

ÄNDLIG

- GB
- DE
- FR
- NL
- DK
- NO
- FI
- SE
- CZ
- ES
- IT
- HU
- PL
- PT
- RO
- SK

Uskladnenie a použitie vašich nožov

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli, prípadne neotupili čepel'. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte nožom ako pílkou, nikdy ním nekývte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nikdy nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
- Vaše nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne uskladnenie ochráni ostrie noža a predĺži jeho životnosť.

SLOVENSKY

34

Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát

Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

Čistenie

- Nože odporúčame umývať ručne. Umývaním v umývačke sa nôž nezničí, ale ostrie sa môže poškodiť, nôž môže začať hrdzavieť, alebo plastová rúčka môže zmatnieť.
- Aby ste predišli vzniku škvŕn na čepeli, nôž po umytí ihneď opláchnite a osušte.
- Hneď po použití nôž umyte a osušte. Predídete tým prípadnému preneseniu baktérií, napríklad zo surového kurat'a na čerstvú zeleninu.

Brúsenie a ostrenie

- Ostrý nôž je bezpečnejší ako tupý, preto nože pravidelne brúste. Nože ÄNDLIG majú čepel' z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa ľahko brúsi. Pri bežnom používaní v domácnosti sa odporúča brúsiť nože jedenkrát týždenne. Pamätajte na to, že materiál, ktorým nôž brúsite musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepel'. Preto musíte použiť keramickú alebo chrómovú brúsku alebo ociel'ku.
- Ak je nôž po dlhom používaní alebo nedostatočnej údržbe veľmi tupý, nechajte ho nabrúsiť u odborníka.

ENGLISH	4
DEUTSCH	6
FRANÇAIS	8
NEDERLANDS	10
DANSK	12
NORSK	14
SUOMI	16
SVENSKA	18
ČESKY	20
ESPAÑOL	22
ITALIANO	24
MAGYAR	26
POLSKI	28
PORTUGUÊS	30
ROMÂNÀ	32
SLOVENSKY	34

ENGLISH

4

Before using for the first time

Wash, rinse and dry the knife before using it for the first time.

Cleaning

- Knives prefer to be washed by hand. The knife is unlikely to be rendered useless if washed in a dishwasher, but the edge can be damaged, the blade may corrode or the plastic handle may become dull.
- To avoid unsightly marks on the blade, always rinse and dry the knife immediately after it has been washed.
- It is advisable always to wash and dry the knife as soon as it has been used. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.

Sharpening and whetting

- A sharp knife is safer to use than a blunt one, so sharpen your knives regularly. ÄNDLIG knives have stainless steel blades that are simple to sharpen. Once a week is usually advisable for ordinary household use. Remember that the sharpener must be made of a harder material than the steel in the blades. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.

33

- Dacă un cuțit este foarte neascuțit din cauza folosirii îndelungate sau din alte cauze, poți ascuți lama în mod profesional.

Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau îndoi. Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, porțelan sau metal.
- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungește durata de viață.

ROMÂNĂ

32

Antes de usar pela primeira vez

Lave, enxagúe e seque a faca antes de a usar pela primeira vez.

Curățare

- E preferabil să speli cuțitele manual. E puțin probabil ca un cuțit să se strice definitiv dacă e spălat la mașina de spălat vase, însă lama poate coroda iar mânerul de plastic se poate toci.
- Pentru a evita petele de apă de pe lamă, întotdeauna clătește și usucă cuțitul imediat după ce a fost spălat.
- Aceasta previne riscul împrăștierii bacteriei de la carne crudă de pui, de exemplu, la legumele proaspete.

Ascuțire

- Este mai sigur să folosești un cuțit ascuțit decât unul neascuțit, așa că nu uita să le ascuți în mod regulat. Cuțitele ÄNDLIG au lame din oțel inoxidabil ce sunt ușor de ascuțit. O dată pe săptămână este recomandat pentru folosirea obișnuită. Nu uita că tocila trebuie să fie dintr-un material mai dur decât materialul lamei. Din acest motiv, trebuie să folosești o unealtă de ascuțit din oțel ceramic sau cromat, gresie sau tocilă.

