

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 Schäfersteig 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, gepökeltes 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 levering 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, produits de boulangerie à base de levure, hareng matjes, viande salée)
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 rupture 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 ruptures de lame.
3. Stockage : Conservez le couteau dans un bloc à couteaux ou sur un support magnétique pour couteaux afin de 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 en métal 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 le cas échéant.

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 zure voedingsmiddelen (bijv. geschildte vruchten, tomaten, zure augurken, slasauzen) - 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 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 in de snede optreedt, controleer dan grondig of u alle fragmenten uit het snijwerk hebt kunnen verwijderen. Het kan veiliger zijn 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 sottaceto, salse per insalata) - Alimenti molto salati (ad es. prodotti da forno salati, aringhe marinate, carne salata)
2. Affilatura: Affilare 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, verificare 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 para 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 longe 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. Não utilize a faca se apresentar sinais de danos. 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

Produktsécherheets-Hinweis

Handhabungshinweis

1. Verwendung: Dës Messer sinn fir d'Schnëtzen vu Liewensmëttel geduecht. Benutzt se net fir d'Schnëtzen vu Knochen oder gefrouene Liewensmëttel.

Net geeegent fir: Säierst Liewensmëttel (z.B. geschälte Frësch, Tomaten, sauer Gurken, Salatsoßen) - Säierst salzegt Liewensmëttel (z.B. Laugengebäck, Matjeshering, gepökelt Fleesch)

2. Schärfe: Schärf d’Kling regelméisseg mat engem Wasserschleifsteen, fir optimal Schneidleeschtung ze garanteieren.
3. Reiwegung: Reiwegt d’Messer mat Hand mat waarem Waasser an engem waarme Schwamm. Dréit et mat engem waarme Dëschdoug of, fir Rost ze vermeiden.

Warnhinweis

1. Verletzungsgeféier: D’Kling ass extrem scharf. Gitt beim Schnëtzen virsichteg vir an halt Är Fanger vun der Kling fern.
2. Klengenbruchgeféier: Dës Messer sinn aus hochkuelestoffhaltige Stahllegierungen an ganz hart. Ongeschéckte Handhabung, wéi Hebeln oder Verdrehen vun der Kling, kann zu Klengenbréchen féieren.
3. Ufank: Bewahrt d’Messer an engem Messerblock oder un engem magnetesche Messerhalter op, fir d’Kling ze schützen an Verletzungen ze vermeiden.

Sécherheits-Hinweis

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 jiddwer Benotzung d’Schnëtt vun Ärem Messer. Benutzt d’Messer net méi, wann et Anzeichen vu Schueden weist. Sollt et effektiv zu engem Bruch un der Schnëtt kommen, prüft grëndlech, ob Dir all Bruchstécker aus dem Schnëttgut entfärnen konnt. Eventuell ass et sécherer, d’Schnëttgut ze entsuergen.

Suomalainen

Tuoteturvallisuusohjeet

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, salaatin kastikkeet) – Erittäin suolaisille elintarvikkeille (kuten suolaiset leivonnaiset, silli, suolattu liha)
2. Teroitus: Terota terä säännöllisesti vesihiöntäkiellä optimaalisen leikkaustehon varmistamiseksi.

3. Puhdistus: Pese veitsi käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Kuivaa se välittömästi pehmeällä liinalla ruosteen muodostumisen estämiseksi.

Varoitukset

1. Loukkaantumiswaara: Terä on erittäin terävä. Ole varovainen leikatessasi ja pidä sormesi erossa terästä.
2. Terän murtumisvaara: Nämä veitset on valmistettu korkeahiilisistä teräseoksista ja ovat erittäin kovia. Epäasianmukainen käsittely, 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 kling 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 klingens.

2. Fare for klingebrud: Disse knive er lavet af højkulstofholdige stål legeringer og er meget hårde. Forkert håndtering, såsom at vippe eller vride klingen, kan føre til klingebrud.
3. Opbevaring: Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetisk knivholder for at beskytte klingens og undgå skader.

Sikkerhedsinstruktioner

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

Eesti keel

Tooteohutusjuhend

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 soolased toiduained (nt soolakringlid, matjesheeringas, 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 käsitlemine, 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: Väldige tera kokkupuudet kõvade pindade ja teiste metallist esemetega, et vältida tera kildude teket.
3. Kontroll: Kontrollige pärast iga kasutamist noa löikeosa. Ärge kasutage nuga, kui see on kahjustatud. Kui teral on tõesti tekkinud löikekohas murd, kontrollige hoolikalt, kas olete suutnud eemaldada kõik killud. Vajadusel on ohutum visata löigatud toit minema.

Svenska

Produktsäkerhetsanvisning

Hanteringsanvisningar

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, salladsdressings) – Mycket saltiga livsmedel (t.ex. saltgebäck, matjessill, saltat kött)
2. Slipning: Slipa knivbladet regelbundet med en vattenslipsten för optimal skärprestanda.
3. Rengöring: Rengör kniven för hand med varmt vatten och en mjuk svamp. Torka den genast torr med en mjuk trasa för att undvika rostbildning.

