

# FJÄLLRÖDING

Design Henrik Preutz



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Español</b>	<b>6</b>
<b>Portugues</b>	<b>8</b>
<b>中文</b>	<b>11</b>
<b>繁中</b>	<b>12</b>
<b>한국어</b>	<b>14</b>
<b>日本語</b>	<b>16</b>
<b>Bahasa Indonesia</b>	<b>18</b>
<b>Bahasa Malaysia</b>	
	<b>20</b>
<b>عربي</b>	<b>23</b>
<b>ไทย</b>	<b>25</b>

# 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 sharpen the knife at regular intervals. 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 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.
- 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.

### **Taking care of the handle**

- To best care for the pakkawood handle, regularly clean it with a damp cloth and mild soap, then dry it thoroughly. Occasionally, apply a thin layer of food-

grade oil, for example vegetable oil, to maintain its appearance and prevent it from drying out.

- Avoid allowing the handle to soak or remain moist for extended periods.

## **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 y pulido**

- Es más seguro usar un cuchillo afilado. Aunque la hoja de molibdeno/ vanadio de este cuchillo se mantienen

afilado más tiempo que los de acero inoxidable, es aconsejable afilar el cuchillo con regularidad. Para cuchillos de uso diario, se recomienda hacerlo 1 vez por semana.

- Recuerda que el afilador debe ser más duro que el material de la hoja del cuchillo. Por eso se recomienda usar un afilador cerámico, de polvo de diamante o una piedra de afilar. No utilices nunca un afilador de acero inoxidable.
- Si el cuchillo está romo debido al uso o a la falta de mantenimiento, se recomienda que lo afile un profesional.

### **Cómo usar y guardar el cuchillo**

- 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 hacia delante y hacia atrás. No balancees el cuchillo de un lado a otro.
- Guarda el cuchillo en un taco o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Para prolongar la duración de tu cuchillo y proteger el filo, guárdalo de forma adecuada.

## **Cuidado del mango**

- Para cuidar mejor el mango de madera de pakka, límpialo con frecuencia con un paño húmedo y jabón suave, y después sécalo por completo. De vez en cuando, aplica una fina capa de aceite alimentario, como aceite vegetal, por ejemplo, para que mantenga su buen aspecto y evitar que se seque.
- Evita ponerlo en remojo o que permanezca húmedo durante largos periodos.

## **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 corroída.
- 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.

## **Amolar**

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. No entanto, o aço de molibdeno/vanádio usado nesta faca mantém-se afiado durante mais tempo do que o aço inoxidável normal; ainda assim, deve afiar a faca com regularidade.
- Uma vez por semana é o aconselhado para um uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser de um material mais duro do que o aço das lâminas. Portanto, precisa de usar um amolador feito de cerâmica, diamante ou de uma pedra de amolar.
- Nunca utilize um amolador de aço inoxidável. Se uma faca ficar demasiado romba devido ao uso prolongado ou descuido, é conveniente que seja afiada por um profissional.

## **Como utilizar e guardar a faca**

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos),

pois isso pode fazer com que a lâmina encurve ou solte fragmentos. Se cortar alimentos duros: passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.

- 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.

### **Cuidados com o puxador**

- A melhor forma de cuidar do puxador em madeira Pakka é limpá-lo regularmente com um pano humedecido e um detergente suave. Em seguida, seque-o cuidadosamente. Ocasionalmente, aplique uma camada fina de óleo alimentar, por exemplo, óleo vegetal, para manter a sua aparência e evitar que seque.
- Evite que o puxador fique húmido durante longos períodos de tempo.