5

- If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

Storing and using your knife

- Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.
- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface of glass, porcelain or metal.
- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

DEUTSCH

6

Vor der ersten Benutzung

Messer vor der ersten Benutzung spülen, abwaschen und abtrocknen.

Reinigung

- Am besten ist es, Messer von Hand zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn man sie in der Maschine spült, doch die Schneide könnte beschädigt werden, das Messerblatt könnte korrodieren und der Kunststoffgriff könnte matt werden.
- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.
- Ein guter Tipp ist es, Messer direkt nach der Benutzung zu spülen und abzutrocknen. So vermeidet man z.B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse.

Schärfen und schleifen

- Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. Die Klinsen der Messer aus der Serie ÄNDLIG bestehen aus rostfreiem Stahl und sind mit einem Wetzstab leicht zu schärfen. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch ca. 1x pro Woche. Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl

31

- Se uma faca ficar demasiado romba devido a uso prolongado ou descuido, é conveniente que seja afiada por um profissional.

Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encurve ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: Passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.
- Utilize sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, porcelana ou metal.
- Guarde a sua faca num bloco de facas ou numa calha magnética na parede. Guardar as facas da maneira adequada protege o gume e prolonga a sua vida.

Antes de usar pela primeira vez

Lave, enxágüe e seque a faca antes de a usar pela primeira vez.

Limpeza

- As facas devem lavar-se à mão. Se puser a faca na máquina de lavar louça ela não fica estragada, mas a ponta pode ficar danificada, a lâmina pode começar a ganhar ferrugem e o cabo pode tornar-se baço. Para evitar manchas na lâmina da faca, enxágüe-a sempre muito bem e seque-a imediatamente após a lavagem.
- Deve sempre lavar e secar as facas após cada utilização. Isto evita o risco de proliferação de bactérias, por exemplo, da galinha crua para os legumes frescos.

Afiar e amolar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. As facas ÄNDLIG têm lâminas de aço inoxidável, que são muito simples de afiar. Uma vez por semana é o aconselhado para uso doméstico. Lembre-se que o dispositivo amolador deve ser de um material mais duro do que o aço nas lâminas. Portanto, precisa de usar um fuzil feito de cerâmica, aço de cromo, uma pedra de amolar ou um fuzil para facas.

- der Messerklinge. Ein Keramik- oder Edelstahlwetzstab, ein Wetzstein oder Messerschärfer sind gut geeignet.
- Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch dauernde Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden, kann ein professioneller Schliff erforderlich werden.

Aufbewahrung und Benutzung von Messern

- Gefrorenes oder sehr Hartes (z.B. Knochen) möglichst nicht mit dem Messer durchschneiden. Dadurch kann die Klinge verbogen oder beschädigt werden. Bei festerem Schneidgut das Messer während des Schneidevorgangs hin und herziehen, das Messer nicht seitlich bewegen.
- Immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Porzellan- oder Metalloberflächen schneiden.
- Messer entweder in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste an der Wand aufbewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

FRANÇAIS

8

Avant la première utilisation

Laver, rincer et sécher le couteau avant la première utilisation.

Entretien

- Nous vous conseillons de laver vos couteaux à la main. Dans le lave-vaisselle, le tranchant peut être endommagé, la lame peut se corroder et le plastique peut se matifier.
- Pour éviter les taches laissées par l'eau, rincer et sécher le couteau directement après son utilisation.
- Nous vous conseillons de laver et de sécher le couteau directement après son utilisation. Ainsi vous évitez de diffuser les bactéries d'un poulet cru par exemple vers les légumes frais.

Affûtage et aiguisage

- Un couteau aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé, c'est pourquoi il faut aiguiser vos couteaux à intervalles réguliers. Les couteaux de la série ÄNDLIG ont des lames en acier inoxydable qui sont faciles à aiguiser. Pour une utilisation domestique normale, il est conseillé de les aiguiser environ une fois par semaine. Toutefois, le matériau de l'aiguiser doit être plus dur que celui de l'acier des lames. C'est pourquoi il faut utiliser un fusil en

29

- Jeśli używasz noża od dawna i zapomniałaś o regularnym ostrzeniu, należy oddać nóż do profesjonalnego naostrzenia, by przywrócić kształt ostrza.

