

CARE - MAINTENANCE - INFORMATION - WARNINGS



Keep away from children
Tenere lontano dai bambini
Tenir à l'écart des enfants
Mantener alejado de los niños
Von Kindern fernhalten
Manter afastado das crianças
远离儿童

ໄຫ້ຫ່າງຈາກເດັກ
お子様の手の届かないところに置いてください
Jauhkan dari jangkauan anak-anak
बच्चों से दूर रखें
Держать подальше от детей
تبقى بعيدا عن الأطفال

Cocuklardan uzak tutun
Μακριά από παιδιά
Trzymać z dala od dzieci
Gyermekektől távol tartandó
어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관
Nepřiblížujte se k dětem
Håll dig borta från barn

A se ține departe de copii
Uit de buurt van kinderen houden
Holdes borte fra barn
Pidä poissa lasten ulottuvilta
Holdes væk fra børn
Hranite stran od otrok
držati podalje od djece

EN Care & Maintenance - Always rinse your knife in fresh water after each use, making sure to wash away salt or corrosive substances and only use detergents suitable for steel.

Be sure to dry all parts of the knife using non-abrasive fabrics or sponges.

! When handling the knife, always pay attention to the sharp edges !

! Do not place in the dishwasher or soak in degreasing solutions !

Once dry, keep the knife in its sheath in a dry place not exposed to direct sunlight.

The blade possibly requires sharpening depending on the intensity of use. We recommend checking the condition of the knife and its sharpness before use.

A professional sharpening is recommended every year.

IT Cura e manutenzione - Sciacquare sempre il coltello in acqua dolce dopo ogni utilizzo, assicurarsi di lavare via il sale o le sostanze corrosive e utilizzare solo detergenti adatti all'acciaio.

Assicurarsi di asciugare tutte le parti del coltello utilizzando tessuti o spugne non abrasive.

! Quando si maneggia il coltello, prestare sempre attenzione ai bordi affilati!

! Non mettere in lavastoviglie e non immergere in soluzioni sgrassanti!

Una volta asciutto, conservare il coltello nel fodero in un luogo asciutto e non esposto alla luce diretta del sole.

La lama può richiedere un'affilatura a seconda dell'intensità d'uso; si raccomanda di verificare le buone condizioni del coltello e la sua affilatura prima dell'uso.

Si raccomanda un'affilatura professionale ogni anno.

FR Entretien - Rincez toujours votre couteau à l'eau douce après chaque utilisation. Veillez à éliminer les substances salines ou corrosives et n'utilisez que des détergents adaptés à l'acier.

Veillez à sécher toutes les parties du couteau à l'aide de tissus ou d'éponges non abrasifs.

! Lorsque vous manipulez le couteau, faites toujours attention aux bords tranchants !

! Ne le mettez pas au lave-vaisselle et ne le faites pas tremper dans des solutions dégraissantes !

Une fois sec, conservez le couteau dans son étui dans un endroit sec et non exposé à la lumière directe du soleil.

La lame peut nécessiter un affûtage en fonction de l'intensité de l'utilisation, il est recommandé de vérifier le bon état du couteau et son affûtage avant utilisation.

Un affûtage professionnel est recommandé tous les ans.

ES Cuidado y mantenimiento - Enjuague siempre su cuchillo en agua dulce después de cada uso, asegúrese de eliminar la sal o las sustancias corrosivas y utilice únicamente detergentes adecuados para el acero.

Asegúrese de secar todas las partes del cuchillo utilizando telas o esponjas no abrasivas.

! Al manipular el cuchillo, ¡preste siempre atención a los bordes afilados!

! No lo meta en el lavavajillas ni lo sumerja en soluciones desengrasantes.

Una vez seco, guarde el cuchillo en su funda en un lugar seco y no expuesto a la luz solar directa.

La hoja posiblemente requiera afilado dependiendo de la intensidad de uso, se recomienda comprobar el buen estado del cuchillo y su afilado antes de su uso.

Se recomienda un afilado profesional cada año.

