

SKÄRLÅNGA



English

Before first use

- Before using this product for the first time, wash, rinse and dry thoroughly.

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.
- Clean and dry the knife directly after use. Doing so will help you avoid unsightly marks on the blade and also prevents any risk of bacteria spreading from different foodstuffs.

Sharpening and whetting

- A sharp knife is safer to use than a blunt one, so sharpen your knife regularly. This knife has a blade of stainless steel that is simple to sharpen. Once a week is usually advisable for ordinary household use.
- Remember that the sharpener

must be made of a harder material than the steel in the blade. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.

- 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.

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

Español

Antes del primer uso

- Antes de usar este producto por primera vez, lávalo y sécalo bien.

Limpieza

- Es recomendable lavar los cuchillos a mano. No se estropean si se lavan en el lavavajillas, pero el filo se puede dañar y la hoja se puede estropear.
- Lava y seca los cuchillos justo después de utilizarlos. Así, evitarás que queden marcas en la hoja o que las posibles bacterias de un alimento se transmitan a otros.

Afilado

- Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno desafilado; por tanto, piensa en afilar regularmente los cuchillos. La hoja de este cuchillo es de acero inoxidable, un material fácil de afilar. Es aconsejable afilar una vez por semana los cuchillos que se utilizan a diario.

- Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Por dicha razón, es necesario usar un afilador cerámico o de acero cromado, o una piedra de afilar.
- 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 fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

Portugues

Antes da primeira utilização

- Lave, enxague e seque bem este produto antes de o utilizar pela primeira vez.

Limpeza

- É aconselhável lavar as facas à mão. É improvável que a faca fique estragada se for lavada na máquina de lavar loiça, mas a ponta pode ficar danificada e a lâmina pode ganhar ferrugem.
- Limpe e seque a faca imediatamente após a utilização. Ao fazê-lo, evita manchas na lâmina e consegue controlar o risco de proliferação de bactérias.

Afiar e aguçar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso, afie regularmente a sua faca. Esta faca tem uma lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico.
- O fuzil tem que ser feito num

material mais duro do que o aço da lâmina. Portanto, precisa de usar um fuzil feito de cerâmica ou aço cromado, uma pedra de amolar ou um fuzil para facas.

- Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou à falta de cuidado, a lâmina poderá ter de ser afiada por um profissional.

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 fragmente. 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 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

初次使用须知

- 初次使用该产品前，请清洗产品，并将其擦干。

清洗方法

- 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。这样做可以帮助你避免在刀刃上留下难看的痕迹，也可以规避不同食物传播细菌的任何风险。

磨刀说明

- 锋利的刀比钝刀更安全，故请定期磨刀。刀具为不锈钢刀片，易于磨快。对于普通家用而言，建议一周磨一次。
- 记住，磨刀器必须是由比刀片的钢材更硬的材料制成。出于这个原因，您需要使用由陶瓷或铬钢制成的磨刀棒、磨刀石或磨刀器。
- 如果刀具由于过长期地使用或使用不慎而导致变钝程度较重，应采取专业修复处理，以恢复刀刃锋利。

한국어

사용 전 주의 사항

- 제품을 처음 사용하기 전에 세척 후 행구고 잘 말려주세요.

세척 방법

- 칼은 손으로 씻는 것이 좋습니다. 식기세척기에서 세척해도 사용에는 지장이 없지만 가장자리가 손상되거나 칼날이 무뎌질 수 있습니다.
- 칼은 사용한 즉시 세척하고 건조시켜주세요. 이렇게 하면 칼날에 보기 싫은 얼룩이 생기거나 식재료로부터 세균이 옮는 것을 예방할 수 있습니다.

연마

- 날카로운 칼날이 무딘 칼날보다 사용하기 안전하므로 정기적으로 칼을 갈아주세요. 본 제품의 스테인리스 스틸 날은 연마가 간편합니다. 일반 가정에서 사용하는 칼은 일주일에 한 번씩 갈아주는 것이 좋습니다.
- 갈고자 하는 칼날보다 더 단단한 재질로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을

保管和使用说明

- 避免切任何冰冻或非常硬的（如骨头）食物，否则可能致使刀刃弯曲或产生缺口。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。

잊지 마세요. 따라서 본 제품에는 세라믹, 크롬강 재질의 칼갈이, 숯돌 또는 샤프너를 사용해야 합니다.

- 장기간 사용, 또는 부주의로 칼날이 매우 무뎌진 경우, 전문가에 의뢰하 다시 연마하여 사용해야 합니다.

칼 보관 및 사용법

- 냉동식품이나 뼈 등의 딱딱한 재료는 썰지 마세요. 칼날이 구부러지거나 쉽게 무뎌질 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.

