

# VARDAGEN

Design P Amsell/B Berlin

## 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, the blade may corrode or the surface on the plastic handle may become dull.
- 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

Een bijlader van een mes met de vingerhoed van een mes.

Een bijlader van een mes met de vingerhoed van een mes.

- 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, porselein of metaal.
- 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 skal helst vaskes af i hånden. Kniven bliver sandsynligvis ikke ødelagt af at blive vasket i opvaskemaskine, men bladet kan blive beskadiget, ruste, eller overfladen på plastgrebet kan blive mat.
- Vask kniven umiddelbart efter brug. Det forebygger risikoen for, at der spredes bakterier fra f.eks. rå kylling til friske grøntsager.
- For at undgå pletter på bladet anbefales det at tørre kniven, umiddelbart efter at den er vasket.

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 food (for example, bones), 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 of glass, porcelain or metal.
- 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.

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

- Slibning**
  - En skarp kniv er mere sikker at anvende end en sløv. Molybdæn-/vanadiumstålet, der er brugt i denne kniv, bliver ved med at være skarpt i længere tid end almindeligt rustfrit stål, men du bør alligevel slibe kniven med jævne mellemrum. En gang om ugen anbefales som regel ved brug i en almindelig husholdning.
  - Husk, at strygestålet skal være fremstillet af et hårdere materiale end knivens stål. Brug derfor et strygestål af keramik, diamant eller en slibesten. Brug aldrig et strygestål af rustfrit stål.
  - Hvis en kniv blevet meget sløv efter lang tids brug eller uforsigtighed kan det være nødvendigt at få en professionel til at slibe den for at gøre bladet skarpt igen.

**Sådan opbevarer og bruger du kniven**

- Undgå at skære i frosne eller meget hårde fødevarer (f.eks. ben og knogler), da det kan få bladet til at bøje eller blive ujævnt. Hvis du skærer i hårde fødevarer: Træk kniven lige frem og tilbage. Lad være med at skubbe den fra side til side.
- Brug altid et skærebræt af træ eller plast. Skær aldrig på en overflade af glas, porcelæn eller metal.
- Opbevar kniven i en knivblok eller på en

magnetliste på væggen. Hvis du opbevarer knivene korrekt, beskyttes skæret, og det forlænger knivens holdbarhed.

- 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, das Messerblatt könnte korrodieren und die Griffoberfläche könnte matt werden.
  - Das Messer direkt nach der Benutzung spülen und abtrocknen. 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 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

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

magnetliste på væggen. Hvis du opbevarer knivene korrekt, beskyttes skæret, og det forlænger knivens holdbarhed.

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

## Íslenska

**Fyrir fyrstu notkun**

- Þvotið, skolið og þurrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

**Þrif**

- Þvo ætti hnifana í höndunum. Ólíklegt er að hnifur skemmist við að fara í uppþvottavél en blaðið getur skemmst eða tærst og yfirborð handfangsins dofnað í útliti.
- Þvoið og þurrkið hnifinn strax að notkun lokinni. Það kemur í veg fyrir hættu á að bakteríur smitist til að mynda úr hráum kjúklingi í ferskt grænmeti.
- Til að forðast blettamyndun ætti að þurrka hnifinn vel strax eftir þvott.

**Skerping**

- Beittur hnifur er öruggari í notkun en bitlaus. Þótt molybdenum/vanadium stálið í þessum hníf haldi biti sínu lengur en venjulegt ryðfritt stál, ætti samt að skerpa hnifinn reglulega. Einu sinni í viku er ráðlegt miðað við venjulega heimilisnotkun.

Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.

**Aufbewahrung und Benutzung**

- 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-, Porzellan- oder Metalloberflächen 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.

**Entretien**

- Il est préférable de laver les couteaux à la main. Non pas que le couteau devienne

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

- Munið að brýnið þarf að vera úr harðara efni en stálið. Þess vegna þarf að nota keramik- eða demantsbrýni eða hverfistein. Notið aldrei brýni úr ryðfriú stáli.

- Ef hnifurinn verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slakrar umhirðu gæti þurft að leita til fagmanns til að láta brýna hnifinn.

**Geymsla og notkun**

- Forðist að skera frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á blaðinu. Ef skorið er í frosin matvæli ætti að draga hnifinn fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hliðanna.
- Notið alltaf skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málm.
- Geymið hnifinn í hnifastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífins.

inutilisable s’il est passé au lave-vaisselle, mais cela risque d’abîmer la pointe, d’attaquer la lame ou de ternir la poignée en plastique.

