

VÖRDA

Design Håkan Olsson



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	8
한국어	10
日本語	12
BAHASA INDONESIA	14
BAHASA MALAYSIA	17
عربي	20
ไทย	22

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 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.

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

- 锋利的刀具比钝刀用起来更安全。本刀采用钼/钒钢制成，可比普通的不锈钢刀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。

第一次使用前

第一次使用刀具前，請先沖洗擦乾。

清潔說明

- 一 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。
- 一 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。
- 一 刀具清洗後，需立即擦乾，以免殘留污漬。

磨刀說明

- 一 使用尖刀比鈍刀安全。雖然鉬鋼或鈮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。
- 一 磨刀器的材質一定要比鋼刃還堅硬，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。
- 一 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

- 一 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。
- 一 請搭配使用木質或塑膠材質的砧板，不可在玻璃、瓷器或金屬表面上使用刀具。
- 一 可將刀具存放在刀具架中或吸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。

처음 사용하기 전에

칼을 깨끗하게 씻고 헹구어 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.

연마

- 날카로운 칼날이 무딘 칼날보다 사용하기 안전합니다. 본 제품의 칼날은 몰리브덴/바나듐 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 칼갈이를 사용해야 한다는 것을 잊지 마세요. 따라서 이 제품에는 세라믹이나 다이아몬드로 만들어진 칼갈이나 슛돌을 사용해야 합니다. 절대 스테인레스 스틸 재질의 칼갈이를 사용하지 마세요.
- 장기간, 또는 부주의한 사용으로 칼날이 매우 무뎠을 경우, 칼날을 전문가에 의해 다시 연마하여 사용해야 합니다.

칼의 보관과 사용 방법

- 뼈있는 고기 등 너무 단단하거나 꽁꽁 얼어있는 재료를 썰지 마세요. 칼날 끝이 휘거나 칼이 조각날 수 있습니다. 단단한 재료를 썰어야 할 때는 칼을 앞뒤로 당겨가며 사용하세요. 칼을 좌우로 흔들지 마세요.
- 나무나 플라스틱 재질의 도마만 사용하세요. 유리, 사기, 금속 재질 위에서 사용하면 안됩니다.
- 칼블럭, 또는 벽에 고정된 자석에 붙여 보관하세요. 보관을 잘 해야 칼날이 보호되고 칼의 수명이 유지됩니다.

初めてご使用になる前に

- 一 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

- 一 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。
- 一 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。
- 一 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。

刃の研ぎ方

- 一 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。

- 一 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。
- 一 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ときは、専門業者による研ぎが必要な場合があります。

ナイフの収納および使用方法

- 一 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。
- 一 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。
- 一 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。

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 Pengasahan

- 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 anda

- Hindari memotong makanan beku atau yang sangat keras (misalnya, tulang), karena ini dapat menyebabkan ujung pisau membengkok atau mengurangi ketajaman pisau. Jika anda memotong makanan keras:

Tarik pisau bolak-balik melalui makanan. Jangan goyangkan pisau dari sisi ke tengah atau sebaliknya.

- Selalu menggunakan papan potong yang terbuat dari kayu atau plastik. Jangan pernah memotong pada permukaan kaca, porselen atau logam.
- Simpan pisau anda dalam balok pisau atau pada jalur magnetik pada dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang benar melindungi tepi pisau dan memperpanjang masa pakai pisau.

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.

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 mesti diperbuat 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 mengembalikannya.

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 ketajaman mata pisau akan hilang. 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 cincang di atas permukaan kaca, porselin atau logam.
- Simpan pisau anda di dalam blok pisau atau jalur bermagnet di dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang betul akan melindungi matanya dan melanjutkan usia pisau.

قبل اول استخدام

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

- يفضل غسل السكاكين بالأيدي. من المستبعد أن تصبح السكين عديمة الفائدة إذا تم غسلها في غسالة الصحون الآلية، ولكن قد تتلف الحواف، وقد تتعرض الشفرات للصدأ أو أن السطح في المقبض البلاستيكي قد يصبح باهتاً.
- أغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. ذلك يمنع أي خطر لانتشار البكتيريا من مواد، على سبيل المثال، الدجاج النيء إلى الخضروات الطازجة.
- لتجنب ظهور علامات قبيحة على الشفرة، جففي السكين مباشرة بعد غسلها.

الشحذ و السن

- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. ورغم أن فولاذ الموليبيدينوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حاداً لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين عليك شحذ السكين على فترات منتظمة. ينصح في العادة بمرّة واحدة أسبوعياً في حالة الاستخدام العادي في المنازل.

- تذكّرني بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من السيراميك، الماس أو حجر الشحذ. لا تستخدمني أبداً مسن من الستينلس ستيل.
- إذا أصبح السكين قليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة

طريقة حفظ واستخدام السكين

- تجنبني تقطيع الأطعمة المجمدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمني دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالتقطيع 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 حافتها ويطيل عمرها.

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาด

- ควรล้างมิดด้วยมือ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจานอาจทำให้มิดเสียหายได้ เช่น มิดบิ่น ใบบีมิดฝุ่ร่อนง่าย ด้ามพลาสติกด้าน ไม่เงางาม
- หลังใช้งาน ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อแบคทีเรียจากอาหารดิบไปยังอาหารที่รับประทานสด เช่น แบคทีเรียจากไก่ดิบที่อาจปนเปื้อนไปกับผักสด
- หลังล้างมิดควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อไม่ให้น้ำแห้งเป็นคราบจับบนใบบีมิด

การลับมิดให้คม

- มิดคมใช้งานปลอดภัยกว่ามิดทื่อ ใบบีมิดรุ่นนี้ทำจากเหล็กโมลิบดีนัมและวานาเดียม ซึ่งช่วยให้มิดคงความคมได้นานกว่ามิดสแตนเลสทั่วไป แต่ผู้ใช้ก็ควรลับมิดอย่างสม่ำเสมอสำหรับมิดที่ใช้งานปรกติในครัว แนะนำให้ลับมิดสัปดาห์ละครั้ง
- ให้ใช้ที่ลับมิดที่ทำจากวัสดุที่แข็งกว่าวัสดุใบบีมิด สำหรับมิดรุ่นนี้ ให้ใช้ที่ลับมิดที่ทำจากเซรามิกหรือเพชร หรือใช้หินลับมิด ห้ามใช้ที่ลับมิดสแตนเลส

- หากมิดที่อ้อมมากเนื่องจากการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง ควรส่งให้ช่างลับมิด ลับใหม่ให้ขึ้นคมอีกครั้ง

การใช้และการเก็บมิด

- หลีกเลี่ยงการใช้มิดตัดอาหารแช่แข็งหรืออาหารที่แข็งมากๆ เช่น กระดูก เพราะจะทำให้ใบมีดงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มิดตัดอาหารที่แข็ง ให้เจือจางโดยขยับใบมีดขึ้นลงๆ
- ใช้เขียงไม้หรือเขียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว พอร์ชเลน หรือโลหะรองตัด
- เสียบมิดเก็บไว้ในที่เก็บมิดที่ทำจากไม้ หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมิดอย่างถูกวิธีจะช่วยรักษาคมมิด และยืดอายุการใช้งานของมิด

AA-1094044-2

© Inter IKEA Systems B.V. 2014