

# IKEA 365+



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>SRPSKI</b>	<b>52</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>54</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>56</b>
<b>عربى</b>	<b>58</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 and the blade may corrode.
- Wash and dry the knife directly after use. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.
- To avoid unsightly marks on the blade, dry the knife immediately after it has been washed.

**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 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 of glass, porcelain or metal.
- 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 oder das Messerblatt könnte korrodieren.
- Messer am besten direkt nach der Benutzung zu spülen und abzutrocknen. 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-, Porzellan- oder Metalloberflächen 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.

**Nettoyage**

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

**Affûtage**

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

### **Rangement et utilisation**

- Éviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) : la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière et de ne pas faire bouger la lame sur les côtés.
- Utiliser toujours une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en porcelaine ou en métal.
- 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 beste met de hand worden afgewassen. Ze worden niet onbruikbaar wanneer ze in de vaatwasser worden afgewassen, maar de egge kan beschadigen en het lemmet kan corroderen.
- Het is het beste om messen meteen na gebruik af te wassen en af te drogen. Op die manier voorkom je dat bacteriën van bv. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groenten.
- Om te voorkomen dat er vlekken op het lemmet komen, moet het mes direct na het reinigen worden afgedroogd.

**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 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, porselein of metaal.
- 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 har bedst af at blive vasket af i hånden. Det er ikke sandsynligt, at kniven bliver ødelagt, hvis den bliver vasket i en opvaskemaskine, men æggen kan blive beskadiget, og knivbladet kan ruste.
- Vask og tør kniven umiddelbart efter brug. Det forhindrer bakterier i at blive spredt fra f.eks. rå kylling til friske grøntsager.
- Tør kniven, umiddelbart efter at den er blevet vasket af, så der ikke kommer mærker på bladet.

**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 jævne mellemrum. En gang om ugen anbefales som regel ved brug i en almindelig husholdning.

- Husk, at strygestålet skal være fremstillet af et hårdere materiale end knivens stål. Brug derfor et strygestål af keramik, diamant eller en slibesten. Brug aldrig et strygestål af rustfrit stål.
- Hvis en kniv blevet meget sløv efter lang tids brug eller uforsigtighed kan det være nødvendigt at få en professionel til at slibe den for at gøre bladet 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, porcelæn eller metal.
- 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**

- Best er að þvo hnífa í höndunum. Hnífurinn verður ekki ónothæfur þó hann sé þveginn í uppþvottavél en brúnin á hnífnum gæti skemmst.
- Þvoið og þurrkið hnífinn strax eftir notkun til að koma í veg fyrir að bakteríur berist á milli matvæla.
- Til að koma í veg fyrir að ljót för myndist á hnífnum ætti að þurrka hann strax eftir að hann hefur verið þveginn.

**Brýning**

- Beittur hnífur er öruggari í notkun en bitlaus. Þótt molybdenum/vanadium stálið í þessum hníf haldi biti sínu lengur en venjulegt ryðfrítt stál, ætti samt að skerpa hnífinn reglulega. Einu sinni í viku er ráðlegt miðað við venjulega heimilisnotkun.
- Munið að brýnið þarf að vera úr harðara efni en stálið. Þess vegna þarf að nota keramik- eða demantsbrýni eða hverfistein. Notið aldrei brýni úr ryðfríu stáli.
- Ef hnífurinn verður mjög bitlaus vegna

mikillar notkunar eða slakrar umhirðu gæti þurft að leita til fagmanns til að láta brýna hnífinn.

### **Geymsla og notkun á hnífnum**

- Forðist að skera 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.
- Geymið hnífinn í hnífastandi 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 har det best når de vaskes for hånd. Kniven blir neppe helt ødelagt av å vaskes i oppvaskmaskin, men eggen kan få skader og bladet kan korrodere.
- Vask og tørk kniven like etter bruk. Det hindrer at bakterier spres fra f.eks. rå kylling til friske grønnsaker.
- For å unngå stygge merker på bladet, tørk kniven med en gang den har blitt vasket.

