

Herstellerinformationen

KIYA & CO., LTD Kobunacho 3-11, 103-0024 Nihonbashi, Chuo-ku Tokyo Japan
- <http://kiya-hamono.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. 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 salzhaltige Lebensmittel (z.B. Laugengebäck, Matjeshering, gepökeltes Fleisch). Verwenden Sie es nicht als Ersatz für das Beil und schaben Sie nicht gewaltsam aus. Die Klinge könnte brechen. Erhitze es nicht direkt im Feuer. Die Härte der Messerklinge wird beeinträchtigt und macht sie unbrauchbar. Überprüfen Sie vor der Benutzung, ob der Griff keine Lockerheit aufweist. Wenn eine Lockerheit festgestellt wird, verwenden Sie das Messer nicht. Das Messer hat eine sehr scharfe Klinge. Wenn harte Materialien wie Glas, Stahl, Marmor oder Natursteine als Schneidebrett verwendet werden, kann die Schärfe der Klinge beeinträchtigt werden. Es wird empfohlen, ein Schneidebrett aus Naturholz zu verwenden.
2. Schärfen: Die Schärfe eines so scharfen Messers wird bei jedem Gebrauch allmählich nachlassen. Es wird empfohlen, einen geeigneten Wetzstein zu verwenden, um die Schärfe des Messers wiederherzustellen.
3. Reinigung: Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie es sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden. Waschen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine. Das Messer wird beschädigt. Die Klinge wird rosten, da sie aus Kohlenstoffstahl gefertigt ist. Achten Sie darauf, den Schmutz des gesamten Messers abzuwaschen und nach der Benutzung ausreichend mit einem trockenen Tuch abzuwischen.

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. Ein Erwachsener sollte immer in der Nähe der Kinder aufpassen.
 2. Klingen-/Griffpflege: Vermeiden Sie den Kontakt der Klinge mit harten Oberflächen und anderen Metallgegenständen, um Absplitterungen zu verhindern. Legen Sie das Messer nicht in den Ofen oder die Mikrowelle. Das Messer wird brechen. Der Griff besteht aus Naturholz. Stellen Sie ihn nicht in die Nähe des Feuers und lassen Sie ihn nicht lange im Wasser liegen, um zu verhindern, dass der Griff verbrennt oder aufweicht.
 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 meat). Do not use it as a substitute for an axe and do not scrape forcefully. The blade could break. Do not heat it directly in the fire. The hardness of the knife blade will be affected and render it unusable. Check for any looseness in the handle before use. If any looseness is found, do not use the knife. The knife has a very sharp blade. Using hard materials like glass, steel, marble, or natural stones as cutting boards can dull the blade. It is recommended to use a cutting board made of natural wood.
2. Sharpening: The sharpness of such a sharp knife will gradually diminish with each use. It is recommended to use a suitable sharpening stone to restore the sharpness of the knife.

3. **Cleaning:** Clean the knife by hand with warm water and a soft sponge. Dry it immediately to prevent rust formation. Do not wash it in the dishwasher. The knife will be damaged. The blade will rust as it is made of carbon steel. Make sure to wash off all dirt from the entire knife and wipe it dry with a cloth after each use.

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. An adult should always supervise children when knives are around.
2. **Blade/Handle Care:** Avoid contact of the blade with hard surfaces and other metal objects to prevent chipping. Do not place the knife in the oven or microwave. The knife will break. The handle is made of natural wood. Do not place it near fire and do not leave it in water for long periods to prevent the handle from burning or softening.
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. 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 matjes, viandes salées). Ne l'utilisez pas comme substitut d'une hache et ne grattez pas violemment. La lame pourrait se casser. Ne le chauffez pas directement au feu. La dureté de la lame du couteau sera affectée et le rendra inutilisable. Vérifiez avant utilisation si la poignée n'est pas lâche. En cas de lâcheté constatée, n'utilisez pas le couteau. Le couteau a une

lame très tranchante. Si des matériaux durs tels que le verre, l'acier, le marbre ou les pierres naturelles sont utilisés comme planche à découper, la netteté de la lame peut être affectée. Il est recommandé d'utiliser une planche à découper en bois naturel.

2. Affûtage : La netteté d'un couteau aussi tranchant diminuera progressivement à chaque utilisation. Il est recommandé d'utiliser une pierre à aiguiser appropriée pour restaurer la netteté du couteau.
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 le lavez pas au lave-vaisselle. Le couteau sera endommagé. La lame rouillera car elle est en acier au carbone. Assurez-vous de laver la saleté de tout le couteau et de l'essuyer suffisamment avec un chiffon sec après utilisation.

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 couteaux 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. Un adulte devrait toujours surveiller les enfants à proximité.
2. Entretien de la lame/poignée : Évitez tout contact de la lame avec des surfaces dures et d'autres objets métalliques pour éviter les éclats. Ne mettez pas le couteau dans le four ou le micro-ondes. Le couteau se cassera. La poignée est en bois naturel. Ne la placez pas près du feu et ne la laissez pas longtemps dans l'eau pour éviter que la poignée ne brûle ou ne ramollisse.
3. Inspection : Contrôlez la lame de votre couteau après chaque utilisation. N'utilisez plus le couteau s'il présente des signes de dommages. En cas de rupture de la lame, vérifiez soigneusement si vous avez pu retirer tous les morceaux de la coupe. Il peut être plus sûr de jeter les aliments coupés le cas échéant.

