

# TIGERBARB

### English

**Before first use**

- Before using this product for the first time, wash, rinse and dry thoroughly.

**Cleaning**

- Knives prefer to be washed by hand. The knife is unlikely to be rendered useless if washed in a dishwasher, but the edge can be damaged and the blade may corrode.
- Clean and dry the knife directly after use. Doing so will help you avoid unsightly marks on the blade and also prevents any risk of bacteria spreading from different foodstuffs.

**Sharpening and whetting**

- A sharp knife is safer to use than a blunt one, so sharpen your knife regularly. This knife has a blade of stainless steel that is simple to sharpen. Once a week is usually advisable for ordinary household use.

- Remember that the sharpener must be made of a harder material than the steel in the blade. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.

- If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

**Storing and using your knife**

- Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.
- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface made of glass, metal or ceramics.
- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.



Design and Quality IKEA of Sweden

### Suomi

**Ennen ensimmäistä käyttökertaa**

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

**Puhdistaminen**

- Veitset on parasta pestä käsin. Veitsi ei mene pilalle konepesusta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua.
- Puhdista ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen. Näin terään ei jää läikkiä, ja eri ruoka-aineista peräisin olevat bakteerit eivät pääse leviämään.

**Teroitus**

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

- Teroittimen on oltava lujuempaa materiaalia kuin veitsen terän. Käytä siis keraamista tai kromiteräksestä valmistettua teroituspuikkoa, hiomakiveä tai veitsenteroitinta.
- Jos veitsetä ajan mittaan tai huolimattoman käytön seurauksena tulee todella tylsä, veitsi on hyvä teroituttaa ammattilaisella.

**Säilytys ja käyttö**

- Vältä leikkaamasta jäisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän vääntymisen tai sen, että terästä irtoaa kappaleita. Jos leikkaat jäisiä tuotteita, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.
- Käytä aina puista tai muovista leikkuulautaa.
- Älä käytä veistä lasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettilistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

### Deutsch

**Vor dem ersten Gebrauch**

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und sorgfältig abtrocknen.

**Reinigung**

- Am besten ist es, Messer von Hand zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn man sie in der Maschine spült, doch die Schneide könnte beschädigt werden oder das Messerblatt könnte korrodieren.
- Laver et essuyer le couteau immédiatement après usage. Ceci permet d'éviter des traces sur la lame ou que les éventuelles bactéries d'un aliment ne se transmettent à d'autres aliments.
- Das Messer direkt nach der Benutzung spülen und abtrocknen. So vermeidet man das Verfärben der Klinge und eventuelles Übertragen von Bakterien von einem Lebensmittel auf das andere.

**Schleifen und Schärfen**

- Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. Dieses Messer hat eine Edelstahlklinge, die sich leicht schärfen lässt. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch etwa einmal wöchentlich.
- Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge. Ein Keramik- oder Edelstahlwetzstab, ein Wetzstein oder Messerschärfer sind gut geeignet.
- Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch dauernde Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden, kann ein professioneller Schliiff erforderlich werden.

**Aufbewahrung und Benutzung von Messern**

- Gefrorenes oder sehr Hartes (z.B. Knochen) möglichst nicht mit dem Messer durchschneiden. Dadurch kann die Klinge verbogen oder beschädigt werden. Bei festemr Schneidgut das Messer während des Schneidevorgangs hin und herziehen, das Messer nicht seitlich bewegen.
- Immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Metall- oder Keramikoberflächen schneiden.
- Messer entweder in einem Messerblock oder an einer Magneteiste an der Wand aufbewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

### Français

**Avant la première utilisation**

- Laver, rincer et sécher ce produit avant la première utilisation.

**Entretien**

- Il est préférable de laver les couteaux à la main. Dans le lave-vaisselle, le tranchant peut être endommagé, la lame peut se corroder et le plastique peut se matifier.
- Laver et essuyer le couteau immédiatement après usage. Ceci permet d'éviter des traces sur la lame ou que les éventuelles bactéries d'un aliment ne se transmettent à d'autres aliments.

