

IKEA 365+



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	7
한국어	8
日本語	10
BAHASA INDONESIA	12
BAHASA MALAYSIA	14
عربي	17
ไทย	18

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 and the blade may corrode.
- 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.

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

- 清洗刀具时，建议手洗。使用洗碗机清洗刀具，不太可能导致刀具无法使用，但刀刃有可能受损并被腐蚀。
- 刀具使用完毕后，请直接清洗并晾干。这样会预防细菌（如来自生鸡肉、新鲜蔬菜等）蔓延的风险。
- 为避免在刀刃上造成难看的痕迹，请在清洗后立即将刀具弄干。

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。

存放及使用刀具

- 刀子最好用手洗。如果用洗碗機清洗，可能會毀損刀緣，使刀身鏽蝕。
- 刀子使用後應立即清洗擦乾，可防止細菌孳生。舉例來說，將生雞肉上的細菌帶到新鮮蔬菜。
- 為防止刀身出現水漬，清洗後應立即擦乾。

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、瓷器或金屬表面上使用刀具。
- 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。

처음 사용하기 전에

칼을 깨끗하게 씻고 헹구어 건조한 후 사용하세요.

세척

- 칼은 손으로 씻어주는 게 좋습니다. 식기세척기에서 세척해도 사용에는 지장이 없지만 가장자리가 손상되거나 칼날이 무뎌질 수 있습니다.
- 칼을 사용한 다음에는 곧바로 씻어서 말려주세요. 생닭에서 채소 등으로 박테리아가 옮겨지는 것을 막을 수 있습니다.
- 칼날에 보기 흉한 자국이 남지 않게 하려면 씻은 후에 바로 물기를 제거해주세요.

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

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、刃がさびたりすることがあります。
- 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水分を拭き取ってください。

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、陶器、金属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。

Sebelum pertama kali digunakan

Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum pertama kali digunakan.

Cara membersihkan

- Pisau lebih baik dicuci dengan tangan. Fungsi pisau menjadi berkurang jika dicuci dalam mesin cuci piring karena ujungnya dapat rusak dan mata pisau menjadi berkarat.
- Langsung cuci dan keringkan pisau setelah digunakan agar terhindar dari bakteri makanan seperti ayam mentah atau sayuran segar.
- Agar pisau tetap bagus, segera keringkan pisau setelah dicuci.

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.

Pembersihan

- Pisau lebih sesuai dibasuh menggunakan tangan. Pisau tidak semesti tidak berguna jika dibasuh di dalam mesin basuh pinggan mangkuk, tetapi matanya boleh menjadi rosak dan bilah menjadi terhakis.
- Terus basuh dan keringkan pisau selepas diguna. Ini mengelakkan sebarang risiko bakteria merebak daripada, sebagai contoh, ayam mentah ke sayuran segar.
- Untuk mengelakkan tanda yang ketara pada bilah, keringkan pisau segera selepas dibasuh.

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.

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: إقطعني بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.

استخدمي 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.

قبل اول استخدام

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

يفضل غسل السكاكين يدوياً. ورغم أنه احتمال بعيد أن تصير السكين عديمة الفائدة عند غسلها في غسالة صحن، إلا أن حافة السكين يمكن أن تتلف، والشفرة قد تصدأ. اغسلي وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. وهذا يمنع أي خطر من انتشار البكتيريا من أطعمة مثل الدجاج وحتى الخضروات الطازجة على سبيل المثال. لتجنب ظهور العلامات على الشفرة، جففي السكين فوراً بعد غسلها.

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดมิดด้วยมือ หากล้างมิดด้วยเครื่องล้างจาน มิดจะไม่งอ แต่ปลายมิดอาจเสียหายและคมมิดอาจบินได้
- ล้างและเช็ดมิดให้แห้งทันทีหลังใช้งาน วิธีนี้ช่วยป้องกันแบคทีเรียแพร่กระจายของแบคทีเรียในอาหาร
- เพื่อป้องกันการเกิดรอยน้ำบนใบมิด เช็ดมิดให้แห้งทันทีหลังล้าง

การใช้และการเก็บมิด

- หลีกเลี่ยงการใช้มิดตัดอาหารแข็งหรืออาหารที่แข็งมากๆ เช่น กระดุก เพราะจะทำให้ใบมิดงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มิดตัดอาหารที่แข็ง ให้เฉือนโดยขยับใบมิดขึ้นลงๆ
- ใช้เชียงไม้หรือเชียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว พอร์ชเลน หรือโลหะรองตัด
- เสียบมิดเก็บไว้ในที่เก็บมิดที่ทำจากไม้หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมิดอย่างถูกวิธีจะช่วยรักษาคมมิด และยืดอายุการใช้งานของมิด

AA-1851156-1

© Inter IKEA Systems B.V. 2013