- Lavez et essayez le couteau immédiatement après usage pour éviter que les éventuelles bactéries d’un aliment, par exemple du poulet cru, ne se transmettent à d’autres aliments.
- Essuyez la lame tout de suite après l’avoir lavée pour éviter les marques.

**Affûtage et aiguisage**

- Un couteau bien aiguisé est plus sûr à utiliser qu’un couteau émoussé. Bien que l’acier en molybdène/vanadium utilisé dans ce couteau reste affûté plus longtemps qu’un acier inoxydable ordinaire, il est conseillé de l’aiguiser à intervalles réguliers (une fois par semaine pour un usage domestique ordinaire).
- L’aiguiseur doit être fait dans un matériau plus dur que celui de la lame du couteau. Utilisez un fusil en céramique, en diamant ou une pierre à aiguiser. Ne jamais utiliser de fusil en acier inoxydable.
- Si la lame est très usée en raison d'une utilisation prolongée ou d'un manque d'entretien, vous pouvez apporter votre couteau chez un affûteur professionnel.

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

## Norsk

**Før første gangs bruk**

- Vask, skyl og tork av kniven før første gangs bruk.

**Rengjøring**

- Kniver skal helst vaskes for hånd. Kniven blir sannsynligvis ikke ødelagt av å bli vasket i maskin, men bladet kan bli skadet, ruste, eller overflaten på plasthåndtaket kan bli matt.
- Vask kniven rett etter bruk. Det forebygger risikoen for at bakterier spres fra f.eks. rå kylling til friske grønnsaker.
- For å unngå flekker på bladet anbefales det å tørke kniven umiddelbart etter at den er vasket.

**Skjering og sliping**

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, skjerp derfor kniven med jevne mellomrom. Selv om molybden-/vanadiumstålet som er brukt i denne kniven holder seg skarpt lenger enn vanlig rustfritt stål, bør du likevel skjerpe kniven regelmessig. En gang i uken er vanligvis nok for vanlig husholdningsbruk.
- Husk at brynet må være laget av et hardere materiale enn knivstålet. Bruk

**Rangement et utilisation de votre couteau**

- Éviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) : la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière et de ne pas faire bouger la lame sur les côtés.
- Utiliser toujours une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en porcelaine ou en métal.
- Conserver votre couteau 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 best met de hand worden afgewassen. Ze worden in de vaatwasser niet onbruikbaar, maar de egge kan beschadigen, het lemmet kan corroderen en het oppervlak van het heft kan mat worden.

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

Ein Keramikwetzstab, ein Messer und ein Wetzstein

derfor et bryne av keramikk, diamantbryne eller en egen slipestein. Bruk aldri et bryne av rustfritt stål.

- Dersom kniven har blitt ordentlig sløv gjennom lang tids bruk eller uforsiktighet, kan profesjonell sliping være nødvendig.

**Oppbevaring og bruk av kniven din**

- Unngå å skjære gjennom frosnen eller svært hard mat (for eksempel bein), dette kan gi skader på bladetets kurve eller bryte av skår. Dersom du kutter hard mat: Trekk kniven frem og tilbake gjennom maten, ikke gyng kniven fra side til side.
- Bruk alltid en skjærefjøl av tre eller plast.
- Kutt aldri på en overflate av glass, porselen eller metall.
- Oppbevar kniven i en knivblokk, eller på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og forlenger knivens levetid.

## Suomi

**Ennen käyttöönottoa**

- Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

**Puhdistus**

- Suosittelimme pesemään veitset kâsin. Konepesu ei tee veitsestä

- käyttökelvotonta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua tai kädensijan pinta saattaa kärsiä.
- 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.

**Veitsen teroittaminen**

- Terävä veitsi on käytössä turvallisempi kuin tylsä. Vaikka tämän veitsen molybdeeni-vanadiiniteräksestä valmistettu terä säilyy terävänä normaalia ruostumattomasta teräksestä valmistettua terää pidempään, veitsi on silti hyvä teroittaa säännöllisin väliajoin. Normaalisti kotikäytössä tämä tarkoittaa teroittamista noin kerran viikossa.

- Muista, että teroittimen tulee olla materiaaliitaan kovempaa kuin teräksen, josta veitsi on valmistettu. Käytä siis keraamista tai timantiteroitinta tai hiomakiveä. Älä koskaan käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettua teroitinta. Jos veitsi on hyvin tylsä, ammatillaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.

