

# VARDAGEN

Design P Amsell/B Berlin



Design and Quality  
IKEA of Sweden

- Uma vez por semana é o aconselhado para um uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser de um material mais duro do que o aço das lâminas. Portanto, precisa de usar um amolador feito de cerâmica, diamante ou de uma pedra de amolar.
- Nunca utilize um amolador de aço inoxidável. Se uma faca ficar demasiado romba devido ao uso prolongado ou descuido, é conveniente que seja afiada por um profissional.

#### Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou alimentos demasiado duros (por exemplo, com ossos), porque a lâmina pode ficar torta ou partir-se. Se cortar alimentos duros: mova a faca para trás e para a frente e não para os lados.
- Use sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte em superfícies de vidro, porcelana ou metal.
- Guarda a faca num bloco para facas ou numa calha magnética fixa à parede. Arrumar as facas da forma correcta protege as lâminas das facas, prolongando a sua duração.

## 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. Although the molybdenum/vanadium steel used in this knife stays sharp longer than ordinary stainless steel, you should still sharpen the knife

## 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。

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 food (for example, bones), 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

- 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。

#### 保管和使用刀具

- 避免切任何冰冻或非常硬的食物（如骨头），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，會損害刀緣及刀刃，或造成塑膠把手變色。

magnetic strip on the 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 y pulido

- Es más seguro usar un cuchillo afilado. Aunque la hoja de molibdeno/vanadio de este cuchillo se mantienen afilado más tiempo que los de acero inoxidable,

- 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。

#### 磨刀說明

- 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。建議家用刀一星期磨刀一次。
- 磨刀器的材質一定要比鋼刀還堅硬，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。
- 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。

#### 存放與使用說明

- 此刀具應避免用來切冷凍食品、帶骨肉類食物，以免造成刀緣彎曲或刀刃碎裂。如果需用刀具來切硬質食物，需以來回移動刀具的方式切食物，不可搖動刀具。
- 請務必使用木質或塑膠砧板，不可在玻璃、陶瓷或金屬表面切食物。
- 刀具需放置在一般刀架或牆面上的磁性刀架。正確的保存刀具，可保護刀緣及延長使用壽命。

es aconsejable afilar el cuchillo con regularidad. Para cuchillos de uso diario, se recomienda hacerlo 1 vez por semana.

- Recuerda que el afilador debe ser más duro que el material de la hoja del cuchillo. Por eso se recomienda usar un afilador cerámico, de polvo de diamante o una piedra de afilar. No utilices nunca un afilador de acero inoxidable.
- Si el cuchillo está romo debido al uso o a la falta de mantenimiento, se recomienda que lo afile un profesional.

#### Cómo usar y guardar el cuchillo

- Evitar cortar alimentos congelados o elementos demasiado duros como hueso, 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.
- Usar siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortar en una superficie de vidrio, porcelana o metal.
- Almacenar el cuchillo en un taco o sujeto a un listón magnético fijado a la pared. Almacenado correctamente, se protege el filo del cuchillo y durará más tiempo.

## 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 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.

## 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 corroida 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.

#### Amolar

- Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. No entanto, o aço de molibdeno/vanádio usado nesta faca mantém-se afiado durante mais tempo do que o aço inoxidável normal; ainda assim, deve afiar a faca com regularidade.



- 갈고자 하는 칼날보다 더 단단한 소재로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을 잊지 마세요. 따라서 이 제품에는 세라믹이나 다이아몬드로 만들어진 칼갈이나 스톨을 사용해야 합니다. 절대 스테인레스 스틸 재질의 칼갈이를 사용하지 마세요.
- 장기간, 또는 부주의한 사용으로 칼날이 매우 무더진 경우, 칼날을 전문가에 의해 다시 연마하여 사용해야 합니다.

#### 보관 및 사용법

- 빠있는 고기 등 너무 단단하거나 공공 얼어있는 재료를 썰지 마세요. 칼끝이 휘거나 이가 빠질 수 있습니다. 단단한 재료를 썰어야 할 때는칼을 앞뒤로 당겨서 사용하세요. 좌우로 움직이지 마세요.
- 나무나 플라스틱 재질의 도마만 사용하세요. 유리, 사기, 금속 재질 위에서 사용하면 안됩니다.
- 칼블럭 또는 벽의 자석판에 보관하세요. 올바르게 보관해야 칼날이 보호되고 칼의 수명이 유지됩니다.

