

ÄNDLIG

- BG
- HR
- GR
- RU
- RS
- SI
- TR
- 中文
- 繁中
- JP
- BM
- AR
- TH

БЪЛГАРСКИ	4
HRVATSKI	6
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	8
РУССКИЙ	10
SRPSKI	12
SLOVENŠČINA	14
TÜRKÇE	16
中文	18
繁中	20
日本語	22
BAHASA	24
MALAYSIA	
عربي	26
ไทย	28

БЪЛГАРСКИ

4

Преди да използвате за първи път

Измийте, изплакнете и подсушете ножа, преди да го използвате за първи път.

Почистване

- Добре е ножовете да се мият на ръка. Ножът може да се мие в съдомиялна машина, но ръбът може да се повреди, острието да корозира, а пластмасовата дръжка да помътнее.
- За да избегнете неприятни петна по острието, винаги изплаквайте и подсушавайте ножа непосредствено след измиване.
- Добре е ножът винаги да се мие и подсушава веднага след употреба. Това предпазва от разпространение на бактерии например от суровото пилешко към пресните зеленчуци.

Подостряне и наточване

- Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите, затова подострайте ножовете си редовно. Ножовете ÄNDLIG са с остриета от неръждаема стомана, които се наточват лесно. За стандартните домакинства обикновено се преоръчва това да става веднъж седмично. Помнете, че точилото трябва да бъде изработено от материал, по-твърд от стоманата

на острието. Затова се налага да използвате точило от керамика или хромна стомана, камък за точене или брус.

- Ако ножът се е изтъпил прекалено в резултат на продължителна употреба или небрежност, може да се наложи да дадете острието за професионално наточване, за да възстановите ръба му.

Съхранение и употреба ножа

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви ръбът или да се разхлаби острието. При рязане на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете настрани.
- Използвайте само пластмасови или дървени дъски за рязане. Никога не режете върху стъклени, порцеланови или метални повърхности.
- Съхранявайте ножа в поставка или на магнитна стенна закачалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

HRVATSKI

6

Prije prve uporabe

Operite, isperite i osušite nož prije prve uporabe.

Čišćenje

- Noževe je bolje prati ručno. Nož neće izmijeniti izgled osim ako ga perete u perilici posuđa, ali se rub može oštetiti, oštrica može hrđati, a plastična drška može izgubiti boju.
- Kako bi izbjegli ružne mrlje na oštrici, uvijek isperite i osušite nož odmah nakon pranja.
- Preporučljivo je da uvijek operete i osušite nož odmah nakon uporabe. To sprječava svaki rizik širenja bakterija iz, na primjer, sirove piletine na svježe povrće.

Oštrenje i brušenje

- Oštar nož je sigurniji za uporabu od tupog noža, stoga redovito oštrite svoje noževe. ÄNDLIG noževi imaju oštricu od nehrđajućeg čelika koja se jednostavno oštri. Oštrite ih jednom tjedno za kućnu uporabu. Zapamtite da oštrač za noževe mora biti od materijala koji je tvrdi od materijala oštrice. Iz tog razloga koristite oštrač za noževe od keramike ili kromiranog čelika, brus ili obični oštrač za noževe.

- Ako je nož tup kao rezultat duge uporabe ili nepažnje odnesite ga na oštrenje kod profesionalnog oštrača.

Spremanje i uporaba noža

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (na primjer, kosti), jer time možete iskriviti i istupiti oštricu. Ako režete tvrdnu hranu: povlačite nož natrag i naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož u stranu.
- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku za rezanje. Nikada ne režite na staklenoj, porculanskoj ili metalnoj površini.
- Nože spremite u stalak za noževe ili na magnetsku ploču na zidu. Pravilnim spremanjem noževa štitite rub noža i produljujete trajanje noža.

