

# ODEN knives



## DANSK

### Vedligeholdelse

ODEN knivene er fremstillet af rustfrit stål med molybden og vanadium. Dette giver en meget slidstærk og skarp kniv.

Ved at følge nedenstående råd vil du få glæde af din ODEN kniv i mange år fremover.

- Vask kniven af inden den anvendes første gang.
- Kniven tåler maskinopvask, men har bedst af at blive vasket af i hånden. Du bør altid tørre kniven godt af umiddelbart efter vask.
- For at få det bedste resultat, er det vigtigt at holde knivsbladet skarpt. Slib kniven med jævne mellemrum. Hvis du anvender kniven dagligt, er det nok at slibe den 1 gang om ugen.
- For at beskytte knivsæggen bør der kun anvendes skærebrædt af træ eller plast.
- Opbevar kniven i en knivblok eller placér den på en magnet på væggen.
- Opbevar kniven udenfor børns rækkevidde.

### I ODEN knivserien indgår:

Kokkekniv – 20 cm, 8401

Brødkniv, 8403

Skrællekniv, 8404

Udbenerkniv, 8406

Santuko kniv, 8411

Filetkniv, 8412

Sæt 3 dele (8401+8403+8404) 8409

Sæt 2 dele (8401+8412) 8416

# SVENSKA

## Skötselråd

Oden knivar är tillverkade av rostfritt stål med molybden och vanadium. Detta material ger en mycket slitstark kniv med hög skärpa.

Genom att följa skötselråden nedan kommer Du ha glädje av Din ODEN kniv många år framåt!

- Diska kniven innan Du använder den första gången.
- Kniven tål maskindisk, men mår bäst av att diskas för hand. Du bör alltid torka av kniven direkt efter diskning.
- För bästa resultat; se till att hålla knivbladet vasst. Slipa kniven med jämna mellanrum! Om du använder kniven dagligen är det lagom att slipa den en gång i veckan.
- För att skydda eggen bör Du endast använda skärbrädor av trä eller plast.
- Förvara kniven i knivställ eller häng den på väggen med hjälp av en magnetlist.
- Förvara kniven oåtkomligt för barn!

## I ODEN knivserie ingår:

Kockkniv - 20 cm, 8401

Brödkniv, 8403

Skalkniv, 8404

Urbaningskniv, 8406

Santokukniv - 18 cm, 8411

Filékniv (flexibelt blad), 8412

Set 3 delar (8401+8403+8404), 8409

Set 2 delar (8401+8412), 8416

## NORSK

### Råd om vedlikehold

Oden kniver er laget av rustfritt stål med molybden og vanadium. Dette materialet gir en veldig slitesterk kniv som er god og skarp.

Ved å følge våre råd om vedlikehold kommer De til å ha glede av Din ODEN kniv i mange år fremover!

- Vask kniven før De tar den i bruk.
- Kniven tåler maskinoppvask, men den holder seg bedre dersom den blir vasket opp for hånd. Du bør alltid tørke av kniven etter bruke, eller etter oppvask.
- For best resultat; sørg for å holde knivbladet skarpt. Slip kniven med jevne mellomrom! Om du bruker kniven daglig er det anbefalt å slipe den en gang i uken.
- For beskytte eggen bør De å bruke skjærefjøl av tre eller plast.
- Oppbevar kniven i knivblokk eller heng den på veggen ved hjelp av en magnetlist.
- Oppbevar kniven utenfor barns rekkevidde!

### ODEN knivserie består av:

Kokkekniv 20 cm, 8401

Brødkniv, 8403

Skrellekniv, 8404

Utbeningskniv, 8406

Santokukniv 18 cm, 8411

Filetkniv (fleksibelt knivblad), 8412

Sett 3 deler (8401+8403+8404), 8409

Sett 2 deler (8401+8412), 8416

# SUOMI

## Hoito-ohjeet

Oden-veitset on valmistettu ruostumattomasta teräseoksesta, joka sisältää molybdeeniä ja vanadiumia. Erikoisteräs tekee veitsistä kulutusta kestäviä ja erittäin teräviä.

Noudata oheisia hoito-ohjeita, niin saat ODEN-veitsistäsi paljon iloa ja hyötyä moneksi vuodeksi!

- Pese veitset hyvin ennen ensimmäistä käyttöä.
- Veitset voi pestä astianpesukoneessa, mutta suositlemme käsinpesua niiden hyvien ominaisuuksien säilymiseksi. Muista aina kuivata veitset hyvin heti pesun jälkeen.
- Pidä veitset terävinä. Teroita ne säännöllisesti! Jos käytät veistä päivittäin, teroita se viikoittain.
- Käytä vain puisia tai muovisia leikkuualustoja veitsen terän terävyyden säilymiseksi.
- Säilytä veitset veitsitelineessä tai seinällä magneettitelineessä.
- Pidä veitset lasten ulottumattomissa!

## ODEN-veitsisarjaan kuuluu:

Kokkiveitsi - 20 cm, 8401

Leipäveitsi, 8403

Kuorimaveitsi, 8404

Perkausveitsi, 8406

Santoku-kokkiveitsi - 18 cm, 8411

Fileointiveitsi (joustava terä), 8412

3-osainen veitsisetti

(8401+8403+8404), 8409

2-osainen veitsisetti (8401+8412),  
8416

## ENGLISH

### Care instructions

Oden knives are made of stainless steel with molybden and vanadium. This combination of materials produces a knife, which is very durable and sharp.

By following the advice below, you are sure to enjoy your ODEN knife for many years to come!

- Wash the knife before using it the first time. The knife can be used in the dishwasher, but it's recommended to wash it by hand for longer life and best performance.
- Always wipe the blade of the knife immediately after washing.
- For optimum performance, keep the blade sharp. Sharpen the knife at regular intervals! If you use your knife daily, it would be enough to sharpen it once a week.
- Use only cutting boards of wood or plastic.
- It's best to store the knife either on a magnetic strip on the wall or in a knife block.
- Always store the knives safely away from children!

### ODEN knife range:

Chef's knife - 20 cm, 8401

Bread knife, 8403

Paring knife, 8404

Boning knife, 8406

Santoku knife - 18 cm, 8411

Fillet knife (flexible blade), 8412

3 pc set (8401+8403+8404) 8409

2 pc set (8401+8412) 8416





Chefs knife, 20 cm - type 8401



Breadknife, 20 cm - type 8403



Paring knife, 9 cm - type 8404



Boning knife, 15 cm - type 8406



Santoku knife, 18 cm - type 8411



Fillet knife, 21 cm - type 8412