

## Herstellerinformationen

KATO Uchihamono Manufacturing Co., Ltd. Takefuyanagi 8-21, 915-0824  
Echizen City Japan - <https://www.kato-knife-mfg.jp/> /

## Verantwortliche Person

ORYOKI, workID Gesellschaft für Communication & Marketing mbH Schäfer-  
steig 37, 78048 Villingen-Schwenningen Germany - Baden-Württemberg oryoki.de  
/ support@oryoki.de

## Produktsicherheitshinweis

### Handhabungshinweise

1. Verwendung: Diese Messer sind für das Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie sie nicht für das Schneiden von Knochen oder gefrorenen Lebensmitteln. Nicht geeignet für: Sehr säurehaltige Lebensmittel (z.B. geschälte Früchte, Tomaten, saure Gurken, Salatsaucen) – Sehr salzhaltig Lebensmittel (z.B. Laugengebäck, Matjeshering, gepökelttes Fleisch)
2. Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wasserschleifstein, um optimale Schneidleistung zu gewährleisten.
3. Reinigung: Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie mit einem weichen Tuch es sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden.

### Warnhinweise

1. Verletzungsgefahr: Die Klinge ist extrem scharf. Gehen Sie beim Schneiden vorsichtig vor und halten Sie Ihre Finger von der Klinge fern.
2. Klängenbruchgefahr: Diese Messer sind aus hochkohlenstoffhaltigen Stahllegierungen und sehr hart. Unsachgemäße Handhabung, wie Hebeln oder Verdrehen der Klinge, kann zu Klängenbrüchen führen.
3. Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder an einem magnetischen Messerhalter auf, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.

### Sicherheitshinweise

1. Kinder: Halten Sie die Messer von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
2. Klängenpflege: Vermeiden Sie den Kontakt der Klinge mit harten Oberflächen und anderen Metallgegenständen, um Absplatterungen zu verhindern.

3. Inspektion: Kontrollieren Sie nach jeder Verwendung die Schneide Ihres Messers. Verwenden Sie das Messer nicht mehr, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist. Sollte es tatsächlich einmal zu einem Ausbruch an der Schneide kommen, prüfen Sie gründlich, ob Sie alle Bruchstücke aus dem Schnittgut entfernen konnten. Ggf. ist es sicherer, das Schnittgut zu entsorgen.
- 

## English

### Product Safety Notice

#### Handling Instructions

1. Use: These knives are intended for cutting food. Do not use them for cutting bones or frozen foods. Not suitable for: Very acidic foods (e.g. peeled fruits, tomatoes, pickles, salad dressings) - Very salty foods (e.g. pretzels, pickled herring, cured meats)
2. Sharpening: Regularly sharpen the blade with a water sharpening stone to ensure optimal cutting performance.
3. Cleaning: Clean the knife by hand with warm water and a soft sponge. Dry it immediately with a soft cloth to prevent rust.

#### Warning Instructions

1. Risk of injury: The blade is extremely sharp. Handle with care while cutting and keep your fingers away from the blade.
2. Risk of blade breakage: These knives are made of high-carbon steel alloys and are very hard. Improper handling, such as prying or twisting the blade, can lead to blade breakage.
3. Storage: Store the knife in a knife block or on a magnetic knife holder to protect the blade and prevent injuries.

#### Safety Instructions

1. Children: Keep knives away from children to prevent injuries.
2. Blade care: Avoid contact of the blade with hard surfaces and other metal objects to prevent chipping.
3. Inspection: Inspect the edge of your knife after each use. Do not use the knife if there are signs of damage. If there is actually a break on the edge, thoroughly check if you have removed all fragments from the cut material. If necessary, it is safer to dispose of the cut material.

## **Français**

### **Avis de sécurité des produits**

#### **Instructions de manipulation**

1. Utilisation : Ces couteaux sont destinés à la coupe des aliments. Ne les utilisez pas pour couper des os ou des aliments congelés. Ne convient pas pour : Aliments très acides (par exemple, fruits pelés, tomates, cornichons acides, sauces salades) - Aliments très salés (par exemple, pains à la lie, harengs, viandes salées)
2. Affûtage : Aiguiser régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser à l'eau pour garantir des performances de coupe optimales.
3. Nettoyage : Nettoyez le couteau à la main avec de l'eau tiède et une éponge douce. Séchez-le immédiatement avec un chiffon doux pour éviter la formation de rouille.

