Herstellerinformationen

Jikko Co. Ltd Nishikinochonishi 1-1-9, 590-0931 Sakai-shi Japan - Osaka www.jikko.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). Bitte überprüfen Sie die Lockerheit des Griffs vor der Verwendung, da der Griff sonst herausfallen könnte.
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.

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. Do not use them for cutting bones or frozen foods. Not suitable for: Very acidic foods (e.g. peeled fruits, tomatoes, pickles, salad dressings) - Very salty foods (e.g. pretzels, pickled herring, cured meats). Please check the tightness of the handle before use, as the handle could otherwise come loose.
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.

Warning Instructions

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

Safety Instructions

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

thoroughly check if you have removed all fragments from the food. If necessary, it is safer to dispose of the food.

Français

Avis de sécurité des produits

Instructions de manipulation

1. Utilisation : Ces couteaux sont destinés à la découpe 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 au levain, hareng matjes, viandes salées). Veuillez vérifier la solidité de la poignée avant utilisation, car sinon la poignée pourrait se détacher.
2. Affûtage : Aiguisez 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.

Avertissements

1. Risque de blessure : La lame est extrêmement tranchante. Manipulez-la avec précaution lors de la découpe et gardez vos doigts loin de la lame.
2. Risque de casse 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 cassures de lame.
3. Stockage : Conservez le couteau dans un bloc à couteaux ou sur un support magnétique pour protéger la lame et éviter les blessures.

Consignes de sécurité

1. Enfants : Gardez les couteaux hors de la portée des enfants pour éviter les blessures.
2. Entretien de la lame : Évitez tout contact de la lame avec des surfaces dures et d'autres objets métalliques pour éviter les éclats.
3. Inspection : Contrôlez la 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 la coupe si nécessaire.

Nederlands

Veiligheidsinstructies voor producten

Gebruiksinstructies

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). Controleer de stevigheid van het handvat voor gebruik, anders kan het handvat losraken.
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.

Waarschuwingen

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

Veiligheidsinstructies

1. Kinderen: Houd de messen buiten bereik van kinderen om verwondingen te voorkomen.
2. Onderhoud van het lemmet: Vermijd contact van het lemmet met harde oppervlakken en andere metalen voorwerpen om afsplintering te voorkomen.
3. Inspectie: Controleer na elk gebruik de snede van uw mes. Gebruik het mes niet meer als er tekenen van beschadiging zijn. Als er daadwerkelijk een breuk in de snede optreedt, controleer dan grondig of u alle fragmenten uit het snijwerk hebt kunnen verwijderen. Het kan veiliger zijn om het snijwerk weg te gooien.

Italiano

Avviso sulla sicurezza del prodotto

Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: Questi coltelli sono destinati al taglio di alimenti. Non utilizzarli per tagliare ossa o alimenti surgelati. Non adatti per: Alimenti molto acidi (ad esempio frutta sbucciata, pomodori, cetrioli sottaceto, salse per insalata) - Alimenti molto salati (ad esempio prodotti da forno salati, aringhe, carne salata). Si prega di verificare la solidità del manico prima dell'uso, altrimenti potrebbe staccarsi.
2. Affilatura: Affilate regolarmente la lama con una pietra per affilare per garantire prestazioni di taglio ottimali.
3. Pulizia: Pulire il coltello a mano con acqua calda e una spugna morbida. Asciugare immediatamente per evitare la formazione di ruggine.

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 in leghe di acciaio ad alto tenore di carbonio e 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.
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 uso. Non utilizzare il coltello se mostra segni di danni. Se si verifica effettivamente una rottura della lama, verificare attentamente di aver rimosso tutti i frammenti dal cibo tagliato. Se necessario, è più sicuro eliminare il cibo tagliato.

Português

Aviso de segurança do produto

Instruções de manuseio

1. Utilização: Estas facas destinam-se ao corte de alimentos. 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). Verifique a firmeza do cabo antes de utilizar, pois o cabo pode soltar-se.
2. Afiar: Afiar a lâmina regularmente com uma pedra de amolar para garantir um desempenho de corte ótimo.
3. Limpeza: Limpe a faca à mão com água morna e uma esponja macia. Seque imediatamente para evitar a formação de ferrugem.

