

Herstellerinformationen

Yoshida Hamono Hanamatsuri 2808 , 846-0025 Taku-shi Minamitaku-cho Japan
- Saga www.hanamatsuri.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: Achten Sie darauf, die Messer richtig und vorsichtig zu handhaben. Diese Messer sind für das Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie sie nicht für das Schneiden von Knochen oder gefrorenen Lebensmitteln. Verwenden Sie die Messer niemals für andere Zwecke als zum Kochen oder auf einem Schneidebrett. Nicht geeignet für: Sehr säurehaltige Lebensmittel (z.B. geschälte Früchte, Tomaten, saure Gurken, Salatsaucen) – Sehr salzhaltige Lebensmittel (z.B. Laugengebäck, Matjeshering, gepökelttes 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. Bereiten Sie einen Schwamm, ein neutrales Reinigungsmittel und Ihr Schneidebrett vor. Tragen Sie etwas Reinigungsmittel auf den Schwamm auf. Reiben Sie Ihr Küchenmesser mit dem Schwamm ab, um Schmutz zu entfernen, während Sie das Messer auf das Schneidebrett drücken. Spülen Sie den Schmutz und das Reinigungsmittel vom Messer ab. Wischen Sie anschließend das Wasser gründlich mit einem trockenen Tuch vom Messer ab. Lassen Sie das Messer natürlich trocknen, um restliches Wasser zu entfernen. Lagern Sie es an einem weniger feuchten Ort. Verwenden Sie niemals einen Geschirrspüler, einen Geschirrtrockner oder ein anderes Gerät. Andernfalls kann das Messer beschädigt werden.

Warnhinweise

1. Verletzungsgefahr: Die Klinge ist extrem scharf. Gehen Sie beim Schneiden vorsichtig vor und halten Sie Ihre Finger von der Klinge fern. Berühren Sie niemals die Schneide der Klinge.
2. Klängenbruchgefahr: Diese Messer sind aus hochkohlenstoffhaltigen Stahllegierungen und sehr hart. Unsachgemäße Handhabung, wie Hebeln

oder Verdrehen der Klinge, kann zu Klängenbrüchen führen. Halten Sie die Messer von jeder Feuerquelle fern.

3. Aufbewahrung: Bewahren Sie das Messer in einem Messerblock oder an einem magnetischen Messerhalter auf, um die Klinge zu schützen und Verletzungen zu vermeiden. Wenn Sie das Messer längere Zeit nicht verwenden, wickeln Sie es vorsichtig in Zeitungspapier oder einen rostschützenden Überzug. Lagern Sie das eingewickelte Messer an einem sicheren und weniger feuchten Ort.

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. Lassen Sie das Messer niemals mit saurem oder salzigem Schmutz zurück. Lassen Sie das Messer nicht in Wasser oder heißem Wasser liegen. Andernfalls kann Rost und/oder Korrosion des Griffs entstehen. Wenn sich Rost auf dem Messer bildet, tragen Sie etwas Küchenreiniger auf einen Schwamm auf und reinigen Sie das Messer mit dem Schwamm oder schleifen Sie das Messer nach. Verwenden Sie niemals Stahlwolle oder harte Gegenstände, um das Messer zu reinigen, da das Messer sonst beschädigt werden kann.
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: Be sure to handle the knives properly and carefully. These knives are intended for cutting food. Do not use them for cutting bones or frozen foods. Never use the knives for purposes other than cooking or on a cutting board. 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. Prepare a sponge, a neutral cleaning agent, and your cutting board. Apply some cleaning agent to the sponge. Rub your kitchen knife with the sponge to remove dirt while pressing the knife on the cutting board. Rinse off the dirt and cleaning agent from the knife. Then thoroughly wipe off the water with a dry cloth from the knife. Let the knife air dry to remove any remaining water. Store it in a less humid place. Never use a dishwasher, dish dryer, or any other device, as it may damage the knife.

Warning Instructions

1. **Risk of injury:** The blade is extremely sharp. Handle with care while cutting and keep your fingers away from the blade. Never touch the cutting edge of 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. Keep the knives away from any source of heat.
3. **Storage:** Store the knife in a knife block or on a magnetic knife holder to protect the blade and prevent injuries. If you are not using the knife for an extended period, wrap it carefully in newspaper or a rust-protective cover. Store the wrapped knife in a safe and less humid place.

Safety Instructions

1. **Children:** Keep the 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. Never leave the knife with acidic or salty dirt. Do not leave the knife in water or hot water. Otherwise, rust and/or corrosion of the handle may occur. If rust forms on the knife, apply some kitchen cleaner to a sponge and clean the knife with the sponge or sharpen the knife. Never use steel wool or hard objects to clean the knife, as it may damage the knife.
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 du produit

Instructions de manipulation

1. Utilisation : Veillez à manipuler les couteaux correctement et avec précaution. Ces couteaux sont destinés à la découpe des aliments. Ne les utilisez pas pour couper des os ou des aliments congelés. N'utilisez jamais les couteaux à d'autres fins que la cuisine ou sur une planche à découper. Non adapté pour : Aliments très acides (par exemple, fruits pelés, tomates, cornichons acides, sauces salades) - Aliments très salés (par exemple, pâtisseries salées, harengs matjes, viandes salées).
2. Affûtage : 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. Préparez une éponge, un détergent neutre et votre planche à découper. Appliquez un peu de détergent sur l'éponge. Frottez votre couteau de cuisine avec l'éponge pour enlever la saleté tout en appuyant sur la planche à découper. Rincez la saleté et le détergent du couteau. Ensuite, essuyez soigneusement l'eau du couteau avec un chiffon sec. Laissez le couteau sécher naturellement pour éliminer l'excès d'eau. Rangez-le dans un endroit moins humide. N'utilisez jamais un lave-vaisselle, un sèche-vaisselle ou tout autre appareil, sinon le couteau pourrait être endommagé.

Avertissements

1. Risque de blessure : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez-la avec précaution lors de la découpe et gardez vos doigts éloignés de la lame. Ne touchez jamais le tranchant de la lame.
2. Risque de rupture de la 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. Gardez les couteaux éloignés de toute source de chaleur.
3. Stockage : Conservez le couteau dans un bloc à couteaux ou sur un support magnétique pour protéger la lame et éviter les blessures. Si vous n'utilisez pas le couteau pendant une longue période, enveloppez-le soigneusement dans du papier journal ou une housse anti-rouille. Stockez le couteau enveloppé dans un endroit sûr et moins humide.

