

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, so sharpen your knife regularly. This knife has a blade of stainless steel that is simple to sharpen. 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 blade. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.
- 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.



- 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。

磨刀說明

- 使用鋒利刀具比鈍刀安全，因此需定期磨刀。此刀具的刀刃部分為不鏽鋼材質，容易磨刀恢復鋒利度。家用刀具的磨刀時間建議為一星期一次。
- 磨刀時，須選用材質較鋼質刀刃硬的磨刀器。因此，你可以使用陶瓷或鉻鋼磨刀棒、磨刀石或磨刀器。
- 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吸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。

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。

磨刀说明

- 锋利的刀比钝刀更安全，故请定期磨刀。刀具为不锈钢刀片，易于磨快。对于普通家用而言，建议一周磨一次。
- 记住，磨刀器必须是由比刀片的钢材更硬的材料制成。出于这个原因，您需要使用由陶瓷或铬钢制成的磨刀棒、磨刀石或磨刀器。
- 如果刀具由于过长期地使用或使用不慎而导致变钝程度较重，应采取专业修复处理，以恢复刀刃锋利。

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。

- 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

- Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno desafilado; por tanto, piensa en afilar regularmente los cuchillos. La hoja de este cuchillo es de acero inoxidable, un material fácil de afilar. Es aconsejable afilar una vez por semana los cuchillos que se utilizan a diario.
- Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Por dicha razón, es necesario usar un afilador cerámico o de acero cromado, o una piedra de afilar.
- Si un cuchillo pierde el filo por falta de cuidado o por exceso de uso, puede ser necesario un afilado 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 tajo o en un portacuchillos magnético fijado a la pared. Si lo guardas correctamente, proteges el filo del cuchillo y prolongas su vida útil.

Português

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.

Afiar e aguçá

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso, afie regularmente a sua faca. Esta faca tem uma lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico.
- O fuzil tem que ser feito num material mais duro do que o aço da lâmina. Portanto, precisa de usar um fuzil feito de cerâmica ou aço cromado, uma pedra de amolar ou um fuzil para facas.
- Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou à falta de cuidado, a lâmina poderá ter de ser afiada por um profissional.

Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito

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くることがあります。
- 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。

包丁の研ぎについて

- 切れ味の良いナイフのほうが刃の鈍いものよりも安全ですので、定期的に刃を研いでください。このナイフの刃は、研ぎやすいステンレススチール製です。ご家庭で使用する場合には、週に1度研ぐことをおすすめします。
- 研ぎ器は刃に使われている鋼より硬い材質でなければなりません。従って、磁器製やクロム鋼の研ぎ器や砥石をご使用ください。
- 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ときは、専門業者による研ぎが必要な場合もあります。

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.

Mengasah dan mengilir

- Asah pisau secara teratur karena pisau tajam lebih aman digunakan daripada pisau tumpul. Pisau terbuat dari baja tahan karat yang mudah diasah. Dianjurkan pengasahan satu minggu sekali untuk penggunaan rumah tangga biasa.
- Ingat bahwa pengasah harus terbuat dari bahan yang lebih keras dari baja pisau. Oleh karena itu gunakan baja pengasah yang terbuat dari keramik atau baja kromium, batu mengasah atau pengasah pisau.
- Jika pisau menjadi sangat tumpul sebagai akibat dari penggunaan lama atau kecerobohan, mungkin butuh bantuan profesional agar kembali tajam.

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.

Bahasa Malaysia

Sebelum menggunakan untuk kali pertama

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

Cara membersih

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

Penajam dan mengasah

- Pisau yang tajam lebih selamat berbanding pisau yang tumpul, jadi anda perlu kerap mengasah pisau. Pisau ini ada mata keluli tahan karat yang mudah diasah. Bagi penggunaan isi rumah biasa, selalunya dinasihatkan agar diasah sekali dalam seminggu.
- Ingat bahawa pengasah mestи diperbuat daripada bahan yang lebih keras daripada keluli pada matanya. Atas sebab-sebab ini anda perlu menggunakan bahan keluli daripada seramik atau keluli kromium, batu asah atau penajam pisau untuk menajamkan pisau.
- Jika pisau telah menjadi sangat tumpul

kerana digunakan secara kerap atau atas sebab kecuanian, anda mungkin memerlukan matanya diasah secara profesional untuk mengembalikan ketajaman mata pisau anda.

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 menjadikan 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.

من القواعد الموجودة على الشفرات. ولهذا السبب، تحتاجين إلى استخدام مisen فولاذ مصنوع من السيراميك أو فولاذ الكرم، أو مشحذ أو مسن.

