

## **Herstellerinformationen**

Seki Kanetsugu Cutlery Co. Ltd. Nishimonzen-cho 7, 501-3837 Seki Japan - Gifu <http://www.sekikanetsugu.co.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. Bitte verzichten Sie darauf, das Messer zum Schneiden von gefrorenen Produkten, Knochen oder zu harten Materialien zu verwenden. Nicht geeignet für: Sehr säurehaltige Lebensmittel (z.B. geschälte Früchte, Tomaten, saure Gurken, Salatsaucen) – Sehr salzhaltige Lebensmittel (z.B. Laugengebäck, Matjeshering, gepökeltes Fleisch).
2. Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein, um optimale Schneidleistung zu gewährleisten.
3. Reinigung: Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie es sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden. Bitte das Produkt nicht lange in Wasser einweichen. Verwenden Sie auch keine Spülmaschine.

### **Warnhinweise**

1. Verletzungsgefahr: Die Klinge ist extrem scharf. Gehen Sie beim Schneiden vorsichtig vor und halten Sie Ihre Finger von der Klinge fern.
2. Klingenbruchgefahr: Diese Messer sind aus hochkohlenstoffhaltigen Stahllegierungen und sehr hart. Unsachgemäße Handhabung, wie Hebeln oder Verdrehen der Klinge, kann zu Klingenbrüchen 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. Klingenpflege: Vermeiden Sie den Kontakt der Klinge mit harten Oberflächen und anderen Metallgegenständen, um Absplitterungen 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. Please refrain from using the knife to cut frozen products, bones, or very hard materials. 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 sharpening stone to ensure optimal cutting performance.
3. Cleaning: Clean the knife by hand with warm water and a soft sponge. Dry it immediately to prevent rust. Do not soak the product in water for a long time. Also, do not use a dishwasher.

#### Warning

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 the 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 d'aliments. Veuillez éviter d'utiliser le couteau pour couper des produits congelés, des os ou des matériaux trop durs. Non adapté 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. Aiguisage : Aiguissez régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser 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 pour éviter la formation de rouille. Ne laissez pas le produit tremper longtemps dans l'eau. N'utilisez pas non plus de lave-vaisselle.

#### **Avertissements**

1. Risque de blessure : La lame est extrêmement tranchante. Soyez prudent lors de la coupe et gardez vos doigts loin 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 faire levier ou tordre la lame, peut entraîner des ruptures 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 peut être plus sûr de jeter le produit coupé si nécessaire.

## Nederlands

### Productveiligheidsinstructies

#### Gebruiksaanwijzingen

1. Gebruik: Deze messen zijn bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik het mes niet om bevroren producten, botten of te harde materialen te snijden. Niet geschikt voor: Zeer zure voedingsmiddelen (bijv. geschilden vruchten, tomaten, zure augurken, saladedressings) - Zeer zoute voedingsmiddelen (bijv. pretzels, haring, gepekeld vlees).
2. Slijpen: Slijp het mes regelmatig met een wetsteen om optimale snijprestaties te garanderen.
3. Reiniging: Reinig het mes met de hand met warm water en een zachte spons. Droog het onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen. Laat het product niet lang in water weken. Gebruik ook geen vaatwasser.

#### 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 lemmetbreuk veroorzaken.
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 zorgvuldig of u alle fragmenten uit het snijwerk hebt verwijderd. 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. Si prega di evitare di utilizzare il coltello per tagliare prodotti surgelati, ossa o materiali troppo duri. Non adatto per: Alimenti molto acidi (ad es. frutta sbucciata, pomodori, cetrioli acidi, salse per insalata) - Alimenti molto salati (ad es. prodotti da forno salati, aringhe, carne in salamoia).
2. Affilatura: Affilate regolarmente la lama con una pietra per affilare per garantire prestazioni di taglio ottimali.
3. Pulizia: Pulire il coltello a mano con acqua calda e una spugna morbida. Asciugare immediatamente per evitare la formazione di ruggine. Si prega di non lasciare il prodotto a lungo in ammollo. Non utilizzare la lavastoviglie.

