran daha uzun süre keskin kalabilmesine rağmen yine de düzenli aralıklarla bilenmelidir. Ev kullanımı için haftada bir kez bilenmesi tavsiye edilir.
- Unutmayın, bileyicinin yapıldığı malzeme bıçağın çeliğinden daha sert olmalıdır. Bu nedenle seramik, elmas veya bir

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

Φροντίζοντας το ξύλινο χερούλι

- Για να είναι καλύτερη η προστασία του ξύλινου υλικού και να αυξήσετε τη φυσική του αντέσταση στην υγρασία, θα πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία με λάδι εγκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα, για παράδειγμα φυτικό έλαια. Αλείψτε με λάδι μία φορά, σκουπίστε τυχόν περίσσεια λαδιού και στη συνέχεια επαναλάβετε τη διαδικασία 24 ώρες αργότερα. Επαναλάβετε τη διαδικασία όταν είναι απαραίτητο.

- Μην αφήνετε το ξύλινο χερούλι να παραμένει σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Українська

Перед першим використанням
Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

Очищення

- Ножі краще мити вручну. Миття

bileme taşından yapılmış bir bıçak bileyici kullanmanız gerekir. Paslanmaz çelikten bir bıçak bileyici kesinlikle kullanmayınız.
Bir bıçak eğer uzun süre kullanım veya dikkatsiz kullanım sonucunda çok körleşmiş bir hale geldiyse, profesyonel bir bileme ve bakım yapılması gerekebilir.
Бıçağın saklanması ve kullanımı
• Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesini 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.

- Ahşap sapın bakımı**
- Ahşap malzemeyi en iyi şekilde korumak ve neme karşı doğal direncini artırmak için, gıda ile teması onaylanmış yağ,

- в посудомийці не знісує ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.
- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Це допоможе запобігти ризику потраплення бактерій, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.
- Щоб уникнути утворення слідів на лезі, сушіть ніж одразу після миття.

Зачоування та шліфування

- Гострий ніж безпечніший у використанні, ніж затуплений. Хоча лезо ножа виготовлене з ванадій-молібденової сталі і зберігає гостроту довше, ніж звичайна нержавіюча сталь, його необхідно регулярно гострити. Одного разу на тиждень достатньо для звичайного домашнього використання.
- Пам'ятайте, що точило має бути виготовлене з матеріалу твердішого, ніж сталь леза. Для цього знадобиться точило, зроблене з кераміки, алмаза чи гострилого каменю.

- Не використовуйте точило з нержавіючої сталі.

- Якщо в результаті тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення ріжучого 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.

Doгляд за дерев'яною ручкою

- Для більшого захисту та природної стійкості деревини до впливу вологи, її слід обробити олією, яку можна використовувати з харчовими продуктами — наприклад, рослинною. Обробіть поверхню олією один раз, видаліть надлишок і повторіть через 24 години. Повторюйте ці кроки за потреби.

السّحذ و السّون

- السّكین الخاد آمن في استخدامه أكثر من السكین الكلیل. ورغم أن فولاذ المولیبدینوم/ الفانادیوم المستخدم في هذا السكین یقی حادا لفترة أطول من السّیتینلس ستیل العادي، إلا أنه یتعین عليك سّحذ السكین على فترات منتظمة. يُصح في العادة بمرّة واحدة أسبوعياً في حالة الاستّخدام العادي في المنازل.

- تذكّرې بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفّرات. لهذا السبب ستكونی بحاجة إلى استخدام مسن سكین مصنوع من السيراميك، الھاس أو حجر السّحذ. لا تستخدمی أبداً مسن من السّیتینلس ستیل.

- إذا أصبح السكین كلیل جداً نتیجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى سّحذ محترف للسكین لاستعادة شفّرتها الحادة

طريقة حفظ واستخدام السكین

- تحتّیي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام). فهذا قد یثني الحافة ویؤدی إلى فقدان حدة الشفّرة. وفي حالة

- Не допускайте контакту дерев'яної ручки з водою чи намокання протягом тривалого часу.

Srpski

Pre prve upotrebe

Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Čiščenje

- Noževe je najbolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može oštetiti i zardati.
- Nož operi i osuši odmah nakon upotrebe. To je ujedno i najbolja prevencija širenja bakterija sa, recimo, sirove piletnice 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. Iako čelik s molibdenom/vanadijumom od kojeg je napravljen ovaj nož duže ostaje oštar nego obični nerđajući čelik, ipak moraš redovno oštriti ovaj nož. Savetuje se jednom sedmično ako se upotrebljava u domaćinstvu.
- Oštarč mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga

قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمير السكین للخلف والأمام. لا تحركي السكین من جانب إلى آخر.

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

- احفظي السّكّين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغناطيسية على الجدار. إن حفظ السكین بالطريقة الصحيحة یحمي حافتها ویطیل عمرها.

العناية بالمقبض الخشبي

- لحماية المادة الخشبية بشكل أفضل وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة، يجب معالجة المادة بزيّت معتمد للتلامس مع الطعام، على سبيل المثال الزيت النباتي. امسحي مرّة واحدة بالزيّت، وأزيلی أي فائض من الزيت ثم كرّري بعد 24 ساعة. كرّري العملية عند الضرورة.
- لا تدعيّ المقبض الخشبي يتلامس مع الماء أو يتم نقعھ في الماء أو يتعرّض للبلل لفترة طويلة.

- moraš upotrebljavati porcelanski ili dijamantski oštrač ili brus. Nikad ne upotrebljavaj oštrač od nerđajućeg čelika.
- Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštři.

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: povlaćite 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.

Briga o drvenoj dršci

- Da najbolje zaštićiš drveni materijal i povećaš njegovu prirodnu otpornost na vlagu, tretiraj ga uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, npr. biljnim. Namaži jednom uljem, obriši višak i ponovi posle 24 sata. Postupak ponovi kad bude neophodno.
- Ne ostavljaj drvenu dršku duže u kontaktu s vodom, nemoj je potapati ni kvasiti.