

# FÖRSLAG



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>6</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>8</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>10</b>
<b>DANSK</b>	<b>12</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>14</b>
<b>NORSK</b>	<b>16</b>
<b>SUOMI</b>	<b>18</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>20</b>
<b>ČESKY</b>	<b>22</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>24</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>26</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>28</b>
<b>POLSKI</b>	<b>30</b>
<b>EESTI</b>	<b>32</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>34</b>
<b>LIETUVIŲ</b>	<b>36</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>38</b>
<b>ROMÂNÀ</b>	<b>40</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>42</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>44</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>46</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>48</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>50</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>52</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>54</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>56</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>58</b>
<b>عربي</b>	<b>60</b>

**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.

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.

**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.

Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. Dieses Messer hat eine Edelstahlklinge, die sich gut schärfen lässt - für den Hausgebrauch ca. 1x pro Woche. 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 Schliff erforderlich werde.

### **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.

**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 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.

Un couteau bien aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé ; pensez à aiguiser vos couteaux régulièrement. La lame de ce couteau est en acier inoxydable et facile à aiguiser. Pour une utilisation domestique normale, il suffit de l'aiguiser environ 1 fois par semaine.



L'aiguiser doit être fait dans un matériau plus dur que celui de la lame. Utiliser un fusil en céramique ou en acier chromé, ou une pierre à aiguiser.

Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un 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.

**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 gebruikt af dan voorkom je dat bacteriën 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.

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.

**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.

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. Ved almindelig brug anbefales det at slibe kniven én gang om ugen. Husk, at strygestålet skal være fremstillet af et materiale, der er hårdere end knivbladet. Derfor skal du bruge et

strygestål af keramik eller kromstål, en slibesten eller en knivsliber.

Hvis kniven er blevet meget sløv efter lang tids brug eller skødesløs behandling, kan du få en fagmand til at slibe kniven, så skæret bliver skarpt igen.

### **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 knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

**Fyrir fyrstu notkun**

Þvotið, skolið og þurrkið hnífinn 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 haldfangsins dofnað í útliti.
- Þvoið og þurrkið hnífinn 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 hnífinn vel strax eftir þvott.

Beittir hnífar eru öruggari en bitlausir. Brýnið því hnífana reglulega. Þessi hnífur er með blað úr ryðfríu stáli sem auðvelt er að brýna. Miðað við venjuleg heimilisafnot er ráðlagt að brýna hníf einu sinni í viku. Munið að brýnið verður að vera úr harðari efni en stálið í hnífsblaðinu. Þess vegna þarf að nota stálbrýni sem er úr

keramik- eða krómstáli, hverfistein eða hnífabryni.

Ef hnífurinn er mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða vanrækslu gæti þurft að leita til fagaðila sem getur brynt hann þannig að blaðið verði beitt.

### **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 hnífinn fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hliðanna.
- Notið alltaf skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málm.
- Geymdu hnífinn í hnífstandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífsins.

**Før første gangs bruk**

Vask, skyll 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.

Det er tryggere å bruke en skarp kniv enn en sløv en, så kvess knivene jevnlig. Denne kniven har et blad av rustfritt stål som er enkelt å kvesse. Det er vanlig å anbefale en gang i uken for vanlig husholdningsbruk. Husk at brynestålet må være laget av et hardere materiale enn stålet i bladet. Derfor må du bruke et



knivstål av keramikk eller kromstål, et bryne eller en knivsliper.

Dersom kniven har blitt svært sløv, som et resultat av langvarig mangel på kvessing, kan det være at du bør få kniven slipt profesjonelt for å gjenopprette kniveggen.

