

BRILJERA

Design P Amsell/B Berlin



A black and white photograph of the Brillera knife block. The block is rectangular with a textured surface and a circular cutout at the top. The knife is partially visible inside the cutout. The background is a plain, light color.

cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, metal ou cerâmica.

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

中文

在第一次使用之前

- 在第一次使用之前，将刀具洗净、擦干。

清洁

- 清洗刀具时，建议手洗。使用洗碗机清洗刀具，不太可能导致刀具无法使用，但刀刃有可能受损并被腐蚀。
- 刀具使用完毕后，请直接清洗并晾干。这样会预防细菌（如来自鸡肉、新鲜蔬菜等）蔓延的风险。
- 为避免在刀刃上造成难看的痕迹，请在清洗后立即将刀具弄干。

English

Before using for the first time

- Wash, rinse and dry the knife before using it for the first time.

Cleaning

- Knives prefer to be washed by hand. The knife is unlikely to be rendered useless if washed in a dishwasher, but the edge can be damaged and the blade may corrode.
- Wash and dry the knife directly after use. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.
- To avoid unsightly marks on the blade, dry the knife immediately after it has been washed.

Sharpening and whetting

- A sharp knife is safer to use than a blunt one. Although the molybdenum/vanadium steel used in this knife stays sharp longer than ordinary stainless steel, you should still sharper the knife at regular intervals. Once a week is usually advisable for ordinary household use.



磨刀说明

- 锋利的刀比钝刀子使用起来更安全。尽管刀具使用的钼/钒钢相比普通不锈钢不容易变钝，您仍须定期磨刀。通常，如果是家庭使用的话，我们推荐每周一次。切记，磨刀器必须选用比刀刀所使用的钢更硬的材料。因此，您可以使用陶瓷、金刚石或磨石作为磨刀材料。请勿使用不锈钢磨刀器。
- 若刀因长期使用或疏忽而变得非常钝，您可以请专人磨刀，使刀刃恢复锋利。

保管和使用说明

- 避免切任何冰冻或非常硬的（如骨头）食物，否则可能导致刀刃弯曲或缺口。如果确实要切硬质食物时，请前后来回移动来切食物。不要左右摇摆着切。
- 一定要使用木制或塑料砧板。严禁在玻璃、陶瓷或金属表面使用。
- 不用时，将刀具放入刀架或挂在壁式磁铁架上。妥善地保管刀具能够保护刀刃，并延长刀具的使用寿命。

Remember that the sharpener must be made of a harder material than the steel in the blades. For this reason you need to use a knife sharpener made of ceramic, diamond or a whetstone. Never use a sharpener of stainless steel.

- If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened to restore its edge.

Storing and using your knife

- Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.
- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface made of glass, metal or ceramics.
- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall.



繁中

第一次使用前

- 第一次使用刀具前，請先沖洗擦乾。

清潔說明

- 刀子最好用手洗。如果用洗碗機清洗，可能會毀損刀緣，使刀身鏽蝕。
- 刀子使用後應立即清洗擦乾，可防止細菌孳生。舉例來說，將生雞肉上的細菌帶到新鮮蔬菜。
- 為防止刀身出現水漬，清洗後應立即擦乾。

磨刀說明

- 使用鋒利的刀具比鈍刀安全。雖然此刀更使用的鉬鋼/鈦鋼，比一般的**不鏽鋼**更能保持鋒利度，但仍需定期磨刀。建議家用刀具一星期磨一次。磨刀器的材質需比鋼質刀刀堅硬，請使用瓷製、鑽石磨刀器或磨刀石。
- 因長期使用或疏於保養而使刀具變鈍時，應尋求專業磨刀，以恢復刀刃的鋒利度。

存放及使用刀具

- 不可用來切冷凍或堅硬食物(如骨頭)，否則會造成刀緣變形或刀刃碎片脫落。切割堅硬食物時，需以來回移動刀具的方式切食物，不可搖動刀具。

Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

Español

Antes de usar por primera vez

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

Limpieza

- Lo más indicado es lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar o la hoja estropear.
- Lava y seca el cuchillo tan pronto lo uses. Así se evita que bacterias, como las de pollo crudo, se transmitan a verduras frescas.
- Para evitar que queden manchas en la hoja, se recomienda secar el cuchillo una vez lavado.