Avisos

1. Perigo de ferimentos: A lâmina é extremamente afiada. Tenha cuidado ao cortar e mantenha os dedos afastados da lâmina.
2. Perigo de quebra da lâmina: Estas facas são feitas de ligas de aço de alto teor de carbono e são muito duras. Uma manipulação inadequada, como alavancar ou torcer a lâmina, pode resultar em quebra da lâmina.
3. Armazenamento: Guarde a faca num bloco de facas ou num suporte magnético para facas para proteger a lâmina e evitar ferimentos.

Instruções de segurança

1. Crianças: Mantenha as facas fora do alcance das crianças para evitar ferimentos.
2. Manutenção da lâmina: Evite o contato da lâmina com superfícies duras e outros objetos de metal para evitar lascas.
3. Inspeção: Verifique a lâmina da sua faca após cada utilização. Se apresentar sinais de danos, não a utilize mais. Se ocorrer realmente uma quebra na lâmina, verifique cuidadosamente se removeu todos os fragmentos do alimento cortado. Se necessário, é mais seguro descartar o alimento cortado.

Lëtzebuergesch

Produktsécherheets-Hinweis

Handhabungshinweiser

1. Verwendung: Dës Messer sinn fir d'Schneiden vu Liewensmëttel geduecht. Benotzt se net fir d'Schneiden 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, gepökeltes Fleesch). Iwwerpréift w.e.g. d'Lockerheet vum Handgrëff virun der Benotzung, well de Grëff anescht erausfallen kéint.
2. Schärfen: Schäerft d'Kling regelméisseg mat engem Wetzsteen, fir optimal Schneidleeschtung ze garanteieren.

3. Reiwegung: Reiwt d'Messer mat der Hand mat waarmem Waasser an engem douce Schwamm. Dréit et direkt of, fir Rost ze vermeiden.

Warnhinweiser

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

Sécherheets-Hinweiser

1. Kanner: Hält d'Messer vun de Kanner ewech, fir Verletzungen ze vermeiden.
2. Klingenpflege: Vermeidt de Kontakt vun der Kling mat harte Flächen an anere Metallgegenständer, fir Absplitterungen ze verhënneren.
3. Inspektioun: Kontrolléiert no jidder Benotzung d'Schneid vun ärem Messer. Benotzt d'Messer net méi, wann et Anzeichen vu Schueden weist. Falls et effektiv zu engem Ausbruch un der Schneid kënnt, iwwerpréift gründlech, ob Dir all Bruchstécker aus dem Schnittgut eraus huet kënnen. Eventuell ass et sécherer, d'Schnittgut ze entsuergen.

Suomalainen

Tuoteturvallisuusohje

Käyttöohjeet

1. Käyttö: Nämä veitset on tarkoitettu elintarvikkeiden leikkaamiseen. Älä käytä niitä luun tai pakastettujen elintarvikkeiden leikkaamiseen. Ei sovellu: Erittäin happamille elintarvikkeille (esim. kuoritut hedelmät, tomaatit, hapankaalit, salaatinkastikkeet) – Erittäin suolaisille elintarvikkeille (esim. suolaiset leivonnaiset, silli, suolaliha). Tarkista kahvan tiukkuus ennen käyttöä, jotta kahva ei irtoa.
2. Teroitus: Terota terä säännöllisesti teroitus kivellä, jotta optimaalinen leikkausteho säilyy.
3. Puhdistus: Pese veitsi käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Kuivaa heti, jotta ruostumisen estyy.

Varoitukset

1. Loukkaantumisvaara: Terä on erittäin terävä. Ole varovainen leikatessasi ja pidä sormesi erossa terästä.

2. Terän murtumisvaara: Nämä veitset on valmistettu korkeahiiliteräksestä ja ovat erittäin kovia. Väärä käyttö, kuten vipuaminen tai terän vääntäminen, voi johtaa terän murtumiseen.
3. Säilytys: Säilytä veitsi veitsitelineessä tai magneettisessa veitsitelineessä suojataksesi terää ja välttääksesi loukkaantumisia.

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.
3. Tarkastus: Tarkista veitsen terä jokaisen käytön jälkeen. 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 leikattava materiaali.

Dansk

Produkt sikkerhedsadvarsel

Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Disse knive er beregnet til at skære fødevarer. Brug dem ikke til at skære ben eller frosne fødevarer. Ikke egnet til: Meget syreholdige fødevarer (f.eks. skrællede frugter, tomater, sure agurker, salatdressinger) - Meget saltede fødevarer (f.eks. saltkringler, sild, saltet kød). Kontroller håndtagets fasthed inden brug, da håndtaget ellers kan falde af.
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.

