

CARE & USE
KNIVES - KNIFE BLOCK

KitchenAid

FOR THE WAY IT'S MADE.



EN - ENGLISH



DE - GERMAN



FR - FRENCH



ES - SPANISH



NL - DUTCH



IT - ITALIAN



DA - DANISH



FI - FINNISH



HR - CROATIAN



NO - NORWEGIAN



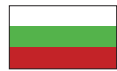
SV - SWEDISH



EL - GREEK



AL - ALBANIAN



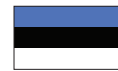
BG - BULGARIAN



BS - BOSNIAN



CS - CZECH



ET - ESTONIAN



HU - HUNGARIAN



JA - JAPANESE



KO - KOREAN



LT - LITHUANIAN



LV - LATVIAN



PL - POLISH



PT - PORTUGUESE



RO - ROMANIAN



RU - RUSSIAN



SK - SLOVAK



SL - SLOVENIAN



SR - LATIN SERBIAN



ZHS - CHINESE SIMPLIFIED



ZHT - CHINESE TRADITIONAL



We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your products, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our # 1 goal.

GENERAL CARE AND USE

Vegetable knife / Meat knife / Santoku knife / Chef's knife

- Japanese stainless steel blade.
- Hand wash with warm, soapy water. Dry thoroughly.
- Sharpen knife when needed, using a knife sharpener.
- Store knife safely to protect its blade and prevent injury.
- Always use caution when handling sharp objects.
- Avoid cutting on hard surfaces such as stone, metal or glass.

Bread knife / Utility knife

- Japanese stainless steel blade - Serrated.
- Hand wash with warm, soapy water. Dry thoroughly.
- Store knife safely to protect its blade and prevent injury.
- Always use caution when handling sharp objects.
- Avoid cutting on hard surfaces such as stone, metal or glass.
- Do not sharpen a serrated knife.

Knife Block Bamboo

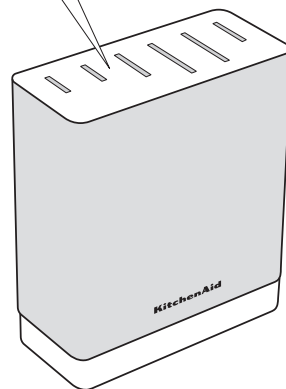
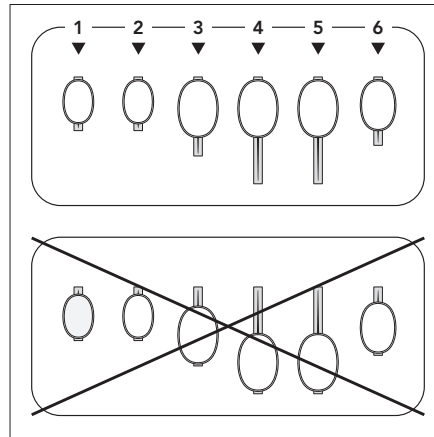
- Finished with mineral oil.
- All bamboo patterns are natural and therefore unique.
- To ensure longevity, occasionally rub with a mineral oil.
- Hand wash with hot, soapy water. Dry thoroughly.
- Do not soak or submerge in water.

Knife Block Rubber Wood

- All rubber wood (stained) patterns are natural and therefore unique.
- Hand wash with hot, soapy water. Dry thoroughly.
- Do not soak or submerge in water.

The knives should always be inserted in the block with the handles centrally aligned in the block in order to avoid tipping of the block on an inclined surface.

- ▶ Vegetable knife
- ▶ Utility knife
- ▶ Bread knife
- ▶ Santoku knife
- ▶ Chef's knife
- ▶ Meat knife



© 2021. All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere. Manufactured under license by The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Limited warranty provided by the manufacturer.

Sie möchten jederzeit köstliche Speisen für Ihre Familie und Freunde zaubern? Dabei sind unsere hochwertigen Produkte die idealen Helfer! Und damit Sie lange Freude an Ihren Produkten haben, empfehlen wir Ihnen, diesen Ratgeber stets parat zu halten. Er gibt Ihnen wertvolle Tipps dazu, wie Sie Ihre Produkte optimal nutzen und pflegen - denn Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen!

ALLGEMEINE PFLEGE- UND GEBRAUCHSHINWEISE

Gemüsemesser / Fleischmesser / Santoku-Messer / Kochmesser

- Klinge aus japanischem Edelstahl.
- Handwäsche in warmer Spülmittellauge. Gründlich abtrocknen.
- Klinge bei Bedarf mit einem Messerschärfer schärfen.
- Messer immer sicher aufbewahren, um die Klinge vor Beschädigung zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.
- Beim Umgang mit scharfkantigen Gegenständen immer vorsichtig sein.
- Das Schneiden auf harten Oberflächen wie Stein, Metall oder Glas vermeiden.

Brotmesser / Allzweckmesser

- Klinge aus japanischem Edelstahl - Wellenschliff.
- Handwäsche in warmer Spülmittellauge. Gründlich abtrocknen.
- Messer immer sicher aufbewahren, um die Klinge vor Beschädigung zu schützen und Verletzungen zu vermeiden.
- Beim Umgang mit scharfkantigen Gegenständen immer vorsichtig sein.
- Das Schneiden auf harten Oberflächen wie Stein, Metall oder Glas vermeiden.
- Messer mit Wellenschliff nicht nachschärfen!

Messerblock Bambus

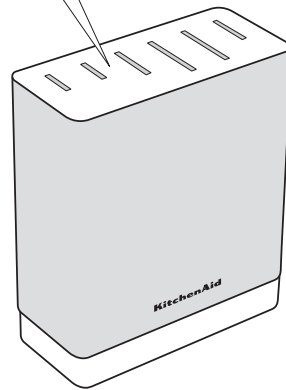
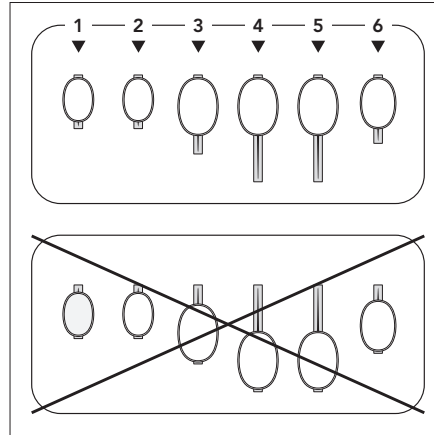
- Die Holzoberfläche ist mit einem mineralischen Öl behandelt.
- Da Bambus ein natürliches Material ist, hat jeder Messerblock eine individuelle Maserung
- Messerblock für eine lange Lebensdauer gelegentlich mit einem mineralischen Öl einreiben.
- Handwäsche in heißer Spülmittellauge. Gründlich abtrocknen.
- Nicht in Wasser einweichen oder eintauchen.

Messerblock Gummibaumholz

- Da (gebeiztes) Gummibaumholz ein natürliches Material ist, hat jeder Messerblock eine individuelle Maserung
- Handwäsche in heißer Spülmittellauge. Gründlich abtrocknen.
- Nicht in Wasser einweichen oder eintauchen.

Die Messer sollten immer so in den Block eingesteckt werden, dass die Griffe in der Blockmitte ausgerichtet sind, um ein Umkippen des Blocks auf einer geneigten Oberfläche zu vermeiden.

- 1 ► Gemüsemesser
- 2 ► Allzweckmesser
- 3 ► Brotmesser
- 4 ► Santoku-Messer
- 5 ► Kochmesser
- 6 ► Fleischmesser



© 2021. Alle Rechte vorbehalten. KITCHENAID und das Design des Standmixers sind Warenzeichen in den USA und anderen Ländern. Hergestellt von The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Der Hersteller gewährt eine beschränkte Garantie.

Nous nous engageons à vous aider à faire de votre vie une suite inépuisable de délicieux repas de famille et entre amis. Pour assurer la longévité et le bon fonctionnement de votre produit, gardez ce guide à portée de main. Il vous indique comment utiliser et entretenir votre produit au mieux. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1.

UTILISATION ET ENTRETIEN GÉNÉRAL

Couteau à légumes / Couteau à viande / Couteau Santoku / Couteau de chef

- Lame en acier inoxydable japonais.
- Laver à la main à l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement.
- Le cas échéant, aiguiser le couteau à l'aide d'un fusil.
- Ranger le couteau en lieu sûr afin de protéger la lame et d'éviter les blessures.
- Toujours manipuler les objets tranchants avec précaution.
- Éviter de couper sur des surfaces dures comme la pierre, le métal ou le verre.

Couteau à pain / Couteau d'office

- Lame en acier inoxydable japonais - Dentelé.
- Laver à la main à l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement.
- Ranger le couteau en lieu sûr afin de protéger la lame et d'éviter les blessures.
- Toujours manipuler les objets tranchants avec précaution.
- Éviter de couper sur des surfaces dures comme la pierre, le métal ou le verre.
- Ne pas aiguiser un couteau dentelé.

Bloc porte-couteaux Bambou

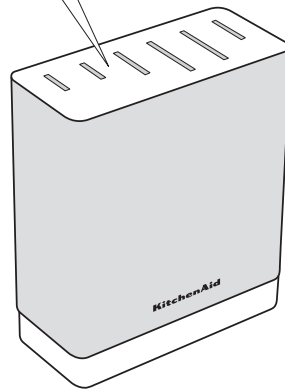
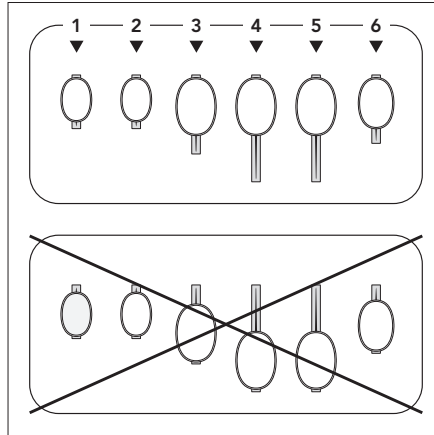
- Finition : huile minérale.
- Tous les motifs du bambou sont naturels et donc uniques.
- Pour prolonger la durée de vie du bloc porte-couteaux, appliquer de temps en temps une huile minérale.
- Laver à la main à l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement.
- Ne pas tremper ou immerger dans l'eau.

Bloc Porte-couteaux Bois d'hévéa

- Tous les motifs du bois d'hévéa (teinté) sont naturels et donc uniques.
- Laver à la main à l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement.
- Ne pas tremper ou immerger dans l'eau.

Les couteaux doivent toujours être insérés dans le bloc avec les manches alignés au centre du bloc afin d'éviter que le bloc ne bascule sur une surface inclinée.

- 1 ► Couteau à légumes
- 2 ► Couteau d'office
- 3 ► Couteau à pain
- 4 ► Couteau Santoku
- 5 ► Couteau de chef
- 6 ► Couteau à viande



© 2021. Tous droits réservés. KitchenAid et l'illustration du robot ménager sont des marques de commerce aux États-Unis et ailleurs. Fabriqué sous licence de The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantie limitée fournie par le fabricant.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear infinidad de deliciosos platos para sus familiares y amigos/as. Tenga esta guía siempre a mano para garantizar el rendimiento y la vida útil de sus productos. Con ella, podrá conocer la mejor forma de utilizar y cuidar de su producto. Su satisfacción es nuestra máxima prioridad.

USO Y CUIDADO GENERAL

Cuchillo para verduras / Cuchillo para carne / Cuchillo Santoku / Cuchillo de cocinero

- Lámina de acero inoxidable japonés.
- Lavar a mano con agua caliente y jabón. Secar bien.
- Afilar el cuchillo en caso necesario, utilizando un afilador de cuchillos.
- Guardar el cuchillo en un lugar seguro para proteger la hoja y evitar sufrir daños.
- Debe tener siempre cuidado al manipular objetos afilados.
- Evite cortar sobre superficies duras, tales como piedra, metal o vidrio.

Cuchillo para pan / Cuchillo multiuso

- Lámina de acero inoxidable japonés - De sierra.
- Lavar a mano con agua caliente y jabón. Secar bien.
- Guardar el cuchillo en un lugar seguro para proteger la hoja y evitar sufrir daños.
- Debe tener siempre cuidado al manipular objetos afilados.
- Evite cortar sobre superficies duras, tales como piedra, metal o vidrio.
- No afile un cuchillo de sierra.

Soporte para cuchillos Bambú

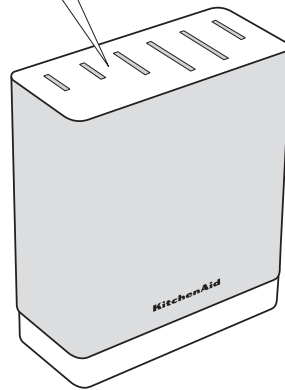
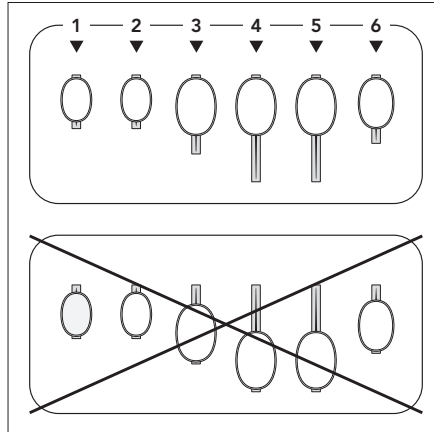
- Acabado con aceite mineral.
- Todos los patrones del bambú son naturales y, por tanto, únicos.
- Para garantizar su durabilidad, aplicar periódicamente aceite mineral.
- Lavar a mano con agua caliente y jabón. Secar bien.
- No mojar ni sumergir en agua.

Soporte para cuchillos Madera de caucho

- Todos los patrones de la madera de caucho (teñida) son naturales y, por tanto, únicos.
- Lavar a mano con agua caliente y jabón. Secar bien.
- No mojar ni sumergir en agua.

Los cuchillos siempre se deben insertar en el bloque con los mangos alineados al centro, para evitar que el bloque vuelque en una superficie inclinada.