Przechowywanie i używanie

- Unikaj przecinania jedzenia zamrożonego lub bardzo twardego (np. kości), ponieważ grozi to poluzowaniem ostrza w rękojeści. Jeżeli próbujesz przecinać twarde wiktuały: Pchaj nóż do przodu i do tyłu wchodząc coraz głębiej w przecinane jedzenie, ale nigdy nie poruszaj nożem na boki.
- Zawsze używaj deski do krojenia wykonanej z drewna lub plastiku. Nigdy nie krój na powierzchni szklanej, porcelanowej lub metalowej.
- Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni krawędź i przedłuża żywotność noża.

Przed pierwszym użyciem

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Mycie

- Noże powinno się myć ręcznie. Wprowadzenie mycie w zmywarce nie powinno całkowicie zniszczyć noża, ale może uszkodzić jego krawędź i ostrze może zacząć rdzewieć a plastikowy uchwyt może się przytępić.
- Aby uniknąć plam na ostrzu zawsze wytrzy nóż od razu po umyciu.
- Zalecamy mycie noża bezpośrednio po użyciu, co zapobiega rozwojowi bakterii pochodzących na przykład z surowego mięsa kurczaka lub świeżych warzyw.

Ostrzenie noża

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy niż tępy, więc pamiętaj o regularnym ostrzeniu noży, najlepiej raz w tygodniu. Noże ÄNDLIG mają ostrza z nierdzewnej stali i ostrzy się je niezwykle łatwo. Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż ostrze noży. Dlatego skorzystaj ze stali ceramicznej lub chromowanej, osetki lub ostrzałki.

- céramique ou en acier au chrome, une pierre à aiguiser ou encore un aiguiser.
- Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un professionnel.

Rangement et utilisation

- Eviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) : la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière et de ne pas faire bouger la lame sur les côtés.
- Utiliser toujours une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en porcelaine ou en métal.
- Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger la durée de vie du couteau.

NEDERLANDS

10

Voor het eerste gebruik

Was, spoel en droog het mes voor het eerste gebruik af.

Reinigen

- Messen kunnen het beste met de hand worden afgewassen. Ze worden niet onbruikbaar wanneer ze in de vaatwasser worden afgewassen, maar de egge kan beschadigen en het lemmet kan corroderen. Ook kunnen de heften mat worden.
- Om te voorkomen dat er vlekken op het lemmet komen, kan het mes het beste direct na het reinigen worden afgedroogd.
- Het is het beste om messen meteen na gebruik af te wassen en af te drogen. Op die manier voorkom je dat bacteriën van b.v. rauwe kip zich verspreiden via rauwe groente.

Aanzetten en slijpen

- Een scherp mes is veiliger in het gebruik dan een bot mes, zet het mes daarom regelmatig aan. De messen in de serie **ÄNDLIG** hebben een lemmet van roestvrij staal, wat goed te slijpen is. Slijp messen voor dagelijks gebruik ca. eenmaal per week. Denk eraan dat het aanzetstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een

27

vagy króm, vies vagy kifejezetten kés-élezőt.

- Ha a kés nagyon tompa lesz az erős használattól, kérd szakember segítségét.

Kések tárolása és használata

- Lehetőleg ne használj a késeket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszert kell vágnod, mindig a kés előre-hátra mozgásával vágj. Soha ne ne mozgasd a kést oldalsó irányba.
- Mindig használj fából vagy műanyagból készült vágódeszkát. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen.
- Tárold késeidet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csíkon. Tárold helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

Első használat előtt

A kést első használat előtt mosd, öblítsd el, és óvatosan töröld szárazra.