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. Ne laissez jamais le couteau en contact avec de la saleté acide ou salée. Ne laissez pas le couteau tremper dans l'eau ou l'eau chaude. Sinon, de la rouille et/ou de la corrosion peuvent se former sur le manche. Si de la rouille apparaît sur le couteau, appliquez un peu de nettoyant de cuisine sur une éponge et nettoyez le couteau avec l'éponge ou aigüisez le couteau. N'utilisez jamais de laine d'acier ou d'objets durs pour nettoyer le couteau, car cela pourrait l'endommager.
3. Inspection : Vérifiez 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 si des morceaux de lame sont présents.

Nederlands

Veiligheidsinstructies voor het product

Gebruiksaanwijzingen

1. Gebruik: Zorg ervoor dat u de messen op de juiste manier en voorzichtig hanteert. Deze messen zijn bedoeld voor het snijden van voedsel. Gebruik ze niet voor het snijden van botten of bevroren voedsel. Gebruik de messen nooit voor andere doeleinden dan koken of op een snijplank. Niet geschikt voor: Zeer zure voedingsmiddelen (bijv. geschildde vruchten, tomaten, zure augurken, slasauzen) - Zeer zoute voedingsmiddelen (bijv. pretzels, haring, gezouten 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. Bereid een spons, een neutraal reinigingsmiddel en uw snijplank voor. Breng wat reinigingsmiddel aan op de spons. Wrijf met de spons over uw keukenmes om vuil te verwijderen terwijl u het mes op de snijplank drukt. Spoel het vuil en het reinigingsmiddel van het mes af. Veeg vervolgens het water grondig af met een droge doek van het mes. Laat het mes natuurlijk drogen om overtollig water te verwijderen. Bewaar het op een minder vochtige plaats. Gebruik nooit een vaatwasser, een vaatwasser of een ander apparaat, anders kan het mes beschadigd raken.

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. Raak nooit de

- snijkant van het mes aan.
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. Houd de messen uit de buurt van vuurbronnen.
 3. Opslag: Bewaar het mes in een messenblok of op een magnetische messenhouder om het lemmet te beschermen en verwondingen te voorkomen. Als u het mes langere tijd niet gebruikt, wikkel het dan voorzichtig in krantenpapier of een roestwerende hoes. Bewaar het ingepakte mes op een veilige en minder vochtige plaats.

Veiligheidsinstructies

1. Kinderen: Houd de messen uit de buurt van kinderen om verwondingen te voorkomen.
2. Onderhoud van het lemmet: Vermijd contact van het lemmet met harde oppervlakken en andere metalen voorwerpen om splijten te voorkomen. Laat het mes nooit achter in zuur of zout vuil. Laat het mes niet in water of heet water liggen. Anders kan er roest en/of corrosie op de handgreep ontstaan. Als er roest op het mes zit, breng dan wat keukenreiniger aan op een spons en reinig het mes met de spons of slijp het mes bij. Gebruik nooit staalwol of harde voorwerpen om het mes schoon te maken, omdat het mes anders beschadigd kan raken.
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 kunnen verwijderen. Het kan veiliger zijn om het snijwerk weg te gooien.

Italiano

Avviso sulla sicurezza del prodotto

Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: Prestare attenzione a maneggiare correttamente e con cura i coltelli. Questi coltelli sono destinati al taglio di alimenti. Non utilizzarli per tagliare ossa o alimenti congelati. Non utilizzare mai i coltelli per scopi diversi dalla cottura o su un tagliere. Non adatto 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 salata).
2. Affilatura: Affilare 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 mor-

bida. Asciugarlo immediatamente per evitare la formazione di ruggine. Preparare una spugna, un detergente neutro e il proprio tagliere. Applicare un po' di detergente sulla spugna. Passare la spugna sul coltello per rimuovere lo sporco, premendo il coltello sul tagliere. Sciacquare lo sporco e il detergente dal coltello. Asciugare accuratamente il coltello con un panno asciutto. Lasciare asciugare il coltello naturalmente per rimuovere l'acqua residua. Conservarlo in un luogo meno umido. Non utilizzare mai lavastoviglie, asciugatrice o altri apparecchi, altrimenti il coltello potrebbe danneggiarsi.

Avvertenze

1. Pericolo di taglio: La lama è estremamente affilata. Prestare attenzione durante il taglio e tenere le dita lontane dalla lama. Non toccare mai il filo della lama.
2. Pericolo di rottura della lama: Questi coltelli sono realizzati con leghe di acciaio ad alto contenuto di carbonio e sono molto duri. Un uso improprio, come leva o torsione della lama, può causare la rottura della lama. Tenere i coltelli lontani da qualsiasi fonte di calore.
3. Conservazione: Conservare il coltello in un blocco coltelli o su un supporto magnetico per coltelli per proteggere la lama e evitare lesioni. Se non si utilizza il coltello per un lungo periodo, avvolgerlo delicatamente in carta da giornale o in una copertura antiruggine. Conservare il coltello avvolto in un luogo sicuro e meno umido.

Istruzioni 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. Non lasciare il coltello in contatto con sporco acido o salino. Non lasciare il coltello in acqua o acqua calda. Altrimenti potrebbe verificarsi ruggine e/o corrosione del manico. Se si forma ruggine sul coltello, applicare un po' di detergente per cucina su una spugna e pulire il coltello con la spugna o affilarlo. Non utilizzare mai paglia d'acciaio o oggetti duri per pulire il coltello, altrimenti potrebbe danneggiarsi.
3. Ispezione: Controllare il taglio del coltello dopo ogni utilizzo. Non utilizzare il coltello se mostra segni di danneggiamento. Se si verifica effettivamente una rottura sul taglio, controllare attentamente se sono stati rimossi tutti i frammenti dal taglio. Potrebbe essere più sicuro eliminare il taglio.

