

BRILJERA

Design P Amsell/B Berlin

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

- 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.

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

- 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
- Pas godt på trægrebet**
 - For at gøre det nemt at beskytte træmaterialet og gøre det mere modstandsdygtigt over for fugt skal det behandles med olie, der er godkendt til kontakt med madvarer, f.eks. vegetabilisk olie. Smør olie på, tør overskydende olie af, og gentag 24 timer senere. Gentag processen, når det er nødvendigt.
 - Lad ikke trægrebet komme i kontakt med vand, ligge i blød i vand eller være fugtigt i længere tid.
- Íslenska**
 - Fyrir fyrstu notkun**
 - Þvotið, skolið og þurrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.
 - Þrif**
 - Best er að þvo hnifa í höndunum. Hnifurinn verður

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

- bakterier i at blive spredt fra f.eks. rå kylling til friske grøntsager.
- Tør kniven, umiddelbart efter at den er blevet vasket af, så der ikke kommer mærker på bladet.

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 knivsbladet 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 skærebræt af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, metal eller keramik.
- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsåggen, og giver kniven længere holdbarhed.

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

- 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 prkénko. Nikdy nek rájajte 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.

- Þéce o dřevěnou rukojeť**
 - Pro nejlepší ochranu dřevěného materiálu a zvýšení jeho přirozené odolnosti proti vlhkosti by měl být ošetřen olejem schváleným pro styk s potravinami, například

- roslinným olejem. Naolejujte, přebytečný olej setřete a opakujte po 24 hodinách. V případě potřeby proces opakujte.
- Nedovolte, aby se dřevěná rukojeť dostala do kontaktu s vodou, namočila se nebo navlhla po delší dobu.

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

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.
- Do not allow the wooden handle

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

ekki ónothæfur þó hann sé þveginni í uppvottavél en brúnin á hnifnum gæti skemmt.

- Þvotið og þurrkið hnifinn strax eftir notkun til að koma í veg fyrir að bakteríur berist á milli matvæla.
- Til að koma í veg fyrir að ljót för myndist á hnifnum ættil að þurrka hann strax eftir að hann hefur verið þveginnt.

Geymsla og notkun á hnifnum

- Ráðlagt er að skera ekki frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á bláðinu. Ef skorið er í frosin matvæli ættil að draga hnifinn fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hliðanna.
- Notið alltaf skurðarbrett úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málmí.
- Geymdu hnifinn í hnifastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.

• Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, 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.
- Usa siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortes sobre una superficie de vidrio, cerámica o metal.
- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

Italiano

Prima di usare il prodotto per la prima volta

- Lava, sciacqua e asciuga il coltello prima di usarlo per la prima volta.

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 der 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 aufbewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

- Um Ablagerungen auf dem

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

- geymsla á hnifum verndar eggina og lengir endingartíma hnifsins.
- Umhirða á viðarhaldinu**
 - Til að vernda viðinn betur gegn og auka náttúrulegt rakaból hans, ættil að bera á hann oliu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og til dæmis jurtaolíu. Berðu einu sinni á viðinn, þurrkaðu alla umframolíu af og endurtaktu svo sólarhring síðar. Endurtaktu eftur þörfum.
 - Ekki leyfa viðnum að liggja í vatni/vætu í lengri tíma.

- neppe helt ødelagt av å vaskes i oppvaskmaskin, men eggen kan få skader og bladet kan korrodere.
- Vask og tørk kniven like etter bruk. Det hindrer at bakterier spres fra f.eks. rå kylling til friske grønnsaker.
- For å unngå stygge merker på bladet, tørk kniven med en gang den har blitt vasket.

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 skjærefølv av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramik.

- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetist

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

- Pulizia**
 - È preferibile lavare a mano i coltelli. In lavastoviglie il taglio può danneggiarsi e la lama corrodarsi.
 - Lava e asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli usati, così eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.

Cuidado del mango de madera

- Para proteger mejor el material de madera e incrementar su resistencia natural a la humedad, se recomienda tratarlo con aceite apto para entrar en contacto con alimentos, como un aceite vegetal. Aplica el aceite, retira el exceso y vuelve a hacer lo mismo después de 24 horas. Repite el proceso cuando sea necesario.
- No dejes que el mango de madera entre en contacto con agua, se empape o se humedezca durante mucho tiempo.

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

Pflege des Holzgriffs

- Um das Holzmaterial zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte es mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z. B. Pflanzenöl. Einmal einölen, überschüssiges Öl abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen. Den Vorgang bei Bedarf erneut durchführen.
- Der Holzgriff sollte nicht mit Wasser in Kontakt kommen, nicht länger in Wasser liegen oder über längere Zeit feucht bleiben.

Français

- Avant la première utilisation**
 - Laver, rincer et sécher le couteau avant la première utilisation.

- nettoyage
 - Les couteaux ne seront pas inutilisables si vous les mettez au lave-vaisselle mais le fil risque de s'émousser et la lame peut se corroder.
 - Laver et sécher le couteau juste après utilisation. Ceci permet d'éviter tout risque de propagation de bactéries, d'un poulet cru vers des légumes frais par exemple.
 - Pour éviter les traces sur la lame, essuyer le couteau juste après l'avoir lavé.

