



Sicherheitshinweise – Kochmesser (DE)

GEFAHR von Schnitt- und Stichverletzungen: Bei der Arbeit mit Messern stets konzentrieren. Niemals die Klinge anfassen, sondern immer den Griff. Messer immer mit der Schneide nach unten tragen und vom Körper weghalten. Prüfen Sie die Schärfe nur am Schneidgut, nicht mit der Hand. Verwenden Sie stets gut geschärfte Messer und geeignete Schneidunterlagen. Achten Sie auf ausreichend Abstand zu anderen Arbeitsplätzen. Verwenden Sie bei Bedarf Schutzausrüstung und sichern Sie das Schneidgut. Legen Sie Messer nur an festgelegte Plätze und lassen Sie es niemals achtlos liegen. Bei einem fallenden Messer nicht nachgreifen. Bewahren Sie Messer in Messertaschen oder -haltern auf. Laufen Sie niemals mit einem ungeschützten Messer. Kontrollieren Sie das Messer regelmäßig auf Schäden und stellen Sie bei Mängeln die Arbeit ein. Schärfen nur durch erfahrene Personen.

Safety instructions - Chef's knife (EN)

DANGER of cuts and stab wounds: Always stay focused when using knives. Handle the knife by the handle, never the blade. Carry knives with the cutting edge pointing downwards and away from your body. Test sharpness on the food, not with your hand. Always use well-sharpened knives and appropriate cutting surfaces. Maintain a safe distance from other workstations. If necessary, use protective equipment and secure the items to be cut. Store your knives in designated places and never leave them lying around. Do not attempt to catch a falling knife. Store knives in knife bags or holders. Never run with an unprotected knife. Regularly inspect knives for damage and stop working if defects are found. Sharpening should only be carried out by experienced individuals.

Consignes de sécurité - Couteaux de cuisine (FR)

DANGER de coupures et de blessures : Restez toujours concentré lors de l'utilisation de couteaux. Tenez le couteau par le manche, jamais par la lame. Portez le couteau avec le tranchant vers le bas et éloigné de votre corps. Testez le tranchant uniquement sur l'objet à couper, jamais avec la main. Utilisez toujours des couteaux bien aiguisés et des supports de coupe appropriés. Veillez à respecter une distance suffisante par rapport aux autres postes de travail. Utilisez si nécessaire des équipements de protection et sécurisez le matériel de coupe. Ne posez les couteaux qu'à des endroits déterminés et ne les laissez jamais traîner négligemment. Ne vous saisissez pas d'un couteau qui tombe. Rangez les couteaux dans des fourreaux ou des porte-couteaux. Ne courez jamais avec un couteau non protégé. Vérifiez régulièrement que le couteau n'est pas endommagé et cessez de travailler s'il présente des défauts. Ne confiez l'affûtage qu'à des personnes expérimentées.

Istruzioni di sicurezza - Coltello da chef (IT)

PERICOLO di tagli e ferite da taglio: Concentrarsi sempre quando si lavora con i coltelli. Non toccare mai la lama, ma sempre il manico. Portare sempre il coltello con il tagliente rivolto verso il basso e tenerlo lontano dal corpo. Controllare l'affilatura solo sul cibo da tagliare, non a mano. Utilizzare sempre coltelli ben affilati e superfici di taglio adeguate. Garantire una distanza sufficiente da altre postazioni di lavoro. Se necessario, utilizzare dispositivi di protezione e fissare gli oggetti da tagliare. Posizionare i coltelli solo in luoghi appositi e non lasciarli mai in giro senza attenzione. Non afferrare un coltello che cade. Conservare i coltelli in borse o supporti per coltelli. Non camminare mai con un coltello non protetto. Controllare regolarmente che il coltello non sia danneggiato e interrompere il lavoro in caso di difetti. L'affilatura deve essere eseguita solo da persone esperte.