Português

Aviso de segurança do produto

Instruções de manuseio

1. Utilização: Certifique-se de manusear as facas corretamente e com cuidado. Estas facas são destinadas ao corte de alimentos. Não as utilize para cortar ossos ou alimentos congelados. Nunca utilize as facas para outros fins que não seja cozinhar ou em uma tábua de corte. Não adequado para: Alimentos muito ácidos (por exemplo, frutas descascadas, tomates, pepinos em conserva, molhos de salada) - Alimentos muito salgados (por exemplo, pretzels, arenque, carne em conserva).
2. Afiação: Afie 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. Prepare uma esponja, um detergente neutro e sua tábua de corte. Aplique um pouco de detergente na esponja. Esfregue a faca de cozinha com a esponja para remover a sujeira, pressionando a faca na tábua de corte. Enxágue a sujeira e o detergente da faca. Em seguida, seque a água completamente com um pano seco. Deixe a faca secar naturalmente para remover a água restante. Armazene em um local menos úmido. Nunca use uma máquina de lavar louça, secadora de louça ou outro dispositivo, pois isso pode danificar a faca.

Avisos

1. Perigo de ferimentos: A lâmina é extremamente afiada. Manuseie com cuidado ao cortar e mantenha os dedos longe da lâmina. Nunca toque na borda 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. Mantenha as facas longe de qualquer fonte de calor.
3. Armazenamento: Guarde a faca em um bloco de facas ou em um suporte magnético para proteger a lâmina e evitar ferimentos. Se não for usar a faca por um longo período, envolva-a cuidadosamente em papel de jornal ou em uma capa protetora contra ferrugem. Armazene a faca envolvida em um local seguro e menos úmido.

Instruções de segurança

1. Crianças: Mantenha as facas longe das crianças para evitar ferimentos.
2. Cuidados com a lâmina: Evite o contato da lâmina com superfícies duras e outros objetos de metal para evitar lascas. Nunca deixe a faca em contato

com sujeira ácida ou salgada. Não deixe a faca em água ou água quente. Caso contrário, pode ocorrer ferrugem e/ou corrosão do cabo. Se a faca desenvolver ferrugem, aplique um pouco de limpador de cozinha em uma esponja e limpe a faca com a esponja ou afie a faca. Nunca use palha de aço ou objetos duros para limpar a faca, pois isso pode danificá-la.

3. Inspeção: Após cada uso, verifique a lâmina da sua faca. Se houver sinais de danos, pare de usar a faca. 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: Achten Dir drop, d'Messer richteg a vorsichtig ze benotzen. Dës Messer sinn fir d'Schnëtzen vu Liewensmëttel geduecht. Benotzt se net fir d'Schnëtzen vu Knochen oder gefroune Liewensmëttel. Benotzt d'Messer ni fir aner Zwecker wéi fir ze kachen oder op engem Schneidbrett. Net geeegent fir: Säierhaltegt Liewensmëttel (z.B. geschälte Frëschten, Tomaten, sauer Gurken, Salatsaucen) - Salzhaltegt Liewensmëttel (z.B. Laugengebäck, Matjeshering, gepökelt Fleesch).
2. Schärfe: Schärft d'Kling regelméisseg mat engem Wetzsteen, fir optimal Schneidleschtung ze garanteieren.
3. Reiwegung: Reiw d'Messer mat der Hand mat waarmem Waasser an engem douce Schwamm of. Dréit et direkt of, fir Rost ze vermeiden. Bereedt en Schwamm, en neutralen Reiwegungsmëttel an Äert Schneidbrett vir. Drot e bëssen Reiwegungsmëttel op de Schwamm op. Reibt Äert Kichenmesser mat dem Schwamm of, fir Schmier ze entfernen, während Dir d'Messer op d'Schneidbrett dréckt. Spült den Schmier an de Reiwegungsmëttel vum Messer of. Wischt dann d'Waasser grëndlech mat engem drechenen Dëschentuch vum Messer of. Loosst d'Messer natierlech dréchen, fir iwwereg Waasser ze entfernen. Lagert et op engem manner feuchte Plaz. Benotzt ni e Geschirrspüler, e Geschirrtrockner oder eppes anert. Anescht kann d'Messer beschädegt ginn.

Warnhinweis

1. Verletzungsgeféier: D'Kling ass extrem scharf. Gitt beim Schnëtzen vorsichtig vir a halt Är Fanger vun der Kling fern. Beréiert niemools d'Schnëid vun der Kling.
2. Klängenbruchgeféier: Dës Messer sinn aus héichkuelestoffhaltegen Stallegierungen an ganz haart. Ongeschéckte Handhabung, wéi Hebeln oder Verdreiwen vun der Kling, kann zu Klängenbréchen féieren. Hält d'Messer

vun all Feierquell fern.

3. Ufank: Bewahrt d’Messer an engem Messerblock oder un engem magnetesche Messerhalter op, fir d’Kling ze schützen an Verletzungen ze vermeiden. Wann Dir d’Messer laang net benotzt, wickelt et virsichtig an Zäitungspepier oder en rostschtützenden Iwwezuch. Lagert d’eingewickelt Messer op engem sécheren an manner feuchte Plaz.

Sécherheets-Hinweis

1. Kanner: Hält d’Messer vun Kanner fern, fir Verletzungen ze vermeiden.
2. Klingenpflege: Vermeidt de Kontakt vun der Kling mat harte Flächen an anere Metallgegenstände, fir Absplitterungen ze verhënneren. Loosst d’Messer net an Waasser oder heessem Waasser ligen. Anescht kann Rost a/oder Korrosioun vum Griff entstoen. Wann sech Rost op dem Messer bild, dréit e bëssen Kichenreiniger op en Schwamm op an reinigt d’Messer mat dem Schwamm oder schleift d’Messer no. Benotzt ni Stahlwolle oder harte Gegenstände, fir d’Messer ze reinigen, well d’Messer sonscht beschädegt ginn kann.
3. Inspektioun: Kontrolléiert no jiddwer Benotzung d’Schnëid vun Ärem Messer. Benotzt d’Messer net méi, wann et Anzeichen vu Schueden weist. Solt et effektiv emol zu engem Ausbruch un der Schnëid kommen, kontrolléiert grëndlech, ob Dir all Bruchstécker aus dem Schnëttgut entfernen konnt. Eventuell ass et sécherer, d’Schnëttgut ze entsuergen.

