

## **Herstellerinformationen**

Seki Kanetsugu Cutlery Co. Ltd. Nishimonzen-cho 7, 501-3837 Seki Japan - Gifu <http://www.sekikanetsugu.co.jp/> /

## **Verantwortliche Person**

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

## **Produktsicherheitshinweis**

### **Handhabungshinweise**

1. Verwendung: Diese Messer sind für das Schneiden von Lebensmitteln vorgesehen. Bitte verzichten Sie darauf, das Messer zum Schneiden von gefrorenen Produkten, Knochen oder zu harten Materialien zu verwenden. Nicht geeignet für: Sehr säurehaltige Lebensmittel (z.B. geschälte Früchte, Tomaten, saure Gurken, Salatsaucen) – Sehr salzhaltige Lebensmittel (z.B. Laugengebäck, Matjeshering, gepökeltes Fleisch).
2. Schärfen: Schärfen Sie die Klinge regelmäßig mit einem Wetzstein, um optimale Schneidleistung zu gewährleisten.
3. Reinigung: Reinigen Sie das Messer von Hand mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Trocknen Sie es sofort ab, um Rostbildung zu vermeiden. Bitte das Produkt nicht lange in Wasser einweichen. Verwenden Sie auch keine Spülmaschine.

### **Warnhinweise**

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

### **Sicherheitshinweise**

1. Kinder: Halten Sie die Messer von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.

2. Klingenpflege: Vermeiden Sie den Kontakt der Klinge mit harten Oberflächen und anderen Metallgegenständen, um Absplitterungen zu verhindern.
  3. Inspektion: Kontrollieren Sie nach jeder Verwendung die Schneide Ihres Messers. Verwenden Sie das Messer nicht mehr, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist. Sollte es tatsächlich einmal zu einem Ausbruch an der Schneide kommen, prüfen Sie gründlich, ob Sie alle Bruchstücke aus dem Schnittgut entfernen konnten. Ggf. ist es sicherer, das Schnittgut zu entsorgen.
- 

## English

### Product Safety Notice

#### Handling Instructions

1. Use: These knives are intended for cutting food. Please refrain from using the knife to cut frozen products, bones, or very hard materials. Not suitable for: Very acidic foods (e.g. peeled fruits, tomatoes, pickles, salad dressings) – Very salty foods (e.g. pretzels, pickled herring, cured meats).
2. Sharpening: Regularly sharpen the blade with a sharpening stone to ensure optimal cutting performance.
3. Cleaning: Clean the knife by hand with warm water and a soft sponge. Dry it immediately to prevent rust. Do not soak the product in water for a long time. Also, do not use a dishwasher.

#### Warning Instructions

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

#### Safety Instructions

1. Children: Keep knives away from children to prevent injuries.
2. Blade care: Avoid contact of the blade with hard surfaces and other metal objects to prevent chipping.
3. Inspection: Inspect the edge of your knife after each use. Do not use the knife if there are signs of damage. If there is actually a break on the

edge, thoroughly check if you have removed all the fragments from the cut material. If necessary, it may be safer to dispose of the cut material.

---

## **Français**

### **Avis de sécurité des produits**

#### **Instructions de manipulation**

1. Utilisation : Ces couteaux sont destinés à la découpe des aliments. Veuillez éviter d'utiliser le couteau pour couper des produits congelés, des os ou des matériaux trop durs. Non adapté pour : Aliments très acides (par exemple, fruits pelés, tomates, cornichons acides, sauces salades) - Aliments très salés (par exemple, produits de boulangerie au sel, harengs marinés, viandes salées).
2. Affûtage : Aiguiser régulièrement la lame avec une pierre à aiguiser pour garantir des performances de coupe optimales.
3. Nettoyage : Nettoyez le couteau à la main avec de l'eau tiède et une éponge douce. Séchez-le immédiatement pour éviter la formation de rouille. Ne laissez pas le produit tremper longtemps dans l'eau. N'utilisez pas non plus de lave-vaisselle.

