

Herstellerinformationen

Aoki Hamono Seisakusho Co. Ltd. Zaimoku-ChoNishi 1-2-28, 590-0941 Sakai-Shi
Japan - Osaka www.aoki-hamono.co.jp /

Verantwortliche Person

ORYOKI, workID Gesellschaft für Communication & Marketing mbH Schäfer-
steig 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)
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. Klingepflege: 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)
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 Labels

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 prying 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 cut material. If necessary, it is safer to dispose of the cut material.
-

Français

Avis de sécurité des produits

Instructions de manipulation

1. Utilisation : Ces couteaux sont destinés à la coupe des aliments. Ne les utilisez pas pour couper des os ou des aliments congelés. Non adapté pour : Aliments très acides (par exemple, fruits pelés, tomates, cornichons acides, sauces salades) - Aliments très salés (par exemple, pains à la lie, harengs marinés, 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 chaude 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 coupe 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 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 les aliments coupés le cas échéant.

Nederlands

Veiligheidsinstructies voor het product

Gebruiksaanwijzingen

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

Waarschuwingen

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

Veiligheidsinstructies

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

Italiano

Avviso sulla sicurezza del prodotto

Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: Questi coltelli sono destinati al taglio di alimenti. Non utilizzarli per tagliare ossa o alimenti surgelati. Non adatti per: Alimenti molto acidi

(ad es. frutta sbucciata, pomodori, cetrioli sottaceto, salse per insalata) -
Alimenti molto salati (ad es. prodotti da forno salati, aringhe, carne in
salamoia)

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 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 contenuto di carbonio e sono molto duri. Un uso improprio, come leva o torsione della lama, può causare la rottura della lama.
3. **Conservazione:** Conservare il coltello in un blocco coltelli o su un supporto magnetico per coltelli per proteggere la lama e evitare ferite.

Istruzioni di sicurezza

1. **Bambini:** Tenere i coltelli lontani dai bambini per evitare ferite.
2. **Manutenzione della lama:** Evitare il contatto della lama con superfici dure e altri oggetti metallici per evitare scheggiature.
3. **Ispezione:** Controllare la lama del coltello dopo ogni utilizzo. Non utilizzare il coltello se mostra segni di danneggiamento. Se si verifica effettivamente una rottura sulla lama, controllare attentamente se tutti i frammenti sono stati rimossi dal cibo tagliato. Se necessario, è più sicuro eliminare il cibo tagliato.

Português

Aviso de segurança do produto

Instruções de manuseio

1. **Utilização:** Estas facas destinam-se ao corte de alimentos. Não as utilize para cortar ossos ou alimentos congelados. Não adequadas para: Alimentos muito ácidos (por exemplo, frutas descascadas, tomates, pepinos em conserva, molhos de salada) - Alimentos muito salgados (por exemplo, pretzels, arenque, carne em conserva)
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 levar à quebra da lâmina.
3. Armazenamento: Guarde a faca num bloco de facas ou num suporte magnético para facas para proteger a lâmina e evitar ferimentos.

Instruções de segurança

1. Crianças: Mantenha as facas fora do alcance das crianças para evitar ferimentos.
 2. Manutenção da lâmina: Evite o contato da lâmina com superfícies duras e outros objetos de metal para evitar lascas.
 3. Inspeção: Verifique a lâmina da sua faca após cada utilização. Se apresentar sinais de danos, deixe de usar a faca. 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. Benutzt se net fir d'Schneiden vu Beenen oder gefroune Liewensmëttel. Net geeegent fir: Säier Liewensmëttel (z.B. geschälte Frëscht, Tomaten, sauer Gurken, Salatsaucen) - Säier Liewensmëttel (z.B. Laugengebäck, Matjeshering, gepökelt Fleesch)
2. Schärfe: Schärf d'Kling regelméisseg mat engem Wetzsteen, fir optimal Schneidleschtung ze garanteieren.
3. Reiwegung: Reiwegt d'Messer mat der Hand mat waarmem Waasser an engem douce Schwamm. Dréckt et direkt of, fir Rost ze vermeiden.

Warnhinweiser

1. Verletzungsgeféier: D'Kling ass extrem scharf. Gitt beim Schneiden virsichtig vir a halt Är Fanger vun der Kling fern.
2. Klingbruchgeféier: Dës Messer sinn aus hochkohlenstoffhaltigen Stahllegierungen an ganz hart. Ongeschéckte Handhabung, wéi Hebeln oder Verdrehen vun der Kling, kann zu Klingbréchen 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 Metallgegenstände, 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, iwwerprüift gründlech, ob Dir all Bruchstécker aus dem Schnittgut entfärnen konnt. Eventuell ass et sécherer, d'Schnittgut ze entsuergen.

Suomalainen

Tuoteturvallisuusohje

Käyttöohjeet

1. Käyttötarkoitus: Nämä veitset on tarkoitettu elintarvikkeiden leikkaamiseen. Älä käytä niitä luun tai pakastettujen elintarvikkeiden leikkaamiseen. Ei sovellu: Erittäin hapokkaat elintarvikkeet (kuten kuoritut hedelmät, tomaatit, hapankaalit, salaattinkastikkeet) – Erittäin suolaiset elintarvikkeet (kuten suolatut leivonnaiset, silli, suolaliha)
2. Teroitus: Terota terä säännöllisesti teroitus kivellä, jotta optimaalinen leikkausteho säilyy.
3. Puhdistus: Pese veitsi käsin lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä. Kuivaa se välittömästi, jotta ruostumisen muodostuminen 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 jokaisen käytön jälkeen veitsen terä. 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)
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, når du skærer, og hold fingrene væk fra klingen.
2. Fare for knækkede klinger: Disse knive er lavet af højkulstofholdige stållegeringer og er meget hårde. Forkert håndtering, som at vippe eller vride klingen, kan føre til knækkede klinger.
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, hvis den viser tegn på skader. Hvis der faktisk opstår en knækket klinge, skal du omhyggeligt kontrollere, om du har fjernet alle fragmenter fra det skårne materiale. Om nødvendigt er det sikrere at bortskaffe det skårne materiale.