Suomalainen

Tuoteturvallisuusohje

Käyttöohjeet

1. Käyttö: Huolehdi, että käsittelet veitsiä oikein ja varovaisesti. Nämä veitset on tarkoitettu elintarvikkeiden leikkaamiseen. Älä käytä niitä luun tai pakastettujen elintarvikkeiden leikkaamiseen. Älä koskaan käytä veitsiä muihin tarkoituksiin kuin ruoanlaittoon tai leikkuulaudalla. Ei sovellu: Erittäin happamille elintarvikkeille (esim. kuoritut hedelmät, tomaatit, hapankaalit, salaatinkastikkeet) – Erittäin suolaisille elintarvikkeille (esim. suolaiset leivonnaiset, silli, suolattu liha).
2. Teroitus: Terota terä säännöllisesti teroituskivellä, jotta optimaalinen leikkausteho säilyy.
3. Puhdistus: Pese veitsi käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Kuivaa se heti, jotta ruostumisen voi välttää. Valmistele sieni, neutraali pesuaine ja leikkuulauta. Levitä hieman pesuainetta sienelle. Hiero keittiöveistä sienellä poistaaksesi likaa, samalla kun painat veistä leikkuulaudalle. Huuhtelee lika ja pesuaine veitsestä. Kuivaa sitten veitsi huolellisesti

kuivalla liinalla. Anna veitsen kuivua luonnollisesti poistaaksesi jäljellä olevan veden. Säilytä veistä vähemmän kosteassa paikassa. Älä koskaan käytä astianpesukonetta, astiankuivaajaa tai muuta laitetta. Muuten veitsi voi vaurioitua.

Varoitukset

1. Loukkaantumiswaara: Terä on erittäin terävä. Ole varovainen leikatessasi ja pidä sormesi erossa terästä. Älä koskaan koske terän leikkaavaan osaan.
2. Terän murtumisvaara: Nämä veitset on valmistettu korkeahiiliteräksestä ja ovat erittäin kovia. Väärä käsittely, kuten vipuaminen tai terän vääntäminen, voi johtaa terän murtumiseen. Pidä veitset poissa tulen läheisyydestä.
3. Säilytys: Säilytä veistä veitsitelineessä tai magneettisessa veitsitelineessä suojataksesi terää ja välttääksesi loukkaantumisia. Jos et käytä veistä pitkään aikaan, kääri se varovasti sanomalehteen tai ruostesuojakääreeseen. Säilytä käärityt veitset turvallisessa ja vähemmän kosteassa paikassa.

Turvallisuusohjeet

1. Lapset: Pidä veitset poissa lasten ulottuvilta välttääksesi loukkaantumisia.
2. Terän hoito: Vältä terän kosketusta koviin pintoihin ja muihin metalliesineisiin, jotta lohkeamia ei synny. Älä jätä veistä kosketuksiin happamien tai suoloisten likojen kanssa. Älä jätä veistä veteen tai kuumaa veteen. Muuten veistä voi ruostua ja/tai kahvan korrodoitua. Jos veitselle muodostuu ruostetta, levitä hieman keittiöpuhdistusainetta sienelle ja puhdista veitsi sienellä tai teroita veitsi. Älä koskaan käytä teräsvillaa tai kovia esineitä veitsen puhdistamiseen, koska se voi vahingoittaa veistä.
3. Tarkastus: Tarkista jokaisen käytön jälkeen veitsen terä. Älä käytä veistä enää, jos siinä on vaurioita. Jos terässä todella on murtuma, tarkista huolellisesti, että olet poistanut kaikki murtuneet osat leikkuutavarasta. Tarvittaessa on turvallisempaa hävittää leikkuutavara.

Dansk

Produkt sikkerhedsadvarsel

Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Vær omhyggelig med at håndtere knivene korrekt og forsigtigt. Disse knive er beregnet til at skære fødevarer. Brug dem ikke til at skære i knogler eller frosne fødevarer. Brug aldrig knivene til andre formål end madlavning eller på et skærebræt. Ikke egnet til: Meget syreholdige føde-

varer (f.eks. skrællede frugter, tomater, sure agurker, salatdressinger) - Meget saltede fødevarer (f.eks. pretzels, sild, saltet kød).

2. Skarphed: Skærp 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. Forbered en svamp, et neutralt rengøringsmiddel og dit skærebræt. Påfør lidt rengøringsmiddel på svampen. Skrub din køkkenkniv med svampen for at fjerne snavs, mens du trykker kniven ned på skærebrættet. Skyl snavs og rengøringsmiddel af kniven. Tør derefter vandet grundigt af kniven med en tør klud. Lad kniven lufttørre for at fjerne resterende vand. Opbevar den et mindre fugtigt sted. Brug aldrig en opvaskemaskine, en tørretumbler eller en anden enhed, da kniven ellers kan blive beskadiget.

Advarsler

1. Fare for skader: Klingen er ekstremt skarp. Vær forsigtig, når du skærer, og hold fingrene væk fra klingen. Berør aldrig klingens skær.
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. Hold knivene væk fra enhver kilde til varme.
3. Opbevaring: Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetisk knivholder for at beskytte klingen og undgå skader. Hvis du ikke bruger kniven i længere tid, skal du pakke den forsigtigt ind i avispapir eller en rustbeskyttende overtrækning. Opbevar den indpakkede kniv et sikkert og mindre fugtigt sted.

Sikkerhedsinstruktioner

1. Børn: Hold knivene væk fra børn for at undgå skader.
2. Vedligeholdelse af klingen: Undgå kontakt mellem klingen og hårde overflader og andre metalgenstande for at forhindre afskalning. Lad aldrig kniven ligge i sur eller saltet snavs. Lad ikke kniven ligge i vand eller varmt vand. Ellers kan der dannes rust og/eller korrosion på håndtaget. Hvis der dannes rust på kniven, påfør lidt køkkenrens på en svamp og rengør kniven med svampen eller slib kniven. Brug aldrig ståluld eller hårde genstande til at rengøre kniven, da kniven ellers kan blive beskadiget.
3. Inspektion: Kontroller klingens tilstand efter hver brug af kniven. Brug ikke kniven, 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 materiale. Det kan være sikrere at bortskaffe det skårne materiale.

