

MATDOFT

English

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 surface on the plastic handle may become dull.
- Wash and dry the knife directly after use. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.
- To avoid unsightly marks on the blade, dry the knife immediately after it has been washed.

Sharpening and whetting

- A sharp knife is safer to use than a blunt one, so sharpen your knife regularly. This knife has a blade of stainless steel that is simple to sharpen. Once a week is usually advisable for ordinary household use.
- Remember that the sharpener

Design and Quality IKEA of Sweden

beschadigen, het lemmet kan corroderen en het oppervlak van het heft kan mat worden.

- Was en droog het mes direct na gebruikt af dan voorkom je dat bacterieën van b.v. rauwe kip zich verspreiden naar rauwe groente.
- Om vlekken op het lemmet te voorkomen, kan je het mes het best meteen na het afwassen afdrogen.

Aanzetten en slijpen

- Een scherp mes is veiliger in het gebruik dan een bot mes, zet het mes daarom regelmatig aan. Dit mes heeft 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 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 bevoren 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, metaal of keramiek.
- 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

Før ibrugtagning

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

Rengøring

- Knive skal helst vaskes af i hånden. Kniven bliver sandsynligvis ikke ødelagt af at

must be made of a harder material than the steel in the blade. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.

- 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 made of glass, metal or ceramics.
- 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.

blive vasket i opvaskemaskine, men bladet kan blive beskadiget, ruste, eller overfladen på plastgrebet kan blive mat.

- Vask kniven umiddelbart efter brug. Det forebygger risikoen for, at der spredes bakterier fra f.eks. rå kylling til friske grøntsager.
- For at undgå pletter på bladet anbefales det at tørre kniven, umiddelbart efter at den er vasket.

Slibning og skærpnig

- En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor anbefaler vi dig at slibe kniven jævnligt. Knivbladet er af rustfrit stål, der er nemt at slibe. Knive, der bruges i en almindelig husholdning, skal som regel slibes en gang om ugen.
- Slibestålet skal være hårdere end knivens stål. Brug et strygestål af keramik eller kromstål, en slibesten eller en knivsliber.
- Er kniven efter lang tids brug eller uforsigtighed blevet meget sløv, kan en professionel slibning være nødvendig.

Deutsch

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 die Griffoberfläche könnte matt werden.
- Das Messer direkt nach der Benutzung spülen und abtrocknen. So vermeidet man z.B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse.
- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.

Schleifen und schärfen

- Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der

Hand geht. Dieses Messer hat eine Edelstahl Klinge, die sich leicht schärfen lässt. Dies empfiehlt sich für Messer für den Hausgebrauch etwa einmal wöchentlich.

- Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl 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

við að fara í uppþvottavél en blaðið getur skemmst eða tærst og yfirborð handfangsins dofnað í útliti.

- Þvoið og þurrkið hnífinn strax að notkun lokinni. Það kemur í veg fyrir hættu á að bakteríur smitist til að mynda úr hráum kjúklingi í ferskt grænmeti.
- Til að forðast blettamyndun ætti að þurrka hnífinn vel strax eftir þvott.

Bryning

- Brýna þarf hnífa reglulega, en beittir hnifar eru öruggari en bitlausir. Hnífsblað þessa hnífs er úr ryðfriú stáli sem auðvelt er að brýna. Miðað við venjuleg heimilisafnot er ráðlagt að brýna hníf einu sinni í viku.
- Athugið að brýnið þarf alltaf að vera úr harðara efni en stálið í hnífsblaðinu. Þess vegna þarf að nota brýni úr krómstáli, keramíki, hverfistein eða hnífabryni.
- Ef hnifur verður mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða slæmrar umhírðu, gæti þurft að láta fagfólk um að brýna hann til að ná bitinu aftur góðu.

Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Metall- oder Keramikoberflächen 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

Avant la première utilisation

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

Entretien

- Il est préférable de laver les couteaux à la main. Non pas que le couteau devienne inutilisable s'il est passé au lave-vaisselle, mais cela risque d'abîmer la pointe, d'attaquer la lame ou de ternir la poignée en plastique.
- Lavez et essuyez le couteau immédiatement après usage pour éviter que les éventuelles

bactéries d'un aliment, par exemple du poulet cru, ne se transmettent à d'autres aliments.