DE Pflege & Wartung - Spülen Sie Ihr Messer nach jedem Gebrauch in frischem Wasser ab, achten Sie darauf, dass Salz oder korrosive Substanzen entfernt werden und verwenden Sie nur für Stahl geeignete Reinigungsmittel.

Achten Sie darauf, alle Teile des Messers mit nicht scheuernden Stoffen oder Schwämmen zu trocknen.

! Achten Sie bei der Handhabung des Messers immer auf die scharfen Kanten !

! Nicht in die Spülmaschine geben oder in Entfettungslösungen einweichen !

Bewahren Sie das Messer nach dem Trocknen in der Scheide an einem trockenen Ort auf, der nicht der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.

Je nach Intensität der Nutzung muss die Klinge möglicherweise geschärft werden. Wir empfehlen, den guten Zustand des Messers und seine Schärfung vor dem Gebrauch zu überprüfen.

Ein professionelles Schärfen wird jedes Jahr empfohlen.

PT Cuidados e manutenção - Lave sempre a sua faca em água doce após cada utilização, certifique-se de que elimina o sal ou substâncias corrosivas e utilize apenas detergentes adequados para aço.

Certifique-se de que seca todas as partes da faca com tecidos ou esponjas não abrasivos.

! Ao manusear a faca, tenha sempre em atenção os gumes afiados !

! Não colocar na máquina de lavar louça nem mergulhar em soluções desengordurantes !

Depois de seca, guarde a faca na sua bainha, num local seco e não exposto à luz solar directa.

A lâmina pode necessitar de ser afiada em função da intensidade de utilização. Recomendamos que verifique as boas condições da faca e a sua afiação antes de a utilizar.

Recomenda-se uma afiação profissional todos os anos.

ZH 保养 - 每次使用后都要用清水冲洗刀具，确保洗去盐分或腐蚀性物质，并只使用适合钢铁的洗涤剂。

确保使用非研磨性织物或海绵擦干刀具的所有部分。

! 在处理刀具时，一定要注意锋利的边缘 !

! 不要放入洗碗机或浸泡在脱脂溶液中 !

干燥后，把刀放在刀鞘里，放在干燥的地方，不要让阳光直接照射。

根据使用的强度，刀刀可能需要研磨，我们建议在使用前检查刀的良好状况及其研磨情况。

建议每年进行一次专业磨刀。

TH การดูแลและบำรุงรักษา-ล้างมีดของคุณในน้ำจืดทุกครั้งหลังการใช้งานตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ล้างเกลือหรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนออกไปแล้วและใช้ผ้าเช็ดฟอยล์ที่เบา-กับเหล็กเท่านั้น

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำให้อุณหภูมิของมีดแห้งโดยให้ผ้าหรือฟอยล์ที่เบาเช็ด

! เมื่อจับมีด ระมัดระวังขอบเสมอ !

! ห้ามใส่เครื่องล้างจานหรือแช่ในน้ำยาล้างคราบมัน !

เมื่อแห้งแล้ว ให้เก็บมีดไว้ในฝักในที่แห้ง ไม่ถูกแสงแดดโดยตรง

ใบมีดอาจต้องลับคมขึ้นอยู่กับความถี่ของการใช้งานเราขอแนะนำให้ตรวจสอบสภาพที่ด้ามมีดและการลับคมก่อนใช้งาน

แนะนำให้ลับคมอย่างมืออาชีพทุกปี

JA 使用後は必ず真水で洗い、塩分や腐食性の物質を洗い流し、鋼材に適した洗剤のみを使用してください。

ナイフのすべての部分を、非研磨性の布やスポンジを使って必ず乾かしてください。

! ナイフを扱うときは、鋭利な刃物に注意してください !

! 食器洗浄機に入れたり、脱脂綿に浸したりしないでください !