- 1 ► Cuchillo para verduras
- 2 ► Cuchillo multiuso
- 3 ► Cuchillo para pan
- 4 ► Cuchillo Santoku
- 5 ► Cuchillo de cocinero
- 6 ► Cuchillo para carne



© 2021. Todos los derechos reservados. KITCHENAID y el diseño de la batidora son marcas comerciales en EE. UU. y en otros lugares. Fabricado bajo licencia por The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantía limitada proporcionada por el fabricante.

Wij helpen je met veel plezier om telkens weer de lekkerste maaltijden te bereiden voor je familie en vrienden. Houd deze gids bij de hand om een lange levensduur en optimale prestaties te garanderen voor je product. Zo kun je het op de best mogelijke manier gebruiken en onderhouden. Jouw tevredenheid komt bij ons op de eerste plaats.

ALGEMEEN GEBRUIK EN ONDERHOUD

Groentemes / Vleesmeses / Santokumes / Koksmes

- Japans roestvrijstalen lemmet.
- Was het mes met de hand met warm zeepwater. Droog het mes zorgvuldig af.
- Scherp het lemmet indien nodig met een messenslijper.
- Bewaar het mes veilig om het lemmet te beschermen en letsels te voorkomen.
- Wees altijd voorzichtig bij het gebruik van scherpe voorwerpen.
- Gebruik het mes niet op een harde ondergrond, zoals steen, metaal of glas.

Broodmes / Keukenmes

- Japans roestvrijstalen lemmet - Gekarteld.
- Was het mes met de hand met warm zeepwater. Droog het mes zorgvuldig af.
- Bewaar het mes veilig om het lemmet te beschermen en letsels te voorkomen.
- Wees altijd voorzichtig bij het gebruik van scherpe voorwerpen.
- Gebruik het mes niet op een harde ondergrond, zoals steen, metaal of glas.
- Scherp het lemmet van je gekarteld mes niet.

Messenblok Bamboe

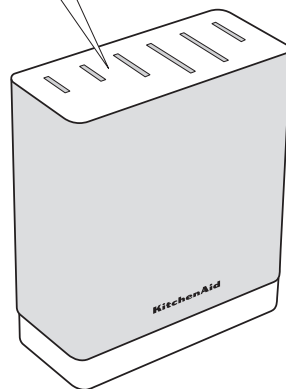
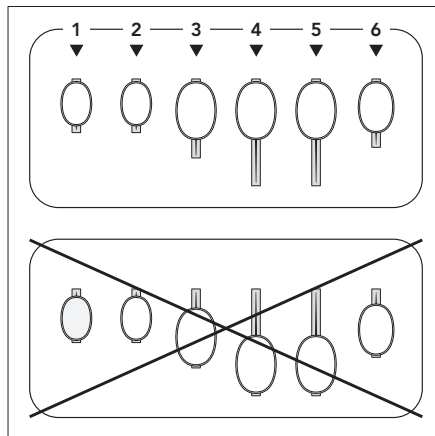
- Behandeld met minerale olie.
- Alle bamboe patronen zijn natuurlijk en dus uniek.
- Wrijf het messenblok regelmatig in met een minerale olie om de levensduur te verlengen.
- Was het messenblok met de hand met warm zeepwater. Droog het messenblok zorgvuldig af.
- Dompel of week het messenblok niet in water.

Messenblok Rubberhout

- Alle patronen van het rubberhout (gebeitst) zijn natuurlijk en dus uniek.
- Was het messenblok met de hand met warm zeepwater. Droog het messenblok zorgvuldig af.
- Dompel of week het messenblok niet in water.

De messen moeten altijd met de handvatten in het midden in het blok worden geplaatst om te voorkomen dat het blok kantelt op een hellend oppervlak.

- 1 ► Groentemes
- 2 ► Keukenmes
- 3 ► Broodmes
- 4 ► Santokumes
- 5 ► Koksmes
- 6 ► Vleesmes



© 2021. Alle rechten voorbehouden. KitchenAid en het ontwerp van de standmixer zijn handelsmerken in de VS en daarbuiten. Vervaardigd onder licentie door The Cookware Company Ltd., Hongkong. Beperkte garantie aangeboden door de fabrikant.

Il nostro obiettivo è aiutarvi a creare ogni giorno pasti deliziosi per la famiglia e gli amici. Per garantire ai vostri prodotti una vita lunga e ottime prestazioni, conservate questo libretto a portata di mano. Avrete a disposizione i consigli migliori per l'utilizzo e la manutenzione del vostro prodotto. La vostra soddisfazione è il nostro obiettivo n. 1.

USO GENERALE E MANUTENZIONE

Coltello per verdure / Coltello da carne / Coltello Santoku / Coltello da chef

- Lama in acciaio inossidabile giapponese.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo. Asciugare accuratamente.
- Affilare il coltello quando è necessario, utilizzando un affilacoltelli.
- Riporre il coltello in sicurezza per proteggere la lama ed evitare infortuni.
- Prestare sempre attenzione nel maneggiare oggetti affilati.
- Evitare di tagliare su superfici dure come pietra, metallo o vetro.

Coltello da pane / Coltello multiuso

- Lama in acciaio inossidabile giapponese - Seghettato.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo. Asciugare accuratamente.
- Riporre il coltello in sicurezza per proteggere la lama ed evitare infortuni.
- Prestare sempre attenzione nel maneggiare oggetti affilati.
- Evitare di tagliare su superfici dure come pietra, metallo o vetro.
- Non affilare un coltello seghettato.

Ceppo per coltelli Bambù

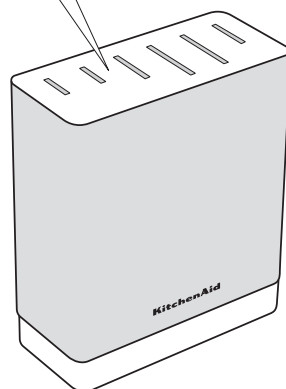
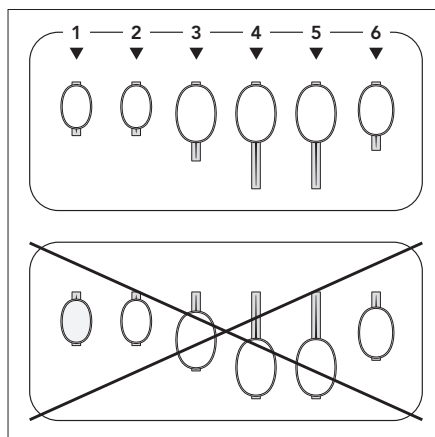
- Finitura con olio minerale.
- Le venature del bambù sono naturali e pertanto uniche.
- Per garantire la longevità, strofinare occasionalmente con olio minerale.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo. Asciugare accuratamente.
- Non immergere o lasciare a mollo in acqua.

Ceppo per coltelli Legno di albero della gomma

- Le venature del legno dell'albero della gomma (mordenzato) sono naturali e pertanto uniche.
- Lavare a mano con acqua calda e detersivo. Asciugare accuratamente.
- Non immergere o lasciare a mollo in acqua.

I coltelli devono sempre essere inseriti nel ceppo con i manici allineati al centro, per evitare che il blocco si ribalti su una superficie inclinata.

- 1 ► **Coltello per verdure**
- 2 ► **Coltello multiuso**
- 3 ► **Coltello da pane**
- 4 ► **Coltello Santoku**
- 5 ► **Coltello da chef**
- 6 ► **Coltello da carne**



© 2021. Tutti i diritti riservati. KITCHENAID e il disegno del robot da cucina sono marchi registrati negli Stati Uniti e altrove. Fabbricato su licenza da The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garanzia limitata fornita dal produttore.

Vi bestræber os på at hjælpe dig med at skabe alle tiders lækre måltider til familie og venner. Hav vejledningen i nærheden, så dine produkter får de bedste egenskaber og en lang levetid. Så ved du altid, hvordan du bedst bruger og plejer dit produkt. Vores primære mål er at gøre dig tilfreds.

ALMINDELIG PLEJE OG BRUG

Grøntsagskniv / Kødkniv / Santuko-kniv / Kokkekniv

- Knivblad i japansk rustfrit stål.
- Vaskes i hånden i varmt sæbevand. Tør omhyggeligt.
- Slib kniven ved behov, brug en knivsliber.
- Opbevar kniven sikkert for at beskytte klingens og undgå skader.
- Vær altid forsigtig ved håndtering af skarpe genstande.
- Undgå at skære på et hårdt underlag som sten, metal eller glas.

Brødkniv / Universalkniv

- Knivblad i japansk rustfrit stål - Riflet skær.
- Vaskes i hånden i varmt sæbevand. Tør omhyggeligt.
- Opbevar kniven sikkert for at beskytte klingens og undgå skader.
- Vær altid forsigtig ved håndtering af skarpe genstande.
- Undgå at skære på et hårdt underlag som sten, metal eller glas.
- Knive med riflet skær skal ikke slibes.

Knivblok Bambus

- Behandlet med mineralsk olie.
- Alle mønstre i bambustræet er naturlige og derfor unikke.
- For at sikre en lang levetid indsmøres knivblokken af og til med mineralsk olie.
- Vaskes i hånden i meget varmt sæbevand. Tør omhyggeligt.
- Må ikke nedsænkes eller stå i blød i vand.

Knivblok Gummitræ

- Alle mønstre i det bejdsede gummitræ er naturlige og derfor unikke.
- Vaskes i hånden i meget varmt sæbevand. Tør omhyggeligt.
- Må ikke nedsænkes eller stå i blød i vand.

Knivene skal altid sættes ned i blokken, således at håndtagene står på linje og vender ind imod midten af blokken, så denne ikke tipper på en hældende overflade.

1 ► Grøntsagskniv

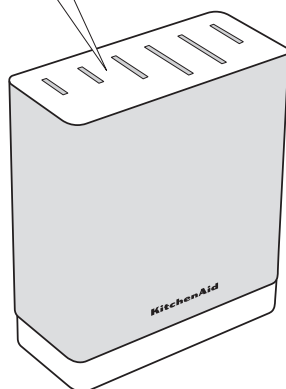
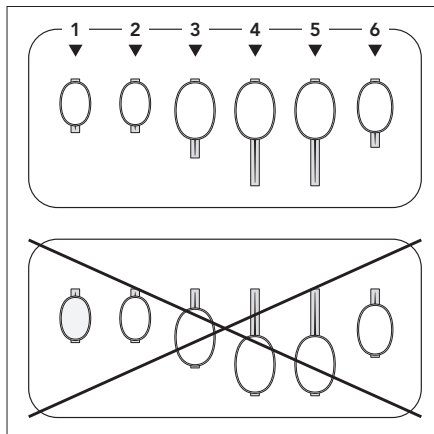
2 ► Universalkniv

3 ► Brødkniv

4 ► Santuko-kniv

5 ► Kokkekniv

6 ► Kødkniv



© 2021. Alle rettigheder forbeholdes. KITCHENAID og designet af stavblenderen er varemærker i USA og andre steder. Fremstillet på licens af The Cookware Company Ltd., Hongkong. Begrænset producentgaranti.

Haluamme auttaa sinua valmistamaan herkullisia ruokia, joista voit nauttia perheen ja ystävien kanssa. Pidä tämä opas käden ulottuvilla varmistaaksesi, että tuotteesi toimivat hyvin ja että niistä on iloa pitkään. Oppaan avulla opit käyttämään tuotettasi ja huolehtimaan siitä parhaalla mahdollisella tavalla. Tyytyväisyytesi on tärkein tavoitteemme.

YLEISET KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Vihannesveitsi / Lihaveitsi / Santoku-veitsi / Kokkiveitsi

- Terä japanilaista ruostumatonta terästä.
- Pese käsin lämpimällä tiskivedellä. Huuhtelee huolellisesti.
- Teroita veitsi tarvittaessa veitsenteroittimella.
- Säilytä veistä huolellisesti sen terän suojaamiseksi ja vammojen välttämiseksi.
- Käsittele teräviä esineitä aina huolellisesti.
- Vältä leikkaamista kovilla pinnoilla, kuten kivi-, metalli- tai lasipinnoilla.

Leipäveitsi / Yleisveitsi

- Terä japanilaista ruostumatonta terästä - Hammastettu.
- Pese käsin lämpimällä tiskivedellä. Huuhtelee huolellisesti.
- Säilytä veistä huolellisesti sen terän suojaamiseksi ja vammojen välttämiseksi.
- Käsittele teräviä esineitä aina huolellisesti.
- Vältä leikkaamista kovilla pinnoilla, kuten kivi-, metalli- tai lasipinnoilla.
- Älä teroita hammastettua veistä.

Veitsiteline Bambua

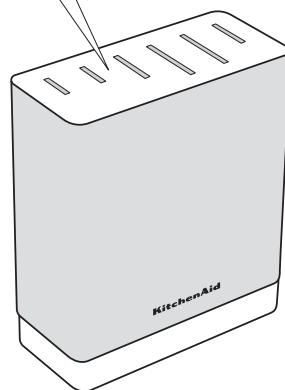
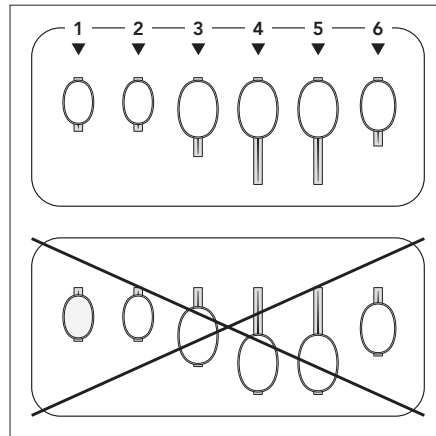
- Pinta käsitelty mineraaliöljyllä.
- Kaikki bambukuviot ovat luonnollisia ja siksi ainutlaatuisia.
- Käyttöiän pidentämiseksi suositellaan aika ajoin käsittelyä soveltuvalla mineraaliöljyllä.
- Pese käsin lämpimällä tiskivedellä. Huuhtelee huolellisesti.
- Älä kastele tai upota veteen.

Veitsiteline Värjättyä kumipuuta

- Kaikki värjätyt kumipuun kuviot ovat luonnollisia ja siksi ainutlaatuisia.
- Pese käsin lämpimällä tiskivedellä. Huuhtelee huolellisesti.
- Älä kastele tai upota veteen.

Veitset on sijoitettava telineeseen niin, että kahvat ovat linjassa telineen keskellä, jotta teline ei kaadu kaltevilla alustalla.