# 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（如来自生鸡肉、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。

## 磨刀

- 锋利的刀具比钝刀用起来更安全。本刀采用钼/钒钢制成，可比普通的不锈钢刀保持更长久的锋利度，尽管如此，您仍应定期磨砺。普通家用，建议每周磨刀一次。
- 请记住，磨刀器必须使用比刀身钢材更坚硬的材质。因此，您需要使用陶瓷磨刀器、金刚石或磨刀石。不能使用由不锈钢制成的磨刀器。
- 如果刀具由于长期使用或疏于护理变得很钝，您或许需要将刀具交给专业人员处理。

## 刀具的儲存和使用

- 請避免切冰冻或非常硬的食物（如骨头），否則可能致使刀刃彎曲或產生缺口。如果需要切硬質食物，請前後來回移動來切食物。請勿左右搖擺着切。
- 不用時，將刀具放入刀架或掛在壁式磁鐵架上。妥善儲存刀具有助於保護刀刃，延長刀具的使用時間。

## 把手護理

- 為了更好地保養合成木把手，請定期用濕布蘸上溫和的肥皂液清潔，然後徹底擦乾。偶爾塗抹一層薄薄的食品級油，例如植物油，以維護外觀並防止干裂。避免把手長時間浸泡或潮濕。

# 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

- 使用尖刀比鈍刀安全。雖然鉬鋼或鈮鋼比不鏽鋼更能保持鋒利，但還是需定期磨刀。建議家用刀一星期需磨刀一次。
- 磨刀器的材質一定要比鋼刃還堅硬，因此，務必使用陶瓷製磨刀器或磨刀石。不可使用不鏽鋼製的磨刀工具。
- 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。

## 存放及使用說明

- 請避免切割冷凍食品或堅硬食物(例如骨頭等)，否則可能導致刀刃變形或刀片碎裂。在切割堅硬的食物時，請將刀具前後來回移動，切忌左右搖晃。
- 請將刀具存放在刀架或壁掛式磁性刀架。妥善存放刀具，可保護刀刃且延長使用壽命。

## 把手保養說明

- 為妥善保養彩木把手，請定期使用濕布搭配溫和的肥皂清潔，並徹底擦乾。建議每隔一段時間塗抹一層薄薄的食用油(如植物油)，以維持把手的光澤並防止乾裂。
- 請避免讓把手長時間浸泡於水或受潮。

# 한국어

## 처음 사용하기 전에

칼을 깨끗하게 씻고 헝구어 건조한 후 사용하세요.

## 세척

- 칼은 손으로 씻어주는 게 좋습니다. 식기세척기에서 세척해도 사용에는 지장이 없지만 가장자리가 손상되거나 칼날이 무뎠질 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 칼날은 몰리브덴/바나듐 강으로 만들어져 일반 스테인레스 스틸 재질의 칼날보다 날카로움이 오래가지만, 정기적으로 칼날을 갈아 사용해야 합니다. 일반 가정에서 사용하는 칼은 일주일에 한번씩 갈아 주는 것이 좋습니다.
- 갈고자 하는 칼날보다 더 단단한 소재로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을 잊지 마세요. 따라서 이 제품에는 세라믹이나

다이아몬드로 만들어진 칼갈이나 슛돌을  
사용해야 합니다. 절대 스테인레스 스틸  
재질의 칼갈이를 사용하지 마세요.

- 장기간, 또는 부주의한 사용으로 칼날이  
매우 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.
- 칼 보관함이나 벽 고정 자석대에 붙여서  
보관하세요. 칼을 잘 보관하면 칼날이  
보호되고 오랫동안 사용할 수 있습니다.

### **손잡이 관리**

- 파카우드 손잡이를 최상의 상태로  
관리하려면, 젖은 천과 순한 비누를 사용해  
자주 닦은 후 완전히 말리세요. 가끔 식용유  
(예: 식물성 기름)를 얇게 바르면 손잡이의  
외관을 유지하고 건조해지는 것을 방지할  
수 있습니다.
- 손잡이를 물에 담가두거나 장시간 젖은  
상태로 두지 마세요.

# 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チールよりも切れ味が長続きしますが、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、必ず刃に使われている鋼より硬い材質のものをご使用ください。こ

のシリーズには、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があります。

## 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。
- 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。

## 持ち手のお手入れ方法

- パッカウッド製の取っ手を長く美しく保つために、定期的に柔らかい布と中性洗剤で拭き取り、その後しっかり乾かしてください。乾燥やひび割れを防ぐため、定期的に植物性オイルなどの食品用オイルを薄く塗ってください。
- 取っ手を水に浸したままにしたり、濡れた状態で長時間放置することは避けてください。

# 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.

## **Mempertajam dan mengasah**

- Pisau tajam lebih aman digunakan dibandingkan pisau tumpul. Meskipun baja molibdenum/ vanadium yang digunakan tajam lebih lama dibandingkan baja tahan karat biasanya, anda tetap harus mempertajam pisau secara teratur. Sebaiknya lakukan seminggu sekali jika digunakan untuk keperluan rumah tangga.