乾いたら、シースに入れて直射日光の当たらない乾燥した場所に保管してください。

使用頻度により刃の研ぎ直しが必要な場合がありますので、使用前に刃の状態や研ぎ直しを確認することをお勧めします。

また、1年に1度、専門家による研ぎ直しをお勧めします。

ID Perawatan & Pemeliharaan - Selalu bilas pisau Anda dengan air bersih setiap kali selesai digunakan, pastikan untuk membersihkan garam atau zat korosif dan gunakan hanya deterjen yang sesuai untuk baja.

Pastikan untuk mengeringkan semua bagian pisau dengan menggunakan kain atau spons yang tidak abrasif.

! Saat memegang pisau, selalu perhatikan ujung-ujungnya yang tajam!

! Jangan masukkan ke dalam mesin pencuci piring atau rendam dalam larutan pembersih!

Setelah kering, simpan pisau di dalam sarungnya di tempat yang kering dan tidak terkena sinar matahari langsung.

Mata pisau mungkin perlu diasah tergantung pada intensitas penggunaan, kami sarankan untuk memeriksa kondisi pisau dan pengasahannya sebelum digunakan.

Pengasahan profesional direkomendasikan setiap tahun.

HI देखभाल और रखरखाव - प्रत्येक उपयोग के बाद हमेशा अपने चाकू को ताजे पानी में धोएं, नमक या संक्षारक पदार्थों को धोना सुनिश्चित करें और स्टील के लिए उपयुक्त डिटरजेंट का ही उपयोग करें।

चाकू के सभी हिस्सों को गैर-अपघर्षक कपड़े या स्पंज का उपयोग करके सुखाना सुनिश्चित करें।

! चाकू संभालते समय हमेशा तेज किनारों पर ध्यान दें।

! डिशवॉशर में न डालें या घटते घोल में भिगोएँ।

एक बार सूख जाने के बाद, चाकू को सीधे धूप के संपर्क में न आने वाली सूखी जगह पर अपने म्यान में रखें।

उपयोग की तीव्रता के आधार पर ब्लेड को संभवतः तेज करने की आवश्यकता होती है, हमने उपयोग करने से पहले चाकू की अच्छी स्थिति और इसकी धार की जांच करने की सिफारिश की है।

हर साल एक पेशेवर तेज करने की सिफारिश की जाती है।

RU Уход и обслуживание - Всегда промывайте нож в пресной воде после каждого использования, обязательно смывайте соль или агрессивные вещества и используйте только моющие средства, подходящие для стали.

Обязательно высушите все части ножа, используя неабразивные ткани или губки.

! При обращении с ножом всегда обращайтесь внимание на острые края !

! Не кладите нож в посудомоечную машину и не замачивайте в обезжиривающих растворах!

После высушивания храните нож в ножнах в сухом месте, не подверженном воздействию прямых солнечных лучей.

Лезвие может потребовать заточки в зависимости от интенсивности использования, мы рекомендуем проверить хорошее состояние ножа и его заточку перед использованием.

Профессиональная заточка рекомендуется каждый год.

AR العناية والصيانة - اشطف السكين دائماً بالمياه العذبة بعد كل استخدام ، وتأكد من غسل الملح أو المواد المسببة للتآكل واستخدام المنظفات المناسبة للفلوئال فقط .

تأكد من تجفيف جميع أجزاء السكين باستخدام أقمشة أو إسفنجات غير كاشطة

عند التعامل مع السكين ، انتبه دائماً إلى الحواف ! الحادة!

لا تضع في غسالة الأطباق أو تنقع في محاليل إزالة ! للشحوم

مجرد أن يجف ، احتفظ بالسكين في غلافه في مكان جاف غير معرض لأشعة الشمس المباشرة

ربما تتطلب الشفرة شحذ حسب شدة الاستخدام ، نوصي بفحص حالة السكين الجيدة وشحذها قبل الاستخدام

يوصى باستخدام شحذ احترافي كل عام

TR Bakım ve Onarım - Her kullanımdan sonra bıçağınızı daima tatlı suda durulayın, tuz veya asındırıcı maddelerden arındırdığınızdan emin olun ve sadece çeliğe uygun deterjanlar kullanın.