**Veitsen säilytys ja käyttö**

- Vältä leikkaamista jäisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa

Teräveitsi

Kädensijasta valmistettu veitsi

Kädensija

anche se l'acciaio al molibdeno/vanadio di questo coltello rimane affilato più a lungo del comune acciaio inossidabile, affila comunque il coltello a intervalli regolari. È consigliabile affilare una volta alla settimana i coltelli usati quotidianamente. Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro della lama da affilare, quindi usane uno in ceramica o al diamante, oppure utilizza una pietra per affilare. Non usare mai un affilacoltelli in acciaio inossidabile.

- Se un coltello si è smussato per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

**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, porcellana o metallo.
- Riponi sempre il tuo coltello in un ceppo

Veitsi

Kädensija, joka on valmistettu terästä, ja terä

Terä veitsen kädensijassa

terän vääntymisen tai sen, että terästä irtoaa kappaleita. Jos leikkaat jäisiä/kovia tuotteita, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.

- Käytä aina puista tai muovista leikkuulautta. Älä käytä veistä lasi-, posliini- tai metallialustalla.
- 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, bladet korrodera och ytan på handtaget kan bli matt.
- 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.

Kniv

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

**Bryning och slipning**

- En vass kniv är säkrare att använda än en slö. Bryn därför kniven med jämna mellanrum. Kniven har blad av molybden/vanadiumstål som går bra att bryna. En kniv som används varje dag bör brynas någon gång i veckan.
- Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål, dvs. använd ett bryne av keramik, diamanbryne eller en brynsten. Använd inte ett bryne av rostfritt stål.
- Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning eller ovarsomhet 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 underlag av glas, porslin eller metall.
- Förvara kniven i en knivkubb eller fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.

Kniv

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

### Česky

**Před prvním použitím**

- Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

**Čištění**

- Nože by se měly umývat pouze ručně. Při mytí v myčce může dojít k poškození a korozi ostří nebo k poškození plastové rukojeti.
- Po použití nůž pečlivě omyjte a otřete. Předejdete tak šíření bakterií, například ze syrového kuřecího masa na čerstvou zeleninu.
- Po umytí nože ostří pečlivě vysušte, na ostří se tak nebudou tvořit skvrny.

**Broušení**

- Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý. Přeštěže molybden/vanadová ocel použítá u tohoto nože vydrží déle ostrá než ocel nerezavějící, měli byste ostří nože pravidelně brousit. Nože běžně používané v domácnosti doporučujeme brousit jednou týdně.
- Mějte na paměti, že brousek musí být z tvrdšího materiálu, než ze kterého je čepel nože. Proto musíte použít keramickou nebo diamantovou ocílku nebo brousek. Nikdy nepoužívejte brousek z nerezavějící oceli.

Kniv

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

- Je-li nůž po dlouhém používání nebo špatně udržbě již velmi tupý, nechte jej nabrousit odborně.

**Ukládání a používání nože**

- Vyhňete se řezání zmrazených nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), což by mohlo způsobit ohnutí čepele nebo ji zlomit na malé úlomky. Pokud řežete nožem tvrdé potraviny, tahejte nůž zpředu dozadu, nekývejte jím ze strany na stranu.
- Vždy použijte dřevěnou nebo plastovou desku na krájení. Nikdy nekrájejte na skleněném, porcelánovém nebo kovovém povrchu.
- Nůž vždy uskladňujte ve stojanu na nože nebo na magnetickém stojanu umístěném na stěně. Správné uskladnění nože chrání jeho čepel a prodlužuje životnost.

Kniv

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

- Lava y seca los cuchillos siempre después de usarlos para evitar que pasen las bacterias de un alimento, por ejemplo pollo crudo, a otros como las verduras.
- Para evitar la aparición de marcas en la hoja, sécalos justo después de lavarlos.

**Afilado y pulido**

- Es más seguro usar un cuchillo afilado. Aunque la hoja de molibdeno/vanadio de este cuchillo se mantienen afilado más tiempo que los de acero inoxidable, es aconsejable afilar el cuchillo con regularidad. Para cuchillos de uso diario, se recomienda hacerlo 1 vez por semana.
- Recuerda que el afilador debe ser más duro que el material de la hoja del cuchillo. Por eso se recomienda usar un afilador cerámico, de polvo de diamante o una piedra de afilar. No utilices nunca un afilador de acero inoxidable.
- Si el cuchillo está romo debido al uso o a la falta de mantenimiento, se recomienda que lo afile un profesional.

**Cómo usar y guardar el cuchillo**

- Evitar cortar alimentos congelados o elementos demasiado duros como hueso, 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.