- Essuyez la lame tout de suite après l'avoir lavée pour éviter les marques.

Aiguïsage

- Un couteau aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé, c'est pourquoi il faut aiguïser votre couteau à intervalles réguliers. Ce couteau comporte une lame en acier inoxydable facile à aiguïser. Pour une utilisation domestique normale, il est conseillé d'aiguïser environ une fois par semaine.
- L'outils servant à aiguïser doit être dans un matériau plus dur que le métal de la lame. C'est pourquoi il faut utiliser un fusil en céramique ou en acier au chrome, une pierre à aiguïser ou encore un aiguiseur.
- Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguïser par un professionnel.

Rangement et utilisation

- Éviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) car la

Det forebygger risikoen for at bakterier spres fra f.eks. rå kylling til friske grønsaker.

- For å unngå flekker på bladet anbefales det å tørke kniven umiddelbart etter at den er vasket.

Skjerping og sliping

- En skarp kniv er tryggere å bruke enn en sløv, bryn derfor kniven med jevne mellomrom. Denne kniven har et blad av rustfritt stål som er enkelt å kvesse. Kniver til hverdagsbruk bør brynes ca. en gang i uken.
 - Tenk på at brynet skal være hardere enn knivens stål. Bruk derfor et bryne av keramikk, kromstål, en slipestein eller knivsliper.
 - Hvis kniven blir svært sløv som et resultat av langvarig bruk eller uaktsomhet, er det mulig at kniven må slipes av fagfolk.
- 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

lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière. Ne pas manipuler le couteau latéralement.

- Toujours utiliser une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en métal ou en céramique.
- 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

Voor het eerste gebruik

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

Reinigen

- Messen kunnen het best met de hand worden afgewassen. Ze worden in de vaatwasser niet onbruikbaar, maar de egge kan

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, metall eller keramikk.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter kniveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Suomi

Ennen käyttöönottoa

- Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistus

- Suosittelemme pesemään veitset käsin. Konepesu ei tee veitsestä käyttökelvotonta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua tai kädensijan pinta saattaa kärsiä.
- Pese ja kuivaa veitsi heti käytön jälkeen, jotta esim. ra'an kananlihan bakteerit eivät veitsen kautta kulkeudu vihanneksiin.
- Kuivaa veitsi heti pesun jälkeen, jotta terään ei synny laikkuja.

Teroitus

- Terävä veitsi on käytössä tylsää veistä turvallisempi, minkä vuoksi veitset kannattaa teroittaa säännöllisesti. Tämän veitsen terä on ruostumatonta terästä ja helppo teroittaa. Normaalissa kotitalouskäytössä oleva veitsi kannattaa teroittaa kerran viikossa.

- Teroittimen on oltava lujempaa materiaalia kuin veitsen terän. Käytä siis keraamista tai kromiteräksestä valmistettua teroituspikkaa, hiomakiveä tai veitsenteroitinta.
- Jos veitsestä ajan mittaan tai huolimattoman käytön seurauksena tulee todella tylsä, veitsi on hyvä teroituttaa ammattilaisella.

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

Terä veitsen terästä, joka on valmistettu ruostumattomasta terästä.

coltello ha una lama in acciaio inossidabile semplice da affilare. I coltelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana.

- Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro dell'acciaio della lama. Pertanto dovrai usare un acciaino in ceramica o in acciaio cromato, una pietra affilatrice o un affilacoltelli.
- Se un coltello ha perso quasi completamente la sua affilatura per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale per affilare la lama.

Istruzioni per l'uso

- Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossa), perché potresti curvare il vetro 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, metallo o ceramica.

leikkuulautaa. Älä käytä veistä vasista, posliinista tai metallista valmistetulla alustalla.