Advarsler

1. Fare for skader: Klingen er ekstremt skarp. Vær forsigtig ved skæring og hold fingrene væk fra klingen.
2. Fare for klingebrud: Disse knive er lavet af højkulstofholdige stål legeringer og er meget hårde. Forkert håndtering, som at vippe eller vride klingen, kan føre til klingebrud.
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 afskalning.
3. Inspektion: Kontroller klingens skarphed efter hver brug. 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

Tooteohutusjuhend

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, matjesheeringas, soolatud liha). Palun kontrollige käepideme tihedust enne kasutamist, et vältida käepideme väljalangemist.
2. Teritamine: Teritage tera regulaarselt terituskiviga, et tagada optimaalne lõikamisvõime.
3. Puhastamine: Puhastage nuga käsitsi sooja veega ja pehme käsnaga. Kuivatage kohe, et vältida rooste teket.

Hoiatused

1. Vigastusoht: Tera on äärmiselt terav. Olge lõikamisel ettevaatlik ja hoidke oma sõrmed terast eemal.
2. Tera murdumisoht: 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 kõvade pindade ja teiste metall esemetega, et vältida murenemist.
3. Kontroll: Kontrollige pärast iga kasutuskorda noa tera. Ärge kasutage nuga, kui see on kahjustatud. Kui teral on tõesti tekkinud murd, kontrollige hoolikalt, kas olete kõik tükid lõikeainest eemaldanud. Vajadusel on ohutum lõikeaine ära visata.

Svenska

Produkt säkerhetsanvisning

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, inlagt kött). Kontrollera handtagets stabilitet innan användning, eftersom handtaget annars kan lossna.
2. Slipning: Slipa knivbladet regelbundet med en brynstål för optimal skärprestanda.
3. Rengöring: Rengör kniven för hand med varmt vatten och en mjuk svamp. Torka genast för att undvika rostbildning.

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 úsáid iad chun cnámh nó bia reoite a ghearradh. Ní oiriúnach do: Bia an-ghlas

(m.sh. torthaí scoite, trátaí, piocáilte, sósanna sailéid) - Bia an-iascaigh (m.sh. arán lúcach, herring Matjes, feoil póclaithe). Seiceáil an caidreamh sa ghreim sula n-úsáidfear é, mar d'fhéadfadh an greim titim amach.
2. Géara: Géaraigh an scian go rialta le cloch géara, chun feidhmíocht gearrtha den scoth a chinntiú.
3. Glanadh: Glan an scian le lámh le huisce te agus spúinse bog. Sábháiligh é láithreach chun frith-ruaig a sheachaint.

Rabhaidh

1. Géarú: Tá an lámhán an-fhéar. Bí cúramach agus coinnigh do mhéara ón lámhán.
2. Géarú na lámhán: Tá na scian déanta as alúmanaim stáil ardcharbóin agus an-chrua. D'fhéadfadh mí-úsáid, cosúlachtaí mar chur isteach nó casadh an lámháin, dul i ngleic le géarú na lámhán.
3. Stóráil: Coimeád an scian i mbloc scian nó ar chomhartha scian mheagneach chun an lámhán a chosaint agus leigheas a sheachaint.

Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na scian ó na leanaí chun leigheas a sheachaint.
2. Cúram na lámhán: Srian an lámh le dromchlaí crua agus ábhair mheáin eile chun splancanna a sheachaint.
3. Scrúdú: Scrúdaigh an lámhán tar éis gach úsáide an gearrtha. Ná bain úsáid as an scian más rud é go bhfuil comharthaí damáiste air. Má tharlaíonn briseadh ar an gceann gearrtha, scrúdaigh go cúramach an bhfuil tú tar éis gach píosa briste a bhaint amach as an mbia gearrtha. B'fhéidir go mbeadh sé níos sábháilte an t-ábhar gearrtha a scrios.

íslenskur

Vörumerkingar um öryggi vöru

Leiðbeiningar um notkun

1. Notkun: Þessi hnífarnir eru ætlaðir til að skera mat. Notið þá ekki til að skera bein eða frosin matvæli. Óhentug fyrir: Mjög súr matvæli (t.d. skræld ávexti, tómatar, súrar gúrkur, salatsoð) – Mjög salt matvæli (t.d. laugabrauð, matjeshering, reykt kjöt). Athugið að leysanleiki handfangsins áður en notað er, þar sem handfangið gæti annars losnað.
2. Sliðrun: Sliðrið egginn reglulega með sliðstein til að tryggja bestu skerðarafköst.
3. Hreinsun: Hreinsið hnífinn með hendi með hlýju vatni og mjúkum svampi. Þurrkið hann strax til að koma í veg fyrir rostmyndun.