Kniv

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

- Usar siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortar en una superficie de vidrio, porcelana o metal.
- Almacenar el cuchillo en un taco o sujeto a un listón magnético fijado a la pared. Almacenado correctamente, se protege el filo del cuchillo y durará más tiempo.

## 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, la lama corrodersi e la superficie del manico in plastica può diventare opaca.
- Lava e asciuga sempre il coltello subito dopo averlo usato, così eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.
- Per evitare macchie sulla lama, asciuga sempre il coltello subito dopo averlo lavato.

**Affilatura**

- Un coltello ben affilato è più sicuro da usare rispetto a uno smussato. Quindi,

Kniv

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

Kärnä

## Τιρίšana

- Ναζus ieteicams mazgāt ar rokām. Mazgājot trauku mazgājamā mašinā, naža asmens var kļūt truls, nespodrs vai sākt rūset.
- Ναζus ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas, lai pēc iespējas izvairītos no бактēriju izplatīšanās, piemēram, no svaigas galas uz дārzeniem.
- Lai uz asmens nerastos ūdens nosēдumi, nazis jānoslauka uzreiz pēc mazgāšanas.

#### Asināšana

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi. Lai arī molibdēna/vanāдija тērauds, no kā izgatavots šis nazis, saglabājas ass ilgāk par parastu nerūsējošu тēраудu, naža аsmeni vienalga nepieciešams regulāri аsināt. Mēs iesakām nazi аsināt reizi nedēļā.
- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža аsināmais, jābūt сietākam par materiālu, no kā izgatavots naža аsmens. Tādēļ изvēlieties nažu аsināmo, kas izgatavots no keramikas, dimanta vai galodas. Nekādā gadījumā nelietojiet nerūsējošā тēрауда аsināmo.
- Ja nazis lietots ilgstoši u nav regulāri аsināts, tā аsmeni var нākties аsināt pie profesionāļa.

ґаҗа

ґаҗа

ґаҗа

ґаҗа

ґаҗа

### Umývanie

- Nože umývajte v rukách. V umývačke sa síce nezničia, ale môže sa čepel sa môže poškodiť, оcel korodovať a рúčка rýchlejšie opotrebiť.
- Hneď po použití нōž umyte a osušte. Zabránite tak šíreniu prípadných бактērií zo сurového mäsa.
- Nože ihnedь po umytí осušte, aby na čepeli nevznikli škvrny.

#### Ostrenie a brúsenie

- Ostry нōž je bezpečnejší než tupý. Hoci si molybdénovo-vanádiová оcel тоhto noža dlhšie zachová svoju оstrost než obyčajná nehrdzavejúca оceľ, aj tak нōž pravidelne naostrite. Na bežné použitie v domácnosti odporúčame nabrúsiť нōž raz týždenne.
- Majte na pamäti, že brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepel noža. Používajte preto brúsку vyrobenú z keramiky, diamantu alebo brúсны kameň. Nikdy nepoužívajte brúsku z nehrdzavejúcej оcele.
- Ak je нōž dlhým používaním alebo nedostatočnou údržbou už veľmi tupý, nechajte ho odbornе nabrúsiť, aby sa obnovila jeho оstrost.

## Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt аsmeni. Griezot сietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un аtpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas пuses uz otru pusī jeb pa labi un pa kreisi.
- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtuves dēlīti. Negrieziet uz stikla, porcelāna vai metāla virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Pareizi nažu uzglabāšana aizsargā аsmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

## Lietuvių

#### Prieš naudojant pirmą kartą

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

#### Valymas

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Jiems nepakenksite plaudami indaplovėje, tačiau geležtė gali atšipti, pradėti rūdyti, o plastikinės rankenos gali išblukti ir tapti matinės.
- Rekomenduojama plauti ir šluostyti peilį

#### Uskladnienie a používanie noža

- Vyhňte sa rezaníu zmrazených alebo veľmi tvrdých potravín (napríklad kostí), čo by mohlo zapríčiniť ohnutie čepele alebo ju rozlomiť na malé úlomky. Ak režete nožom tvrdé potraviny, ťahajte нōž spredu dozadu, nezabývte ním zo strany na stranu.
- Vždy používajte drevenú alebo plastovú dosku na krájanie. Nikdy nekrajajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Nôž vždy uskladňujte v stojane na počе alebo na magnetickom stojane umiestnenom na stene. Správne uskladnenie noža chráni jeho čepel a predlžuje životnosť.

## Български

#### Преди да използвате за първи път

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

#### Почиствяне

- Препоръчително е ножовете да се мият на ръка. Едва ли ще станат неизползваеми, ако ги измиете в съдомиялна машина, но ръбът може

иškart по naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimo, pavyzdžiui, nuo vištienos ant šviežių daržovių.