**Bryning og sliping**

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, skjerp derfor kniven med jevne mellomrom. Selv om molybden-/vanadiumstålet som er brukt i denne kniven holder seg skarpt lenger enn vanlig rustfritt stål, bør du likevel skjerp 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 skjærefjøl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, porselen eller metall.
- 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**

- Veitset on suositeltavaa pestä käsin. Konepesu ei tee veitsistä käyttökelvottomia, mutta konepesun seurauksena niiden terä saattaa vahingoittua ja ruostua.
- 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.

**Teroitus ja hionta**

- 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 materiaaliltaan 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**

- 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 lasi-, posliini- tai metallialustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettilistassa. 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 och bladet korrodera.
- Diska och torka kniven direkt efter användning så undviker du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till råa grönsaker.
- För att undvika fläckar på bladet ska kniven torkas av direkt efter rengöring.

**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 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, diamanbryne eller en brynsten. Använd inte ett bryne av rostfritt stål.
- 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 underlag av glas, porslin eller metall.
- 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 je dobré mýt ručně. Je málo pravděpodobné, že by se mytím v myčce nůž stal nepoužitelným. Může ovšem dojít k poškození ostří a čepel může začít korodovat.
- Nůž umyjte a osušte ihned po každém použití. Zabráníte tak možnému šíření bakterií, např. ze syrového kuřete na zeleninu.
- Abyste zabránili vzniku nevzhledných skvrn na nožích, vysušte je ihned po umytí.

**Broušení**

- Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý. Přestože molybden/vanadová ocel použitá 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 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.

### **Jak nůž ukládat a používat**

- Vyhněte se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele vždy používejte dřevěné nebo plastové kuchyňské prkénko. Pokud říznete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět a vysuňte jej z tohoto jídla. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.
- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, porcelánu nebo kovu.
- Nože ukládejte do držáku 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**

- Lo más indicado es lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar o la hoja estropear.
- Lava y seca el cuchillo tan pronto lo uses. Así se evita que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.
- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

**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.
- Recuerda que el afilador debe ser más duro que el material de la hoja del cuchillo. Por eso se recomienda usar un afilador cerámico, de polvo



de diamante o una piedra de afilar. No utilices nunca un afilador de acero inoxidable.

- Si el cuchillo está romo debido al uso o a la falta de mantenimiento, se recomienda que lo afile un profesional.

### **Almacenaje y mantenimiento**

- Evitar cortar alimentos congelados o elementos demasiado duros como hueso, 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.
- Usar siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortar en una superficie de vidrio, porcelana o metal.
- Almacenar el cuchillo en un taco o sujeto a un listón magnético fijado a la pared. Almacenado correctamente, se protege el filo del cuchillo, con lo cual durará más tiempo.

**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 e la lama corrodarsi.
- Lava e asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli usati, così eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.
- Per evitare macchie di calcare sulla lama, asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli lavati.

**Affilatura**

- Un coltello ben affilato è più sicuro da usare rispetto a uno smussato. Quindi, anche se l'acciaio al molibdeno/vanadio di questo coltello rimane affilato più a lungo del comune acciaio inossidabile, affila comunque il coltello a intervalli regolari. È 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 utilizza 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, porcellana o metallo.
- 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 lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépben tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Mosd el és töröld a kést szárazra használat után. Így megelőzheted, hogy a késről esetleg baktériumok kerüljenek - például nyers csirkehúsról - friss zöldségekre.
- Elkerülheted, hogy zavaró foltok maradjanak a késen, ha elmosás után azonnal szárazra töröld a kést.