Instrucciones de seguridad - Cuchillo de cocinero (ES)

PELIGRO de cortes y pinchazos: Concéntrase siempre cuando trabaje con cuchillos. No toque nunca la hoja, sino siempre el mango. Lleve siempre el cuchillo con el filo hacia abajo y manténgalo alejado del cuerpo. Compruebe el filo sólo en el alimento que va a cortar, no con la mano. Utilice siempre cuchillos bien afilados y superficies de corte adecuadas. Mantenga una distancia suficiente con otros puestos de trabajo. Si es necesario, utilice equipos de protección y asegure los elementos que vaya a cortar. Coloque los cuchillos únicamente en los lugares previstos para ello y nunca los deje tirados por descuido. No intente alcanzar un cuchillo que se haya caído. Guarde los cuchillos en bolsas o portacuchillos. No camine nunca con un cuchillo desprotegido. Compruebe periódicamente que el cuchillo no presenta daños y deje de utilizarlo si presenta algún defecto. El afilado sólo debe ser realizado por personas experimentadas.

Veiligheidsinstructies – Koksmes (NL)

Gevaar voor snij- en steekwonden: Concentreer je altijd als je met messen werkt. Raak nooit het lemmet aan, maar altijd het handvat. Draag het mes altijd met de snijkant naar beneden en houd het uit de buurt van uw lichaam. Controleer de scherpte alleen op het te snijden voedsel, niet met de hand. Gebruik altijd goed geslepen messen en geschikte snijoppervlakken. Zorg voor voldoende afstand tot andere werkplekken. Gebruik indien nodig beschermingsmiddelen en zet de te snijden voorwerpen vast. Plaats messen alleen op daarvoor bestemde plaatsen en laat ze nooit achteloos rondslingeren. Grijp niet naar een vallend mes. Bewaar messen in messentassen of -houders. Loop nooit met een onbeschermd mes. Controleer het mes regelmatig op beschadigingen en stop met werken als er gebreken zijn. Slijpen mag alleen gebeuren door ervaren personen.

Instruções de segurança - Faca de cozinha (PT)

PERIGO de cortes e facadas: Concentrar-se sempre ao trabalhar com facas. Nunca pegar na faca pela lâmina, mas sempre pelo cabo. Transportar sempre a faca com o gume virado para baixo e mantê-la afastada do corpo. Verificar a afiação apenas nos alimentos a cortar e não na mão. Utilize sempre facas bem afiadas e superfícies de corte adequadas. Assegurar uma distância suficiente de outros postos de trabalho. Se necessário, utilize equipamento de proteção e fixe os artigos a cortar. Colocar as facas apenas nos locais previstos para o efeito e nunca as deixar espalhadas sem cuidado. Não agarrar uma faca que esteja a cair. Guarde as facas em bolsas ou suportes para facas. Nunca ande com uma faca desprotegida. Verificar regularmente se a faca está danificada e interromper o trabalho se houver algum defeito. A afiação só deve ser efectuada por pessoas experientes.

Sikkerhedsinstruktioner – kokkekniv (DA)

FARE for snit- og stiksår: Koncetrer dig altid, når du arbejder med knive. Rør aldrig ved bladet, men altid ved håndtaget. Bær altid kniven med skæret pegende nedad, og hold den væk fra kroppen. Kontrollér kun skarpheden på den mad, der skal skæres, ikke i hånden. Brug altid velslebne knive og egnede skæreflader. Sørg for tilstrækkelig afstand til andre arbejdsstationer. Brug om nødvendigt beskyttelsesudstyr, og fastgør de emner, der skal skæres. Placer kun knive på dertil indrettede steder, og lad dem aldrig ligge og flyde. Ræk ikke ud efter en faldende kniv. Opbevar knive i knivposer eller -holdere. Gå aldrig med en ubeskyttet kniv. Kontrollér jævnligt kniven for skader, og stop arbejdet, hvis der er fejl. Slibning bør kun udføres af erfarne personer.

Säkerhetsanvisningar – Kockkniv (SV)

RISK för skärsår och stickskador: Var alltid koncentrerad när du arbetar med knivar. Rör aldrig vid bladet utan alltid vid handtaget. Bär alltid kniven med skäreggen nedåt och håll den borta från kroppen. Kontrollera skärpan endast på det föremål som ska skäras, inte för hand. Använd alltid välslipade knivar och lämpliga skärtytor. Se till att det finns tillräckligt avstånd till andra arbetsstationer. Använd vid behov skyddsutrustning och säkra de föremål som ska skäras. Placera endast knivar på avsedda platser och låt dem aldrig ligga framme. Sträck dig inte efter en fallande kniv. Förvara knivar i knivväskor eller knivhållare. Gå aldrig med en oskyddad kniv. Kontrollera kniven regelbundet för skador och sluta arbeta om det finns några defekter. Slipning bör endast utföras av erfarna personer.