- Sausai iššluostykite peilį iškart po plovimo, kad ant geležtės neliktų dėmių.

#### Galandimas ir aštrinimas

- Aštrių peiliu naudotis saugiau. Nors peiliai pagaminti iš molibdenu/vanadžio plieno išlieka aštrūs ilgiau, lyginant su paprastais nerūdijančio plieno peiliais, juos reikia reguliariai galąsti. Įprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galąsti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galąstuvus turi būti pagamintas iš tvirtesnės už geležtės plieną medžiagos, todėl naudokite keraminį, deimantinį ar plieninį galąstuvą.
- Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, gali prireikti peilių galandimo specialisto pagalbos.

#### Peilio laikymas ir naudojimas

- Stenkities nepjauti šaldytų ar labai kietų produktų (pavyzdžiui, mėsos su kaulu), nes geležtė gali sulinkti ar atskilti jos dalelės. Jei reikia pjauti kietus maisto produktus: Braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite tik medines ar plastikines

#### Dažymas

- Dažymas, kuris yra iš specialios medžiagos, apsaugos peilį nuo rūdžių ir padidina jo tverumą.

#### Ако поради продължителна или небрежна употреба ножът се е затъпил, вероятно е необходимо професионално заточване.

- Измийте и подсушете ножа веднага след употреба. Това ще предотврати пренасянето на бактерии - например от суровото пилешко месо в пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприятните следи по острието, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

#### Острене и точене

- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите. Ванاديум-молибденовата стомана, използвана за изработката на това изделие, се запазва остра по-дълго от обикновената неръждаема стомана, но въпреки това е необходимо редовно наточване. При нормална употреба в домакинството се препоръчва това да става веднъж седмично. Не забравяйте, че точилото трябва да е изработено от материал, по-твърд от стоманата на острието. Поради тази причина трябва да използвате керамично, диамантено или стоманено точило.
- Никога не използвайте точило от неръждаема стомана.

pjaustymo lentutes. Nepjunkite ant stiklinio, porcelianinio ar metalinio paviršiaus.

- Peilį laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Laikydami peilius tinkamoje vietoje, apsaugosite jų ašmenis ir ilgiau jais naudositės.

## Portugues

#### Antes de usar pela primeira vez

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

#### Limpeza

- As facas devem ser lavadas à mão. A faca não fica inutilizada se for lavada à máquina, mas o rebordo pode danificar-se, a lâmina pode ficar corroida ou a superfície na pega de plástico pode ficar baça.
- Lave e seque a faca logo após a utilização. Isto evita qualquer risco de propagação de bactérias, por exemplo, da carne crua para legumes crus.
- Para evitar marcas inestéticas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

- Ako поради продължителна или небрежна употреба ножът се е затъпил, вероятно е необходимо професионално заточване.

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например кокали). Това може да огъне острието или да доведе до разхлабване на съставните елементи. Ако режете твърди храни: движете ножа напред и назад, не го разклащайте настрани.

- Винаги използвайте дъска за рязане от дърво или пластмаса. Никога не режете върху стъклена, порцеланова или метална повърхност.

#### Съхранение и употреба на ножа

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например кокали). Това може да огъне острието или да доведе до разхлабване на съставните елементи. Ако режете твърди храни: движете ножа напред и назад, не го разклащайте настрани.

- Винаги използвайте дъска за рязане от дърво или пластмаса. Никога не режете върху стъклена, порцеланова или метална повърхност.

- Съхранявайте ножа на поставка за ножове или магнитна лента на стената. Правилното съхранение защитава острието и удължава живота на ножа.

## Hrvatski

#### Прије прве употребе

- Operite, isperite i osušite nož prije прve употребе.

## Amolar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. No entanto, o aço de molibdeno/vanádio usado nesta faca mantêm-se afiado durante mais tempo do que o aço inoxidável normal; ainda assim, deve afiar a faca com regularidade.

- Uma vez por semana é o aconselhado para um uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser de um material mais duro do que o aço das lâminas. Portanto, precisa de usar um amolador feito de cerâmica, diamante ou de uma pedra de amolar.

- Nunca utilize um amolador de aço inoxidável. Se uma faca ficar demasiado romba devido ao uso prolongado ou descuido, é conveniente que seja afiada por um profissional.

#### Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou alimentos demasiado duros (por exemplo, com ossos), porque a lâmina pode ficar torta ou partir-se. Se cortar alimentos duros: mova a faca para trás e para a frente e não para os lados.
- Use sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte em superfícies de vidro, porcelana ou metal.
- Guarda a faca num bloco para facas ou

numa calha magnética fixa à parede. Arrumar as facas da forma correcta protege as lâminas das facas, prolongando a sua duração.