#### **Avertissements**

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

#### **Consignes de sécurité**

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

## Nederlands

### Productveiligheidsinstructies

#### Gebruiksaanwijzingen

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

#### Waarschuwingen

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

#### Veiligheidsinstructies

1. Kinderen: Houd de messen buiten bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
2. Onderhoud van het lemmet: Vermijd contact van het lemmet met harde oppervlakken en andere metalen voorwerpen om afsplintering te voorkomen.
3. Inspectie: Controleer na elk gebruik de snede van uw mes. Gebruik het mes niet meer als er tekenen van beschadiging zijn. Als er daadwerkelijk een breuk in de snede optreedt, controleer dan 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: Questi coltelli sono destinati al taglio di alimenti. Si prega di evitare di utilizzare il coltello per tagliare prodotti surgelati, ossa o materiali troppo duri. Non adatto per: Alimenti molto acidi (ad es. frutta sbucciata, pomodori, cetrioli acidi, salse per insalata) - Alimenti molto salati (ad es. prodotti da forno salati, aringhe, carne 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 morbida. Asciugare immediatamente per evitare la formazione di ruggine. Si prega di non lasciare il prodotto a lungo in ammollo. Non utilizzare la lavastoviglie.

#### Avvertenze

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

#### Istruzioni di sicurezza

1. Bambini: Tenere i coltelli lontani dai bambini per evitare ferite.
2. Manutenzione della lama: Evitare il contatto della lama con superfici dure e altri oggetti metallici per evitare scheggiature.
3. Ispezione: Controllare la lama del coltello dopo ogni utilizzo. Non utilizzare il coltello se mostra segni di danni. Se si verifica effettivamente una rottura della 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 são destinadas ao corte de alimentos. Por favor, evite usar a faca para cortar produtos congelados, ossos ou materiais muito duros. Não adequado para: Alimentos muito ácidos (por exemplo, frutas descascadas, tomates, pepinos em conserva, molhos de salada) - Alimentos muito salgados (por exemplo, pão de pretzel, arenque, carne curada).
2. Afiação: Afiação da lâmina regularmente com uma pedra de amolar para garantir o desempenho de corte ideal.
3. Limpeza: Limpe a faca à mão com água morna e uma esponja macia. Seque imediatamente para evitar a formação de ferrugem. Por favor, não deixe o produto de molho na água por muito tempo. Não use máquina de lavar louça.

#### Avisos

1. Perigo de ferimentos: A lâmina é extremamente afiada. Tenha cuidado ao cortar e mantenha os dedos longe da lâmina.
2. Perigo de quebra da lâmina: Estas facas são feitas de ligas de aço de alto teor de carbono e são muito duras. Manuseio inadequado, como alavancar ou torcer a lâmina, pode levar à 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.
  2. Manutenção da lâmina: Evite o contato da lâmina com superfícies duras e outros objetos de metal para evitar lascas.
  3. Inspeção: Verifique a lâmina da sua faca após cada utilização. Não use a faca se apresentar sinais de danos. Se houver realmente uma quebra na lâmina, verifique cuidadosamente se removeu todos os fragmentos do alimento cortado. Se necessário, é mais seguro descartar o alimento cortado.
-

# Lëtzebuergesch

## Produktsécherheets-Hinweis

### Handhabungshinweiser

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

### Warnhinweiser

1. Verletzungsgeféier: D'Kling ass extrem scharf. Géi beim Schneiden vorsechtig vir an halt deng Fanger vun der Kling fern.
2. Klängenbruchgeféier: Dës Messer sinn aus hochkohlenstoffhaltige Stahllegierungen an ganz hart. Ongeschéckte Handhabung, wéi Hebeln oder Verdrehen vun der Kling, kann zu Klängenbréchen féieren.
3. Ufank: Bewar d'Messer an engem Messerblock oder un engem magnetesche Messerhalter, fir d'Kling ze schützen an Verletzungen ze vermeiden.

### Sécherheets-Hinweiser

1. Kanner: Hal fir Kanner d'Messer ewech, fir Verletzungen ze vermeiden.
2. Klängenpflege: Vermeid den Kontakt vun der Kling mat harte Flächen an anere Metallgegenstände, fir Absplitterungen ze verhënneren.
3. Inspektioun: Kontrolléier no jiddwer Benotzung d'Schneid vun dem Messer. Benotz d'Messer net méi, wann et Anzeichen vu Schueden weist. Sollt et effektiv zu engem Ausbruch un der Schneid kommen, prüf gründlech, ob all Bruchstécker aus dem Schnittgut entfäernt konnten. Eventuell ass et sécherer, d'Schnittgut ze entsuergeren.