**Aiguïsage**

- Un couteau aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé, c'est pourquoi il faut aiguiser votre couteau à intervalles réguliers. Ce couteau comporte une lame en acier inoxydable facile à aiguiser. Pour une utilisation domestique normale, il est conseillé d'aiguiser environ une fois par semaine.
- L'outils servant à aiguiser doit être dans un matériau plus dur que le métal de la lame. C'est pourquoi il faut utiliser un fusil en céramique ou en acier au chrome, une pierre à aiguiser ou encore un aiguiseur.
- Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

**Rangement et utilisation**

- Éviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) car la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.
- Toujours utiliser une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en métal ou en céramique.
- Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger la durée de vie du couteau.

### Nederlands

**Voor het eerste gebruik**

- Voor en droog dit product grondig voor het eerste gebruik.

**Onderhoud**

- En kniv skal helst vaskes af i hånden. Det er ikke sandsynligt, at kniven bliver ødelagt, hvis den bliver vasket i en opvaskemaskine, men æggen kan blive beskadiget, og knivbladet kan ruste.
- Vask og tør kniven umiddelbart efter brug. Så undgår du mærker på knivbladet og forhindrer bakterier i at sprede sig mellem forskellige madvarer.
- Was en droog het mes direct na gebruik af. Zo voorkom je verkleuring van het lemmet en voorkom je ook dat bacteriën zich in het voedsel verspreiden.

**Aanzetten en slijpen**

- Een scherp mes is veiliger in het gebruik dan een bot mes, zet het mes daarom regelmatig aan. Dit mes heeft een lemmet van roestvrij staal, wat goed te slijpen is. Slijp messen voor dagelijks gebruik ca. eenmaal per week.
- Denk eraan dat het aanzetstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een aanzetstaal van keramiek of chroomstaal, een slijpsteen of een messenslijper
- Wanneer het mes door langdurig gebruik of door onzorgvuldig gebruik echt bot geworden is, kan professioneel slijpen nodig zijn.

**Opbergen en gebruik**

- Voorkom snijden door bevroren of zeer hard voedsel (bijv. botten) omdat daardoor de egge krom kan gaan staan of er scherven van het lemmet kunnen loslaten. Als je in hard voedsel snijdt, trek het mes dan als een zaag heen en weer. Wrik het mes niet naar opzij.
- Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank. Nooit een ondergrond van glas, metaal of keramiek.
- Bewaar het mes in een messenblok of bevestig het tegen een magneetlijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

Italiano

Italiano

Italiano

Italiano

Italiano

Italiano

Italiano

## Italiano

**Prima del primo utilizzo**

- Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lavalo, sciacqualo e asciugalo bene.

**Pulizia**

- È preferibile lavare a mano i coltelli. Il lavaggio in lavastoviglie non dovrebbe rendere inutilizzabile il coltello, ma il bordo potrebbe danneggiarsi e la lama corrodersi.
- Pulisci e asciuga sempre il coltello subito dopo l'uso. Così facendo, potrai prevenire la formazione di macchie antistettiche sulla lama e impedire la proliferazione dei batteri provenienti dagli alimenti.

**Affilatura**

- Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato, perciò affila regolarmente il coltello. Questo coltello ha una lama in acciaio inossidabile semplice da affilare. I coltelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana.
- Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro dell'acciaio della lama. Pertanto dovrai usare un acciaio in ceramica o in acciaio cromato, una pietra affilatrice o un affilacoltelli.
- Se un coltello ha perso quasi completamente la sua affilatura per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale per affilare la lama.

**Istruzioni per l'uso**

- Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossa), perché potresti curvare il taglio o causare il distacco di frammenti dalla lama. Se tagli cibi duri: muovi il coltello orizzontalmente, avanti e indietro, evitando di farlo oscillare da un lato all'altro.
- Usa sempre un tagliere in legno o in plastica. Non usare mai i tuoi coltelli su una superficie di vetro, metallo o ceramica.
- Riponi sempre i tuoi coltelli in un ceppo per coltelli o su una lista magnetica da parete. In questo modo proteggi il taglio e prolunghi la durata dei tuoi coltelli.