Πριν από τη πρώτη χρήση

Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε το μαχαίρι πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Καθαρισμός

- Τα μαχαίρια, είναι καλύτερο να πλένονται στο χέρι. Το μαχαίρι, εάν πλυθεί στο πλυντήριο των πιάτων, είναι σπάνιο να μην μπορεί να χρησιμοποιηθεί, αλλά η κόψη μπορεί να αλλοιωθεί, η λάμα μπορεί να σκουριάσει και η πλαστική λαβή μπορεί να σκουρίνει.
- Για να αποφεύγονται οι άσχημη λεκέδες επάνω στην λάμα, πάντα να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.
- Σας συστήσουμε να πλένετε και να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά την χρήση του. Με τον τρόπο αυτό προλαμβάνεται ο κίνδυνος να μεταδοθούν μικρόβια από, παραδείγματος χάριν, το ωρό κοτόπουλο στα λαχανικά.

Τρόχισμα και ακόνισμα

- Ένα κοφτερό μαχαίρι είναι περισσότερο ασφαλές στην χρήση από ένα που δεν είναι. Για τον λόγο αυτό, τροχίζετε τα μαχαίρια σας κατά τακτά χρονικά διαστήματα. Τα μαχαίρια ÄNDLIG έχουν λάμες από ανοξείδωτο ατσάλι, οι οποίες είναι εύκολο να τροχιστούν. Συνιστούμε συνήθως, για κανονική οικιακή χρήση, αυτό να γίνεται μια φορά την εβδομάδα. Θυμηθείτε, ότι το ακονιστήρι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό, πιο σκληρό από το ατσάλι των λαμών. Για τον λόγο αυτό, έχετε ανάγκη να χρησιμοποιήσετε ένα ακονιστήρι κατασκευασμένο από πορσελάνη, χρωμιωμένο ατσάλι ή

- ถ้ามีดื้อมาจากการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง ควรให้ช่างลับมีดลับให้คมอีกครั้ง

การใช้และการเก็บมีด

- หลีกเลี่ยงการใช้มีดตัดอาหารแช่แข็งหรืออาหารที่แข็งมากๆ เช่น กระดุก เพราะจะทำให้ใบมีดงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มีดตัดอาหารที่แข็ง ให้เลื่อนโดยขยับใบมีดขึ้นลง
- ใช้เชียงไม้หรือเชียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว พอร์ซเลน หรือโลหะรองตัด
- เสียบมีดเก็บไว้ในที่เก็บมีดที่ทำจากไม้ หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมีดอย่างถูกวิธีจะช่วยรักษามันมีด และยืดอายุการใช้งานของมัน

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมีดให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาด

- ควรล้างมีดด้วยมือ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจานอาจทำให้มีดเสียหายได้ เช่น มีดบิน ใบมีด ผุกร่อนง่าย ต้ามพลาสติกด้าน ไม่เงางาม
- หลังล้างควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อไม่ให้มีน้ำแห้งเป็นคราบจับบนใบมีด
- หลังใช้งาน ควรล้างมีดให้สะอาดและเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อแบคทีเรียจากอาหารดิบไปยังอาหารที่รับประทานสด เช่น แบนคที่เรียจากไก่ดิบที่อาจปนเปื้อนไปกับผักสด

การลับมีด

- มีดคมใช้งานได้ปลอดภัยกว่ามีดที่อู๋ จึงควรลับมีดให้คมอยู่เสมอ ใบมีดรุ่น ÄNDLIG ผลิตจากสแตนเลส ซึ่งลับคมได้ง่าย มีดที่ใช้งานทั่วไปในครัวควรลับสัปดาห์ละครั้ง โดยเลือกใช้ที่ลับมีดที่ผลิตจากวัสดุที่แข็งกว่าเหล็กใบมีด สำหรับมีดรุ่นนี้ต้องใช้ที่ลับมีดที่ทำจากเหล็กโครเมียม เซรามิก หรือหินลับมีด

- ακονόπετρα.
Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε διότι έχει χρησιμοποιηθεί πολύ, είτε διότι δεν έχει δοθεί προσοχή κατά την χρήση του, για να το τροχίσετε, πιθανόν να πρέπει να απευθυνθείτε σε ένα επαγγελματία.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαριού σας

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόψετε σκληρές τροφές: Κινείτε το μαχαίρι εμπρός - πίσω κόβοντας την τροφή. Μην το κινείτε από πλευρά σε πλευρά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, πορσελάνη ή μέταλλο.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαριού.