Nederlands

Veiligheidsinstructies voor producten

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. geschilde vruchten, tomaten, zure augurken, saladedressings) - Zeer zoute voedingsmiddelen (bijv. pretzels, haring, gezouten vlees). Gebruik het niet als vervanging voor een bijl en schraap er niet krachtig mee. Het mes kan breken. Verhit het niet direct in het vuur. De hardheid van het mesblad wordt aangetast en maakt het onbruikbaar. Controleer voor gebruik of het handvat niet los zit. Als er speling wordt geconstateerd, gebruik het mes dan niet. Het mes heeft een zeer scherp blad. Als harde materialen zoals glas, staal, marmer of natuursteen als snijplank worden gebruikt, kan de scherpheid van het blad worden aangetast. Het wordt aanbevolen om een snijplank van natuurlijk hout te gebruiken.
2. Slijpen: De scherpheid van zo'n scherp mes zal bij elk gebruik geleidelijk afnemen. Het wordt aanbevolen om een geschikte slijpsteen te gebruiken om de scherpheid van het mes te herstellen.
3. Reiniging: Reinig het mes met de hand met warm water en een zachte spons. Droog het onmiddellijk af om roestvorming te voorkomen. Was het niet in de vaatwasser. Het mes zal beschadigd raken. Het blad zal roesten omdat het van koolstofstaal is gemaakt. Zorg ervoor dat u al het vuil van het hele mes afspoelt en na gebruik voldoende droogt met een droge doek.

Waarschuwingen

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

Veiligheidsinstructies

1. Kinderen: Houd de messen buiten het bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen. Een volwassene moet altijd in de buurt van de kinderen zijn.
2. Onderhoud van blad/handvat: Vermijd contact van het blad met harde oppervlakken en andere metalen voorwerpen om splijten te voorkomen. Plaats het mes niet in de oven of magnetron. Het mes zal breken. Het

handvat is gemaakt van natuurlijk hout. Plaats het niet in de buurt van vuur en laat het niet lang in water liggen om te voorkomen dat het handvat verbrandt of verzacht.

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. 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 sottaceto, salse per insalata) - Alimenti molto salati (ad es. prodotti da forno salati, aringhe, carne in salamoia). Non utilizzare come sostituto dell'accetta e non raschiare con forza. La lama potrebbe rompersi. Non riscaldare direttamente nel fuoco. La durezza della lama del coltello verrà compromessa e renderà il coltello inutilizzabile. Verificare prima dell'uso che il manico non presenti gioco. Se viene rilevato del gioco, non utilizzare il coltello. Il coltello ha una lama molto affilata. Se vengono utilizzati materiali duri come vetro, acciaio, marmo o pietre naturali come tagliere, la nitidezza della lama potrebbe essere compromessa. Si consiglia di utilizzare un tagliere in legno naturale.
2. **Affilatura:** La nitidezza di un coltello così affilato diminuirà gradualmente con ogni utilizzo. Si consiglia di utilizzare una pietra per affilare adatta per ripristinare la nitidezza del coltello.
3. **Pulizia:** Pulire il coltello a mano con acqua calda e una spugna morbida. Asciugarlo immediatamente per evitare la formazione di ruggine. Non lavare in lavastoviglie. Il coltello verrà danneggiato. La lama si arrugginirà in quanto è realizzata in acciaio al carbonio. Assicurarsi di lavare via lo sporco dall'intero coltello e asciugarlo accuratamente con un panno asciutto dopo l'uso.

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.

Istruzioni di sicurezza

1. Bambini: Tenere i coltelli lontani dai bambini per evitare lesioni. Un adulto dovrebbe sempre sorvegliare i bambini da vicino.
 2. Manutenzione della lama/manico: Evitare il contatto della lama con superfici dure e altri oggetti metallici per evitare scheggiature. Non mettere il coltello nel forno o nel microonde. Il coltello si romperà. Il manico è realizzato in legno naturale. Non metterlo vicino al fuoco e non lasciarlo a lungo in acqua per evitare che il manico si bruci o si ammorbida.
 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 se tutti i frammenti sono stati rimossi 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). Não utilize como substituto de um machado e não raspe com força. A lâmina pode quebrar. Não aqueça diretamente no fogo. A dureza da lâmina da faca será comprometida e tornará a faca inutilizável. Verifique se o cabo não está solto antes de usar. Se houver folga, não utilize a faca. A faca possui uma lâmina muito afiada. Se materiais duros como vidro, aço, mármore ou pedras naturais forem usados como tábua de corte, a afiação da lâmina pode ser comprometida. É recomendável usar uma tábua de corte de madeira natural.
2. Afiar: A afiação de uma faca tão afiada diminuirá gradualmente a cada uso. É recomendável usar uma pedra de amolar adequada para restaurar a afiação da faca.
3. Limpeza: Limpe a faca à mão com água morna e uma esponja macia. Seque imediatamente para evitar a formação de ferrugem. Não lave na máquina de lavar louça. A faca será danificada. A lâmina irá enferrujar, pois é feita de aço carbono. Certifique-se de lavar toda a sujeira da faca e secar bem com um pano seco após o uso.

