

# VÖRDA

Design Håkan Olsson

## English

**Before using for the first time**

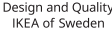
- Wash, rinse and dry the knife before using it for the first time.

**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



Design and Quality IKEA of Sweden

## 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.
- Was en droog het mes direct na gebruik af dan voorkom je dat bacterieën van b.v. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groente.
- Om vlekken op het lemmet te voorkomen, kan je het mes het best meteen na het afwassen afdrogen.

**Aanzetten en slijpen**

- Een scherp mes is veiliger in het gebruik dan een bot mes, zet het mes daarom regelmatig aan. Het mes heeft een lemmet van molybdeen/vanadiumstaal, 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 diamant, of een slijpsteen. Gebruik geen aanzetstaal van roestvrij staal.
- 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 bevoren 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.

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 use a knife sharpener made of ceramic, diamond or a whetstone. Never use a sharpener of stainless steel.
- If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

**Storing and using your knife**

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

## 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.

**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

- 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.

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

**Aufbewahrung und Benutzung von Messern**

- Gefrorenes oder sehr Hartes (z.B. Knochen) möglichst nicht mit dem

Messer durchschneiden. Dadurch kann die Klinge verbogen oder beschädigt werden. Bei festerem Schneidgut das Messer während des Schneidevorgangs hin und herziehen, das Messer nicht seitlich bewegen.

- Immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Metall- oder Keramikoberflächen schneiden.
- Messer entweder in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste an der Wand 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 inutilisable s'il est passé au lave-vaisselle, mais

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsåeggen, og giver kniven længere holdbarhed.

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

## Íslenska

**Fyrir fyrstu notkun**

- Þvotið, skolið og þurrkið hnifinn fyrir fyrstu notkun.

**Þrif**

- Þvo ætti hnífana í höndunum. Ólíklegt er að hnífur 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 hnífur er öruggari í notkun en bitlaus. Þótt molybdenum/

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

cela risque d'abîmer la pointe, d'attaquer la lame ou de ternir la poignée en plastique.

- Lavez et essuyez 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

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífsins.

## Norsk

**Før første gangs bruk**

- Vask, skyl og tørk 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.

**Skjerpjng og sliping**

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, skjerp derfor kniven med jevne mellomrom. Selv om molybden-/vanadiumstålet som

d'une utilisation prolongée ou d'un manque d'entretien, vous pouvez apporter votre couteau chez un affûteur professionnel.

**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.
- 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.

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

Couteau à lame fixe, acier inoxydable

er brukt i denne kniven holder seg skarpt lenger enn vanlig rustfritt stål, bør du likevel skjærpe 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 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 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 skjæreføjl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist

på veggen. Riktigt oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

## Suomi

**Ennen käyttöönottoa**

- Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

**Puhdistus**

- Suosittelemme pesemään veitset käsin. Konepesu ei tee veitsestä käyttökelpotonta, 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 laikuja.

**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. Normaalissa kotikäytössä tämä tarkoittaa teroittamista noin kerran viikossa.

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

**Säilytys ja käyttö**

- Välttä 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 veitsitaskussa tai seinällä olevassa

Magneettinen kirkko

Magnetiikka on luonnon ilmiö

Magnetiikka on luonnon ilmiö

Magnetiikka on luonnon ilmiö

Magnetiikka on luonnon ilmiö

Magnetiikka on luonnon ilmiö

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 utilizaa 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, metallo o ceramica.
- Riponi sempre i tuoi coltelli in un ceppo per coltelli o su una

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.

**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

Tillsammans med en magnetisk lista

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

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, diamantbryne eller en brynsten. Använd inte ett bryne av rostfritt stål.
- Om kniven blivit riktigt slö genom lång tid användning eller ovarsamhet 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 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.

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

En magnetisk lista som fungerar som en hjälpmedel

## 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. Přestože 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

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

ze kterého je čepel nože. Proto musíte použít keramickou nebo diamantovou ocílku nebo brousek. Nikdy nepoužívejte brousek z nerezavějící oceli.

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

**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 nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, kovu nebo keramiky.
- Nože ukládejte do stojanu nebo na magnetický pásek na zdi. Ochráňte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

## Español

**Antes de usar por primera vez**

- Lavar, enjuagar y secar el cuchillo antes de usarlo por primera vez.

**Limpieza**

- Los cuchillos se deben lavar a mano. En el lavavajillas se puede estropear el filo, la hoja corroerse y quedar mate el mango de plástico.
- 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.

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý

Ostrý nůž je bezpečnější než nů

teemandist või luisku. Ärge kasutage roostevabast terasest teritajat.

- Kui pika kasutamise või hooletuse tõttu on nuga muutunud väga nüriks, siis võib olla vajalik lasta seda professionaalsetl teritada ning serv taastada.

**Noa kasutamine ja hoidmine**

- Vältige külmutatud või väga kõvade toitude lõikamist (näiteks kondid), kuna see võib tera painutada või murda sellest killu. Kui te lõikate kõvasid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.
- Ärge liigutage nuga küljelt küljele.
- Kasutage alati puidust või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamikast pinnal.