### **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 skjærefjøl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, metall eller keramikk.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

**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 laikkuja.

Terävä veitsi on käytössä tylsää veistä turvallisempi, minkä vuoksi veitset kannattaa teroittaa säännöllisesti. Tämän veitsen terä on ruostumatonta terästä ja helppo teroittaa. Normaalissa kotitalouskäytössä oleva veitsi kannattaa teroittaa kerran viikossa. Teroittimen on oltava lujempaa materiaalia kuin veitsen terän. Keraaminen tai kromatusta teräksestä valmistettu veitsenteroitin

tai hiomakivi sopii tarkoitukseen hyvin.

Jos veitsi on erittäin tylsä pitkäaikaisen käytön tai varomattoman käsittelyn seurauksena, se kannattaa viedä ammattilaisen teroitettavaksi.

### **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 magneettitastassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikä.

**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.

En vass kniv är säkrare att använda än en slö, bryn därför kniven med jämna mellanrum. Denna kniv har blad av rostfritt stål, som går bra att bryna. För knivar till vardagsbruk cirka en gång i veckan. Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål. Använd därför ett bryne av

keramik eller kromstål, brynsten eller knivslip.

Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids 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.

**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.

Ostrý nůž je vždy bezpečnější než nůž tupý. Nůž je vyroben z nerezavějící oceli, a tak je jeho broušení snadné. Pro běžné použití v domácnosti by se měl nůž ostřit jednou týdně. Pamatujte, že brousek musí být vyroben z tvrdšího materiálu, než je ocel v ostřích.

Proto potřebujete ocílku z porcelánu nebo chromové ocele nebo brousek.

Pokud se nůž ztupil následkem dlouhého používání nebo nedbalosti, měli byste jej nechat naostřit odbornou osobou.

### **Jak nůž ukládat a používat**

- Vyhněte 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. Ochráníte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

**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.

Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno desafilado; por tanto, piensa en afilar regularmente los cuchillos. La hoja de este cuchillo es de acero inoxidable, un material fácil de afilar. Para un uso doméstico normal, es aconsejable afilarlos una vez por semana. Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Utiliza un afilador



cerámico, de acero cromado o una piedra de afilar.

Cuando la hoja esté muy usada o dañada, sería conveniente que la afilara un profesional.

### **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.

**Prima di usare il prodotto per la prima volta**

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

**Pulizia**

- È preferibile lavare a mano i coltelli. In lavastoviglie il taglio può danneggiarsi, la lama corrodersi e la superficie del manico in plastica può diventare opaca.
- Lava e asciuga sempre il coltello subito dopo averlo usato, così eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.
- Per evitare macchie sulla lama, asciuga sempre il coltello subito dopo averlo lavato.

Un coltello ben affilato è più sicuro da usare rispetto a uno smussato, quindi affila i tuoi coltelli a intervalli regolari. Questo coltello ha una lama in acciaio inossidabile, facile da affilare. I coltelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana. Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un

materiale più duro della lama da affilare, quindi usane uno in ceramica o in acciaio al cromo, oppure utilizza una pietra per affilare.

Se un coltello è molto 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 lista magnetica da parete. In questo modo proteggi il taglio e prolunghi la durata dei tuoi coltelli.

**Első használat előtt**

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

**Tisztítás**

- A késeket ajánlatos kézzel mosogatni. Nem mennek tönkre a mosogatógépben sem, de az élük megsérülhet, a penge rozsdásodhat, vagy a műanyag fogó felülete kophat.
- Használat után azonnal mosogasd el és töröld el a késeket, így megakadályozod a kórokozók átterjedését pl. a nyers csirkehúsról a zöldségekre.
- Nem lesz foltos a kés, ha mosogatás után azonnal szárazra is töröld.

Az éles kések biztonságosabban használhatók, mint az életlenek, ezért gyakran élezd meg késedet. A kés pengéje könnyen élezhető, rozsdamentes acélból készült. Mindennapos használat mellett ajánlatos heti egyszer megélezni. Ne felejtse el, hogy az élezőnek keményebb anyagból kell készülnie, mint a penge acélja. Ezért használj olyan késélezőt, ami kerámiából vagy

krómacélból készült, de fenőkövet is használhatsz.