**Élesítés és köszörülés**

- Egy éles kés sokkal biztonságosabb, mint egy tompa. Bár ennek a késnek a pengéje molibdén/vanádium acélból készült, ami tovább marad éles a hagyományos rozsdamentes acélnál, mégis meg kell élezned azt rendszeres időközönként. Hagyományos háztartási használat esetén heti egy alkalommal javasolt.
- Ne feledd, hogy a késélezőnek

keményebb anyagból kell lennie, mint a kés pengéjének. Ennek érdekében használj kerámiából, gyémántból vagy köszörűkőből készült késélezőt. Ne használj rozsdamentes acélból készült késélezőt.

- Ha túl hosszú használat vagy gondatlanság következtében nagyon tompává válna a kés, elképzelhető, hogy szakember segítségére lesz szükséged a kés élének visszaállításához.

### **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 mozgatásával vágj. Soha ne ne mozgasd a kést oldalsó irányba.
- Mindig használj 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.

**Mycie**

- Noże najlepiej zmywać ręcznie. Nóż raczej nie zużyje się przy zmywaniu w zmywarce, ale krawędź może zostać uszkodzona, a ostrze może skorodować.
- Umyj i wysusz nóż bezpośrednio po użyciu. Zapobiegnie to przenikaniu bakterii na przykład z surowego kurczaka do świeżych warzyw.
- Aby uniknąć nieestetycznych śladów na ostrzu wysusz nóż natychmiast po jego umyciu.

**Ostrzenie**

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu od noża stępionego. Chociaż stal molibdenowo/wanadowa zastosowana do produkcji tego noża dłużej pozostaje ostra niż zwykła stal nierdzewna, nóż wciąż należy ostrzyć w regularnych odstępach czasu. Zazwyczaj zaleca się ostrzenie raz w tygodniu przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym.
- Należy pamiętać, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Z tego powodu

należy użyć ostrzałki ceramicznej, diamentowej lub kamienia do ostrzenia. Nigdy nie należy stosować ostrzałki ze stali nierdzewnej.

- Jeżeli nóż się stępił na skutek długotrwałego używania lub niedbalstwa, dla odzyskania ostrości konieczne może okazać się profesjonalne ostrzenie.

### **Przechowywanie i używanie**

- Unikaj przecinania jedzenia zamrożonego lub bardzo twardego (np. kości), ponieważ grozi to poluzowaniem ostrza w rękojeści. Jeżeli próbujesz przecinać twarde wiktuały: Pchaj nóż do przodu i do tyłu wchodząc coraz głębiej w przecinane jedzenie, ale nigdy nie poruszaj nożem na boki.
- Zawsze używaj deski do krojenia wykonanej z drewna lub plastiku. Nigdy nie krój na powierzchni szklanej, porcelanowej lub metalowej.
- Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni krawędź i przedłuża żywotność noża.

**Enne esmakordset kasutamist**

Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

**Puhastamine**

- Nugasid tuleks eelistatavalt pesta käsitsi. On vähetõenäoline, et nuga muutub nõudepesumasinas pestes kasutuks, kuid noatera võib saada kahjustatud ja see võib minna rooste.
- Peske ja kuivatage nuga kohe pärast kasutamist. See hoiab ära igasuguse bakterite leviku ohu, näiteks toorelt kanalt köögiviljadele.
- Selleks, et vältida koledaid plekke noateral, kuivatage nuga kohe pärast pesemist.

**Teritamine**

- Teravat nuga on ohutum kasutada kui nüri nuga. Kuigi molübdeen/vanaadium terasest kasutatud nuga püsib terav kauem kui tavaline roostevabast terasest nuga, siis peaks ikkagi nuga regulaarselt teritama. Tavalises majapidamises kasutuses olevaid nuge on soovitatav kord nädalas teritada.
- Pidage meeles, et teritaja peab olema valmistatud tugevamast materjalist kui terasest terad. Seetõttu peate



kasutama noateritajat, mis on keraamiline, 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 professionaalselt teritada ning serv taastada.