- 1 ► Vihannesveitsi
- 2 ► Yleisveitsi
- 3 ► Leipäveitsi
- 4 ► Santoku-veitsi
- 5 ► Kokkiveitsi
- 6 ► Lihaveitsi



© 2021. Kaikki oikeudet pidätetään. KITCHENAID ja yleiskoneen muotoilu ovat tavaramerkkejä Yhdysvalloissa ja muualla. Valmistettu lisenssillä, jonka on myöntänyt The Cookware Company Ltd, Hongkong. Valmistajan myöntämä rajoitettu takuu.

Predano radimo kako bismo vam pomogli spremati svojoj obitelji i prijateljima bezbroj ukusnih jela za cijeli život. Kako biste pomogli osigurati dugotrajnost i učinkovitost svojeg posuda za kuhanje, držite ove upute pri ruci. Iz njih učite kako na najbolji način upotrebljavati i održavati svoj proizvod. Vaše zadovoljstvo naš je glavni cilj.

OPĆA NJEGA I UPOTREBA

Nož za povrće / Nož za meso / Santoku nož / Kuharski nož

- Japanska oštrica od nehrđajućeg čelika.
- Handdiska i varmt vatten med diskmedel. Torka noga.
- Slipa kniven med en knivslip vid behov.
- Förvara kniven säkert för att skydda bladet och förhindra personskada.
- Iaktta alltid försiktighet när du hanterar vassa föremål.
- Undvik att skära på hårda ytor, som sten, metall eller glas.

Nož za kruh / Univerzalni nož

- Japanska oštrica od nehrđajućeg čelika - Nazubljen
- Perite ručno toplom vodom sa sapunicom. Temeljito osušite.
- Nož pohranite na siguran način da biste zaštitili njegovu oštricu i spriječili nastanak ozljeda.
- Uvijek budite pažljivi pri rukovanju ostrim predmetima.
- Izbjegavajte rezanje na tvrdim površinama kao što su kamen, metal ili staklo.
- Ne oštrite nazubljeni nož.

Stalac za noževe Bambus

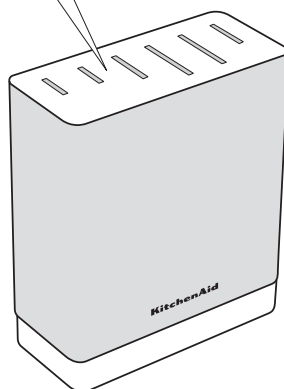
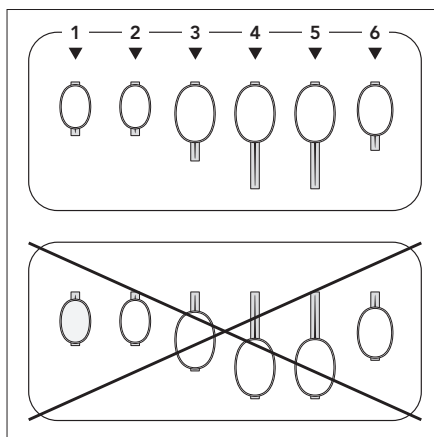
- Premazan mineralnim uljem.
- Svi su uzorci bambusa prirodni i, stoga, jedinstveni.
- Za jamčenje dugotrajnosti, povremeno protrljajte mineralnim uljem.
- Perite ručno vrućom vodom sa sapunicom. Temeljito osušite.
- Ne natapajte ili uranjajte u vodu.

Stalac za noževe Kaučukovac

- Svi su uzorci kaučukovca (bojenog) prirodni i, stoga, jedinstveni.
- Perite ručno vrućom vodom sa sapunicom. Temeljito osušite.
- Ne natapajte ili uranjajte u vodu.

Noževi se uvijek moraju umetnuti u blok s drškama poravnatima sa središtem u bloku da bi se izbjeglo prevrtanje bloka na kosoj površini.

- 1 ► Nož za povrće
- 2 ► Univerzalni nož
- 3 ► Nož za kruh
- 4 ► Santoku nož
- 5 ► Kuharski nož
- 6 ► Nož za meso



© 2021. Sva prava pridržana. KITCHENAID i dizajn stolnog miksera zaštitni su znakovi u SAD-u i drugdje. Prema licenci, proizvela tvrtka Te Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograničeno jamstvo pruža proizvođač.

Vi ønsker å bidra til at du kan lage deilige måltider for familie og venner gjennom et helt liv. Ta vare på denne veiledningen slik at produktene dine yter sitt beste lenge. Veiledningen inneholder informasjon om hvordan du best bruker og tar vare på produktet ditt. Vårt viktigste mål er å gjøre deg tilfreds.

GENERELT VEDLIKEHOLD OG BRUK

Grønnsakskniv / Kjøttkniv / Santoku-kniv / Kokkekniv

- Japansk rustfritt stålblad.
- Håndvask med varmt såpevann. Tørk grundig.
- Slip kniven ved behov. Bruk en knivsliper.
- Oppbevar kniven trygt for å beskytte bladet og forhindre personskade.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer skarpe gjenstander.
- Unngå kutting på harde overflater som stein, metall eller glass.

Brødkniv / Universalkniv

- Japansk rustfritt stålblad - Taggete.
- Håndvask med varmt såpevann. Tørk grundig.
- Oppbevar kniven trygt for å beskytte bladet og forhindre personskade.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer skarpe gjenstander.
- Unngå kutting på harde overflater som stein, metall eller glass.
- Ikke slip en taggete kniv.

Knivblokk Bambus

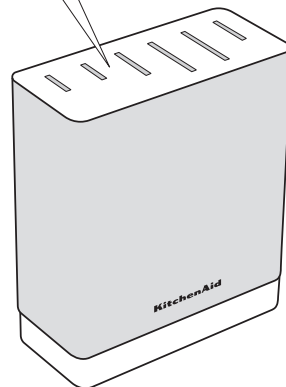
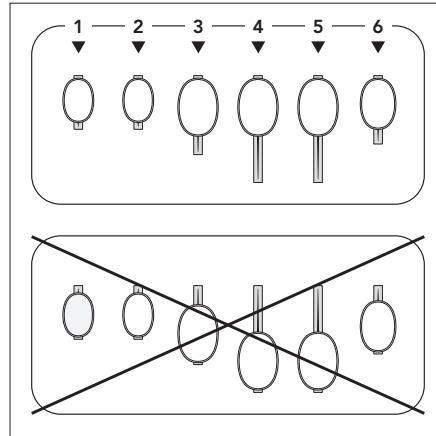
- Behandlet med mineralolje.
- Alle bambusmønstre er naturlige og derfor unike.
- Gni av og til med mineralolje for å sikre lang levetid.
- Håndvask med varmt såpevann. Tørk grundig.
- Ikke bløtlegg eller senk ned i vann.

Knivblokk Gummitre

- Alle mønstre av gummitre (beisede) er naturlige og derfor unike.
- Håndvask med varmt såpevann. Tørk grundig.
- Ikke bløtlegg eller senk ned i vann.

Knivene skal alltid settes inn i blokken med håndtakene sentrert i blokken for å unngå at blokken tipper på en skrå overflate.

- 1 ► Grønnsakskniv
- 2 ► Universalkniv
- 3 ► Brødkniv
- 4 ► Santoku-kniv
- 5 ► Kokkekniv
- 6 ► Kokkekniv



© 2021. Med enerett. KITCHENAID og stavmikserens design er varemerker i USA og andre steder. Produsert under lisens fra The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Begrenset garanti gis av produsenten.

Vi har föresatt oss att hjälpa dig att skapa en ändlös rad av utsökta måltider för familj och vänner. Ha alltid den här guiden till hands som hjälp för att garantera dina produkters livslängd och prestanda. Här kan du läsa om hur du bäst använder och sköter din produkt. Det viktigaste för oss är att du är nöjd.

SKÖTSEL OCH ANVÄNDNING – ALLMÄNT

Grönsakskniv / Köttkniv / Santokukniv / Kockkniv

- Blad i japanskt rostfritt stål.
- Handdiska i varmt vatten med diskmedel. Torka noga.
- Slipa kniven med en knivslip vid behov.
- Förvara kniven säkert för att skydda bladet och förhindra personskada.
- Iaktta alltid försiktighet när du hanterar vassa föremål.
- Undvik att skära på hårda ytor, som sten, metall eller glas.

Brödkniv / Allkniv

- Blad i japanskt rostfritt stål - Tandad.
- Handdiska i varmt vatten med diskmedel. Torka noga.
- Förvara kniven säkert för att skydda bladet och förhindra personskada.
- Iaktta alltid försiktighet när du hanterar vassa föremål.
- Undvik att skära på hårda ytor, som sten, metall eller glas.
- Slipa inte en tandad kniv.

Knivblock Bambu

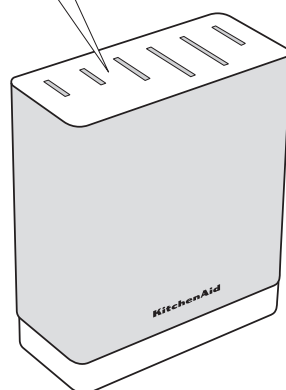
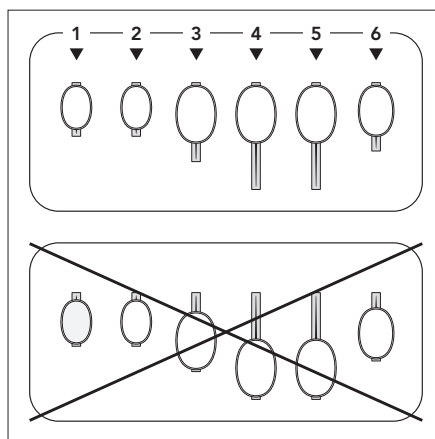
- Behandlad med mineralolja.
- Alla mönster i bambun är naturliga och därför unika.
- För att förlänga produktens livstid bör du då och då behandla blocket med mineralolja.
- Handdiska i varmt vatten med diskmedel. Torka noga.
- Får inte läggas i blöt eller sänkas ned i vatten.

Knivblock Gummiträ

- Alla mönster i gummiträet (betsat) är naturliga och därför unika.
- Handdiska i varmt vatten med diskmedel. Torka noga.
- Får inte läggas i blöt eller sänkas ned i vatten.

Knivarna ska alltid sättas in i blocket så att handtagen placeras i mitten för att undvika att blocket välter på en lutande yta.

- 1 ► Grönsakskniv
- 2 ► Allkniv
- 3 ► Brödkniv
- 4 ► Santokukniv
- 5 ► Kockkniv
- 6 ► Köttkniv



© 2021. Med ensamrätt. KITCHENAID och den stående mixerns formgivning är varumärken i USA och på andra håll. Tillverkas på licens av The Cookware Company Ltd., Hongkong. Begränsad garanti av tillverkaren.

Αποστολή μας είναι να σας βοηθάμε να δημιουργείτε υπέροχα γεύματα για την οικογένεια και τους φίλους σας μια ολόκληρη ζωή. Για να διασφαλίσετε τη μεγάλη διάρκεια ζωής και απόδοση των προϊόντων σας, έχετε πρόχειρο αυτόν τον οδηγό. Θα σας βοηθήσει να χρησιμοποιείτε και να φροντίζετε το προϊόν σας με τον καλύτερο τρόπο. Η ικανοποίησή σας είναι ο νούμερο 1 στόχος μας.

ΓΕΝΙΚΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ

Μαχαίρι λαχανικών / Μαχαίρι κρέατος / Μαχαίρι Santoku / Μαχαίρι σεφ

- Ιαπωνική λεπίδα από ανοξείδωτο χάλυβα.
- Πλένετε στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώνετε καλά.
- Ακονίζετε το μαχαίρι όταν χρειάζεται, χρησιμοποιώντας ακονιστήρι μαχαιριών.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι με ασφάλεια, για να προστατεύσετε τη λεπίδα του και να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς.
- Χρησιμοποιείτε πάντα με προσοχή τα αιχμηρά αντικείμενα.
- Μην κόβετε σε σκληρές επιφάνειες, όπως πέτρα, μέταλλο ή γυαλί.

Μαχαίρι ψωμιού / Μαχαίρι γενικής χρήσης

- Ιαπωνική λεπίδα από ανοξείδωτο χάλυβα - Οδοντωτό.
- Πλένετε στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώνετε καλά.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι με ασφάλεια, για να προστατεύσετε τη λεπίδα του και να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς.
- Χρησιμοποιείτε πάντα με προσοχή τα αιχμηρά αντικείμενα.
- Μην κόβετε σε σκληρές επιφάνειες, όπως πέτρα, μέταλλο ή γυαλί.
- Μην ακονίζετε ένα οδοντωτό μαχαίρι.

Βάση μαχαιριών Μπαμπού

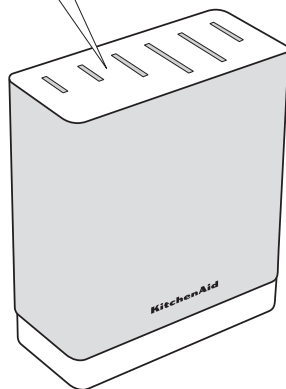
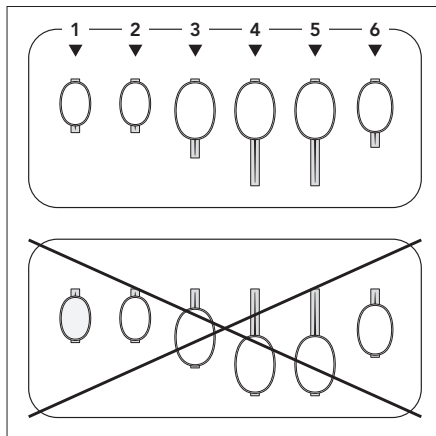
- Φινίρισμα με ορυκτέλαιο.
- Όλα τα μοτίβα του μπαμπού είναι φυσικά και, ως εκ τούτου, μοναδικά.
- Για να διασφαλιστεί η μεγάλη διάρκεια ζωής, τρίβετε περιστασιακά το προϊόν με ορυκτέλαιο.
- Πλένετε στο χέρι με καυτό νερό και σαπούνι. Στεγνώνετε καλά.
- Μην το μουλιάζετε ή το βυθίζετε σε νερό.