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. Manuseio inadequado, como alavancar ou torcer a lâmina, pode resultar em quebra da lâmina.
3. Armazenamento: Guarde a faca em um bloco de facas ou em um suporte magnético para facas para proteger a lâmina e evitar ferimentos.

Instruções de segurança

1. Crianças: Mantenha as facas longe das crianças para evitar ferimentos. Um adulto deve sempre estar por perto para supervisionar as crianças.
2. Manutenção da lâmina/cabo: Evite o contato da lâmina com superfícies duras e outros objetos de metal para evitar lascas. Não coloque a faca no forno ou no micro-ondas. A faca irá quebrar. O cabo é feito de madeira natural. Não o coloque perto do fogo e não o deixe de molho por muito tempo na água para evitar que o cabo queime ou amoleça.
3. Inspeção: Verifique a lâmina da sua faca após cada uso. Não a utilize 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

Handhabungshinweis

1. Verwendung: Dës Messer sinn fir d'Schnëtzen vu Liewensmëttel geduecht. Benutzt se net fir d'Schnëtzen vu Knochen oder gefroune Liewensmëttel. Net geeegent fir: Säierst Liewensmëttel (z.B. geschälte Frësch, Tomaten, sauer Gurken, Salatsaucen) - Säierst salzeg Liewensmëttel (z.B. Laugengebäck, Matjeshering, gepökelt Fleesch). Benutzt et net als Ersatz fir d'Beil an schraapt net gewalteg. D'Kling kéint brechen. Hëtzt et net direkt am Feier op. D'Härte vun der Messerkling gött beeinträchtigt an maacht se onbrauchbar. Iwwerprüft virun der Benetzung, ob de Grëff keng Léiftigkeit weist. Wann eng Léiftigkeit festgestallt gött, benutzt d'Messer net. D'Messer huet eng ganz schaarf Kling. Wann hatt Materialien wéi Glas, Stol, Marmor oder Natursteng als Schnëttbrett benetzt ginn, kann d'Schäerf vun der Kling beeinträchtigt ginn. Et gött empfohlen, e Schnëttbrett aus Naturholz ze benotzen.

2. Schäerfen: D'Schäerf vun engem esou schaarfem Messer gëtt bei jedem Gebrauch allmählech ofhuelen. Et gëtt empfohlen, en passenden Wetzsteen ze benotzen, fir d'Schäerf vum Messer nees hierzustellen.
3. Reiwegung: Reiw d'Messer mat der Hand mat waarmem Waasser an engem doucem Schwamm. Dréckt et direkt of, fir Rost ze vermeiden. Wäsch et net an der Spülmaschinn. D'Messer gëtt beschätegt. D'Kling gëtt rosten, well se aus Kohlenstoffstol gefäertegt ass. Achtet drop, d'Dreck vum ganzen Messer ofzewäschelen an no der Benotzung genuch mat engem drechenen Dëschtchen ofzewäschelen.

Warnhinweis

1. Verletzungsgeféier: D'Kling ass extrem schaarf. Gitt beim Schnëtzen vorsichteg vir a halt Är Fanger vun der Kling ewech.
2. Klingebroch-Geféier: Dës Messer sinn aus héichkohlenstoffhaltigen Stollgerungen an ganz haart. Ongeschéckte Handhabung, wéi Hebeln oder Verdreien vun der Kling, kann zu Klingebrochen 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. Ee Erwuessenen soll ëmmer an der Nopberkeet vun de Kanner oppassen.
2. Kling-/Grëffpflege: Vermeidt de Kontakt vun der Kling mat haarte Flächen an anere Metallgegenstände, fir Absplitterungen ze verhënneren. Legt d'Messer net an den Ofen oder d'Mikrowell. D'Messer gëtt brechen. De Grëff besteet aus Naturholz. Stellt en net an d'Nopberkeet vum Feuer an laasst en net laang am Waasser ligen, fir ze verhënneren, dass de Grëff verbrennt oder erweicht.
3. Inspektioun: Kontrolléiert no jidder Benotzung d'Schnëid vun Ärem Messer. Benutzt d'Messer net méi, wann et Anzeichen vu Schueden weist. Sollt et effektiv emol zu engem Ausbruch un der Schnëid kommen, prüft grëndlech, ob Dir all Bruchstécker aus dem Schnëttgut entfärnen konnt. Eventuell ass et sécherer, d'Schnëttgut ze entsueren.

Suomalainen

Tuoteturvallisuusohje

Käyttöohjeet

1. Käyttö: Nämä veitset on tarkoitettu elintarvikkeiden leikkaamiseen. Älä käytä niitä luun tai pakastettujen elintarvikkeiden leikkaamiseen. Ei

sovellu: Erittäin hapokkaat elintarvikkeet (esim. kuoritut hedelmät, tomaatit, hapankaalit, salaatikastikkeet) – Erittäin suolaiset elintarvikkeet (esim. suolaiset leivonnaiset, silli, suolaliha). Älä käytä sitä kirveen korvikkeena äläkä raaputa voimakkaasti. Terä saattaa katketa. Älä kuumenna sitä suoraan tulen päällä. Veitsen terävyys heikkenee ja tekee siitä käyttökelvottoman. Tarkista ennen käyttöä, ettei kahva ole löysä. Jos löysyyttä havaitaan, älä käytä veistä. Veitsellä on erittäin terävä terä. Jos kovia materiaaleja kuten lasia, terästä, marmoria tai luonnonkiviä käytetään leikkuulaudan sijasta, terän terävyys voi heikentyä. Suositellaan käytettäväksi leikkuulautaa luonnonpuusta.