### **Noa kasutamine ja hoiustamine**

- Ärge lõigake läbi külmutatud või väga tugevaid toiduaineid (näiteks luid), see võib põhjustada noaserva paindumist või tera lahti tulemist. Kui te lõikate tugevaid toiduaineid: tõmmake nuga edasi-tagasi läbi toidu. Ärge liigutage nuga küljelt küljele.
- Kasutage alati puidust või plastikust valmistatud lõikelaudu. Ärge lõigake kunagi klaas-, portselan- või metallpinnal.
- Hoidke nuga noahoidikus või seinal oleval magnetribal. Õige nugade hoidmine kaitseb noatera ja pikendab nende kasutusiga.

**Pirms pirmās lietošanas reizes**

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

**Tīrīšana**

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

**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 izvēlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, dimanta vai galodas. Nekādā gadījumā nelietojiet nerūsējošā tērauda asināmo.

- 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, porcelāna vai metāla 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.

**Priežiūra**

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Maža tikimybė, kad šie peiliai pakeis formą, nebent plausite juos indaplovėje. Tačiau yra tikimybė pažeisti kraštą ir geležtės korozijos tikimybė.
- Plaukite ir džiovinkite peilius iš karto po panaudojimo. Šitaip sustabdomas bakterijų, esančių maisto produktuose, plitimas. Pavyzdžiui, žalioje vištienoje ar šviežiose daržovėse.
- Tam, kad ant peilio geležtės neliktų nudžiūvusio vandens žymių, nusauskite peilį vos nuplovę.

**Galandimas ir aštrinimas**

- Aštriu peiliu naudotis saugiau. Nors peiliai pagaminti iš molibdeno/vanadžio plieno išlieka aštrūs ilgiau, lyginant su paprastais nerūdijančio plieno peiliais, juos reikia reguliariai galąsti. Įprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galąsti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galąstuvai turi būti

pagamintas iš tvirtesnės už geležtės plieną medžiagos, todėl naudokite keraminį, deimantinį ar plieninį galastuvą.

- Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, gali prireikti peilių galandimo specialisto pagalbos.

### **Kaip naudoti ir laikyti peilį**

- Stenkitės nepjauti šaldytų ar labai kietų produktų (pavyzdžiui, mėsos su kaulu), nes geležtė gali sulinkti ar atskilti jos dalelės. Jei reikia pjauti kietus maisto produktus: Braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjaustymo lentutes. Nepjaukite ant stiklinio, porcelianinio ar metalinio paviršiaus.
- Peilį laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Laikydami peilius tinkamoje vietoje, apsaugosite jų ašmenis ir ilgiau jais naudositės.

**Antes de usar pela primeira vez**

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

**Lavagem**

- É preferível lavar as facas à mão. É improvável que fiquem inutilizadas se forem lavadas na máquina de lavar loiça, mas o rebordo pode danificar-se e a lâmina pode ficar corroída.
- Lave e seque a faca logo após o uso. Isso evita a propagação de bactérias, por exemplo, de carne de frango crua para legumes frescos.
- Para evitar manchas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

**Afiamento**

- 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.

- Nunca utilize um amolador de aço inoxidável. Se uma faca ficar demasiado 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, porcelana ou metal.
- Guarde a sua faca num bloco de facas ou numa calha magnética na parede. Guardar as facas da maneira adequada protege o gume e prolonga a sua vida.

**Înainte de prima utilizare**

Spală, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

**Curățare**

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

**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 recomandată ascuțirea săptămânală.
- Materialul din care e realizată pila trebuie însă 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.
- 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 întodeauna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, porțelan sau metal.
- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungeste durata de viață.

**Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát**

Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

**Čistenie**

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

**Ostrenie a brúsenie**

- Ostrý nôž je bezpečnejší než tupý. Hoci si molybdénovo-vanádiová oceľ tohto noža dlhšie zachová svoju ostrosť než obyčajná nehrdzavejúca oceľ, aj tak nôž pravidelne naostrite. Na bežné použitie v domácnosti odporúčame nabrúsiť nôž raz týždenne.
- Majte na pamäti, že brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepel noža. Používajte preto brúsku vyrobenú z keramiky, diamantu alebo brúsny

kameň. Nikdy nepoužívajte brúsku z nehrdzavejúcej ocele.

- Ak je nôž dlhým používaním alebo nedostatočnou údržbou už veľmi tupý, nechajte ho odborne nabrúsiť, aby sa obnovila jeho ostrosť.

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

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli, prípadne neotupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pílkou, nikdy ním nekývte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nikdy nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Vaše nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne uskladnenie ochráni ostrie noža a predĺži 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. Миялната машина може да повреди ръба, а острието да корозира.
- Веднага след употреба измийте и подсушете ножа. Това предотвратява разпространението на бактериите, например от суровото пилешко месо към пресните зеленчуци.
- За да избегнете неприятните следи по острието, винаги подсушавайте ножа веднага след измиване.

**Острене и точене**

- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите. Ванадиум-молибденовата стомана, използвана за изработката на това изделие, се запазва остра по-дълго от обикновената неръждаема стомана, но въпреки това е необходимо редовно наточване. При нормална употреба в домакинството се препоръчва това да става веднъж седмично.
- Важно е точилото да бъде от по-твърд материал от стоманата на острието.

Затова трябва е изработено от керамика, диаманд или да е специален инструмент. Никога не използвайте точилен камък от неръждаема стомана.

- Ако поради продължителна или небрежна 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, порцеланови или метални 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. Nož neće postati neupotrebljiv ako se opere u perilici posuđa, ali rub se može oštetiti i oštrica zahrđati.
- Oprati i osušiti nož nakon svake upotrebe. To sprečava širenje bakterija *s*, primjerice, sirove piletine na svježe povrće.
- Kako bi se izbjeglo stvaranje mrlja na oštrici, osušiti 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. 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, porculanskoj ili metalnoj 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.

## Καθάρισμα

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

## Τρόχισμα και ακόνισμα

- Ένα κοφτερό μαχαίρι, είναι πιο ασφαλές στην χρήση από ένα στομωμένο μαχαίρι. Παρόλο που το ασάλι από μολυβδαίνιο/βανάδιο από το οποίο είναι κατασκευασμένο αυτό το μαχαίρι παραμένει κοφτερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από το κανονικό ανοξείδωτο ασάλι, 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 μαχαιριού. Γι' αυτό, πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από κεραμικό,



με επικάλυψη διαμαντιού, ή από ακονόπετρα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι από ανοξείδωτο ατσάλι.

- 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 τρόχισμα της λάμας να πραγματοποιηθεί από έναν επαγγελματία.

### **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, πορσελάνη ή μέταλλο.
- 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.

**Уход**

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

**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 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 и назад, при этом не раскачивайте нож из стороны в сторону.
- Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Никогда не режьте на стеклянной, фарфоровой или металлической поверхности.
- Храните нож в подставке для ножей или на настенной магнитной планке. Правильное хранение защищает лезвие и увеличивает срок службы ножа.

**Pre prve upotrebe**

Pre prve upotrebe, operite, isperite i osušite nož.

**Pranje**

- Noževe je najbolje prati ručno. Nož koji perete u mašini neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može oštetiti i zarđati.
- Nož operite i osušite odmah nakon upotrebe. To je ujedno i najbolja prevencija širenja bakterija sa, recimo, sirove piletine na sveže povrće.
- Da se na sečivu ne bi stvarale mrlje, osušite je odmah nakon pranja.