Βάση μαχαιριών Ξύλο καουτσούκ

- Όλα τα μοτίβα του ξύλου καουτσούκ (βαμμένου) είναι φυσικά και, ως εκ τούτου, μοναδικά.
- Πλένετε στο χέρι με καυτό νερό και σαπούνι. Στεγνώνετε καλά.
- Μην το μουλιάζετε ή το βυθίζετε σε νερό.

Τα μαχαίρια θα πρέπει πάντοτε να τοποθετούνται στη βάση με τις λαβές κεντρικά ευθυγραμμισμένες στη βάση, ώστε να αποφεύγεται η ανατροπή της βάσης σε επικλινή επιφάνεια.

- 1 ► Μαχαίρι λαχανικών
- 2 ► Μαχαίρι γενικής χρήσης
- 3 ► Μαχαίρι ψωμιού
- 4 ► Μαχαίρι Santoku
- 5 ► Μαχαίρι σεφ
- 6 ► Μαχαίρι κρέατος



© 2021. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Η ονομασία KITCHENAID και το σχέδιο του επιτραπέζιου μίξερ είναι εμπορικά σήματα στις Η.Π.Α. και αλλού. Κατασκευάζεται κατόπιν αδείας από τη The Cookware Company Ltd., Χονγκ Κονγκ. Περιορισμένη εγγύηση που παρέχει ο κατασκευαστής.



Në jemi të angazhuar që t'ju ndihmojmë të krijoni pafundësisht ushqime të shijshme për familjen dhe miqtë tuaj. Për të siguruar jetëgjatësinë dhe performancën e produktit tuaj, mbajeni këtë udhëzues pranë. Ai do t'ju ofrojë mënyrën më të mirë për të përdorur dhe për t'u kujdesur për produktin tuaj. Kënaqësia juaj është objektivi ynë numër 1.

KUJDESI I PËRGJITHSHËM DHE PËRDORIMI

Thikë për zarzavate / Thikë për mish / Thikë Santoku / Thikë kuzhinieri

- Fletë inoksi japonez.
- Lajeni me dorë me ujë të ngrohtë me sapun. Thajeni plotësisht.
- Mprihini thikat kur është e nevojshme, duke përdorur një mprehëse thikash.
- Ruajeni thikën në mënyrë të sigurt për të mbrojtur tehun e saj dhe për të parandaluar lëndimin.
- Gjithmonë tregoni kujdes kur prekni objektet e mprehta.
- Shmangni prerjen mbi sipërfaqe të forta si guri, metali ose xhami.

Thikë buke / Thikë pune

- Fletë inoksi japonez - I dhëmbëzuar.
- Lajeni me dorë me ujë të ngrohtë me sapun. Thajeni plotësisht.
- Ruajeni thikën në mënyrë të sigurt për të mbrojtur tehun e saj dhe për të parandaluar lëndimin.
- Gjithmonë tregoni kujdes kur prekni objektet e mprehta.
- Shmangni prerjen mbi sipërfaqe të forta si guri, metali ose xhami.
- Mos i mprihni thikat e dhëmbëzuara.

Blloku i thikave Bambu

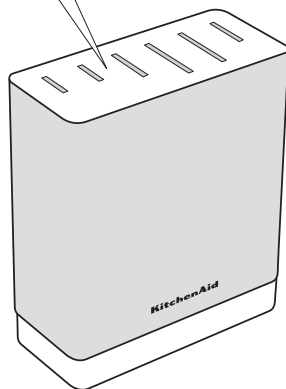
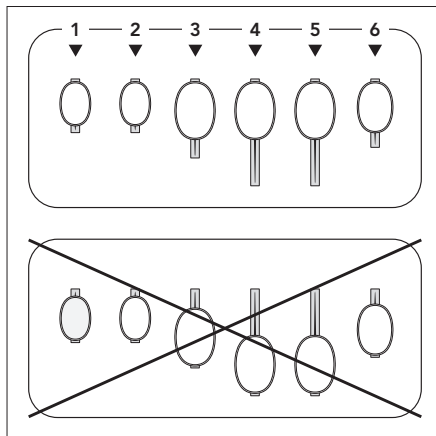
- Me finiturë me vaj mineral.
- Të gjitha motivet e bambusë janë natyrale prandaj janë unike.
- Për të garantuar jetëgjatësi, fërkojeni herë pas here me vaj mineral.
- Lajeni me dorë me ujë të ngrohtë me sapun. Thajeni plotësisht.
- Mos e njomni ose zhytni në ujë.

Blloku i thikave Dru gome

- Të gjitha motivet e drurit të gomës (me njolla) janë natyrale, prandaj janë unike.
- Lajeni me dorë me ujë të ngrohtë me sapun. Thajeni plotësisht.
- Mos e njomni ose zhytni në ujë.

Thikat duhet të jenë gjithmonë të futura në bllok me dorezat të drejtvendosura në qendër të bllokut për të shmangur rrëzimin e bllokut në një sipërfaqe të anuar.

- ▶ Thikë për zarzavate
- ▶ Thikë pune
- ▶ Thikë buke
- ▶ Thikë Santoku
- ▶ Thikë kuzhinieri
- ▶ Thikë për mish



© 2021. Të gjitha të drejtat të rezervuara. KITCHENAID dhe dizajni i mikserit të tavolinës janë marka tregtare në Shtetet e Bashkuara dhe vende të tjera. Prodhuar me licencë nga The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garancia e kufizuar jepet nga prodhuesi.



Непрекъснато се стремим да Ви помагаме да пригответе вкусни ястия за семейството и приятелите си през целия Ви живот. За да гарантирате максимална дълготрайност и ефективност а Вашите продукти, запазете това ръководство. От него ще научите как най-добре да използвате и да се грижите за своите продукти. Вашето удовлетворение е наша първостепенна цел.

ОБЩИ ГРИЖИ И УПОТРЕБА

Нож за зеленчуци / Нож за месо / Нож сантоку / Нож на главния готвач

- Японско острие от неръждаема стомана.
- Да се мие на ръка с топла вода и сапун. Подсушавайте старателно.
- Когато е необходимо, заточвайте ножовете с точило за ножове.
- Съхранявайте ножовете по безопасен начин, за да предпазите острието и да предотвратите нараняване.
- Винаги внимавайте при работа с остри предмети.
- Избягвайте рязането на твърди повърхности като камък, метал или стъкло.

Нож за хляб / Универсален нож

- Японско острие от неръждаема стомана - Назъбен.
- Да се мие на ръка с топла вода и сапун. Подсушавайте старателно.
- Съхранявайте ножовете по безопасен начин, за да защитите острието и да предотвратите нараняване.
- Винаги внимавайте при работа с остри предмети.
- Избягвайте рязането на твърди повърхности като камък, метал или стъкло.
- Не заточвайте серетирани (назъбени) ножове.

Блок за ножове Бамбук

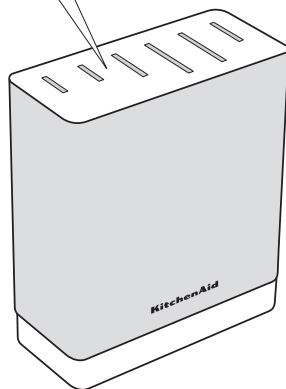
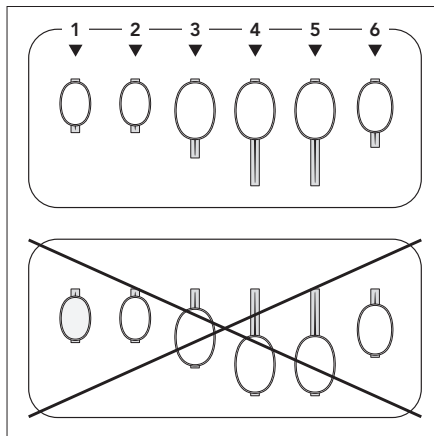
- С покритие от минерално масло.
- Всички бамбукови десени са естествени и следователно уникални.
- За да осигурите продължителен живот на продукта, от време на време нанасяйте минерално масло.
- Да се мие на ръка с топла вода и сапун. Подсушавайте старателно.
- Не наксивайте и не потапяйте във вода.

Блок за ножове Каучуково дърво

- Всички десени на (оцветеното) каучуково дърво са естествени и следователно уникални.
- Да се мие на ръка с топла вода и сапун. Подсушавайте старателно.
- Не наксивайте и не потапяйте във вода.

Ножовете трябва винаги да се прибират в блока за ножове, като дръжките да бъдат подравнени към неговия център, за да се избегне преобръщането му върху наклонена повърхност.

- 1 ► Нож за зеленчуци
- 2 ► Универсален нож
- 3 ► Нож за хляб
- 4 ► Нож сантоку
- 5 ► Нож на главния готвач
- 6 ► Нож за месо



© 2021 г. Всички права запазени. KITCHENAID и дизайнът на кухненския робот са търговски марки в САЩ и други държави. Произведено по лиценз от The Cookware Company Ltd., Хонконг. Ограничена гаранция, предоставена от производителя.



Posvećeni smo tome da vam pomognemo u kreiranju ukusnih obroka za porodicu i prijatelje tokom cijelog života. Da biste pomogli u obezbjeđivanju dugovječnosti i dobrih performansi vašeg proizvoda, čuvajte ovo uputstvo pri ruci. Ono će vam pružiti najbolji način za korištenje i održavanje vašeg proizvoda. Vaše zadovoljstvo je naš glavni cilj.

OPĆA NJEGA I UPOTREBA

Nož za povrće / Nož za meso / Santoku nož / Kuharski nož

- Oštrica od japanskog nehrđajućeg čelika.
- Operite ručno toplom, sapunjavom vodom. Temeljno osušite.
- Nož naoštrite po potrebi, koristeći oštrač noževa.
- Čuvajte nož na bezbjedan način da biste zaštitili njegovo sječivo i spriječili povredu.
- Uvijek pažljivo rukujte oštrim predmetima.
- Izbjegavajte sječenje na čvrstim površinama poput kamena, metala ili stakla.

Nož za hljeb / Univerzalni nož

- Oštrica od japanskog nehrđajućeg čelika - Nazubljen
- Operite ručno toplom, sapunjavom vodom. Temeljno osušite.
- Čuvajte nož na bezbjedan način da biste zaštitili njegovo sječivo i spriječili povredu.
- Uvijek pažljivo rukujte oštrim predmetima.
- Izbjegavajte sječenje na čvrstim površinama poput kamena, metala ili stakla.
- Ne oštrite nazubljeni nož.

Blok za noževe Od bambusa

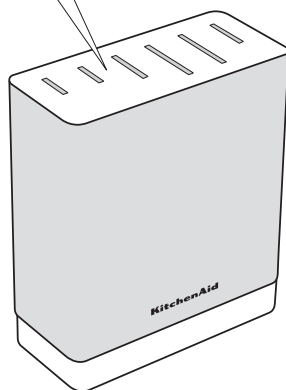
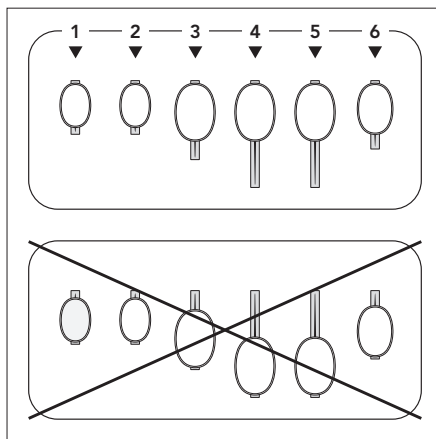
- Premazano mineralnim uljem.
- Sve šare bambusa su prirodne, te stoga i jedinstvene.
- Da obezbijedite dugotrajnost, povremeno istrljajte mineralnim uljem bezbjednim.
- Operite ručno vrućom, sapunjavom vodom. Temeljno osušite.
- Ne natapajte i ne potapajte u vodu.

Blok za noževe Od drveta kaučukovca

- Sve šare drveta kaučukovca (bojenog) su prirodne, te stoga i jedinstvene.
- Operite ručno vrućom, sapunjavom vodom. Temeljno osušite.
- Ne natapajte i ne potapajte u vodu.

Noževe treba uvijek postavljati u blok s drškama centriranim u bloku da bi se izbjeglo prevrtanje bloka na površini s nagibom.

- 1 ► Nož za povrće
- 2 ► Univerzalni nož
- 3 ► Nož za hljeb
- 4 ► Santoku nož
- 5 ► Kuharski nož
- 6 ► Nož za meso



© 2021. Sva prava zadržana. KITCHENAID i dizajn samostojećeg miksera su zaštitni znakovi u SAD i drugim državama. Proizvedeno pod licencom The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograničenu garanciju dostavlja proizvođač.

Jsmo připraveni pomáhat vám tvořit lahodná jídla pro rodinu i přátele po celý život. Tento návod mějte po ruce, abyste zajistili dlouhou životnost a výkonnost vašeho výrobku. Umožní vám také užívat váš výrobek optimálním způsobem a správně o něj pečovat. Vaše spokojenost je pro nás cíl č. 1.

OBECNÉ POKYNY TÝKAJÍCÍ SE PÉČE A POUŽITÍ

Nůž na zeleninu / Nůž na maso / Nůž Santoku / Šéfkuchařský nůž

- Japonská čepel z nerezové oceli.
- Omývejte ručně v teplé vodě s přídavkem saponátu. Důkladně osušte.
- Podle potřeby nůž naostřete pomocí brousku na nože.
- Nůž uložte bezpečně, abyste chránili jeho čepel a zabránili zranění.
- Při manipulaci s ostrými předměty zachovávejte vždy opatrnost.
- Nůž nepoužívejte k řezání na tvrdém povrchu, jako je kámen, kov nebo sklo.

Nůž na chleba / Univerzální nůž

- Japonská čepel z nerezové oceli - Vroubkovaný nůž.
- Operite ručno toplom, sapunjavom vodom. Temeljno osušite.
- Čuvajte nož na bezbjedan način da biste zaštitili njegovo sječivo i spriječili povredu.
- Uvijek pažljivo rukujte ostrim predmetima.
- Izbjegavajte sječenje na čvrstim površinama poput kamena, metala ili stakla.
- Ne ošтрите nazubljeni nož.