2. Teroitus: Näin terävän veitsen terävyys heikkenee jokaisen käytön myötä. Suositellaan käyttämään sopivaa teroituslaattaa terävyyden palauttamiseksi.
3. Puhdistus: Pese veitsi käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Kuivaa se heti, jotta ruoste ei pääse muodostumaan. Älä pese sitä astianpesukoneessa. Veitsi vaurioituu. Terä ruostuu, koska se on valmistettu hiiliteräksestä. Huolehdi, että peset koko veitsen lian pois ja pyyhi se käytön jälkeen riittävästi kuivalla liinalla.

Varoitukset

1. Loukkaantumiswaara: Terä on erittäin terävä. Ole varovainen leikatessasi ja pidä sormesi erossa terästä.
2. Terän katkeamiswaara: Nämä veitset on valmistettu korkeahiilipitoisista teräseoksista ja ovat erittäin kovia. Epäasianmukainen käsittely, kuten vipuaminen tai terän vääntäminen, voi johtaa terän katkeamiseen.
3. Säilytys: Säilytä veitsi veitsitelineessä tai magneettisessa veitsitelineessä suojataksesi terää ja välttääksesi loukkaantumisia.

Turvallisuusohjeet

1. Lapset: Pidä veitset poissa lasten ulottuvilta välttääksesi loukkaantumisia. Aikuisen tulee aina olla lähellä valvomassa lapsia.
2. Terän/kahvan hoito: Vältä terän kosketusta koviin pintoihin ja muihin metalliesineisiin, jotta lohkeamia ei synny. Älä laita veistä uuniin tai mikroaaltouuniin. Veitsi voi katketa. Kahva on valmistettu luonnonpuusta. Älä laita sitä lähelle tulta äläkä jätä sitä pitkäksi aikaa veteen, jotta kahva ei pala tai pehmene.
3. Tarkastus: Tarkista jokaisen käytön jälkeen veitsen terä. Älä käytä veistä enää, jos siinä on vaurioita. Mikäli terässä todella on lohkeama, tarkista huolellisesti, että olet poistanut kaikki lohkat leikkuutavarasta. Tarvittaessa on turvallisempaa hävittää leikkuutavara.

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). Brug det ikke som erstatning for en økse, og skrab ikke voldsomt. Klingens kan knække. Opvarm det ikke direkte over ild. Hårdheden af knivbladet vil blive påvirket og gøre det ubrugeligt. Kontroller før brug, om håndtaget ikke er løst. Hvis der er løshed, må du ikke bruge kniven. Kniven har en meget skarp klinge. Hvis hårde materialer som glas, stål, marmor eller natursten bruges som skærebræt, kan klingens skarphed blive påvirket. Det anbefales at bruge et skærebræt af naturtræ.
2. Skarphed: Skarpheden af en så skarp kniv vil gradvist aftage ved hver brug. Det anbefales at bruge en egnet slibesten til at genoprette knivens skarphed.
3. Rengøring: Rengør kniven i hånden med varmt vand og en blød svamp. Tør den straks af for at undgå rustdannelse. Vask den ikke i opvaskemaskinen. Kniven vil blive beskadiget. Klingens vil ruste, da den er lavet af kulstofstål. Sørg for at vaske snavs af hele kniven og tørre den tilstrækkeligt med en tør klud efter brug.

Advarsler

1. Fare for skader: Klingens er ekstremt skarp. Vær forsigtig, når du skærer, og hold fingrene væk fra klingens.
2. Fare for klingebrud: Disse knive er lavet af højt kulstofholdige stål legeringer og er meget hårde. Forkert håndtering, som at vippe eller vride klingens, 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. En voksen bør altid være i nærheden af børnene.
2. Pleje af klinge/håndtag: Undgå kontakt mellem klingens og hårde overflader og andre metalgenstande for at forhindre afskalning. Læg ikke kniven i ovnen eller mikrobølgeovnen. Kniven vil knække. Håndtaget er lavet af naturtræ. Placer det ikke tæt på ilden, og lad det ikke ligge i vandet i lang tid for at forhindre, at håndtaget brænder eller blødgør.
3. Inspektion: Kontroller skæret på din kniv efter hver brug. Brug ikke

kniven mere, hvis der er tegn på skader. Hvis der faktisk opstår en brud på skæret, skal du grundigt kontrollere, om du har fjernet alle brudstykker fra skæregodset. Det kan være sikrere at bortskaffe skæregodset.