Eesti keel

Tooteturvalisuse juhend

Käsitlemise juhised

1. Kasutamine: Veenduge, et käsitseksite noad õigesti ja ettevaatlikult. Need noad on mõeldud toidu lõikamiseks. Ärge kasutage neid lude või külmutatud toidu lõikamiseks. Ärge kunagi kasutage noad muudel eesmärkidel kui toiduvalmistamiseks või lõikelaua peal. Ei sobi: Väga happelised toidud (nt kooritud puuviljad, tomatid, hapukurgid, salatikastmed) – Väga soolased toidud (nt saiad, matjesheering, soolatud liha).
2. Teritamine: Teritage tera regulaarselt terituskiviga, et tagada optimaalne lõikamisvõime.
3. Puhastamine: Puhastage nuga käsitsi sooja veega ja pehme käsna. Kui vatage see kohe ära, et vältida rooste teket. Valmistage ette käsn, neutraalne puhastusvahend ja lõikelaud. Kandke puhastusvahend käsna peale. Hõõruge kööginuga käsna abil, et eemaldada mustus, surudes samal ajal noa lõikelauale. Loputage mustus ja puhastusvahend noalt maha. Pühkige seejärel noalt vesi põhjalikult kuivaks kuiva lapiga. Laske noal loomulikult kuivada, et eemaldada järelejäänud vesi. Hoidke seda vähem niiskes kohas. Ärge kunagi kasutage nõudepesumasinat, nõudekuivatit ega muud seadet. Vastasel juhul võib nuga kahjustada.

Hoiatused

1. Vigastuste oht: Tera on äärmiselt terav. Olge lõikamisel ettevaatlik ja hoidke oma sõrmed terast eemal. Ärge kunagi puudutage tera lõikepinda.
2. Tera murdumise oht: Need noad on valmistatud kõrge süsinikusisaldusega teraslegeringutest ja väga kõvad. Ebakorrektno käsitsemine, nagu tera kangutamine või keeramine, võib põhjustada tera murdumist. Hoidke noad eemal igasugusest tulest.
3. Hoiustamine: Hoidke nuga noablokis või magnetilisel noahoidjal, et kaitsta tera ja vältida vigastusi. Kui te ei kasuta nuga pikka aega, mähkige see ettevaatlikult ajalehepaberisse või roostekindlasse ümbrisesse. Hoidke mähitud nuga turvalises ja vähem niiskes kohas.

Turvahoiatused

1. Lapsed: Hoidke noad lastest eemal, et vältida vigastusi.
2. Tera hooldus: Vältige tera kokkupuudet kõva pinnaga ja teiste metallist esemetega, et vältida murenemist. Ärge jätke noa tera kunagi happelise või soolase mustusega kokku. Ärge jätke noa tera vette ega kuuma vette. Vastasel juhul võib tekkida rooste ja/või käepideme korrosioon. Kui noale tekib rooste, kandke käsna peale veidi köögipuhastusvahendit ja puhastage

nuga käsna abil või teritage nuga. Ärge kunagi kasutage tera puhas-
tamiseks terasvilla ega kõvasid esemeid, kuna see võib noa kahjustada.

3. Kontroll: Kontrollige pärast iga kasutamist noa tera. Ärge kasutage nuga, kui sellel on kahjustuste märke. Kui teral tekib tõesti murd, kontrollige hoolikalt, kas olete suutnud kõik tükid löikejäagist eemaldada. Vajadusel on ohutum löikejägid ära visata.

Svenska

Produktsäkerhetsanvisning

Hanteringsanvisningar

1. Användning: Se till att hantera knivarna på rätt sätt och försiktigt. Dessa knivar är avsedda för att skära livsmedel. Använd dem inte för att skära ben eller frysta livsmedel. Använd aldrig knivarna för andra ändamål än matlagning eller på en skärbräda. 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 genast för att undvika rostbildning. Förbered en svamp, ett neutralt rengöringsmedel och din skärbräda. Applicera lite rengöringsmedel på svampen. Skrubba din kökskniv med svampen för att avlägsna smuts medan du trycker kniven mot skärbrädan. Skölj bort smutsen och rengöringsmedlet från kniven. Torka sedan av vattnet noggrant med en torr trasa från kniven. Låt kniven torka naturligt för att avlägsna eventuellt kvarvarande vatten. Förvara den på en mindre fuktig plats. Använd aldrig diskmaskin, diskställ eller annan apparat, annars kan kniven skadas.

Varningsanvisningar

1. Risk för skärskador: Bladet är extremt vasst. Var försiktig vid skärning och håll fingrarna borta från bladet. Rör aldrig vid skäreggen.
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. Håll knivarna borta från alla värmekällor.
3. Förvaring: Förvara kniven i en knivblock eller på en magnetisk knivhållare för att skydda bladet och undvika skador. Om du inte använder kniven under en längre tid, linda den försiktigt i tidningspapper eller en rostskyddande överdrag. Förvara den inlindade kniven på en säker och mindre fuktig plats.

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 flisning. Lämna aldrig kniven i kontakt med sur eller saltig smuts. Lämna inte kniven i vatten eller varmt vatten. Annars kan rost och/eller korrosion uppstå på handtaget. Om rost bildas på kniven, applicera lite köksrengöringsmedel på en svamp och rengör kniven med svampen eller slipa kniven. Använd aldrig stålull eller hårda föremål för att rengöra kniven, eftersom kniven annars kan skadas.
3. Inspektion: Kontrollera skäreppen på din kniv efter varje användning. Använd inte kniven om den visar tecken på skador. Om det faktiskt uppstår en brytning på skäreppen, kontrollera noggrant om du har kunnat ta bort alla fragment från skärgodset. Om så är fallet kan det vara säkrare att kassera skärgodset.