Перед первым использованием
Перед первым использованием ножи
следует вымыть и вытереть насухо.

- Уход**
- Ножи лучше мыть вручную. Мойка в посудомоечной машине не испортит ножи, однако их кромка может быть повреждена, лезвие может заржаветь, а пластиковая ручка потускнеть.
 - Чтобы на лезвии не оставалось неприглядных пятен от воды, сразу же после мытья вытирайте нож насухо.
 - Рекомендуется мыть и вытирать ножи сразу же после использования. Это предотвратит риск распространения бактерий, например, от сырой курицы на свежие овощи.

- Затачивание ножа**
- При использовании острый нож безопаснее затупившегося, поэтому регулярно затачивайте Ваши ножи. Ножи ÄNDLIG легко затачивать, так как их лезвия сделаны из нержавеющей стали. При бытовом использовании рекомендуется затачивать ножи раз в неделю. Помните, что ножеточка должна быть из более твердого материала, чем сталь лезвия. Поэтому Вам необходимо использовать точильный

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

- طريقة حفظ واستخدام السكين**
- تجنبّي تقطيع الأطعمة المجمّدة 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.
 - استخدمّي 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 علّاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

- брусок из хромированной стали, точильный камень или ножеточку.
- Если в результате долгого использования или из-за неаккуратного обращения нож затупился, то может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

Хранение и использование ножей

- Не режьте замороженные или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может погнуться или даже сломаться. Когда Вы режете твердый продукт, распиливайте его плавными движениями вперед и назад, при этом не раскачивайте нож из стороны в сторону.
- Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Никогда не режьте на стеклянной, фарфоровой или металлической поверхности.
- Храните нож в подставке для ножей или на настенной магнитной планке. Правильное хранение защищает лезвие и увеличивает срок службы ножа.

قبل اول استخدام
اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

- يفضل أن تغسل السكاكين باليد. من غير المحتمل أن يصبح السكين تالفا إذا تم غسله في غسالة أطباق، و لكن يمكن أن تتلف الشفرة، و يمكن أن يتآكل النصل أو أن يصبح المقيض البلاستيكي باهتا.
- لتجنب العلامات القبيحة على النصل، أشطف دائما و جفف السكين مباشرة بعد غسله.
- يتحسن دائما غسل و تجفي السكين بمجرد استعماله. لأن ذلك يمنع خطر انتشار البكتيريا من، مثلا، الدجاج النيئ إلى الخضروات الطازجة.

الشحذ والسن

- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. لذا ينبغي أن تواظبي على شحذ شفرة السكاكين بانتظام. لدى سكاكين ÄNDLIG شفرات من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها. يُنصح في العادة مرة واحدة أسبوعياً للاستخدام العادي في المنزل. تذكرى بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الستيل الموجود على الشفرات. لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن ستيل مصنوع من السيراميك أو ستيل الكروم، حجر الشحذ أو مسن السكين.

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe, operite, isperite i osušite nož.

Čišćenje

- Noževe perite ručno. Ako ih perete u mašini za suđe, može doći do oštećenja oštrice i ivica, korozije, a plastične drške mogu postati pohabane.
- Da ne bi ostajale mrlje na oštrici, uvek isperite i osušite nož neposredno nakon pranja.
- Preporučuje se da operete i osušite nož odmah nakon upotrebe. Time sprečavate širenje bakterija sa npr. sirove piletine na sveže povrće.

Oštrenje noževa

- Bezbednije je da koristite oštri nego tupi nož, zato ih redovno oštrite. Noževi ÄN-DLIG imaju oštricu od nerđajućeg čelika i lako se oštire. Preporučuje se, za kućnu upotrebu, da ih oštite jednom sedmično. Imajte na umu da oštrač treba da bude od tvrdog materijala od oštrice noža. Iz tog razloga, za oštrenje noževa od čelika koristite oštrače od keramike ili hromiranog čelika, točilo ili brus.
- Ako usled nemara ili dugotrajne upotrebe, nož postane veoma tup potrebno je da ga odnesete profesionalcu na oštrenje i obnavljanje oštrice.