#### **Avertissements**

1. Risque de blessure : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez-la avec précaution lors de la coupe et gardez vos doigts éloignés de la lame.
2. Risque de casse de lame : Ces couteaux sont fabriqués à partir d'alliages d'acier à haute teneur en carbone et sont très durs. Une manipulation incorrecte, comme le levier ou la torsion de la lame, peut entraîner des cassures de lame.
3. Stockage : Conservez le couteau dans un bloc à couteaux ou sur un support magnétique pour protéger la lame et éviter les blessures.

#### **Consignes de sécurité**

1. Enfants : Gardez les couteaux hors de la portée des enfants pour éviter les blessures.
  2. Entretien de la lame : Évitez tout contact de la lame avec des surfaces dures et d'autres objets métalliques pour éviter les éclats.
  3. Inspection : Contrôlez la coupe de votre couteau après chaque utilisation. N'utilisez plus le couteau s'il présente des signes de dommages. En cas de rupture de la coupe, vérifiez soigneusement si vous avez pu retirer tous les morceaux de la coupe. Il est peut-être plus sûr de jeter les aliments coupés.
-

## Nederlands

### Productveiligheidsinstructies

#### Gebruiksaanwijzingen

1. Gebruik: Deze messen zijn bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik ze niet voor het snijden van botten of bevroren voedsel. Niet geschikt voor: Zeer zuur voedsel (bijv. geschildde vruchten, tomaten, zure augurken, saladedressings) - Zeer zout voedsel (bijv. pretzels, haring, gepekeld vlees)
2. Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een watersteen om optimale snijprestaties te garanderen.
3. Reiniging: Reinig het mes met de hand met warm water en een zachte spons. Droog het onmiddellijk af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.

#### Waarschuwingen

1. Risico op letsel: Het mes is extreem scherp. Wees voorzichtig bij het snijden en houd uw vingers uit de buurt van het mes.
2. Risico op breuk van het lemmet: Deze messen zijn gemaakt van hoogkoolstofhoudende staallegeringen en zijn zeer hard. Onjuist gebruik, zoals het wrikken of draaien van het lemmet, kan leiden tot breuk van het lemmet.
3. Opslag: Bewaar het mes in een messenblok of op een magnetische messenhouder om het lemmet te beschermen en verwondingen te voorkomen.

#### Veiligheidsinstructies

1. Kinderen: Houd de messen buiten bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
2. Onderhoud van het lemmet: Vermijd contact van het lemmet met harde oppervlakken en andere metalen voorwerpen om afsplintering te voorkomen.
3. Inspectie: Controleer na elk gebruik de snede van uw mes. Gebruik het mes niet meer als er tekenen van beschadiging zijn. Als er daadwerkelijk een breuk aan de snede is, controleer dan grondig of u alle fragmenten uit het snijwerk hebt kunnen verwijderen. Indien nodig is het veiliger om het snijwerk weg te gooien.

## Italiano

### Avviso sulla sicurezza del prodotto

#### Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: Questi coltelli sono destinati al taglio di alimenti. Non utilizzarli per tagliare ossa o alimenti surgelati. Non adatti per: Alimenti molto

acidi (ad es. frutta sbucciata, pomodori, cetrioli acidi, salse per insalate)  
- Alimenti molto salati (ad es. prodotti da forno salati, aringhe sott'olio, carne salata)

2. **Affilatura:** Affilate regolarmente la lama con una pietra ad acqua per garantire prestazioni di taglio ottimali.
3. **Pulizia:** Pulire il coltello a mano con acqua calda e una spugna morbida. Asciugare immediatamente con un panno morbido per evitare la formazione di ruggine.