Tisztítás

- A késeket kézzel mosogasd el. Nem valószínű, hogy a kés használhatatlanná válik, ha mosogatógépben mosogatod, de az éle megsérülhet, a pengéje rozsdásodhat, a műanyag nyél fénytelené válhat.
- Elkerülendő a kés pengéjén lerakódó foltok megjelenését, mosogatás után azonnal öblítsd le és töröld szárazra.
- Ajánlott a kést használat után amilyen hamar csak lehet azonnal elmosni és eltörölni. Ezáltal csökkenthető a baktériumok szétszóródásának kockázata például a nyers csirkéről a friss zöldségekre.

Élesítés, fenés

- Egy éles kést sokkal biztonságosabb használni, mint egy tompát, tehát késeidet élezd meg bizonyos időközönként. A **ÄNDLIG** késeknek rozsdamentes acél pengéjük van, amit egyszerűen lehet élezni. Normális háztartási használatnál egyszer egy héten ajánlott élezni őket. Ne felejtse el, hogy az élezőnek keményebb anyagból kell lennie, mint a kés pengéjének. Ezért használj kerámia

aanzetstaal van keramiek of chroomstaal, een slijpsteen of een messenslijper.

- Wanneer het mes door langdurig gebruik of door onzorgvuldig gebruik echt bot geworden is, kan professioneel slijpen nodig zijn.

Opbergen en gebruik

- Voorkom snijden door bevroren of zeer hard voedsel (bijv. botten) omdat daardoor de egge krom kan gaan staan of er scherven van het lemmet kunnen loslaten. Als je in hard voedsel snijdt, trek het mes dan als een zaag heen en weer. Wrik het mes niet naar opzij.
- Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank. Nooit een ondergrond van glas, porselein of metaal.
- Bewaar het mes in een messenblok of bevestig het tegen een magneetlijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

DANSK

12

Før ibrugtagning

Rengør, skyl og tør kniven af før den tages i brug.

Rengøring

- Knive har bedst af at blive opvasket manuelt. Kniven bliver ikke ubrugelig hvis den vaskes i opvaskemaskine men æggen kan blive beskadiget, bladet ruste eller plasthåndtagene bliver matte.
- For at undgå pletter på bladet bør du tørre knive af straks efter brug.
- Et godt råd er, at du altid vasker og tørrer kniven af straks efter brug. Så undgår du at bakterier fra f.eks. rå kylling spreder sig til dine rå grønsager.

Slib dine knive

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en kniv, der er sløv. Derfor skal du slibe kniven jævnlige. Knivene i ÄNDLIG serien har et blad af rustfrit stål, der er nemt at slibe. Knive, der bruges i en almindelig husholdning, skal som regel slibes en gang om ugen. Husk, at strygestålet skal være fremstillet af et materiale, der er hårdere end det stål, kniven er fremstillet af. Brug et strygestål af keramik eller kromstål, en slibesten eller en knivsliber.

25

- Se un coltello è molto smussato, per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

Istruzioni per l'uso

- Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossa), perché potresti curvare il taglio o causare il distacco di frammenti dalla lama. Se tagli cibi duri: muovi il coltello orizzontalmente, avanti e indietro, evitando di farlo oscillare da un lato all'altro.
- Usa sempre un tagliere in legno o in plastica. Non usare mai i tuoi coltelli su una superficie di vetro, porcellana o metallo.
- Riponi sempre i tuoi coltelli in un ceppo per coltelli o su una lista magnetica da parete. In questo modo proteggi il taglio e prolunghi la durata dei tuoi coltelli.

ITALIANO

24

Prima di usare il prodotto per la prima volta

Lava, sciacqua e asciuga il coltello prima di usarlo per la prima volta.

Pulizia

- È preferibile lavare a mano i coltelli. In lavastoviglie il taglio può danneggiarsi, la lama corrodarsi e la plastica del manico opacizzarsi.
- Per evitare macchie sulla lama, asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli lavati.
- Lava e asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli usati, così eviti che gli eventuali batteri lasciati da un alimento si diffondano agli altri cibi.

