

HACKIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	6
Portugues	8
中文	10
繁中	11
한국어	12
日本語	14
Bahasa Indonesia	15
Bahasa Malaysia	17
عربي	20
ไทย	21

English

Before using for the first time

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

Cleaning

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. Always wash the knife by hand.

Sharpening and grinding

Ceramic knives are very hard, which is why they stay sharp for a long time. In case the knife does become blunt, as a result of long use or carelessness, it is necessary to have the blade professionally sharpened.

Storing and using your knife

Storing knives in the right way

protects the edge and prolongs the life of the knife. It is not possible to attach ceramic knives to a magnetic strip on the wall; store them in a knife block instead.

The ceramic knife will stay sharp for a very long time but the rigidity of the knife also makes it fragile. For that reason, it is important to handle the knife with care. Be careful not to drop the knife or cut into frozen or very hard food, such as meat with bones. Cutting into hard foodstuffs can cause the blade to chip.

Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a glass, porcelain or metal surface.

Español

Antes de usar por primera vez

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

Limpieza

Lava y seca el cuchillo inmediatamente después de usarlo, para evitar que queden marcas en la hoja o que las posibles bacterias de un alimento se transmitan a otros. Lava el cuchillo siempre a mano.

Afilado

Los cuchillos de cerámica son muy duros, por eso se mantienen afilados durante mucho tiempo. Si un cuchillo se desafila debido al uso prolongado o a la falta de cuidados, es aconsejable que lo afile un profesional.

Instrucciones de uso

Para prolongar la duración de

tu cuchillo y proteger el filo, guárdalo de forma adecuada. Como los cuchillos de cerámica no se pueden sujetar a un portacuchillos magnético en la pared, utiliza un bloque para cuchillos.

El cuchillo de cerámica se mantiene afilado durante mucho tiempo, pero la rigidez de la hoja hace que sea frágil y deba manejarse con cuidado. Intenta que el cuchillo no se caiga y no lo utilices para cortar alimentos congelados o muy duros, como carnes con hueso. Si cortas alimentos duros pueden aparecer muescas en la hoja.

Utiliza siempre tablas de cortar de madera o plástico. No cortes sobre superficies de vidrio, porcelana o metal.

Portugues

Antes de usar pela primeira vez

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

Limpeza

Limpe e seque a faca imediatamente após a utilização. Ao fazê-lo, evitará manchas na lâmina e conseguirá controlar o risco de proliferação de bactérias. Lave sempre a faca à mão.

Afiar

As facas de cerâmica são muito resistentes e é por isso que se mantêm afiadas durante tanto tempo. Caso a faca fique romba, devido a uma utilização muito intensa ou falta de cuidado, a lâmina tem de ser afiada de forma profissional.

Guardar e utilizar a faca

Guardar a faca de forma apropriada protege a lâmina e aumenta a durabilidade da faca. Não é possível suspender facas cerâmicas numa placa magnética na parede; guarde-as num bloco para facas.

A faca de cerâmica ficará afiada durante muito tempo, mas a rigidez da faca também a torna mais frágil. Como tal, é importante cuidar da faca evitando que esta caia ao chão e não a utilizando para cortar carne congelada ou comida muito dura ou com ossos. Se cortar alimentos demasiadamente duros poderá danificar a faca.

Utilize sempre uma tábua para cortar de madeira ou plástico. Nunca corte numa superfície de vidro, porcelana ou de metal.

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

道具使用后应立即清洗擦干，这样能避免刀刃上留下难看的污迹，同时防止食物间的细菌传播。刀具应手洗。

磨刀

陶瓷刀具十分坚硬，因此，能长时间保持锋利。如果长期使用或因疏忽导致刀刃变钝，应交由专业人员磨刀。

刀具的储存和使用

妥善储存刀具能保护刀刃，延长刀具的使用时间。陶瓷刀具不能使用磁性条将刀具挂在墙上保存；而是应该将其置于刀架中。

陶瓷刀具能长时间保持锋利，但是坚硬的刀片也很脆弱。因此，应该小心使用。注意避免刀具跌落或切冰冻或非常坚硬的食物，如带骨头的肉。否则，可能造成刀片碎裂。

请始终使用木质或塑料的砧板。不能在玻璃、瓷制或金属表面切食物。

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

使用後，請將刀具清洗、擦乾，可預防刀刃留下污漬，避免細菌滋生。

刀具須手洗

磨刀說明

陶瓷刀十分堅硬，可常保刀刃鋒利。因長期使用或疏於保養而導致刀具變鈍，需交由專業人員磨刀，以恢復刀刃的鋒利度。

存放與使用說明

正確的保存刀具，可保護刀刃及延長刀具的使用壽命。陶瓷刀應存放在一般刀架，不可吸附在牆面上的磁性刀架。

陶瓷刀可常保刀刃鋒利，但其材質堅

硬且易碎。因此，使用時需更加小心，不可讓刀具掉落或用來切冷凍食品、帶骨肉類食物。若用此種刀具切硬質食物，會造成刀刃碎裂。

請務必使用木質或塑膠砧板，不可在玻璃、陶瓷或金屬表面切食材。

한국어

처음 사용하기 전에

칼을 깨끗하게 씻고 행구어 건조한 후 사용하세요.