## Româna

#### Înainte de prima utilizare

- Spală, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

#### Curatere

- Este de preferat sa speli cutitele manual. Spalatul in masina automata ar putea cauza coroziunea lamei sau ar putea matui manerul. Spala si sterge cutitul imediat dupa ce l-ai folosit. In acest fel previi raspandirea bacteriilor de la, de exemplu, carnea de pui la legume.
- Sterge imediat cutitul dupa ce l-ai spalat pentru a impiedica patarea lamei.

#### Ascuțire

- Este mai sigur să folosești un cuțit ascuțit decât unul tocit, așa că ascute cuțitul la intervale regulate. Cuțitele IKEA 365+ au lame din inox care sunt ușor de ascuțit. Pentru uzul domestic, este recomandată ascuțirea săptămânală. Materialul din care e realizată pila trebuie însă să fie mai dur decât oțelul lamei. De aceea, folosește

Noж

Noж

Noж

Noж

- isкупiti оштрису. Ако режете tvrду hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož уstrанu.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku za rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, porculanskoј ili metalnoj površini.
- Nož spremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štite оштрису noža i produljujete njihovo trajanje.

## Ελληνικά

#### Прин από τη πρώτη χρήση

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

#### Καθαρισμός

- Τα μαχαίρια είναι προτιμότερο να πλένονται στο χέρι. Ένα μαχαίρι που έχει πλυθεί στο πλυντήριο των πιάτων, είναι σπάνιο να καταστραφεί, αλλά η κόψη του μπορεί να αλλοιωθεί, η λάμα να σκουριάσει και η πλαστική λαβή να αποκτήσει ένα σκούρο χρώμα.
- Είναι φρόνιμο, πάντα να πλένετε και να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά την χρησιμοποίησή του. Έτσι, προλαμβάνεται

un аscuțitor de cuțite din porțelan, sau o piatră de тоcilă. Nu folosi un аscuțitor de cuțite din inox.

- Dacă cuțitul s-a tocit din cauza utilizării îndelungate sau neglijenței, sau dacă muchia de tăiere s-a deteriorat, s-ar putea să fie nevoie ca lama să fie аscuțită de un specialist pentru a-i reda funcționalitatea.

#### Păstrarea și utilizarea cuțitului

- Evită să tai alimente înghегате sau foarte tari (de exemplu, oase), pentru că aceasta poate provoca îndoirea muchiei sau resturile pot deteriora lama. Dacă tai alimente tari: mișcă cuțitul înainte și înapoi prin acestea, nu înfige tare cuțitul dintr-o parte în alta.
- Folosește întotdeauna un tocător din lemn sau plastic. Nu tăia niciodată pe o suprafață din sticlă, porțelan sau metal.
- Păstrează cuțitul în suportul pentru cuțite sau într-un suport magnetic pe perete.
- Păstrarea cuțitelor în mod corespunzător protejează muchia și le prelungește viața.

## Slovensky

#### Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát

- Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

Noж

Noж

Noж

Noж

- η οποίαδήποτε μεταφορά μικροβίων π.χ. από το άψητο κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.
- Για να αποφεύγονται τα σημάδια από το νερό επάνω στην λάμα, πάντα να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

#### Τρόχισμα και ακόνισμα

- Ένα κοφτερό μαχαίρι, είναι πιο ασφαλές στην χρήση από ένα στοιωμένο μαχαίρι. Παρόλο που το ατσάλι από μολυбδαινιο/βανάδιο από το οποίο είναι κατασκευασμένο αυτό το μαχαίρι παραμένει κοφτερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από το κανονικό ανοξείδωτο ατσάλι, καλό είναι να ακονίζετε το μαχαίρι σας τακτικά. Για κανονική οικιακή χρήση, συνιστούμε αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.
- На θυμάστε, ότι το ακονιστήρι πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από τη λεπίδα του μαχαίριού. Γι' αυτό, πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από κεραμικό, με επικόλλψη διαμαντιού, ή από ακονόπτερα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από ανοξείδωτο ατσάλι.
- 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 επιδιόρθωση της κόψης το τρόχισμα της λάμας να πραγματοποιηθεί από έναν επαγγελματία.

