



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。
- 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。

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.

- 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.

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 tajo 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-

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: move a faca para trás e para a frente e não para os lados.
- Use sempre uma tábuas 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、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

- 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.

Menyimpan dan menggunakan pisau anda

- Hindari memotong makanan beku atau keras (misalnya, tulang), ini dapat menyebabkan mata bilah bengkok atau bilah menjadi tumpul. Jika Anda memotong makanan keras: Tarik pisau bolak-balik melalui makanan. Jangan tekan pisau dari sisi ke sisi.
- Selalu menggunakan papan memotong terbuat dari kayu atau plastik. Jangan pernah memotong pada permukaan kaca, porselein atau logam.
- Simpan pisau anda dalam blok pisau atau pada strip magnetik di dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang benar melindungi tepi dan memperpanjang hidup pisau.

- Để bảo quản dao, bạn nên để dao trong hộp hoặc túi nilon, tránh để dao tiếp xúc với các vật dụng kim loại khác để tránh bị rỉ sét.

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, cẩn thận không để dao bị hỏng, lưỡi dao có thể bị gỉ sét hoặc bể 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 cấn 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

Bahasa Malaysia

Sebelum menggunakan untuk kali pertama

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

Cara membersih

- Pisau adalah lebih baik dicuci dengan cucian tangan. Pisau tidak berfungkinan 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.

Menyimpan dan menggunakan pisau anda

- Elakkan memotong makanan beku atau makanan yang sangat keras (seperti tulang), ini boleh menyebabkan mata

bilah bengkok atau bilah menjadi tumpul. Jika anda memotong makanan keras: Tarik pisau ke depan dan ke belakang pada makanan. Jangan tekan pisau pada makanan dan goyangkannya ke kiri dan ke kanan.

- Sentiasa gunakan papan pemotong diperbuat daripada kayu atau plastik. Jangan memotong di atas permukaan daripada kaca, porselin atau besi.
- Simpan pisau anda dalam blok pisau atau pada jalur magnetik di dinding. Menyimpan pisau secara betul melindungi mata bilah dan memanjangkan hayat pisau anda.

- أغسلى وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. ذلك يمنع أي خطأ لانتشار البكتيريا من مواد على سبيل المثال، الدجاج النبيء إلى الخضروات الطازجة.
- لتجنب ظهور علامات قبيحة على الشفرة، جففي السكين مباشرة بعد غسلها.

تخزين واستخدام السكين

- تجنبي تقطيع الأطعمة المحمدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثنن الحافة و يؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام، لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمي دائمًا لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك، لا تقوسي بالقطيع مطلاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.
- احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغناطيسية على الجدار، إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

عربی

قبل اول استخدام

- اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

- يُفضل غسل السكاكين بالأيدي. من المستبعد أن تصيب السكين عدمة الفائدة إذا تم غسلها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تتلف الحواف، وقد تتعرض الشفرات للصدأ أو أن السطح في المقاييس البلاستيك قد يصبح باهتاً.

ໄທ

ກ່ອນການໃຊ້ຈຳນາຄົ້ງແຮກ

- ກ່ອນໃຊ້ຄົ້ງແຮກ ຄວາມລ້າງນີ້ດີໃຫ້ສະວາດແລະເຂົດໃຫ້ແກ່ຈຳນາຄົ້ງແຮກ
- ກ່ອນກໍາວຳສະວາດ
- ຄວາມລ້າງນີ້ດີໃຫ້ພະຍາຍາ ເພຣະກາຣັງລ້າງຕ່າງໆ ດັ່ງວ່າຈຳນາຄົ້ງແຮກ ດັ່ງນີ້ໃຫ້ມີບັນ ບັນພຸກຮ່ວມຫຼັງ ດ້ວຍພາສັດຕິດຕໍ່ດັ່ງນີ້
- ກ້ອນໃຊ້ຈຳນາຄົ້ງແຮກໃຫ້ສະວາດແລະເຂົດໃຫ້ແກ່ກົດກົບ ເພື່ອປົ່ງຄົກກາເພື່ອຮ່ວມຫຼັງ ດ້ວຍພາສັດຕິດຕໍ່ດັ່ງນີ້
- ກ້ອນໃຊ້ຈຳນາຄົ້ງແຮກໃຫ້ສະວາດແລະເຂົດໃຫ້ແກ່ກົດກົບ ເພື່ອປົ່ງຄົກກາເພື່ອຮ່ວມຫຼັງ ດ້ວຍພາສັດຕິດຕໍ່ດັ່ງນີ້
- ກ້ອນໃຊ້ຈຳນາຄົ້ງແຮກໃຫ້ສະວາດແລະເຂົດໃຫ້ແກ່ກົດກົບ ເພື່ອປົ່ງຄົກກາເພື່ອຮ່ວມຫຼັງ ດ້ວຍພາສັດຕິດຕໍ່ດັ່ງນີ້

ກ່ອນໃຊ້ຈຳນາຄົ້ງແຮກ

- ໄປກ່ອນໃຊ້ມີດຕັດຫາກໍາທີ່ເພີ້ນນັກ ເພີ້ນ ອາຫາດແລະ ແນ້ວຂອງກະຊຸມ ເພຣະວາງກໍາໃຫ້ມີດຕັບເປັນ ເສີຍຄນ ຮູ້ວົງ ດ້ວຍພາສັດຕິດຕໍ່ດັ່ງນີ້ ໄດ້ກົດກົບ ເພື່ອປົ່ງຄົກກາເພື່ອຮ່ວມຫຼັງ
- ໄປກ່ອນໃຊ້ມີດຕັດຫາກໍາທີ່ເພີ້ນນັກ ເພື່ອປົ່ງຄົກກາເພື່ອຮ່ວມຫຼັງ ໄດ້ກົດກົບ ເພື່ອປົ່ງຄົກກາເພື່ອຮ່ວມຫຼັງ
- ໄປເສີຍໄປເກົ່າຮົກໂສງພລາສັດຕິດຕໍ່ດັ່ງນີ້ ໄດ້ກົດກົບ ເພື່ອປົ່ງຄົກກາເພື່ອຮ່ວມຫຼັງ