Turvallisuusohjeet - Kokin veitsi (FI)

VAARA viilto- ja pistohaavoista: Keskity aina, kun työskentelet veitsien kanssa. Älä koskaan koske terään, vaan aina kahvaan. Kuljeta veistä aina leikkaava reuna alaspäin ja pidä se kaukana vartalosta. Tarkista terävyyks vain leikattavasta elintarvikkeesta, ei käsin. Käytä aina hyvin teroitettuja veitsiä ja sopivia leikkuvälineistöjä. Varmista riittävä etäisyys muista työposteistä. Käytä tarvittaessa suojavarusteita ja kiinnitä leikattavat raaka-aineet. Aseta veitset vain niille varattuihin paikkoihin äläkä koskaan jätä niitä huolimattomasti lojumaan. Älä kirkota putoavaan veitseen. Säilytä veitset veitsilaukuissa tai -pidikkeissä. Älä koskaan kävele suojamattoman veitsen kanssa. Tarkista veitsi säännöllisesti vaurioiden varalta ja lopeta työskentely, jos siinä on vikoja. Teroituksen saavat suorittaa vain kokeneet henkilöt.

Instrucțiuni de siguranță - Cuțit de bucătar (RO)

PERICOL de tăieturi și răni prin înjunghiere: Concentrați-vă întotdeauna atunci când lucrați cu cuțite. Nu atingeți niciodată lama, ci întotdeauna mânerul. Purtați întotdeauna cuțitul cu tăișul îndreptat în jos și țineti-l departe de corp. Verificați ascuțimea numai pe obiectul care urmează să fie tăiat, nu cu mâna. Utilizați întotdeauna cuțite bine ascuțite și suprafețe de tăiere adecvate. Asigurați o distanță suficientă față de alte posturi de lucru. Dacă este necesar, utilizați echipament de protecție și fixați elementele care urmează să fie tăiate. Așezați cuțitele numai în locurile desemnate și nu le lăsați niciodată să zacă neglijent. Nu întindeți mâna după un cuțit care cade. Depozitați cuțitele în saci sau suporturi pentru cuțite. Nu mergeți niciodată cu un cuțit neprotejat. Verificați periodic cuțitul pentru a depista eventuale deteriorări și opriți-l din lucru dacă prezintă defecte. Ascuierea trebuie să fie efectuată numai de persoane cu experiență.

Οδηγίες ασφαλείας - Μαχαίρι σεφ (EL)

ΚΙΝΔΥΝΟΣ από κοψίματα και μαχαίριες: Πάντα να είστε συγκεντρωμένοι όταν χρησιμοποιείτε μαχαίρια. Ποτέ μην αγγίζετε τη λεπίδα, αλλά πάντα τη λαβή. Να μεταφέρετε το μαχαίρι πάντα με την ακμή προς τα κάτω και να το κρατάτε μακριά από το σώμα σας. Ελέγχετε την αιχμηρότητα πάνω σε τρόφιμο, όχι στο χέρι σας. Χρησιμοποιείτε πάντα καλά ακονισμένα μαχαίρια και κατάλληλες επιφάνειες κοπής. Εξασφαλίστε επαρκή απόσταση από άλλες θέσεις εργασίας. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε προστατευτικό εξοπλισμό και ασφαλίστε τα προς κοπή αντικείμενα. Τοποθετείστε τα μαχαίρια μόνο σε καθορισμένα σημεία και μην τα αφήνετε ποτέ απρόσεκτα. Μην κάνετε κίνηση να πιάσετε ένα μαχαίρι που πέφτει. Αποθηκεύετε τα μαχαίρια σε μπλοκ μαχαiriών ή θήκες για μαχαίρια. Ποτέ μην περιφέρετε με απροστάτευτο μαχαίρι. Ελέγχετε τακτικά το μαχαίρι για ζημιές και σταματήστε την χρήση εάν υπάρχουν ελαττώματα. Το ακόνισμα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από έμπειρα άτομα.