### **Avvertenze**

1. **Pericolo di taglio:** La lama è estremamente affilata. Prestare attenzione durante il taglio e tenere le dita lontane dalla lama.
2. **Pericolo di rottura della lama:** Questi coltelli sono realizzati con leghe di acciaio ad alto tenore di carbonio e sono molto duri. Un uso improprio, come leva o torsione della lama, può causare la rottura della lama.
3. **Conservazione:** Conservare il coltello in un blocco coltelli o su un supporto magnetico per coltelli per proteggere la lama e evitare lesioni.

### **Avvertenze di sicurezza**

1. **Bambini:** Tenere i coltelli lontani dai bambini per evitare lesioni.
2. **Manutenzione della lama:** Evitare il contatto della lama con superfici dure e altri oggetti metallici per evitare scheggiature.
3. **Ispezione:** Controllare la lama del coltello dopo ogni utilizzo. Non utilizzare il coltello se mostra segni di danneggiamento. Se si verifica effettivamente una rottura sulla lama, controllare attentamente di aver rimosso tutti i frammenti dal cibo tagliato. Se necessario, è più sicuro eliminare il cibo tagliato.

## **Português**

### **Aviso de segurança do produto**

#### **Instruções de manuseio**

1. **Utilização:** Estas facas destinam-se ao corte de alimentos. Não as utilize para cortar ossos ou alimentos congelados. Não adequadas para: Alimentos muito ácidos (por exemplo, frutas descascadas, tomates, pepinos em conserva, molhos de salada) - Alimentos muito salgados (por exemplo, pretzels, arenque, carne em conserva)
2. **Afiar:** Afiar a lâmina regularmente com uma pedra de amolar molhada para garantir um desempenho de corte ótimo.
3. **Limpeza:** Limpe a faca à mão com água morna e uma esponja macia. Seque imediatamente com um pano macio para evitar a formação de ferrugem.

## Avisos

1. Perigo de ferimentos: A lâmina é extremamente afiada. Tenha cuidado ao cortar e mantenha os dedos afastados da lâmina.
2. Perigo de quebra da lâmina: Estas facas são feitas de ligas de aço de alto teor de carbono e são muito duras. Uma manipulação inadequada, como alavancar ou torcer a lâmina, pode levar à quebra da lâmina.
3. Armazenamento: Guarde a faca num bloco de facas ou num suporte magnético para facas para proteger a lâmina e evitar ferimentos.

## Instruções de segurança

1. Crianças: Mantenha as facas fora do alcance das crianças para evitar ferimentos.
2. Manutenção da lâmina: Evite o contato da lâmina com superfícies duras e outros objetos de metal para evitar lascas.
3. Inspeção: Verifique a lâmina da sua faca após cada utilização. Se apresentar sinais de danos, não a utilize mais. Se ocorrer realmente uma quebra na lâmina, verifique cuidadosamente se removeu todos os fragmentos do alimento cortado. Se necessário, é mais seguro descartar o alimento cortado.

## Lëtzebuergesch

## Produktsécherheits-Hinweis

### Handhabungshinweiser

1. Verwendung: Dës Messer sinn fir d'Schneiden vu Liewensmëttel geduecht. Benotzt se net fir d'Schneiden vu Knochen oder gefroune Liewensmëttel. Net geeegent fir: Säierst Liewensmëttel (z.B. geschälte Frësch, Tomaten, sauer Gurken, Salatsoßen) - Säierst salzegt Liewensmëttel (z.B. Laugengebäck, Matjeshering, gepökelt Fleesch)
2. Schärfen: Schärf d'Kling regelméisseg mat engem Wasserschleifsteen, fir optimal Schneidleeschtung ze garanteieren.
3. Reinigung: Maacht d'Messer mat Hand mat waarmem Waasser a engem douce Schwamm. Dréint et mat engem douce Lapp direkt of, fir Rost ze vermeiden.

### Warnhinweiser

1. Verletzungsgeféier: D'Kling ass extrem scharf. Gitt beim Schneiden virsichtig vir a halt Är Fanger vun der Kling fern.
2. Klingbruchgeféier: Dës Messer sinn aus hochkuelestoffhaltige Stahllegierungen a ganz hart. Ongeschéckte Handhabung, wéi Hebeln oder Verdrehen vun der Kling, kann zu Klingbréchen féieren.

