



## Latviešu

**Pirms pirmās lietošanas reizes**

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

**Tīrīšana**

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Lai naža asmens nenotruilinātos un nesāktu rūstēt, to nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Mazgājiet un noslaukiet nazi uzreiz pēc tā lietošanas. Tādējādi iespējams izvairīties no baktēriju izplatības, piemēram, no jēlas vistas gaļas uz svaigiem dārzeņiem.
- Lai uz naža asmens neveidotos traipi, noslaukiet to nekavējoties pēc mazgāšanas.

**Naža lietošana un uzglabāšana**

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

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

- baktēriite, piemērer ot surovoto pилешко месо към пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприяtnитие следи по острието, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

**Съхранение и употреба на ножа**

- Избягвайте да reжете замразени или много tvърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви рѣбѣт или да се разклаби острието. При рязане на tvърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете настрани.
- Использайте само пластмасови или дървени дѣски за рязане. Никога не reжете върху стъклени, метални или порцеланови повърхности.
- Съхранявайте ножа в поставка или на магнитна стена зачакалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва рѣба и удѣлжава живота на прибора.

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

## Srpski

**Pre prve upotrebe**

- Operi, isperi i osuši nož prve upotrebe.

**Čišćenje**

- Noževe je najbolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može oštetiti i zardati.
- Nož operi i osuši odmah nakon upotrebe. To je ujedno i najbolja prevencija širenja bakterija sa, recimo, sirove piletime na sveže povrće.
- Da se na sečivu ne bi stvarale mrlje, osuši nož odmah nakon pranja.

**Čuvanje i upotreba noža**

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

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

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

### Lietuvių

**Prieš naudojant pirmą kartą**

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

**Priežiūra**

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peiliai pakeis formą, nebent plausite juos indaplovėje. Tačiau yru tikimybė pažeisti kraštą ir geležtės korozijos tikimybė.
- Plaukite ir džiovinkite peilius iš karto po panaudojimo. Šitaip sustabdomas bakterijų, esančių maisto produktuose, plitimas. Pavyzdžiui, žaliuoje vištinėje ar šviežiose daržovėse.

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

## Hrvatski

**Prije prve upotrebe**

- Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

**Čišćenje**

- Noževe je bolje prati ručno. Nož neće postati neupotrebljiv ako se opere u perilici posuđa, ali rub se može oštetiti i oštrica zadržati.
- Oprati i osušiti nož nakon svake upotrebe. To sprečava širenje bakterija s, primjerice, sirove piletime na svježe povrće.
- Kako bi se izbjeglo stvaranje mrlja na oštrici, osušiti nož odmah nakon pranja.

**Spremanje i upotreba noža**

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time režete iskriviti i istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož ustranu.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku za rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

dasku za sečenje. Nikada ne reži na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.

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

## Slovenščina

**Pred prvo uporabo**

- Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

**Čiščenje**

- Nože je najbolje pomivati ročno. Čeprav bo nož uporaben, tudi če se pomiva v stroju, pa se rezilo lahko poškoduje in začne rjaveti.
- Nož je najbolje pomiti in osušiti takoj po uporabi. S tem preprečiš širjenje bakterij, na primer iz surovega piščančjega mesa na svežo zelenjavo.
- Da na rezilu ne bi nastali neprijetni madeži, ga osuši takoj, ko ga pomiješ.

**Shranjevanje in uporaba noža**

- Z nožem ne reži zamrznjene ali

- Tam, kad ant peilio geležtės nelikyt nudžiūvusio vandens žymių, nusauskinkite peilį vos nuplovę.

**Kaip naudoti ir laikyti peilį**

- Stenkitės nepjauti šaldytų ir labai kietų produktų (pavyzdžiui, kaulų), nes geležtė gali sulinkti arba imti klibėti. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Peilius laikykite stovė arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

## Portugues

**Antes de usar pela primeira vez**

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

**Lavagem**

- É preferível lavar as facas à mão. É improvável que fiquem inutilizadas se forem lavadas na máquina de

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

- Nož spremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štítite oštricu noža i produļujete njihovo trajanje.