Инструкции за безопасност - готварски нож (BG)

ОПАСНОСТ от порязвания и прободни рани: Винаги бъдете съсредоточени, когато използвате ножове. Дръжте ножа за дръжката, никога за острието. Носете ножовете с режещия ръб, насочен надолу и далеч от тялото. Проверявайте остротата на ножа върху храна, а не с ръка. Винаги използвайте добре заточени ножове и подходящи повърхности за рязане. Осигурявайте безопасно разстояние от други работни места. При необходимост използвайте защитно оборудване и предпазни средства, и обезопасявайте предметите, които ще режете. Поставете ножовете в определените за тях места и никога не ги оставяйте без надзор. Не се опитвайте да хванете падащ нож. Съхранявайте ножовете в чанти или държачи за ножове. Никога не тичайте с незащитен нож. Редовно проверявайте ножовете за повреди и спрете работа при откриване на някакви дефекти. Заточването трябва да се извършва само от опитни лица

Ohutusjuhised - Kokkade nuga (ET)

OHT lõikehaavade ja torkehaavade suhtes: Nuga dega töötamisel tuleb alati keskenduda. Ärge kunagi puudutage tera, vaid alati käepidet. Kandke nuga alati lõiketeraga allapoole ja hoidke seda kehaist eemal. Kontrollige teravust ainult lõigatava toidu peal, mitte käitsi. Kasutage alati hästi teritatud noad ja sobivaid lõikepindu. Tagage piisav kaugus teistest töökohtadest. Vajaduse korral kasutage kaitsevahendeid ja kinnitage lõigatavad esemed. Asetage noad ainult selleks ettenähtud kohtadesse ja ärge kunagi jätke neid hooletult laiali. Ärge ulatage kukkuva noa järele. Hoidke noad noakottides või hoidikutes. Ärge kunagi kõndige kaitsmata noaga. Kontrollige nuga regulaarselt vigastuste suhtes ja lõpetage töö, kui on mingeid defekte. Teritamist peaksid teostama ainult kogenud isikud.

Drošības instrukcijas - Pavāra nazis (LV)

BĪSTAMI - durtu brūču vai iegriezumu iespējamība. Lietojot nažus, vienmēr esiet koncentrējies. Turiet nazi aiz roktura, nevis aiz asmens. Vienmēr nēsājiet nazi ar asmeni uz leju un prom no ķermeņa. Pārbaudiet asumu uz ēdiena, nevis ar roku. Vienmēr izmantojiet labi uzasinātus nažus un piemērotas griešanas virsmas. Ievērojiet drošu attālumu no citām darba virsmām. Ja nepieciešams, izmantojiet aizsarglīdzekļus un nostipriniet griežamos priekšmetus. Glabājiet nažus tam paredzētās vietās un nekad neatstājiet tos bez uzraudzības. Nemēģiniet noķert kritošu nazi. Uzglabājiet nažus nažu somās vai turētājos. Nekad neskrīniet ar neaizsargātu nazi. Regulāri pārbaudiet, vai naži nav bojāti, un pārtrauciet darbu, ja tiek konstatēti defekti. Asināšanu drīkst veikt tikai pieredzējuši cilvēki.

Saugos instrukcijas - virėjo peilis (LT)

Pjūvių ir durtinių žaizdų pavojus: Dirbdami su peiliais visada susikaupkite. Niekada nelieskite peilio ašmenų, laikykite peilį už rankenos. Visada neškite peilį pjaunamąja briauna žemyn ir laikykite jį atokiau nuo kūno. Peilio aštrumą tikrinkite tik ant pjaunamo maisto, o ne rankomis. Visada naudokite gerai pagaldastus peilius ir tinkamus pjaustymo paviršius. Užtikrinkite pakankamą atstumą nuo kitų darbo vietų. Jei reikia, naudokite apsaugines priemones ir laikiklius pjaustomam maistui. Peilius dėkite tik tam skirtose vietose ir niekada nepalikite jų nerūpestingai numestų. Negaudykite krintancio peilio. Peilius laikykite peilių apsauginėse įmaitėse arba laikikliuose. Niekada nevaikščiokite su neapsaugotu peiliu. Reguliariai tikrinkite, ar peilis nėra pažeistas, ir jį nenaudokite, jei yra kokių nors defektų. Galandimą turi atlikti tik patyrę asmenys.