**Oštrenje i brušenje**

- Manje je opasno da koristite oštar nož nego tup te zato oštrite svoje noževe redovno. IKEA 365+ noževi imaju oštrice od nerđajućeg čelika koje se jednostavno oštire. Jednom nedeljno bi trebalo da bude dovoljno za uobičajeno korišćenje u domaćinstvima.
- Zapamtite da oštrač mora da bude od materijala koji je čvršći od samog noža. Zato vam je potreban oštrač od keramike, dijamanta ili tocilo.
- Ukoliko se nož sasvim istupi zbog

dugotrajne upotrebe ili nebrige, možda će biti potrebno da ga naoštiri majstor.

### **Čuvanje i korišćenje noža**

- Izbegavajte da ovim nožem sečete zaleđene ili vrlo tvrde namirnice (kosti, na primer), zbog toga što oštrica može da se savije ili sečivo sasvim olabavi. Ukoliko sečete tvrde namirnice povlačite nož napred-nazad. Ne izvrćite ga levo-desno.
- Uvek koristite plastičnu ili drvenu dasku za sečenje. Nikada namirnice ne secite na staklenoj, porcelanskoj ili metalnoj površini.
- Nož čuvajte ili u držaču ili na magnetnoj traci na zidu. Čuvanjem noževa na pravilan način štitite im oštricu i produžavate vek trajanja.

**Pred prvo uporabo**

Pred prvo uporabo nož operite in osušite.

**Čiščenje**

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

**Ostrenje nožev**

- 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 ostriti. 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 rezilih. Zato vedno uporabljajte le keramična in diamantna ostrila ali ostila iz brusnega kamna. Ne uporabljajte ostril 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 režite zamrznjene ali zelo trde hrane (npr. kosti), saj se lahko pri tem rezilo ukrivi ali skrha. Pri rezanju trše hrane pomikajte nož naprej in nazaj. Ne zibajte ga levo in desno.
- Vedno uporabite rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne režite na stekleni, keramični ali kovinski površini.
- Nož shranjujte v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev boste zaščitili rezila in jim podaljšali življenjsko dobo.

**İlk kullanımdan önce**

İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

**Temizlik**

- Bıçakların elde yıkanması tavsiye edilir. Bulaşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılamaz hale gelir, kenarları zarar görebilir ve paslanabilir.
- Her kullanımdan sonra bıçağı hemen yıkayıp kurulayınız. Bu şekilde, örneğin pişmemiş tavuktan taze sebzelere herhangi bir bakterinin bulaşma riskini de önlemiş olursunuz.
- Bıçak üzerinde herhangi bir leke oluşmasını önlemek için bıçağı yıkadıktan sonra hemen kurulayınız.

**Bileme 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, bileyicinin yapıldığı malzeme bıçağın çeliğinden daha sert olmalıdır. Bu nedenle seramik, elmas veya bir



bileme taşından yapılmış bir bıçak bileyici kullanmanız gerekir. Paslanmaz çelikten bir bıçak bileyici kesinlikle kullanmayınız.

- Bir bıçak eğer uzun süre kullanım veya dikkatsiz kullanım sonucunda çok körleşmiş bir hale geldiyse, profesyonel bir bileme ve bakım yapılması gerekebilir.

### **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, porselen ya da metal 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 يدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحون، إلا أن حافة السكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تصدأ. اغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. وهذا يمنع أي خطر من انتشار البكتيريا من أطعمة مثل الدجاج وحتى الخضروات الطازجة على سبيل المثال. لتجنبني ظهور العلامات على الشفرة، جففي السكين فوراً بعد غسلها.

**الشحذ و السن**

السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. ورغم أن فولاذ الموليبيدينوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاداً لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين عليك شحذ السكين على فترات منتظمة. ينصح في العادة بمرة واحدة أسبوعياً في حالة الاستخدام العادي في المنازل.

تذكّرني بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من السيراميك، الماس أو حجر الشحذ. لا تستخدمني أبداً مسن من الستينلس ستيل. 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

تجنبي 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.

استخدمي 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 مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

AA-1436920-4

© Inter IKEA Systems B.V. 2013