#### Avvertenze

1. Pericolo di ferite: 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 ferite.

#### Istruzioni di sicurezza

1. Bambini: Tenere i coltelli lontani dai bambini per evitare ferite.
  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 della 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. Por favor, evite usar a faca para cortar produtos congelados, ossos ou materiais muito duros. Não adequadas para: Alimentos muito ácidos (por exemplo, frutas descascadas, tomates, pepinos em conserva, molhos de salada) - Alimentos muito salgados (por exemplo, pão de pretzel, arenque marinado, carne salgada).
2. Afiar: Afiar a lâmina regularmente com uma pedra de amolar para garantir um desempenho de corte ótimo.
3. Limpeza: Limpe a faca à mão com água morna e uma esponja macia. Seque imediatamente para evitar a formação de ferrugem. Por favor, não deixe o produto de molho na água por muito tempo. Não utilize a máquina de lavar louça.

#### 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 houver 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

### Handhabungshinweiser

1. Verwendung: Dës Messer sinn fir d'Schnëtzen vu Liewensmëttel geduecht. Verzicht w.e.g. op d'Messer fir d'Schnëtzen vu gefroune Produkter, Knochen oder ze hart Materialien ze benotzen. Net geeegent fir: Säierst Liewensmëttel (z.B. geschälte Frëschten, Tomaten, sauer Gurken, Salatsoßen) - Säierst salzeg Liewensmëttel (z.B. Laugengebäck, Matjeshering, gepökelt Fleesch).
2. Schärfen: Schärf d'Kling regelméisseg mat engem Wetzsteen, fir optimal Schneidleeschtung ze garanteieren.
3. Reinigung: Maach d'Messer mat der Hand mat waarmem Waasser an engem wäisse Schwamm sauber. Dréi et direkt of, fir Rost ze vermeiden. Net laang am Waasser einweichen. Benotz och keng Spülmaschinn.

### Warnhinweiser

1. Verletzungsgeféier: D'Kling ass extrem scharf. Géi beim Schnëtzen vorsichtig vir an halt deng Fanger vun der Kling ewech.
2. Klingbruchgeféier: Dës Messer sinn aus hochkohlenstoffhaltigen Stahllegierungen an ganz hart. Ongeschéckte Handhabung, wéi Hebeln oder Verdrehen vun der Kling, kann zu Klingenbréchen féieren.
3. Ufank: Bewar d'Messer an engem Messerblock oder un engem magnetesche Messerhalter op, fir d'Kling ze schützen an Verletzungen ze vermeiden.

### Sécherheets-Hinweiser

1. Kanner: Halt d'Messer vun de Kanner ewech, fir Verletzungen ze vermeiden.
2. Klingpflege: Vermeid den Kontakt vun der Kling mat harte Flächen an anere Metallgegenstände, fir Absplitterungen ze verhënneren.
3. Inspektioun: Kontrolléier no jidder Benotzung d'Schnëtt vun dem Messer. Benotz d'Messer net méi, wann et Anzeichen vu Schueden weist. Sollt et effektiv zu engem Ausbruch un der Schnëtt kommen, präf dir grëndlech, ob dir all Bruchstécker aus dem Schnëttgut eraus huelen konnt. Eventuell ass et sécherer, d'Schnëttgut ze entsuergeren.

## Suomalainen

### Tuoteturvallisuusohjeet

#### Käyttöohjeet

1. Käyttötarkoitus: Nämä veitset on tarkoitettu elintarvikkeiden leikkaamiseen. Älä käytä veistä jäisten tuotteiden, luiden tai liian kovien materiaalien leikkaamiseen. Ei sovellu: Erittäin hapokkaat elintarvikkeet (kuten kuoritut hedelmät, tomaatit, hapankaalit, salaatinkastikkeet) – Erittäin suolaiset elintarvikkeet (kuten suolaiset leivonnaiset, silli, suolattu liha).
2. Teroitus: Teroita terä säännöllisesti teroitus kivellä, jotta optimaalinen leikkausteho säilyy.
3. Puhdistus: Pese veitsi käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Kuivaa se heti, jotta ruostumisen muodostuminen vältetään. Älä liota tuotetta pitkään vedessä. Älä myöskään käytä astianpesukonetta.

#### 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 käsittely, kuten vipuaminen tai terän vääntäminen, voi johtaa terän murtumiseen.
3. Säilytys: Säilytä veitsi veitsitelineessä tai magneettisessa veitsitelineessä terän suojaamiseksi ja loukkaantumisten välttämiseksi.