Instrukcje bezpieczeństwa - nóż szefa kuchni (PL)

NIEBEZPIECZENSTWO skałeczeń i ran kłutych ! - Podczas pracy z nożami należy zawsze zachować koncentrację. Nigdy nie dotykać ostrza i trzymać tylko za rękojeść. Przenosząc nóż należy trzymać go z dala od ciała i kierować krawędź ostrza do dołu. Ostrość sprawdzać wyłącznie na krojonej żywności, a nie przez dotyk. Używać tylko dobrze naostrzonych noży i ostrzyć je zaniem sytąną się bardzo tępe. Kroić na powierzchniach przeznaczonych do krojenia. Zapewnić odstęp między stanowiskami pracy. W razie potrzeby używać sprzętu ochronnego dłoni. Nie chwycić spadającego noża. Nóż należy umieszczać w wyznaczonych miejscach (torbach, blokach i podstawach) i nigdy nie pozostawiać ich bez opieki. Nigdy nie zabierać ze sobą noża, który nie ma zabezpieczenia ostrza. Regularnie sprawdzać nóż pod kątem uszkodzeń. Jeśli wystąpią jakiegokolwiek usterki należy zaprzestać jego używania. Ostrzenie bardzo tępego lub wyszczerbionego noża powinno być wykonywane wyłącznie przez doświadczonych osoby lub specjalistyczne firmy ostrzące.

Biztonsági utasítások – Szakácskés (HU)

Vágások és szűrt sebek veszélyének megelőzése: mindig koncentráljon, amikor késsel dolgozik. Soha ne érintse meg a pengét, csak a markolatot fogja. A kést mindig a vágóélel lefelé fordítva használja, és tartsa távol a testétől. Az élességet csak a vágandó ételkészlet ellenőrizze, és kézzel. Mindig jól élezett késeket és megfelelő vágófelületeket használjon. Biztosítson elegendő távolságot más munkaköröktől. Szükség esetén használjon védőfelszerelést, és rögzítse a vágandó tárgyakat. A késeket csak a kijelölt helyekre tegye, és soha ne hagyja azokat hanyagul szanaszét heverni. Ne nyúljon leeső kés után! Tárolja a késeket késztáskákban vagy késstartókban. A késeket kizárólag élvédővel szállítsa. Rendszeresen ellenőrizze a kés sérülések szempontjából, életlen, kicsorbult késsel ne dolgozzon. Az élezést csak tapasztalt személyek végezhetik.

Bezpečnostní pokyny - Kuchařský nůž (CS)

NEBEZPEČÍ řezných a bodných ran: Při práci s nožem se vždy soustředte. Nikdy se nedotýkejte ostří, ale vždy jen nebroušených částí. Nůž vždy noste ostrím směrem dolů a držte jej v dostatečné vzdálenosti od těla. Ostrost kontrolujte pouze na krájených potravinách, nikoliv na rukou. Vždy používejte dobře nabroušené nože a vhodné řezné plochy. Zajistěte dostatečnou vzdálenost od ostatních pracovních míst. V případě potřeby použijte ochranné pomůcky a zajistěte krájené předměty. Nože ukládejte pouze na určená místa a nikdy je nenechávejte nedbale ležet. Nesahejte na padající nůž. Nože ukládejte do pouzder nebo držáků na nože. Nikdy nechoďte s nechráněným nožem. Pravidelně kontrolujte, zda není nůž poškozen, a při zjištění závad přestaňte s nožem pracovat. Broušení by měly provádět pouze zkušené osoby.