Bıçağın tüm parçalarını asındırıcı olmayan kumaşlar veya süngerler kullanarak kuruladığınızdan emin olun.

! Bıçağı kullanırken her zaman keskin kenarlara dikkat edin !

! Bulaşık makinesine koymayın veya yağ çözücü solüsyonlarda bekletmeyin !

Kuruduktan sonra, bıçağı kılıfında doğrudan güneş ışığına maruz kalmayan kuru bir yerde saklayın.

Bıçak, kullanımı yoğunluğuna bağlı olarak muhtemelen bileme gerektirir, kullanmadan önce bıçağın iyi durumda olup olmadığını ve bileme işlemini kontrol etmenizi öneririz.

Her yıl profesyonel bir bileme tavsiye edilir.

EL Φροντίδα και συντήρηση - Ξεπλένετε πάντα το μαχαίρι σας με γλυκό νερό μετά από κάθε χρήση, φροντίστε να απομακρύνετε το αλάτι ή τις διαβρωτικές ουσίες και χρησιμοποιείτε μόνο απορροπτικά κατάλληλα για ατσάλι.

Φροντίστε να στεγνώνετε όλα τα μέρη του μαχαιριού χρησιμοποιώντας μη λειαντικά υφάσματα ή σφουγγάρι.

! Όταν χειρίζεστε το μαχαίρι, να προσέχετε πάντα τις αιχμηρές άκρες !

! Μην το βάζετε στο πλυντήριο πιάτων και μην το μουλιάζετε σε διαλύματα απολίπανσης !

Μόλις στεγνώσει, φυλάξτε το μαχαίρι στη θήκη του σε στεγνό μέρος που δεν εκτίθεται σε άμεσο ηλιακό φως.

Η λεπίδα ενδοεχομένως απαιτεί ακόνισμα ανάλογα με την ένταση της χρήσης, συστήουμε να ελέγχετε την καλή κατάσταση του μαχαιριού και το ακόνισμά του πριν από τη χρήση.

Συσιστάται η επαγγελματική ακόνισή του κάθε χρόνο.

PL Pielegnacja i konserwacja - Zawsze płucz nóż w świeżej wodzie po każdym użyciu, upewnij się, że zmyłeś sól lub żrące substancje i używaj tylko detergentów odpowiednich dla stali.

Pamiętaj, aby osuszyć wszystkie części noża używając nieściernych tkanin lub gąbek.

! Podczas obsługi noża zawsze zwracaj uwagę na ostre krawędzie !

! Nie wkładaj do zmywarki ani nie mocz w roztworach odtłuszczających !

Po wyschnięciu, przechowuj nóż w pochewce w suchym miejscu, nie narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

Ostrze ewentualnie wymaga ostrzenia w zależności od intensywności użytkowania, zalecamy sprawdzenie dobrego stanu noża i jego naostrzenia przed użyciem.

Zalecane jest profesjonalne ostrzenie co roku.

HU Ápolás és karbantartás - Minden használat után mindig öblítse le a kést friss vízzel, győződjön meg róla, hogy a sós vagy maró anyagokat lemossa, és csak acélhoz alkalmas tisztítószereket használjon.

Ügyeljen arra, hogy a kés minden részét nem dörzsölő anyagokkal vagy szivaccsal szárítsa meg.

! A kés kezelésénél mindig ügyeljen az éles élekre !

! Ne tegye a mosogatógéphe, és ne áztassa zsírtalanító oldatokba !

Miután megszáradt, tartsa a kést a tokjában, száraz, közvetlen napfénytől védett helyen.

A penge a használat intenzitásától függően esetleg élezést igényel, használat előtt ajánlott ellenőrizni a kés jó állapotát és élezését.

Évente ajánlott a szakszerű élezés.

KO 관리 및 유지보수 - 사용 후에는 항상 깨끗한 물로 칼을 행구고 염분이나 부식성 물질을 씻어내고 강철에 적합한 세제만 사용하세요.

비마모성 천이나 스펀지를 사용하여 칼의 모든 부분을 말려주세요.

