

VARDAGEN

Design P Amsell/B Berlin



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。

清潔说明

- 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。
- 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。

保管和使用刀具

- 避免切任何冰冻或非常硬的食物（如骨头），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。不要左右摆摆着切。
- 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。

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 food (for example, bones), 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.

繁體

第一次使用前

- 第一次使用刀具前，請先沖洗擦乾。

清潔說明

- 刀具需手洗，不易毀損，但用洗碗機清洗刀具，會損害刀緣及刀刃，或造成塑膠把手變色。
- 刀具使用後，需立即清洗擦乾，可預防散佈細菌的危險，像是將生雞肉的細菌帶到蔬菜上。
- 刀具清洗後，需立即擦乾，以免殘留污漬。

存放與使用說明

- 此刀具應避免用來切冷凍食品、帶骨肉類食物，以免造成刀緣彎曲或刀刃碎裂。如果需用刀具來切硬質食物，需以來回移動刀具的方式切食物，不可搖動刀具。
- 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物。
- 刀具需放置在一般刀架或牆面上的磁性刀架。正確的保存刀具，可保護刀緣及延長使用壽命。

- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface of glass, porcelain or metal.
- 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 corroerse y quedar mate el mango de plástico.
- 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.

한국어

처음 사용하기 전에

- 칼을 깨끗하게 씻고 행구어 건조한 후 사용하세요.

세척

- 칼은 손으로 씻어주세요. 식기 세척기에서 세척한다고 못쓰게 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 신선한 야채로 세균이 옮겨가는 것 등을 예방할 수 있습니다.
- 칼날에 보기싫은 얼룩을 남기지 않으려면 세척 후 즉시 물기를 닦아주세요.

보관 및 사용법

- 빠있는 고기 등 너무 단단하거나 공중 얼어있는 재료를 썰지 마세요. 칼끝이 휘거나 이가 빠질 수 있습니다. 단단한 재료를 썰어야 할 때는 칼을 앞뒤로 당겨서 사용하세요. 좌우로 움직이지 마세요.

Cómo usar y guardar el cuchillo

- Evitar cortar alimentos congelados o elementos demasiado duros como hueso, 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.
- Usar siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortar en una superficie de vidrio, porcelana o metal.
- Almacenar el cuchillo en un taco o sujeto a un listón magnético fijado a la pared. Almacenado correctamente, se protege el filo del cuchillo y durará más tiempo.

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-

- 나무나 플라스틱 재질의 도마만 사용하세요. 유리, 사기, 금속 재질 위에서 사용하면 안됩니다.
- 칼블럭 또는 벽의 자석판에 보관하세요. 올바르게 보관해야 칼날이 보호되고 칼의 수명이 유지됩니다.

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、プラスチック製の持ち手が色あせて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乾かしてください。

se, a lâmina pode ficar corroída 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 alimentos demasiado duros (por exemplo, com ossos), porque a lâmina pode ficar torta ou partir-se. Se cortar alimentos duros: mova a faca para trás e para a frente e não para os lados.
- Use sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte em superfícies de vidro, porcelana ou metal.
- Guarda a faca num bloco para facas ou numa calha magnética fixa à parede. Arrumar as facas da forma correcta protege as lâminas das facas, prolongando a sua duração.

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。横には動かさなくてください。
- 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、陶器、金属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.

Pembersihan

- Pisau sebaiknya dicuci dengan tangan. Pisau tidak mungkin menjadi tidak berguna jika dicuci di mesin pencuci