Gaeilge

Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Bí cúramach agus úsáid na scian go ceart agus go cúramach. Tá na scian seo deartha le bia a ghearradh. Ná úsáid iad chun cnámha nó bia reoite a ghearradh. Ná úsáid na scian riamh do chuspóirí eile seachas cócaireacht nó ar bhord gearrtha. Ní oiriúnach do: Bia an-ghlas (m.sh. torthaí scoite, trátaí, piocáil salainn) – Bia an-iasc (m.sh. arán lúcach, herring Matjes, feoil salachta).
2. Greamaithe: Greamaigh an lámhleabhar go rialta le cloch greamaithe, chun feidhmíocht ghearradh oiriúnach a chinntiú.
3. Glanadh: Glan an scian le lámh agus uisce te agus spúinse bog. Sábháiligh é láithreach chun rústa a sheachaint. Cuir spúinse, glantach neodrach agus do bhord gearrtha le chéile. Cuir beagán glantach ar an spúinse. Spreag do scian cócaireachta leis an spúinse chun salachar a bhaint de, agus é a phreabadh ar an mbord gearrtha. Nigh an salachar agus an glantach den scian. Súigh an t-uisce agus an glantach go cúramach le scioból tirim den scian. Lig don scian triomú go nádúrtha chun an t-uisce a bhaint amach. Stóráil é in áit níos lú fuisce. Ná bain úsáid as níocháin nó meaisín níocháin nó gléas eile riamh. D'fhéadfadh an scian a bheith damáiste.

Rabhadhanna

1. Géarú: Tá an lámhleabhar an-ghéar. Bí cúramach agus coinnigh do mhéara ón lámhleabhar. Ná bain riamh leis an gceann gearr.
2. Géarbriseadh: Tá na scian seo déanta as alúmanam ardcharbóin agus an-chrua. D'fhéadfadh mí-úsáid, cosúlachtaí mar chur isteach nó casadh ar

an gceann, a bheith ina chúis le géarbriseadh. Coinnigh na scian ó gach foinse tine.

3. Stóráil: Coinnigh an scian i mbloc scian nó ar chomhartha scian mágnaigh chun an chéann a chosaint agus gortú a sheachaint. Mura bhfuil tú ag úsáid an scian ar feadh tamaill fhada, cuir é go cúramach i bpáipéar nuachta nó i mbrollach cosanta frithrostaithe. Stóráil an scian brollaithe in áit sábháilte agus níos lú fuisce.

Rabhadh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na scian óna leanaí chun gortú a sheachaint.
2. Cúram na gceann: Smaoinigh ar an gceann a choinneáil i dteagmháil le dromchlaí crua agus ábhar miotal chun scaradh a sheachaint. Ná lig don scian fanacht i dteagmháil le salachar ghlais nó salach. Ná lig don scian fanacht i mbainne nó uisce te. D'fhéadfadh rústa agus/nó coróin a bheith ar an ngléas. Má bhíonn rústa ar an scian, cuir beagán glantóir cócaireachta ar spúinse agus glan an scian leis an spúinse nó greamaigh an scian ina dhiaidh. Ná bain úsáid as lomadh cruach nó ábhar crua eile chun an scian a ghlanadh, mar d'fhéadfadh an scian a bheith damáiste.
3. Scrúdú: Scrúdaigh an ghearradh ar do scian tar éis gach úsáid. Ná bain úsáid as an scian más rud é go bhfuil comharthaí damáiste air. Má tharlaíonn géarú ar an ghearradh, scrúdaigh go cúramach an bhfuil tú in ann gach píosa briste a bhaint amach as an mbia. B'fhéidir go mbeadh sé níos sábháilte an t-ábhar a scriosadh.

Íslenskur

Öryggisupplýsingar um vöru

Leiðbeiningar um meðhöndlun

1. Notkun: Gætið þess að haga þessum hnífum rétt og varlega. Þessir hnífarnir eru ætlaðir til að skera mat. Notið þá ekki til að skera bein eða frosin matvæli. Notið hnífana aldrei til annarra tilganga en að elda eða á skurðarbretti. Ekki hentugt fyrir: Mjög súr matvæli (t.d. skræld ávexti, tómatar, súrar gúrkur, salatsósar) – Mjög salt matvæli (t.d. laugabraud, matjeshöringur, reykkt kjöt).
2. Sliðrun: Sliðrið egginn reglulega með sliðsteini til að tryggja bestu skurðarafköst.
3. Hreinsun: Hreinsið hnífinn með höndum í hlýju vatni og mjúkum svampa. Purrkið hann strax til að koma í veg fyrir rostmyndun. Búið til svampa, hlutlaus hreinsiefni og skurðarbrett. Setjið hreinsiefni á svampinn. Gnæfið eldhúshnífinu með svampnum til að fjarlægja óhreinindi meðan þið þrýstið

hnífinn á skurðarbrett. Skolið óhreinindið og hreinsiefnið af hnífnum. Þurkið síðan vatnið vel af hnífnum með þurrri klútu. Látið hnífinn þorna náttúrulega til að fjarlægja eftirvægð vatn. Geymið hann á minna rakaðan stað. Notið aldrei uppþvottavél, uppþvottavél eða annað tæki. Annars getur hnífurinn skemmst.

Viðvörðunarkerki

1. Hætta á meiðslum: Eggurinn er mjög skarpur. Farðu varlega við að skera og varðveitðu fingur þína frá eggnum. Snertið aldrei skurðarhluta eggjarinnar.
2. Hætta á broti á egg: Þessir hnífarnir eru úr hákolvetnishaldnum stállegeringum og mjög harðir. Órétt meðhöndlun, eins og að lyfta eða snúa eggjunni, getur valdið broti á eggjunni. Haldið hnífana í burtu frá öllum eldavörum.
3. Geymsla: Geymið hnífinn í hnífablokk eða á seguljárnshnífahaldara til að vernda eggjunni og koma í veg fyrir meiðsl. Ef þú notar ekki hnífinn lengi, vefjið hann varlega í dagblað eða ryðfræðandi umhverfisbúnað. Geymið hnífinn í innpakkaðum hníf á öruggum og minna rakaðum stað.

Öryggisupplýsingar

1. Börn: Haldið hnífana í burtu frá börnum til að koma í veg fyrir meiðsl.
2. Eggjahreinsun: Forðistu snertingu eggjarinnar við harðar yfirborði og önnur málmhluti til að koma í veg fyrir brot. Látið aldrei hnífinn vera í snertingu við súran eða saltan óhreinindi. Látið aldrei hnífinn liggja í vatni eða heitu vatni. Annars getur rost og/eða eyðing á handfangi myndast. Ef rost myndast á hnífnum, setjið smá eldhúshreinsiefni á svamp og hreinsið hnífinn með svampnum eða slíðrið hnífinn. Notið aldrei stálull eða harða hluti til að hreinsa hnífinn, þar sem hnífurinn getur annars skemmst.
3. Skoðun: Skoðið skurðarhluta hnífans eftir hverja notkun. Notið ekki hnífinn meira ef hann sýnir merki um skaða. Ef það kemur í ljós að skurðarhluti hnífans brotnar, athugið vandlega hvort þið hafið fjarlægt allar brotahluta úr skurðarafurðunum. Ef svo er, er öruggara að henda skurðarafurðunum í rusl.

