

FÖRSLAG

Design Aaron Probyn



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, 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

中文

在第一次使用之前

- 在第一次使用之前，將刀具洗淨、擦乾。

清潔說明

- 刀具最好手洗。放在洗碗機中清洗雖然不會致使刀具完全無法使用，但是這可能造成刀邊緣損壞、刀刃侵蝕或塑料刀柄表面失去光澤。
- 使用後，應直接洗淨擦乾，防止生雞肉或新鮮蔬菜等食物上的細菌殘留在刀上而傳播開來。
- 為避免難看的污漬殘留在刀刃上，刀具洗淨後應立即擦乾。

磨刀說明

- 鋒利的刀比鈍刀更安全，故請定期磨刀。刀具為不銹鋼刀片，易于磨快。對於普通家用而言，建議一周磨一次。
- 記住，磨刀器必須是由比刀片的鋼材更硬的材料制成。出于這個原因，您需要使用由陶瓷或鎢鋼制成的磨刀棒、磨刀石或磨刀器。

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.

- 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。
- 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，會損傷刀緣及刀刃，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。

Español

Antes de usar por primera vez

- Lavar, enjuagar y secar el cuchillo antes de usarlo por primera vez.

Limpeza

- Los cuchillos se deben lavar a mano. En el lavavajillas se puede estropear el filo, la hoja corroe 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

- 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，你可以使用陶瓷或鎢鋼磨刀棒、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。

hojas. Por dicha razón, es necesario usar un afilador cerámico o de acero cromado, o una piedra de afilar.

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.

한국어

처음 사용하기 전에

- 칼을 깨끗하게 씻고 행구어 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 생담고기에서 신선한 야채로 세균이 옮겨가는 것을 예방할 수 있습니다.
- 칼날에 보기 싫은 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.
- 갈고자 하는 칼날보다 더 단단한 재질로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을

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 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

- 잊지 마세요. 따라서 본 제품에는 세라믹, 크롬강 재질의 칼갈이, 숯돌 또는 샤프너를 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.
- 위쪽이나 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。

