BRILJERA

Design P Amsell/B Berlin

Design and Quality
IKEA of Sweden

English

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

Cleaning
- Knives prefer to be washed by hand. The knife is unlikely to be rendered useless if washed in a dishwasher, but the edge can be damaged 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 made of glass, metal or ceramics.
- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

Taking care of the wooden handle
- To best protect the wooden material and increase its natural resistance to moisture, it should be treated with oil approved for contact with food, for example vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat after 24 hours. Repeat the process when necessary.
- Do not allow the wooden handle to come into contact with water, soak or get moist for a prolonged period.

Deutsch

Vor der ersten Benutzung
Messer vor der ersten Benutzung spülen, abwaschen und abtrocknen.

Reinigung
- Am besten ist es, Messer von Hand zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn man sie in der Maschine spült, doch die Schneide könnte beschädigt werden oder 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-, 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.

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

Français

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

Nettoyage
- 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 et aiguisage
- Un couteau bien aiguisé est plus sûr à utiliser qu'un couteau émoussé. Bien que l'acier en molybdène/vanadium utilisé dans ce couteau reste affûté plus longtemps qu'un acier inoxydable ordinaire, il est conseillé de l'aiguiser à intervalles réguliers (une fois par semaine pour un usage domestique ordinaire).
- L'aiguiseur doit être fait dans un matériau plus dur que celui de la lame du couteau. Utilisez un fusil en céramique, en diamant ou une pierre à aiguiser. Ne jamais utiliser de fusil en acier inoxydable.
- Si la lame est très usée en raison d'une utilisation prolongée ou d'un manque d'entretien, vous pouvez apporter votre couteau chez un affûteur professionnel.

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

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

Nederlands

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, 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.

De houten handgreep behandelen
- Om het houten materiaal te beschermen en de natuurlijke weerstand tegen vocht te vergroten, moet deze worden behandeld met olie die is goedgekeurd voor contact met voedsel, bijvoorbeeld plantaardige olie. Eén keer inoliën, overtollige olie wegvegen en 24 uur later herhalen. Herhaal het proces indien nodig.
- Laat de houten handgreep niet gedurende langere tijd in contact komen met water of vocht.

Dansk

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

Rengøring
- Knive har bedst af at blive vasket af i hånden. Det er ikke sandsynligt, at kniven bliver ødelagt, hvis den bliver vasket i en opvaskemaskine, men æggen kan blive beskadiget, og knivbladet kan ruste.
- Vask og tør kniven umiddelbart efter brug. Det forhindrer 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, metal eller keramik.
- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

Pas godt på trægrebet
- For at gøre det nemt at beskytte træmaterialet og gøre det mere modstandsdygtigt over for fugt skal det behandles med olie, der er godkendt til kontakt med madvarer, f.eks. vegetabilsk olie. Smør olie på, tør overskydende olie af, og gentag 24 timer senere. Gentag processen, når det er nødvendigt.
- Lad ikke trægrebet komme i kontakt med vand, ligge i blød i vand eller være fugtigt i længere tid.

Íslenska

Fyrir fyrstu notkun
Þvotið, skolið og þurrkið 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.

Skerping
- 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
- 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 málmi.
- Geymdu hnífinn í hnífastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífsins.

Umhirða á viðarhaldinu
- Til að vernda viðinn betur gegn og auka náttúrulegt rakaþol hans, ætti að bera á hann olíu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og til dæmis jurtaolíu. Berðu einu sinni á viðinn, þurrkaðu alla umframolíu af og endurtaktu svo sólarhring síðar. Endurtaktu eftur þörfum.
- Ekki leyfa viðnum að liggja í vatni/vætu í lengri tíma.

Norsk

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.

Skjerping 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 skjerpe 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, metall eller keramikk.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest

© Inter IKEA Systems B.V. 2018
AA-2113564-3

den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Vedlikehold av trehåndtaket

- For best mulig beskyttelse av trematerialet og økt naturlig motstandsdyktighet mot fuktighet, bør det behandles med olje godkjent for kontakt med mat, for eksempel vegetabilsk olje. Olje inn en gang, tørk av overflødig olje og gjenta behandlingen etter 24 timer. Gjenta prosessen ved behov.
- La ikke trehåndtaket være i kontakt med vann over lengre tid, ligge i bløt eller være fuktig i lengre tid.