Varningsanvisningar

1. Risk för skärskador: Knivbladet 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.

Säkerhetsanvisningar

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

Gaeilge

Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Tá na scian seo dírithe ar shábháilteacht bia. Ná úsáid iad chun cnámh nó bia reoite a ghearradh. Ní oiriúnach do: Bia an-ghlas (m.sh. torthaí cáilithe, trátaí, piocáil salainn, sosaí salata) - Bia an-iascaigh (m.sh. arán lúibín, 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. Sábháiligh é láithreach le tuáille bog chun frith-ruaig a sheachaint.

Rabhadh

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 alúmanam stáil ardcharbóin agus an-dian. D'fhéadfadh mí-úsáid, cosúil le lámhach nó casadh an lámhleabhair, dul i ngleic le géarú na scian.
3. Cumhdach: Cumhdach an scian i mbloc scian nó ar chomharthaí scian mágnaiigh chun an lámhleabhar a chosaint agus leigheas a sheachaint.

Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na scian óna leanaí chun leigheas a sheachaint.
2. Cothabháil na scian: Srian an teagmháil idir an scian agus dromchlaí crua agus ábhar miotal eile chun splancanna a sheachaint.
3. Scrúdú: Scrúdaigh an lámhleabhar tar éis gach úsáid. Ná úsáid an lámhleabhar níos mó má tá comharthaí damáiste air. Má tharlaíonn splanc ar an lámhleabhar, scrúdaigh go cúramach an bhfuil tú tar éis gach píosa splanc a bhaint amach as an mbia gearrtha. Más gá, is éascaí leis an mbia 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. Óhentug fyrir: Mjög súr matvæli (t.d.

skræld ávexti, tómatar, súrar gúrkur, salatoð) – Mjög salt matvæli (t.d. brauð með laug, sild, reykt kjöt)

2. Sliðrun: Sliðrið egginn reglulega með vatnsslípsteini til að tryggja bestu skerðarafköst.
3. Hreinsun: Hreinsið hnífinn með höndunum í hlýju vatni og mjúkum svampa. Þurrkið hann strax með mjúkri klútu til að koma í veg fyrir rostmyndun.

Varnarmerkingar

1. Hætta á meiðslum: Eggurinn er mjög skarpur. Farðu varlega við að skera og varðveitðu fingur þína frá eggnum.
2. Hætta á broti á egg: Þessir hnífarnir eru úr hákolvetnishaldnum stállegeringum og mjög harðir. Ólögmat notkun, eins og að lyfta eða snúa eggnum, getur leitt til brota á eggjunum.
3. Geymsla: Geymið hnífinn í hnífabakka eða á seguljárnshnífahaldara til að vernda eggjunum og koma í veg fyrir meiðslum.

Öryggisvörn

1. Börn: Haltu hnífana í burtu frá börnum til að koma í veg fyrir meiðslum.
2. Umhirða eggja: Forðastu snertingu eggjarinnar við harðar yfirborði og aðra málmhluti til að koma í veg fyrir að eggjarnar brotna.
3. Skoðun: Skoðið eggjunum á hnífnum eftir hverja notkun. Notið ekki hnífinn ef það eru merki um skaða. Ef það kemur í raun til brota á eggjunum, athugið vandlega hvort allar brotahlutar hafi verið fjarlægðar úr skurðarvörum. Ef svo er, er öruggara að henda skurðarvörum.

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 skuša, 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 izrađeni su od legura visokog udjela ugljika i vrlo su tvrdi. Nepravilno rukovanje, poput poluganja ili vrtnje oštrice, može dovesti do pucanja oštrice.
3. Pohrana: Čuvajte nož u bloku za noževe ili na magnetskom držaču za noževe 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 uklonili 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 mat. 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: Skarp kniven 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: Kniven er ekstremt skarp. Vær forsiktig når du skjærer og hold fingrene unna bladet.
2. Fare for knusning av bladet: Disse knivene er laget av høykarbonstål og er veldig harde. Feilaktig bruk, som å vippe eller vri på bladet, kan føre til knusning av bladet.
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 en 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 rezavých skvrn.

Varování

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

Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Udržujte nože mimo dosah dětí, abyste zabránili zraněním.
2. Údržba čepele: Zabráňte kontaktu čepele 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 čepele, pečlivě zkontrolujte, zda jste odstranili všechny úlomky z řeziva. Pokud je to nutné, je bezpečnější řezivo zlikvidovat.

Magyar

Termék biztonsági figyelmeztetés

Kezelési útmutató

1. Használat: 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. lyegebéke, matjes hering, pácolt hús)
2. Élezés: Rendszeresen élezze meg a pengét vízköves élezővel, hogy optimális vágóteljesítményt 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 acélötvözetekből készülnek és nagyon kemények. A penge helytelen kezelése, például a penge felhevítése vagy elforgatása, pengetöréshez vezethet.
3. Tárolás: Tárolja a kést egy késtartóban vagy mágneses késtartón, 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 lepattogást.
3. Ellenőrzés: Minden használat után ellenőrizze a kése éleit. Ne használja tovább a kést, ha sérülésnyomokat észlel. Ha valóban megtörténik egy sérülés a vágóélén, alaposan ellenőrizze, hogy eltávolította-e az összes töredéket a vágott anyagból. Szükség esetén biztonságosabb lehet az anyagot eldobni.