

VÖRDA

Design Håkan Olsson



Design and Quality
IKEA of Sweden

- 使用后，应直接洗净擦干，防止生鸡肉或新鲜蔬菜等食物上的细菌残留在刀上而传播开来。
- 为避免难看的污渍残留在刀刃上，刀具洗净后应立即擦干。

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。
- 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。

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, the blade may corrode or the surface on the plastic handle may become dull.
- 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.

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 de usar por primera vez

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

Limpieza

- Los cuchillos se deben lavar a mano. En el lavavajillas se puede estropear el filo, la hoja puede corroerse y quedar mate el mango de plástico.

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 행구어 건조한 후 사용하세요.

세척

- 칼은 손으로 씻어주세요. 식기 세척기에서 세척한다고 뜻하게 되는 경우도 드물지만, 칼날이 상하고 칼의 옆면이 부식되거나 플라스틱 손잡이 표면의 광택을 잃을 가능성은 분명 있습니다.
- 칼은 사용한 즉시 세척하고 건조해 주세요. 이렇게 하면 생닭고기에서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

- Lava y seca los cuchillos siempre después de usarlos para evitar que pasen las bacterias de un alimento, por ejemplo pollo crudo, a otros como las verduras.
- Para evitar la aparición de marcas en la hoja, sécalos justo después de lavarlos.

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.

칼 보관 및 사용법

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

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、洗ひ、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

Portugues

Antes de usar pela primeira vez

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

Limpeza

- As facas devem ser lavadas à mão. A faca não fica inutilizada se for lavada à máquina, mas o rebordo pode danificar-se, a lâmina pode ficar corroida ou a superfície na pega de plástico pode ficar baça.
- Lave e seque a faca logo após a utilização. Isto evita qualquer risco de propagação de bactérias, por exemplo, da carne crua para legumes crus.
- Para evitar marcas inestéticas na lâmina, seque a faca imediatamente após a lavagem.

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

といつて、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、プラスチック製の持ち手が色あせてくることがあります。

- 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乾かしてください。

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

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

在第一次使用之前

- 在第一次使用之前，将刀具洗净、擦干。

清洁说明

- 刀具最好手洗。放在洗碗机中清洗虽然不会致使刀具完全无法使用，但是这可能造成刀边缘损坏、刀刃侵蚀或塑料刀柄表面失去光泽。

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.

Pembersihan

- Pisau sebaiknya dicuci dengan tangan. Pisau tidak mungkin menjadi tidak berguna jika dicuci di mesin pencuci piring, tapi tepi bisa rusak, pisau dapat menjadi korosi atau permukaan pada pegangan dapat menjadi kusam.
- Cuci dan keringkan pisau segera setelah digunakan. Yang mencegah resiko penyebaran bakteri, misalnya, dari ayam mentah ke sayuran segar.

- Untuk menghindari bekas noda pada pisau, segera keringkan pisau setelah telah dicuci.

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 pisau dari sisi ke tengah atau sebaliknya.
- 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.

Referensi

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. Khi rửa bằng máy rửa chén, cạnh dao có thể bị hỏng, lưỡi dao có thể bị gỉ sét hoặc bề mặt tay cầm nhựa có thể bị mờ.
- Luôn rửa và lau khô dao sau khi sử dụng. Điều này ngăn cản sự lan truyền của vi khuẩn, ví dụ như từ thịt gà sống sang rau củ quả.
- Để hạn chế vết cặn vôi/vết nước bốc hơi trên lưỡi dao, lau khô dao ngay sau khi rửa.

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.

Bahasa Malaysia

Sebelum menggunakan untuk kali pertama

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

Cara membersih

- Pisau adalah lebih baik dicuci dengan cucian tangan. Pisau tidak bermungkinan di anggap tidak berguna jika dibasuh dalam mesin basuh pinggan mangkuk, tetapi matanya akan menjadi rosak dan berkarat atau permukaan pemegang plastiknya akan menjadi suram.
- Basuh dan keringkan pisau serta merta setelah digunakan. Ini mengelakkan sebarang risiko bakteria daripada merebak daripada sebagai contohnya ayam mentah ke sayur-sayuran segar.
- Untuk mengelakkan kesan pada mata pisau, keringkan pisau serta merta selepas ia dibasuh.

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 بالأيدي. من المستبعد أن تصبح السكين عديمة الفائدة إذا تم غسلها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تتلف الحواف، وقد تتعرض الشفرات للصدأ أو أن السطح في المقبض البلاستيكي قد يصبح باهتاً.
- أغسلی وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. ذلك يمنع أي خطر لانتشار البكتيريا من مواد، على سبيل المثال، الدجاج النيء إلى الخضروات الطازجة.
- لتجنب ظهور علامات قبيحة على الشفرة، جففي السكين مباشرة بعد غسلها.

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجنّبي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام). فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة

القاسية: إقطعِي 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 ควรล้างมีดให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาด

- ควรล้างมีดด้วยมือ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจานอาจทำให้มีดเสียหายได้ เช่น มีดบิ่น ใบมีดผุกร่อนง่าย ถ้ามีพลาสติกด้าน ไม่เงางาม

- หลังใช้งาน ควรล้างมีดให้สะอาดและเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อแบคทีเรียจากอาหารดิบไปยังอาหารที่รับประทานสด เช่น แะคทีเรียจากไก่ดิบที่อาจปนเปื้อนไปกับผักสด
- หลังล้างมีดควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อไม่ให้น้ำแห้งเป็นคราบจับบนใบมีด

การใช้และการเก็บมีด

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