Hrvatski

Upozorenje o sigurnosti proizvoda

Upute za rukovanje

1. Korištenje: Pazite da pravilno i pažljivo rukujete noževima. Ovi noževi su namijenjeni za rezanje hrane. Ne koristite ih za rezanje kostiju ili smrznute hrane. Nikada ne koristite noževe za druge svrhe osim za kuhanje ili na

dasci za rezanje. Nije pogodno za: Vrlo kisele namirnice (npr. oguljeno voće, rajčice, kiseli krastavci, salatni preljevi) - Vrlo slane namirnice (npr. peciva, slani incuni, dimljeno meso).

2. Oštrenje: Redovito oštrite oštricu s brusnim kamenom kako biste osigurali optimalnu reznu moć.
3. Čišćenje: Ručno očistite nož toplom vodom i mekom spužvom. Odmah ga osušite kako biste spriječili stvaranje hrđe. Pripremite spužvu, neutralno sredstvo za čišćenje i dasku za rezanje. Nanesite malo sredstva za čišćenje na spužvu. Trljajte kuhinjski nož spužvom kako biste uklonili prljavštinu dok pritišćete nož na dasku za rezanje. Isperite prljavštinu i sredstvo za čišćenje s noža. Zatim temeljito obrišite vodu suhom krpom s noža. Ostavite nož da se prirodno osuši kako biste uklonili preostalu vodu. Čuvajte ga na manje vlažnom mjestu. Nikada nemojte koristiti perilicu posuđa, sušilo za posuđe ili drugi uređaj jer bi nož mogao biti oštećen.

Upozorenja

1. Opasnost od ozljeda: Oštrica je izuzetno oštra. Budite oprezni prilikom rezanja i držite prste dalje od oštrice. Nikada ne dodirujte oštricu.
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. Držite noževe dalje od izvora vatre.
3. Čuvanje: Čuvajte nož u bloku za noževe ili na magnetskom držaču za noževe kako biste zaštitili oštricu i izbjegli ozljede. Ako nož duže vrijeme ne koristite, pažljivo ga umotajte u novinski papir ili zaštitni premaz protiv hrđe. Čuvajte umotani nož na sigurnom i manje vlažnom mjestu.

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. Nikada ne ostavljajte nož u vodi ili vrućoj vodi. Inače, može doći do hrđe i/ili korozije drške. Ako se na nožu pojavi hrđa, nanesite malo sredstva za čišćenje kuhinje na spužvu i očistite nož spužvom ili ga izoštrite. Nikada nemojte koristiti čeličnu vunu ili tvrde predmete za čišćenje noža jer bi nož mogao biti oštećen.
3. Inspekcija: Nakon svake upotrebe pregledajte oštricu svog noža. Ako primijetite znakove oštećenja, nemojte više koristiti nož. Ako dođe do pucanja oštrice, pažljivo provjerite jeste li uklonili sve komadiće iz rezanog materijala. Ako je potrebno, sigurnije je odbaciti rezani materijal.

Norsk

Produkt sikkerhetsanvisning

Håndteringsanvisninger

1. Bruk: Pass på å håndtere knivene riktig og forsiktig. Disse knivene er ment for å kutte matvarer. Ikke bruk dem til å kutte bein eller frosne matvarer. Bruk aldri knivene til andre formål enn matlaging eller på et skjærebrett. Ikke egnet for: Svært syreholdige matvarer (f.eks. skrelte frukter, tomater, sure agurker, salatdressinger) - Svært saltede matvarer (f.eks. saltkringler, sild, saltet kjøtt).
2. Slipe: Slipe knivbladet jevnlig med en bryne for å sikre optimal skjæreytelse.
3. Rengjøring: Rengjør kniven for hånd med varmt vann og en myk svamp. Tørk den umiddelbart for å unngå rustdannelse. Forbered en svamp, et nøytralt rengjøringsmiddel og skjærebrettet ditt. Påfør litt rengjøringsmiddel på svampen. Gni kjøkkenkniven med svampen for å fjerne smuss mens du trykker kniven mot skjærebrettet. Skyll bort smuss og rengjøringsmiddel fra kniven. Tørk deretter kniven grundig med en tørr klut. La kniven tørke naturlig for å fjerne gjenværende vann. Oppbevar den på et mindre fuktig sted. Ikke bruk oppvaskmaskin, tørketrommel eller annet utstyr, da kniven kan bli skadet.

Advarsler

1. Fare for skader: Knivbladet er ekstremt skarpt. Vær forsiktig når du skjærer og hold fingrene unna bladet. Berør aldri skjærekanten på 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. Hold knivene unna varmekilder.
3. Oppbevaring: Oppbevar kniven i en knivblokk eller på en magnetisk knivholder for å beskytte bladet og unngå skader. Hvis du ikke bruker kniven på en stund, pakk den forsiktig inn i avisepapir eller en rustbeskyttende hylse. Oppbevar den innpakket kniven på et sikkert og mindre fuktig sted.

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. La aldri kniven ligge i surt eller salt smuss. Ikke la kniven ligge i vann eller varmt vann. Ellers kan det dannes rust og/eller korrosjon på håndtaket. Hvis det dannes rust på kniven, påfør litt kjøkkenrens på en svamp og rengjør kniven med

svampen eller slipe kniven. Bruk aldri stålull eller harde gjenstander til å rengjøre kniven, da kniven kan bli skadet.

3. Inspeksjon: Etter hver bruk, sjekk skjærekanten på kniven din. Ikke bruk kniven hvis den viser tegn til skade. Hvis det faktisk oppstår en brudd på skjærekanten, kontroller grundig om du har fjernet alle bruddstykker fra matvaren. Det kan være tryggere å kaste matvaren.