! 칼을 다룰 때는 항상 날카로운 모서리에 주의하세요 !

! 식기 세척기에 넣거나 세척액에 담그지 마세요 !

칼이 마르면 칼집에 넣어 직사광선이 닿지 않는 건조한 곳에 보관하세요.

칼날은 사용 강도에 따라 연마가 필요할 수 있으므로 사용 전에 칼의 상태와 연마 상태를 확인하는 것이 좋습니다.

매년 전문가의 칼갈이를 권장합니다.

CS Péče a údržba - Po každém použití nůž vždy opláchněte v čisté vodě, nezapomeňte smýt sůl nebo korozivní látky a používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro ocel.

Nezapomeňte vysušit všechny části nože pomocí neabrazivních tkanin nebo houbiček.

! Při manipulaci s nožem dávejte vždy pozor na ostré hrany !

! Nevkládejte do myčky nádobí ani nenamáčejte do odmašťovacích roztoků !

Po vysušení nůž uchovávejte v pouzdře na suchém místě, které není vystaveno přímému slunečnímu záření.

Čepel případně vyžaduje broušení v závislosti na intenzitě používání, doporučujeme před použitím zkontrolovat dobrý stav nože a jeho nabroušení.

Profesionální broušení doporučujeme provádět každý rok.

SV Skötsel och underhåll - Skölj alltid kniven i friskt vatten efter varje användning, se till att tvätta bort salt eller frätande ämnen och använd endast rengöringsmedel som är lämpliga för stål.

Se till att torka alla delar av kniven med hjälp av icke-slipande tyger eller svampar.

! När du hanterar kniven ska du alltid vara uppmärksam på de skarpa kanterna !

! Lägg den inte i diskmaskinen och lägg den inte i avfettingslösningar !

När kniven är torr, förvara den i sin skida på en torr plats som inte utsätts för direkt solljus.

Bladet behöver eventuellt slipas beroende på intensiteten i användningen, vi rekommenderar att du kontrollerar att kniven är i gott skick och att den är slipad innan du använder den.

En professionell slipning rekommenderas varje år.

RO Îngrijire și întreținere - Clătiți întotdeauna cuțitul în apă proaspătă după fiecare utilizare, asigurați-vă că indepartați sarea sau substanțele corozive și folosiți numai detergenți adecvați pentru oțel.

Asigurați-vă că ușați toate părțile cuțitului folosind țesături sau bureți neabrazivi.

! Când manipulați cuțitul, acordați întotdeauna atenție la marginile ascuțite !

! Nu introduceți în mașina de spălat vase și nu înmuiați în soluții de degresare !

După ce s-a uscat, păstrați cuțitul în teacă într-un loc uscat, neexpus la lumina directă a soarelui.

Lama necesită eventual o ascuțire în funcție de intensitatea utilizării, vă recomandăm să verificați starea bună a cuțitului și ascuțirea acestuia înainte de a utiliza.

Se recomandă o ascuțire profesională în fiecare an.

NL Onderhoud - Spoel uw mes na elk gebruik altijd af in vers water, zorg ervoor dat u zout of bijtende stoffen wegspoelt en gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor staal.

Zorg ervoor dat u alle delen van het mes droogt met niet-schurende stoffen of sponzen.

! Let bij het hanteren van het mes altijd op de scherpe randen !

! Niet in de vaatwasser stoppen of in ontvettingsmiddelen dopen !

Bewaar het mes na het drogen in zijn schede op een droge plaats die niet aan direct zonlicht is blootgesteld.

Het mes moet eventueel geslepen worden afhankelijk van de intensiteit van het gebruik, wij raden u aan de goede staat van het mes en de sliping te controleren voor gebruik.

Een professionele slijpbeurt wordt elk jaar aanbevolen.

NO Pleie og vedlikehold - Skyll alltid kniven i ferskvann etter hver bruk, sørg for å vaske bort salt eller etsende stoffer og bruk bare vaskemidler som er egnet for stål.

