



## Suomi

**Ennen ensimmäistä käyttökertaa**

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

**Puhdistaminen**

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

**Teroitus**

- Terävä veitsi on käytössä tylsää veistä turvallisempi, minkä vuoksi veitset kannattaa teroittaa säännöllisesti. Tämän veitsen terä on ruostumatonta terästä ja helppo teroittaa.
- Normaalissa kotitalouskäytössä oleva veitsi kannattaa teroittaa kerran viikossa.
- Teroittimen on oltava lujempaa materiaalia kuin veitsen terän. Käytä siis keraamista tai kromiteräksestä valmistettua teroituspuikkoa, hiomakiveä tai veitsenteroitinta.
- Jos veitsestä ajan mittaan tai

## Italiano

**Prima del primo utilizzo**

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

**Pulizia**

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

**Affilatura**

- Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato, perciò affila regolarmente il coltello. Questo coltello ha una lama in acciaio inossidabile semplice da affilare. I coltelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana.
- Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro dell'acciaio della lama. Pertanto dovrai

huolimattoman käytön seurauksena tulee todella tylsä, veitsi on hyvä teroittuttaa ammatillisella.

**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 veitsitikussa tai seinällä olevassa magneettilistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

## Svenska

**Före första användning**

- Innan du använder denna produkt för första gången, tvätta, skölj och torka den noggrant.

**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. På så sätt undviker du missfärgning av bladet eller att bakterier sprids mellan olika matvaror.

**Bryning och slipning**

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

## Magyar

**Az első használat előtt**

- A terméket első használat előtt mosd, öblítsd el, és alaposan töröld szárazra.

**Tisztítása**

- A késeket lehetőleg kézzel mosd el. A kés nagy valószínűséggel nem megy tönkre, ha mosogatógépben tisztítod, de az éle sérülhet, és a penge korrodálódhat.
- Használat után azonnal tisztítsd meg és töröld szárazra a kést. Ezzel megelőzheted a pengén lévő foltokat és a baktérium fertőzéseket is.

**Élezés, fenés**

- Az éles kések biztonságosabban használhatók, mint az életlenek, ezért gyakran élezd meg késedet. A kés pengéje könnyen élezhető, rozsdamentes acélból készült. Normál háztartásbeli használat esetén ezt tanácsos hetente egyszer elvégezni.
- Fontos tudni, hogy az élező mindig keményebb anyagból készüljön, mint a kések pengéje. Ezért használj kerámia vagy króm élezőt, kőszőrűkőt vagy kifejezetten késélezőt.
- Ha a kés nagyon tompává, élettlenné

- 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.

## Česky

**Před prvním použitím**

- Před prvním použitím výrobek umyjte, opláchněte a dobře osušte.

**Čištění**

- Nože je nejlpeší mýt v ruce. Nože můžete mýt i v myčce, ale jejich hrany se mohou poškodit a ostří začít korodovat.
- Nůž očistěte a do sucha otřete hned po použití. Vyhnete se tak skvrnám na střence i šíření bakterií z potravin.

**Broušení nožů**

- Ostrý nůž je vždy bezpečnější než nůž tupý. Tento nůž je vyrobený z nerezavějící oceli, a tak je jeho broušení snadné. Pro běžné použití v domácnosti byste měli nůž nabrousit jednou týdně.
- Pamatujte, že brousek musí být vyrobený z tvrdšího materiálu, než je ocel v ostřích. Z tohoto důvodu je třeba použít ocílku z keramické nebo chromové oceli, brousek nebo ocílku na nože.
- Pokud se nůž ztupil následkem

## Polski

**Przed pierwszym użyciem**

- Przed pierwszym użyciem gruntownie wymyj, wypłucz i wysusz produkt.

**Czyszczenie**

- Nože najlepiej zmywać ręcznie. Wprawdzie mycie w zmywarce nie powinno całkowicie zniszczyć noża, ale może uszkodzić jego krawędź i ostrze znacznie rdzewieć.
- Wyczyść i wysusz nóż bezpośrednio po użyciu. Dzięki temu unikniesz nieładnych śladów na ostrzu noża i zapobiegiesz rozprzestrzenianiu się bakterii z różnych artykułów spożywczych.