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 happelised toiduained (nt kooritud puuviljad, tomatid, hapud kurgid, salatikastmed) - Väga soolased toiduained (nt soolakringlid, matjesheering, soolatud liha). Ärge kasutage seda kirve asendajana ja ärge kraapige jõuga. Teravik võib murduda. Ärge kuumutage seda otse tules. Noa teravus kannatab ja muudab selle kasutuskõlbmatuks. Enne kasutamist kontrollige, kas käepide ei ole lahti. Kui leiate lahtisuse, ärge kasutage nuga. Nuga tera on väga terav. Kui kõvasid materjale nagu klaas, teras, marmor või looduslikud kivid kasutatakse lõikelauana, võib teravus kannatada. Soovitav on kasutada looduslikust puidust lõikelauda.
2. Teritamine: Nii terava noa teravus väheneb iga kasutuskorra järel järkjärgult. Soovitav on kasutada sobivat terituskivi noa teravuse taastamiseks.
3. Puhastamine: Puhastage nuga käsitsi sooja veega ja pehme käsnaga. Kuivatage kohe, et vältida rooste teket. Ärge peske nõudepesumasinas. Nuga saab kahjustada. Tera hakkab roostetama, kuna see on valmistatud süsinikterasest. Veenduge, et pesete maha kogu noa mustuse ja pühkige pärast kasutamist piisavalt kuiva lapiga.

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

Turvameetmed

1. Lapsed: Hoidke noad lastest eemal, et vältida vigastusi. Täiskasvanu peaks alati laste läheduses valvama.

2. Tera/käepideme hooldus: Vältige tera kokkupuudet kõvade pindade ja teiste metall esemetega, et vältida murenemist. Ärge pange nuga ahju ega mikrolaineahju. Nuga murdub. Käepide on valmistatud looduslikust puidust. Ärge pange seda lähedale tulele ja ärge jätke seda kauaks veega kokku, et vältida käepideme põletamist või pehmemdamist.
3. Kontroll: Kontrollige pärast iga kasutuskorda noa tera. Ärge kasutage nuga, kui see on kahjustuste märke näidanud. Kui teral tekib tõesti murd, kontrollige hoolikalt, kas olete suutnud kõik killud lõigatud toidust eemaldada. Vajadusel on ohutum visata lõigatud 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, salladsdressningar) - Mycket saltiga livsmedel (t.ex. saltgebäck, matjessill, saltat kött). Använd inte den som ersättning för en yxa och skrapa inte våldsamt. Bladet kan brytas. Värm inte den direkt över elden. Knivbladets hårdhet påverkas och gör den obrukbar. Kontrollera innan användning om handtaget inte är löst. Om det finns löshet, använd inte kniven. Kniven har ett mycket vasst blad. Om hårda material som glas, stål, marmor eller naturstenar används som skärbräda kan bladets skärpa påverkas. Det rekommenderas att använda en skärbräda av naturträ.
2. Slipning: Skärpan på en så här vass kniv kommer att minska gradvis vid varje användning. Det rekommenderas att använda en lämplig brynstål för att återställa knivens skärpa.
3. Rengöring: Rengör kniven för hand med varmt vatten och en mjuk svamp. Torka den genast för att undvika rostbildning. Tvätta den inte i diskmaskinen. Kniven kommer att skadas. Bladet kommer att rosta eftersom det är tillverkat av kolstål. Se till att tvätta bort smutsen från hela kniven och torka den noggrant med en torr trasa efter användning.

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 borta från barn för att undvika skador. En vuxen bör alltid vara nära barnen och övervaka dem.
2. Skötsel av blad/handtag: Undvik att bladet kommer i kontakt med hårda ytor och andra metallföremål för att förhindra att det flisar sig. Lägg inte kniven i ugnen eller mikrovågsugnen. Kniven kommer att brytas. Handtaget är av naturträ. Placera det inte nära elden och låt det inte ligga länge i vatten för att förhindra att handtaget bränns eller mjuknar.
3. Inspektion: Kontrollera skärpan på din kniv efter varje användning. Använd inte kniven om den visar tecken på skador. Om det faktiskt skulle uppstå en brytning på skärpan, kontrollera noggrant om du har kunnat ta bort alla fragment 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, piocáilte, sósanna sailéid) - Bia an-iascaigh (m.sh. aráin lúcach, herring Matjes, feoil póclaithe). Ná úsáid mar ionad do bhéil agus ná scaoil amach go foréigean. D'fhéadfadh an lámh a bhriseadh. Ná teasaigh go díreach sa tine é. Gortaítear dureacht lámhscian na scian agus déanann sé iad neamhúsáideach. Seiceáil roimh úsáid nach bhfuil an maide greim ar bith ann. Má fheictear greim, ná úsáid an scian. Tá lámhscian an scian an-ghéar. Má úsáidtear ábhar dian cosúil le gloine, cruach, marmar nó clocha nádúrtha mar bhord gearrtha, d'fhéadfadh sé aghaidh a thabhairt ar ghéarú an lámhscian. Molann sé úsáid a bhaint as bord gearrtha nádúrtha.
2. Géarú: Cuirfidh géarú scian chomh géar sin ag dul i bhfeidhm gach uair a úsáidtear í. Molann sé úsáid a bhaint as cloch géaraithe oiriúnach chun géarú an scian a athshlánú.
3. Glanadh: Glan an scian le lámh le huisce te agus spúinse bog. Sábháiligh é láithreach chun rústa a sheachaint. Ná nigh é sa chuisneoir miasa. Gortaítear an scian. Róstaítear an lámhscian mar go bhfuil sí déanta as cruach cóilín. Bí cúramach an salachar ar fad den scian a nigh agus é a thriomú go cúí le tuáille tirim tar éis úsáide.

