

Design and Quality
IKEA of Sweden

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.

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.
- 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 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.

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 roto debido al uso o a la falta de mantenimiento, se recomienda que lo afile un profesional.

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.

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.

Amolar

• Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. No entanto, o aço de molibdênio/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 uso 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.

Guardar e usar a sua faca

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

- 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刃上而传播开来。
- 为避免难看的污渍残留在刀刃上，刀具洗净后应立即擦干。

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。

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。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。

繁中

第一次使用前

- 第一次使用刀具前，请先冲洗擦乾。

清洁说明

- 刀具需手洗，不易毁损，但用洗碗机清洗刀具，会损害刀缘及刀刃，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。
- 刀具清潔後，需立即擦乾，以免殘留污漬。

磨刀說明

- 使用尖刀比鈍刀安全。雖然鉑鋼或钒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刀還堅硬，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。

存放及使用刀具

- 不可用來切冷凍或堅硬食物(如骨頭)，否則會造成刀緣變形或刀刃碎片脫落。切割堅硬食物時，需以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附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 헹구어 건조한 후 사용하세요.

세척

- 칼은 손으로 씻어주세요. 식기 세척기에서 세척한다고 뜯쓰게 되는 경우도 드물지만,

칼날이 상하고 칼의 옆면이 부식되거나 플라스틱 손잡이 표면의 탄크를 잃을 가능성이 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.

연마

날카로운 칼날이 무딘 칼날보다 사용하기 안전합니다. 본 제품의 칼날은 몰리브덴/비나듐 강으로 만들어져 일반 스테인레스 스틸 재질의 칼날보다 날카로움이 오래가지만, 정기적으로 칼날을 갈아 사용해야 합니다. 일반 가정에서 사용하는 칼은 일주일에 한번씩 갈아 주는것이 좋습니다.

갈고자 하는 칼날보다 더 단단한 소재로 만든 칼칼이를 사용해야 한다는 것을 잊지 마세요. 따라서 이 제품에는 세라믹이나 디아이아몬드로 만들어진 칼칼이나 솜들을 사용해야 합니다. 절대 스테인레스 스틸 재질의 칼칼이를 사용하지 마세요.

장기간, 또는 부주의한 사용으로 칼날이 매우 무뎌진 경우, 칼날은 전문가에 의해 다시 연마하여 사용해야 합니다.

칼 보관 및 사용법

- 냉동식품이나 뼈 등의 딱딱한 재료는 썰지 마세요. 칼날이 구부러지거나 쉽게 무뎌질 수 있습니다. 단단한 식재료를 썰 때는 칼을 앞뒤로 조심스럽게 빼고 좌우로는 훙들지 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。

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テンレス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り、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ることがあります。

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。

- 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.

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.

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 kaca, logam atau keramik.
- 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.
- Jika pisau menjadi tumpul disebabkan oleh penggunaan yang lama atau kelalaian, anda perlu mengasahnya secara profesional untuk mengembalikan ketajamannya.

Menajamkan dan mengasah

- Pisau yang tajam adalah lebih selamat digunakan daripada pisau yang tumpul. Walaupun keluli

Bahasa Malaysia

Sebelum menggunakan untuk kali pertama

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

Cara membersih

- Pisau adalah lebih baik dicuci dengan cuci tangan. Pisau tidak bermungkinan di anggap tidak berguna jika dibasuh dalam mesin basuh pinggan manguk, tetapi matanya akan menjadi rosak dan berkarat atau permukaan pemegang plastiknya akan menjadi suram.
- Selalu gunakan papan potong yang terbuat dari kayu atau plastik. Jangan pernah memotong di atas permukaan kaca, logam atau keramik.
- 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.
- Jika pisau menjadi tumpul disebabkan oleh penggunaan yang lama atau kelalaian, anda perlu mengasahnya secara profesional untuk mengembalikan ketajamannya.

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 mestinya diperbaiki 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.

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 menjadikannya 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.

- المستبعد أن تصبح السكين عديمة الفائدة، إذ أن غسلها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تتلف السكين، وقد تتعرض للبلاستيك المصدأ أو أن سطح في المقبن يصبح باهتاً.
- أغسل ووجه السكين مباشرة بعد الاستعمال. ذلك منع أي خطأ لانتشار البكتيريا من مواد، على سبيل المثال، الدجاج النيء إلى الخضروات الطازجة، لتجنب ظهور أمراض قيحة على الشفاف، جففي السكين مباشرة بعد غسلها.