3. Ufank: Bewahrt d'Messer an engem Messerblock oder un engem magnetesche Messerhalter op, fir d'Kling ze schützen an Verletzungen ze vermeiden.

### **Sécherheets-Hinweiser**

1. Kanner: Hält d'Messer vun de Kanner ewech, fir Verletzungen ze vermeiden.
2. Klengenpflege: Vermeidt de Kontakt vun der Kling mat harte Flächen an anere Metallgegenstände, fir Absplitterungen ze verhënneren.
3. Inspektioun: Kontrolléiert no jidder Benotzung d'Schneid vun Ärem Messer. Benotzt d'Messer net méi, wann et Anzeichen vu Schueden weist. Falls et effektiv zu engem Ausbruch un der Schneid kënnt, iwwerprüft gründlech, ob Dir all Bruchstécker aus dem Schnittgut entfärnt konnt. Eventuell ass et sécherer, d'Schnittgut ze entsuergen.

## **Suomalainen**

### **Tuoteturvallisuusohje**

#### **Käyttöohjeet**

1. Käyttö: Nämä veitset on tarkoitettu elintarvikkeiden leikkaamiseen. Älä käytä niitä luun tai pakastettujen elintarvikkeiden leikkaamiseen. Ei sovellu: Erittäin happamille elintarvikkeille (kuten kuoritut hedelmät, tomaatit, hapankaalit, salaattikastikkeet) – Erittäin suolaisille elintarvikkeille (kuten suolaiset leivonnaiset, silli, suolattu liha)
2. Teroitus: Teroita terä säännöllisesti vesihiontakivellä optimaalisen leikkaustehon varmistamiseksi.
3. Puhdistus: Pese veitsi käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Kuivaa se heti pehmeällä liinalla ruosteen muodostumisen välttämiseksi.

#### **Varoitukset**

1. Loukkaantumisvaara: Terä on erittäin terävä. Ole varovainen leikatessasi ja pidä sormesi erossa terästä.
2. Terän murtumisvaara: Nämä veitset on valmistettu korkeahiiliteräksestä ja ovat erittäin kovia. Väärä käyttö, kuten vipuaminen tai terän vääntäminen, voi johtaa terän murtumiseen.
3. Säilytys: Säilytä veitsi veitsitelineessä tai magneettisessa veitsitelineessä terän suojaamiseksi ja vammojen välttämiseksi.

#### **Turvallisuusohjeet**

1. Lapset: Pidä veitset poissa lasten ulottuvilta vammojen välttämiseksi.
2. Terän hoito: Vältä terän kosketusta koviin pintoihin ja muihin metalliesineisiin lohkeamien estämiseksi.

3. Tarkastus: Tarkista veitsen leikkaava osa jokaisen käytön jälkeen. Älä käytä veistä enää, jos siinä on vaurioita. Jos terässä todella on murtuma, tarkista huolellisesti, että olet poistanut kaikki murtuneet osat leikatavasta materiaalista. Tarvittaessa on turvallisempaa hävittää leikattava materiaali.

## Dansk

### Produkt sikkerhedsadvarsel

#### Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Disse knive er beregnet til at skære fødevarer. Brug dem ikke til at skære ben eller frosne fødevarer. Ikke egnet til: Meget syreholdige fødevarer (f.eks. skrællede frugter, tomater, sure agurker, salatdressinger) - Meget saltede fødevarer (f.eks. saltkringler, sild, saltet kød)
2. Skarphed: Skarp klingen regelmæssigt med en vandsten for at sikre optimal skæreevne.
3. Rengøring: Rengør kniven i hånden med varmt vand og en blød svamp. Tør den straks af med en blød klud for at undgå rustdannelse.

#### Advarsler

1. Fare for skader: Klingen er ekstremt skarp. Vær forsigtig ved skæring og hold fingrene væk fra klingen.
2. Fare for knækkede klinger: Disse knive er lavet af højkulstofholdige stållegeringer og er meget hårde. Forkert håndtering, såsom at vippe eller vride klingen, kan føre til knækkede klinger.
3. Opbevaring: Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetisk knivholder for at beskytte klingen og undgå skader.