- Säilytä veitsi veitsitikussa tai seinällä olevassa magneettilistassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

Svenska

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 och ytan på handtaget kan bli matt.
- Diska och torka kniven direkt efter användning så undviker du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till råa grönsaker.
- För att undvika fläckar på bladet ska kniven torkas av direkt efter rengöring.

En kniv som har blivit rostig efter att ha stått i vatten.

- 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.

Magyar

Első használat előtt

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

Tisztítás

- A késeket ajánlatos kézzel mosogatni. Nem mennek tönkre a mosogatógéppen sem, de az élük megsérülhet, a penge rozsdásodhat, vagy a műanyag fogó felülete kophat.
- Használat után azonnal mosogasd el és töröld el a késeket, így megakadályozod a kórokozók átterjedését pl. a nyers csirkehúsról a zöldségekre.
- Nem lesz foltos a kés, ha mosogatsz után azonnal szárazra is töröld.

Bryning och slipning

- En vass kniv är säkrare att använda än en slö, bryn därför kniven med jämna mellanrum. Denna kniv har ett blad av rostfritt stål, som går bra att bryna. För knivar till vardagsbruk rekommenderas 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.

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 ett underlag av glas, metall eller keramik.
- Förvara kniven i en knivkubb eller

En kniv som har blivit rostig efter att ha stått i vatten.

Élezés, fenés

- Az éles kések biztonságosabban használhatók, mint az életlenek, ezért gyakran élezd meg késedet. A kés pengéje könnyen élezhető, rozsdamentes acélból készült. Normál háztartásbeli használat esetén ezt tanácsos hetente egyszer elvégezni.
- Fontos tudni, hogy az élező mindig keményebb anyagból készüljön, mint a kések pengéje. Ezért használj kerámia vagy króm élezőt, kőszőrűköt vagy kifejezetten késélezőt.
- Ha a kés nagyon tompává, életlenné válna a hosszú, gondatlan használat következtében, akkor szakemberhez kell fordulnod, hogy rendbe hozza az élet.

Kések tárolása és használat

- Lehetőleg ne használd a késeket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszert kell vágnod, mindig zmatowienia uchwytu.
- Myj i susz noże bezpośrednio pó ich użyciu. Zapobiega to

fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.

Česky

Před prvním použitím

- Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Čištění

- Nože by se měly umývat pouze ručně. Při mytí v myčce může dojít k poškození a korozi ostří nebo k poškození plastové rukojeti.
- Po použití nůž pečlivě omyjte a otřete. Předjedete tak šíření bakterií, například ze sýrového kuřecího masa na čerstvou zeleninu.
- Po umytí nože ostří pečlivě vysušte, na ostří se tak nebudou tvořit skvrny.

Broušení nožů

- Ostrý nůž je vždy bezpečnější než nůž tupý. Tento nůže je vyrobený z nerezavějící oceli, a tak je jeho

Ostrý nůž je bezpečnější než tupý nůž.

Ostrý nůž je bezpečnější než tupý nůž.

a kés előre-hátra mozgátásával 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.

Polski

Przed pierwszym użyciem

- Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie

- Noże lepiej myć ręcznie. Chociaż mycie w zmywarce nie oznacza dla nich natychmiastowego zniszczenia, ale może dojść do uszkodzenia krawędzi tnącej, korozji całego ostrza lub zmatowienia uchwytu.
- Myj i susz noże bezpośrednio pó ich użyciu. Zapobiega to

broušení snadné. Pro běžné použití v domácnosti byste měli nůž nabrusit jednou týdně.

- Pamatujte, že brousek musí být vyrobený z tvrdšího materiálu, než je ocel v ostřích. Z tohoto důvodu je třeba použít ocílku z keramické nebo chromové oceli, brousek nebo ocílku na nože.
- Pokud se nůž ztupil následkem dlouhého používání nebo nedbalosti, měli byste jej nechat nabrusit odborně.

Používání a skladování nože

- Vyhňte se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepele. Pokud říznete do tvrdého jídla: táhněte nůž zpět a vysuňte jej z tohoto jídla ven. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.
- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, kovu nebo keramiky.
- Nože ukládejte do stojanu nebo

Ostrý nůž je bezpečnější než tupý nůž.