Eesti keel

Tooteohutusjuhend

Kasutusjuhised

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)
2. Teritamine: Teritage tera regulaarselt terituskiviga, et tagada optimaalne lõikamisvõime.
3. Puhastamine: Puhastage nuga käsitsi sooja veega ja pehme käsnaga. Kuivatage see kohe, et vältida rooste teket.

Hoiatused

1. Vigastuste oht: 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 viia tera murdumiseni.
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 kasutamist noa lõikeosa. Ärge kasutage nuga, kui see on kahjustatud. Kui tera lõikeosas on tõesti mõni mõra, kontrollige hoolikalt, kas olete suutnud kõik tükid lõigatud toidust eemaldada. Vajadusel on ohutum visata lõigatud toit minema.

Svenska

Produktsäkerhetsanvisning

Hanteringsanvisningar

1. Användning: Dessa knivar är avsedda för att skära livsmedel. Använd dem inte för att skära ben eller frysta livsmedel. Ej lämplig för: Mycket syrahaltiga livsmedel (t.ex. skalade frukter, tomater, sura gurkor, sallads-

dressings) – Mycket saltiga livsmedel (t.ex. saltgebäck, matjessill, saltat 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.

Varningsanvisningar

1. Skaderisk: 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 avflagning.
3. Inspektion: Kontrollera knivens egg efter varje användning. Använd inte kniven om den visar tecken på skador. Om det faktiskt uppstår en brytning på eggen, kontrollera noggrant att du har kunnat ta 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 bia a ghearradh. Ná úsáid iad chun cnámh nó bia reoite a ghearradh. Ní oiriúnach do: Bia an-ghlas (m.sh. torthaí cáilithe, trátaí, piocáilte, sosanna sailéid) - Bia an-iasc (m.sh. aráin lúcach, herring Matjes, feoil salannaithe)
2. Géara: Géaraigh an lámhleabhar go rialta le cloch géara 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.

Rabhadh

1. Géarú: Tá an lámhleabhar an-ghearr. Bí cúramach agus coinnigh do mhéara ón lámhleabhar.
2. Géarú na lámhleabhar: Tá na scian seo déanta as alúman cóilíneach ard agus an-chrua. D'fhéadfadh mí-úsáid, cosúil le lámhú nó casadh an lámhleabhair, dul i ngleic le géarú na scian.
3. Stóráil: Coimeád an scian i mbloc scian nó ar chomharthaí scian maignéadacha chun an lámhleabhar a chosaint agus gortú a sheachaint.

Rabhaidh

1. Leanaí: Coinnigh na scian ó na leanaí chun gortuithe a sheachaint.
2. Cúram na scian: Smaoinigh ar an teagmháil idir an scian agus dromchlaí crua agus ábhar miotal 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 chun a chinntiú go bhfuil tú tar éis gach píosa briste a bhaint amach as an mbia. B'fhéidir go mbeadh sé níos sábháilte an t-ábhar a scrios.

Íslenskur

Vörumerkingar um öryggi vöru

Leiðbeiningar um meðhöndlun

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, salatsöð) – Mjög salt matvæli (t.d. laugabrauð, matjeshöringur, reykt kjöt)
2. Sliðrun: Sliðrið egginn reglulega með sliðstein til að tryggja bestu skerðarafköst.
3. Hreinsun: Hreinsið hnífinn með höndum í hlýju vatni og mjúkum svampa. 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 hákolvetnishaldri stállegeringum og mjög harðir. Ranghaldin meðhöndlun, eins og að lyfta eða snúa eggnum, getur leitt til brota á eggjunum.

3. Geymsla: Geymið hnífinn í hnífablokk eða á mágnesiskum hnífahaldara til að vernda eggina og koma í veg fyrir meiðslum.

Öryggisvörn

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

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)
2. Oštrenje: 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.

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. Pohrana: Čuvajte nož u bloku za noževe ili na magnetskom držaču noževa kako biste zaštitili oštricu i izbjegli ozljede.

Sigurnosne upute

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

Bruksanvisning

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, sursild, saltet kjøtt)
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 skjærer 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.

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 skjæret på kniven din. Ikke bruk kniven hvis den viser tegn til skade. Hvis det faktisk oppstår en brudd på skjæret, sjekk nøye om du har fjernet alle biter fra maten. Det kan være tryggere å kaste maten.

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)
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 rezavých skvrn.

Varování

1. Nebezpečí zranění: Čepel je extrémně ostrá. Buďte opatrní při řezání 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 zraněním.

Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Držte nože mimo dosah dětí, abyste zabránili zraněním.
2. Údržba čepele: Zabráňte 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. Ne használja őket csontok vagy fagyasztott élelmiszerek vágására. Nem alkalmas: Nagyon savas élelmiszerek (pl. hámozott gyümölcsök, paradicsom, savanyú

uborka, salátaöntetek) – Nagyon sós élelmiszerek (pl. lángos, matjeshering, pácolt hús)

2. Élesítés: Rendszeresen élezze meg a pengét élesítőkővel, hogy optimális vágóteljesítményt biztosítson.
3. Tisztítás: Mossa meg a kést kézzel langyos 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 töréshez vezethet.
3. Tárolás: Tárolja a kést egy késtartóban vagy mágneses késtartóban, hogy megvédje a pengét és elkerülje a sérüléseket.

Biztonsági figyelmeztetések

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