Blok na nože Bambus

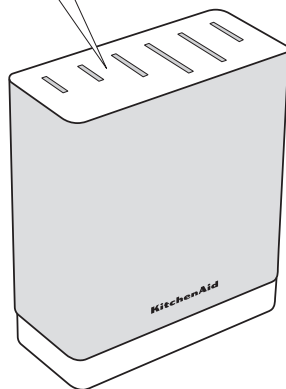
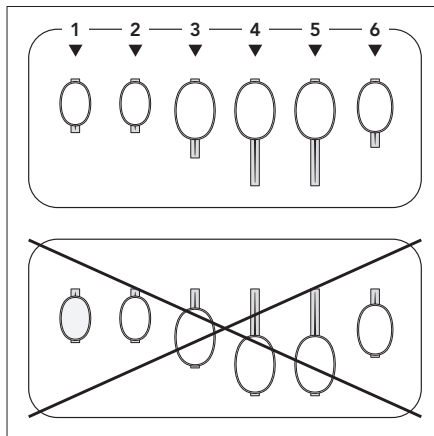
- Ošetřeno minerálním olejem.
- Kresba bambusového dřeva je přírodní, a proto vždy jedinečná.
- Pro zajištění dlouhé životnosti občas potřete minerálním olejem.
- Omývejte ručně v horké vodě s přídavkem saponátu. Důkladně osušte.
- Nenamáčejte ani neponožte do vody.

Blok na nože Gumovníkové dřevo

- Kresba gumovníkového dřeva (mořeného) je přírodní, a proto vždy jedinečná.
- Omývejte ručně v horké vodě s přídavkem saponátu. Důkladně osušte.
- Nenamáčejte ani neponožte do vody.

Nože by měly být do bloku vždy zasunuty tak, aby rukojeti byly v bloku zarovnané na střed, aby se zabránilo převrácení bloku na nakloněné ploše.

- 1 ► Nůž na zeleninu
- 2 ► Univerzální nůž
- 3 ► Nůž na chleba
- 4 ► Nůž Santoku
- 5 ► Šéfkuchařský nůž
- 6 ► Nůž na maso



© 2021. Všechna práva vyhrazena. Název KITCHENAID a design kuchyňského robota jsou obchodními známkami registrovanými v USA a dalších zemích. Vyrobeno na základě licence společností The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Omezená záruka poskytovaná výrobcem.



Soovime aidata teil valmistada perele ja sõpradele kogu elu maitsvaid toite. Et saaksite tootest kaua rõõmu tunda, hoidke kasutusjuhend käepärast. Siit leiata juhiseid selle kohta, kuidas toodet parimal viisil kasutada ja hooldada. Teie rahulolu on meie tähtsaim eesmärk.

HOOLDUS JA KASUTAMINE

Köögiviljanuga / Lihanuga / Santoku nuga / Kokanuga

- Jaapani roostevabast terasest tera.
- Käsitsipesu sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt.
- Vastavalt vajadusele teritage nuga noateritajaga.
- Noatera kaitsmiseks ja vigastuste vältimiseks hoidke nuga ohutult.
- Olge teravate esemete käsitsemisel alati ettevaatlik.
- Vältige löikamist kõval pinnal, nagu kivi, metall või klaas.

Leivanuga / Majapidamisnuga

- Jaapani roostevabast terasest tera - Sakilise servaga.
- Käsitsipesu sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt.
- Noatera kaitsmiseks ja vigastuste vältimiseks hoidke nuga ohutult.
- Olge teravate esemete käsitsemisel alati ettevaatlik.
- Vältige löikamist kõval pinnal, nagu kivi, metall või klaas.
- Sakilise servaga nuga mitte teritada.

Noaplokk Bambusest

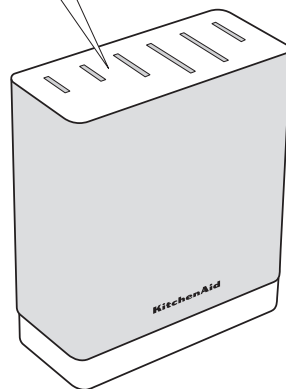
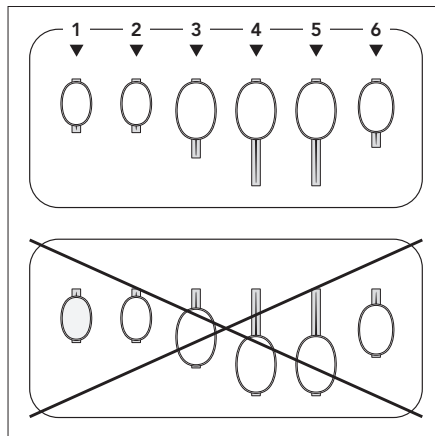
- Viimistletud mineraalõliga.
- Bambuse muster on looduslik ja seega ainulaadne.
- Pika kasutusea tagamiseks hõõruge vahetevahel mineraalõliga.
- Käsitsipesu kuumas seebiveega. Kuivatage hoolikalt.
- Mitte leotada, mitte panna vette.

Noaplokk Kummipuit

- Kummipuidu (peitsitud) muster on looduslik ja seega ainulaadne.
- Käsitsipesu kuumas seebiveega. Kuivatage hoolikalt.
- Mitte leotada, mitte panna vette.

Kaldpinnal noaploki ümbermineku vältimiseks tuleb asetada noad ploki selliselt, et nugade käepidemed oleksid joondatud ploki keskele.

- 1 ► Köögiviljanuga
- 2 ► Majapidamisnuga
- 3 ► Leivanuga
- 4 ► Santoku nuga
- 5 ► Kokanuga
- 6 ► Lihanuga



© 2021. Kõik õigused kaitstud. KITCHENAID ja lauamikseri disain on USAs ja mujal registreeritud kaubamärgid. Litsentsi alusel tootja: The Cookware Company Ltd., Hongkong. Tootja on andnud piiratud garantii.

Küldetésünknek tartjuk, hogy egész életre szólóan a segítségére legyünk abban, hogy sok finomsággal lephesse meg családját és barátait. A terméke hosszú élettartamának és kiváló minőségének megőrzése érdekében tartsa mindig kéznél ezt az útmutatót. Segítségével Ön is könnyen elsajátíthatja terméke használatának és kezelésének legjobb módját. Az Ön elégedettsége a mi elsődleges célunk.

ÁLTALÁNOS KEZELÉS ÉS HASZNÁLAT

Zöldségkés / Hűskés / Santoku kés / Szakácskés

- Japán rozsdamentes acél késpenge.
- Mossa meleg, mosogatószeres vízzel! Alaposan törölje szárazra!
- Szükség esetén élezze a kést késélezővel!
- A kés élének védelme és a sérülések elkerülése érdekében gondoskodjon a biztonságos tárolásról!
- Bánjon mindig óvatosan az éles tárgyakkal!
- Ne vágjon kemény (pl. kő, fém vagy üveg) felületeken!

Kenyérvágó kés / Általános konyhakés

- Japán rozsdamentes acél késpenge - Fogazott.
- Mossa meleg, mosogatószeres vízzel! Alaposan törölje szárazra!
- A kés élének védelme és a sérülések elkerülése érdekében gondoskodjon a biztonságos tárolásról!
- Bánjon mindig óvatosan az éles tárgyakkal!
- Ne vágjon kemény (pl. kő, fém vagy üveg) felületeken!
- Ne élezze a fogazott késeket!

Késtartó Bambusz

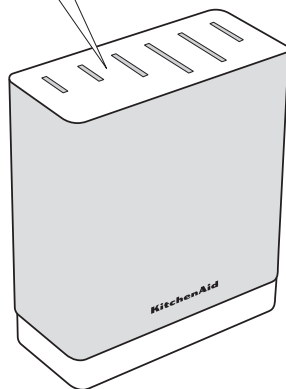
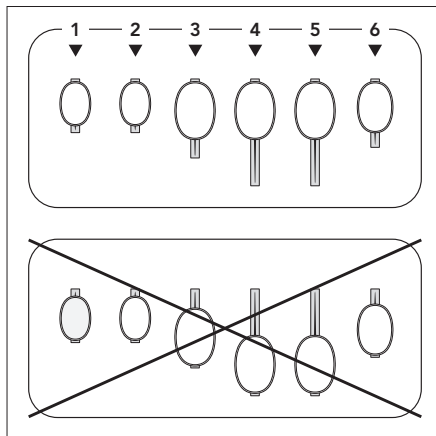
- Ásványolajjal kezelt.
- Minden bambusz mintázat természetes, és így egyedi.
- Minőségének tartós megőrzése érdekében érdemes időnként ásványolajjal bedörzsölni.
- Mossa meleg, mosogatószeres vízzel! Alaposan törölje szárazra!
- Ne áztassa és ne merítse vízbe!

Késtartó Kaucsukfa

- Minden kaucsukfa (pácolt) mintázat természetes, és így egyedi.
- Mossa meleg, mosogatószeres vízzel! Alaposan törölje szárazra!
- Ne áztassa és ne merítse vízbe!

A késeket mindig úgy kell beilleszteni a késtartóba, hogy a markolatok közepén egy sorban helyezkedjenek el, ezzel megelőzve, hogy a késtartó lejtős felületen esetleg felbillenjen.

- ▶ Zöldségkés
- ▶ Általános konyhakés
- ▶ Kenyérvágó kés
- ▶ Santoku kés
- ▶ Szakácskés
- ▶ Hűskés



© 2021. Minden jog fenntartva. A KITCHENAID és a robotgép kialakítása az Egyesült Államokban és máshol is bejegyzett védjegy. Licenc alapján gyártja: The Cookware Company Ltd., Hongkong. A termékre a gyártó korlátozott garanciát vállal.



弊社は、ご家族やご友人のためにおいしい料理を提供できるようにお客様を支援することをお約束します。ご使用の製品の寿命と性能を確保するために、本ガイドをいつでも手に届くところに保管してください。本ガイドは、ご使用の製品の最善の利用方法とお手入れ方法を説明します。お客様を満足させることが、弊社にとって一番重要な目標です。

一般的な取扱方法および使用方法

菜切り包丁 / 肉用包丁 / 三徳包丁 / プロ用包丁

- 日本製ステンレスナイフ。
- 温かい石鹼水で手洗いしてください。乾燥してください。
- 必要に応じて包丁研ぎ器を使って研いでください。
- 刃こぼれや怪我を防ぐために包丁は安全に保管してください。
- 先のとがったものを扱う際には常に注意してください。
- 石、金属またはガラスなどの硬い表面での使用を避けてください。

パン切り包丁 / 万能ナイフ

- 日本製ステンレスナイフ - 鋸歯状。
- 温かい石鹼水で手洗いしてください。乾燥してください。
- 刃こぼれや怪我を防ぐために包丁は安全に保管してください。
- 先のとがったものを扱う際には常に注意してください。
- 石、金属またはガラスなどの硬い表面での使用を避けてください。
- 鋸歯状ナイフは研がないでください。

ナイフブロック竹製

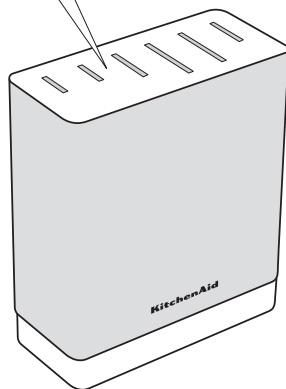
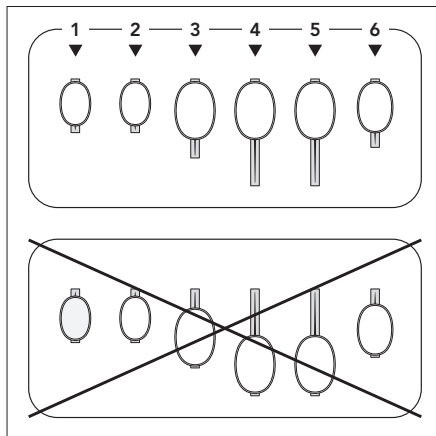
- 鉱油で仕上げました。
- 竹模様はすべて自然由来ですので一つとして同じものではありません。
- 長くご使用いただくためには、鉱油で時々磨いてください。
- 高温の石鹼水で手洗いしてください。乾燥してください。
- 水に漬けないでください。

ナイフブロックゴムの木製

- ゴムの木模様(染色)はすべて自然由来ですので一つとして同じものではありません。
- 高温の石鹼水で手洗いしてください。乾燥してください。
- 水に漬けないでください。

傾斜面でのブロックの転倒を防ぐために、必ずハンドルをブロックの中央に揃えてナイフをブロックに挿入する必要があります。

- 1 ▶ 菜切り包丁
- 2 ▶ 万能ナイフ
- 3 ▶ パン切り包丁
- 4 ▶ 三徳包丁
- 5 ▶ プロ用包丁
- 6 ▶ 肉用包丁



© 2021. All rights reserved. KitchenAidおよびスタンドミキサーのデザインは、米国およびその他の国々で登録された商標です。The Cookware Company Ltd., Hong Kongによるライセンスに基づいて製造されています。メーカー発行の限定生涯保証付き。

KitchenAid는 언제나 가족과 친구들을 위해 맛있는 식사를 준비할 수 있도록 돕기 위해 최선을 다하고 있습니다. 제품의 수명과 성능을 보장하기 위해 이 가이드를 편리한 곳에 보관해 두십시오. 이 가이드에서는 가장 효과적인 제품 사용 및 관리 방법을 알려드립니다. KitchenAid가 추구하는 최고의 목표는 바로 고객 만족입니다.

일반 관리 및 사용

베지터블 나이프 / 미트 나이프 / 산도쿠 나이프 / 셰프 나이프

- 일본산 스테인리스 스틸 칼날.
- 따뜻한 비눗물로 손세척하십시오. 완전히 건조하십시오.
- 필요 시 나이프 샤프너로 나이프를 갈아주십시오.
- 칼날을 보호하고 부상을 방지하기 위해 안전하게 나이프를 보관하십시오.
- 날카로운 물체를 다룰 때에는 항상 주의하십시오.
- 돌, 금속 또는 유리 등 단단한 표면 위에서 썰지 마십시오.