Suomi

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.

Veitsen teroittaminen

- Terävä veitsi on käytössä turvallisempi kuin tylsä. Vaikka tämän veitsen molybdeeni-vanadiiniteräksestä valmistettu terä säilyy terävänä normaalia ruostumattomasta teräksestä valmistettua terää pidempään, veitsi on silti hyvä teroittaa säännöllisin väliajoin. Normaalissa kotikäytössä tämä tarkoittaa teroittamista noin kerran viikossa.
- Muista, että teroittimen tulee olla 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 lasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettilistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

Puisen kahvan huoltaminen

- Suojataksesi puumateriaalia, se kannattaa käsitellä elintarvikekäyttöön sopivalla öljyllä (esimerkiksi kasviöljyllä), jotta sen luontainen kosteudensietokyky paranee. Öljyä kerran, pyyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsittely 24 tunnin kuluttua. Toista prosessi tarvittaessa.
- Älä jätä puista kahvaa kosketuksiin veden kanssa, likoamaan tai kostumaan pitkäksi aikaa.

Svenska

Före första användning

Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

Rengöring

- Knivar mår bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggen kan skadas och bladet korrodera.
- Diska och torka kniven direkt efter användning så undviker du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till råa grönsaker.
- För att undvika fläckar på bladet ska kniven torkas av direkt efter rengöring.

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, diamantbryne 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 ett underlag av glas, metall eller keramik.
- Förvara kniven i en knivkubb eller fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.

Ta hand om trähandtag

- Bästa sättet att skydda träet på knivar med trähandtag, och öka den naturliga motståndskraften mot fukt, är att behandla det med olja godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja in handtaget en gång, torka bort eventuell överskottsolja och upprepa efter 24 timmar. Upprepa processen när det är nödvändigt.
- Låt inte trähandtaget komma i kontakt med vatten, blötläggas eller vara fuktigt under en längre tid.

Česky

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 nůže 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.

Používání a skladování nože

- 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.

Péče o dřevěnou rukojeť

- Pro nejlepší ochranu dřevěného materiálu a zvýšení jeho přirozené odolnosti proti vlhkosti by měl být ošetřen olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným olejem. Naolejujte, přebytečný olej setřete a opakujte po 24 hodinách. V případě potřeby proces opakujte.
- Nedovolte, aby se dřevěná rukojeť dostala do kontaktu s vodou, namočila se nebo navlhla po delší dobu.

Español

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

- 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.

Cuidado del mango de madera

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

Italiano

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 corrodersi.
- 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, 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.

Manutenzione del manico in legno

- Per proteggere più efficacemente il materiale di legno e migliorare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Olialo, elimina l'olio in eccesso e ripeti dopo 24 ore. Ripeti il processo quando è necessario.
- Evita che il manico in legno entri in contatto con l'acqua, si bagni o si inumidisca per un periodo prolungato.

Magyar

Első használat előtt

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

Tisztítás

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

Élezés 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.

A fa nyél ápolása

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

Polski

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 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.

Konserwacja drewnianej rękojeści

- Aby jak najlepiej zabezpieczyć drewno i zwiększyć jego naturalną odporność na wilgoć, należy zakonserwować je olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, np. olejem roślinnym. Nanieś warstwę oleju, zetrzyj jego nadmiar, a następnie powtórz czynność po 24 godzinach. W razie konieczności te czynności.

- Nie dopuść, aby drewniana rękojeść pozostawała w kontakcie z wodą, wilgocią lub była zanurzona przez dłuższy czas.

Eesti

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

Puidust pideme hooldamine
- Et puitu kaitsta ja suurendada selle loomulikku niiskustaluvust, tuleb seda töödelda toiduga kokku puutuda lubatud õliga, nt taimeõliga. Õlita, pühi ülejäänud õli maha ja korda töötlust 24 tundi hiljem. Vajadusel korda protsessi.
- Ära lase puidust pidemel veega kokku puutuda, ära leota seda ega hoia pikalt niiskes kohas.