Varnarmerkingar

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

Öryggisvörn

1. Börn: Haltu hnífana í burtu frá börnum til að koma í veg fyrir meiðslum.
2. Umhirða eggja: Komdu í veg fyrir snertingu eggjarinnar við harðar yfirborði og aðra málmhluti til að koma í veg fyrir brot.
3. Skoðun: Skoðið eggjuna á hnífnum eftir hverja notkun. Notið ekki hnífinn meira ef hann sýnir merki um skaða. Ef það kemur í raun til brota á eggjunum, athugið vandlega hvort þið hafið fjarlægt allar brotahluti úr skurðarafli. Ef það er nauðsynlegt, er öruggara að henda skurðarafli.

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 s lužinom, matjes skuša, dimljeno meso). Molimo provjerite čvrstoću ručke prije uporabe, jer bi inače ručka mogla ispasti.
2. Oštrina: Redovito naoštrite oštricu s brusnim kamenom kako biste osigurali optimalnu reznu moć.
3. Čišćenje: Ručno operite nož toplom vodom i mekom spužvom. Odmah ga osušite kako biste spriječili stvaranje hrđe.

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 visokokarbonatnih čeličnih legura 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 noževa kako biste zaštitili oštricu i izbjegli ozljede.

Sigurnosne upute

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

Norsk

Produkt sikkerhetsadvarsel

Håndteringsinstruksjoner

1. Bruk: Disse knivene er ment for å kutte matvarer. 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, sild, saltet kjøtt). Vennligst sjekk håndtaket for løshet før bruk, da håndtaket ellers kan falle av.
2. Slibing: 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.

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. Feil håndtering, som å vippe eller vri på bladet, kan føre til knusning av bladet.
3. Oppbevaring: Oppbevar kniven i en knivblokk eller på en magnetisk knivholder for å beskytte bladet og unngå skader.

Sikkerhetsinstruksjoner

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

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). Před použitím zkontrolujte pevnost rukojeti, aby se rukojeť nevypadla.
2. Broušení: Pravidelně brousťe čepel brouskem, abyste zajistili optimální řezný výkon.
3. Čištění: Ručně očistěte nůž teplou vodou a měkkým houbičkem. Okamžitě ho osušte, abyste zabránili tvorbě rezavých skvrn.

Varování

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

Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Držte nože mimo dosah dětí, abyste zabránili zraněním.
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 prasknutí čepele, pečlivě zkontrolujte, zda jste odstranili všechny úlomky z řeziva. V případě potřeby je bezpečnější řezivo zlikvidovat.

Magyar

Termék biztonsági figyelmeztetés

Használati útmutató

1. Használat: Ezek a kések élelmiszerek vágására szolgálnak. Ne használja őket csontok vagy fagyasztott élelmiszerek vágására. Nem alkalmas: Nagyon savas élelmiszerekre (pl. hámozott gyümölcsök, paradicsom, savanyú uborka, salátaöntetek) – Nagyon sós élelmiszerekre (pl. lángos, matjeshering, pácolt hús). Kérjük, ellenőrizze a fogantyú szorosságát használat előtt, mert különben a fogantyú kieshet.
2. Élezés: Rendszeresen élezze meg a pengét élesítőkővel, hogy optimális vágóteljesítményt biztosítson.
3. Tisztítás: Kézzel tisztítsa meg a kést meleg vízzel és puha szivaccsal. Azonnal szárítsa meg, hogy elkerülje a rozsdásodást.

Figyelmeztetések

1. Sérülésveszély: A penge rendkívül éles. Legyen óvatos a vágás során, és tartsa távol az ujjait a pengétől.
2. Penge törésveszély: Ezek a kések magas szén-tartalmú acélötvözetekből készülnek, és nagyon kemények. Rossz kezelés, például a penge hegyezése vagy elforgatása kés töréséhez vezethet.
3. Tárolás: Tárolja a kést egy késtartóban vagy mágneses késtartóban, 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 lepattanást.
3. Ellenőrzés: Minden használat után ellenőrizze a kése élét. Ne használja a kést tovább, ha sérülésnyomokat észlel. Ha valóban megtörténik egy sérülés a pengén, alaposan ellenőrizze, hogy eltávolította-e az összes töredéket a vágott anyagból. Szükség esetén biztonságosabb lehet az anyagot eldobni.