#### Turvallisuusohjeet

1. Lapset: Pidä veitset poissa lasten ulottuvilta välttääksesi loukkaantumisasia.
2. Terän hoito: Vältä terän kosketusta koviin pintoihin ja muihin metalliesineisiin, jotta lohkeamia voidaan välttää.
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. Undlad venligst at bruge kniven til at skære frosne produkter, knogler eller for hårde materialer. 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 slibesten for at sikre optimal skæreevne.
3. Rengøring: Rengør kniven i hånden med varmt vand og en blød svamp. Tør den straks af for at undgå rustdannelse. Undgå at lægge produktet i vand i længere tid. Brug heller ikke opvaskemaskine.

#### Advarsler

1. Fare for skader: Klingen er ekstremt skarp. Vær forsigtig, når du skærer, og hold fingrene væk fra klingen.
2. Fare for klingebrudning: Disse knive er lavet af højkulstofholdige stållegeringer og er meget hårde. Forkert håndtering, såsom at vippe eller vride klingen, kan føre til klingebrudninger.
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. Pleje af klingen: Undgå kontakt mellem klingen og hårde overflader og andre metalgenstande for at forhindre afskalninger.
3. Inspektion: Kontroller klingens skarphed efter hver brug. Brug ikke kniven mere, hvis den viser tegn på skader. Hvis der faktisk opstår en brud på klingen, skal du grundigt kontrollere, om du har fjernet alle brudstykker fra det skårne. Det kan være sikrere at bortskaffe det skårne.

## Eesti keel

### Toote ohutusjuhend

#### Käsitlemise juhised

1. Kasutamine: Need noad on mõeldud toiduainete lõikamiseks. Palun ärge kasutage nuga külmutatud toodete, luude või liiga kõvade materjalide

lõikamiseks. Ei sobi väga happeliste toiduainete jaoks (nt kooritud puuviljad, tomatid, hapud kurgid, salatikastmed) – Ei sobi väga soolaste toiduainete jaoks (nt soolaleivad, matjesheeringas, soolatud liha).

2. Teritamine: Teritage tera regulaarselt terituskiviga, et tagada optimaalne lõikamisvõime.
3. Puhastamine: Puhastage nuga käsitsi sooja veega ja pehme käsna. Kuivatage kohe ära, et vältida rooste teket. Palun ärge leotage toodet kaua vees. Ärge kasutage ka nõudepesumasinat.

## 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 käsitus, nagu tera kangutamine või keeramine, võib põhjustada tera murdumist.
3. Hoiustamine: Hoidke nuga noablokis või magnetilisel noahoidjal, et kaitsta tera ja vältida vigastusi.

## Turvajuhised

1. Lapsed: Hoidke noad lastest eemal, et vältida vigastusi.
2. Tera hooldus: Vältige tera kokkupuudet kõvade pindade ja teiste metallist esemetega, et vältida murenemist.
3. Inspekteerimine: Kontrollige pärast iga kasutuskorda noa löikeosa. Ärge kasutage nuga, kui see on kahjustatud. Kui teral on tõesti tekkinud murd, kontrollige hoolikalt, kas olete kõik murdunud tükid lõigatud materjalist eemaldanud. Vajadusel on ohutum lõigatud materjal ära visata.

## Svenska

## Produktsäkerhetsanvisning

### Hanteringsanvisningar

1. Användning: Dessa knivar är avsedda för att skära livsmedel. Undvik att använda kniven för att skära frysta produkter, ben eller för hårda material. 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 bladet regelbundet med en brynstål för att säkerställa optimal skärprestanda.
3. Rengöring: Rengör kniven för hand med varmt vatten och en mjuk svamp. Torka den genast för att undvika rostbildning. Låt inte produkten ligga länge i vatten. Använd inte heller diskmaskin.

## Varningsanvisningar

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.

## Säkerhetsanvisningar

1. Barn: Håll knivarna utom räckhåll för barn för att undvika skador.
2. Skötsel av bladet: 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 att du har tagit bort alla fragment från det skurna materialet. Om nödvändigt är det säkrare att kassera det skurna materialet.