Latviešu

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, neměģiniet 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.

Koka roktura apkope
- Lai labāk aizsargātu koksni un lai uzlabotu tās dabisko noturību pret mitrumu, tā jāieeļļo ar eļļu, kas ir piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, ar augu eļļu. Ieeļļot un noslaucīt lieko eļļu. Atkārtot pēc 24 stundām. Atkārtot pēc nepieciešamības.
- Nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei un mērcēt.

Lietuvių

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, nusausinkite 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 galąstuvas turi būti pagamintas iš tvirtesnės už geležtės plieną medžiagos, todėl naudokite keraminį, deimantinį ar plieninį galąstuvą.
- 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 pjaustymo lentas. Nepjaukite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

Medinės rankenos priežiūra
- Siekiant geriau apsaugoti medieną, padidinti jos natūralų atsparumą drėgmei, ją reikėtų apdoroti sąlyčiui su maistu tinkamu aliejumi, pavyzdžiui, augaliniu. Ištepkite kartą, perteklių pašalinkite. Pakartokite šią procedūrą po 24 valandų. Vėliau kartokite pagal poreikį.

Nemirkykite ir nepalikite ilgam vandenyje.

Portugues

Antes de usar pela primeira vez
Lave, enxague e seque a faca antes de a utilizar 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.

Amolar
- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. No entanto, o aço de molibdeno/vanádio usado nesta faca mantém-se afiado durante mais tempo do que o aço inoxidável normal; ainda assim, deve afiar a faca com regularidade.
- Uma vez por semana é o aconselhado para um uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser de um material mais duro do que o aço das lâminas. Portanto, precisa de usar um amolador feito de cerâmica, diamante ou de uma pedra de amolar.
- 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, 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.

Cuidados com o cabo de madeira
- Para proteger da melhor forma o material em madeira e aumentar a sua resistência natural à humidade, deve tratá-lo com óleo aprovado para uso com produtos alimentares, como por exemplo, óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o processo 24 horas depois. Repita o processo, quando necessário.
- Não deixe o cabo em madeira em contacto com a água, imergido ou húmido durante um período prolongado de tempo.

Româna

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 prevedi 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, 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.

Întreținerea mânerului din lemn
- Pentru a proteja cât mai bine lemnul și a-i îmbunătăți rezistența naturală la umiditate, tratează-l cu ulei care este aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu ulei vegetal. Aplică ulei o dată, șterge surplusul și repetă operațiunea după 24 de ore. Aplică acest tratament ori de câte ori este necesar.
- Nu lăsa mânerul din lemn să se umezească sau să stea în apă o perioadă îndelungată.

Slovensky

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.
- Škvrnám 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 čepeľ 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.

Používanie a odkladanie nožov
- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli a príliš neotupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako 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.

Starostlivosť o drevenú rukoväť
- Najlepšiu ochranu dreveného materiálu a zvýšenie jeho prirodzenej odolnosti voči vlhkosti dosiahnete, ak ho ošetríte olejom schváleným na styk s potravinami, napríklad rastlinným olejom. Naolejujte jedenkrát, prebytočný olej zotrite a potom ošetrenie opakujte o 24 hodín neskôr. V prípade potreby postup zopakujte.
- Vyhnite sa tomu, aby drevená rukoväť prišla na dlhší čas do kontaktu s vodou, namočila sa alebo navlhla.

Български

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. Не забравяйте, че точилото трябва да е изработено от материал, по-твърд от стоманата на острието. Поради тази причина трябва да използвате керамично, диамантено или стоманено точило.
- Никога не използвайте точило от неръждаема стомана.
- Ако поради продължителна или небрежна употреба ножът се е затъпил, вероятно е необходимо професионално заточване.

Съхранение и употреба на ножа
- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви ръбът или да се разхлаби острието. При рязане на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете настрани.
- Използвайте само пластмасови или дървени дъски за рязане. Никога не режете върху стъклени, метални или порцеланови повърхности.
- Съхранявайте ножа в поставка или на магнитна стенна закачалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

Грижа за дървената дръжка
- За по-добра защита на дървения материал и за да повишите естествената му устойчивост към влага, е желателно да го третирате с одобрени за контакт с храни масла, например растителни мазнини. Намажете веднъж, попийте излишното масло и след това повторете процедурата след 24 часа. Повторете процедурата, когато е необходимо.
- Не оставяйте дървената дръжка в контакт с вода, напоена или навлажнена за продължителен период от време.

