



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.
- 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.

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.

Afiar e aguçáar

- 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

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。
- 为了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，你需要使用由陶瓷或铬钢制成的磨刀棒、磨刀石或磨刀器。

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。

한국어

처음 사용하기 전에

- 칼을 깨끗하게 씻고 헹구어 건조한 후 사용하세요.

세척

- 칼은 손으로 씻어주세요. 식기 세척기에서 세척한다고 뭉쓰게 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.

연마

- 날카로운 칼날이 무딘 칼날보다 사용하기 안전하므로 정기적으로 칼을 깔아주세요. 본 제품의 스테인리스 스틸날은 연마가 간편합니다. 일반 가정에서 사용하는 칼은 일주일에 한 번씩 깔아주는 것이 좋습니다.
- 갈고자 하는 칼날보다 더 단단한 재질로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을

잊지 마세요. 따라서 본 제품에는 세라믹, 크롬강 재질의 칼갈이, 속들 또는 샤프너를 사용해야 합니다.

- 장기간 사용, 또는 부주의로 칼날이 매우 무뎌진 경우, 전문가에 의뢰하 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。

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 duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encrave ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.
- Utilize sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, metal ou cerâmica.
- Guarde a faca num bloco de facas ou numa calha magnética na parede. Guardar as facas da maneira adequada protege a lâmina e prolonga a sua vida.

食器洗い乾燥機で洗ったからといつて、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鋭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も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。カラス、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

Selbelum 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 korosif 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 nodal 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 menggunakanannya untuk kali pertama.

Cara membersih

- Pisau adalah lebih baik dicuci dengan cuci tangan. Pisau tidak bermungkin 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.
- 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 kelulih tanah karat yang mudah diasah. Bagi penggunaan isi rumah biasa, selalunya dinasihatkan agar diasah sekali dalam seminggu.

- Ingat bahawa pengasah mestilah diperbuat daripada bahan yang lebih keras daripada kelulih pada matanya. Atas sebab-sebab ini anda perlu menggunakan bahan kelulih daripada seramik atau kelulih kromium, batu asah atau penajam pisau untuk menajamkan pisau.
- Jika pisau telah menjadi sangat tumpul kerana digunakan secara kerap atau atas sebab kecuaian, anda mungkin memerlukan matanya diasah secara profesional untuk mengembalikan ketajaman masa pisau.

Cara menyimpan dan menggunakan pisau anda

- Elakkan daripada memotong makanan yang buku atau terlalu keras (sebagai contoh, tulang), kerana ini boleh menyebabkan hujung pisau Bengkok atau

memperpanjang masa pakai pisau.

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 đúng cụ mài dao có chất liệu cứng hơn thép không gỉ của lưỡi dao. Do đó, dùng 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 cũn do đã sử dụng lâu hoặc do bát cẩn, có thể nhờ dịch vụ mài dao chuyên nghiệp lấy lại độ sắc cho lưỡi dao.

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 mé. Nếu bạn cắt thực phẩm cứng: di chuyển dao từ sau ra trước, không nghiêng dao sang hai bên.
- Luôn rửa và lau khô dao trước khi sử dụng lần đầu.

• Sử dụng mài dao để giữ cho lưỡi dao sắc bén và không bị móp mép. Khi mài, hãy giữ mài thẳng và không áp lực quá mạnh vào mài.

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, cành 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 cấn 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 cũn, do đó cần mài bén dao thường xuyên. Dao này có lưỡi dao làm từ thép không gỉ nên rất dễ

أُغسلوا وخففوا السكين بمباشة بعد الاستعمال. ذلك يمنع أي خطير لانتشار البكتيريا من مواد، على سبيل المثال، الدجاج النيء إلى الخضروات الطازحة.

لتجنب ظهور علامات قبيحة على الشفرة، جففوا السكين بمباشة بعد غسلها.

الشحذ وال السن

السكين الحاد أكثر أماًناً للستخدام من غير الحاد، لذا ينصح بشحذ السكين بانتظام. وهذا السكين له شفرة من السبائك ستيل التي سهلت شحذتها. ينصح في العادة مرة واحدة أسبوعياً للستخدام العادي في المنزل.

ونذكر بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. ولهذا السبب، تحتاجين إلى استخدام مسن فولاذى مصنوع من السيراميك أو فولاد الكروم، أو منشد أو مسن.

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

يفضل غسل السكاكين بالأيدي. من المستبعد أن تصبح السكين عديمة الفائدة إذا تم تسليحها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تلف الحواف، وقد تتعرض الشفرات للصدأ أو أن السطح في المقابض البلاستيكية قد يصبح باهتاً.

عربى

قبل اول استخدام

- اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

- يفضل غسل السكاكين بالأيدي. من المستبعد أن تصبح السكين عديمة الفائدة إذا تم تسليحها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تلف الحواف، وقد تتعرض الشفرات للصدأ أو أن السطح في المقابض البلاستيكية قد يصبح باهتاً.

طريقة حفظ واستخدام السكين

تجبى تقطيع الأطعمة المحمدة أو القاسبة جداً (مثل العظام)، فهذا قد ينفي الحاجة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بقطيع الأطعمة القاسبة: إبطئي تبمرين السكين للخلف والأمام، لا تحرك السكين بجانب إلى آخر.

استخدمي دائمًا لوح قطع مصنوع من الخشب أو البلاستيك، لا تقمون بالقطيع مطلقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني. احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغناطيسية على الجدار، إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حفظها ويطيل عمرها.

ໄທ

ກ່ອນກົມໃຫຍ້ຈາກເຮົາແຮງແກ້ວ

- ກ່ອນໃຫຍ້ຄົ້ນຮັບ ຄວາມລ້າງມືດໃຫ້ສະວັດແລະ ເຂີດໄດ້ແຕ່ງແກ້ວ

ການກໍາຄວາມສະວັດ

- ຄວາມລ້າງມືດດ້ວຍມືອງ ເພຣະຈຳ ດ້ວຍກໍາໄຟມືອງດີເປີດຕົວ ຈາກທີ່ເຂີ້ນ ໄດ້ເລືອດໄໂດຍຂັບໃບມືດເປັນລ່າງໆ
- ໃຫ້ເຂີຍໄປເຊີ້ນເຂີຍພວກລາສົກເກົ່າບັນ ອ່າຍໃຊ້ແກ້ວ ໂກງ: ເຊີ້ນເຊົາມີກວດອັດຕັດ