## Gaeilge

### Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

#### Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Tá na scian seo deartha le haghaidh gearradh bia. Tabhair aire nach n-úsáidfear an scian chun táirgí reoite, cnámha nó ábharanna an-ghéar a ghearradh. Níl sé oiriúnach do: Bia an-ghéar (m.sh. torthaí cáilithe, trátaí, piocáilte, sosáí salad) - Bia an-iascaigh (m.sh. aráin lúcach, herring Matjes, feoil salachta).
2. Géara: Géaraigh an lámhleabhar go rialta le cloch géara chun feidhmíocht gearrtha oiriúnach a chinntiú.
3. Glanadh: Glan an scian le lámh agus uisce te agus spúinse bog. Sábháil ón mbáisteach láithreach chun rúsgach a sheachaint. Ná lig don táirge bogadh i mbáisteach go fada. Ná bain úsáid as an nglantóir miasa freisin.

#### Rabhadh

1. Géarú: Tá an lámhleabhar an-ghéar. Bí cúramach agus coinnigh do mhéara ón lámhleabhar agus tú ag gearradh.
2. Géarú na lámhleabhar: Tá na scian seo déanta as alúmanaim stáil ard-charbóin agus an-dian. D'fhéadfadh mí-úsáid, cosúil le lámhach nó casadh an lámhleabhair, dul i ngleic le géarú na lámhleabhar.

3. Stórál: Coimeád an lámhleabhar i mbloc scian nó ar chomhartha scian magnaitíúil chun an lámhleabhar a chosaint agus leigheas a sheachaint.

## Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na scian ó na leanaí chun leigheas a sheachaint.
2. Cúram na lámhleabhar: Smaoinigh ar an teagmháil idir an lámhleabhar agus dromchlaí crua agus ábharanna mheáin 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 géarú ar an lámhleabhar, scrúdaigh go cúramach chun a chinntiú go bhfuil tú tar éis gach píosa briste a bhaint amach as an mbia gearrtha. B'fhéidir go mbeadh sé níos sábháilte an bia gearrtha a scrios.

---

## Íslenskur

### Varnarmerki um öryggi vöru

#### Leiðbeiningar um meðhöndlun

1. Notkun: Þessi hnífarnir eru ætlaðir til að skera mat. Vinsamlegast forðastu að nota hnífinn til að skera frosin vara, bein eða of hardar efni. Ekki hentugt fyrir: Mjög súr matvörur (t.d. skrældar ávextir, tómatar, súrar gúrkur, salatsoðar) – Mjög saltar matvörur (t.d. laugabraud, matjeshöringur, reykkt kjöt).
2. Sliðrun: Sliðraðu eggjuna reglulega með sliðsteini til að tryggja bestu skerðarafköst.
3. Hreinsun: Hreinsaðu hnífinn með höndum í hlýju vatni og mjúkum svampa. Purrkaðu hann strax til að koma í veg fyrir rostmyndun. Vinsamlegast ekki blauta vöruna lengi í vatni. Notaðu ekki uppþvottavél.

#### Varnarmerki

1. Hætta á meiðslum: Eggurinn er mjög skarpur. Farðu varlega við að skera og varðveitðu fingur þína frá eggjunni.
2. Hætta á broti á eggjunni: Þessir hnífarnir eru úr hákolvetnishaldri stállegeringum og mjög harðir. Órétt meðhöndlun, eins og að lyfta eða snúa eggjunni, getur leitt til brots á eggjunni.
3. Geymsla: Geymið hnífinn í hnífablokk eða á seguljárnshnífahaldara til að vernda eggjunni og koma í veg fyrir meiðsl.

## Öryggisatriði

1. Börn: Haltu hnífana í burtu frá börnum til að koma í veg fyrir meiðsl.
2. Umhirða eggjunnar: Forðastu snertingu eggjunnar við harðar yfirborð og aðra málmhluti til að koma í veg fyrir að hún slitni.
3. Skoðun: Skoðaðu eggjuna á hnífnum þínum eftir hverja notkun. Notaðu ekki hnífinn meira ef það eru merki um skaða. Ef það kemur í raun til brots á eggjunni, athugaðu vandlega hvort þú hafir fjarlægt allar brotahluti úr skurðarvörunni. Ef þörf er á, er öruggara að henda skurðarvörunni.

## Hrvatski

### Upozorenje o sigurnosti proizvoda

#### Upute za rukovanje

1. Uporaba: Ovi noževi su namijenjeni za rezanje hrane. Molimo vas da ne koristite nož za rezanje smrznutih proizvoda, kostiju ili previše tvrdih materijala. Nije pogodno za: Vrlo kisele namirnice (npr. oguljeno voće, rajčice, kisele krastavce, salatne umake) - Vrlo slane namirnice (npr. peciva s lužinom, matjes skušu, dimljeno meso).
2. Oštrina: Redovito naoštrite oštricu s brusnim kamenom kako biste osigurali optimalnu reznu moć.
3. Čišćenje: Ručno operite nož toplom vodom i mekom spužvom. Odmah ga osušite kako biste spriječili stvaranje hrđe. Molimo vas da proizvod ne ostavljate dugo u vodi. Također nemojte koristiti perilicu posuđa.