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

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تحتني تقطيع الأطعمة المحمدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يبني الحافة ويفد إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي يتمرين السكين للخلف والأمام. لا تحرك السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمي دائمًا لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقوسي بالقطيع مطافاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.
- احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علبة مغناطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حفتها ويطيل عمرها.

ไทย

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การกำราบความสะอาด

- ควรล้างมือด้วยน้ำ เพราะการล้างด้วยเครื่องซักผ้าอาจอาจทำให้เกิดเชื้อโรคได้ เช่น มือที่ลืมปูนในบุดกุร่อนอาจเป็นพยาธิตัวตืด
- ล้างห้องน้ำ ควรล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้งกันทั่วไป บังเกอร์ห้องน้ำหรือกระถางของเหลือเชื่อแพคเกจที่ยังไม่เปิดใช้งานอาจทำให้เกิดเชื้อโรคได้ เช่น แบคทีเรียจากไก่ที่ลืมปูนในบุดกุร่อน
- ห้องล้างมือควรเช็ดให้แห้งกันทั่วไปไม่ให้เป็นคราบ จับบนมือ

การลับมือให้สะอาด

- มือตกลงใช้งานได้ปลอดภัยกว่ามือที่อ่อนน้อม ดังนั้นจึงควรลับมือเป็นประจำ ผลิตจากสเตเบลเลส ซึ่งลับคงได้ยาวนาน มือที่ลืมปูนห้องน้ำจะต้องลับสีปากกาหลังครั้ง
- โดยเลือกใช้ที่ลับมือที่ผลิตจากวัสดุที่แข็งกว่าเหล็กในมือ สีปากรับมือดูบูรณ์เดิมๆ ใช้ที่ลับมือที่ทำจากเหล็กเกรดเม็ด ซึ่งมีคุณภาพสูงกว่าสีปากรับมือที่ลืมปูนห้องน้ำ

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 nhựa, tuyệt đối không cắt trên bề mặt kính, sứ hoặc kim loại.
- Bảo quản dao trong hộp dao hoặc dài nam châm gắn trên tường. Bảo quản dao đúng cách để bảo vệ lưỡi dao và kéo dài tuổi thọ sản phẩm.

الشحذ وال السن

- السكين الحاد أكثر أماناً للاستخدام من غير الحاد، لذا يُنصح بشحذ السكين بانتظام. وهذا السكين له شفرة من الستيلس ستبيل التي يسهل شحذها. يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعياً للاستخدام العادي في المنزل.
- وتذكرى بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى.

- ล้างมือก่อนการใช้งานเป็นเวลาสามนาที หรือใช้ถ่านล้างมือให้หมดครั้งแรก

การใช้และการเก็บมือ

- หลีกเลี่ยงการใช้มือตัดอาทารหงส์และหัวใจที่แข็งมาก เช่น กระถาง เฟรนช์ ฯลฯ ให้เปลี่ยนให้เป็นมือห่อหัวเรียวได้ ก้าวต่อหากำกับใช้มือตัดอาทารหงส์ที่แข็ง ให้เปลี่ยนโดยขับในมือชี้ลงๆ
- ใช้เชิงลงมือห่อหัวเรียวของผลิตภัณฑ์ที่เปลี่ยนอย่างรวดเร็ว เช่น ชา ชาเขียว ฯลฯ
- ล้างมือก่อนเข้าไปในห้องน้ำที่มีคนใช้ เช่น ห้องน้ำสาธารณะ ห้องน้ำในบ้าน ห้องน้ำในสถานที่สาธารณะ ฯลฯ

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 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 cặn vôi/vết nước bốc hơi trên lưỡi dao, lau khô dao ngay sau khi rửa.

Mài và làm bóng dao

- Sử dụng dao sắc bén luôn an toàn hơn dao cùn, do đó cần mài bén dao thường xuyên. Dao này có lưỡi dao làm từ thép không gỉ nên rất dễ mài. Chúng tôi khuyên mài dao một lần/tuần nếu dùng dao với mục đích thông thường trong gia đình.
- Lưu ý cần phải dùng dụng cụ mài dao có chất liệu cứng hơn thép không gỉ của lưỡi dao. Do đó, dụng cụ mài dao phải được làm từ gốm sứ hoặc thép crôm, có thể dùng đá mài dao hoặc đồ mài dao.
- Nếu dao quá cùn do đã sử dụng lâu hoặc do bất cẩn, có thể nhờ dịch vụ mài dao chuyên nghiệp lấy lại độ sắc cho lưỡi dao.