Afilado

- Es más seguro usar cuchillos bien afilados. Aunque el acero de molibdeno/vanadio utilizado en este cuchillo se mantiene afilado más tiempo que el acero inoxidable común, hay que afilar



- 請搭配使用木質或塑膠材質的砧板，不可在玻璃、金屬或瓷器表面上使用刀具。
- 可將刀具存放在刀具架中或吸附於牆面的磁性刀具架上。正確的存放方式可保護刀緣，延長刀具的壽命。

한국어

처음 사용하기 전에

- 칼을 깨끗하게 씻고 헹구어 건조한 후 사용하세요.

세척

- 칼은 손으로 씻어주는 게 좋습니다. 식기세척기에서 세척해도 사용에는 지장이 없지만 가장자리가 손상되거나 칼날이 무더질 수 있습니다.

- 칼을 사용한 다음에는 곧바로 씻어서 말려주세요. 생닭에서 채소 등으로 박테리아가 옮겨지는 것을 막을 수 있습니다.
- 칼날에 보기 흉한 자국이 남지 않게 하려면 씻은 후에 바로 물기를 제거해주세요.

연마

- 날카로운 칼날이 무딘 칼날보다 사용하기 안전합니다. 본 제품의 물리브데념/바나눔

estos cuchillos con regularidad. Es aconsejable afilar una vez por semana los cuchillos que se utilizan a diario. Recuerda que el afilador debe ser de un material más duro que el acero de las hojas, por eso, es conveniente usar un afilador de cerámica, de diamante o una piedra de afilar. Nunca uno de acero inoxidable.

- Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado profesional.

Almacenaje y mantenimiento

- Evita cortar alimentos congelados o demasiado duros como huesos, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia delante y no hacia los lados.
- Usa siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortes sobre una superficie de vidrio, cerámica o metal.
- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético



강은 일반적인 스테인리스 스틸보다 오랫동안 날카로움을 유지하지만, 그래도 정기적으로 칼날을 갈아 주어야 합니다. 일반 가정에서 사용하는 칼은 일주일에 한번씩 가는 것이 좋습니다. 갈고자 하는 칼날의 소재보다 더 단단한 재질로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을 잊지 마세요. 본 제품의 경우 세라믹, 다이아몬드 사프너나 스톨을 사용해야 합니다. 스테인리스 스틸 재질의 칼갈이는 사용하지 않습니다.

- 오랜 사용 또는 부주의로 칼날이 많이 무더진 경우, 칼날을 전문가에 의해 다시 연마하여 사용해야 합니다.

칼 보관 및 사용법

- 냉동식품이나 뼈 등의 딱딱한 재료는 썰지 마세요. 칼날이 구부러지거나 쉽게 무더질 수 있습니다. 단단한 식재료를 썰 때는 칼을 앞뒤로 조심스럽게 빼고 좌우로는 흔들지 마세요.
- 원목이나 플라스틱 도마를 사용하세요. 유리, 강철, 사기로 된 도마는 사용하지 마세요.
- 칼 보관함이나 벽 고정 자석대에 붙여서 보관하세요. 칼날을 보호하고 오랫동안 사용하려면 올바른 방법으로 보관해야 합니다.