# Suomalainen

## Tuoteturvallisuusohje

### Käyttöohjeet

1. Käyttö: Nämä veitset on tarkoitettu elintarvikkeiden leikkaamiseen. Älä käytä veistä jäisten tuotteiden, luiden tai liian kovien materiaalien leikkaamiseen. Ei sovellu: Erittäin hapokkaat elintarvikkeet (esim. kuoritut hedelmät, tomaatit, hapankaalit, salaatikastikkeet) – Erittäin suolaiset elintarvikkeet (esim. suolaiset leivonnaiset, silli, suolaliha).
2. Teroitus: Teroita terä säännöllisesti teroitus- tai hiomakivellä optimaalisen leikkaustehon varmistamiseksi.
3. Puhdistus: Pese veitsi käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Kuivaa se heti, jotta ruostumisen muodostuminen estyy. Älä liota tuotetta pitkään vedessä. Älä myöskään käytä astianpesukonetta.

### Varoitukset

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

### Turvallisuusohjeet

1. Lapset: Pidä veitset poissa lasten ulottuvilta välttääksesi loukkaantumisasia.
2. Terän hoito: Vältä terän kosketusta koviin pintoihin ja muihin metalliesineisiin, jotta lohkeamia ei synny.
3. Tarkastus: Tarkista jokaisen käytön jälkeen veitsen leikkaava osa. Älä käytä veistä enää, jos siinä on vaurioita. Mikäli terässä todella on murtuma, tarkista huolellisesti, että olet poistanut kaikki murtuneet osat leikattavasta materiaalista. Tarvittaessa on turvallisempaa hävittää leikatava materiaali.



## Dansk

### Produkt sikkerhedsadvarsel

#### Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Disse knive er beregnet til at skære fødevarer. Undlad venligst at bruge kniven til at skære frosne produkter, ben eller for hårde materialer. Ikke egnet til: Meget syreholdige fødevarer (f.eks. skrællede frugter, tomater, sure agurker, salatdressinger) - Meget saltede fødevarer (f.eks. saltkringler, sild, saltet kød).
2. Skarphed: Skarp klingen regelmæssigt med en slibesten for at sikre optimal skæreevne.
3. Rengøring: Rengør kniven i hånden med varmt vand og en blød svamp. Tør den straks af for at undgå rustdannelse. Undgå at lægge produktet i vand i længere tid. Brug heller ikke opvaskemaskine.

#### Advarsler

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

#### Sikkerhedsinstruktioner

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

## Eesti keel

### Tooteohutusala teave

#### Käsitlemise juhised

1. Kasutamine: Need noad on mõeldud toiduainete lõikamiseks. Palun ärge kasutage nuga külmutatud toodete, luude või liiga kõvade materjalide lõikamiseks. Ei sobi väga happeliste toiduainete jaoks (nt kooritud puuviljad, tomatid, hapud kurgid, salatikastmed) - väga soolaste toiduainete jaoks (nt soolakringlid, matjesheeringas, soolatud liha).
2. Teritamine: Teritage tera regulaarselt terituskiviga, et tagada optimaalne lõikamisvõime.
3. Puhastamine: Puhastage nuga käsitsi sooja veega ja pehme käsna. Kuivatage kohe, et vältida rooste teket. Palun ärge leotage toodet pikka aega vees. Ärge kasutage ka nõudepesumasinat.

#### Hoiatused

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

#### Ohutusjuhised

1. Lapsed: Hoidke noad lastest eemal, et vältida vigastusi.
2. Tera hooldus: Vältige tera kokkupuudet kõva pinnaga ja teiste metallist esemetega, et vältida murenemist.
3. Kontroll: Kontrollige pärast iga kasutamist noa lõikeosa. Ärge kasutage nuga, kui see on kahjustatud. Kui tera lõikeosas on tõesti mõni mõra, kontrollige hoolikalt, kas olete suutnud eemaldada kõik killud lõigatud toidust. Vajadusel on ohutum visata lõigatud toit minema.

## Svenska

### Produktsäkerhetsanvisning

#### Hanteringsanvisningar

1. Användning: Dessa knivar är avsedda för att skära livsmedel. Undvik att använda kniven för att skära frysta produkter, ben eller för hårda mate-

rial. Ej lämplig för: Mycket syrahaltiga livsmedel (t.ex. skalade frukter, tomater, sura gurkor, salladsdressningar) – Mycket saltiga livsmedel (t.ex. saltgebäck, matjessill, inlagt kött).

2. Slipning: Slipa knivbladet regelbundet med en brynstål för att säkerställa optimal skärprestanda.
3. Rengöring: Rengör kniven för hand med varmt vatten och en mjuk svamp. Torka den genast för att undvika rostbildning. Låt inte produkten ligga länge i vatten. Använd inte heller diskmaskin.