**Αποθήκευση και χρήση του μαχαριού**

- Αποφύγετε να κόβετε παγωμένα ή πολύ σκληρά φαγητά, επειδή μειώνεται η αιχμηρότητα της λεπίδας. Για σκληρά φαγητά: Σύμφωνα το μαχαίρι εμπρός και πίσω στο σημείο κόπης. Μην πιέζετε το μαχαίρι πιάνοντάς το από τις δυο άκρες του.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε μια επιφάνεια κοπής από πλαστικό ή ξύλο. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε επιφάνειες από γυαλί, πορσελάνη ή μέταλλο.
- Αποθηκεύστε το μαχαίρι σας σε μια θήκη για μαχαίρια ή σε μια μαγνητική τανιά στον τοίχο. Η σωστή αποθήκευση των μαχαiriών προστατεύει τη λεπίδα του μαχαριού και επιμηκώνει τη διάρκεια ζωής του.

## Русский

**Перед первым использованием**

- Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

Η οξεία άκρη ενός μαχαίριού μπορεί να χτυπήσει το χέρι του χειριστή.

- Nož po uporabi takoj sperite in osušite. S tem boste preprečili širjenje bakterij iz, na primer, surovega piščančjega mesa na zelenjavo.
- Vidnim ostankom vodnih kapljic na rezilu se izognete tako, da nož po pranju takoj obrišete.

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

**Shranjevanje in uporaba noža**

- Z nožem ne režite zamrznjene ali zelo trde hrane (npr. kosti), saj se lahko pri tem

**Чистка**

- Рекомендуется мыть ножи вручную. Если мыть ножи в посудомоечной машине, то край лезвия может затупиться, само лезвие может заржаветь, а также поверхность пластиковой ручки может повредиться.
- Мойте и сушите ножи после каждого использования. Это предотвращает распространение бактерий, например, от сырого мяса к свежим овощам.
- Во избежание появления пятен на лезвии ножа вытирайте нож сразу после того, как Вы его помыли.

**Заточивание ножа**

- При использовании острый нож безопаснее затупившегося. Несмотря на то, что ножи из молибденовой/ ванадиевой стали дольше остаются острыми, чем ножи из обычной нержавеющей стали, их следует регулярно заточивать. При бытовом использовании желательно делать это раз в неделю.
- Ножеточка должна быть из более твердого материала, чем сталь лезвия ножа. Поэтому используйте керамическую ножеточку, ножеточку с

Η σιδερένια λεπίδα ενός μαχαίριού μπορεί να βλάψει το χέρι του χειριστή.

- rezilo ukrivi ali skrha. Pri rezanju trše hrane pomikajte nož naprej in nazaj. Ne zibajte ga levo in desno.
- Vedno uporabite rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne režite na stekleni, keramični ali kovinski površini.
- Nož shranjujete v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev boste zaščitili rezila in jim podaljšali življenjsko dobo.

## Türkçe

**İlk kullanımdan önce**

- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

**Temizlik**

- Bıçakların elde yıkanması tercih edilir. Bulaşık makinesinde yıkanan bıçaklar maalesef kullanılmaz hale gelir, bıçak aşınabilir ve plastik tutma yeri de matlaşabilir.
- Kullanımdan sonra bıçağı doğrudan yıkayıp kurulayınız. Bu sayede bakterilerin, mesela pişmemiş tavuktan taze sebzelere, bulaşması gibi riskleri de önlemiş olursunuz.

- алмазным покрытием или точильный камень. Не используйте ножеточку из нержавеющей стали.
- Если в результате долгого использования или из-за неаккуратного обращения нож сильно затупится, то может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

**Хранение и использование ножа**

- Не режьте замороженные или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может погнуться или даже сломаться. Когда вы режете твердый продукт, распилите его плавными движениями вперед и назад, при этом не раскачивайте нож из стороны в сторону.
- Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Никогда не режьте на стеклянной, фарфоровой или металлической поверхностях.
- Храните нож в подставке для ножей или на настенной магнитной планке. Правильное хранение защищает лезвие и увеличивает срок службы ножа.

Η αμυgdάνη έιναι ένα από τα πιο κοινά είδη μελισσοκόλλας.

- Bıçakta hoş görünmeyen lekelerin oluşmasından kaçınmak için bıçağı yıkar yıkamaz 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 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 geliyorsa, profesyonel bir bileme ve bakım yapılması gerekebilir.