Rabhaidh

1. Géarú na Gortaithe: Tá an lámhscian an-ghéar. Bí cúramach agus coinnigh do mhéara ón lámhscian.

2. Géarú na Lámhscian: Tá na scian seo déanta as leigheasanna stáil cóiléin ard agus tá siad an-dian. D'fhéadfadh mí-úsáid, cosúl le heaspaíocht nó casadh an lámhscian, a bheith ina chúis le géarú na lámhscian.
3. Cumhdach: Cumhdach an scian i mbloc scian nó ar chomharthaí scian maignéadach chun an lámhscian a chosaint agus gortaithe a sheachaint.

Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na scian óna leanaí chun gortaithe a sheachaint. Ba chóir go mbeadh duine fásta i gcónaí in aice leis na leanaí.
2. Cothabhála na Lámhscian/Greim: Sábháiligh an lámhscian ón teagmháil le dromchlaí crua agus ábhar miotal eile chun scaradh a sheachaint. Ná cuir an scian sa chloigeann nó sa mhicreathonn. Briseadh an scian. Tá an greim déanta as adhmaid nádúrtha. Ná cuir in aice leis an tine é agus ná lig dó fada sa t-uisce chun scaradh nó leachtadh an ghreim a sheachaint.
3. Scrúdú: Scrúdaigh an lámhscian tar éis gach úsáide. Ná úsáid an scian níos mó má tá comharthaí damáiste air. Má tharlaíonn bhriseadh ar an lámhscian, scrúdaigh go cúramach an bhfuil tú in ann scaradh ar fad a bhaint amach as an mbia gearrtha. B'fhéidir go mbeadh sé níos sábháilte an bia gearrtha a scrios.

Íslenskur

Öryggisupplýsingar um vörurnar

Leiðbeiningar um hvernig á að meðhöndla

1. Notkun: Þessi hnífarnir eru ætlaðir til að skera mat. Notið þá ekki til að skera bein eða frosin matvæli. Óhentugt fyrir: Mjög súr matvæli (t.d. skræld ávexti, tómatar, súrar gúrkur, salatsós) – Mjög salt matvæli (t.d. laugabrauð, matjeshöringur, reykt kjöt). Notið þá ekki sem staðgengil fyrir öxi og reykið þá ekki úr. Hnífurinn gæti brotnað. Hitinn beinir beinum í eld. Hörð hnífaklinga verður skemmd og gerir þá ónýtanlega. Athugið hvort handfangið sé ekki laust áður en þið notað hnífinn. Ef lausleiki er greindur, ekki nota hnífinn. Hnífurinn hefur mjög skörp klingu. Ef harðar efni eins og gler, stál, marmari eða náttúrusteinar eru notuð sem skurðarbretti, getur skerpan á klingunni verið skemmd. Mælt er með að nota skurðarbretti úr náttúrulegu viði.
2. Slíðrun: Skerpan á svo skarpum hnífum minnkar smám saman við hverja notkun. Mælt er með að nota viðeigandi slíðursteyni til að endurheimta skerpu hnífanna.
3. Hreinsun: Hreinsið hnífinn með höndum í hlýju vatni og mjúkum svampa. Þurrkið hann strax til að koma í veg fyrir rost. Ekki þvo hann í uppþvottavél. Hnífurinn verður skemmdur. Klingan mun rosta þar sem hún er úr kolefnisskáli. Hafðu í huga að þvo allan óhreinleika af hnífnum og þurrka

hann vel með þurrum klút eftir notkun.

Viðvörðunarkerki

1. Hætta á meiðslum: Klingan er mjög skör. Farðu varlega við að skera og haldið fingrum frá klingunni.
2. Hætta á broti á klingu: Þessir hnífarnir eru úr hákolvetnishaldandi stállegeringum og mjög hörðir. Óviðeigandi meðhöndlun, eins og að lyfta eða snúa klingunni, getur leitt til brots á klingunni.
3. Geymsla: Geymið hnífinn í hnífablokk eða á seguljárnshnífahaldara til að vernda klinguna og koma í veg fyrir meiðsl.

Öryggisatriði

1. Börn: Haldið hnífunum í burtu frá börnum til að koma í veg fyrir meiðsl. Fullorðinn ætti alltaf að vera í nágrenni barnanna.
2. Umhirða klingu/handfanga: Forðistu snertingu klingunnar við harðar yfirborð og önnur málmhlutverk til að koma í veg fyrir að hún skemmist. Setjið ekki hnífinn í ofn eða örbylgjuofn. Hnífurinn mun brotna. Handfangið er úr náttúrulegu víði. Setjið það ekki nálægt eldinum og látið það ekki lengi í vatni til að koma í veg fyrir að handfangið brenni eða verði mjúkt.
3. Skoðun: Skoðið skerpu hnífanna eftir hverja notkun. Notið ekki hnífinn ef það eru merki um skemmdir. Ef koma á brot á skerpu, athugið vandlega hvort allar brotahlutar hafi verið fjarlægðar úr skurðarbúnaðinum. Ef svo er, gæti verið öruggara að henda skurðarbúnaðinum.