Affilatura

- Un coltello ben affilato è più sicuro da usare rispetto a uno smussato, quindi affila i tuoi coltelli a intervalli regolari. Quelli della serie ÄNDLIG hanno lame in acciaio inossidabile, facili da affilare. I coltelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana. Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro della lama da affilare, quindi usane uno in ceramica o in acciaio al cromo, oppure utilizza una pietra per affilare.

13

- Hvis kniven er blevet meget sløv efter lang tids brug eller fordi du har glemt at slibe den, kan det være nødvendigt at lade en ekspert slibe den.

Sådan opbevarer og bruger du din kniv

- Undgå at skære igennem frosne eller meget hårde madvarer (f.eks. ben), da det kan få æggen til at bøje eller knivsbladet til at løsne sig. Hvis du ikke kan undgå at skære i hårde madvarer, skal du trække kniven frem og tilbage. Lad være med at vrikke kniven fra side til side.
- Brug altid et skærebræt af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, porcelæn eller metal.
- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

NORSK

14

Før første gangs bruk

Vask, skyll og tørk av kniven før første gangs bruk.

Rengjøring

- Kniver har det best om de vaskes opp for hånd. Kniven blir ikke ubrukelig om den vaskes i maskin, men eggen kan skades, bladet korrodere eller plasthåndtaket mattes ned.
- For å unngå flekker på bladet, bør du tørke av kniven rett etter rengjøring.
- Et tips er alltid å vaske og tørke kniven rett etter bruk. Da unngår du at bakterier fra f.eks. rå kylling spres videre til rå grønnsaker.

Bryning og sliping

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, bryn derfor kniven med jevne mellomrom. ÄNDLIG kniver har blad av rustfritt stål, som går fint an å bryne. For kniver til hverdagsbruk cirka en gang i måneden. Husk at brynet skal være hardere enn knivstålet. Bruk derfor et bryne av keramikk, kromstål, en egen stein eller knivsliper.
- Dersom kniven har blitt ordentlig sløv gjennom lang tids bruk eller uforsiktighet, kan profesjonell sliping være nødvendig.

23

- Si un cuchillo se desafiló a consecuencia de un uso excesivo o por falta de cuidados, es posible que necesites a un afilador profesional que restaure su filo.

Almacenaje y mantenimiento

- Evitar cortar alimentos congelados o elementos demasiado duros como hueso, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia delante y no hacia los lados.
- Usar siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortar en una superficie de vidrio, porcelana o metal.
- Almacenar el cuchillo en un taco o sujeto a un listón magnético fijado a la pared. Almacenado correctamente, se protege el filo del cuchillo, con lo cual durará más tiempo.

ESPAÑOL

22

Antes de usar por primera vez

Lavar, enjuagar y secar el cuchillo antes de usarlo por primera vez.

Limpieza

- Lo mejor es lavar los cuchillos a mano. Los cuchillos no se dañan si se lavan en el lavavajillas, pero se puede dañar su filo, la hoja se puede estropear y el mango puede perder brillo.
- Para evitar manchas en la hoja, secar el cuchillo inmediatamente después de lavado.
- Se recomienda lavar y secar el cuchillo una vez usado. Así se evita que bacterias del pollo, por ejemplo, se transmitan a verduras crudas.

Afilado

- Un cuchillo afilado es más seguro de usar que otro con filo romo, por eso debes afilar tus cuchillos regularmente. Los cuchillos ÄNDLIG tienen hojas de acero inoxidable, muy fáciles de afilar. Para un uso casero, es recomendable una vez por semana. Recuerda que el afilador ha de ser de un material más duro que el acero de las hojas. Por dicha razón, se necesita usar un afilador cerámico, de acero cromado (disponible como parte de la serie IKEA 365+) o una piedra de afilar.