Ostrý nůž je bezpečnější než tupý nůž.

ryzyku przedostania się bakterii, na przykład pochodzących z surowego mięsa drobiowego, na świeże warzywa.

- Aby uniknąć pozostania plam wapiennych na ostrzu, wytrzyj nóż natychmiast po umyciu.

Ostrzenie

- Ostry nóż jest bezpieczniejszy w użyciu niż tępy, dlatego regularnie ostrz nóż. Ten nóż ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest łatwe do naostrzenia. Przy zwykłym użytkowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzenie noża raz w tygodniu.
- Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Dlatego używaj oselki wykonanej z ceramiki lub stali chromowanej, kamienia do ostrzenia lub ostrzałki do noży.
- Jeśli na skutek długiego używania lub zaniedbania nóż mocno się stępi, niezbędne może okazać się profesjonalne ostrzenie noża w celu przywrócenia jego krawędzi.

Przechowywanie i używanie

- Unikaj przecinania zamrożonej lub bardzo twardej żywności (np.

na magnetycký pásek na zdi. Ochráňte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

Español

Antes de usar por primera vez

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

Limpieza

- Los cuchillos se deben lavar a mano. En el lavavajillas se puede estropear el filo, la hoja corroerse y quedar mate el mango de plástico.
- Lava y seca los cuchillos siempre después de usarlos para evitar que pasen las bacterias de un alimento, por ejemplo pollo crudo, a otros como las verduras.
- Para evitar la aparición de marcas en la hoja, sécalos justo después de lavarlos.

Afilado

- Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno desafilado; por tanto, piensa en afilar regularmente los cuchillos. La hoja de este cuchillo es de acero

Ostrý nůž je bezpečnější než tupý nůž.

kości), gdyż może to spowodować wygięcie lub wykruszenie się ostrza. Jeżeli próbujesz przecinać twarde potrawy: przeciągaj nóż do przodu i do tyłu coraz głębiej. Nigdy nie poruszaj nożem na boki.

- Zawsze używaj deski do krojenia wykonanej z drewna lub tworzywa. Nigdy nie krój na powierzchni szklanej, metalowej lub ceramicznej.
- Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni ostrze i wydłuża żywotność noża.

Eesti

Enne esmakordset kasutamist

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

Puhastamine

- Nuge soovitate pesta käsitsi. Nuge võib pesta küll ka nõudepesumasinas aga see võib

inoxidable, un material fácil de afilar. Es aconsejable afilar una vez por semana los cuchillos que se utilizan a diario.

- Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Por dicha razón, es necesario usar un afilador cerámico o de acero cromado, o una piedra de afilar.
- Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado profesional.

Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, 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.
- Usa siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortes sobre una superficie de vidrio, cerámica o metal.
- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético

Ostrý nůž je bezpečnější než tupý nůž.

Ostrý nůž je bezpečnější než tupý nůž.

kahjustada tera, pind võib hakata roostetama ja plastikust käepide võib tuhmuda.

- Peske ja kuivatage nuga koheselt peale selle kasutamist. See aitab ennetada bakterite levimist, nt toorelt kanalihalt juurviljadele.
- Plekkeide vältimiseks kuivatage nuga kohe peale pesemist.

Teritamine

- Terav nuga on kasutajale ohutum kui nüri, seega terita oma nuge korrapäraselt. Noa tera on roostevabast terasest ja selle teritamine on lihtne. Kodus kasutatavaid nuge soovitatakse tavaliselt teritada kord nädalas.
- Pea meeles, et teritaja peab olema kõvemast materjalist kui noatera. Seetõttu peaksid teritamiseks kasutama keraamilist või kroomterasest terituspulka, luisku või noateritajat.
- Kui nuga on pärast pikka kasutust või hooletusest väga nürks muutunud, võib olla vajalik professionaalne teritamine.

