

DE	EN	FR	IT	NL	ES	CZ	HR	SI	HU
Klinge ist extrem scharf. Verletzungsgefahr.	Blade is extremely sharp. Risk of injury.	La lame est extrêmement tranchante. Risque de blessure.	La lama è estremamente affilata. Rischio di lesioni.	Het mes is extreem scherp. Risico op letsel.	La hoja es extremadamente afilada. Riesgo de lesiones.	Čepel je extrémně ostrá. Nebezpečí zranění.	Oštřica je izuzetno oštra. Opasnost od ozljeda.	Oštřica je izuzetno oštra. Opasnost od ozljeda.	A penge rendkívül éles. Sérülésveszély.
Halten Sie die Klinge von Kindern fern.	Keep the blade away from children.	Gardez la lame hors de portée des enfants.	Tenere la lama lontano dalla portata dei bambini.	Houd het mes uit de buurt van kinderen.	Mantenga la hoja alejada de los niños.	Udržujte čepel mimo dosah dětí.	Oštřicu držite podalje od djece.	Rezilo hranite izven dosega otrok.	Tartsa távol a pengét gyermekektől.
Nur zum Schneiden von Lebensmitteln verwenden.	Use only for cutting food.	Utiliser uniquement pour couper des aliments.	Utilizzare solo per tagliare il cibo.	Alleen gebruiken voor het snijden van voedsel.	Úselo solo para cortar alimentos.	Používejte pouze ke krájení potravin.	Koristite samo za rezanje hrane.	Uporabljajte samo za rezanje hrane.	Csak élelmiszer vágására használja.
Nicht für andere Zwecke missbrauchen, um Beschädigungen zu vermeiden.	Do not misuse for other purposes to avoid damage.	Ne pas utiliser à d'autres fins pour éviter tout dommage.	Non utilizzarlo in modo improprio per altri scopi per evitare danni.	Misbruik het apparaat niet voor andere doeleinden om schade te voorkomen.	No lo utilice indebidamente para otros fines para evitar daños.	Aby nedošlo k poškození, nepoužívejte jej k jiným účelům.	Nemojte zloupotrijeti u druge svrhe kako biste izbjegli oštećenje.	Ne zlorabljajte za druge namene, da se izognete poškodbam.	A sérülések elkerülése érdekében ne használja más céral.
Nach jedem Gebrauch gründlich von Hand waschen und abtrocknen.	Wash and dry thoroughly by hand after each use.	Laver à la main et sécher soigneusement après chaque utilisation.	Lavare a mano e asciugare accuratamente dopo ogni utilizzo.	Na elk gebruik met de hand wassen en grondig drogen.	Lavar a mano y secar bien después de cada uso.	Po každém použití ručně omyjte a osušte.	Ručno operite i temeljito osušite nakon svake uporabe.	Po vsaki uporabi ročno operite in temeljito posušite.	Minden használat után kézzel mosza meg és alaposan szárítsa meg.
Verwenden Sie Messerblöcke oder Klingenschützer, um Unfälle zu vermeiden.	Use knife blocks or blade protectors to avoid accidents.	Utilisez des blocs de couteaux ou des protège-lames pour éviter les accidents.	Utilizzare ceppi portacoltelli o protezioni per lame per prevenire incidenti.	Gebruik messenblokken of mesbeschermers om ongelukken te voorkomen.	Utilice bloques para cuchillos o protectores de cuchillas para evitar accidentes.	Používejte bloky nožů nebo chrániče čepelí, abyste předešli nehodám.	Koristite blokove za noževe ili štitnike za oštřice kako biste sprječili nezgode.	Za preprečitev nesreč uporabite bloke za nože ali štitnike za rezila.	A balesetek elkerülése érdekében használjon késblokkokat vagy pengevédőket.
Schneiden Sie immer auf einer stabilen, rutschfesten Unterlage.	Always cut on a stable, non-slip surface.	Coupez toujours sur une surface stable et antidérapante.	Tagliare sempre su una superficie stabile e antiscivolo.	Zaag altijd op een stabiele, antislip ondergrond.	Corte siempre sobre una superficie estable y antideslizante.	Vždy řežte na stabilním, neklouzavém povrchu.	Uvijek režite na stabilnoj površini koja ne klizi.	Vedno režite na stabilni površini, ki ne drsi.	Mindig stabil, csúszásmentes felületen vágjon.