#### Sikkerhedsinstruktioner

1. Børn: Hold knivene væk fra børn for at undgå skader.
2. Vedligeholdelse af klingen: Undgå kontakt mellem klingen og hårde overflader og andre metalgenstande for at forhindre afskalninger.
3. Inspektion: Kontroller klingens skarphed efter hver brug af kniven. Brug ikke kniven, hvis den viser tegn på skader. Hvis der faktisk opstår en knækket klinge, skal du grundigt kontrollere, om du har fjernet alle fragmenter fra det skårne materiale. Det kan være sikrere at bortskaffe det skårne materiale.



## Eesti keel

### Toodete ohutusjuhend

#### Käsitlemise juhised

1. Kasutamine: Need noad on mõeldud toiduainete lõikamiseks. Ärge kasutage neid luude või külmutatud toiduainete lõikamiseks. Ei sobi väga happeliste toiduainete jaoks (nt kooritud puuviljad, tomatid, hapud kurgid, salatikastmed) - Väga soolaste toiduainete jaoks (nt saiapuru, matjesheering, soolatud liha)
2. Teritamine: Teritage tera regulaarselt vees terituskiviga, et tagada optimaalne lõikamisvõime.
3. Puhastamine: Puhastage nuga käsitsi sooja veega ja pehme käsnaga. Kuivatage see kohe pehme lapiga, et vältida rooste teket.

#### Hoiatused

1. Vigastuste oht: Tera on äärmiselt terav. Olge lõikamisel ettevaatlik ja hoidke oma sõrmed terast eemal.
2. Tera murdumise oht: Need noad on valmistatud kõrge süsinikusisaldusega teraslegeringutest ja väga kõvad. Vale käsitsemine, nagu tera kangutamine või keeramine, võib viia tera murdumiseni.
3. Hoiustamine: Hoidke nuga noablokis või magnetilisel noahoidjal, et kaitsta tera ja vältida vigastusi.

#### Ohutusjuhised

1. Lapsed: Hoidke noad lastest eemal, et vältida vigastusi.
2. Tera hooldus: Vältige tera kokkupuudet kõvade pindade ja teiste metall esemetega, et vältida tera kildude teket.
3. Kontroll: Kontrollige pärast iga kasutamist noa lõikeosa. Ärge kasutage nuga, kui see on kahjustatud. Kui tera lõikeosas on tõesti murd, kontrollige hoolikalt, kas olete kõik killud lõikeainest eemaldanud. Vajadusel on ohutum lõikeaine ära visata.

## Svenska

### Produkt säkerhetsanvisning

#### Hanteringsinstruktioner

1. Användning: Dessa knivar är avsedda för att skära livsmedel. Använd dem inte för att skära ben eller frysta livsmedel. Ej lämplig för: Mycket syrahaltiga livsmedel (t.ex. skalade frukter, tomater, sura gurkor, sallads-

dressings) - Mycket saltiga livsmedel (t.ex. saltgebäck, matjessill, saltat kött)

2. Slipning: Slipa bladet regelbundet med en vattenslipsten för att säkerställa optimal skärprestanda.
3. Rengöring: Rengör kniven för hand med varmt vatten och en mjuk svamp. Torka omedelbart av den med en mjuk trasa för att undvika rostbildning.

### Varningsinstruktioner

1. Risk för skärskador: Bladet är extremt vasst. Var försiktig när du skär och håll fingrarna borta från bladet.
2. Risk för bladbrott: Dessa knivar är tillverkade av högkolhaltiga stållegeringar och är mycket hårda. Felaktig hantering, som att vrida eller böja bladet, kan leda till bladbrott.
3. Förvaring: Förvara kniven i en knivblock eller på en magnetisk knivhållare för att skydda bladet och undvika skador.