**Ostrzenie**

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu niż tępy, dlatego regularnie ostrz nóż. Ten nóż ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest łatwe do naostrzenia. Przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzenie noża raz w tygodniu.
- Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Dlatego używaj

dłouhého používání nebo nedbalosti, měli byste jej nechat nabrousit odborně.

**Používání a skladování nože**

- Vyhňte se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele. Pokud říznete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět a vysuňte jej z tohoto jídla ven. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.
- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrajíte potraviny na povrchu ze skla, kovu nebo keramiky.
- Nože ukládejte do stojanu nebo na magnetický pásek na zdi. Ochraňte tak ostří a prodloužte jejich životnost.

## Español

**Antes del primer uso**

- Antes de usar este producto por primera vez, lávalo y sécalo bien.

**Limpieza**

- Es recomendable lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar y la hoja se puede estropear.
- Lava y seca los cuchillos justo después de utilizarlos. Así, evitarás que queden marcas en la hoja o que las posibles bacterias de un alimento se transmitan a otros.

**Afilado**

- Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno desafilado; por tanto, piensa en afilar regularmente los cuchillos. La hoja de este cuchillo es de acero inoxidable, un material fácil de afilar. Es aconsejable afilar una vez por semana los cuchillos que se utilizan a diario.
- Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Por dicha razón, es necesario usar un afilador cerámico o de acero cromado, o una piedra de afilar.

## Eesti

**Enne esimest kasutust**

- Enne toote esmakordset kasutamist pese, loputa ja kuivata seda hoolikalt.

**Puhastamine**

- Nuge tuleks pesta käsitsi. Nõudepesumasinas pesemine ei tee nuga kasutamiskõlbmatuks, kuid võib seda kahjustada ja panna tera roostetama.
- Pärast kasutamist puhasta ja kuivata nuga. See aitab vältida ebameeldivate plekkide ilmumist terale ja ennetada eri toiduainetelt pärit bakterite levikut.

**Teritamine**

- Terav nuga on kasutajale ohutum kui nüri, seega terita oma nuge korrapäraselt. Noa tera on roostevabast terasest ja selle teritamine on lihtne. Kodus kasutatavaid nuge soovitatakse tavaliselt teritada kord nädalas.
- Pea meeles, et teritaja peab olema kõvemast materjalist kui noatera. Seetõttu peaksid teritamiseks kasutama keraamilist või roofterasest terituspulka, luisku või noateritajat.

- Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado 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 cortar 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.

- Kui nuga on pärast pikka kasutust või hooletusest väga nüriks muutunud, võib olla vajalik professionaalne teritamine.

**Noa kasutamine ja hoidmine**

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

## Latviešu

**Pirms pirmās lietošanas**

- Pirms pirmās lietošanas kārtīgi nomazgāt, noskalot un noslaucīt.

**Кopšana**

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

**Asināšana**

- Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādēļ regulāri asini savus nažus. Nažu asmeni izgatavoti no nerūsējoša tērauda, kas ir viegli uzasināms materiāls. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā.
- Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvēlies nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas vai hroma tērauda vai arī galodu.

# Slovensky

## Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím tento výrobok dôkladne umyte, opláchnite a osušte.

**Čistenie**

- Nože umývajte radšej ručne. Je nepravdepodobné, že by umývačka riadu nôž vážne poškodila, môže však dôjsť k otupeniu alebo hrdzaveniu čepele.
- Po použití nôž ihneď očistite a osušte. Predídete tak vzniku škvrn na čepeľi a zároveň zabránite prenášaniu baktérií z potravín.

**Brúsenie a ostrenie**

- Tupý nôž je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nôž má čepeľ z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa ľahko brúsi. Pri bežnom používaní v domácnosti sa odporúča brúsiť nože jedenkrát týždenne.
- Brúška musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Preto musíte použiť keramickú alebo chrómovú brúsku alebo ocieľku.

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

**Naža lietošana un uzglabāšana**

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

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

**Používanie a odkladanie nožov**

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

## Lietuvių

**Prieš naudojant pirmą kartą**

- Prieš naudodami pirmą kartą gaminį išplaukite ir sausai nušluostykite.