세척

사용 후 바로 세척하고 말려주세요.
칼날에 얼룩이 생기는 것을 예방할 수 있고 식재료에 박테리아가 옮겨가지 않도록 해줍니다. 반드시 손으로 세척하세요.

연마

세라믹 칼은 매우 단단해서 오랫동안 날카로움을 유지할 수 있습니다. 오랜

사용 또는 부주의로 칼날이 무뎌진 경우, 전문가에 의해 연마하여 사용해야 합니다.

칼 보관 및 사용법

칼을 잘 보관하면 칼날이 보호되고 오랫동안 사용할 수 있습니다. 세라믹 칼을 벽면 자석판에 부착할 수 없으므로 칼블럭에 보관하세요.

세라믹 칼은 오랜 시간동안 날카롭게 사용할 수 있지만, 칼날의 강도로 인해 깨질 위험이 있습니다. 따라서 제품을 조심스럽게 사용하는 것이 매우 중요합니다. 바닥에 떨어트리거나 뼈있는 고기 등 너무 단단하거나 꽂꽂혀있는 재료를 썰지 마세요. 단단한 재료를 무리하게 썰면 칼날이 깨질 수 있습니다.

나무나 플라스틱 재질의 도마만 사용하세요. 유리, 사기, 금속 재질 위에서 사용하면 안됩니다.

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、他の食品細菌が感染するのを防げます。ナイフは必ず手洗いしてください。

セラミックナイフを研ぐ場合

セラミックナイフの刃は非常に堅く、長期間切れ味を保つことができます。長期の使用や不注意により切れ味が悪くなった場合は、専門業者による研ぎが必要です。

ナイフの収納および使用方法

正しい方法で収納すると、ナイフの刃を傷めず、長持ちさせることができます。セラミックナイフは、壁に

取り付けたマグネット板に留められないので、ナイフ立てに収納してください。

セラミックナイフは長期間切れ味を保つことができますが、刃が硬質なため欠けやすいので、取り扱いに注意してください。ナイフを落としたり、冷凍食品や骨付き肉のような堅い食材を切ったりすると、刃が欠ける場合があります。

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、陶器、金属の上では決してナイフを使用しないでください。

Bahasa Indonesia

Sebelum pertama kali digunakan

Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum pertama kali digunakan.

Pembersihan

Bersihkan dan keringkan pisau

setelah penggunaan. Hal ini untuk menghindari terbentuknya noda pada pisau dan mencegah terjadinya penyebaran bakteri dari bahan makanan yang berbeda. Cucilah pisau dengan tangan.

Pengasahan

Pisau keramik sangat keras, karena itu akan tahan lama. Dalam kasus bila pisau menjadi tumpul, akibat penggunaan lama atau kecerobohan, pisau perlu diasah secara profesional.

Penyimpanan dan penggunaan pisau

Simpanlah pisau dengan cara yang benar untuk memperpanjang masa pakai pisau. Bila tidak memungkinkan menempelkan pisau pada dinding dengan perekat magnet; simpanlah pada kotak pisau.

Pisau keramik akan tajam lebih lama, sebaliknya kekakuan pisau juga membuatnya rapuh. Oleh karena itu, berhati-hatilah menggunakan pisau. Hindari pisau terjatuh atau digunakan untuk memotong makanan beku maupun keras, seperti daging bertulang. Memotong makanan yang keras dapat menyebabkan pisau sumbing. Gunakanlah papan pemotong yang terbuat dari kayu atau plastik. Jangan pernah memotong pada porselin, kaca atau permukaan logam.

Bahasa Malaysia

Sebelum menggunakan untuk kali pertama

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

Cara membersihkan

Bersih dan keringkan pisau serta merta selepas digunakan. Ini akan mengelakkan tanda-tanda yang tidak diinginkan pada mata pisau dan juga mengelakkan sebarang risiko bakteria merebak daripada bahan makanan yang berbeza. Sentiasa basuh pisau menggunakan cucian tangan.