Bezpečnostné pokyny - Kuchársky nôž (SK)

NEBEZPEČENSTVO porezania a bodných rán: Pri práci s nožom sa vždy sústreďte. Nikdy sa nedotýkajte čepele, ale vždy rukoväte. Nôž vždy noste tak, aby ostrie smerovalo nadol a držte ho ďalej od tela. Ostrosť kontrolujte len na krájaných potravinách, nie rukou. Vždy používajte dobre naostrené nože a vhodné rezné plochy. Zabezpečte dostatočnú vzdialenosť od ostatných pracovných miest. V prípade potreby použite ochranné pomôcky a zaistite krájané predmety. Nože odkladajte len na určené miesta a nikdy ich nenechávajte nedbalo ležať. Nesaiahajte po padajúcom noži. Nože skladujte vo vreckách alebo držiakoch na nože. Nikdy nechoďte s nechráneným nožom. Pravidelne kontrolujte, či nôž nie je poškodený, a v prípade akýchkoľvek závad prerušte prácu. Brúsenie by mali vykonávať len skúsené osoby.

Varnostna navodila - Kuharski nož (SL)

Nevarnost ureznin in vbodnih ran: Pri delu z noži se vedno osredotočite. Nikoli se ne dotikajte rezila, temveč vedno ročaja. Nož vedno držite tako, da je rezalni rob obrnjen navzdol, in ga držite stran od telesa. Ostrino preverite le na živilu, ki ga režete, in ne z roko. Vedno uporabljajte dobro nabrušene nože in primerne rezalne površine. Zagotovite zadostno razdaljo od drugih delovnih mest. Po potrebi uporabite zaščitno opremo in pritrdite predmete, ki jih je treba rezati. Nože odlagajte le na za to namenjena mesta in jih nikoli ne puščajte nepredvidno ležati naokrog. Ne segajte po padajočem nožu. Nože shranjujte v vrečke ali držala za nože. Nikoli ne hodite z nezaščitanim nožem. Redno preverjajte, ali je nož poškodovan, in prenehajte z delom, če se na njem pojavijo kakršne koli pomanjkljivosti. Brušenje naj opravljajo le izkušene osebe.

Treoracha Sábháilteachta - Scian na gCócaire (GA)

CONTÚIRT ciorruithe agus gortuithe stab: Dirigh i gcónaí agus tú ag obair le sceana. Ná déan teagmháil leis an lann, i gcónaí ar an láimhseáil. Déan an scian i gcónaí agus an lann os comhair anuas agus amach ó do chorp. Seiceáil ach géire an bhia atá á ghearradh agat, ní de láimh. Úsáid sceana dea-ghéaraithe agus matai gearrtha oiriúnacha i gcónaí. Bí cinnte go gcoinníonn tú achar leordhóthanach ó ionaid oibre eile. Más gá, bain úsáid as trealamh cosanta agus daingnigh an t-ábhar atá á ghearradh. Ná cuir sceana ach in áiteanna ainmnithe agus ná fág iad míchúramach. Má thiteann an scian, ná faigh greim air. Stóráil sceana i málaí scian nó i gcoimeádáin. Ná rith riamh le scian gan chosaint. Seiceáil an scian go rialta le haghaidh damáiste agus stop an obair má tá aon lochtanna ann. Géarád ag daoine a bhfuil taithí acu amháin.

Signurnosne upute – kuharski nož (HR)

OPASNOST od posjekotina i uboda: Uvijek budite koncentrirani kada radite s noževima. Koristite nož držeći ga za ručku, nikad oštricu. Nož uvijek nosite s oštricom okrenutom prema dolje i dalje od tijela. Oštrinu noža provjeravajte hranom, ne rukom. Uvijek koristite dobro naoštrene noževe i odgovarajuće podloge za rezanje. Držite dovoljnu udaljenost od ostalih radnih mjesta. Ako je potrebno, koristite zaštitnu opremu i osigurajte materijal koji se reže. Noževe stavljajte samo na za to predviđena mjesta i nikada ih ne ostavljajte na nasumična mjesta. Ne pokušavajte uloviti nož koji pada. Čuvajte noževe u futrolama za noževe ili držačima/stalcima za noževe. Nikada ne trčite s nezaštićenim nožem. Redovito provjeravajte ima li na nožu oštećenja i prekinite s radom ako ima bilo kakvih nedostataka. Oštrenje noževa trebali bi raditi ljudi s iskustvom u oštrenju.