## 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、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。

**刃のお手入れについて**

- 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。

鋼製の包丁の刃先は、鋭く研ぎ、鋼製の柄は、滑らかに磨かれています。

- 鋼製の包丁は、鋭く研ぎ、鋼製の柄は、滑らかに磨かれています。鋼製の刃先は、鋭く研ぎ、鋼製の柄は、滑らかに磨かれています。
- tulang), ini boleh menyebabkan mata bilah bengkok atau bilah menjadi tumpul. Jika anda memotong makanan keras: Tarik pisau ke depan dan ke belakang pada makanan. Jangan tekan pisau pada makanan dan goyangkannya ke kiri dan ke kanan.
- Sentiasa gunakan papan pemotong diperbuat daripada kayu atau plastik. Jangan memotong di atas permukaan daripada kaca, porselin atau besi.
- Simpan pisau anda dalam blok pisau atau pada jalur magnetik di dinding. Menyimpan pisau secara betul melindungi mata bilah dan memanjangkan hayat pisau anda.

- عربي**
- قبل اول استخدام**
- اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.
- التنظيف**
- يفضل غسل السكاكين بالأيدي. من المستبعد أن تصبح السكين قديمة الفائدة إذا تم غسلها في

- 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。

- 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、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。

鋼製の包丁の刃先は、鋭く研ぎ、鋼製の柄は、滑らかに磨かれています。

鋼製の包丁の刃先は、鋭く研ぎ、鋼製の柄は、滑らかに磨かれています。

- غسالة الصحون الالية، ولكن قد تلتف الحواف، وقد تعترض الشفرات للصدأ أو أن السطح في المقبض البلاستيكي قد يصبح باهتا.
- 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 الموليبدنيوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حادا لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين عليك شحذ السكين على فترات منتظمة. يُصح في العادة بمرّة واحدة أسبوعياً في حالة الاستخدام العادي في المنازل.

- تذكّر 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 تستخدمي أبداً مسن من الستينلس ستيل.
- 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.

**Mempertajam dan mengasah**

- 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

鋼製の包丁の刃先は、鋭く研ぎ、鋼製の柄は、滑らかに磨かれています。

鋼製の包丁の刃先は、鋭く研ぎ、鋼製の柄は、滑らかに磨かれています。

- تخزين واستخدام السكين**
- نحَبّي تقطيع الأطعمة المجمّدة أو القاسية جداً (مثل العظام)، فهذا قد يثني الحافة ويؤذي إلى فقدان حدة الشفرة. وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية: إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام. لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.
- استخدمي دائما لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك. لا تقومي بالتقطيع مطلقا على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.
- احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها أو على علاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل عمرها.

## ไทย

- ก่อนการใช้งานครั้งแรก**
- ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

**การทำความสะอาด**

- ควรล้างมือด้วยมือ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจานอาจทำให้มีดเสียวหายได้ เช่น มีดปิ่น ไม้มีดฝุ กรรจนง่าย ด้ามพลาสติกด้าม ไม้จางาน
- หลังใช้งาน ควรล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อแบคทีเรียจากอาหารดิบไปยังอาหารที่รับประทานสด เช่น แคมป์ริเยจากไก่อบที่อาจปนเปื้อนกับมีดสก

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.

**Menyimpan dan menggunakan pisau anda**

- Hindari memotong makanan beku atau keras (misalnya, tulang), ini dapat menyebabkan mata bilah bengkok atau bilah menjadi tumpul. Jika Anda memotong makanan keras: Tarik pisau bolak-balik melalui makanan. Jangan tekan pisau dari sisi ke sisi.
- Selalu menggunakan papan memotong terbuat dari kayu atau plastik. Jangan pernah memotong pada permukaan kaca, porselen atau logam.
- Simpan pisau znda dalam blok

鋼製の包丁の刃先は、鋭く研ぎ、鋼製の柄は、滑らかに磨かれています。

- หลังล้างมือควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อไม่ให้มีน้ำแห้งเป็นคราบจับบนใบมีด