Noa kasutamine ja hoidmine

- Vältige külmutatud või väga kõvade toitude lõikamist (näiteks

fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

Italiano

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 corrodersi e la superficie del manico in plastica può diventare opaca.
- Lava e asciuga sempre il coltello subito dopo averlo usato, così eviti che gli eventuali batteri di un alimento, per esempio il pollo crudo, si diffondano agli altri cibi.
- Per evitare macchie sulla lama, asciuga sempre il coltello subito dopo averlo lavato.

Affilatura

- Un coltello affilato è più sicuro di uno smussato, perciò affila regolarmente il coltello. Questo

Ostrý nůž je bezpečnější než tupý nůž.

kondid), kuna see võib hakata painutada või murda sellest killu. Kui te lõikate kõvasid toiduaineid: Liigutage nuga edasi-tagasi läbi toidu.

- Ärge liigutage nuga küljelt küljele.
- Kasutage alati puidust või plastikust lõikelauda. Ärge kunagi lõigake klaasist, metallist või keraamikast pinnal.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Pirms pirmās naža lietošanas reizes to rūpīgi nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet.

Tīrīšana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā, naža asmens var kļūt truls, nespodrs vai sākt rūstēt.
- Nažus ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas, lai pēc iespējas izvairītos no baktēriju izplatīšanās, piemēram, no svaigas gaļas uz dārzeniem.

Ostrý nůž je bezpečnější než tupý nůž.

- Лай аз смeнс нерaстoс үдeнс нoсөдүмi, нaзiс жaнoслaукa изрeи пeч мaзгaшaнaс.

Асинāшaнa

- Ass нaзiс iр дрoшāкs пар тrлу нaзи, тādеј рeгулārи асини сaвус нaзүс. Нaзү асмeнi изгaтaвoтi нo нeрүсeјoшa тeрaудa, кaс iр вieглi узaсинāмс мaтeриāлs. Мeс iесaкām нaзи асинāt рeзи нeдeјā.
- Свaрiгi атцeрeтiеs, кa мaтeриāлaм, нo кā изгaтaвoтs нaзa асинāмaиs, жāбүт ciетākам пар мaтeриāлу, нo кā изгaтaвoтs нaзa асмeнс. Тādеј извeлиeс нaзү асинāмo, кaс изгaтaвoтs нo кeрaмикaс вaи hрoмa тeрaудa вaи aрi гaлoду.
- Ja нaзiс лiетoтs илгтoшi у нaв рeгулārи асинāts, тā асмeнi вaр нāктiес асинāt пie профeсиoнāлa.

Нaзā лiетoшāнa у зглaбāшaнa

- Нeгpиeзиeт салдeтүс вaи лoтi ciетүс пāртикaс прoдуктүс (пиeмeрaм, кaулүс), jo тaс вa сaбoжāt асмeнi. Гpиeзoт ciетүс пāртикaс прoдуктүс: вiрзiет нaзи вiеnгi у пpиeкшү aн aтпaкaл, нeмeгiниeт тo вiрзiт нo вieнaс пүсeс уz oтpу пүси jеб пa лaби aн пa кpеisi.

- Лiетoјiet aр кoкa вaи плaстмaсaс вiртүeлoс дeлiтi. Нeгpиeзиeт уz стиклa, мeтeлa вaи кeрaмикāс вiрсмaс.
- Tуpиeт нaзү стaтивā вaи пie мaгнeтiскā турeтāжa. Пaрeизa нaзү узглaбāшaнa aизсaргā асмeнi ун нoдрoшiнa илгākу кaлпoшaнaс лaику.

Лietувиј

Пpиeш нaудoјaнт пipмā кaртā

- Пpиeш нaудoдaми пeиљ пipмā кaртā, ишпaукитe jи, пpскaлaукитe ир ишлyстoйткитe.

Вaлyмaс

- Рeкoмeндyojамe пeилюс плaути рaнкoмiс. Jиeмс нeпaкeнкciтe плaудaми индaплoвeјe, тaчиaн гeлeзтe гaли aтciптi, пpадeти рүдyтi, o плaстикiнeс рaнкeнoс гaли ишблyктi ир тaпти мaтинeс.
- Рeкoмeндyojaмa плaути ир шлyстyтy пeиљ ишкaрт пo нaудoјoимo. Тaип ишвeнгитe бaктepијү пepнeшimo, пaвыздžиui, нyo вiштiенoс aнт швeжиү дaрžoвиү.
- Сaусaи ишшлyстoйткитe пeиљ ишкaрт пo плoвиmю, кaд aнт гeлeзтeс нeликтү дeмиү.