## Ελληνικά

**Πριν από τη πρώτη χρήση**

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

**Καθάρισμα**

- Είναι προτιμότερο τα μαχαίρια να πλένονται στο χέρι. Αν το μαχαίρι πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων είναι απίθανο να καταστεί άχρηστο, αλλά μπορεί να φθαρεί η ακμή και η λεπίδα μπορεί να διαβρωθεί.
- Πλένετε και στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι αποδίζετε τα τυχόν βακτήρια να εξαπλωθούν από, για παράδειγμα, το ωμό κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.
- Για να αποφευχθούν αντιασθητικά σημάδια στη λεπίδα, στεγνώστε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

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

- Vedno uporabi rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne reži na stekleni, kovinski ali keramični površini.
- Nož shranjuj v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev zaščitiš rezila in podaljšaš njihovo življenjsko dobo.

## Türkçe

**İlk kullanımdan önce**

- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

**Temizlik**

- Bıçakların elde yıkanması tavsiye edilir. Bulaşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılamaz hale gelir, kenarları zarar görebilir ve paslanabilir.
- Her kullanımdan sonra bıçağı hemen yıkayıp kurulayınız. Bu şekilde, örneğin pişmemiş

lavar loıça, mas o rebordo pode danificar-se e a lâmina pode ficar corroída.

- Lave e seque a faca logo após o uso. Isso evita a propagação de bactérias, por exemplo, de carne de frango crua para legumes frescos.
- Para evitar manchas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

**Guardar e usar a sua faca**

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

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

**Αποθήκευση και χρήση του μαχαριού σας**

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόψετε σκληρές τροφές: Κινείτε το μαχαίρι εμπρός - πίσω κόβοντας την τροφή. Μην το κινείτε από πλευρά σε πλευρά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαiriών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαριού.

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

tavuktan taze sebzelere herhangi bir bakterinin bulaşma riskini de önlemiş olursunuz.

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

**Bıçağın 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 keskinlikle 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.

## Româna

**Înainte de prima utilizare**

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

**Curățare**

- Spală cuțitele de mână. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat, dar lama se poate toci mai repede.
- Șterge cuțitul imediat după ce l-ai spălat pentru a preveni acumularea bacteriilor pe lama acestuia.
- Pentru a preveni apariția petelor pe lama cuțitului, usucă imediat după spălare.

**Depozitarea și folosirea cuțitului**

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau îndoi.Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramică.
- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

## Русский

**Перед первым использованием**

- Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

**Уход**

- Ножи предпочтительно мыть вручную. Если мыть ножи в посудомоечной машине, то кромка лезвия может затупиться, а лезвие может заржаветь
- Мойте и сушите ножи после каждого использования. Это предотвращает попадание бактерий, например, от сырого мяса на свежие овощи.
- Во избежание появления пятен на лезвии ножа вытирайте нож сразу после мытья.

**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

corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungește durata de viață.

## Slovensky

**Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát**

- Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

**Čistenie**

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

**Používanie a odkladanie nožov**

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili čepeľ. Pri

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

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.

## Українська

**Перед першим використанням**

- Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

**Очищення**

- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийній не знісує ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.
- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Це допоможе

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

الأطعمة القاسية: إقطعِي 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 السكّين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغناطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pílkou, nikdy ho nevykujvujte.

- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklennom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlžuje jeho životnosť.

## Български

**Преди да използвате за първи път**

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

**Почистване**

- Добре е ножовете да се мият на ръка. Миялната машина може да повреди ръба, а острието да корозира.

- Веднага след употреба измийте и подсушете ножа. Това предотвратява разпространението на

Koka rokturis, kas ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka, un ir izgatavots no dabīgiem materiāliem, piemēram, koka, koka un koka.

запобігти ризику потрапляння бактерій, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.

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

**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 різте, 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.