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

Portugues

Antes de usar pela primeira vez

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

Lavagem

- É preferível lavar as facas à mão. É improvável que fiquem inutilizadas se forem lavadas na máquina de lavar loiça, mas o rebordo pode danificar-se e a lâmina pode ficar corroida.
- Lave e seque a faca logo após o uso. Isso evita a propagação de bactérias, por exemplo, de carne de frango crua para legumes frescos.
- Para evitar manchas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

Afiar e amolar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma faca romba. Embora o aço molibdeno/vanádio usado



日本語

初めてご使用になる前に

- ナイフを初めてご使用になる前に、洗い、すすぎ、乾かしてください。

お手入れ方法

- ナイフは手洗いをおすすめします。食器洗い乾燥機で洗ったからといって、たちまち使えなくなるわけではありませんが、刃先が欠けたり、刃がさびたりすることがあります。
- ナイフは使用後すぐにきれいに洗って乾かしてください。生肉などから、生野菜などほかの食品への細菌の感染を防げます。
- 刃に水滴の跡が残らないよう、ナイフを洗った後はすぐに水分を拭き取ってください。

刃のお手入れについて

- ナイフや包丁はよく切れるほうが安全です。このナイフに使用されているモリブデンバナジウム鋼は通常のステンレススチールよりも切れ味が長続きますが、定期的に研いでお手入れする必要があります。ご家庭で使用する場合には、週に一回研ぐことをおすすめします。研ぎ器は、刃に使われてい

nesta faca se mantenha afiado durante mais tempo do que o aço inoxidável normal, mesmo assim deverá afiar a faca regularmente. Recomenda-se uma vez por semana para um uso doméstico normal. Lembre-se que o fuzil tem que ser feito de um material mais duro do que o aço das lâminas das facas. Por isso, terá que usar um fuzil cerâmico, de diamante ou de pedra de amolador. Nunca use um fuzil de aço inoxidável.

- Se uma faca estiver muito romba devido a um uso prolongado sem manutenção, poderá ter que recorrer a um profissional para afiar a lâmina.

Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encurve ou que se frague. Se cortar alimentos duros: passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.
- Utilize sempre uma tábua de

る鋼より硬い材質のものをご使用ください。このナイフには、セラミック製かダイヤモンド製の研ぎ器、または砥石をご使用ください。ステンレススチール製の研ぎ器は決して使用しないでください。

- 長年のご使用やお手入れの不備により刃の切れ味が悪くなったときは、専門業者による研ぎが必要な場合もあります。

ナイフの収納および使用方法

- 冷凍食品や骨などの非常に硬いものには使用しないでください。刃が曲がったり、歯こぼれしたりするおそれがあります。硬い食品を切るときは、ナイフを前後に動かしてください。横には動かさないでください。
- 必ず木製またはプラスチック製のまな板を使用してください。ガラス、金属、陶磁器の上では決して使用しないでください。
- ナイフはナイフ立てまたは壁に取り付けたマグネット板に収納してください。正しい方法で収納すれば、刃を傷めず、長くお使いいただけます。

Bahasa Indonesia

Sebelum pertama kali digunakan

- Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum pertama kali digunakan.

Cara membersihkan

- Pisau lebih baik dicuci dengan tangan. Fungsi pisau menjadi berkurang jika dicuci dalam mesin cuci piring karena ujungnya dapat rusak dan mata pisau menjadi berkarat.
- Langsung cuci dan keringkan pisau setelah digunakan agar terhindar dari bakteri makanan seperti ayam mentah atau sayuran segar.
- Agar pisau tetap bagus, segera keringkan pisau setelah dicuci.

Mengasah dan mengilir

- Pisau tajam lebih aman digunakan daripada pisau tumpul. Meskipun pisau terbuat dari molibdenum/vanadium yang lebih awet dibandingkan baja tahan karat pada umumnya, pisau sebaiknya diasah secara teratur. Asah memanggu sekali untuk penggunaan rumah tangga. Pengasah harus terbuat

dari material yang lebih keras daripada pisau. Karena itu, gunakan pengasah terbuat dari baja keramik, berlian atau batu asahan. Jangan gunakan pengasah terbuat dari baja tahan karat.