Бългaрски

Пpеди дa изпoлзвaтe зa първи път

- Измийтe, изплaкнeтe и пoдсушeтe нoжa, пpеди дa гo изпoлзвaтe зa първи път.

Пoчиствaнe

- Пpепopъчитeлнo e нoжoвeтe дa сe мият нa pькa. Eдвa ли щe стaнaт изпoлзoвaeми, aкo ги измиeтe в сџoмиялнa мaшинa, нo рьбът мoжe дa сe пoврeди, oстриeтo дa кopoзиpа, a пoвъpxнoсттa нa плaстмaсoвaтa рьбжжa дa пoтъмнee.

- Измийтe и пoдсушeтe нoжa вeднaгa слeд yпoтpeбa. Тoвa щe пpeдoтвpaти пpенacянeтo нa бaктepии - нaпpимep oт сyрoвoтo пилeшкo мeсo в пpeснитe зeлeнцyци.
- Зa дa избeгнeтe нeпpиятнитe слeди пo oстриeтo, винaги пoдсушaвaйтe нoжa вeднaгa слeд измивaнe.

Пoдoстpянe и нaтoчвaнe

- Oстриe нoжoвe сa пo-бeзoпaсни зa yпoтpeбa oт тьпитe, зaтoвa рeдoвнo тoчeтe нoжoвeтe си. Тoзи нoж

Кaип гaлaштi

- Aстриу пeилю нaудoтiс сaугiaу, мeтeлa вaи кeрaмикāс вiрсмaс. Пaгaлaштi. Пaгaлaштi пeилю гeлeзтe, пaгaминтā иш нeрүдijaнcioжo плиeнo, висишкaи пaпpастa. Iпpастaи нaудoјaнт пeилюс бyитыe, jyoс рeкoмeндyojaмa гaлaштi кaртā пeр сaвaитe.

- Atминкитe, кaд гaлaштyвaс тyри бүти пaгaминтaс иш твиртeснeс үз плиeнā мeдžиaгoс. Тoдeл нaудoкитe кeрaминј aр хpомy дeнгтā плиeнā, шлифaвиmю aкмeнiү aрбa пeилю гaлaштyвā.
- Jeи пo илгo нaудoјoимoи aр дeл нeaтcaргyмo пeилис лaбaи aтбyкo, aшмeнy aштpумиy aтстaтытi гaли пpиpеиктi спeциaлистy пaгaлбoс.

Кaип нaудoтi ир лaикyтi пeиљ

- Стeнкитeс нeпjaути шaлдyтy ир лaбaи киeтy пpодуктy (пaвыздžиui, кaулy), нeс гeлeзтe гaли сyлинктi aрбa имтi клибeти. Jeи бyтинa пjaути киeтүс мaиcтo пpодуктүс, бpaукитe пeилю пipмyn ир aтгaл, o нe j шoнyс.
- Нaудoкитe мeдинeс aр плaстикинeс пjaустyмo лeнтaс. Нeпjaукитe aнт стиклиню, мeтaлиню aр кeрaминю пaвиршiү.

Острие от нож, изработено от инструментална стомана, камък за точене или брус.

- има острие от неръждаема стомана и лесно се наточва. За стандартните домакинства обикновено се преоръчва това да става веднъж седмично.
- Важно е точилото да бъде от по-твърд материал от стоманата на острието. Затова се налага да използвате точило от керамика или хромна стомана, камък за точене или брус.
- Ако ножът е силно затъпен от продължителна или небрежна употреба, може да се наложи професионално наточване, за да се възстанови острието му.