### Säkerhetsinstruktioner

1. Barn: Håll knivarna borta från barn för att undvika skador.
2. Skötsel av blad: Undvik att bladet kommer i kontakt med hårda ytor och andra metallföremål för att förhindra att det flisar sig.
3. Inspektion: Kontrollera skärpan på din kniv efter varje användning. Använd inte kniven om den visar tecken på skador. Om det faktiskt uppstår en brytning på skärpan, kontrollera noggrant om du har kunnat ta bort alla fragment från det skurna materialet. Om nödvändigt är det säkrare att kassera det skurna materialet.

## Gaeilge

### Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

#### Treoracha Úsáide

1. Úsáid: Tá na scian seo dírithe ar shábháilteacht bia a ghearradh. Ná úsáid iad chun cnámha nó bia reoite a ghearradh. Ní oiriúnach do: Bia an-ghlas (m.sh. torthaí cáilithe, trátaí, piocáil salainn, sosáí salata) - Bia an-iasc (m.sh. arán lúbín, herring Matjes, feoil salannaithe)
2. Géara: Géaraigh an lámhleabhar go rialta le cloch sleamhnáin uisce chun feidhmíocht ghearradh oiriúnach a chinntiú.
3. Glanadh: Glan an scian le lámh agus uisce te agus spúinse bog. Sábháil ón mbád le tuáille bog lámhe d'fhonn rústa a sheachaint.

## Rabhaidh

1. Géarú: Tá an lámhleabhar an-ghearr. Bí cúramach agus coinnigh do mhéara ón lámhleabhar.
2. Géarú na lámhleabhar: Tá na scian seo déanta as alúman cóilíneach ard agus tá siad an-chrua. D'fhéadfadh mí-úsáid, cosúlachtaí mar chur isteach nó casadh an lámhleabhar, dul i ngleic le géarú na lámhleabhar.
3. Stóráil: Coimeád an lámhleabhar i mbloc scian nó ar chomharthaí scian mágnáigh chun an lámhleabhar a chosaint agus leigheas a sheachaint.

## Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na scian ó na leanaí chun leigheas a sheachaint.
2. Cothabháil na lámhleabhar: Smaoinigh ar an teagmháil idir an lámhleabhar agus dromchlaí crua agus ábhar mheitil eile chun splancanna a sheachaint.
3. Scrúdú: Scrúdaigh an lámhleabhar tar éis gach úsáid. Ná bain úsáid as an lámhleabhar más rud é go bhfuil comharthaí damáiste air. Má tharlaíonn briseadh ar an lámhleabhar, scrúdaigh go cúramach chun a chinntiú go bhfuil gach píosa briste as an mbia gearrtha. B'fhéidir go bhfuil sé níos sábháilte an bia gearrtha a scriosadh.

---

## Íslenskur

### Vörumerkingar um öryggi vöru

#### Leiðbeiningar um notkun

1. Notkun: Þessi hnífarnir eru ætlaðir til að skera mat. Notið þá ekki til að skera bein eða frosin matvæli. Ekki hentug fyrir: Mjög súr matvæli (t.d. skræld ávexti, tómatar, súrar gúrkur, salatsöð) – Mjög salt matvæli (t.d. laugabrauð, matjeshöringur, reykt kjöt)
2. Sliðrun: Sliðrið egginn reglulega með vatnsleysingakvörn til að tryggja bestu skerðarafköst.
3. Hreinsun: Hreinsið hnífinn með höndunum í hlýju vatni og mjúkum svampa. Þurrkið hann strax af með mjúkri klútu til að koma í veg fyrir rostmyndun.

#### Varnarvottorð

1. Hætta á meiðslum: Eggurinn er mjög skarpur. Farðu varlega við skerðingu og haldið fingrum frá eggnum.
2. Hætta á broti á egg: Þessir hnífarnir eru úr hákolvetnishaldnum stál-legeringum og mjög harðir. Ólögmat notkun, eins og að lyfta eða snúa eggnum, getur valdið broti á eggjunum.

3. Geymsla: Geymið hnífinn í hnífablokk eða á seguljárnshnífahaldara til að vernda eggjunum og koma í veg fyrir meiðslum.