#### 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 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 provjerite oštricu svog noža. Nemojte više koristiti nož ako pokazuje znakove oštećenja. Ako doista 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. Vennligst unngå å bruke kniven til å kutte frosne produkter, bein eller for harde materialer. Ikke egnet for: Svært syreholdige matvarer (f.eks. skrelte frukter, tomater, sure agurker, salatdressinger) - Svært saltede matvarer (f.eks. saltkringler, sursild, saltet kjøtt).
2. Slibing: Slipe knivbladet jevnlig med en bryne for å sikre optimal skjæretelse.
3. Rengjøring: Rengjør kniven for hånd med varmt vann og en myk svamp. Tørk den umiddelbart for å unngå rustdannelse. Vennligst ikke la produktet ligge lenge i vann. Ikke bruk oppvaskmaskin.

#### Advarsler

1. Fare for skader: Knivbladet er ekstremt skarpt. Vær forsiktig når du kutter og hold fingrene unna bladet.
2. Fare for knusning av bladet: Disse knivene er laget av høykarbonholdige stål legeringer og er veldig harde. Feilaktig håndtering, 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 skjærekanten på kniven din. Ikke bruk kniven hvis den viser tegn til skade. Hvis det faktisk skjer en brudd på skjærekanten, sjekk nøye 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. Prosím, nevyužívejte nůž k řezání zmražených produktů, kostí nebo příliš tvrdých mater-

ialů. Není 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 broušením, aby byla zajištěna optimální rezná výkonnost.
3. Čištění: Ručně očistěte nůž teplou vodou a měkkým houbičkem. Okamžitě ho osušte, abyste zabránili tvorbě rezavění. Nenechávejte výrobek dlouho namočený v vodě. Nepoužívejte ani myčku na nádobí.

## Varování

1. Nebezpečí zranění: Čepel je extrémně ostrá. Při řezání postupujte opatrně 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: Zabráňte kontaktu čepel s tvrdými povrchy a jinými kovovými předměty, abyste zabránili odštěpování.
3. Inspekce: Po každém použití zkontrolujte ostří vašeho nože. Pokud má nůž známky poškození, nepoužívejte ho. Pokud dojde k prasknutí čepel, pečlivě zkontrolujte, zda jste odstranili všechny úlomky z řeziva. V případě potřeby je bezpečnější řezivo zlikvidovat.

## Magyar

### Termék biztonsági figyelmeztetés

#### Kezelési útmutatók

1. Használat: Ezek a kések élelmiszerek vágására szolgálnak. Kérjük, ne használja a kész fagyasztott termékek, csontok vagy túl kemény anyagok vágására. Nem alkalmas: Nagyon savas élelmiszerek (pl. hámozott gyümölcsök, paradicsom, savanyú uborka, salátaöntetek) – Nagyon sós élelmiszerek (pl. lángos, matjeshering, pácolt hús).
2. Élesítés: Rendszeresen élezze meg a pengét élesítőkővel, hogy optimális vágási teljesítményt biztosítson.
3. Tisztítás: Mossa el a kész kézzel meleg vízzel és puha szivaccsal. Azonnal szárítsa meg, hogy elkerülje a rozsdásodást. Kérjük, ne áztassa hosszú ideig vízben a terméket. Ne használjon mosogatógépet.

## **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 hegyének megemelése vagy elforgatása, pengetöréshez vezethet.
3. Tárolás: Tárolja a kést egy késtartóban vagy mágneses késtartóban, hogy megvédje a pengét és elkerülje a sérüléseket.

## **Biztonsági útmutatók**

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 lepattanásokat.
3. Ellenőrzés: Minden használat után ellenőrizze a kése élezését. Ne használja tovább a kést, ha sérülésnyomokat észlel. Ha valóban megtörténik a penge élezésénél egy törés, alaposan ellenőrizze, hogy eltávolította-e az összes töredéket a vágott anyagból. Szükség esetén biztonságosabb lehet a vágott anyagot eldobni.