Ha a kés nagyon tompává, életlenné válna a hosszú, gondatlan használat következtében, akkor szakemberhez kell fordulnod, hogy rendbe hozza az élet.

### **Kések tárolása és használata**

- Lehetőleg ne használd a késeket 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 mozgatóásával vágj. Soha ne mozgasd a kést oldalsó irányba.
- Mindig használd fából vagy műanyagból készült vágódeszkát. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen.
- Tárold késeidet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csíkon. Tárold helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

**Przed pierwszym użyciem**

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

**Czyszczenie**

- Noże lepiej myć ręcznie. Chociaż mycie w zmywarce nie oznacza dla nich natychmiastowego zniszczenia, ale może dojść do uszkodzenia krawędzi tnącej, korozji całego ostrza lub zmatowienia uchwytu.
- Myj i susz noże bezpośrednio po ich użyciu. Zapobiega to ryzyku przedostania się bakterii, na przykład pochodzących z surowego mięsa drobiowego, na świeże warzywa.
- Aby uniknąć pozostania plam wapiennych na ostrzu, wytrzyj nóż natychmiast po umyciu.

Nóż używa się bezpieczniej, gdy jest ostry, więc ostrz swój nóż regularnie. Nóż ten ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest łatwiejsze w ostrzeniu. Przy typowym użytkowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzyć nóż raz w tygodniu. Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza.

Dlatego też należy używać stalki do ostrzenia ceramicznej lub z chromu, osełki lub ostrzałki.

Jeśli nóż mocno się stępi w wyniku długiego używania bądź niedbałości, może być wymagane profesjonalne ostrzenie noża w celu przywrócenia jego krawędzi.

### **Przechowywanie i używanie**

- Unikaj przecinania zamrożonej lub bardzo twardej żywności (np. kości), gdyż może to spowodować wygięcie lub wykruszenie się ostrza. Jeżeli próbujesz przecinać twarde potrawy: przeciągaj 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 na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni ostrze i wydłuża żywotność noża.

**Enne esmakordset kasutamist**

Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

**Puhastamine**

- Nuge soovitame pesta käsitsi. Nuge võib pesta küll ka nõudepesumasinas aga see võib kahjustada tera, pind võib hakata roostetama ja plastikust käepide võib tuhmuda.
- Peske ja kuivatage nuga koheselt peale selle kasutamist. See aitab ennetada bakterite levimisest, nt toorelt kanalihalt juurviljadele.
- Plekkide vältimiseks kuivatage nuga kohe peale pesemist.

Nürist noast turvalisem on kasutada teritatud nuga. Teritage nuge regulaarselt. Nende nugade terad on valmistatud roostevabast terastest, mis muudab teritamise lihtsamaks. Tavalises majapidamises on soovitatav nuge teritada kord nädalas. Pidage meeles, teritaja peab olema valmistatud tugevamast materjalist kui noaterad. Roostevabast terastest nugade



teritamiseks kasutage kroomterasest või luisust noateritajat.

Kui tera on pikaaegse kasutamise või hooletuse tulemusel muutunud väga nüriks, tuleks lasta seda professionaalset teritada.

### **Noa kasutamine ja hoiustamine**

- 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.

**Pirms pirmās lietošanas reizes**

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

**Tīrīšana**

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Mazgāšana trauku mašīnā var padarīt naža asmeņus trulus, nespodrus, un tie var sākt rūstēt.
- Nažus ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas. Tādā veidā iespējams izvairīties no baktēriju izplatīšanās, piemēram, no svaigas gaļas uz dārzeņiem.
- Lai uz asmeņa nerastos ūdens nosēdumi, nazi uzreiz pēc mazgāšanas noslaukiet.

Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādej regulāri asiniet savus nažus. Nažu asmeņi izgatavoti no nerūsējoša 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. Tādēj izvēlieties

nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, hroma tērauda vai galodas.

Ja nazis lietots ilgstoši un 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. Griežot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusi jeb pa labi un pa kreisi.
- 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.