브레드 나이프 / 유틸리티 나이프

- 일본산 스테인리스 스틸 칼날 - 톱날형.
- 따뜻한 비눗물로 손세척하십시오. 완전히 건조하십시오.
- 칼날을 보호하고 부상을 방지하기 위해 안전하게 나이프를 보관하십시오.
- 날카로운 물체를 다룰 때에는 항상 주의하십시오.
- 돌, 금속 또는 유리 등 단단한 표면 위에서 썰지 마십시오.
- 톱날형 나이프는 갈지 마십시오.

나이프 블록 대나무

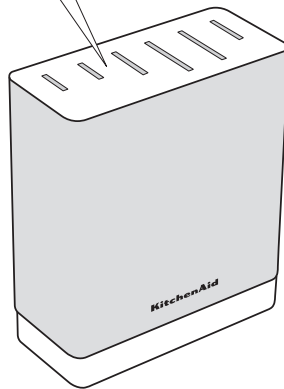
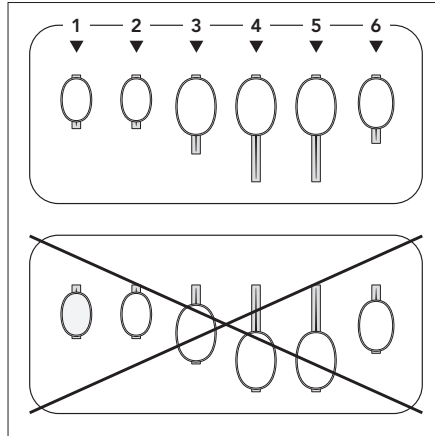
- 미네랄 오일 마감
- 모든 대나무 패턴은 천연이므로 독특합니다.
- 장기간 사용을 위해 가끔 미네랄 오일로 문질러 주십시오.
- 뜨거운 비눗물로 손세척하십시오. 완전히 건조하십시오.
- 물에 담가두지 마십시오.

나이프 블록 고무나무

- 모든 고무나무(스테인 처리) 패턴은 천연이므로 독특합니다.
- 뜨거운 비눗물로 손세척하십시오. 완전히 건조하십시오.
- 물에 담가두지 마십시오.

칼 손잡이를 중앙으로 정렬해서 블록에 넣고 경사진 표면에서도 빠지지 않도록 합니다.

- ▶ 베지터블 나이프
- ▶ 유틸리티 나이프
- ▶ 브레드 나이프
- ▶ 산도쿠 나이프
- ▶ 셰프 나이프
- ▶ 미트 나이프



© 2021. All rights reserved. KITCHENAID 및 스탠드 믹서의 디자인은 미국 및 기타 국가에 등록된 상표입니다. The Cookware Company Ltd., 홍콩의 라이선스 계약에 따라 제조되었습니다. 제조업체가 제한 보증을 제공합니다.



Esame įsipareigoję padėti Jums kurti gardžius patiekalus savo šeimai ir draugams visą gyvenimą. Turėkite šį vadovą po ranka, kad padėtumėte užtikrinti savo gaminio ilgaamžiškumą ir eksploatacines savybes. Jis padės Jums geriausiai naudotis savo gaminiu ir tinkamai jį prižiūrėti. Jūsų pasitenkinimas – svarbiausias mūsų tikslas.

BENDROJI PRIEŽIŪRA IR NAUDOJIMAS

Daržovių peilis / Peilis mėšai / Peilis „Santoku“ / Šefo peilis

- Japoniško nerūdijančio plieno peilis.
- Plaukite rankomis šiltu muiluotu vandeniu. Gerai išdžiovinkite.
- Prireikus galąskite peilį peilio galastuvu.
- Laikykite peilį saugiai, kad apsaugotumėte jo ašmenis ir nesusižeistumėte.
- Naudodami aštrius daiktus, visuomet būkite atsargūs.
- Nepjaustykite ant kietų paviršių, pavyzdžiui, akmens, metalo ar stiklo.

Duonos peilis / Universalus peilis

- Japoniško nerūdijančio plieno peilis - Dantytas.
- Plaukite rankomis šiltu muiluotu vandeniu. Gerai išdžiovinkite.
- Laikykite peilį saugiai, kad apsaugotumėte jo ašmenis ir nesusižeistumėte.
- Naudodami aštrius daiktus, visuomet būkite atsargūs.
- Nepjaustykite ant kietų paviršių, pavyzdžiui, akmens, metalo ar stiklo.
- Negaląskite dantyto peilio.

Peilių blokas Bambukinis

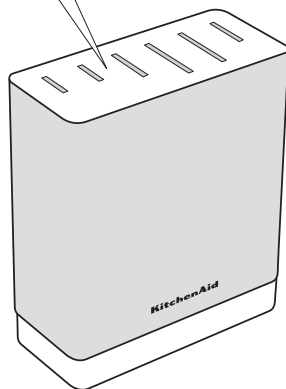
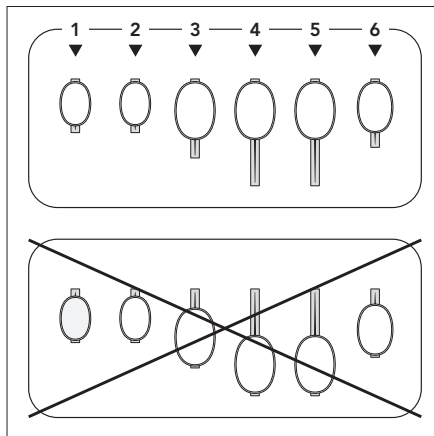
- Apdorotas mineraline alyva.
- Visi bambuko raštai yra natūralūs, todėl unikalūs.
- Norėdami, kad lenta ilgiau tarnautų, retkarčiais patepkite ją mineraline alyva.
- Plaukite rankomis karštu muiluotu vandeniu. Gerai nusauskite.
- Nemirkykite ir nemerškite į vandenį.

Peilių blokas Gumamedis

- Visi gumamedžio (beicuoto) raštai yra natūralūs, todėl unikalūs.
- Plaukite rankomis karštu muiluotu vandeniu. Gerai nusauskite.
- Nemirkykite ir nemerškite į vandenį.

Peilius į bloką visada privaloma sukisti sulygiuojant jų rankenas ties bloko centru, kad, pastačius bloką nuožulnaus paviršiaus, jis nenuvirstų.

- ▶ Daržovių peilis
- ▶ Universalus peilis
- ▶ Duonos peilis
- ▶ Peilis „Santoku“
- ▶ Šefo peilis
- ▶ Peilis mėšai



© 2021 m. Visos teisės saugomos. KITCHENAID ir pastatomo maišytuvo dizainas yra prekių ženklai JAV ir kitose šalyse. Pagaminta pagal „The Cookware Company Ltd.“, Hongongas, licenciją. Gamintojas suteikia ribotą garantiją.

Mēs palīdzam jums gatavot gardas maltītes ģimenei un draugiem, piedāvājot ilgi kalpojošus virtuves piederumus. Turiet šo instrukciju pa rokai, jo tā palīdzēs saglabāt izstrādājuma ilgmūžību un funkcionālās īpašības. Instrukcijā atradīsiet ieteikumus par to, kā vislabāk lietot un kopt izstrādājumu. Jūsu apmierinātība ir mūsu galvenais mērķis.

VISPĀRĪGA KOPŠANA UN LIETOŠANA

Dārzeņu nazis / Gaļas nazis / Santoku nazis / Pavāra nazis

- Japāņu nerūsējošā tērauda asmens.
- Mazgājiet ar rokām siltā ziepjūdenī. Rūpīgi nosusiniet.
- Uzasiniet nazi pēc nepieciešamības, izmantojot nažu asināmo.
- Uzglabājiet nazi drošā veidā, lai aizsargātu tā asmeni un nesavainotos.
- Vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar asiem priekšmetiem.
- Negrieziet uz cietām virsmām, piemēram, akmens, metāla vai stikla virsmas.

Maizes nazis / Universālais nazis

- Japāņu nerūsējošā tērauda asmens - Ar robojumu.
- Mazgājiet ar rokām siltā ziepjūdenī. Rūpīgi nosusiniet.
- Uzglabājiet nazi drošā veidā, lai aizsargātu tā asmeni un nesavainotos.
- Vienmēr ievērojiet piesardzību, rīkojoties ar asiem priekšmetiem.
- Negrieziet uz cietām virsmām, piemēram, akmens, metāla vai stikla virsmas.
- Neasiniet robotu nazi.

Nažu statīvs Bambusa

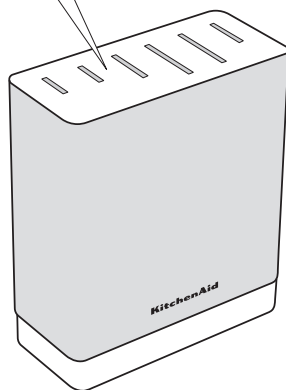
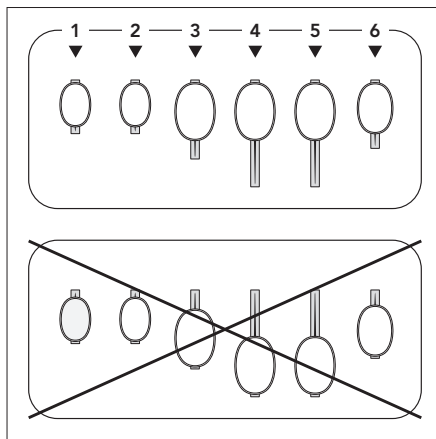
- Apstrādāts ar minerāleļļu.
- Bambusa koksnes raksti ir dabīgi un tādēļ neatkārtājami.
- Lai nodrošinātu ilgmūžību, regulāri ieziediet ar minerāleļļu.
- Mazgājiet ar rokām karstā ziepjūdenī. Rūpīgi nosusiniet.
- Nemērcējiet un neiegremdējiet ūdenī.

Nažu statīvs Hevejas koksne

- Kodinātas hevejas koksnes raksti ir dabīgi un tādēļ neatkārtājami.
- Mazgājiet ar rokām karstā ziepjūdenī. Rūpīgi nosusiniet.
- Nemērcējiet un neiegremdējiet ūdenī.

Naži vienmēr jāievieto statīvā ar rokturiem taisnā līnijā, lai statīvs neapgāztos uz slīpas virsmas.

- 1 ► Dārzeņu nazis
- 2 ► Universālais nazis
- 3 ► Maizes nazis
- 4 ► Santoku nazis
- 5 ► Pavāra nazis
- 6 ► Gaļas nazis



© 2021. Visas tiesības saglabātas. KITCHENAID un miksera ar statīvu dizainparaugs ir prečzīme ASV un citur. Saskaņā ar licenci ražoja The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ražotājs sniedz ierobežotu garantiju.

Zależy nam na tym, aby pomóc Ci przygotowywać pyszne potrawy dla rodziny i przyjaciół przez długie lata. Aby zapewnić trwałość i utrzymanie parametrów użytkowych zakupionych produktów, przechowuj tę instrukcję w łatwo dostępnym miejscu. Pozwoli Ci to jak najlepiej użytkować produkt i dbać o niego. Twoja satysfakcja to nasz cel numer 1.

OGÓLNE ZASADY DOTYCZĄCE DBANIA O PRODUKT I JEGO UŻYTKOWANIA

Nóż do warzyw / Nóż do mięsa / Nóż santoku / Nóż szefa kuchni

- Ostrze z japońskiej stali nierdzewnej.
- Myć ręcznie ciepłą wodą z płynem. Dokładnie osuszyć.
- W razie potrzeby naostrz nóż za pomocą ostrzałki do noży.
- Przechowuj nóż w bezpiecznym miejscu, aby chronić jego ostrze i zapobiec obrażeniom.
- Zawsze zachowuj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi przedmiotami.
- Unikaj cięcia na twardych powierzchniach, takich jak kamień, metal czy szkło.

Nóż do chleba / Nóż uniwersalny

- Ostrze z japońskiej stali nierdzewnej - Ząbkowany.
- Myć ręcznie ciepłą wodą z płynem. Dokładnie osuszyć.
- Przechowuj nóż w bezpiecznym miejscu, aby chronić jego ostrze i zapobiec obrażeniom.
- Zawsze zachowuj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi przedmiotami.
- Unikaj cięcia na twardych powierzchniach, takich jak kamień, metal czy szkło.
- Nie ostrzyć noży ząbkowanych.

Blok na noże Bambus

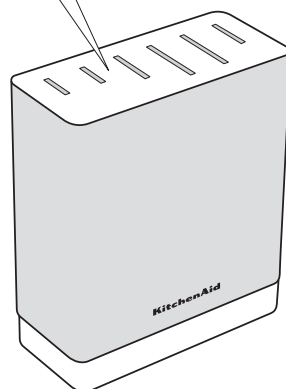
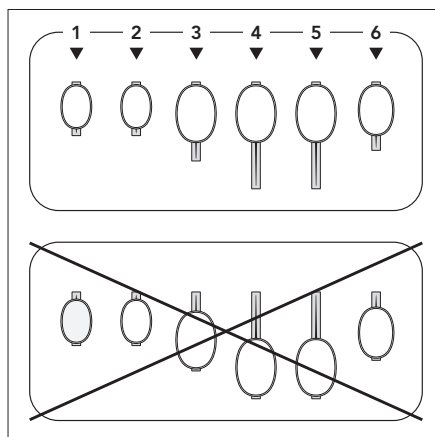
- Wykończenie olejem mineralnym.
- Wszystkie wzory na bambusie są naturalne i niepowtarzalne.
- Aby zapewnić trwałość produktu, od czasu do czasu należy przecierać go olejem mineralnym.
- Myć ręcznie ciepłą wodą z płynem. Dokładnie osuszyć.
- Nie namaczać ani nie zanurzać w wodzie.

Blok na noże Drewno kauczukowca

- Wszystkie wzory słoików na drewnie kauczukowca (bejcowanym) są naturalne i niepowtarzalne.
- Myć ręcznie ciepłą wodą z płynem. Dokładnie osuszyć.
- Nie namaczać ani nie zanurzać w wodzie.

Noże należy zawsze wkładać do bloku z rękami ustawionymi na środku, aby uniknąć przewracania się bloku na pochyłej powierzchni.