15

Oppbevaring og bruk av kniven din

- Unngå å skjære i fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan fører til at eggen bøyer seg eller bladet løsner. Hvis du ikke kan unngå å skjære i harde matvarer, skal du dra kniven frem og tilbake. Ikke beveg kniven fra side til side.
- Bruk alltid en skjærefjøl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, porselen eller metall.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Ennen käyttöönottoa

Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistus

- Veitset on parasta pestä käsin. Veitsi ei mene pilalle konepesusta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua ja muovinen kädensija menettää kiiltonsa.
- Veitsi on hyvä kuivata heti pesun jälkeen, ettei terään jää läikkiä.
- Veitsi on hyvä pestä ja kuivata aina heti käytön jälkeen. Näin estät bakteerien leviämisen esimerkiksi raa'asta broilerista vihanneksiin.

Teroitus ja hionta

- Terävä veitsi on käytössä turvallisempi kuin tylsä, joten teroita veitset säännöllisin väliajoin. ÄNDLIG-sarjan veitsien terät on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, jota voi hyvin teroittaa. Arkikäytössä olevat veitset tulisi teroittaa noin kerran viikossa. Muista, että teroittimen tulee olla materiaaliltaan kovempaa kuin teräksen, josta veitsi on valmistettu. Käytä siis keraamista tai kromiteräksestä valmistettua teroituspuikkoa, hiomakiveä tai veitsenteroitinta.
- Jos veitsi on hyvin tylsä, ammattilaisen tekemä teroitus voi olla tarpeen.

Jak nůž ukládat a používat

- Vyhňte se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele vždy používejte dřevěné nebo plastové kuchyňské prkénko. Pokud říznete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět a vysuňte jej z tohoto jídla. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.
- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, porcelánu nebo kovu.
- Nože ukládejte do držáku nebo na magnetický pásek na zdi. Ochráňte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

Před prvním použitím

Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Čištění

- Je lepší umývat nože v ruce. Myčka je sice nezníčí, ale může poškodit ostří, čepel může začít korodovat případně může dojít k poškození rukojeti.
- Chcete-li se vyhnout nevzhledným stopám na čepeli, nůž okamžitě po umytí opláchněte a do sucha utřete.
- Doporučujeme nože umývat a utírat ihned po jejich použití - předejdete tak riziku šíření bakterií např. z kuřete do čerstvé zeleniny apod.

Broušení

- Ostrý nůž je bezpečnější než nůž tupý. Nože proto pravidelně ostřete. Nože ÄNDLIG mají čepel z nerezavějící oceli, která se snadno ostří. Nože běžně používané v domácnosti doporučujeme brousit jednou týdně. Mějte na paměti, že brousek musí být z tvrdšího materiálu, než ze kterého je čepel nože. Proto můžete použít ocílku z keramiky, chrómové oceli nebo brousek.
- Je-li nůž po dlouhém používání nebo špatné údržbě již velmi tupý, nechte nůž nabrousit odborně.

Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkaamasta jäisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se voi aiheuttaa terän vääntymisen tai sen, että terästä irtoaa kappaleita. Jos leikkaat jäisiä tuotteita, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.
- Käytä aina puista tai muovista leikkulautaa. Älä käytä veistä lasi-, posliini- tai metallialustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettitastassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

SVENSKA

18

Före första användning

Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

Rengöring

- Knivar mår bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggen kan skadas, bladet korrodera eller plasthandtagen bli matta.
- För att undvika fläckar på bladet bör du torka av kniven direkt efter rengöring.
- Ett tips är att alltid diska och torka kniven direkt efter användning. Då undviker du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till råa grönsaker.

Bryning och slipning

- En vass kniv är säkrare att använda än en slö, bryn därför kniven med jämna mellanrum. Knivarna i serien ÄNDLIG har blad av rostfritt stål, som går bra att bryna. För knivar till vardagsbruk cirka en gång i veckan. Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål. Använd därför ett bryne av keramik eller kromstål, brynsten eller knivslip.
- Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning eller ovarsamhet kan en professionell slipning behövas.

19

Förvaring och användning

- Undvik att skära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggen böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om du skär i hårda matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du skär. Vicka inte kniven från sida till sida.
- Använd alltid en skärbräda av trä eller plast. Aldrig underlag av glas, porslin eller metall.
- Förvara kniven i en knivkubb eller fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.