**Prieš naudojant pirmą kartą**

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

**Valymas**

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Jiems nepakenksite plaudami indaplovėje, tačiau geležtė gali atšipti, pradėti rūdyti, o plastikinės rankenos gali išblukti ir tapti matinės.
- Rekomenduojama plauti ir šluostyti peilį iškart po naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimo, pavyzdžiui, nuo vištienos ant šviežių daržovių.
- Sausai iššluostykite peilį iškart po plovimo, kad ant geležtės neliktų dėmių.

Aštriu peiliu naudotis saugiau, todėl jį reikėtų galėti reguliariai. Peilio geležtę iš nerūdijančio plieno visiškai paprasta galėti. Paprastai rekomenduojama tai daryti kartą per savaitę. Atminkite, kad galastuvas turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos – keramikos

ar chromuoto plieno, kietmetalio ar galandimo akmens.

Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, gali prireikti 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 pjautymo lentas. Nepjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stovė arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

**Antes de usar pela primeira vez**

Lave, enxagúe e seque a faca antes de a usar pela primeira vez.

**Limpeza**

- As facas devem ser lavadas à mão. A faca não fica inutilizada se for lavada à máquina, mas o rebordo pode danificar-se, a lâmina pode ficar 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.

Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso, afie regularmente a sua faca. Esta faca tem lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser feito de uma material mais resistente do que o aço das lâminas. Por esta razão, precisa

de utilizar um amolador de cerâmica ou aço de cromo, uma pedra de amolar ou um fusil.

Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou pela falta de cuidados, 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.

**Înainte de prima utilizare**

Spală, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

**Curatare**

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

Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, așa că ascute cuțitele cu regularitate. Caeste cutite au lame din oțel inoxidabil, așa că sunt simplu de ascuțit. Este recomandat, pentru uz casnic, o dată la o săptămână să le ascuți. Ține minte că accesoriul pentru ascuțit trebuie să fie dintr-un material mai puternic decât lamele. Din acest motiv trebuie să folosești un accesoriu din ceramică sau oțel



cromat, sau un accesoriu special creat pentru acest tip de cuțite.

Dacă un cuțit a devenit foarte neascuțit ca rezultat al folosirii intense, s-ar putea să ai nevoie de o ascuțire profesională.

### **Depozitarea și folosirea cuțitului**

- Nu taia 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 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.

**Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát**

Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

**Umývanie**

- Nože umývajte v rukách. V umývačke sa síce nezničia, ale môže sa čepeľ sa môže poškodiť, oceľ korodovať a rúčka rýchlejšie opotrebiť.
- Hneď po použití nôž umyte a osušte. Zabráňte tak šíreniu prípadných baktérií zo surového mäsa.
- Nože ihneď po umytí osušte, aby na čepeľi nevznikli škvrny.

Tupý nôž je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nôž má čepeľ z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa ľahko brúsi. Odporúča sa brúsenie raz do týždňa. Brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Použite oceľovú alebo

keramickú brúsnu tyč, brúsny kameň, alebo brúsku na nože.

Ak ste nôž nebrúsili dlhší čas, bude potrebné ho zveriť do rúk odborníkom, aby čepeľ zbrúsili do pôvodného stavu.

### **Uskladnenie a použitie vašich nožov**

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

**Преди да използвате за първи път**

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

**Почистване**

- Добре е ножовете да се мият на ръка. Ножът вероятно ще може да се използва и след като е бил измит със съдомиялна машина, но ръбът на острието може да се повреди, самото острие да корозира или пластмасовата дръжка да помътнее.
- Веднага след употреба мийте и подсушавайте ножа. Така бактериите няма да се разпространяват от например суровото пилешко месо към пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприятни петна по острието, веднага след измиване подсушавайте ножа.

Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите, затова редовно точете ножовете си. Този нож има острие от неръждаема стомана и лесно се наточва. При нормална употреба в домакинството това е добре да става веднъж седмично. Важно е точилото да бъде от

по-твърд материал от стоманата на острието. Затова трябва да използвате уреди от хромирана стомана/керамика, точилен камък или точило.

Ако поради продължителна или невнимателна употреба ножът много се е изтъпил, може да се наложи да го наострите при специалист.

### **Съхранение и употреба 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 стенна закачалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

**Prije prve upotrebe**

Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

**Čišćenje**

- Noževe je bolje prati ručno. Ako nož perete u perilici posuđa, moći ćete ga i dalje koristiti, ali rub se može oštetiti, oštrica zahrđati, a plastična drška izblijedjeti.
- Operite i osušite nož odmah nakon upotrebe. Time ćete spriječiti širenje bakterija, npr. sa sirove piletine na svježe povrće.
- Kako biste izbjegli ružne mrlje na oštrici, obrišite nož odmah nakon pranja.

Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog pa je nož potrebno redovito oštритi. Oštrica ovog noža izrađena je od nehrđajućeg čelika koji se lako oštiri. Oštrenje jednom tjedno obično je dovoljno za normalnu upotrebu u kućanstvu. Zapamti da oštrač mora biti od materijala tvrđeg od čelične

oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijamantni 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 štitite oštricu noža i produljujete njihovo trajanje.

**Πριν από τη πρώτη χρήση**

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

**Καθαρισμός**

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

Ένα κοφτερό μαχαίρι είναι πιο ασφαλές στη χρήση από ένα στομωμένο, γι' αυτό να ακονίζετε το μαχαίρι σας συχνά. Αυτό το μαχαίρι διαθέτει λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι που ακονίζεται εύκολα. Συνιστούμε συνήθως, για κανονική οικιακή χρήση, αυτό να γίνεται μια φορά την εβδομάδα. Να έχετε υπόψη σας ότι το ακονιστήριο θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό



από το ατσάλι της λεπίδας. Γι' αυτό, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι κατασκευασμένο από κεραμικό, διαμάντι ή μία ακονόπετρα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα ακονιστήρι από ανοξείδωτο ατσάλι. 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 μαχαιριού σας**

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

**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 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.

Острые ножи в использовании безопаснее затупившихся, поэтому ножи необходимо регулярно затачивать. Лезвия из нержавеющей стали легко затачиваются. Для использования в домашних условиях рекомендуется затачивать ножи раз в неделю. Ножеточка должна быть изготовлена из более твердого материала, чем сталь лезвия. Поэтому используйте керамическую

ножеточку, ножеточку из хромистой стали или точильный камень.

Если в результате долгого использования или из-за 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, распиливайте 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.

**Перед першим використанням**

Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

**Чищення**

- Ножі краще мити вручну. Після миття в посудомийці ніж навряд стане непридатним для використання, але його гострий край може пошкодитись, леза заіржавіти, а поверхня пластикової ручки потьмяніти.
- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Це допоможе запобігти ризику потрапляння бактерій, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.
- Щоб уникнути слідів на лезі, витріть насухо ніж одразу після миття.

Гострий ніж безпечніший у використанні, ніж затуплений, тому регулярно заточуйте його. Лезо ножа виготовлено з нержавіючої сталі, яку легко заточувати. Одного разу на тиждень зазвичай достатньо для звичайного домашнього використання. Пам'ятайте, що точило має бути виготовлене з твердіших матеріалів, ніж сталь леза. Для цього вам знадобиться точило, зроблене

з кераміки, хромистої сталі чи гострильного каменя.

Якщо внаслідок тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення гострого 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.

## Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe, operi, isperi i osuši nož.

## Čišćenje

- Noževe je najbolje prati ručno. Neće postati neupotrebljivi i ako se peru u mašini za pranje sudova, ali oštrica može da se ošteti, sečivo korodira, a plastična drška može da izgubi sjaj.
- Operite i obrišite nož odmah nakon upotrebe. To će sprečiti širenje bakterija s, recimo, sirove piletine na sveže povrće.
- Da biste izbegli mrlje na oštrici, obrišite nož čim ga operete.