- 1 ► Nóż do warzyw
- 2 ► Nóż uniwersalny
- 3 ► Nóż do chleba
- 4 ► Nóż santoku
- 5 ► Nóż szefa kuchni
- 6 ► Nóż do mięsa



© 2021. Wszelkie prawa zastrzeżone KitchenAid i wzór stojącego miksera są znakami towarowymi zastrzeżonymi w Stanach Zjednoczonych i poza nimi. Wyprodukowano na licencji przez The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograniczona gwarancja udzielana przez producenta.



Estamos empenhados em ajudá-lo a criar deliciosas refeições para a família e amigos durante muitos anos. Para ajudar a garantir a longevidade e desempenho do seu produto, mantenha este guia à mão. Este irá fornecer-lhe informações sobre como utilizar e cuidar do seu produto da melhor forma possível. A sua satisfação é o nosso principal objetivo.

MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO GERAIS

Faca para legumes / Faca de carne / Faca Santoku / Faca de chef

- Lâmina em aço inoxidável japonês.
- Lave à mão com água morna e detergente. Seque bem.
- Afie a faca quando necessário, utilizando um afiador de facas.
- Guarde a faca de forma segura para proteger a lâmina e evitar lesões.
- Tenha sempre cuidado ao manusear objetos afiados.
- Evite cortar sobre superfícies duras como pedra, metal ou vidro.

Faca de pão / Faca utilitária

- Lâmina em aço inoxidável japonês - Com serrilha.
- Lave à mão com água morna e detergente. Seque bem.
- Guarde a faca de forma segura para proteger a lâmina e evitar lesões.
- Tenha sempre cuidado ao manusear objetos afiados.
- Evite cortar sobre superfícies duras como pedra, metal ou vidro.
- Não afie uma faca com serrilha.

Bloco para facas Bambu

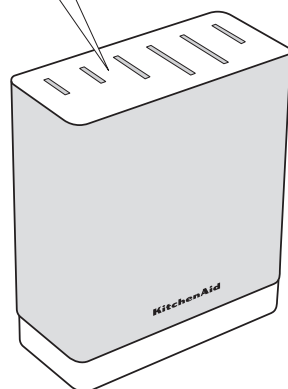
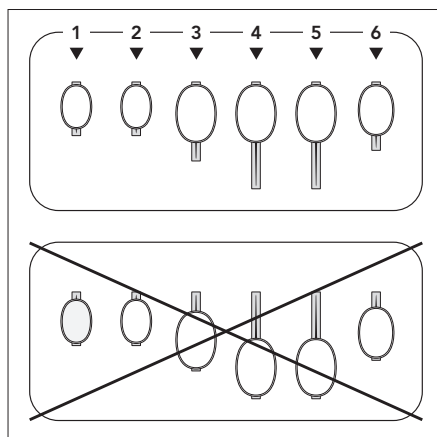
- Acabamento com óleo mineral.
- Todos os padrões do bambu são naturais e portanto únicos.
- Para assegurar a durabilidade, de vez em quando esfregue com óleo mineral.
- Lave à mão com água quente e detergente. Seque bem.
- Não mergulhe em água.

Bloco para facas Madeira de seringueira

- Todos os padrões (manchados) da madeira de seringueira são naturais e, portanto, únicos.
- Lave à mão com água quente e detergente. Seque bem.
- Não mergulhe em água.

As facas deverão ser sempre inseridas no bloco com os cabos centralmente alinhados no mesmo, para evitar a queda do bloco numa superfície inclinada.

- 1 ► Faca para legumes
- 2 ► Faca utilitária
- 3 ► Faca de pão
- 4 ► Faca Santoku
- 5 ► Faca de chef
- 6 ► Faca de carne



© 2021. Todos os direitos reservados. A KITCHENAID e o design da batedeira Stand Mixer são marcas comerciais registadas nos Estados Unidos e noutros países. Fabricado sob licença pela The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garantia limitada fornecida pelo fabricante.

Pasiunea noastră este să vă ajutăm să preparați mereu mese delicioase pentru familie și prieteni. Pentru a asigura longevitatea și performanțele produsului dvs., țineți la îndemână acest ghid. Vă va ajuta să folosiți și să îngrijiți produsul cât mai bine cu putință. Satisfacția dvs. este obiectivul nostru nr. 1.

ÎNGRIJIRE ȘI UTILIZARE GENERALĂ

Cuțit pentru legume / Cuțit pentru carne / Cuțit Santoku / Cuțitul bucătarului

- Lamă din oțel inoxidabil japonez.
- Pentru spălare manuală, cu apă caldă în care ați dizolvat săpun. Uscați complet.
- Ascuțiți cuțitul la nevoie, folosind un ascuțitor de cuțite.
- Păstrați cuțitul în condiții de siguranță, pentru a-i proteja lama și a preveni vătămările.
- Procedați mereu cu precauție în manipularea obiectelor ascuțite.
- Evitați să tăiați pe suprafețe dure, de exemplu piatră, metal sau sticlă.

Cuțit pentru pâine / Cuțit utilitar

- Lamă din oțel inoxidabil japonez - Zimțat.
- Pentru spălare manuală, cu apă caldă în care ați dizolvat săpun. Uscați complet.
- Păstrați cuțitul în condiții de siguranță, pentru a-i proteja lama și a preveni vătămările.
- Procedați mereu cu precauție în manipularea obiectelor ascuțite.
- Evitați să tăiați pe suprafețe dure, de exemplu piatră, metal sau sticlă.
- Nu ascuțiți un cuțit zimțat.

Support-bloc pentru cuțite Bambus

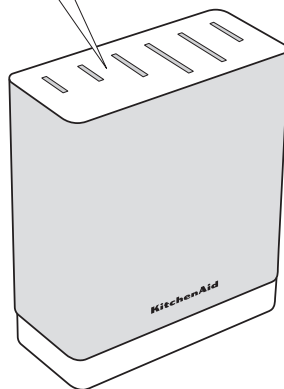
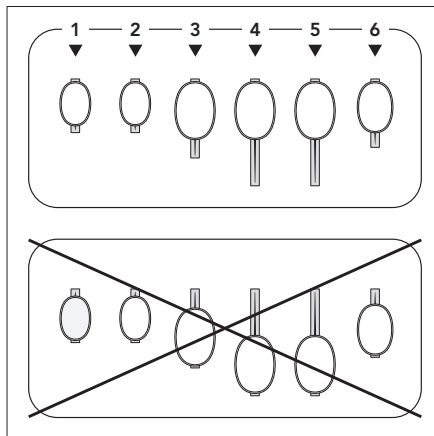
- Finisat cu ulei mineral.
- Toate modelele intrinseci din bambus sunt naturale și, prin urmare, unice.
- Pentru a asigura longevitatea produsului, frecați ocazional cu ulei mineral.
- Spălați manual, cu apă fierbinte în care ați dizolvat săpun. Uscați complet.
- Nu înmuiați și nu scufundați în apă.

Support-bloc pentru cuțite Lemn de arbore de cauciuc

- Toate modelele intrinseci din lemnul de arbore de cauciuc (băițuit) sunt naturale și, prin urmare, unice.
- Spălați manual, cu apă fierbinte în care ați dizolvat săpun. Uscați complet.
- Nu înmuiați și nu scufundați în apă.

Cuțitele trebuie introduse întotdeauna în suportul-bloc cu mânerul aliniat central în bloc, pentru a evita răsturnarea blocului pe o suprafață înclinată.

- ▶ **Cuțit pentru legume**
- ▶ **Cuțit utilitar**
- ▶ **Cuțit pentru pâine**
- ▶ **Cuțit Santoku**
- ▶ **Cuțitul bucătarului**
- ▶ **Cuțit pentru carne**



© 2021. Toate drepturile rezervate. KITCHENAID și designul mixerului cu suport sunt mărci înregistrate în SUA și în alte țări. Produs sub licență de The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Garanția limitată furnizată de producător.

Наша миссия — помочь вам готовить неизменно вкусные блюда для семьи и друзей. Чтобы изделие служило вам долго, не теряя своих замечательных свойств, соблюдайте рекомендации по использованию и уходу, приведенные в данном руководстве. Наша главная цель — сделать так, чтобы наша продукция приносила вам радость изо дня в день.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА УХОДА И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Нож для овощей / Нож для мяса / Нож сантоку / Поварской нож

- Лезвие из японской нержавеющей стали.
- Мойте вручную теплой мыльной водой. Вытирайте досуха.
- По мере необходимости затачивайте нож с помощью точилки для ножей.
- Храните нож в безопасном месте, чтобы защитить его лезвие и не допустить травмирования.
- Всегда соблюдайте осторожность при обращении с острыми предметами.
- Избегайте резки на твердых поверхностях, таких как камень, металл или стекло.

Нож для хлеба / Универсальный нож

- Лезвие из японской нержавеющей стали - Зубчатое лезвие.
- Мойте вручную теплой мыльной водой. Вытирайте досуха.
- Храните нож в безопасном месте, чтобы защитить его лезвие и не допустить травмирования.
- Всегда соблюдайте осторожность при обращении с острыми предметами.
- Избегайте резки на твердых поверхностях, таких как камень, металл или стекло.
- Зазубренные ножи в заточке не нуждаются.

Подставка для ножей Бамбук

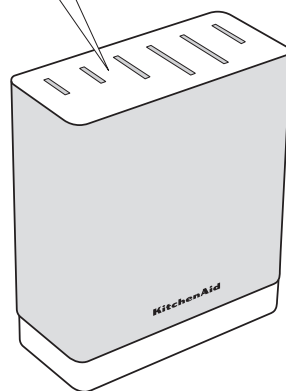
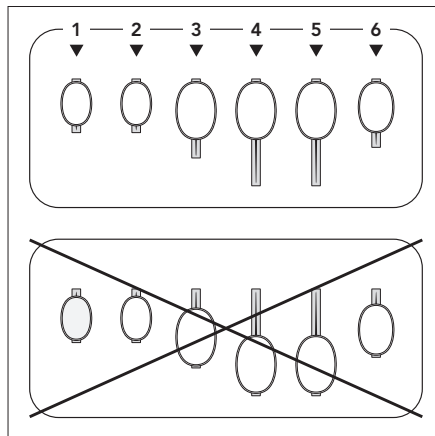
- Обработано минеральным маслом.
- Имеет уникальный рисунок поверхности, характерный для натурального бамбука.
- Для обеспечения максимального срока службы периодически протирайте минеральным маслом.
- Мойте вручную горячей мыльной водой. Вытирайте досуха.
- Не замачивайте и не погружайте в воду.

Подставка для ножей Гевея

- Имеет уникальный рисунок поверхности, характерный для натуральной гевеи (мореной).
- Мойте вручную горячей мыльной водой. Вытирайте досуха.
- Не замачивайте и не погружайте в воду.

Вставляя ножи в блок, необходимо всегда выравнивать ручки по центру, чтобы избежать опрокидывания блока на наклонной поверхности.

- 1 ► Нож для овощей
- 2 ► Универсальный нож
- 3 ► Нож для хлеба
- 4 ► Нож сантоку
- 5 ► Поварской нож
- 6 ► Нож для мяса



© 2021. Все права защищены. Наименование KitchenAid и изображение стационарного миксера являются товарными знаками в США и других странах. Изготовлено по лицензии The Cookware Company Ltd., Гонконг. Ограниченная гарантия предоставляется изготовителем.

Sme odhodlaní pomáhať vám pri tvorbe chutných jedál pre vašu rodinu a priateľov po celý váš život. Majte tento návod po ruke, aby ste zaisťili dlhú životnosť a výkon vášho výrobku. Poskytnete vám ten najlepší spôsob používania a starostlivosti o váš výrobok. Vaša spokojnosť je naším cieľom číslo 1.

VŠEOBECNÁ STAROSTLIVOSŤ A POUŽÍVANIE

Nôž na zeleninu / Nôž na mäso / Nôž santoku / Nôž šéfkuchára

- Čepeľ z japonskej nehrdzavejúcej ocele.
- Umývajte ručne teplou vodou so saponátom. Dôkladne vysušte.
- Podľa potreby naostríte nôž pomocou brúsky na nože.
- Nôž uskladňujte bezpečne, aby ste chránili jeho čepeľ a predišli zraneniu.
- Pri manipulácii s ostrými predmetmi buďte vždy opatrní.
- Vyhýbajte sa rezaniu na tvrdých povrchoch, ako je kameň, kov alebo sklo.

Nôž na chlieb / Úžitkový nôž

- Čepeľ z japonskej nehrdzavejúcej ocele - Zúbkované.
- Umývajte ručne v teplej vode so saponátom. Dôkladne vysušte.
- Nôž uskladňujte bezpečne, aby ste chránili jeho čepeľ a predišli zraneniu.
- Pri manipulácii s ostrými predmetmi buďte vždy opatrní.
- Vyhýbajte sa rezaniu na tvrdých povrchoch, ako je kameň, kov alebo sklo.
- Zúbkovaný nôž neostríte.

Stojan na nože Bambus

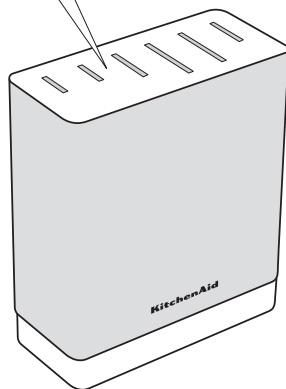
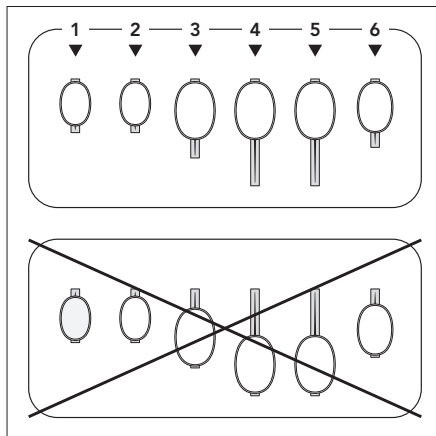
- Ošetrené minerálnym olejom.
- Všetky bambusové vzory sú prirodzené, a teda jedinečné.
- Na zachovanie dlhej životnosti občas natrite minerálnym olejom.
- Umývajte ručne v horúcej vode so saponátom. Dôkladne vysušte.
- Nenamáčajte a neponárajte do vody.