Hrvatski

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 tvrđeg 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

© Inter IKEA Systems B.V. 2018
AA-2113564-3

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.

Briga o drvenoj dršci
- Kako bi se drveni materijal što bolje zaštitio te kako bi se povećala njegova prirodna otpornost na vlagu, trebalo bi ga premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, primjerice biljnim uljem. Nauljiti jednom, obrisati višak ulja i zatim ponoviti postupak nakon 24 sata. Po potrebi ponoviti postupak.
- Drvena drška ne bi smjela biti u dodiru s vodom niti se namakati ili biti vlažna dulje vrijeme.

Ελληνικά

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 ατσάλι από μολυβδαίνιο/βανάδιο από το οποίο είναι κατασκευασμένο αυτό το μαχαίρι παραμένει κοφτερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από το κανονικό ανοξείδωτο ατσάλι, καλό είναι να ακονίζετε το μαχαίρι σας τακτικά. Για κανονική οικιακή χρήση, συνιστούμε αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.
- Να θυμάστε, ότι το ακονιστήρι πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από τη λεπίδα του 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, 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.

Φροντίζοντας το ξύλινο χερούλι
- Για να είναι καλύτερη η προστασία του ξύλινου υλικού και να αυξήσετε τη φυσική του αντίσταση στην υγρασία, θα πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία με λάδι εγκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα, για παράδειγμα φυτικά έλαια. Αλείψτε με λάδι μία φορά, σκουπίστε τυχόν περίσσεια λαδιού και στη συνέχεια επαναλάβετε τη θεραπεία 24 ώρες αργότερα. Επαναλάβατε τη διαδικασία όταν είναι απαραίτητο.
- Μην αφήνετε το ξύλινο χερούλι να παραμένει σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Українська

Перед першим використанням
Вимийте, промийте та просушіть ніж перед першим використанням.

Очищення
- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не зіпсує ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.
- Мийте та сушіть ніж одразу після використання. Це допоможе запобігти ризику потрапляння бактерій, наприклад, від сирого м'яса до свіжих овочів.
- Щоб уникнути утворення слідів на лезі, сушіть ніж одразу після миття.

Заточування та шліфування
- Гострий ніж безпечніший у використанні, ніж затуплений. Хоча лезо ножа виготовлене з ванадій-молібденової сталі і зберігає гостроту довше, ніж звичайна нержавіюча сталь, його необхідно регулярно гострити. Одного разу на тиждень достатньо для звичайного домашнього використання.
- Пам'ятайте, що точило має бути виготовлене з матеріалу твердішого, ніж сталь леза. Для цього знадобиться точило, зроблене з кераміки, алмаза чи гострильного каменю. Не використовуйте точило з нержавіючої сталі.
- Якщо в результаті тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення ріжучого краю зверніться до спеціаліста.

Зберігання та використання ножа
- Не використовуйте ніж для розрізання заморожених або дуже твердих продуктів (наприклад, кісток), оскільки це може призвести до викривлення гострого краю або пошкодження леза. Якщо ви нарізаєте тверді харчові продукти: плавно ріжте, рухаючи ніж вперед і назад. Не повертайте ніж із боку в бік.
- Завжди використовуйте дерев'яну або пластикову дошку для нарізання. Нічого не нарізайте на поверхні зі скла, металу або кераміки.
- Зберігайте ніж у підставці для ножів або на настінному магнітному тримачі. Правильне зберігання ножів захищає гострий край і подовжує строк служби ножа.

Догляд за дерев'яною ручкою
- Для більшого захисту та природної стійкості деревини до впливу вологи, її слід обробити олією, яку можна використовувати з харчовими продуктами — наприклад, рослинною. Обробіть поверхню олією один раз, видаліть надлишок і повторіть через 24 години. Повторюйте ці кроки за потреби.
- Не допускайте контакту дерев'яної ручки з водою чи намокання протягом тривалого часу.

