

FÖRDUBBLA

Design H Crondahl/A Pitkäjärvi



Design and Quality IKEA of Sweden

exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encurve 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.

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

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.

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.

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。
- 如果刀具由于过长长期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

- 避免任何何冰冻或非常硬的（如骨头）食物，否则可能致使刀刃弯曲

- 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

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.

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，請先沖洗擦乾。

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。

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

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.

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。

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。

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

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.

한국어

처음 사용하기 전에

- 칼을 깨끗하게 씻고 행구어 건조한 후 사용하세요.

세척

- 칼은 손으로 씻어주세요. 식기 세척기에서 세척한다고 쓰게 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 갈아주세요. 본 제품의 스테인리스 스틸 날은 연마가 간편합니다. 일반 가정에서 사용하는 칼은 일주일에 한 번씩 갈아주는 것이 좋습니다.

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

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

- 칼고자 하는 칼날보다 더 단단한 재질로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을 잊지 마세요. 따라서 본 제품에는 세라믹, 크롬강 재질의 칼갈이, 숯돌 또는 사프너를 사용해야 합니다.
- 장기간 사용, 또는 부주의로 칼날이 매우 무더진 경우, 전문가에 의뢰하 다시 연마하여 사용해야 합니다.

칼 보관 및 사용법

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

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 aguçar

- 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 duros (por

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.

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。

日本刀の研ぎ。日本刀の研ぎは、研ぎ師が研ぎ石と刀をこすり合わせることで、刃の切れ味を良くする。

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.

البشذ والنسن

- السكين الحاد أكثر أمانا للاستخدام من غير الحاد، لذا يُنصح بشحذ السكين بانتظام. وهذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها. يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعياً للاستخدام العادي في المنزل.
- وتذكّري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. ولهذا السبب، تحتاجين إلى استخدام مسن فولادي مصنوع من السيراميك أو فولاد الكروم، أو مشحذ أو مسن.
- إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة.

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

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

การทำความสะอาด

- ควรล้างมีดด้วยมือ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจานอาจทำให้มีดเสียหายได้ เช่น มีดใบ ใบมีดผุร่อนง่าย ถ้ามีพลาสติกด้าน ไม่เจาจาน
- หลังใช้งาน ควรล้างมีดให้สะอาดและเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อแบคทีเรียจากอาหารดิบไปยังอาหารที่รับประทานสด เช่น แคมคี่เรีย จาาไก่ดิบที่อาจปนเปื้อนไปกับผักสด
- หลังล้างมีดควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อไม่ให้มีน้ำแห้งเป็นคราบจับบนใบมีด

การลับมีดให้คม

- มีดคนใช้งานได้ปลอดภัยกว่ามีดที่อ ดึงขึ้นจึงควรลับมีดเป็นประจำ ผลิตจากสแตนเลส ซึ่งลับคมได้ง่าย มีดที่ใช้งานทั่วไปในครัวควรลับสัปดาห์ละครั้ง
- โดยเลือกใช้ที่ลับมีดที่ผลิตจากวัสดุที่แข็งกว่าเหล็กใบมีด สำหรับมีดรุ่นนี้ต้องใช้ที่ลับมีดที่ทำจากเหล็กโครเมียม เขรามิก หินลับมีด หรือที่ลับมีด
- ถ้ามีดที่มาจากกาการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง ควรให้ช่างลับมีดลับให้คมอีกครั้ง

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

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

การใช้และการเก็บมีด

- หลีกเลี่ยงการใช้มีดตัดอาหารแช่แข็งหรืออาหารที่แข็งมากๆ เช่น กระดุก เพราะจะทำให้ใบมีดงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มีดตัดอาหารที่แข็ง ให้เขือนโดยขยิบใบมีดขึ้นลงๆ
- ใช้เขียงไม้หรือเขียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว โลหะ หรือเซรามิกรองตัด
- เสียบมีดเก็บไว้ในที่เก็บมีดที่ทำจากไม้ หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมีดอย่างถูกวิธีจะช่วยรักษาคมมีด และยืดอายุการใช้งานของมีด

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

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 mesti diperbuat daripada bahan yang lebih keras daripada keluli pada matanya. Atas sebab-sebab

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

lan truyền của vi khuẩn, ví dụ như từ thịt gá 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.

Bảo quản và sử dụng dao

- Tránh cắt thực phẩm đông lạnh hoặc quá cứng (ví dụ, xương),

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 kecuaiar, anda mungkin memerlukan matanya diasah secara profesional untuk mengembalikan ketajaman mata pisaunya.

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 gerakan pisau dari tepi ke tengah dan sebaliknya.
- Sentiasa gunakan landas cencang buatan kayu atau

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

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

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

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.

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

عربي

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 الالية، ولكن قد تتلف الحواف، وقد تتعرض الشفرات للصدأ أو أن السطح في المقبض البلاستيكي قد يصبح باهتا.

- أغسلي وجففي السكين مباشرة بعد

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.

Pisau dapur yang tajam akan membuat pekerjaan rumah tangga lebih mudah.