- Ingat, pengasah harus terbuat dari logam yang lebih keras dibandingkan dengan baja pisau. Anda harus menggunakan pengasah pisau dari keramik, berlian atau batu asah. Jangan gunakan pengasah dari baja tahan karat.
- Jika pisau menjadi tumpul karena penggunaan jangka panjang atau ceroboh, pisau perlu diasah oleh seorang ahli untuk mendapatkan kembali ketajamannya.

### **Menyimpan dan menggunakan pisau Anda**

- Hindari memotong makanan beku atau yang sangat keras (misalnya, tulang), karena dapat menyebabkan ujung pisau bengkok atau mengurangi ketajaman pisau. Jika Anda memotong makanan keras: Tarik pisau bolak-balik melalui makanan. Jangan tekan pisau dari sisi ke sisi.
- Simpan pisau Anda dalam blok pisau atau pada strip magnetik di dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang benar melindungi tepi dan memperpanjang hidup pisau.

## **Perawatan untuk bagian pegangan**

- Untuk merawat gagang pakkawood dengan baik, bersihkan secara rutin menggunakan kain lembap dan sabun lembut, lalu keringkan hingga benar-benar kering. Sese kali, oleskan lapisan tipis minyak food-grade, misalnya minyak nabati, untuk menjaga tampilannya dan mencegahnya menjadi kering.
- Hindari merendam atau membiarkan gagang tetap lembap dalam waktu lama.

## **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.

### **Menajamkan dan mengasah**

- Pisau yang tajam adalah lebih selamat digunakan daripada pisau yang tumpul. Walaupun keluli molibdenum/vanadium yang digunakan di dalam pisau ini kekal tajam lebih lama berbanding keluli tahan karat biasa, anda sepatutnya masih menajamkan pisau dengan kerap. Mengasah pisau seminggu sekali adalah jangka masa disyorkan untuk kegunaan biasa di rumah.
- Jangan lupa bahawa pengasah mesti diperbuat daripada bahan yang lebih keras berbanding keluli dalam bilah pisau. Untuk tujuan ini, anda perlu menggunakan pengasah daripada seramik, berlian atau batu pengasah. Jangan sesekali gunakan pengasah daripada keluli tahan karat.
- Jika pisau menjadi tumpul disebabkan

oleh penggunaan yang lama atau kelalaian, anda perlu mengasahnya secara profesional untuk mengembalikan ketajamannya.

### **Menyimpan dan menggunakan pisau anda**

- Elakkan daripada memotong makanan yang beku atau terlalu keras (sebagai contoh, tulang), kerana ini boleh menyebabkan mata pisau bengkok atau serpihan menjadi longgar di dalam bilah. Jika anda memotong makanan keras: Tarik pisau ke depan dan ke belakang melalui makanan. Jangan ayun pisau dari kiri ke kanan.
- Simpan pisau anda dalam blok pisau atau pada jalur magnetik di dinding. Menyimpan pisau secara betul melindungi mata pisau dan memanjangkan hayat pisau anda.

### **Penjagaan pemegang kayu**

- Untuk penjaan terbaik pemegang kayu pakka, bersihkan secara kerap menggunakan kain lembap dan sabun lembut, kemudian keringkan dengan teliti. Sekali-sekala, sapukan lapisan nipis minyak gred makanan,

contohnya minyak sayuran, untuk mengekalkan penampilannya dan mengelakkannya daripada kering.

- Elakkan daripada membiarkan pemegangnya terendam atau kekal lembap untuk tempoh yang lama.

## 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 صحون، إلا أن حافة السكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تصدأ.
- اغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. وهذا يمنع أي خطر من انتشار البكتيريا من أطعمة مثل الدجاج وحتى الخضروات الطازجة على سبيل المثال.
- لتتجنبي ظهور العلامات على الشفرة، جففي السكين فوراً بعد غسلها.