Srpski

Pre prve upotrebe
Operi, isperi i osuši nož pre prve upotrebe.

Čišćenje
- Noževe je najbolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može oštetiti i zarđati.
- Nož operi i osuši 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, osuši nož odmah nakon pranja.

Oštrenje i brušenje
- Oštar nož bezbedniji je od tupog. Iako čelik s molibdenom/vanadijumom od kojeg je napravljen ovaj nož duže ostaje oštar nego obični nerđajući čelik, ipak moraš redovno oštriti ovaj nož. Savetuje se jednom sedmično ako se upotrebljava u domaćinstvu.
- Oštrač mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštrici. Zbog toga moraš upotrebljavati porcelanski ili dijamantski oštrač ili brus. Nikad ne upotrebljavaj oštrač od nerđajućeg čelika.
- Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštri.

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

Briga o drvenoj dršci
- Da najbolje zaštitiš drveni materijal i povećaš njegovu prirodnu otpornost na vlagu, tretiraj ga uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, npr. biljnim. Namaži jednom uljem, obriši višak i ponovi posle 24 sata. Postupak ponovi kad bude neophodno.
- Ne ostavljaj drvenu dršku duže u kontaktu s vodom, nemoj je potapati ni kvasiti.

Slovenščina

Pred prvo uporabo
Pred prvo uporabo nož pomij, splakni in osuši.

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 na svežo zelenjavo.
- Da na rezilu ne bi nastali neprijetni madeži, ga osuši takoj, ko ga pomiješ.

Ostrenje in brušenje
- Oster nož je bolj varen kot top nož. Čeprav rezilo iz molibden/vanadijevega jekla zagotavlja trajnejšo ostrino, kot rezila iz običajnega nerjavečega jekla, morate nož kljub temu redno 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 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 shranjuj v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev zaščitiš rezila in podaljšaš njihovo življenjsko dobo.

Nega lesenega ročaja
- Da les zaščitiš in povečaš njegovo naravno odpornost proti vlagi, ga premaži z oljem, odobrenim za stik s hrano, npr. rastlinskim oljem. Les naolji, obriši morebitno odvečno olje ter postopek ponovi čez 24 ur. Postopek ponavljaj po potrebi.
- Leseni ročaj ne sme priti v stik z vodo, se namakati v vodi ali ostati moker dlje časa.

Türkçe

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.

Bıçağın saklanması ve kullanımı
- 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.

Ahşap sapın bakımı
- Ahşap malzemeyi en iyi şekilde korumak ve neme karşı doğal direncini artırmak için, gıda ile teması onaylanmış yağ, örneğin bitkisel yağ ile işlenmelidir. Bir kez yağlayın, kalan yağı silin ve ardından bu işlemi 24 saat sonra tekrarlayın. Gerektiği durumlarda işlemi tekrarlayın.
- Ahşap sapın su ile temas etmesine, ıslanmasına veya uzun süre nemlenmesine izin vermeyin.

عربي

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.
- لتتجنبي ظهور العلامات على الشفرة، جففي السكين فوراً بعد غسلها.

الشحذ و السن
- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. ورغم أن فولاذ الموليبدينوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاداً لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين عليك شحذ السكين على فترات منتظمة. يُنصح في العادة بمرة واحدة أسبوعياً في حالة الاستخدام العادي في المنازل.
- تذكّري 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 تستخدمي 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
- تجنّبي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمي دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالتقطيع مطلقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.
- احفظي السكّين في الحافظة الخاصة بها أو على علاّقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

العناية بالمقبض الخشبي
- لحماية المادة الخشبية بشكل أفضل وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة، يجب معالجة المادة بزيت معتمد للتلامس مع الطعام، على سبيل المثال الزيت النباتي. امسحي مرة واحدة بالزيت، وأزيلي أي فائض من الزيت ثم كرّري بعد 24 ساعة. كرّري العملية عند الضرورة.
- لا تدعي المقبض الخشبي يتلامس مع الماء أو يتم نقعه في الماء أو يتعرّض للبلل لفترة طويلة.