Nettoyage

- Laver les couteaux à la main. Les couteaux ne seront pas inutilisables si vous les mettez au lave-vaisselle mais le fil risque de s'émousser et la lame peut se corroder.
- Laver et sécher le couteau juste après utilisation. Ceci permet d'éviter tout risque de propagation de bactéries, d'un poulet cru vers des légumes frais par exemple.
- Pour éviter les traces sur la lame, essuyer le couteau juste après l'avoir lavé.

Rangement et utilisation

- Eviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) car la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.

- Entretien du manche en bois**
 - Pour protéger au mieux le bois et augmenter sa résistance à l'humidité, appliquer de l'huile autorisée en cas de contact alimentaire, par exemple de l'huile végétale. Huiler une fois, essuyer l'excédent d'huile et renouveler le traitement 24 heures plus tard. Recommencer quand nécessaire.
 - Ne pas laisser la poignée en bois trop longtemps au contact de l'eau.

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Magyar

- Első használat előtt**
 - A kést első használat előtt mosd, öblítsd el, és óvatosan töröld szárazra.

Tisztítás

- A késeket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépben tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.

- Mosd el és töröld a kést száraza használat után. Így megelőzhető, hogy a késről esetleg baktériumok kerüljenek - például nyers csirkéhúsról - frissen zöldségekre.
- Elkerülhető, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröld a kést.

Kések tárolása és használata

- Lehetőleg ne használd a késeket

- Toujours utiliser une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en métal ou en céramique.
- Conservser 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.

Entretien du manche en bois

- Pour protéger au mieux le bois et augmenter sa résistance à l'humidité, appliquer de l'huile autorisée en cas de contact alimentaire, par exemple de l'huile végétale. Huiler une fois, essuyer l'excédent d'huile et renouveler le traitement 24 heures plus tard. Recommencer quand nécessaire.
- Ne pas laisser la poignée en bois trop longtemps au contact de l'eau.

- Opbergen en gebruik**
 - Voorkom snijden door bevoren

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

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 och bladet korrodera.

- 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.

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

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

- fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszert kell vágnod, mindig a kés előre-hátra mozgatasával vágj. Soha ne ne mozgasd a kést oldalsó irányba.
- Mindig használj fából vagy műanyagból készült vágódézskát. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen.
- Tárold késeidet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csikon.
- Tárold helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

A fa nyél ápolása

- Ahhoz, hogy a legjobban megvédd a fa anyagot és hogy ellenállóbb legyen a nedvességgel szemben, speciális olajjal kell lekezelned, mely érintkezhet később élelmiszerrel - például ásványi olaj, vagy növényi olaj. Kend át olajjal, töröld le a felesleget, majd ismételd meg 24 órával később. Szükség esetén ismételd meg.
- Soha ne hagyd hosszabb ideig a vízben állni és ne érje hosszú ideig nedvesség.

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Nederlands

Voor het eerste gebruik

- Was, spoel en droog het mes voor het eerste gebruik af.

Reinigen

- Messen kunnen het beste niet de hand worden afgewassen. Ze worden niet onbruikbaar wanneer ze in de vaatwasser worden afgewassen, maar de egge kan beschadigen en het lemmet kan corroderen.

- Het is het beste om messen meteen na gebruik af te wassen en af te drogen. Op die manier voorkom je dat bacteriën van bv. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groenten.

- Om te voorkomen dat er vlekken op het lemmet komen, moet het mes direct na het reinigen worden afgedroogd.

Opbergen en gebruik

- Voorkom snijden door bevroren

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

met voedsel, bijvoorbeeld plantenoedige olie. Eén keer inoliën, overtollige olie wegvegen en 24 uur later herhalen. Herhaal het proces indien nodig.

- Laat de houten handgreep niet gedurende langere tijd in contact komen met water of vocht.

Dansk

Før ibrugtagning

- Rengør, skyl og tør kniven af før den tages i brug.

Rengøring

- Knive har bedst af at blive vasket 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. Det forhindrer

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

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 ett underlag av glas, metall eller keramik.

- Förvara kniven i en knivkubb eller fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.

Ta hand om trähandtaget

- Bästa sättet att skydda träet på knivar med trähandtag, och öka den naturliga motståndskraften mot fukt, är att behandla det med olja godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja in handtaget en gång, torka bort eventuell överskottsolja och upprepa efter 24 timmar. Upprepa processen när det är nödvändigt.

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

przenikaniu bakterii na przykład z surowego kurczaka do swieżych warzyw.

- Aby uniknąć niestetycznych śladów na ostrzu wysusz nóż natychmiast po jego umyciu.

Przechowywanie i używanie

- Unikaj przecinania zamrożonej lub bardzo twardej żywności (np. kości), gdyż może to spowodować wygięcie lub wykruszenie się ostrza. Jeżeli próbijesz przecinać twarde potrawy: przeciągnij 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

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

Zestaw nóżek kuchennych, IKEA, 2011

