



**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。

## 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 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.

**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 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 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.

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

**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 gerakkan pisau dari tepi ke tengah dan sebaliknya.

- Sentiasa gunakan landas cencang buatan kayu atau 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.

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

- أغسل وجففي السكين مباشرة بعد الاستعمال. ذلك يمنع اي خطر لانتشار البكتيريا من مواد، على سبيل المثال، الدجاج النيء إلى الخضروات الطازجة.

- تجنب ظهور علامات قبيحة على الشفرة، جففي السهين مباشرة بعد غسلها.

**الشحذ و السن**

- السكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل. ورغم أن فولاذ الموليبيديوم/ الفاناديوم المستخدم في هذا السكين يبقى حادا لفترة أطول من الستينلس ستيل العادي، إلا أنه يتعين عليك شحذ السكين على فترات منتظمة. يُصبح في العادة بمرّة واحدة أسبوعيا في حالة الاستخدام العادي في المنازل.

- تذكّرِي بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الفولاذ الموجود على الشفرات. لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن سكين مصنوع من

## ไทย

**ก่อนการใช้งานครั้งแรก**

- ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

**การทำความสะอาด**

- ควรล้างมิดด้วยมือ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจานอาจทำให้มิดเสียหายได้ เช่น มิดบิ่น ไม่มิดหุกร่อนง่าย ด้ามพลาสติกด้าน ไม่เงางาม
- หลังใช้งาน ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อแบคทีเรียจากอาหารดิบไปยังอาหารที่รับประทานสด เช่น แบนคี่เรียกจากไก่ดิบที่อาจปนเปื้อนไปกับผักสด
- หลังล้างมิดควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อไม่ให้ น้ำแห้งเป็นคราบจับบนใบมิด

**การลับมิดให้คม**

- มิดคมใช้งานปลอดภัยกว่ามิดทื่อ ใบมิดรุ่นนี้ทำจากเหล็กโอบิตดึนัมและวานาเดียม ซึ่งช่วยให้มิดคงความคมได้นานกว่ามิดสแตนเลสทั่วไป แต่ผู้ใช้ก็ควรลับมิดอย่างสม่ำเสมอ สำหรับมิดที่ใช้งานปรกติในครัว แนะนำให้ลับมิดสัปดาห์ละครั้ง

- ให้ใช้ที่ลับมิดที่ทำจากวัสดุใบมิด สำหรับมิดรุ่นนี้ ให้ใช้ที่ลับมิดที่ทำจากเซรามิกหรือเพชร หรือใช้หินลับมิด ห้ามใช้ที่ลับมิดสแตนเลส

- หากมิดที่ออกมาเนื่องจากการใช้งานเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างขาดความระมัดระวัง ควรส่งให้ช่างลับมิด ลับใหม่ให้ขึ้นคมอีกครั้ง

**การใช้และการเก็บมิด**

- หลีกเลี่ยงการใช้มิดตัดอาหารแข็งหรืออาหารที่แข็งมากๆ เช่น กระดุก เพราะจะทำให้ใบมิดงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มิดตัดอาหารที่แข็ง ให้เขือนโดยขยับใบมิดขึ้นลงๆ

- ใช้เขียงไม้หรือเขียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว โลหะ หรือเซรามิกรองตัด

- เสียบมิดเก็บไว้ในที่เก็บมิดที่ทำจากไม้ หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมิดอย่างถูกวิธีจะช่วยรักษาคมมิด และยืดอายุการใช้งานของมิด

السيراميڪ، الپاس أو حجر الشحذ. لا تستخدمي أبدا 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

**طريقة حفظ واستخدام السكين**

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