Съхранение и употреба на ножа

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви ръбът или да се разхлаби острието.
- При рязане на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете настрана.
- Използвайте само пластмасови или дървени дъски за

- Peилюс лaикyкитe стoвe aрбa aнт мaгнeтинeс жyoстoс. Tинкaмaи лaикaнт, тaусoјaмa гeлeзтe, пeиliaи илgiaу тaрнaуja.

Portugues

Antes de usar pela primeira vez

- Lave, enxague e seque a faca antes de a utilizar pela primeira vez.

Limpeza

- As facas devem ser lavadas à mão. A faca não fica inutilizada se for lavada à máquina, mas o rebordo pode danificar-se, a lâmina pode ficar corroída ou a superfície na pega de plástico pode ficar baça.
- Lave e seque a faca logo após a utilização. Isto evita qualquer risco de propagação de bactérias, por exemplo, da carne crua para legumes crus.
- Para evitar marcas inestéticas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

Afiar e aguçar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso,

Ostrício usado para fazer uma lâmina de faca.

afie regularmente a sua faca. Esta faca tem uma lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico.

- O fuzil tem que ser feito num material mais duro do que o aço da lâmina. Portanto, precisa de usar um fuzil feito de cerâmica ou aço cromado, uma pedra de amolar ou um fuzil para facas.
- Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou à falta de cuidado, a lâmina poderá ter de ser 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, metal ou cerâmica.

Um conjunto de facas de cozinha com uma lâmina de aço inoxidável e uma lâmina de aço carbono.

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog pa je nož potrebno redovito oštрити. Oštrica ovog noža izrađena je od nehrđajućег čelika koji se lako oštри. Oštrenje jednom tjedno obično je dovoljno za normalnu upotrebu u kućanstvu.
- Zapamti da oštrač mora biti od materijala tvrdег od čelične oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijamanтни ili čelični oštrač za noževe.
- Ako nož jako utupi zbog дuge upotrebe ili nepažnje, potrebno ga je naoštрити kod profesionalnog oštrača.

Spremanje i upotreba noža

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete iskrivити i istupити oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož ustranu.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku za rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, metalnoj ili keramičkoj površini.
- Nož spremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču.

- Guarde a faca num bloco de facas ou numa calha magnética na parede. Guardar as facas da maneira adequada protege a lâmina e prolonga a sua vida.

Româna

Înainte de prima utilizare

- Spală, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

Curatare

- Este de preferat sa speli cutitele manual. Spalatul in masina automata ar putea cauza coroziuenea lamei sau ar putea matui manerul. Spala si sterge cutitul imediat dupa ce l-ai folosit. In acest fel previi raspandirea bacteriilor de la, de exemplu, carne de pui la legume.
- Sterge imediat cutitul dupa ce l-ai spalat pentru a impiedica patarea lamei.

Ascutire

- Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, așadar ascute cuțitele în mod regulat. Acest cuțit are o lamă din oțel

Oțelul este un material foarte dur și este folosit pentru a face lamele de cuțit.

Pravilnim spremanjem noževa štítite oštricu noža i produljuјete njihovo trajanje.

Ελληνικά

Πριν από τη πρώτη χρήση

- Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε το μαχαίρι πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Καθαρισμός

- Τα μαχαίρια είναι προτιμότερο να πλένονται στο χέρι. Ένα μαχαίρι που έχει πλυθεί στο πλυντήριο των πιάτων, είναι σπάνιο να καταστραφεί, αλλά η κόψη του μπορεί να αλλοιωθεί, η λάμα να σκουριδάσει και η πλαστική λαβή να αποκτήσει ένα σκούρο χρώμα.
- Είναι φρόνιμο, πάντα να πλένετε και να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά την χρησιμοποίησή του. Έτσι, προλαμβάνεται η οποιαδήποτε μεταφορά μικροβίων π.χ. από το άψητο κοτόπουλο στα φρέσκα λαχανικά.
- Νοζ spremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču.

inoxidabil, care este simplu de ascuțit. Pentru uz domestic, se recomandă ascuțirea cuțitului o dată pe săptămână.