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. Nije pogodno za: Vrlo kisele namirnice (npr. oguljeno voće, rajčice, kiseli krastavci, salatni preljevi) - Vrlo slane namirnice (npr. peciva, matjes skuša, dimljeno meso). Ne koristite ih kao zamjenu za sjekiru i nemojte ih grubo koristiti. Oštrica bi se mogla slomiti. Ne zagrijavajte ih izravno na vatri. Tvrdost oštrice noža bit će narušena i učinit će ih neupotrebljivima. Provjerite prije uporabe da ručka nema labavosti. Ako primijetite labavost, nemojte koristiti nož. Ovaj nož ima vrlo oštru oštricu. Ako tvrdi materijali poput stakla, čelika, mramora ili prirodnog kamena budu korišteni kao daska za rezanje, oštrica može biti oštećena. Preporučuje se korištenje daske za rezanje od prirodnog drva.
2. Oštrenje: Oštrina ovako oštrog noža postupno će se smanjivati s svakom uporabom. Preporučuje se korištenje odgovarajućeg brusnog kamena za

obnavljanje oštine noža.

3. Čišćenje: Ručno operite nož toplom vodom i mekom spužvom. Odmah ga osušite kako biste spriječili stvaranje hrđe. Nemojte ga prati u perilici posuđa. Nož će biti oštećen. Oštrica će zardati jer je izrađena od ugljičnog čelika. Pazite da operete prljavštinu s cijelog noža i nakon uporabe dobro obrišite suhim ručnikom.

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 okretanja oštrice, može dovesti do pucanja oštrice.
3. Pohrana: 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. Odrasla osoba uvijek treba biti u blizini djece.
2. Održavanje oštrice/ručke: Izbjegavajte kontakt oštrice s tvrdim površinama i drugim metalnim predmetima kako biste spriječili pucanje. Nemojte stavljati nož u pećnicu ili mikrovalnu pećnicu. Nož će se slomiti. Ručka je napravljena od prirodnog drva. Nemojte je stavljati blizu vatre i nemojte je dugo ostavljati u vodi kako biste spriječili da se ručka zapali ili omekša.
3. Inspekcija: Nakon svake uporabe pregledajte oštricu svog noža. Nemojte više koristiti nož ako pokazuje znakove oštećenja. Ako dođe do pucanja oštrice, pažljivo provjerite jeste li uspjeli ukloniti sve dijelove izrezanog materijala. Ako je potrebno, sigurnije je odbaciti izrezani 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 saltede matvarer (f.eks. saltkringler, sursild, saltet kjøtt). Ikke bruk den som erstatning for øksen og skrap ikke voldsomt. Bladet kan brette. Varm den ikke direkte i ilden. Hardheten til knivbladet vil bli påvirket og gjøre det ubrukelig. Sjekk om håndtaket er løst før bruk. Hvis det er løst, ikke bruk kniven. Kniven har et veldig skarpt blad. Hvis harde materialer som

- glass, stål, marmor eller naturstein brukes som skjærebrett, kan skarpheten på bladet bli påvirket. Det anbefales å bruke et skjærebrett av naturtre.
2. Slibing: Skarpheten til en så skarp kniv vil gradvis avta med hver bruk. Det anbefales å bruke en egnet bryne for å gjenopprette skarpheten til kniven.
 3. Rengjøring: Rengjør kniven for hånd med varmt vann og en myk svamp. Tørk den umiddelbart for å unngå rustdannelse. Ikke vask den i oppvaskmaskinen. Kniven vil bli skadet. Bladet vil ruste, da det er laget av karbonstål. Pass på å vaske bort smuss fra hele kniven og tørk den grundig med en tørr klut etter bruk.

Advarsler

1. Fare for skade: Bladet er ekstremt skarpt. Vær forsiktig når du kutter og hold fingrene unna bladet.
2. Fare for bladbrudd: Disse knivene er laget av høykarbonholdige stål legeringer 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. En voksen bør alltid være i nærheten av barna.
2. Vedlikehold av blad/håndtak: Unngå kontakt mellom bladet og harde overflater og andre metallgjenstander for å unngå avskalling. Ikke legg kniven i ovnen eller mikrobølgeovnen. Kniven vil brette. Håndtaket er laget av naturtre. Ikke sett det nær ilden og la det ikke ligge lenge i vann for å forhindre at håndtaket brenner eller blir mykt.
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 maten. Det kan være tryggere å kaste maten hvis det har vært et brudd.