Oštar je nož manje opasan od tupog i zato ga redovno oštrite. Oštrica ovog noža je od nerđajućeg čelika te jednostavna za oštrenje. Trebalo bi da oštrenje jednom nedeljno bude dovoljno za uobičajeno korišćenje u domaćinstvu. Zapamtite da oštrač mora da bude od materijala koji je čvršći od samog noža. Zato vam

je potreban oštrač od keramike, dijamanta ili brusni kamen.

Ukoliko se nož sasvim istupi zbog dugotrajne upotrebe ili nebrige, možda će biti potrebno da ga naoštri majstor.

### **Čuvanje i korišćenje noža**

- Izbegavaj da sečeš smrznute ili veoma tvrde namirnice (na primer kosti), jer se zbog toga oštrica može iskriviti ili se može deo oštrice odlomiti. Ako sečeš tvrde namirnice: povlačite nož napred-nazad preko namirnica. Ne izvrći ga levo-desno.
- Uvek koristi plastičnu ili drvenu dasku za sečenje. Nikada ne reži na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož čuvaj u bloku za noževe ili na magnetnoj traci na zidu. Čuvanjem noževa na pravilan način štitiš im oštricu i produžavaš trajanje.

**Pred prvo uporabo**

Pred prvo uporabo nož operite in osušite.

**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.

Oster nož je varnejši od topega, zato svoj nož redno ostrite. Ta nož ima rezilo iz nerjavečega jekla, ki ga zlahka naostrite. Pri običajni uporabi v gospodinjstvu je priporočljivo, da nož ostrite enkrat tedensko. Ne pozabite, da mora biti ostrilo izdelano iz tršega materiala, kot je jeklo v rezilu. Zato vedno uporabljajte



le keramično ostrilo, ostrilo iz kromovega jekla, brusni kamen ali brus za nože.

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

**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.
- Bıçakta hoş görünmeyen lekelerin oluşmasından kaçınmak için bıçağı yıkar yıkamaz kurulayınız.

Keskin bir bıçak kullanmak körleşmiş bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir, bu yüzden bıçaklarınızı düzenli olarak keskinleştiriniz. Bıçak, keskinleştirilmesi kolay paslanmaz çelikten yapılmıştır. Normal olarak evde kullanımda haftada bir kez keskinleştirmek önerilir. Bıçağı keskinleştirmek için kullanacağınız aracın, bıçağın yapıldığı çelikten daha sert bir malzemedен yapılmış olması gerektiğini unutmayınız. Bu yüzden

bıçağınızı, seramik veya krom çelikten yapılmış bileme aracı kullanarak keskinleştiriniz.

Uzun süreli kullanım veya dikkatsizlik sonucu bıçağınız oldukça körleştiyse bıçağın kenarlarının düzeltilmesi gerektiği için profesyonel yardım alınız.

### **Bıçağınızı saklamak ve kullanmak**

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gerekirse: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyiniz.
- Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, metal veya seramik yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyiniz.
- Bıçaklarınızı her zaman bıçaklık ya da duvara asılan manyetik levha üzerine yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

### قبل اول استخدام

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

### التنظيف

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

لسكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. لذا ينبغي أن تواظبي على شحذ شفرة السكاكين بانتظام. هذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها. ينصح في العادة مرة واحدة أسبوعياً للاستخدام العادي في المنزل. تذكري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الستيل الموجود على الشفرة. لهذا

السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن ستيل مصنوع من السيراميك أو ستيل الكروم، حجر الشحذ أو مسن السكين.

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

### طريقة حفظ واستخدام السكين طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجنبني تقطيع الأطعمة المجمدة 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.
- استخدمني دائماً 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 علاقة مغناطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.





AA-2096892-1

© Inter IKEA Systems B.V. 2016