**Kaip valyti**

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

**Kaip galąsti**

- Aštrių peiliu naudotis saugiau, todėl jį reikėtų reguliariai pagalašti. Pagaląsti peilio geležtę, pagamintą iš nerūdijančio plieno, visiškai paprasta. Įprastai naudojant peilius buityje, juos rekomenduojama galąsti kartą per savaitę.
- Atminkite, kad galąstuvus turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos. Todėl naudokite keraminį ar chromu dengtą plieną, šlifavimo akmenį arba peilių galąstuvą.
- Jei po ilgo naudojimosi ar dėl

# Български

## Преди първата употреба

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

**Почистване**

- За предпочитане е ножовете да се мият на ръка. Миялната машина може да повреди ръба, а острието да корозира.
- Почиствайте и подсушавайте ножа непосредствено след употреба. Това ще помогне да избегнете неприятните петна по острието и ще предотврати опасността от пренасяне на бактерии от различните хранителни продукти.

**Подостряне и наточване**

- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите, затова редовно точете ножовете си. Този нож има острие от неръждаема стомана и различните хранителни продукти.
- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите, затова редовно точете ножовете си. Този нож има острие от неръждаема стомана и лесно се наточва. За стандартните домакинства обикновено се преоръчва това да става веднъж седмично.
- Важно е точнолото да бъде от твърд материал от стоманата на

neatsargumo peilis labai atbuko, ašmenų aštrumui atstatyti gali prireikti pjaucialistų 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. Nepjunkite ant stiklinių, metalinių ar keraminių paviršių.
- Peilius laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Tinkamai laikant, tausojama geležtė, peiliai ilgiau tarnauja.

- острието. Затова се налага да използвате точило от керамика или хромна стомана, камък за точене или брус.
- Ако ножът е силно затъпен от продължителна или небрежна употреба, може да се наложи професионално наточване, за да се възстанови острието му.

**Съхранение и употреба на ножа**

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

## Portugues

**Antes da primeira utilização**

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

**Limpeza**

- É aconselhável lavar as facas à mão. É improvável que a faca fique estragada se for lavada na máquina de lavar loiça, mas a ponta pode ficar danificada e a lâmina pode ganhar ferrugem.
- Enxague e seque a faca imediatamente após a utilização. Ao fazê-lo, evita manchas na lâmina e consegue controlar o risco de proliferação de bactérias.

**Afiar e aguçar**

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso, afie regularmente a sua faca. Esta faca tem uma lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico.
- O fuzil tem que ser feito num material mais duro do que o aço da lâmina. Portanto, precisa de usar um fuzil

## Hrvatski

**Prije prvog korištenja**

- Prije prve upotrebe temeljito oprati, isprati i osušiti posuđe.

**Čišćenje**

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

**Oštrenje i brušenje**

- Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog pa je nož potrebno redovito oštriti. Oštrica ovog noža izrađena je od nehrđajućeg čelika koji se lako oštri. Oštrenje jednom tjedno obično je dovoljno za normalnu upotrebu u kućanstvu.
- Zapamti da oštrač mora biti od materijala tvrdog od čelične oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijamantni ili čelični oštrač za noževe.
- Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, potrebno ga je naoštriti kod profesionalnog oštrača.

feito de cerâmica ou aço cromado, uma pedra de amolar ou um fuzil para facas.

- Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou à falta de cuidado, a lâmina poderá ter de ser afiada por um profissional.

**Guardar e usar a sua faca**

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encurve ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.
- Utilize sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, metal ou cerâmica.
- Guarde a faca num bloco de facas ou numa calha magnética na parede. Guardar as facas da maneira adequada protege a lâmina e prolonga a sua vida.

## Româna

**Înainte de prima utilizare**

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

**Curățare**

- Este de preferat sa speli cuțitele manual. Cuțitele nu se deteriorează dacă sunt spălate în mașina de spălat vase, dar lama se poate oxida datorită deteriorării marginii.
- Curăță si usucă cuțitul imediat după folosire. Astfel eviți formarea urmelor pe lamă și previi riscul împrăștiirii bacteriilor de la unele alimente la altele.