### Öryggisvottorð

1. Börn: Halðið hnífumum í burtu frá börnum til að koma í veg fyrir meiðslum.
2. Umhirda eggja: Forðistu snertingu eggjarinnar við harðar yfirborði og aðra málmhluti til að koma í veg fyrir slitmyndun.
3. Skoðun: Skoðið eggjuna á hnífnum eftir hverja notkun. Notið ekki hnífinn ef það eru merki um tjón. Ef það kemur í raun til brota á eggjunum, athugið vandlega hvort allar brotahlutar hafi verið fjarlægðar úr skurðnum. Ef þörf er á, er öruggara að henda skurðnum.

## Hrvatski

### Upozorenje o sigurnosti proizvoda

#### Upute za rukovanje

1. Uporaba: Ovi noževi su namijenjeni za rezanje hrane. Ne koristite ih za rezanje kostiju ili smrznute hrane. Nisu prikladni za: Vrlo kisele namirnice (npr. oguljeno voće, rajčice, kiseli krastavci, salatni preljevi) - Vrlo slane namirnice (npr. peciva s lužinom, matjes haring, dimljeno meso)
2. Oštrina: Redovito naoštrite oštricu s vodenim brusnim kamenom kako biste osigurali optimalnu reznu moć.
3. Čišćenje: Ručno operite nož toplom vodom i mekom spužvom. Odmah ga obrišite suhim krpom kako biste spriječili stvaranje hrđe.

#### Upozorenja

1. Opasnost od ozljeda: Oštrica je izuzetno oštra. Budite oprezni prilikom rezanja i držite prste dalje od oštrice.
2. Opasnost od pucanja oštrice: Ovi noževi su napravljeni od legura visokog udjela ugljika i vrlo su tvrdi. Nepravilno rukovanje, poput poluganja ili vrtanje oštrice, može dovesti do pucanja oštrice.
3. Čuvanje: Čuvajte nož u bloku za noževe ili na magnetskom držaču noževa kako biste zaštitili oštricu i izbjegli ozljede.

#### Sigurnosne upute

1. Djeca: Držite noževe dalje od djece kako biste izbjegli ozljede.
2. Održavanje oštrice: Izbjegavajte kontakt oštrice s tvrdim površinama i drugim metalnim predmetima kako biste spriječili pucanje.
3. Inspekcija: Nakon svake uporabe pregledajte oštricu svog noža. Nemojte više koristiti nož ako pokazuje znakove oštećenja. Ako dođe do pucanja na

oštrici, pažljivo provjerite jeste li uspjeli ukloniti sve komadiće iz rezanog materijala. Ako je potrebno, sigurnije je odbaciti rezani materijal.

## Norsk

### Produkt sikkerhetsanvisning

#### Håndteringsanvisninger

1. **Bruk:** Disse knivene er ment for å kutte matvarer. Ikke bruk dem til å kutte bein eller frosne matvarer. Ikke egnet for: Svært syreholdige matvarer (f.eks. skrelte frukter, tomater, sure agurker, salatdressinger) - Svært salt mat (f.eks. saltstenger, sild, saltet kjøtt)
2. **Slipe:** Skjerp bladet jevnlig med en vannslipstein for å sikre optimal skjæreytelse.
3. **Rengjøring:** Rengjør kniven for hånd med varmt vann og en myk svamp. Tørk den umiddelbart med en myk klut for å unngå rustdannelse.

#### Advarsler

1. **Fare for skader:** Bladet er ekstremt skarpt. Vær forsiktig når du skjærer og hold fingrene unna bladet.
2. **Fare for brudd på bladet:** Disse knivene er laget av høykarbonstål og er veldig harde. Feilaktig håndtering, som å vippe eller vri på bladet, kan føre til brudd.
3. **Oppbevaring:** Oppbevar kniven i en knivblokk eller på en magnetisk knivholder for å beskytte bladet og unngå skader.

#### Sikkerhetsanvisninger

1. **Barn:** Hold knivene unna barn for å unngå skader.
2. **Vedlikehold av bladet:** Unngå kontakt mellom bladet og harde overflater og andre metallgjenstander for å forhindre avskalling.
3. **Inspeksjon:** Etter hver bruk, kontroller skjæret på kniven din. Ikke bruk kniven hvis den viser tegn til skade. Hvis det faktisk oppstår et brudd på skjæret, må du grundig sjekke om du har fjernet alle bruddstykker fra matvaren. Det kan være tryggere å kaste matvaren.