**การลับมีดให้คม**

- มีดคมใช้งานปลอดภัยกว่ามีดที่อู ใบมีดรุ่นนี้ทำจากเหล็กโมลิบดีนัมและวานาเดียม ซึ่งช่วยให้มีดคงความคมได้นานกว่ามีดสแตนเลสทั่วไป แต่ผู้ใช้ก็ควรลับมีดอย่างสม่ำเสมอ สำหรับมีดที่ใช้ใช้งานปรกติในครัว แนะนำให้ลับมีดสัปดาห์ละครั้ง
- ให้ใช้ที่ลับมีดที่ทำจากวัสดุที่แข็งกว่าวัสดุใบมีด สำหรับมีดรุ่นนี้ ให้ใช้ที่ลับมีดที่ทำจากเซรามิกหรือเพชร หรือใช้หินลับมีด ห้ามใช้ที่ลับมีดสแตนเลส
- หากมีดที่ออกมาเนื่องจากการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง ควรลับให้ข้างลับมีด ลับใหม่ให้ขึ้นคมอีกครั้ง

**การใช้งานและการเก็บรักษา**

- ไม่ควรใช้มีดตัดอาหารที่แข็งมาก เช่น อาหารแช่แข็งหรือกระดูก เพราะอาจทำให้มีดปิ่น เสื่อม หรือ ด้ามมีดหลวมได้ ถ้าต้องใช้มีดหั่นอาหารที่แข็ง อย่าใช้แรงกดลงไปทีเดียว แต่ให้เลื่อนใบมีดขึ้นลงเพื่อค่อยๆ เเฉออาหารให้ขาด
- ใช้เขียงไม้หรือเขียงพลาสติกรองตัดหรือหั่น ห้ามตัดหรือหั่นอาหารบนผิวกระจก แก้ว พอร์ซเลน หรือโลหะ

pisau atau pada strip magnetik di dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang benar melindungi tepi dan memperpanjang hidup 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 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.

鋼製の包丁の刃先は、鋭く研ぎ、鋼製の柄は、滑らかに磨かれています。

- เก็บมีดไว้ในที่เสียบมีดหรือวางบนเหล็กแบบติดผนัง การเก็บมีดอย่างสุกวิธจะช่วยรักษาคมมีดและยืดอายุใช้งานของมีดให้ยาวนานขึ้น

## 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 lan truyền của vi khuẩn, ví dụ như từ thịt gà 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 đánh bóng dao**

- Sử dụng dao sắc bén luôn an toàn hơn dao cùn. Tuy chất liệu thép molybdenum/vanadium trong dao GYNNSAM vẫn bền

**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 kelaiaian, anda perlu mengasahnya secara profesional untuk mengembalikan ketajamannya.

**Menyimpan dan menggunakan pisau anda**

- Elakkan memotong makanan beku atau makanan yang sangat keras (seperti

鋼製の包丁の刃先は、鋭く研ぎ、鋼製の柄は、滑らかに磨かれています。

hơn và giữ được độ bén lâu hơn loại thép không gỉ bình thường, bạn vẫn nên mài dao thường xuyên. Chúng tôi khuyến nên mài dao một lần một tuần khi sử dụng bình thường trong gia đình.

- Nhờ rằng chất liệu của dụng cụ mài dao cần phải cứng hơn thép dùng cho lưỡi dao. Vì lí do này, bạn cần sử dụng dụng cụ mài dao bằng sứ hoặc đá mài dao. Không sử dụng dụng cụ mài dao làm bằng thép không gỉ.
- Nếu dao quá cùn do đã sử dụng lâu hoặc do bất cẩn, bạn có thể sẽ phải sử dụng dịch vụ mài dao chuyên nghiệp.

**Bảo quản và sử dụng dao**

- Tránh cắt thực phẩm đông lạnh hoặc quá cứng (ví dụ, xương), vì 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 thớt làm tay gỗ hoặc nhựa, không cắt trên bề mặt kính, sứ hoặc kim loại.
- Bảo quản dao trong hộp dao hoặc dải nam châm gắn trên tường. Bảo quản dao đúng cách để bảo vệ lưỡi dao và kéo dài tuổi thọ sản phẩm.