- Jika pisau menjadi amat tumpul disebabkan oleh penggunaan terlalu lama atau kelalaian, anda mungkin perlu tajamkan mata pisau secara profesional untuk mengekalkan matanya.

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.

Sebelum menggunakan untuk kali pertama
Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum menggunakannya untuk kali pertama.

- Membersihkan**
- Pisau perlu dicuci dengan cucian tangan. Pisau tidak dianggap tidak berguna apabila dibasuh dalam mesin basuh pinggan mangkuk tetapi hujungnya akan rosak dan matanya akan berkarat atau pemegang plastiknya akan menjadi kusam..
 - Untuk mengelakkan kesan yang tidak diingini pada mata pisau, sentiasa bilas dan keringkan pisau serta merta selepas ia dicuci.
 - Adalah dinasihatkan sentiasa cuci dan keringkan pisau sejurus selepas menggunakannya. Ini boleh menghalang risiko bakteria merebak contohnya bakteria daripada ayam mentah merebak ke sayur-sayuran segar.

- Menajamkan**
- Pisau yang tajam adalah lebih selamat digunakan daripada pisau yang tumpul, oleh itu sentiasa tajamkan pisau anda. Pisau ÄNDLIG mempunyai mata keluli tahan karat yang mudah ditajamkan. Sekali seminggu adalah kekerapan yang dinasihatkan untuk kegunaan di rumah. Anda perlu ingat bahawa pengasah mestilah diperbuat daripada bahan yang lebih keras daripada keluli di dalam matanya. Untuk sebab-sebab ini anda perlu gunakan bahan keluli daripada seramik atau kromium, batu asah atau penajam pisau untuk menajamkan pisau.

- Spremanje i upotreba noža**
- Izbegavajte sečenje zamrznute hrane ili kostiju, jer možete saviti oštricu i otupiti je. Ako sečete čvršće namirnice, povucite nož unatrag i pritiskajte ga kroz namirnicu. Nemojte testerisati nožem.
 - Koristite daske za seckanje od drveta ili plastike. Nemojte seći na podlozi od stakla, porcelana ili metala.
 - Nož spremajte u odeljak za noževe ili na magnetnu traku na zidu. Pravilnim spremanjem štitite oštricu i produžavate upotrební vek noža.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo nož operite in osušite.

Čiščenje

- Nože je bolje prati ročno. Malo verjetno je, da bi se nož pri pranju v pomivalnem stroju poškodoval, a kljub temu lahko rezilo postane topo oz. začne rjaveti ali pa se plastični ročaj razrahlja.
- Da bi se izognili tem nevšečnostim, nož po uporabi vedno sperite in osušite.
- Priporočamo, da nož po vsakokratni uporabi operete in obrišete. S tem boste preprečili prenos bakterij iz hrane, npr. iz surovega piščančjega mesa na zelenjavo.

Ostrenje nožev

- Bolj varno je uporabljati oster kot top nož, zato ga redno ostrite. Noži iz serije ÄNDLIG imajo rezila iz nerjavečega jekla, ki jih je lahko ostriti. Priporočamo, da jih ostrite enkrat tedensko. Ne pozabite, da mora biti brus narejen iz tršega materiala kot jekleno rezilo noža. Zato uporabite ostrilno palico, ki je narejena iz kromiranega jekla, brusni kamen ali ostrilo za nože.
- Če nož po dolgotrajni uporabi ali nevzdrževanju postane že zelo top, naj ga raje naostri strokovnjak.

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。

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。

- 洗い方**
- ナイフは手洗いをお勧めします。食器洗い乾燥機で洗っても使えなくなることはまれですが、刃先が傷んだり、刃が腐食したり、プラスチック製の取っ手がくすんだりする恐れがあります。
 - 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すすぎ、乾かしてください。
 - バクテリアが生る鶏肉などから生食用の食品にうつることを防ぐため、ご使用後はすぐにナイフを洗い、乾かすことをお勧めします。

- お手入れ方法**
- ナイフや包丁はよく切れるほうが安全です。定期的に研いでお手入れしてください。ÄNDLIG/ファットパール ナイフの刃はステンレススチール製なので、簡単に研ぐことができます。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。研ぎ器は、刃に使われている鋼より硬い材質のものを请使用ください。このシリーズには、セラミック製かクロム鋼製の研ぎ棒や砥石、研ぎ器を请使用ください。
 - 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。