**Ascuțire**

- Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, așadar ascute cuțitele în mod regulat. Acest cuțit are o lamă din oțel inoxidabil, care este simplu de ascuțit. Pentru uz domestic, se recomandă ascuțirea cuțitului o dată pe săptămână.
- Reține că accesoriul pentru ascuțit trebuie să fie dintr-un material mai rezistent decât lamele. Din acest motiv,

## Ελληνικά

**Πριν την πρώτη χρήση**

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

**Φροντίδα**

- Είναι προτιμότερο τα μαχαίρια να πλένονται στο χέρι. Αν το μαχαίρι πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων είναι απίθανο να καταστεί άχρηστο, αλλά μπορεί να φθαρεί η ακμή και η λεπίδα μπορεί να διαβρωθεί.
- Πλένετε και στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά την χρήση. Αυτό θα βοηθήσει, ώστε να αποφεύγονται οι άσχημοι λεκέδες επάνω στην λεπίδα.

**Τρόχισμα και ακόνισμα**

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

trebuie să folosești un accesoriu de ascuțit din oțel ceramic sau cromat, gresie sau cuțilă.

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

**Depozitarea și folosirea cuțitului**

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

- κανονική οικιακή χρήση, συνιστάται αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.
- Na χέτε υπόψη σας ότι το ακονιστήρι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από το ατσάλι της λεπίδας. Γι' αυτόν τον λόγο θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα ατσάλι ακονίσματος από κεραμικό ή χρωμιωμένο ατσάλι, έναν τροχό ή ένα ακονιστήρι μαχαiriών.
- Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε λόγω παρατεταμένης χρήσης, είτε λόγω απροσεξιας, μπορεί να χρειαστεί επαγγελματικό ακόνισμα για να αποκατασταθεί η λεπίδα του.

**Αποθήκευση και χρήση του μαχαριού 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

копής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό.

- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαiriών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο.

Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαριού.

Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαριού.

## Slovenščina

**Pred prvo uporabo**

- Pred prvo uporabo izdelek temeljito pomij, splakni in osuši.

**Čiščenje**

- Nože je bolje pomivati ročno. Pri pomivanju v pomivalnem stroju nož najverjetneje ne bo postal neuporaben, se pa lahko poškoduje njegov rob in zarjavi rezilo.
- Nož takoj po uporabi očisti in posuši. S tem preprečujеш nastanek neprijetnih madežev na rezilu in tudi tveganje širjenja bakterij z različnih žvil.

- Ostrenje in brušenje**
- Oster nož je varnejši za uporabo kot top, zato nož redno ostril. Rezilo tega noža je iz nerjavečega jekla, zato je enostavno za ostrenje. Za običajno uporabo v gospodinjstvu je nož običajno priporočljivo ostriti enkrat tedensko.

- Ne pozabi, da mora biti ostrilo iz tršega materiala, kot je jeklo v rezilu. Zato uporabljaj ostrilno palico iz keramike ali kromiranega jekla, brusilni kamen ali ostrilo za nože.
- Če je nož postal top zaradi dolgotrajne

### Русский

**Перед первым использованием**

- Перед первым использованием изделие следует вымыть и тщательно вытереть насухо.

**Мытье**

- Ножи предпочтительно мыть вручную. Если мыть ножи в посудомоечной машине, то кромка лезвия может затупиться, а лезвие может заржаветь
- Чистите и протирайте нож после каждого использования. Это предотвратит появление пятен и риск распространения бактерий с различных продуктов.

**Заточка ножа**

- Острые ножи в использовании безопаснее затупившихся, поэтому ножи необходимо регулярно затачивать. Лезвия из нержавеющей стали легко затачиваются. При бытовом использовании рекомендуется затачивать ножи раз в неделю.
- Ножеточка должна быть изготовлена из более твердого материала, чем сталь лезвия.

uporabe ali opuščanja nege, ga moraš morda dati profesionalno naostriti, da obnoviš rob negovega rezila.

**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.

Поэтому вам необходимо использовать точильный брусок из хромированной стали, точильный камень или ножеточку.
• Если в результате долгого использования или из-за неаккуратного обращения нож сильно затупился, может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

**Хранение и использование ножей**

- Не режьте замороженные или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может погнуться или даже сломаться. Когда вы режете твердый продукт, распиливайте его плавными движениями вперед-назад, при этом не раскачивая нож из стороны в сторону.
- Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Никогда не режьте на стеклянной, керамической или металлической поверхности.
- Храните нож в подставке для ножей или на настенной магнитной

## Türkçe

- İlk kullanımdan önce**
- Bu ürünü ilk kez kullanmadan önce yıkayın, durulayın ve iyice kurulayın.