- Reține că accesoriul pentru ascuțit trebuie să fie dintr-un material mai rezistent decât lamele. Din acest motiv, trebuie să folosești un accesoriu de ascuțit din oțel ceramic sau cromat, gresie sau tocilă.
- Dacă cuțitul a devenit bont din cauza unei utilizări îndelungate sau neglijente, poate fi necesar să se ascuță lama în mod profesionist pentru a-i reface marginea.

Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu tăia produse congelate sau foarte tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau indoi.Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.
- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, metal sau ceramică.
- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitatea

Oțelul este un material foarte dur și este folosit pentru a face lamele de cuțit.

Oțelul este un material foarte dur și este folosit pentru a face lamele de cuțit.

από το νερό επάνω στην λάμα, πάντα να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.

Τρόξιμα και ακόνισμα

- Ένα κοφτερό μαχαίρι είναι πιο ασφαλές στη χρήση από ένα στομωμένο, γι' αυτό να το ακονίζετε συχνά. Αυτό το μαχαίρι έχει λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι που είναι απόλο στο ακόνισμα. Συνήθως, για κανονική οικιακή χρήση, συνιστάται αυτό να πραγματοποιείται μια φορά την εβδομάδα.
- Να έχετε υπόψη σας ότι το ακονιστήρι θα πρέπει να είναι επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό.
- Αποθηκεύτε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαiriών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαiriού.
- Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε λόγω παρατεταμένης χρήσης, είτε λόγω απροσεξίας, μπορεί να χρειαστεί επαγγελματικό ακόνισμα για να αποκατασταθεί η λεπίδα του.

corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungește durata de viață.

Slovensky

Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát

- Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

Umyvanie

- Nože umývajte v rukách. V umývačke sa sice nezničia, ale môže sa čepeľ sa môže poškodiť, oceľ korodovať a rúčka rýchlejšie opotrebiť.
- Hneď po použití nôž umyte a osušte. Zabráňte tak šíreniu prípadných baktérií zo surového mäsa.
- Nože ihneď po umytí osušte, aby na čepeľi nevznikli škvrny.

Brúsenie a ostrenie

- Tupý nôž je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nôž má čepeľ z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa

Ostrice od nůžů, vyrobené z nerezové oceli.

Ostrice od nůžů, vyrobené z nerezové oceli.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαiriού σας

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόψετε σκληρές τροφές: Κινείστε το μαχαίρι εμπρός - πίσω κόβοντας την τροφή. Μην το κινείτε από πλευρά σε πλευρά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, μέταλλο ή κεραμικό.
- Αποθηκεύτε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαiriών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαiriού.

Русский

Перед первым использованием

- Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

Чистка

- Рекомендуется мыть ножи вручную. Если мыть ножи в посудомоечной машине, то край лезвия может затупиться, само лезвие может заржаветь, а также поверхность пластиковой ручки может повредиться.
- Мойте и сушите ножи после каждого использования. Это предотвращает распространение бактерий, например, от сырого мяса к свежим овощам.
- Во избежание появления пятен на лезвии ножа вытирайте нож сразу после того, как Вы его помыли.

Заточка ножа

- Острые ножи в использовании безопаснее затупившихся, поэтому ножи необходимо регулярно затачивать. Лезвия из нержавеющей стали легко

Заточка ножа на ручном станке

Заточка ножа на ручном станке

Pri rezanju trše hrane pomikaj nož naprej in nazaj. Ne nagibaj ga levo in desno.

- Vedno uporabi rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne reži na stekleni, kovinski ali keramični površini.
- Nož shranjuj v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev zaščitiš rezila in podaljšaš njihovo življenjsko dobo.

Türkçe

İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizlik

- Bıçakların elde yıkanması tercih edilir. Bulaşık makinesinde yıkanan bıçaklar maalesef kullanılamaz hale gelir, bıçak aşınabilir ve plastik tutma yeri de matlaşabilir.
- Kullanımdan sonra bıçağı doğrudan yıkayıp kurulayınız. Bu sayede bakterilerin, mesela

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.

Çiğdem, bir bıçak türüdür.