## Varningsanvisningar

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

## Säkerhetsanvisningar

1. Barn: Håll knivarna utom räckhåll för barn för att undvika skador.
2. Skötsel av bladet: Undvik att knivbladet kommer i kontakt med hårda ytor och andra metallföremål för att förhindra avskavningar.
3. Inspektion: Kontrollera knivens egg efter varje användning. Använd inte kniven om den visar tecken på skador. Om det faktiskt uppstår en brytning på eggan, kontrollera noggrant att du har tagit bort alla fragment från det skurna materialet. Om nödvändigt är det säkrare att kassera det skurna materialet.

## Gaeilge

### Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

#### Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Tá na scian seo deartha le haghaidh gearradh bia. Ná bain úsáid as an scian chun táirgí reoite, cnámha nó ábhair róchrúa a ghearradh. Níl sé oiriúnach do: Bia an-ghlas (m.sh. torthaí cáilithe, trátaí, piocáil salainn, sosáí salata) - Bia an-iasc (m.sh. aráin lúcach, herring Matjes, feoil salachta).
2. Géara: Géaraigh an lámhleabhar go rialta le cloch géara chun feidhmíocht gearrtha is fearr a chinntiú.
3. Glanadh: Glan an scian le lámh agus uisce te agus spúinse bog. Sábháiligh é láithreach chun rústa a sheachaint. Ná cuir an táirge i bhfad sa t-uisce.

Ná bain úsáid as an níochnán.

## Rabhadh

1. Géarú: Tá an lámhleabhar an-ghearr. Bí cúramach agus coinnigh do mhéara ón lámhleabhar.
2. Géarú na lámha: Tá na scian seo déanta as alúmanaim stáil ardcharbóin agus an-dorcha. D'fhéadfadh mí-úsáid, cosúil le lámhach nó casadh an lámhleabhair, dul i bhfeidhm ar bhriseadh na scian.
3. Stóráil: Coimeád an lámhleabhar i mbloc scian nó ar chomhartha scian maignéadach chun an lámhleabhar a chosaint agus gortú a sheachaint.

## Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na scian ó na leanaí chun gortú a sheachaint.
  2. Cúram na scian: Smaoinigh ar an teagmháil idir an lámhleabhar agus dromchlaí crua eile chun splancanna a sheachaint.
  3. Scrúdú: Scrúdaigh an lámhleabhar tar éis gach úsáid. Ná bain úsáid as an lámhleabhar más rud é go bhfuil comharthaí damáiste air. Má tharlaíonn briseadh ar an lámhleabhar, scrúdaigh go cúramach an bhfuil tú tar éis na píosaí briste a bhaint amach as an táirge. B'fhéidir go mbeadh sé níos sábháilte an táirge a scrios.
- 

## Íslenskur

### Vörumerkingar um öryggi vöru

#### Leiðbeiningar um meðhöndlun

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

#### Varnarmerkingar

1. Hætta á meiðslum: Eggurinn er mjög skarpur. Farðu varlega við að skera og varðveitðu fingur þína frá egnum.

2. Hætta á broti á egg: Þessir hnífarnir eru úr hákolefnishaldri stállegeringum og mjög harðir. Ólögmæt meðhöndlun, eins og að lyfta eða snúa eggnum, getur leitt til brota á eggjunum.
3. Geymsla: Geymið hnífinn í hnífablokk eða á seguljárnshnífahaldara til að vernda eggjunni og koma í veg fyrir meiðslum.

## Öryggisatriði

1. Börn: Haltu hnífana í burtu frá börnum til að koma í veg fyrir meiðslum.
2. Umhirða eggja: Forðastu snertingu eggjarinnar við harðar yfirborði og önnur málmhluti til að koma í veg fyrir að eggjarnar brotna.
3. Eftirlit: Skoðaðu eggjuna á hnífnum þínum eftir hverja notkun. Notaðu ekki hnífinn meira ef það eru merki um skaða. Ef það kemur í raun til brota á eggjunum, athugaðu vandlega hvort þú hafir fjarlægt allar brotahluti úr skurðarvörum. Ef þörf er á, er öruggara að henda skurðarvörum.