- Jika pisau menjadi tumpul akibat penggunaan jangka panjang atau kecerobohan, pisau sebaiknya diasah oleh seorang ahli untuk mengembalikan ketajamannya.

Cara menyimpan dan menggunakan pisau

- Hindari memotong makanan beku atau yang sangat keras (misalnya, tulang), karena dapat menyebabkan ujung pisau bengkok atau mengurangi ketajaman pisau. Jika memotong makanan keras: Tarik pisau bolak-balik melalui makanan. Jangan goyangkan pisau dari sisi ke tengah atau sebaliknya.
- Selalu gunakan papan potong yang terbuat dari kayu atau plastik. Jangan pernah memotong di atas permukaan kaca, logam atau keramik.
- Simpan pisau dalam balok

pisau atau pada strip magnetik pada dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang benar melindungi tepi pisau dan memperpanjang masa pakai pisau.

Bahasa Malaysia

Sebelum menggunakan untuk kali pertama

- Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum menggunakannya untuk kali pertama.

Pembersihan

- Pisau lebih sesuai dibasuh menggunakan tangan. Pisau tidak semesti tidak berguna jika dibasuh di dalam mesin basuh pinggan mangkuk, tetapi matanya boleh menjadi rosak dan bilah menjadi terhakis.
- Terus basuh dan keringkan pisau selepas diguna. Ini mengelakkan sebarang risiko bakteria merebak daripada, sebagai contoh, ayam mentah ke sayuran segar.

- Untuk mengelakkan tanda yang ketara pada bilah, keringkan pisau segera selepas dibasuh.

Cara mengasah pisau

- Pisau yang tajam lebih selamat digunakan daripada pisau yang tumpul. Walaupun keluli molibdenum/vanadium di gunakan di dalam SLITBAR kekal tajam lebih lama daripada keluli tahan karat biasa, anda masih perlu mengasah pisau ini dengan kerap. Pisau selalunya diasah sekali seminggu untuk kegunaan biasa di rumah. Ingat! Pengasah mestilah daripada bahan yang lebih keras daripada keluli pada mata pisau. Oleh sebab itu, anda perlukan pengasah pisau yang diperbuat daripada seramik, berlian atau batu asah. Jangan gunakan pengasah keluli tahan karat.
- Jika pisau menjadi amat tumpul oleh kerana telah lama digunakan atau kecuaiian, anda mungkin perlu mengasahnya secara profesional untuk mengekalkan ketajamannya.

Cara menyimpan dan menggunakan pisau anda

- Elakkan daripada memotong makanan yang beku atau terlalu keras (sebagai contoh, tulang), kerana ini boleh menyebabkan hujung pisau bengkok atau terserpih menjadikan bilah longgar. Jika anda memotong makanan yang keras: Tarik pisau ke belakang dan ke depan semasa memotong makanan. Jangan gerakkan pisau dari tepi ke tengah dan sebaliknya.
- Sentiasa gunakan landas cencang buatan kayu atau plastik. Jangan potong di atas permukaan buatan kaca, logam atau seramik.
- Simpan pisau anda di dalam blok pisau atau jalur bermagnet di dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang betul akan melindungi matanya dan melanjutkan hayat pisau.

عربي

قبل اول استخدام

- اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

- يفضل غسل السكاكين يدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحن، إلا أن حافة السكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تصدأ.
- اغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستخدام. وهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- جففي السكين فوراً بعد غسلها.

الشحذ والحد

- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. لذا ينبغي أن تواظبي على شحذ شفرة السكين بانتظام. هذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها؛ يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعياً للاستخدام العادي في المنزل. تذكّري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً معدني.

من مواد أقوى من الستيل الموجود على الشفرة. لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن ستيل مصنوع من السيراميك أو ستيل الكروم، حجر الشحذ أو مسن السكين.

- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة.

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجّبي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام). فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.