繁中

首次使用前

- 首次使用前，必須將產品徹底清潔、沖洗及抹乾

清潔方法

- 刀具需手洗。如果丟進洗碗機洗，會毀損刀緣，傷害刀身。
- 刀子使用後應立即清洗擦乾，以防止刀身出現水漬及細菌滋生。

磨刀說明

- 使用鋒利刀具比鈍刀安全，因此需定期磨刀。此刀具的刀刃部分為不鏽鋼材質，容易磨刀恢復鋒利度。家用刀具的磨刀時間建議為一星期一次。
- 磨刀時，須選用材質較鋼質刀刃硬的磨刀器。因此，你可以使用陶瓷或鉻鋼磨刀棒、磨刀石或磨刀器。
- 因長期使用或疏忽保養而導致刀子變鈍，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)

日本語

初めてご使用になる前に

- この製品を初めてご使用になる前に、十分に洗い、すぎ、乾かしてください。

洗い方

- 包丁・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ても使えなくなることはまれですが、刃先が傷んだり、刃が腐食したりする恐れがあります。
- 包丁・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。刃に水滴の跡がついたり、食材の細菌がほかの食品へうつるのを防げます。

包丁の研ぎについて

- 切れ味の良いナイフのほうが刃の鈍いものよりも安全ですので、定期的に刃を研いでください。このナイフの刃は、研ぎやすいステンレスチール製です。ご家庭で使用する場合には、週に1度研ぐことをおすすめします。
- 研ぎ器は刃に使われている鋼より硬

- ，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。
- 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。

- い材質でなければなりません。従って、磁器製やクロム鋼の研ぎ器や砥石をご使用ください。
- 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。
- 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 digunakan pertama kali

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan secara menyeluruh.

Cara membersihkan

- Disarankan dicuci dengan tangan. Tidak akan rusak bila dicuci dengan mesin cuci piring, namun ujungnya bisa rusak dan bilahnya dapat korosi.
- Bersihkan dan keringkan pisau setelah penggunaan. Hal ini untuk menghindari terbentuknya noda pada pisau dan mencegah terjadinya penyebaran bakteri dari bahan makanan yang berbeda.

Mengasah dan mengilir

- Asah pisau secara teratur karena pisau tajam lebih aman digunakan daripada pisau tumpul. Pisau terbuat dari baja tahan karat yang mudah diasah. Dianjurkan pengasahan satu minggu sekali untuk penggunaan rumah tangga biasa.

Bagi penggunaan isi rumah biasa, selalunya dinasihatkan agar diasah sekali dalam seminggu.

- Ingat bahawa pengasah mesti diperbuat daripada bahan yang lebih keras daripada keluli pada matanya. Atas sebab-sebab ini anda perlu menggunakan bahan keluli daripada seramik atau keluli kromium, batu asah atau penajam pisau untuk menajamkan pisau.
- Jika pisau telah menjadi sangat tumpul kerana digunakan secara kerap atau atas sebab kecauaian, anda mungkin memerlukan matanya diasah secara profesional untuk mengembalikan ketajaman mata pisaunya.

- Ingat bahwa pengasah harus terbuat dari bahan yang lebih keras dari baja pisau. Oleh karena itu gunakan baja pengasah yang terbuat dari keramik atau baja kromium, batu mengasah atau pengasah pisau.
- Jika pisau menjadi sangat tumpul sebagai akibat dari penggunaan lama atau kecerobohan, mungkin butuh bantuan profesional agar kembali tajam.

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.

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.

- 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 penggunaan kali pertama

- Sebelum menggunakan produk ini buat kali pertama, basuh, bilas dan keringkan dengan teliti.

Pencucian

- Pisau lebih sesuai dibasuh menggunakan tangan. Pisau tidak semesti dianggap tidak berguna jika dibasuh di dalam mesin basuh pinggan mangkuk, tetapi matanya boleh menjadi rosak dan bilah menjadi terhakis.
- Bersihkan dan terus keringkan pisau setelah digunakan. Ini akan mengelakkan kesan yang tidak diingini pada mata pisau dan juga mengelakkan sebarang risiko bakteria daripada bahan makanan yang berbeza-beza merebak.

Penajam dan mengasah

- Pisau yang tajam lebih selamat berbanding pisau yang tumpul, jadi anda perlu kerap mengasah pisau. Pisau ini ada mata keluli tahan karat yang mudah diasah.

عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج لأول مرة، يجب غسله وشطفه وتجفيفه جيدًا.

للتنظيف

- يفضل غسل السكاكين يدويًا. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكاكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحون، إلا أن حافة السكاكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تصدأ.
- نظّفي وجففي السكاكين مباشرة بعد الاستعمال. هذا الأمر سيساعدك على تجنب ظهور آثار بشعة على شفرة السكاكين كما سيمنع خطر البكتيريا التي تنتشر من مواد غذائية مختلفة.