### Dansk

**Før produktet bruges første gang**

- Før produktet bruges første gang, skal det vaskes, skylles og tørres grundigt.

**Rengøring**

- En kniv skal helst vaskes af i hånden. Det er ikke sandsynligt, at kniven bliver ødelagt, hvis den bliver vasket i en opvaskemaskine, men æggen kan blive beskadiget, og knivbladet kan ruste.
- Vask og tør kniven umiddelbart efter brug. Så undgår du mærker på knivbladet og forhindrer bakterier i at sprede sig mellem forskellige madvarer.

**Slibning og skærpning**

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor anbefaler vi dig at slibe kniven jævnligt. Knivbladet er af rustfrit stål, der er nemt at slibe. Knive, der bruges i en almindelig husholdning, skal som regel slibes en gang om ugen.
- Slibestålet skal være hårdere end knivens stål. Brug et strygestål af keramik eller kromstål, en slibesten eller en knivsliber.
- Er kniven efter lang tids brug eller uforsigtighed blevet meget sløv, kan en professionel slibning være nødvendig.

**Sådan opbevarer og bruger du din kniv**

- Undgå at skære igennem frosne eller meget hårde madvarer (f.eks. ben), da det kan få æggen til at bøje eller knivbladet til at løsne sig. Hvis du ikke kan undgå at skære i hårde madvarer, skal du trække kniven frem og tilbage. Lad være med at vrikke kniven fra side til side.
- Brug altid et skærebæret af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, metal eller keramik.
- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsåggen, og giver kniven længere holdbarhed.

### Íslenska

**Áður en varan er tekin í notkun**

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

**Þrif**

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

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

**Brýning**

- Brýna þarf hnifa reglulega, en beittir hnifar eru öruggari en bitlausir. Hnífsblað þessa hnífs er úr ryðfríu stáli sem auðvelt er að brýna. Miðað við venjuleg heimilisafnot er ráðlagt að brýna hnif einu sinni í viku.

- Athugið að brýnið þarf alltaf að vera úr harðara efni en stálið í hnífsblaðinu. Þess vegna þarf að nota brýni úr kromstáli, keramíki, hverfistein eða hnífabryni.

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

**Geymsla og notkun á hnífnum**

- Ráðlagt er að skera ekki frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á blaðinu. Ef skorið er í frosin matvæli ætti að draga hniffin fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hlíðanna.
- Notið alltaf skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málmí.
- Geymdu hniffin í hnífastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífsins.

### Norsk

**Før første gangs bruk**

- Vask og tørk av prodktet nøye før første gangs bruk.

**Rengjøring**

- Kniver har det beste hvis de vaskes for hånd. Kniven blir ikke ubrukelig dersom den vaskes i maskin, men eggen kan skades eller bladet kan korrodere.
- Rengjør og tørk kniven omgående etter bruk. Slik unngår du merker på knivbladet og forhindrer at bakterier sprer seg mellom ulike matgrupper.

**Skjerpning og sliping**

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, bryn derfor kniven med jevne mellomrom. Denne kniven har et blad av rustfritt stål som er enkelt å kvesse. Kniver til hverdagsbruk bør brynes ca. en gang i uken.

- Tenk på at brynet skal være hardere enn knivens stål. Bruk derfor et bryne av keramikk, kromstål, en slipestein eller knivsliper.

- Hvis kniven blir svært sløv som et resultat av langvarig bruk eller uaktsomhet, er det mulig at kniven må slipes av fagfolk.

**Oppbevaring og bruk av kniven din**

- Unngå å skjære i fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan fører til at eggen bøyer seg eller bladet løsner. Hvis du ikke kan unngå å skjære i harde matvarer, skal du dra kniven frem og tilbake. Ikke beveg kniven fra side til side.
- Bruk alltid en skjærefejl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist på vegg. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

Česky

## Latviešu

**Pirms pirmās lietošanas**

- Pirms pirmās lietošanas kārtīgi nomazgāt, noskalot un noslaucīt.