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. Nevhodné pro: Velmi kyselé potraviny (např. oloupané ovoce, rajčata, kyselé okurky, salátové zálivky) - Velmi slané potraviny (např. slané pečivo, matjes sled, uzené maso). Nepoužívejte

- je jako náhradu za sekeru a nedrhňte s nimi násilím. Čepel by se mohla zlomit. Nezahřívejte je přímo v ohni. Tvrdost čepel nože bude ovlivněna a způsobí, že bude nevhodný k použití. Před použitím zkontrolujte, zda není rukojeť uvolněná. Pokud zjistíte uvolnění, nůž nepoužívejte. Nůž má velmi ostrou čepel. Při použití tvrdých materiálů jako sklo, ocel, mramor nebo přírodní kameny jako prkénko na krájení může být ostrost čepel ovlivněna. Doporučuje se používat prkénko na krájení z přírodního dřeva.
2. Broušení: Ostrost takto ostrého nože se postupně ztrácí s každým použitím. Doporučuje se použít vhodný broušení k obnovení ostrosti nože.
 3. Čištění: Ručně očistěte nůž teplou vodou a měkkým houbičkem. Okamžitě ho osušte, abyste zabránili tvorbě rezí. Nemyjte ho v myčce na nádobí. Nůž by mohl být poškozen. Čepel bude rezavět, protože je vyrobena z uhlíkové oceli. Dbejte na to, abyste opláchli špinu z celého nože a po použití ho dostatečně vysušili suchým hadříkem.

Varování

1. Nebezpečí zranění: Čepel je extrémně ostrá. Buďte opatrní při krájení a nedotýkejte se čepel prsty.
2. Nebezpečí zlomení čepel: Tyto nože jsou vyrobeny z vysoce uhlíkových ocelových slitin a jsou velmi tvrdé. Nesprávné zacházení, jako je páčení nebo otáčení čepel, může vést k zlomení čepel.
3. Ukládání: Uchovávejte nůž v nožním bloku nebo na magnetickém držáku nožů, abyste chránili čepel a zabránili zraněním.

Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Udržujte nože mimo dosah dětí, abyste zabránili zraněním. Dospělý by měl být vždy poblíž dětí a dohlížet na ně.
2. Údržba čepel/rukojeti: Vyhněte se kontaktu čepel s tvrdými povrchy a jinými kovovými předměty, abyste zabránili odštěpení. Nenechávejte nůž v troubě nebo mikrovlnné troubě. Nůž se zlomí. Rukojeť je vyrobena z přírodního dřeva. Nepokládejte ji blízko ohně a nenechávejte ji dlouho ve vodě, abyste zabránili popálení nebo změknutí rukojeti.
3. Inspekce: Po každém použití zkontrolujte ostří nože. Pokud má nůž známky poškození, nepoužívejte ho. Pokud dojde k prasknutí ostří, pečlivě zkontrolujte, zda jste odstranili všechny úlomky z krájeného materiálu. Pokud je to nutné, je bezpečnější materiál na krájení zlikvidovat.

Magyar

Termék biztonsági figyelmeztetés

Kezelési útmutatók

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. lángos, matjes hering, pácolt hús). Ne használja helyettesítőként a baltát, és ne kaparja erőszakosan. A penge eltörhet. Ne melegítse fel közvetlenül a tűzben. A kés pengéjének keménysége csökkenhet, és használhatatlanná válik. Használat előtt ellenőrizze, hogy a fogantyú nem lötyög-e. Ha lötyösséget észlel, ne használja a kést. A kés nagyon éles pengével rendelkezik. Ha kemény anyagokat, mint üveg, acél, márvány vagy természetes kövek használ, vágódeszkaként, a penge élessége csökkenhet. Ajánlott természetes fa vágódeszkát használni.
2. **Élezés:** Egy ilyen éles kés élessége minden használatkor fokozatosan csökken. Ajánlott megfelelő élezőkövet használni a kés élességének helyreállításához.
3. **Tisztítás:** Mossa meg a kést kézzel meleg vízzel és puha szivaccsal. Azonnal szárítsa meg, hogy elkerülje a rozsdásodást. Ne mossa mosogatógépben. A kés megsérülhet. A penge rozsdásodni fog, mivel szénacélból készült. Ügyeljen arra, hogy az egész kést lemosza a szennyeződésektől, és használat után alaposan törölje szárazra egy törölközővel.

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 széntartalmú acélötvözetből készültek, és nagyon kemények. Rossz kezelés, például a penge heverés vagy elforgatása késtöréshez vezethet.
3. **Tárolás:** Tárolja a kést egy késtartóban vagy mágneses késtartóban, hogy megvédje a pengét és elkerülje a sérüléseket.

Biztonsági figyelmeztetések

1. **Gyermekek:** Tartsa távol a késeket a gyermekektől, hogy elkerülje a sérüléseket. Mindig legyen felnőtt a gyerekek közelében.
2. **Penge/fogantyú ápolás:** Kerülje a penge érintkezését kemény felületekkel és más fém tárgyakkal, hogy elkerülje a lepattanást. Ne tegye a kést a sütőbe vagy a mikrohullámú sütőbe. A kés eltörhet. A fogantyú természetes fából készült. Ne tegye közel a tűzhöz, és ne hagyja hosszú ideig vízben ázni, hogy elkerülje a fogantyú égését vagy megpuhulását.
3. **Ellenőrzés:** Minden használat után ellenőrizze a kés életét. Ne használja tovább a kést, ha sérülés jelei mutatkoznak. Ha valóban megtört a penge

élén, alaposan ellenőrizze, hogy eltávolította-e az összes töredéket a vágott anyagból. Szükség esetén biztonságosabb lehet a vágott anyagot eldobni.