Stojan na nože Kaučukovníkové drevo

- Všetky vzory kaučukovníkového dreva (morené) sú prirodzené, a teda jedinečné.
- Umývajte ručne v horúcej vode so saponátom. Dôkladne vysušte.
- Nenamáčajte a neponárajte do vody.

Nože by mali byť vždy zasunuté do bloku tak, aby boli rukoväte centrálné zarovnané v bloku, aby sa predišlo prevráteniu bloku na naklonenom povrchu.

- 1 ► Nôž na zeleninu
- 2 ► Úžitkový nôž
- 3 ► Nôž na chlieb
- 4 ► Nôž santoku
- 5 ► Nôž šéfkuchára
- 6 ► Nôž na mäso



© 2021. Všetky práva vyhradené. KITCHENAID a dizajn kuchynského robota sú ochrannými známkami v USA a iných krajinách. Vyrobené v licencií spoločnosťou The Cookware Company Ltd., Hongkong. Obmedzenú záruku poskytuje výrobca.



Zavezani smo k temu, da vam pomagamo ustvariti za celo življenje okusnih obrokov za družino in prijatelje. Da zagotovite dolgoživost in zmogljivost svojega izdelka, imejte ta priročnik pri roki. V njem boste našli najboljše načine uporabe in vzdrževanja izdelka. Vaše zadovoljstvo je naš najpomembnejši cilj.

SPLOŠNO VZDRŽEVANJE IN UPORABA

Nož za zelenjavo / Nož za meso / Nož santoku / Kuharski nož

- Rezilo iz japonskega nerjavnega jekla.
- Pomivajte ročno v topli milnici. Temeljito obrišite do suhega.
- Nož po potrebi naostrite z brusom za nože.
- Nož varno hranite, da zaščitite rezilo in preprečite poškodbe.
- Pri ravnanju z ostrimi predmeti bodite vedno previdni.
- Ne režite na trdih površinah, kot so kamen, kovina ali steklo.

Nož za kruh / Večnamenski nož

- Rezilo iz japonskega nerjavnega jekla - Nazobčan.
- Pomivajte ročno v topli milnici. Temeljito obrišite do suhega.
- Nož varno hranite, da zaščitite rezilo in preprečite poškodbe.
- Pri ravnanju z ostrimi predmeti bodite vedno previdni.
- Ne režite na trdih površinah, kot so kamen, kovina ali steklo.
- Nazobčanega noža ne ostrite.

Stojalo za nože iz bambusa

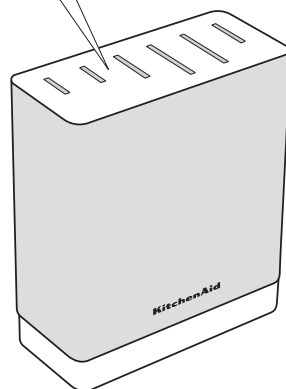
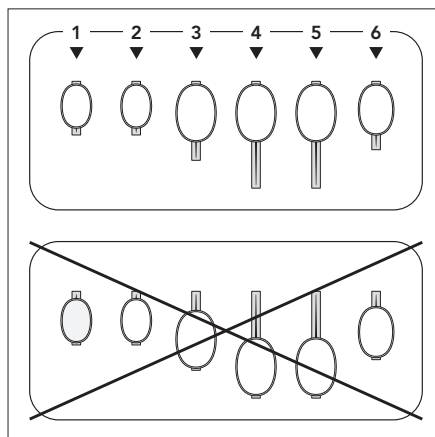
- Obdelano z mineralnim oljem.
- Vsi vzorci bambusovega lesa so naravni in zato edinstveni.
- Za zagotavljanje dolge življenjske dobe občasno premažite z mineralnim oljem.
- Pomivajte ročno v vroči milnici. Temeljito obrišite do suhega.
- Ne namakajte ali potaplajte v vodo.

Stojalo za nože Les kavčukovca

- Vsi vzorci lesa kavčukovca (obarvanega) so naravni in zato edinstveni.
- Pomivajte ročno v vroči milnici. Temeljito obrišite do suhega.
- Ne namakajte ali potaplajte v vodo.

Noži morajo biti vedno v stojalo vstavljeni tako, da so ročaji v stojalu sredinsko poravnani, da se na nagnjeni površini stojalo ne bi prevrnilo.

- ▶ Nož za zelenjavo
- ▶ Večnamenski nož
- ▶ Nož za kruh
- ▶ Nož santoku
- ▶ Kuharski nož
- ▶ Nož za meso



© 2021. Vse pravice pridržane. KITCHENAID in oblika stoječega mešalnika sta blagovni znamki v ZDA in drugod. Po licenci proizvaja The Cookware Company Ltd., Hongkong. Proizvajalec ponuja omejeno garancijo.

Posvećeni smo tome da vam pomognemo da celog života pravite ukusna jela za porodicu i prijatelje. Držite ovaj vodič pri ruci kako biste osigurali dugotrajnost i kvalitet svog proizvoda. On će vam ukazati na najbolji način za upotrebu vašeg proizvoda i brigu o njemu. Vaše zadovoljstvo je naš prvi cilj.

OPŠTE ODRŽAVANJE I UPOTREBA

Nož za povrće / Nož za meso / Santoku nož / Kuvarski nož

- Japansko sečivo od nerđajućeg čelika.
- Prati ručno toplom vodom sa sapunicom. Dobro osušiti.
- Nož oštритi po potrebi koristeći oštirač za noževe.
- Nož odložiti bezbedno tako da se zaštiti oštira i spreče povrede.
- Uvek oprezno rukujte oštrim predmetima.
- Izbegavajte sečenje na tvrdim površinama kao što su kamen, metal ili staklo.

Nož za hleb / Višenamenski nož

- Japansko sečivo od nerđajućeg čelika - Nazubljeno.
- Prati ručno toplom vodom sa sapunicom. Dobro osušiti.
- Nož odložiti bezbedno tako da se zaštiti oštira i spreče povrede.
- Uvek oprezno rukujte oštrim predmetima.
- Izbegavajte sečenje na tvrdim površinama kao što su kamen, metal ili staklo.
- Nemojte oštiriti nazubljeni nož.

Držać za noževe Bambus

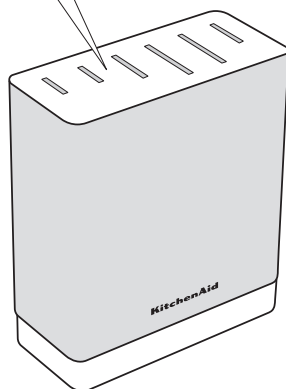
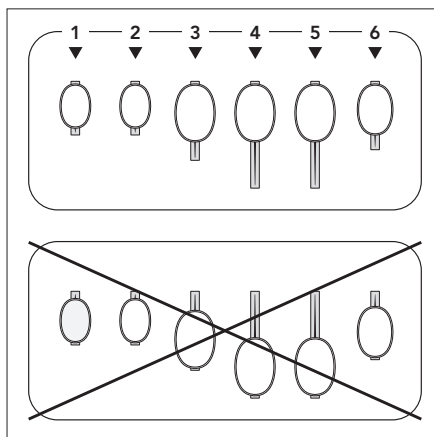
- Završna obrada mineralnim uljem.
- Sve šare bambusa su prirodne i stoga jedinstvene.
- Da biste obezbedili dugo trajanje, povremeno utrljajte mineralno ulje.
- Prati ručno vrućom vodom sa sapunicom. Dobro osušiti.
- Nemojte natapati niti uranjati u vodu.

Držać za noževe Drvo kaučuka

- Sve šare drveta kaučuka (lakiranog) su prirodne i stoga jedinstvene.
- Prati ručno vrućom vodom sa sapunicom. Dobro osušiti.
- Nemojte natapati niti uranjati u vodu.

Noževe uvek treba stavljati u blok tako da su ručke centralno poravnate u bloku kako bi se izbeglo prevrtanje bloka na nagnutoj površini.

- 1 ► Nož za povrće
- 2 ► Višenamenski nož
- 3 ► Nož za hleb
- 4 ► Santoku nož
- 5 ► Kuvarski nož
- 6 ► Nož za meso



© 2021. Sva prava zadržana. KITCHENAID i dizajn samostojećeg miksera su trgovačke oznake u SAD i drugim zemljama. Proizvela na osnovu licence The Cookware Company Ltd., Hong Kong. Ograničenu garanciju obezbeđuje proizvođač.



我们致力助您为家人及朋友创造终生的美味餐饮体验。为确保产品的寿命及性能，请随时参阅此指南。此指南提供产品的最佳使用方法及保养。您的满意是我们的#1目标。

刀具应时常放入刀座中，刀柄置中对称，避免倾斜刀座。

© 2021 版权所有。KITCHENAID及抬头式厨师机的设计是美国及其他地方的商标。经香港The Cookware Company Ltd. 许可制造。由制造商提供有限保养。

一般保养及使用

蔬菜刀 / 切肉刀 / 三德刀 / 厨师刀

- 日本製不锈钢刀片
- 用和暖、肥皂水手洗，并彻底风干
- 需要时使用磨刀器研磨刀具
- 存放刀具时请保护刀片，避免受伤
- 使用锋利物件时请小心
- 避免切割坚硬表面如石头、金属或玻璃

麵包刀 / 多用途刀

- 日本製不锈钢刀片 - 带锯齿
- 用和暖、肥皂水手洗，并彻底风干
- 存放刀具时请保护刀片，避免损害
- 使用锋利物件时请小心
- 避免切割坚硬表面如石头、金属或玻璃
- 切勿研磨锯齿刀具。

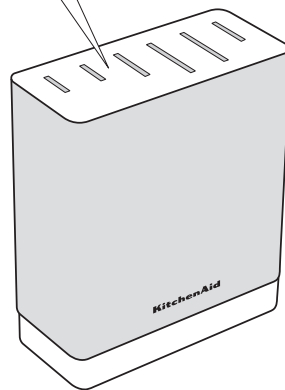
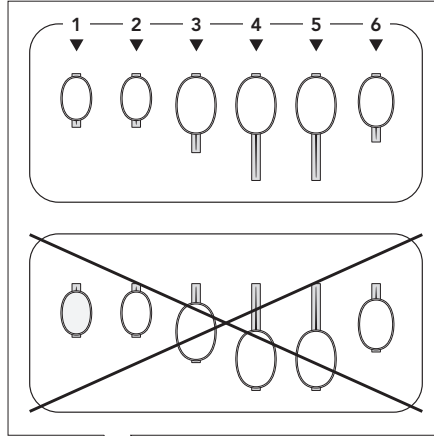
刀座 竹材

- 以矿物油润色
- 所有竹材均是天然，因此图案是独一无二的
- 为延长产品寿命，偶尔使用矿物油擦亮
- 用热肥皂水手洗，彻底风干
- 请勿浸泡或浸于水中

刀座 橡胶木

- 所有橡胶木（染色）图案均是天然，因此是独一无二的
- 用热肥皂水手洗，彻底风干
- 请勿浸泡或浸于水中

- 1 ▶ 蔬菜刀
- 2 ▶ 多用途刀
- 3 ▶ 麵包刀
- 4 ▶ 三德刀
- 5 ▶ 厨师刀
- 6 ▶ 切肉刀





我們致力助您為家人及朋友創造終生的美味餐飲體驗。為確保產品的壽命及性能，請隨時參閱此指南。此指南提供產品的最佳使用方法及保養。您的滿意是我們的#1目標。

一般保養及使用 / 蔬菜刀 / 切肉刀 / 三德刀 / 廚師刀

- 日本製不銹鋼刀片
- 用和暖、肥皂水手洗，並徹底風乾
- 需要時使用磨刀器研磨刀具
- 存放刀具時請保護刀片，避免受傷
- 使用鋒利物件時請小心
- 避免切割堅硬表面如石頭、金屬或玻璃

麵包刀 / 多用途刀

- 日本製不銹鋼刀片 - 帶鋸齒
- 用和暖、肥皂水手洗，並徹底風乾
- 存放刀具時請保護刀片，避免損害
- 使用鋒利物件時請小心
- 避免切割堅硬表面如石頭、金屬或玻璃
- 切勿研磨鋸齒刀具。

刀座 竹材

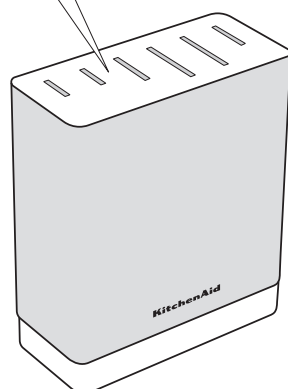
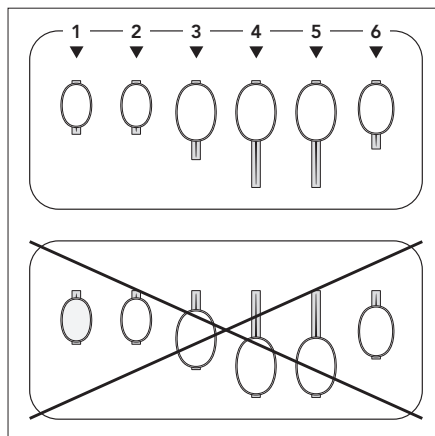
- 以礦物油潤色
- 所有竹材均是天然，因此圖案是獨一無二的
- 為延長產品壽命，偶爾使用礦物油擦亮
- 用熱肥皂水手洗，徹底風乾
- 請勿浸泡或浸於水中

刀座 橡膠木

- 所有橡膠木（染色）圖案均是天然，因此是獨一無二的
- 用熱肥皂水手洗，徹底風乾
- 請勿浸泡或浸於水中

刀具應時常放入刀座中，刀柄置中對齊，避免傾斜刀座。

- 1 ▶ 蔬菜刀
- 2 ▶ 多用途刀
- 3 ▶ 麵包刀
- 4 ▶ 三德刀
- 5 ▶ 廚師刀
- 6 ▶ 切肉刀



©2021 版權所有。 KITCHENAID及抬頭式廚師機的設計係美國及其他地方的商標。經香港The Cookware Company Ltd. 許可製造。由製造商提供有限保養。

KitchenAid

©2021. All rights reserved.
©2021. Alle Rechte vorbehalten.
©2021. Tous droits réservés.
©2021. Tutti i diritti riservati.