**Kopšana**

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

**Asināšana**

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādēļ regulāri asini savus nažus. Nažu asmeņi izgatavoti no nerūsojoša tērauda, kas ir viegli uzasināms materiāls. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā.
- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvēlies nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas vai hroma tērauda vai arī galodu.
- Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeņi var nākties asināt pie profesionāļa.

**Naža lietošana un uzglabāšana**

- Negrieziēt saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni.
- Griežot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusī jeb pa labi un pa kreisi.
- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtuves dēlīti.
- Negrieziet uz stikla, metāla vai keramiskās virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja.
- Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeņi un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

## Lietuvių

**Prieš naudojant pirmą kartą**

- Prieš naudodami pirmą kartą gaminį išplaukite ir sausai nušluostykite.

**Kaip valyti**

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

**Kaip galąsti**

- Aštrių peiliu naudotis saugiau, todėl jį reikėtų reguliariai pagalašti. Pagalašti peilio geležtę, pagamintą iš nerūdijančio plieno, visiškai paprasta. Įprastai naudojant peilius butyje, juos rekomenduojama galąsti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galąstuvas turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šlifavimo akmenį arba peilių galąstuvą.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl neatsargumo peilis labai atbuko, asmenų aštrumui atstatyti gali prireikti specialistų pagalbos.

**Kaip naudoti ir laikyti peilį**

- Stenkitės nepjauti šaldytų ir labai kietų produktų (pavyzdžiui, kaulų), nes geležtė gali sulinkti arba imti klibėti. Jei būtina pjauti kietus maisto produktus, brukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentas. Nepjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.

- Peilius laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

## Portugues

**Antes da primeira utilização**

- Lave, enxague e seque bem este produto antes de o utilizar pela primeira vez.

**Limpeza**

- É aconselhável lavar as facas à mão. É improvável que a faca fique estragada se for lavada na máquina de lavar louça, mas a ponta pode ficar danificada e a lâmina pode ganhar ferrugem.

- Limpe e seque a faca imediatamente após a utilização. Ao fazê-lo, evita manchas na lâmina e consegue controlar o risco de proliferação de bactérias.

**Afiar e aguçar**

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso, afie regularmente a sua faca. Esta faca tem uma lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico.

- O fuzil tem que ser feito num material mais duro do que o aço da lâmina. Portanto, precisa de usar um fuzil feito de cerâmica ou aço cromado, uma pedra de amolar ou um fuzil para facas.
- Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou à falta de cuidado, a lâmina poderá ter de ser afiada por um profissional.

**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.

## Româna

**Înainte de prima utilizare**

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

**Curățare**

- Este de preferat sa speli cuțitele manual. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de lavar vase, mas a punta se poate ficar danificada e a lâmina pode ganhar ferrugine.

- Curăță si usucă cuțitul imediat după folosire. Astfel eviți formarea urmelor pe lamă și previi riscul împrăștierii bacteriilor de la unele alimente la altele.

**Ascuțire**

- Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, așadar ascute cuțitele în mod regulat. Acest cuțit are o lamă din oțel inoxidabil, care este simplu de ascuțit. Pentru uz domestic, se recomandă ascuțirea cuțitului o dată pe săptămână.

- Reține că accesoriul pentru ascuțit trebuie să fie dintr-un material mai rezistent decât lamele. Din acest motiv, trebuie să folosești un accesoriu de ascuțit din oțel ceramic sau cromat, gresie sau tociilă.

- Dacă cuțitul a devenit bont din cauza unei utilizări îndelungate sau neglijente, poate fi necesar să se ascută lama în mod profesionist pentru a-i reface marginea.

**Depozitarea și folosirea cuțitului**

- Nu tăia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau indoi.Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.

- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramică.

- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungește durata de viață.

## Slovensky

**Pred prvým použitím**

- Pred prvým použitím tento výrobok dôkladne 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.
- Po použití nôž ihneď očistite a osušte. Predídete tak vzniku škvrn na čepeľi a zároveň zabránite prenášaniu baktérií z potravín.