## Latviešu

**Pirms pirmās lietošanas reizes**

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

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

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

**Depozitarea și folosirea cuțitului**

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau indoi.Folosește întodeuna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramica.
- 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.

**Trišana**

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā, naža asmens var kļūt truls, nespodrs vai sākt rūšēt.
- Nažus ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas, lai pēc iespējas izvairītos no baktēriju izplatīšanās, piemēram, no svaigas gaļas uz dārzeņiem.
- Lai uz asmens nerastos ūdens nosēdumi, nazis jānoslauka uzreiz pēc mazgāšanas.

**Asināšana**

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi. Lai arī molibdēna/vanādija tērauds, no kā izgatavots šis nazis, saglabājas ass ilgāk par parastu nerūsējošu tēraudu, naža asmeni vienalga nepieciešams regulāri asināt. 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 izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

un noslaukiet.

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

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

**Depozitarea și folosirea cuțitului**

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau indoi.Folosește întodeuna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramica.
- 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.

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

vai galodas. Nekādā gadījumā nelietojiet nerūsējošā tērauda asināmo.

- Ja nazis lietots ilgstoši u nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pie profesionāļa.

**Naža lietošana un uzglabāšana**

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griezot 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.

- 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

**Priēš naudojant pirmą kartą**

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

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

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

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi. Lai arī molibdēna/vanādija tērauds, no kā izgatavots šis nazis, saglabājas ass ilgāk par parastu nerūsējošu tēraudu, naža asmeni vienalga nepieciešams regulāri asināt. 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 izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

**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 iškart po 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 gaļšti. Įprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama gaļąsti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad gaļąstuvus turi būti pagamintas iš tvirtesnės už geležtės plieną medžiagos, todėl naudokite keramini, deimantinį ar plieninį gaļąstuvą.

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

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

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, gali pririekti peilių galandimo specialisto 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, braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjauštymo lentas. Nepjunkite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

## 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

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

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

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

lavada à máquina, mas o rebordo pode danificar-se, a lâmina pode ficar corroída 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.

**Amolar**

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. No entanto, o aço de molibdeno/vanádio usado nesta faca mantém-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.

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

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

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, diamanta

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

- Nunca utilize um amolador de aço inoxidável. Se uma faca ficar danificada 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 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.

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

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

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

nakon upotrebe. Time čete spriječiti širenje bakterija, npr. sa sirove piletna na sveže povrće.

- Kako biste izbjegli ružne mrlje na oštirci, obrišite nož odmah nakon pranja.

**Oštrenje i brušenje**

- Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog noža. Iako molibden/ vanadij čelik ostaje oštar dulje od običnog nehrđajućeg čelika, ove je noževe ipak potrebno redovito oštriti. Oštrite ih jednom tjedno za kućnu upotrebu.

- Zapamtite da oštrač za noževe mora biti izrađen od materijala tvrdog od čelične oštrice. Zato koristite keramički ili dijamantni oštrač ili brus. Nemojte koristiti oštrač od nehrđajućeg čelika.
- Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, odnesite ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača.

**Spremanje i upotreba noža**

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete iskriviti i istupiti oštricu. Mrlo

### Româna

**Înainte de prima utilizare**

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

**Curatare**

- Este de preferat sa speli cutitele manual. Spalatul în 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 recomandatǎ ascuțirea săptămǎnalǎ. Materialul din care e realizatǎ pila trebuie însǎ să fie mai dur decât oțelul lamei. De aceea, folosește un ascuțitor de

cuțite din porțelan, sau o piatră de tocilă. Nu folosi un ascuțitor de cuțite din inox.

režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomijećite 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 štiteće oštricu noža i produļujete njihovo trajanje.

## Ελληνικά

**Πριν από τη πρώτη χρήση**

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

**Καθαρισμός**

- Τα μαχαίρι 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 σκουριάζει 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 η οποιαδήποτε 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 στομιωμένο μαχαίρι. Παρόλο που το ατσάλι από μολυβδαίνιο/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.
- Να θυμάστε, ότι το ακονιστήρι πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από τη λεπίδα του μαχαριού. Γι' αυτό,

**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 oštрити ovaj nož. Savetuje se jednom sedmično ako se uopotrebljava u domaćinstvu.
- Oštrač mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštřici. Zbog toga moraš upotrebljavati porcelanski ili dijamantski oštrač ili brus. Nikad ne upotrebljavaj oštrač od nerđajućeg čelika.
- Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštři.

**Čuvanje i upotreba noža**

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

- πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από κεραμικό, μέταλλο ή κεραμικό.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαριού.
- 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 τρίχισμα της λάμας να πραγματοποιηθεί από έναν επαγγελματία.

**Αποθήκευση και χρήση του μαχαριού σας**

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λύγισει 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

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.
- 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.

- πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από υαλάι, μέταλλο ή κεραμικό.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προσταεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαριού.

## Русский

**Перед первым использованием**

- Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

**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

**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 oštрити. Pri običajni uporabi v gospodinjstvu je priporočljivo, da nož oštřite enkrat tedensko.
- Ne pozabite, da mora biti oštřilo izdelano iz tršega materiala, kot je jeklo v rezilih. Zato vedno uporabljajte le keramična in diamantna ostrila ali ostila iz brusnega kamna. Ne uporabljajte oštřil 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 reži zamrznjene ali zele trde hrane (npr. kosti), saj se lahko pri tem rezilo zvije ali skrha. Pri rezanju trše hrane pomikaj nož naprej in nazaj. Ne nagibaj ga levo in desno.
- Vedno uporabi rezalno desko iz

- 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.

**Затачивание 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 затачивать. 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 алмазным покрытием или точильный камень. Не используйте ножеточку из нержавеющей стали.
- Если в результате долгого использования или из-за

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 tercih edilir. Bulaşık makinesinde yıkanan bıçaklar maalesef kullanılamaz 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.

**Бıçağın saklanması ve kullanımı**

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik

- неаккуратного обращения нож сильно затупится, то может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

**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, распилите его плавными движениями 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.

**Bıleme ve keskinleştirme**

- Bıçakta hoş görünmeyen lekelerin oluşmasından kaçınmak için bıçağı yıkay yıkamak kurulayınız.
- Bıleme 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, bıleyicinin yapıldığı malzeme bıçağın çeliğinden daha sert olmalıdır. Bu nedenle seramik, elmas veya bir bileme taşından yapılmış bir bıçak bıleyici kullanmanız gerekir. Paslanmaz çelikten bir bıçak bıleyici kesinlikle kullanmayınız.
- Bir bıçak eğer uzun süre kullanım veya dikkatsiz kullanım sonucunda çok körlleşmiş bir hale geldiyse, profesyonel bir bileme ve bakım yapılması gerekebilir.

- Бıçağın saklanması ve kullanımı**
- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik

## Українська

**Перед першим використанням**

- Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

**Чищення**

- Ножи краще мити вручну. Після миття в посудомийці ніж навряд стане непридатним для використання, але його гострий край може пошкодитись, лезо заржавіти, 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'являлись сліди, витріть насухо ніж одразу після миття.

**Заточування та шліфування**

- Гострий ніж безпечніший у використанні, ніж затуплений. Хоча лезо ножа виготовлене з ванадій-молібденової сталі і зберігає гостроту довше, ніж звичайна нержавіюча сталь, його необхідно регулярно гострити. Одного разу на

- тиждень достатньо для звичайного домашнього використання.
- Пам'ятайте, що точило має бути виготовлене з матеріалу твердішого, ніж сталь леза. Для цього знадобиться точило, зроблене з кераміки, алмаза чи гострильного каменю. Не використовуйте точило з нержавіючої сталі.
- Якщо в результаті тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення ріжучого краю зверніться до спеціаліста.

**Зберігання та використання ножа**

- Не використовуйте ніж для розрізання заморожених або дуже твердих продуктів (наприклад, кісток), оскільки це може призвести до викривлення гострого краю або пошкодження леза. Якщо ви нарізаєте тверді харчові продукти: плавно ріжте, рухаючи ніж вперед і назад. Не повертайте ніж із боку в бік.
- Завжди використовуйте дерев'яну або пластикову

- дошку для нарізання. Нічого не нарізайте на поверхні зі скла, металу або кераміки.
- Зберігайте ніж у підставці для ножів або на настінному магнітному тримачі. Правильне зберігання ножів захищає гострий край і подовжує строк служби ножа.

## Srpski

**Pre prve upotrebe**

- Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

**Čišćenje**

- Noževe je najbolje prati ručno. Neće postati neupotrebljivi 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 piletine na sveže povrće.
- Da izbegneš mrlje na oštřici, osuši nož čim ga opereš.

**طريقة حفظ واستخدام السكين**

- السيراميک, الھاس أو حجر الشحذ. لا تستخدمی أبداً مسن من الستینلس ستیل.
- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال, فقد تكونی بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة

- طريقة حفظ واستخدام السكين**
- تحتیی تقطیع الأطعمه المجمّدة أو القاسية جدا (مثل العظام), فهذا قد ینتی الحافة ویؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قیامك بتقطیع الأطعمه القاسية: اقطعی بتمرير السكين الخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الکليل. ورغم أن فولاذ المولیبدینوم/ الفانادیوم المستخدم في هذا السكين یبقى حادا لفترة أطول من الستینلس ستیل العادي, إلا أنه تعین عليك شحذ السكين علی فترات منتظمة. يُنصح في العادة بمره واحدة أسبوعیا في حالة الاستخدام العادي في المنازل.
- تذكّري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود علی الشفرات, لهذا السبب ستكونی بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من