### الشحذ و السن

- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. ورغم أن فولاذ الموليبيدينوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاداً

لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين عليك شحذ السكين على فترات منتظمة. يُنصح في العادة بمرة واحدة أسبوعياً في حالة الاستخدام العادي في المنازل.

- تذكّر بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. لهذا السبب ستكون بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من السيراميك، الماس أو حجر الشحذ. لا تستخدم أبداً مسن من الستينلس ستيل.

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

### تخزين واستخدام السكين

- يُنصح بتجنّب تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: يجب القطع بتمرير السكين للخلف والأمام. لا ينبغي تحريك السكين من جانب إلى آخر.

- يجب حفظ السكين في الحامل الخاص أو تعليقه على الحامل الممغنط الحائطي. إن حفظ السكاكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

### العناية بالمقبض

- للعناية بالمقبض المصنوع من خشب الباك بأفضل طريقة، يتم تنظيفه بانتظام بقطعة قماش مبللة وصابون لطيف، ثم يتم تجفيفه

جيدًا. ومن حين لآخر، يتم مسحه بطبقة رقيقة  
من زيت الطعام، مثل الزيت النباتي، للحفاظ  
على مظهره ومنع جفافه. يجب عدك ترك  
المقبض مغموراً في الماء أو رطباً لفترات طويلة.

## ไทย

### ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

### การทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดมิดด้วยมือ หากล้างมิดด้วยเครื่องล้างจาน มิดจะไม่งอ แต่ปลายมิดอาจเสียหายและคมมิดอาจบิ่นได้
- ล้างและเช็ดมิดให้แห้งทันทีหลังใช้งาน วิธีนี้ช่วยป้องกันแบคทีเรียแพร่กระจายของแบคทีเรียในอาหาร
- เพื่อป้องกันการเกิดรอยน้ำบนใบมิด เช็ดมิดให้แห้งทันทีหลังล้าง

### การลับมิดให้คม

- มิดคมใช้งานปลอดภัยกว่ามิดทื่อ ใบมิดรุ่นนี้ทำจากเหล็กโมลิบดีนัมและวานาเดียม ซึ่งช่วยให้มิดคงความคมได้นานกว่ามิดสแตนเลสทั่วไป แต่ผู้ใช้ก็ควรลับมิดอย่างสม่ำเสมอ สำหรับมิดที่ใช้งานปรกติในครัว แนะนำให้ลับมิดสัปดาห์ละครั้ง

- ให้ใช้ที่ลับมิดที่ทำจากวัสดุที่แข็งกว่าวัสดุใบมิด สำหรับมิดรุ่นนี้ ให้ใช้ที่ลับมิดที่ทำจากเซรามิกหรือเพชร หรือใช้หินลับมิด ห้ามใช้ที่ลับมิดสแตนเลส
- หากมิดที่อ้อมมากเนื่องจากการใช้งานเป็นเวลานานหรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง ควรส่งให้ช่างลับมิด ลับใหม่ให้ขึ้นคมอีกครั้ง

### **การใช้งานและการเก็บรักษามิด**

- หลีกเลี่ยงการหั่นลงบนอาหารแช่แข็งหรืออาหารที่แข็งจัด (เช่น กระจูด) เพราะอาจทำให้ขอบมิดโค้งงอหรือเศษใบมิดหลุดออกมาได้ หากหั่นอาหารที่แข็งจัด ให้ใช้มิดหั่นขึ้นลงบนอาหาร ไม่ควรโยกมิดจากด้านข้าง
- เก็บมิดในที่เสียบมิดหรือแผ่นเก็บมิดแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมิดที่เหมาะสมจะช่วยรักษามิดและยืดอายุการใช้งานมิด

### **การดูแลรักษาตำจับ**

- วิธีดูแลรักษาตำจับไม้เคมีสังเคราะห์ ให้ทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกหมาดๆ และสบู่อ่อนแล้วเช็ดให้แห้ง อาจทาน้ำมันฟู้ดเกรดบางๆ เช่น น้ำมันพืช เป็นครั้งคราว เพื่อคงสภาพตำจับและไม่ให้แห้งแตก
- หลีกเลี่ยงไม่ให้ตำจับแช่น้ำหรือมีความชื้นเป็นเวลานาน