**Brúsenie a ostrenie**

- Tupý nôž je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nôž má čepeľ z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa ľahko brúsi. Pri bežnom používaní v domácnosti sa odporúča brúsiť nože jedenkrát týždenne.

- Brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Preto musíte použiť keramikú alebo chrómovú brúsku alebo ocieľku.

- Ak je nôž po dlhom používaní alebo nedostatočnej údržbe veľmi tupý, nechajte ho nabrúsiť u odborníka.

**Používanie a odkladanie nožov**

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

- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.

- Nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne odkladanie chráni ostrie noža a predlžuje jeho životnosť.

## Български

**Преди първата употреба**

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

**Почистване**

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

- Почиствайте и подсушавайте ножа непосредствено след употреба. Това ще помогне да избегнете неприятните петна по острието и ще предотврати опасността от пренасяне на бактерии от различните хранителни продукти.

**Подостряне и наточване**

- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъплите, затова редовно точете ножовете си. Този нож има острие от неръждаема стомана и лесно се наточва. За стандартните домакинства обикновено се преоръчва това да става веднъж седмично.

- Важно е точилото да бъде от по-твърд материал от стоманата на острието. Затова се налага да използвате точило от керамика или хромна стомана, камък за точене или бруц.

- Ако ножът е силно затъпен от продължителна или небрежна употреба, може да се наложи професионално наточване, за да се възстанови острието му.

**Съхранение и употреба на ножа**

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви ръбът или да се разхлаби острието. При рязане на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете настрани.

- Използвайте само пластмасови или дървени дъски за рязане. Никога не режете върху стъклени, метални или порцеланови повърхности.

- Съхранявайте ножа в поставка или на магнитна стена закачалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

## Hrvatski

**Prije prvog korištenja**

- Prije prvog upotrebe temeljito oprati, isprati i osušiti posude.

**Čišćenje**

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

**Oštrenje i brušenje**

- Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog pa je nož potrebno redovito oštriti. Oštrica ovog noža izrađena je od nehrđajućeg čelika koji se lako oštri. Oštrenje jednom tjedno obično je dovoljno za normalnu upotrebu u kućanstvu.

- Zapamti da oštrač mora biti od materijala tvrdog od čelične oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijamantrni ili čelični oštrač za noževe.

- Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, potrebno ga je naoštriti kod profesionalnog oštrača.

**Spremanje i upotreba noža**

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete 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.

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

## عربي

**قبل الاستخدام لأول مرة**

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

### التنظيف

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

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

### الشحذ والسن

- السكين الحاد أكثر أمانا للاستخدام من غير الحاد. لذا يُنصح بشحذ السكين بانتظام. وهذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها. يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعيا للاستخدام العادي في المنزل.

- وتذكري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. ولهذا السبب، تحتاجين إلى استخدام مسن فولاذي مصنوع من السيراميك أو فولاذ الكروم، أو مشحذ أو مسن.

- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفتزتها الحادة.

### طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجنّبي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام). فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة، وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.

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

- احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علّاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

## Ελληνικά

**Πριν την πρώτη χρήση**

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

**Φροντίδα**

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

**Τρόχισμα και ακόνισμα**

- Ένα κοφτερό μαχαίρι είναι πιο ασφαλές στη χρήση από ένα στομωμένο, γι' αυτό να το ακονίζετε συχνά. Αυτό το μαχαίρι έχει λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι που είναι απλό στο ακόνισμα. Συνήθως, για κανονική οικιακή χρήση, συνιστάται αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.

- Να έχετε υπόψη σας ότι το ακονιστήρι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από το ατσάλι της λεπίδας. Γι' αυτόν τον λόγο θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα ατσάλι ακονισματοκό κεραμικό ή χρωμιωμένο ατσάλι, έναν τροχό ή ένα ακονιστήρι μαχαiriών.

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

**Αποθήκευση και χρήση του μαχαiriού σας**

- Αποφύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματος χάρι, 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 μαχαiriού.