Sørg for å tørke alle deler av kniven med ikke-slipende stoffer eller svamper.

! Vær alltid oppmerksom på de skarpe kantene når du håndterer kniven!

! Ikke legg kniven i oppvaskmaskinen eller i bløt i avfettingsmidler!

Når kniven er tørr, oppbevares den i sliren på et tørt sted som ikke utsettes for direkte sollys.

Kniven må muligens slipes avhengig av bruksintensiteten, vi anbefaler å kontrollere at kniven er i god stand og at den er slipt før bruk.

En profesjonell sliping anbefales hvert år.

FI Hoito ja kunnossapito - Huuhtelee veitsi aina raikkaalla vedellä jokaisen käyttökerran jälkeen, varmista, että suolaista tai syövyttävää aineet huuhdoutuivat pois ja käytä vain teräkselle sopivia pesuaineita.

Muista kuivata kaikki veitsen osat hankaamattomilla kankailla tai sienillä.

! Kun käsittelle veistä, kiinnitä aina huomiota teräviin reunoihin !

! Älä laita astianpesukoneeseen tai liota rasvanpoistoliuoksissa !

Kun veitsi on kuivunut, säilytä sitä tupessaan kuivassa paikassa, joka ei altistu suoralle auringonvalolle.

Terä vaatii mahdollisesti teroitusta käytön intensiteetistä riippuen, suosittelemme tarkistamaan veitsen hyvän kunnan ja teroituksen ennen käyttöä.

Ammattilaisen suorittamaa teroitusta suositellaan joka vuosi.

DA Pleje og vedligeholdelse - Skylt altid din kniv i frisk vand efter hver brug, sørg for at vaske salt eller ætsende stoffer væk, og brug kun rengøringsmidler, der er egnet til stål.

Sørg for at tørre alle dele af kniven ved hjælp af ikke-slibende stoffer eller svampe.

! Når du håndterer kniven, skal du altid være opmærksom på de skarpe kanter !

! Kom ikke i opvaskemaskinen og læg den ikke i blød i affedtningsmidler !

Når kniven er tør, skal den opbevares i skeden på et tørt sted, hvor den ikke udsættes for direkte sollys.

Kniven kræver muligvis slibning afhængigt af intensiteten af brugen, vi anbefaler at kontrollere knivens gode tilstand og dens slibning før brug.

En professionel slibning anbefales hvert år.

SL Nega in vzdrževanje - Po vsaki uporabi nož vedno sperite v sveži vodi, poskrbite, da iz njega izperete sline ali jedke snovi, in uporabljajte samo čistila, primerna za jeklo.

Vse dele noža posušite z neabrazivnimi tkaninami ali gobicami.

! Pri rokovanju z nožem bodite vedno pozorni na ostre robove !

! Noža ne polagajte v pomivalni stroj in ga ne namakajte v raztopinah za razmaščevanje !

Ko je nož suh, ga hranite v nožnici na suhem mestu, ki ni izpostavljeno neposredni sončni svetlobi.

Rezilo je glede na intenzivnost uporabe morda treba nabrusiti, zato priporočamo, da pred uporabo preverite dobro stanje noža in njegovo ostrino.

Strokovno brušenje je priporočljivo vsako leto.

HR Njega i održavanje - Uvijek isperite svoj nož u slatkoj vodi nakon svake uporabe, pazite da isperite sol ili korozivne tvari i koristite samo deterdžente prikladne za čelik.

Obavezno osušite sve dijelove noža neabrazivnom tkaninom ili spužvom.

! Prilikom rukovanja nožem uvijek obratite pozornost na ostre rubove!

! Nemojte stavljati u perilicu posuda ili namakati u otopinama za odmaščivanje!

Nakon što se osuši, držite nož u koricama na suhom mjestu bez izravne sunčeve svjetlosti.

Oštrica eventualno zahtijeva oštrenje ovisno o intenzitetu korištenja, preporučamo provjeriti dobro stanje noža i njegovo oštrenje prije upotrebe.

Svake godine preporučuje se profesionalno oštrenje.