čeština

Bezpečnostní pokyny k výrobku

Pokyny k používání

1. Použití: Dbajte na správné a opatrné zacházení s noži. Tyto nože jsou určeny k řezání potravin. Nepoužívejte je k řezání kostí nebo zmražených potravin. Nikdy nepoužívejte nože k jiným účelům než k vaření nebo na prkénku. Nevhodné 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, abyste zajistili optimální řezný výkon.
3. Čištění: Ručně očistěte nůž teplou vodou a měkkým houbičkem. Okamžitě ho osušte, abyste zabránili tvorbě rezavění. Připravte si houbičku, neutrální čisticí prostředek a vaše prkénko. Nanesete trochu čisticího prostředku na houbičku. Očistěte svůj kuchyňský nůž houbičkou, abyste odstranili nečistoty, zatímco nůž tlačíte na prkénko. Opláchněte nečistoty a čisticí prostředek z nože. Poté důkladně setřete vodu suchým hadříkem z nože. Nechte nůž přirozeně vyschnout, abyste odstranili zbývající vodu. Uchovávejte ho na méně vlhkém místě. Nikdy nepoužívejte myčku na nádobí, sušičku nádobí nebo jiné zařízení. V opačném případě by mohl být nůž poškozen.

Varování

1. Nebezpečí zranění: Čepel je extrémně ostrá. Buďte při řezání opatrní a držte prsty mimo čepel. Nikdy nedotýkejte se řezné hrany čepele.
2. Nebezpečí lámání 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 lámání čepele. Držte nože daleko od jakéhokoli zdroje tepla.
3. Ukládání: Uchovávejte nůž v nožovém bloku nebo na magnetickém držáku nožů, abyste chránili čepel a zabránili zraněním. Pokud nůž delší dobu nepoužíváte, opatrně ho zabalte do novinového papíru nebo do ochranného obalu proti rezavění. Uchovávejte zabalný nůž na bezpečném a méně vlhkém místě.

Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Držte nože mimo dosah dětí, abyste zabránili zraněním.
2. Údržba čepele: Zabraňte kontaktu čepele s tvrdými povrchy a jinými kovovými předměty, abyste zabránili odštěpování. Nenechávejte nůž vystavený kyselým nebo slaným nečistotám. Nenechávejte nůž ve vodě nebo horké vodě. V opačném případě může dojít k rezavění a/nebo korozi rukojeti. Pokud se na noži vytvoří rez, naneste trochu kuchyňského čističe na houbičku a očistěte nůž houbičkou nebo broušením. Nikdy nepoužívejte ocelovou vlnu nebo tvrdé předměty k čištění nože, jinak by mohl být nůž poškozen.
3. Inspekce: Po každém použití zkontrolujte řez nůžky. Pokud nůž projevuje známky poškození, nepoužívejte ho. Pokud dojde k lámání čepele, pečlivě zkontrolujte, zda jste odstranili všechny úlomky z řeziva. Pokud je to nutné, je bezpečnější řezivo zlikvidovat.

Magyar

Termék biztonsági figyelmeztetés

Használati útmutató

1. Használat: Ügyeljen arra, hogy a késeket megfelelően és óvatosan kezelje. Ezeket a késeket élelmiszerek vágására tervezték. Ne használja őket csontok vagy fagyasztott élelmiszerek vágására. Soha ne használja a késeket más célra, mint főzésre vagy vágódeszkán. Nem alkalmas: Nagyon savas élelmiszerekre (pl. hámozott gyümölcsök, paradicsom, savanyú uborka, salátaöntetek) – Nagyon sós élelmiszerekre (pl. lángos, matjeshering, pácolt hús).
2. Élezés: Rendszeresen élezze meg a pengét élesítőkővel, hogy optimális vágási teljesítményt biztosítson.
3. Tisztítás: Kézzel tisztítsa meg a kést langyos vízzel és puha szivaccsal. Azonnal szárítsa meg, hogy elkerülje a rozsdásodást. Készítsen elő egy szivacsot, egy semleges tisztítószert és a vágódeszkáját. Vigyen fel egy kis tisztítószert a szivacsra. Dörzsölje át a konyhakést a szivaccsal, hogy eltávolítsa a szennyeződések, miközben a kést a vágódeszkára nyomja. Öblítse le a szennyeződést és a tisztítószert a képről. Ezután alaposan törölje le a vizet egy száraz ronggyal a képről. Hagyja, hogy a kés természetesen megszáradjon, hogy eltávolítsa a maradék vizet. Tárolja egy kevésbé nedves helyen. Sose használjon mosogatógépet, mosogatószáritót vagy más eszközt. Ellenkező esetben a kés megsérülhet.

Figyelmeztetések

1. Sérülésveszély: A penge rendkívül éles. Legyen óvatos a vágás során, és tartsa távol az ujjait a pengétől. Sose érintse meg a penge élét.

2. Penge törésveszély: Ezek a kések magas szén-tartalmú acélötvözetekből készülnek, és nagyon kemények. Rossz kezelés, például a penge hegyezése vagy elforgatása kés töréséhez vezethet. Tartsa távol a késeket minden tűzforrástól.
3. Tárolás: Tárolja a kést egy késtartóban vagy mágneses késtartón, hogy megvédje a pengét és elkerülje a sérüléseket. Ha hosszabb ideig nem használja a kést, óvatosan csomagolja be újságpapírba vagy rozsdamentes bevonatba. Tárolja az becsomagolt kést egy biztonságosabb és kevésbé nedves helyen.

Biztonsági figyelmeztetések

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 elkerülje a lepattanásokat. Sose hagyja a kést savas vagy sós szennyeződéssel. Ne hagyja a kést vízben vagy forró vízben. Ellenkező esetben rozsdás és/vagy a markolat korrodálódása keletkezhet. Ha rozsdás keletkezik a képen, vigyen fel egy kis konyhai tisztítószert egy szivacsra, és tisztítsa meg a kést a szivaccsal, vagy élezze meg a kést. Sose használjon acélgyapotot vagy kemény tárgyakat a kés tisztításához, mert a kés károsodhat.
3. Ellenőrzés: Minden használat után ellenőrizze a kés életét. Ne használja tovább a kést, ha sérülés jelei mutatkoznak. Ha valóban megtörténik a penge szélén egy törés, alaposan ellenőrizze, hogy eltávolította-e az összes töredéket a vágott anyagból. Szükség esetén biztonságosabb lehet a vágott anyagot eldobni.