**Depolama ve bıçağın kullanımı**

- Bıçak kenarlarının eğilmesine veya kırılmasına neden olabileceği için dondurulmuş ya da kemik gibi çok sert gıdaları kesmekten kaçınınız. Sert yiyecekleri kesmeniz gerekirse: bıçağı

### Українська

**Перед першим використанням**

- Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

**Чищення**

- Ножі краще мити вручну. Після миття в посудомийці ніж навряд стане непридатним для використання, але його гострий край може пошкодитись, лезо заіржавіти, а поверхня пластикової ручки потьмяніти.
- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Так бактерії не потраплять, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.
- Щоб на лезі не з'явилися сліди, витріть насухо ніж одразу після миття.

**Заточування та шліфування**

- Гострий ніж безпечніший у використанні, ніж затуплений. Хоча лезо ножа виготовлене з ванадій-молибденової 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

Το σχήμα των μαχαιριών έιναι ένα από τα πιο σημαντικά στοιχεία που πρέπει να λάβει υπόψη ο καταναλωτής.

- kesilecek yiyecek üzerinde ileri ve geri hareket ettirerek kesiniz. Bıçağı bir yandan öbür yana sallayarak kesmeyiniz.
- Daima ahşap veya plastikten yapılmış doğrama tahtası kullanınız. Kesme işlemini cam, porselen ya da metal bir yüzey üzerinde yapmayınız.
- Bıçağınızı kullanmadığınızda bıçaklık veya duvarda manyetik band üzerinde tutunuz. Bıçakların doğru şekilde saklanması kenarları korur ve ömrünü uzatır.

- Unutmayın, bileyicinin yapıldığı malzeme bıçağın çeliğinden daha sert olmalıdır. Bu nedenle seramik, elmas veya bir 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 geliyorsa, profesyonel bir bileme ve bakım yapılması gerekebilir.

- التنظيف**
- يفضل غسل السكاكين بالأيدي. من المستبعد أن تصبح السكين عديمة الفائدة إذا تم غسلها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تلف الحواف، وقد تتعرض الشفرات للصدأ أو أن السطح في المقبض البلاستيكي قد يصبح باهتا.
- أغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. ذلك يمنع أي خطر لانتشار البكتيريا من مواد. على سبيل المثال، الدجاج النيء إلى الخضروات الطازجة.

- точило, зроблене з кераміки, алмаза чи гострильного каменю. Не використовуйте точило з нержавіючої сталі.

- Якщо в результаті тривалого використання або недбалості ніж дуже затупиться, для відновлення ріжучого краю зверніться до спеціаліста.

**Як зберігати та користуватися ножами**

- Не використовуйте ніж для розрізання заморожених або дуже твердих продуктів (наприклад, кісток), оскільки це може призвести до викривлення ріжучого краю або вищерблення леза. Щоб розрізати тверді продукти, проводьте ножем рівно вперед та назад, не хитайте лезом зі сторони в сторону.
- Завжди використовуйте дерев'яну або пластикову дошку для нарізання. Не ріжте на поверхнях зі скла, фарфору чи металу.
- Зберігайте свій ніж у підставці для ножів або на магнітній смужці на стіні. Правильне зберігання ножів захищає гострий край та подовжує термін служби ножа.

### Srpski

**Pre prve upotrebe**

- Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

**Čišćenje**

- Noževe je najbolje prati ručno. Neće postati neupotrebļjivi i ako se peru u mašini za suđe, ali oštrica može da se ošteti, sečivo korodira, a plastična drška može da izgubi sjaj.
- Operi i osuši nož odmah nakon upotrebe. To će sprečiti širenje bakterija s, recimo, sirove piletene na sveže povrće.
- Da izbegnete mrlje na oštrici, osuši nož čim ga opereš.

**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.
- Oštrač mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga moraš upotrebljavati porcelanski ili dijamantski oštrač ili brus. Nikad ne upotrebljavaj oštrač od nerđajućeg čelika.

Η οξεία άκρη ενός μαχαίριού μπορεί να χτυπήσει το χέρι του χειριστή.

Η οξεία άκρη ενός μαχαίριού μπορεί να χτυπήσει το χέρι του χειριστή.

- استخدمي دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالتقطيع مطلقا 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 ويطيّل عمرها.
- تذكّري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من السيراميك، الماس أو حجر الشحذ. لا تستخدمِي أبدا مسن من الستينلس ستيل.
- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة
- تخزين واستخدام السكين**
- تجنّبي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة ويؤذي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.

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

**Čuvanje i korišćenje 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: povlači 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 prati ročno. Sicer je malo verjetno, da se bo nož pri pranju v pomivalnem stroju poškodoval, a kljub temu lahko rezilo postane topo ali zarjavi, površina ročaja pa lahko obledi.

<sup>[1]</sup> Η οξεία άκρη ενός μαχαίριού μπορεί να χτυπήσει το χέρι του χειριστή