- استخدمي دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالتقطيع مطلقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.

- احفظي السكّين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

ไทย

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดด้วยมือ หากล้างมิดด้วยเครื่องล้างจาน มิดจะไม่จาง แต่ปลายมิดอาจเสียหายและคมมิดอาจบิ่นได้

- ล้างและเช็ดมิดให้แห้งกับที่หลังใช้งาน วิธีนี้ช่วยป้องกันแบคทีเรียแพร่กระจายของแบคทีเรียในอาหาร

- เพื่อป้องกันการเกิดรอยน้ำบนใบมิด เช็ดมิดให้แห้งกับที่หลังล้าง

การลับมิด

- มิดคมใช้งานได้ปลอดภัยกว่ามิดที่อ ใบมิดรุ่นนี้ผลิตจากเหล็กโมลิบดีนัม/วานาเดียม ซึ่งสามารถคงความคมได้นานกว่าสแตนเลสทั่วไป แต่ก็ควรลับมิดเป็นประจำ มิดที่ใช้งานทั่วไปในครัวควรลับสัปดาห์ละครั้ง โดยเลือกใช้ที่ลับมิดที่ผลิตจากวัสดุที่แข็งกว่าเหล็กใบมิด สำหรับมิดรุ่นนี้ต้องใช้ที่ลับมิดที่ทำจากเซรามิก เพชร หรือหินลับมิดเท่านั้น ห้ามใช้ที่ลับมิดที่ทำจากสแตนเลส

- ถ้ามีดที่ออกมาจากการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง ควรให้ช่างลับมิดลับให้คมอีกครั้ง

การใช้และการเก็บมิด

- หลีกเลี่ยงการใช้มิดตัดอาหารแช่แข็งหรืออาหารที่แข็งมากฯ เช่น กะดุก เพราะจะทำให้ใบมีดงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มิดตัดอาหารที่แข็ง ให้ฉีกอโดยขยับใบมีดขึ้นลงฯ

- ใช้เขียงไม้หรือเขียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว โลหะ หรือเซรามิกรองตัด

- เสียบมิดเก็บไว้ในที่เก็บมิดที่ทำจากไม้ หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมิดอย่างถูกวิธีจะช่วยรักษาคมมิด และยืดอายุการใช้ งานของมิด

Tiếng Việt

Trước khi sử dụng lần đầu

- Rửa và lau khô dao trước khi sử dụng lần đầu.

Vệ sinh

- Nên rửa dao bằng tay. Máy rửa chén không làm hỏng dao hoàn toàn, tuy nhiên cán dao có thể bị hỏng hoặc lưỡi dao sẽ bị gỉ sét.

- Luôn luôn nên rửa và lau khô dao ngay sau khi sử dụng để tránh trường hợp vi khuẩn lây lan, chẳng hạn như từ thịt gà sang rau tươi sống.
- Để hạn chế vết cặn vôi/vết nước bốc hơi trên lưỡi dao, lau khô dao ngay sau khi rửa.

Mài và đánh bóng dao

- Sử dụng dao sắc bén luôn an toàn hơn dao cùn. Tuy chất liệu thép molybdenum/vanadium trong dao vẫn bền hơn và giữ được độ bén lâu hơn loại thép không gỉ bình thường, bạn vẫn nên mài dao thường xuyên. Chúng tôi khuyên nên mài dao một lần một tuần khi sử dụng bình thường trong gia đình. Nhớ rằng chất liệu của dụng cụ mài dao cần phải cứng hơn thép dùng cho lưỡi dao. Vì lí do này, bạn cần sử dụng dụng cụ mài dao bằng sứ hoặc đá mài dao. Tuyệt đối không dùng dụng cụ mài dao làm bằng thép không gỉ.
- Nếu dao quá cùn do đã sử dụng lâu hoặc do bất cẩn, bạn có thể sẽ phải sử dụng dịch vụ mài dao chuyên nghiệp.