**Temizliği**

- Bıçakların elde yıkanması tavsiye edilir. Bulaşık makinesinde yıkandığında maalesef kullanılamaz hale gelir, kenarları zarar görebilir ve paslanabilir.
- Kullandıktan sonra bıçağınızı yıkayıp kurulayınız. Bu sayede bıçağınızın üzerinde hoş olmayan lekelerin oluşmasını önler aynı zamanda bakterilerin diğer yiyeceklere bulaşmasını da engellemiş olursunuz.

**Keskinleştirme ve bileme**

- Keskin bir bıçak kullanmak körleşmiş bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir, bu yüzden bıçaklarınızı düzenli olarak keskinleştiriniz. Bıçak, keskinleştirilmesi kolay paslanmaz çelikten yapılmıştır. Evde kullanılan normal bıçaklarda genellikle haftada bir yapılması tavsiye edilir.
- Bıçağı keskinleştirmek için kullanacağınız aracın, bıçağın yapıldığı çelikten daha sert bir malzemedен yapılmış olması gerektiğini

planke.
Правильное хранение защищает лезвие и увеличивает срок службы ножа.

## Українська

**Перед першим використанням**

- Перед першим використанням помийте та ретельно висушіть.

**Чищення**

- Ножі краще мити вручну. Миття в посудомийці не зіспеє ніж дуже сильно, але його гострий край може пошкодитись, а леза — заіржавіти.

- Рекомендується мити і витирати ніж відразу ж після використання. Це допоможе запобігти появі плям і зменшить ризик поширення бактерій з різних продуктів.

**Заточування та шліфування**

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

знадобиться точило, зроблене з кераміки, хромистої сталі чи гострильного каменю.

- Якщо внаслідок тривалого використання або недбалості ніж дуже затупився, для відновлення гострого краю зверніться до спеціаліста.

**Зберігання та використання ножа**

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

- Зберігайте ніж у підставці для ножів або на настінному магнітному тримачі. Правильне зберігання ножів захищає гострий край і подовжує строк служби ножа.

## عربي

**قبل الاستخدام لأول مرة**

- قبل استخدام هذا المنتج لأول مرة، يجب غسله وشطفه وتجفيفه جيدًا.

**للتنظيف**

- يفضل غسل السكاكين يدويًا. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحن، إلا أن حافة السكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تصدأ.
- نظفي وجففي السكّين مباشرة بعد الاستعمال. هذا الأمر سيساعدك على تجنب ظهور آثار بشعة على شفرة السكّين كما سيمنع خطر البكتيريا التي تنتشر من مواد غذائية مختلفة.

**الشحذ والسنب**

- السكين الحاد أكثر أمانا للاستخدام من غير الحاد، لذا يُنصح بشحذ السكين بانتظام. وهذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها. يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعيا للاستخدام العادي في المنزل.
- وتذكّري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ

### Srpski

**Pre prve upotrebe**

- Pre prve upotrebe, operi, isperi i dobro obriši proizvod.

**Održavanje**

- Noževe je bolje prati ručno. Nož koji pereš u mašini za suđe neće postati neupotrebljiv, ali mu se oštrica može oštetiti i zarđati.

- Operi i obriši nož odmah posle korićenja. Time sprečavaš nastanak mrlja na oštirci i širenje bakterija s različitih namirnica.

**Oštrenje i brušenje**

- Oštar nož bezbedniji je od tupog, zato redovno oštiri nož. Ovaj nož ima oštricu od nerđajućeg čelika koja se lako oštiri. Savetuje se jednom sedmično ako se upotrebljava u domaćinstvu.
- Oštrač mora biti od materijala čvršćeg nego što je čelik na oštirci. Zbog toga treba da koristiš oštrač od porcelana ili čelika s hromom ili brus.

- Ako nož poprilično otupi usled duge upotrebe ili nemara, možda će morati majstor da ga naoštiri.

**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 izvrci 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.