## čeština

### Upozornění na bezpečnost výrobku

#### Pokyny k použití

1. Použití: Tyto nože jsou určeny k řezání potravin. Nepoužívejte je k řezání kostí nebo zmražených potravin. Nejsou vhodné pro: Velmi kyselé potraviny (např. oloupané ovoce, rajčata, kyselé okurky, salátové zálivky) - Velmi slané potraviny (např. slané pečivo, matjes sled, uzené maso)
2. Broušení: Pravidelně broušte čepel s vodním broušením, abyste zajistili optimální řezný výkon.
3. Čištění: Ručně očistěte nůž teplou vodou a měkkým houbičkem. Okamžitě ho osušte měkkým hadříkem, abyste zabránili tvorbě rezavění.

#### Varování

1. Nebezpečí zranění: Čepel je extrémně ostrá. Buďte opatrní při řezání a držte prsty mimo čepel.
2. Nebezpečí prasknutí čepel: Tyto nože jsou vyrobeny z ocelových slitin s vysokým obsahem uhlíku a jsou velmi tvrdé. Nesprávné zacházení, jako je páčení nebo otáčení čepel, může vést k prasknutí čepel.
3. Ukládání: Uchovávejte nůž v nožovém bloku nebo na magnetickém držáku nožů, abyste chránili čepel a zabránili zraněním.

#### Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Držte nože mimo dosah dětí, abyste zabránili zraněním.
2. Údržba čepel: Zabraňte kontaktu čepel s tvrdými povrchy a jinými kovovými předměty, abyste zabránili odštěpování.
3. Inspekce: Po každém použití zkontrolujte ostří nože. Pokud má nůž známky poškození, nepoužívejte ho. Pokud dojde k prasknutí čepel, pečlivě zkontrolujte, zda jste všechny úlomky odstranili. Pokud je to nutné, je bezpečnější odstranit řezivo.

## Magyar

### Termék biztonsági figyelmeztetés

#### Használati útmutató

1. Felhasználás: Ezek a kések élelmiszerek vágására szolgálnak. Ne használja őket csontok vagy fagyasztott élelmiszerek vágására. Nem alkalmas: Nagyon savas élelmiszerek (pl. hámozott gyümölcsök, paradicsom, savanyú

- uborka, salátaöntetek) – Nagyon sós élelmiszerek (pl. lángos, matjeshering, pácolt hús)
2. Élezés: Rendszeresen élezze meg a pengét vízköves élezővel, hogy optimális vágási teljesítményt biztosítson.
  3. Tisztítás: Mossa meg a kést kézzel meleg vízzel és puha szivaccsal. Azonnal törölje szárazra puha ronggyal, hogy elkerülje a rozsdásodást.

### **Figyelmeztetések**

1. Sérülésveszély: A penge rendkívül éles. Legyen óvatos a vágás során, és tartsa távol az ujjait a pengétől.
2. Penge törésveszély: Ezek a kések magas szén-tartalmú acélötvözetből készülnek és nagyon kemények. Rossz kezelés, például a penge hegyezése vagy elforgatása kés töréséhez vezethet.
3. Tárolás: Tárolja a kést egy késtartóban vagy mágneses késtartóban, hogy megvédje a pengét és elkerülje a sérüléseket.

### **Biztonsági útmutató**

1. Gyermekek: Tartsa távol a késeket a gyermekektől, hogy elkerülje a sérüléseket.
2. Pengeápolás: Kerülje a penge érintkezését kemény felületekkel és más fém tárgyakkal, hogy megakadályozza a lepattanást.
3. Ellenőrzés: Minden használat után ellenőrizze a kése élt. Ne használja a kést tovább, ha sérülésnyomokat észlel. Ha valóban megtörténik egy sérülés az élén, alaposan ellenőrizze, hogy eltávolította-e az összes töredéket a vágott anyagból. Szükség esetén biztonságosabb lehet az anyagot eldobni.