- Shranjevanje in uporaba noža**
- Z nožem ne režite zamrznjene ali zelo trde hrane (npr. kosti), saj se lahko pri tem rezilo ukrivi ali skrha. Če zarezete v trdo hrano, pomikajte nož naprej in nazaj. Ne premikajte ga levo-desno.
 - Vedno uporabite rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne režite na stekleni, keramični ali kovinski površini.
 - Nož imejte spravljen v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi za nože. S pravilnim shranjevanjem nožev boste zaščitili rezila in jim podaljšali življenjsko dobo.

TÜRKÇE

16

İlk kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizleme

- Bıçakların elde yıkanması tercih edilir. Bir bıçağın, bulaşık makinesinde yıkandığında kullanışsız hale gelmesi çok sık rastlanan bir durum değildir ancak kenarları zarar görebilir, bıçak ağzı körelebilir veya plastik sap matlaşabilir.
- Bıçak ağzındaki lekelerden kaçınmak için, yıkadıktan hemen sonra bıçağı durulayın ve kurulayın.
- Bıçağın kullanıldıktan hemen sonra yıkanıp kurulanması tavsiye edilir. Böylece, örneğin çiğ tavuktan taze sebzelere bakteri bulaşması riski önlenir.

Kesinleştirme ve bileme

- Keskin bir bıçak kullanmak kör bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir, bu yüzden bıçaklarınızı belirli aralıklarla bileyiniz. ÄNDLIG bıçakları, kolayca bilenebilen paslanmaz çelikten yapılmıştır. Genel standartlarda bir ev kullanımında ortalama haftada bir kez bilenmesi önerilir. Bıçaklarınızı bilemek için kullanacağınız bileyicinin bıçaktan daha sert bir materyalden yapılmış olması gerektiğini unutmayınız. Bu yüzden seramik ya da krom çeliğinden

21

- 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。

- 第一次使用前

第一次使用刀具前，請先沖洗擦乾。
- 清潔說明

 - 刀具最好手洗。如果放入洗碗機清洗，會損害刀緣及刀刃或使塑膠手把失去光澤。
 - 為避免刀刃出現難看的污點，使用後一定要立即刷洗刀具。
 - 建議刀具一旦使用後就要清洗擦乾。如此一來，就可預防散佈細菌的危險，像是將生雞肉上的細菌帶到蔬菜上。
- 磨刀說明

 - 使用鋒利的刀具比鈍刀安全，因此需要定期磨刀。ÄNDLIG刀具的刀身部分為不鏽鋼材質，容易磨利保養。家用刀具的磨刀時間建議為一星期一次。磨刀器材質需比鋼質刀身還硬，才能磨利刀具，因此需選用陶製或鉻鋼材質的磨刀器、磨刀石或磨刀器。
 - 長期使用或疏於保養都會造成刀具變鈍，可尋求專業磨刀以恢復原狀。
- 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。

- yapılmış bileği taşı veya bıçak bileyicisi kullanınız.
- Bıçağınız, uzun süre kullanım ya da bakımsızlıktan keskinliğini tamamen yitirirse bıçağınızın profesyonel olarak bileylenmesini sağlayınız.
- Bıçağınızı saklamak ve kullanmak**

 - Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gerekirse: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyiniz.
 - Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, porselen ya da metal yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyiniz.
 - Bıçaklarınızı her zaman bıçaklık ya da duvara asılan manyetik levha üzerine yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

在第一次使用之前
在第一次使用之前，将刀具洗净、擦干。

- 清洗说明
- 刀具宜采用手洗。如果采用洗碗机清洗，将可能导致刀刃受损、刀面受到腐蚀或塑料制手柄发生变形。
 - 为了避免在刀片上形成污斑，在刀具清洗后应进行充分冲刷并擦干。
 - 刀具在使用后，应立即进行清洗，并擦干。这样可有效避免细菌蔓延，例如在切割生肉之后。

- 磨刀
- 锋利的刀比钝刀更安全，故请定期磨刀。ÄNDLIG 法巴 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。