## Hrvatski

### Upozorenje o sigurnosti proizvoda

#### Upute za rukovanje

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

#### Upozorenja

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

#### Sigurnosne upute

1. Djeca: Držite noževe dalje od djece kako biste izbjegli ozljede.

2. Održavanje oštrice: Izbjegavajte kontakt oštrice s tvrdim površinama i drugim metalnim predmetima kako biste spriječili pucanje.
3. Inspekcija: Nakon svake uporabe provjerite oštricu svog noža. Nemojte više koristiti nož ako pokazuje znakove oštećenja. Ako dođe do pucanja na oštrici, pažljivo provjerite jeste li uspjeli ukloniti sve komadiće iz rezanog materijala. Ako je potrebno, sigurnije je odbaciti rezani materijal.

## Norsk

### Produkttrygghetsanvisning

#### Bruksanvisning

1. Bruk: Disse knivene er ment for å kutte matvarer. Vennligst unngå å bruke kniven til å kutte frosne produkter, bein eller for harde materialer. Ikke egnet for: Svært syreholdige matvarer (f.eks. skrelte frukter, tomater, sure agurker, salatdressinger) - Svært saltede matvarer (f.eks. saltkringler, sursild, saltet kjøtt).
2. Skarphet: Skarp 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. Vennligst ikke la produktet ligge lenge i vann. Ikke bruk oppvaskmaskin.

#### Advarsler

1. Fare for skader: Knivbladet er ekstremt skarpt. Vær forsiktig når du kutter og hold fingrene unna bladet.
2. Fare for knusning av bladet: Disse knivene er laget av høykarbonholdige stål-legeringer og er veldig harde. Feilaktig bruk, som å vippe eller vri på bladet, kan føre til knusning av bladet.
3. Oppbevaring: Oppbevar kniven i en knivblokk eller på en magnetisk knivholder for å beskytte bladet og unngå skader.

#### Sikkerhetsanvisninger

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

## čeština

### Upozornění na bezpečnost výrobku

#### Pokyny k použití

1. Použití: Tyto nože jsou určeny k řezání potravin. Prosím, nedoporučujeme používat nůž k řezání zmražených produktů, kostí nebo příliš tvrdých materiálů. Není vhodné pro: Velmi kyselé potraviny (např. oloupané ovoce, rajčata, kyselé okurky, salátové zálivky) - Velmi slané potraviny (např. slané pečivo, matjes sled, uzené maso).
2. Broušení: Pravidelně broušte čepel nože brouskem, abyste zajistili optimální řezný výkon.
3. Čištění: Ručně očistěte nůž teplou vodou a měkkým houbičkem. Okamžitě ho osušte, abyste zabránili tvorbě rezavění. Nenechávejte výrobek dlouho namočený ve vodě. Nepoužívejte ani myčku na nádobí.

#### Varování

1. Nebezpečí poranění: Čepel je extrémně ostrá. Při řezání postupujte opatrně a držte prsty mimo čepel.
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.
3. Ukládání: Uchovávejte nůž v nožovém bloku nebo na magnetickém držáku nožů, abyste chránili čepel a zabránili zranění.

#### Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Držte nože mimo dosah dětí, abyste zabránili zranění.
2. Údržba čepele: Zabraňte kontaktu čepele s tvrdými povrchy a jinými kovovými předměty, abyste zabránili odštěpování.
3. Inspekce: Po každém použití zkontrolujte ostří nože. Pokud má nůž známky poškození, nepoužívejte ho. Pokud dojde k lámání čepele, pečlivě zkontrolujte, zda jste odstranili všechny úlomky z řeziva. V případě potřeby je bezpečnější řezivo zlikvidovat.

## Magyar

### Termék biztonsági figyelmeztetés

#### Használati útmutató

1. Felhasználás: Ezek a kések élelmiszerek vágására szolgálnak. Kérjük, ne használja a kész fagyasztott termékek, csontok vagy túl kemény anyagok

vágására. Nem alkalmas: Nagyon savas élelmiszerek (pl. hámozott gyümölcsök, paradicsom, savanyú uborka, salátaöntetek) – Nagyon sós élelmiszerek (pl. lángos, matjeshering, pácolt hús).

2. Élesítés: Rendszeresen élezze meg a pengét élesítőkővel, hogy optimális vágási teljesítményt biztosítson.
3. Tisztítás: Mossa el a kést kézzel meleg vízzel és puha szivaccsal. Azonnal szárítsa meg, hogy elkerülje a rozsdásodást. Kérjük, ne áztassa hosszú ideig vízben a terméket. Ne használjon mosogatógépet.

### **Figyelmeztetések**

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

### **Biztonsági útmutató**

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