الشحذ وال السن

- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. و رغم أن فولاد الموليدنوم/الفلانديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاد لفترة أطول من الستينيلس ستيل العادي، إلا أنه يتغير على شهد السكين على فترات متقطنة.

- يُنصح في العادة بمرة واحدة أسبوعياً في حالة الاستخدام العادي في المنازل.
- تذكري بأن المنس يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاد الموجود على الشفافات، لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من

عربی

- قبل اول استخدام**
 - اغس، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.
- التنظيف**
 - يفضل غسل السكاكين بالأيدي. من

السيراميك، الماس أو حجر الشحد. لا تستخدمي أبداً مسن من الستينيلس ستيل.

إذا أصبح السكين كليّ حداً تجاهه، استخدامة لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شدّ مهترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجنبي تقطيع الأطعمة المخدّدة أو القاسية (مثل الطماطم)، فهذا قد يبني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة، وفي حالة قيامك بقطيع الأطعمة القاسية، إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام، لا تحرك السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمي دائمًا لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقوّي بقطيع مطاطاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.

احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغناطيسية على العبار إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حفافتها ويطيل عمرها.

ไทย

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การกำกับความสะอาด

- ควรล้างมือด้วยน้ำ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจานอาจทำให้บอดเดี้ยส์เข้าไปในมือได้ เช่น มีดที่เป็นปืนหัวแม่ เช่น ด้ามพลาสติก ด้ามในไฟฟ้า
- หลังใช้งาน ควรล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้งกันที่ เพื่อป้องกันการพรेกระยะของเชื้อแบคทีเรียจากอาหารที่ปะปັນ เช่น แสบปูหรือไข่ต้ม กุ้งเผา เช่นเดียวกับการล้างมือหลังทานอาหารที่รับประทานสด เช่น แสบปูหรือไข่ต้ม กุ้งเผา
- ให้เชื่อมให้หมดเชื้อยางพลาสติกก่อนนึ่ง อ่าวย่างโลหะ หรือเชรานิกรองตัด
- เช็ดมือเก็บไว้ในที่เก็บมือก่อนจากไป หรือแผ่นแบบห่อห่อติดผ้า การเก็บมืออย่างถูกวิธีช่วยรักษาความสะอาด และช่วยอุ่นร่างกายให้มากขึ้น

การลับมือให้คม

- เมื่อคุณใช้งานปลอกด้วยกาวว่าดี ให้ในมือรุ่นนี้ก้าวเข้าสู่ในลิบดีบันและวานาเดียบ ซึ่งช่วยให้ลิบดีคงความคมได้ทนกว่ามีดสแตนเลสก็จะได้ดีกว่าเดิม แต่ผู้ใช้ก็ควรลับมีดอย่างระมัดระวัง เนื่องจากมีดมีดีบันที่ใช้งานปกตินั้นรุ่นนี้ก้าวเข้าสู่ในลิบดีบันและวานาเดียบ

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.

Mài và đánh bóng dao

- Sử dụng dao sắc bén luôn an toàn hơn dao cùn. Tuy chất liệu thép molybdenum/vanadium trong dao GYNNSM vẫn bền hơn và giữ được độ bén lâu hơn loại thép không gỉ bình thường, bạn vẫn nên mài dao thường xuyên. Chúng tôi khuyên nên mài dao một lần một tuần khi sử dụng bình thường trong gia đình.
- Nhớ rằng chất liệu của dụng cụ

mài dao cần phải cứng hơn thép dùng cho lưỡi dao. Vì lý do này, bạn cần sử dụng dụng cụ mài dao bằng sứ hoặc đá mài dao. Không sử dụng dụng cụ mài dao làm bằng thép không gỉ.

Nếu dao quá cùn do đã sử dụng lâu hoặc do bát cẩn, bạn có thể sẽ phải sử dụng dịch vụ mài dao chuyên nghiệp.

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.
- Luôn sử dụng thớt làm từ gỗ hoặc nhưa, tuyệt đối không cắt trên bề mặt kính, sứ hoặc kim loại.
- Bảo quản dao trong hộp dao hoặc dài nam châm gắn trên trường. Bảo quản dao đúng cách để bảo vệ lưỡi dao và kéo dài tuổi thọ sản phẩm.