الشحذ والسفن

- السكين الحاد أكثر أمانا للاستخدام من غير الحاد، لذا يُنصح بشحذ السكين بانتظام. وهذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها. يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعيا للاستخدام العادي في المنزل.
- وتذكّري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ

- الموجود على الشفرات. ولهذا السبب، تحتاجين إلى استخدام مسن فولادي مصنوع من السيراميك أو فولاذ الكروم، أو مشحذ أو مسن.
- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفتها الحادة.

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تحبّبي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جدا (مثل العظام)، فهذا قد ينثني الحافة ويؤدّي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمني دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك، لا تقومي بالتقطيع مطبقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.
- احفظي السكاكين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

ไทย

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- ควรล้างมิดด้วยมือ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจานอาจทำให้มีดเสียหายได้ เช่น ขอบมีดบิ่นและใบมีดอาจสึกกร่อนได้
- ทำความสะอาดและเช็ดให้แห้งทันทีหลังการใช้งาน เพื่อป้องกันรอยไม่พึงประสงค์บนใบมีด และช่วยป้องกันแบคทีเรียที่มาจากอาหารต่างๆ

การลับมีดให้คม

- มีดคมใช้งานได้ปลอดภัยกว่ามีดทื่อ ดังนั้นจึงควรลับมีดเป็นประจำ ผลิตจากสแตนเลส ซึ่งลับคมได้ง่าย มีดที่ใช้งานทั่วไปในครัวควรลับสัปดาห์ละครั้ง
- โดยเลือกใช้ที่ลับมีดที่ผลิตจากวัสดุที่แข็งกว่าเหล็กใบมีด สำหรับมีดรุ่นนี้ต้องใช้ที่ลับมีดที่ทำจากเหล็กโครเมียม เซรามิก ฟินลับมีด หรือที่ลับมีด
- ถ้ามีดที่ออกมาจากการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง ควรให้ช่างลับมีดลับให้คมอีกครั้ง

การใช้และการเก็บมีด

- หลีกเลี่ยงการใช้มีดตัดอาหารแช่แข็งหรืออาหารที่แข็งมากๆ เช่น กระดุก เพราะจะทำให้ใบมีดงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มีดตัดอาหารที่แข็ง ให้เคาะโดยขยับใบมีดขึ้นลงๆ
- ใช้เขียงไม้หรือเขียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว โลหะ หรือเซรามิกรองตัด
- เสียบมีดเก็บไว้ในที่เก็บมีดที่ทำจากไม้ หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมีดอย่างถูกวิธีจะช่วยรักษาคมมีด และยืดอายุการใช้งานของมีด

Tiếng Việt

Trước khi dùng lần đầu

- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, rửa, xả sạch và lau khô cẩn thận.

Vệ sinh

- Dao nên được rửa bằng tay. Khi rửa bằng máy rửa chén, cạnh dao có thể bị hỏng và lưỡi dao có thể bị gỉ sét.
- Vệ sinh và lau khô dao ngay sau khi dùng. Cách này giúp dao không bị dính các vết bẩn khó nhìn thấy bằng mắt thường, đồng thời, cũng hạn chế vi khuẩn lây lan từ nhiều loại thực phẩm khác nhau.

Mài và làm bóng dao

- Sử dụng dao sắc bén luôn an toàn hơn dao cùn, do đó cần mài bén dao thường xuyên. Dao này có lưỡi dao làm từ thép không gỉ nên rất dễ mài. Chúng tôi khuyên mài dao một lần/tuần nếu dùng dao với mục đích thông thường trong gia đình.
- Lưu ý cần phải dùng dụng cụ mài dao có chất liệu cứng hơn thép

không gỉ của lưỡi dao. Do đó, dụng cụ mài dao phải được làm từ gốm sứ hoặc thép crôm, có thể dùng đá mài dao hoặc đồ mài dao.

- Nếu dao quá cùn do đã sử dụng lâu hoặc do bất cẩn, có thể nhờ dịch vụ mài dao chuyên nghiệp lấy lại độ sắc cho lưỡi dao.

Bảo quản và sử dụng dao

- Tránh cắt thực phẩm đông lạnh hoặc quá cứng (ví dụ, xương), vì lưỡi dao có thể bị cong hoặc mẻ. Nếu bạn cắt thực phẩm cứng: di chuyển dao từ sau ra trước, không nghiêng dao sang hai bên.
- Luôn sử dụng thắt lưng từ gỗ hoặc nhựa, tuyệt đối không cắt trên bề mặt kính, sứ hoặc kim loại.
- Bảo quản dao trong hộp dao hoặc dải nam châm gắn trên tủ lạnh. Bảo quản dao đúng cách để bảo vệ lưỡi dao và kéo dài tuổi thọ sản phẩm.