Mengasah

Pisau seramik adalah amat keras oleh itu ia kekal tajam untuk jangka masa yang lama. Jika pisau menjadi tumpul oleh kerana ia lama digunakan atau tidak digunakan dengan berhati-hati, ia perlu diasah oleh pengasah profesional.

Menyimpan dan menggunakan pisau anda

Menyimpan pisau dengan cara yang betul melindungi bahagian

hujungnya dan memanjangkan jangka hayat pisau. Pisau seramik tidak boleh dilekatkan pada jalur bermagnet di dinding, sebaliknya disimpan di dalam blok pisau.

Pisau seramik akan kekal tajam untuk jangka masa yang lama, ia adalah rapuh kerana sukar dilentur. Oleh itu, adalah penting untuk mengendalikan pisau dengan berhati-hati. Pastikan pisau tidak jatuh atau digunakan untuk memotong makanan yang beku atau sangat keras seperti daging bertulang. Memotong bahan makanan yang keras menyebabkan matanya sumbing.

Sentiasa gunakan papan pemotong yang diperbuat daripada kayu atau plastik. Jangan potong pada permukaan kaca, porselin atau logam.

عربي

قبل اول استخدام

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

نظفي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. هذا الأمر سيساعدك على تجنب ظهور آثار بشعة على شفرة السكين كما سيمنع خطر البكتيريا التي تنتشر من مواد غذائية مختلفة. أغسلي السكين بيدك دائماً.

السن والشحذ

سكاكين السيراميك صلبة للغاية، لهذا السبب تبقى حادة لفترة طويلة. إذا فقدت السكين حدتها، نتيجة الاستخدام الطويل أو الإهمال، فمن الضروري أن يتم سن السكين بإتقان.

تخزين واستخدام السكين

إن حفظ السكاكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها. ليس من

الممكن تعليق سكاكين السيراميك في
علاّقة مغنطيسية على الجدار؛ وبدلاً عن
ذلك خزّنها في حامل السكاكين.

ستبقى سكاكين السيراميك حادة لفترة
طويلة جداً ولكن صلابة السكين تجعلها
قابلة للكسر أيضاً. لهذا السبب، من المهم
مناولة السكين بعناية. كوني حذرة من عدم
إسقاط السكين أو استخدامها في تقطيع
أطعمة مجمدة أو صلبة جداً، مثل اللحوم
المختلطة بعظم. تقطيع مواد غذائية صلبة
قد يجعل الشفرة تنثني.

استخدمي دائماً لوح تقطيع مصنوع من
الخشب أو البلاستيك. لا تقطعي أبداً على
سطح زجاجي، فخاري أو معدني.

ไทย

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมีดให้สะอาดและ
เช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาด

หลังใช้งานทุกครั้งควรล้างมีดให้สะอาด
และเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันน้ำแห้ง

เป็นคราบเกาะบนใบมีด การล้างมีดทันที
หลังใช้ยังช่วยยับยั้งการแพร่กระจายของ
เชื้อแบคทีเรียจากอาหารได้อีกด้วย และ
ควรล้างด้วยมือเท่านั้น ห้ามล้างในเครื่อง
ล้างจาน

การลับมีด

ใบมีดเซรามิกมีความแข็งมาก จึงสามารถ
คงความคมไว้ได้ยาวนาน หากมีดที่ออกจาก
การใช้งานเป็นเวลานานหรือการใช้อย่างไม่
ระมัดระวัง ควรให้ช่างมืออาชีพทำการลับ
มีดให้คมอีกครั้ง

การเก็บรักษาและการใช้งาน

การเก็บมีดอย่างถูกวิธีจะช่วยรักษาคมมีด
และยืดอายุการใช้งานของมีด มีดเซรามิก
ไม่สามารถเก็บโดยติดกับแถบแม่เหล็กบน
ผนังได้ จึงต้องเก็บไว้ในที่เสียบมีด

ใบมีดเซรามิกสามารถคงความคมไว้ได้นาน
แต่เซรามิกเป็นวัสดุที่แข็งแต่เปราะบาง จึง
ต้องระมัดระวังมากเป็นพิเศษในการใช้งาน
อย่าใช้มีดตัดอาหารแข็งหรืออาหารที่
แข็งมาก เช่น เนื้อติดกระดูก และระวังอย่า
ทำมีดตก เพราะอาจทำให้ใบมีดแตกได้

ควรใช้เชียงไม้หรือพลาสติกเท่านั้น ห้าม
ใช้มีดเซรามิกตัดหรือสับหั่นบนผิวกระจก
พอร์ซเลน และโลหะ