Achten Sie darauf, dass die Finger beim Schneiden nicht in den Schneideweg geraten.	Be careful not to get your fingers in the cutting path when cutting.	Faites attention à ne pas laisser vos doigts pénétrer dans la trajectoire de coupe lors de la coupe.	Fare attenzione a non lasciare che le dita entrino nel percorso di taglio durante il taglio.	Zorg ervoor dat uw vingers tijdens het snijden niet in het snijpad komen.	Tenga cuidado de no dejar que sus dedos entren en la trayectoria de corte al cortar.	Dávejte pozor, abyste se při řezání nedostali prsty do řezné dráhy.	Pazite da vam prsti ne dođu na putu rezanja tijekom rezanja.	Pri rezanju pazite, da vam prsti ne zaidejo v rezalno pot.	Ügyeljen arra, hogy vágás közben az ujjai ne kerüljenek a vágási útba.
Setzen Sie die Klinge nicht unnötigen Belastungen aus, wie z.B. dem Schneiden harter Knochen oder gefrorener Lebensmittel, sofern das Messer dafür nicht vorgesehen ist.	Do not subject the blade to unnecessary stress, such as cutting hard bones or frozen foods, unless the knife is designed for this purpose.	Ne soumettez pas la lame à des contraintes inutiles, comme couper des os durs ou des aliments surgelés, à moins que le couteau ne soit conçu à cet effet.	Non sottoporre la lama a stress inutili, come tagliare ossa dure o cibi congelati, a meno che il coltello non sia progettato per questo scopo.	Stel het mes niet bloot aan onnodige belasting, zoals het doorsnijden van harde botten of diepvriesproducten, tenzij het mes hiervoor is ontworpen.	No someta la hoja a tensiones innecesarias, como cortar huesos duros o alimentos congelados, a menos que el cuchillo esté diseñado para este fin.	Nevystavujte čepel zbytečnému namáhání, jako je řezání tvrdých kostí nebo mražených potravin, pokud není nůž k tomuto účelu určen.	Nemojte izlagati oštřici nepotrebnom opterečenju kao što je rezanje tvrdih kostiju ili smrznute hrane, osim ako je nož dizajniran za tu svrhu.	Ne izpostavljajte rezila nepotrebni obremenitvi, kot je rezanje trdih kosti ali zamrznjene hrane, razen če je nož dizajnovan za ta namen.	Ne tegye ki a pengét szükségtelen igénybevételnek, például ne vágjon kemény csontokat vagy fagyaszott élelmiszereket, kivéve, ha a kést erre a céla terveztek.
Messer nicht als Hebelwerkzeug verwenden.	Do not use knives as a lever tool.	N'utilisez pas de couteaux comme outil de levier.	Non utilizzare i coltelli come strumento di leva.	Gebruik geen messen als hefboominstrument.	No utilice cuchillos como herramienta de palanca.	Nepoužívejte nože jako pákový nástroj.	Nemojte koristiti noževe kao poluge.	Ne uporabljajte nožev kot vzdvodnega orodja.	Ne használjon kést kar eszközént.
Messer nie ungeschützt in Schubladen werfen.	Never throw knives unprotected into drawers.	Ne jetez jamais de couteaux sans protection dans les tiroirs.	Non gettare mai i coltelli senza protezione nei cassetti.	Gooi messen nooit onbeschermd in laden.	Nunca arrojes cuchillos sin protección en los cajones.	Nikdy neházejte nože nechráněné do zásuvek.	Nikada ne bacajte nože nezaštićene u ladice.	Nikoli ne mečite nožev nezaštićenih v predale.	Soha ne dobja a késéket védelem nélkül a fiókokba.
Regelmäßig schärfen, um die Leistungsfähigkeit des Messers zu erhalten.	Sharpen regularly to maintain the performance of the knife.	Aiguissez régulièrement pour maintenir les performances du couteau.	Affilare regolarmente per mantenere le prestazioni del coltello.	Regelmatig slijpen om de prestaties van het mes te behouden.	Afila regularmente para mantener el rendimiento del cuchillo.	Pravidelně brouste, abyste zachovali výkon nože.	Redovito oštřite kako biste održali učinkovitost noža.	Redno brusite, da ohranite učinkovitost noža.	Rendszeresen élesítse meg a kés teljesítményét.
Klingen regelmäßig auf Schäden prüfen und gegebenenfalls ersetzen.	Check blades regularly for damage and replace if necessary.	Vérifiez régulièrement les lames pour déceler tout dommage et remplacez-les si nécessaire.	Controllare regolarmente le lame per eventuali danni e sostituirlle se necessario.	Controleer de messen regelmatig op beschadigingen en vervang ze indien nodig.	Revise las cuchillas periódicamente para detectar daños y reemplácelas si es necesario.	Pravidelně kontrolujte nože, zda nejsou poškozené, a v případě potřeby je vyměňte.	Redovito provjeravajte jesu li oštřice oštećene i zamijenite ih ako je potrebno.	Redno preverjajte rezila glede poškodb in jih po potrebi zamenjajte.	Rendszeresen ellenőrizze a késéket, hogy nem sérültek-e, és szükség esetén cserélje ki.